

# Homa *Cadis*

**EN: BREAD MAKER** | Instruction Manual  
**BG: ХЛЕБОПЕКАРНА** | Инструкции за употреба  
**RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE** | Instrucțiuni de utilizare  
**GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών



**Model: HBM-4922**

850 W,

220 V - 240 V~/50 Hz

**EN:** Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.



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

**Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Hand over the manual to anyone you pass on the appliance to.**

### IMPORTANT INFORMATION FOR YOUR SAFETY

#### Setup

1. Check the bread maker for transport damage after unpacking. If necessary, contact your supplier.
2. Place the appliance on a dry, flat, and heat-resistant surface.
3. Do not place the appliance near gas burners, electric ovens, or other heat sources.
4. Do not place the appliance near any inflammable materials, explosive and/or self-igniting gases.
5. Make certain that the ventilation slits of the appliance are not covered.
6. Before plugging in the appliance, check whether the electricity type and mains voltage match the information on the type plate.
7. Do not draw the power cord over sharp edges or close to hot surfaces or objects. This may damage the insulation of the power cord.
8. To prevent anyone from tripping over, the appliance is provided with a short power cord.
9. If you plan to use an extension cable, make sure that the maximum permissible power rating of the cable corresponds with that of the bread maker.
10. Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or pulling it accidentally.
11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they 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 aged less than 8 years.

### DURING OPERATION

1. Check the condition of the power cord and plug frequently. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person to avoid associated dangers.
2. Children using electrical appliances or standing close to them may be allowed only under the supervision of an adult.
3. This appliance complies with the normal safety regulations. Inspection, repair, and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist.
4. Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Fire Hazard!
5. Caution, the bread maker becomes hot. Only touch the handles and touch buttons of the appliance. If necessary, use a kitchen cloth.
6. Before taking out the accessories or inserting them, allow the appliance to cool down and unplug the power cord.
7. Do not re-locate the bread baking machine if the baking pan contains hot ingredients or liquids.
8. Avoid contact with the rotating kneading paddles during operation. Injury hazard!
9. Stop the appliance off by means of the On/Off button, then pull the power plug out of the wall socket to disconnect the appliance from the power supply.
10. Do not pull at the cable but pull out the plug from the socket.
11. When not in use or before cleaning the appliance, unplug the power cord as a safety measure.
12. Do not use the bread baking machine for the storage of foods or utensils.

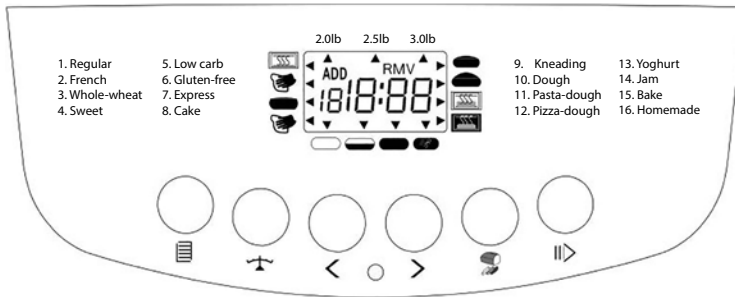
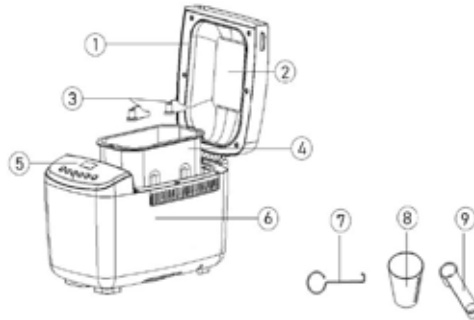
### CLEANING

1. Do not immerse the bread maker in water or other fluids. Hazard of lethal electrical shocks!
2. Do not clean the appliance with abrasive scrubbers. Detached particles of the scrubber may come into contact with the electrical components and cause severe electric shocks.

"Keten" Ltd. is not liable for damages caused by non-compliance with these instructions, improper use or manipulation.

## DEVICE OVERVIEW

1. Appliance lid
2. Viewing window
3. 2 kneading paddles
4. Baking pan
5. Control panel
6. Housing
7. Kneading paddle remover
8. Measuring cup
9. Measuring spoon



## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	Heating power	Motor Power	Voltage	frequency
HBM-4922 Cadis	850W	100W	220-240V~	50Hz

## PROPER USE

Only use your bread maker for baking bread in a household environment. Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects.

Do not use the bread machine outdoors. Use accessories recommended by the manufacturer only. Accessories not recommended may cause damage to the appliance.

## BEFORE THE FIRST USE

### Disposing of the packaging material

Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with the prevailing regulations.

### Initial cleaning

Wipe the baking pan, kneading paddle, and outer surface of the bread baking machine with a clean, damp cloth before

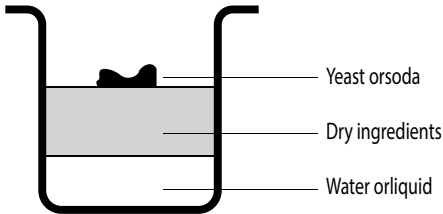
putting into operation. Do not use any abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective film on the control panel.

### HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. The ring of kneading blade should be face the bottom of bread pan. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

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

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



### Properties

You can use the automatic bread maker to bake according to your taste.

- You can choose from among 16 different baking programs.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can knead noodle dough or roll dough and make jam.
- With the "gluten-free" baking program, you can successfully make gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as corn flour, buckwheat flour and potato flour.

### CONTROL PANEL

#### A. Display

1. Display for selection of the weight (2.0lb, 2.5lb, 3.0lb)
2. The remaining baking time in minutes and the programmed time
3. The selected degree of browning (Medium → Dark → Rapid → Lower)
4. The selected program number
5. The program processing sequence

#### B. Menu

Load the desired baking program. The program number and the corresponding baking time appear on the display.

#### Important:

When pressing all touch buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation (namely all the program has been set, and the Start/Stop button has been pressed down, the others button without acoustic signal).

#### C. Loaf size

Select the gross weight (2.0lb, 2.5lb, 3.0lb). Press the button enough times until the marking appears beneath the desired

weight.

**Note: The program 9, 10, 11, 12, 13, 14 and 15 cannot adjust the loaf size.**

### D. Delay Timer

Time-delayed baking.

### E. Color

Select the degree of browning (Medium → Dark → Rapid → Lower). Press the button of Color enough times until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. For baking programs 1 - 4 you can activate rapid mode by pressing the button until the triangle indicates the rapid program. The program 6, 7, and 11 cannot select the color setting.

### F. Start/Stop

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again operation can be resumed. If you do not press the Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signal is audible.

**NOTE: Do not press the Start/Stop button, if you only want to check the state of your bread.**

### Memory function

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This does not apply, however, when you cancel/terminate the baking process by pressing the Start/Stop button for 3 seconds.

### Window

You can check the baking process through the window.

### Baking programs

You select the desired program by pressing the button menu. The corresponding program number is shown on the display. The baking time depends on the selected Program combinations. See chapter "Program sequence".

#### Baking program 1: Basic

This program is suitable for baking white or brown breads, which largely consist of wheat or rye flour. You obtain bread which has a compact consistency.

#### Baking program 2: French

This program is suitable for baking fluffy breads made from finely ground flours. You usually obtain fluffy breads with a crispy crust.

#### Baking program 3: Whole Wheat

This program is suitable for processing strong flours such as whole meal wheat flour or whole meal rye flour. This results in a heavy and compact bread.

#### Baking program 4: Sweet

This program is very suitable if you would like to add additional sugar or ingredients such as fruit juice, dried fruit, coconut flakes, raisins, or chocolate to your bread. The program provides a fluffy, airier bread.

#### Baking program 5: Low carb

Use this program to bake low-carbohydrate breads.

#### Program 6: Gluten Free

Gluten-free flours and baking mixes have different rise properties and need more time to absorb fluids. Thus, this program with its extended rise times and baking time is suitable for breads made of gluten-free flour or gluten-free baking mixes.

### **Baking program 7: Express**

The times for kneading and baking as well as the rise time are greatly reduced in the Super Rapid program. This program is thus suitable only for recipes that do not require any strong types of flour or other heavy ingredients. The bread is less airy and also may not be as tasty as usual with this program.

### **Baking program 8: Cake**

Use this program to bake your cake according to your own recipes or even cake mixes.

### **Baking program 9: Kneading**

Use this program if you only want to knead dough. There are no rising phases and timer programming is not possible.

### **Baking Program 10: Dough**

Yeast dough for bread rolls, pizza or other pastries can be kneaded this program. Timer programming is possible. This enables you to finish your dough within a precise time. The program includes kneading and rising phases.

### **Baking program 11: Pasta dough**

You can prepare pasta dough with this program. The program lasts 15 minutes and consists of only a kneading phase. Timer programming is not possible.

### **Baking program 12: Pizza dough**

For the preparation of pizza dough. This program takes 45 minutes and consists of two kneading and two rising phases. Timer program is possible.

### **Baking program 13: Yoghurt**

This program lets you make yoghurt from cow's milk or soy milk. See the enclosed recipe booklet for detailed instructions.

### **Program 14: Jam**

This program is used to produce jam, marmalade, jelly, and other fruit-based spreads.

### **Program 15: Bake**

For additional baking of breads that are too light or not baked through. You can also bake ready-made dough with this program. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

### **Baking program 16: Homemade**

You can set this program according to your preferences and experience. You can set individual times for each phase of the baking process.

When MENU 16 homemade be selected, there are 8 custom menus can be saved in homemade menu. Press the COLOR button, you can choice (1-8) menus to diy(At this time when you press the MENU key it will return to the default first menu ). When one custom menu is selected, then press the LOAF button, you can choose the procedure process you want to set the time, the small arrow on the edge of the display indicates the current program step will be flashed, cycle will works as follow: PREHEAT--KNEAD1--RISE1--KNEAD2 - RISE2 -- RISE3 --BAKE -- KEEP WARM.

Press the "TIME+" key and the "TIME-" key, you can set the time of each program phase.

When you change the time according to your needs, the time numbers will be flashing. When adjust the time to the maximum, press "TIME" key and return to the minimum time of program phase.

Press the "LOAF" key again to finish setting and move to the next stage, the next program step flashes on the display. Until the program each stage set is completed, push the STRAR again, confirm the Settings and exit setup, then press the START button and START to work.

HOME MADE is mainly suitable for the user who is familiar with bread making process and according to their own ideas, set

bread production process, to achieve satisfactory results.  
Each phase's range of HOME-MADE Menu setting time as below:

Process	Default time	Adjustable time's range
PREHEAT	0:15	0:00-0:20
KNEAD1	0:13	0:00-0:15
RISE1	0:25	0:20-0:40
KNEAD2	0:12	0:00-0:20
RISE2	0:30	0:00-1:00
RISE3	0:30	0:00-1:00
BAKE	1:00	0:00-1:20
KEEP WARM	1:00	0:00-1:00

There is memory function in each phase's time setting of HOME-MADE Menu, and once it's set, it won't change until the next reset or restoring the factory default settings.

MENU 16 homemade be selected, then you choose one of 8 custom menus by pressing the "COLOR" key, if press the "MENU" and "LOAF" key at the same time for 1second, the custom menu which you choose will restore the factory default settings.

• To prematurely terminate this function, press the Start/Stop button for three seconds, until one long acoustic signal is heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.  
In programs 1, 2,3, 4, 5, 6, 10 and 16 hurried acoustic signal sounds during the program sequence. Soon thereafter, add the ingredients such as fruits or nuts. And the "ADD" letter will appear. The ingredients are not chopped by the kneading paddle. If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the baking pan at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

### SETTING THE TIMER

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys ▲ and ▼, set the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time. Using the arrow key ▲ you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key ▼. Confirm the timer setting by means of the Start/Stop button. The colon on the display flashes and the programmed time starts to run. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. The timer function is not available for program 9,11,13,14 or 15.

#### Example:

It is 8 a.m. and you would like fresh bread in 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes. Note that the Timer function may not be available in jam program.

**NOTE: Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients.**

**such as eggs, milk, cream, or cheese.**

#### Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

#### Ingredients

- Take the baking pan out of the housing, before putting in the ingredients. If ingredients reach the baking area, a fire may be caused by them heating up on the heating elements.
- Always put the ingredients in the stated order into the baking pan.
- All ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.



- Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

**NOTE: Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the baking pan and drop on to the hot heating elements, causing a fire.**

### BAKING BREAD

#### Preparation

Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

1. Pull the baking pan upward out of the appliance.
2. Push the kneading paddles onto the drive shafts in the baking pan. Make sure they are firmly in place.
3. Put the ingredients for your recipe in the stated order into the baking pan. First add the liquids, sugar, and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

**NOTE: Make certain that yeast does not come into contact with salt or liquids.**

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

4. Place the baking pan back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by an acoustic signal.
8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark. You can also select the setting "Rapid" to shorten the baking time.

**NOTE: For programs 9,10,11,12,13 or 14, the functions "browning degree" is not available. And "Rapid" function is possible only for program 1,2,3 and 4.**

9. You now have the possibility of setting the finish time of your program via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 15 hours.

#### Note

This delayed function is not available for program 9,11,13,14 or 15.

#### Starting a Program

Now start the program using the Start/Stop button.

The program will automatically run various operations. You can watch the program sequence via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading.

**NOTE: Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse.**

**Tip:** After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).

### REMOVE FUNCTION

This function allows you to remove the dough kneading paddles before the baking phase. This is not mandatory, but has the advantage that the unaesthetic holes in the finished bread are slightly smaller because they are caused only by the thin shafts. The bread is no longer torn by the dough kneading paddles when removing it from the baking pan and is also easier to remove. During the 2<sup>nd</sup> rising phase, 10 beeps sound and "RMV" flashes on the display, then press the start/stop button to pause the program sequence for ten minutes. During this ten-minute pause, the remaining program time flashes on the display, remove the dough kneading paddles, press the start/stop button to continue the program, if no to press the

start/stop button the program continues automatically after a 10-minute pause. This function does not apply to programs 7,8,9,11,12,13,14 or 15.

### Ending a program

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the Start/Stop button pressed until two acoustic signals are heard. The "keep warm" phase does not apply to program 9,10,11,12,13 or 14.

### WARNING:

**Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!**

**Taking out the bread.**

When taking out the baking pan, always use pot holders or oven gloves. Hold the baking pan tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the baking pan. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

**NOTE: Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the baking pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft.**

**Tip:** If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking pan.

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.
- Open the appliance lid and take out the baking pan. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the Start/Stop button. The baking program is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the baking pan.

### WARNING:

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows "HHH" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again. If the display shows "LLL" after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too lower it cannot work, as the ingredient of food will be frozen, if work, the bread maker will be damaged. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately, remove it to the warmer environment until the ingredient of food will not be frozen then it can work. If the display shows "EE0" after you have pressed Start/Stop button, switch off the main switch and disconnect the mains plug, then insert the mains plug again and switch on the main switch, if the error message is still displayed, please contact Customer service.

## CLEANING AND CARE

### Warning:

**Pull the power plug out of the wall socket each time and allow the appliance to cool down. Protect the appliance against splashing water and moisture, as these could lead to an electric shock. Please also observe the safety instructions.**

### IMPORTANT:

**The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dish washing machine.**

### Casing, lid, baking chamber

Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the casing and the lid too with a wet cloth or sponge. Make sure that the inside area is fully dry. For easy cleaning, the appliance lid can be

removed from the housing:

- Open the appliance lid to a suitable angle and lift up to remove it.
- Pull the appliance lid out of the hinge guides.
- To attach the appliance lid, pass the wedge-shaped hinge tappets through the opening in the hinge guides.

### BAKING PANS AND KNEADING PADDLES

The surfaces of the baking pans and kneading paddles have a nonstick coating. While cleaning, do not use any abrasive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches on the surface. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the baking pans and kneading paddles out of the baking area. Wipe the outside of the baking pans with a damp cloth.

#### **IMPORTANT:**

**Never immerse the baking pans in water or other liquids. Clean the interior of the baking pans with warm, soapy water. If the kneading paddles are encrusted and hard to release, fill the baking pan with hot water for approx. 30 minutes. If the retainer in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical cleaning agents or thinners to clean the bread maker.**

### TROUBLESHOOTING

<b>What should I do if the kneading paddle is stuck inside the baking pan after baking?</b>	Add hot water to the baking pan and turn the kneading paddle to loosen encrusted material underneath.
<b>What happens if the finished bread is left inside the baking pans?</b>	The function "Keep warm" ensures that the bread is kept warm for nearly 1 hour and protected from humidity. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
<b>Can the baking pans be washed in a dishwasher?</b>	No. Please wash the baking pans by hand.
<b>Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?</b>	Make sure that the kneading paddles and baking pan are positioned properly.
<b>What do I do if the kneading paddle remains in the bread?</b>	Remove the kneading paddles with the kneading paddle remover.
<b>What happens if there is a power failure when a program is running?</b>	In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program till the end.
<b>How long does it take to bake bread?</b>	Please consult the program sequence table for the exact times.
<b>Why can the timer function not be used when baking with fresh milk?</b>	Fresh products such as milk or eggs get spoilt if they remain in the appliance for too long.
<b>The added raisins get crushed in the appliance.</b>	To avoid the chopping of ingredients such as fruit or nuts, add these to the dough only after the signal is sounded.

The execution of the applicable recipes should be done with the included cups and measuring spoons.

## EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

### BASIC BREAD

SIZE MATERIAL	1000g		1250g		1500g	
1. WATER	340ml		380ml		420ml	
2. OIL	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
3. SALT	1teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4. FLOUR	4 cups	600g	4 1/2cups	675g	5 cups	750g
5. SUGAR	1.5tablespoons	18g	2tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
6. YEAST	1 teaspoons	4g	1 teaspoons	4g	1 teaspoons	4g

### FRENCH BREAD

1. SIZE MATERIAL	1000g		1250g		1500g	
2. WATER	340ml		390ml		440ml	
3. OI	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
4. SALT	1teaspoons	7g	2 teaspoons	14g	2 teaspoons	14g
5. FLOUR	4 cups	600g	4 3/5cups	690g	5 1/5cups	780
6. SUGAR	1.5tablespoons	18g	1.5 tablespoons	18g	2tablespoons	24g
7. YEAST	1 teaspoons	4g	1 teaspoons	4g	1 teaspoons	4g

### WHOLE WHEAT BREAD

SIZE MATERIAL	1000g		1250g		1500g	
1. WATER	370ml		440ml		510ml	
2. OIL	2tablespoons	24g	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
3. SALT	1 teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4. WHOLEWHEAT	2cups	300g	2 1/3cups	350g	2 2/3cups	400g
5. FLOUR	2cups	300g	2 1/3cups	350g	2 2/3cups	400g
6. SUGAR	1.5tablespoons	18g	2.5 tablespoons	30g	3 tablespoons	36g
7. YEAST	1.25 teaspoons	5g	1.25 teaspoons	5g	1.25 teaspoons	5g

### SWEET BREAD

SIZE MATERIAL	1000g		1250g		1500g	
1. WATER	340ml		380ml		420ml	
2. OIL	3 tablespoons	36	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
3. SALT	1teaspoon	7g	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4. FLOUR	4 cups	600g	4 1/2cups	675g	5 cups	750g

## EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

5. SUGAR	4 tablespoons	48	5tablespoons	60g	6tablespoons	72g
6. YEAST	1 teaspoons	4g	1 teaspoons	4g	1 teaspoons	4g

### LOW CARB BREAD

SIZE MATERIAL	1000g	1250g	1500g
Eggs	5	6	7
Butter(melted)	75g	100g	100g
Quark	150g	200g	250g
Full-Fat Milk	200ml	250ml	300ml
Almond flour	100g	150g	200g
Salt	1 tsp	1tsp	1 tsp
Lemon extract	2 ml	2 ml	2 ml
Almonds	100g	150g	200g
Baking powder	16g	32g	32g

### GLUTE-FREE

SIZE MATERIAL	1000g		1250g		1500g	
1. WATER	340ml		380ml		420ml	
2. OIL	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
3. SALT	1teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4. GLUTEFREE FLOUR	4 cups	600g	4 1/2cups	675g	5 cups	750g
5. SUGAR	1.5tablespoons	18g	2tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
6. YEAST	1.5 teaspoons	6g	1.5teaspoons	6g	1.5teaspoons	6g

### SUPER RAPID

SIZE MATERIAL	1000g		1250g		1500g	
WATE	320ml		360ml		400ml	
1. OIL	5 tablespoons	60g	6 tablespoons	72g	7 tablespoons	84g
2. SALT	1teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
3. FLOUR	4 cups	600g	4 1/2cups	675g	5 cups	750g
4. SUGAR	1.5tablespoons	18g	2tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5. YEAST	1 3/4 teaspoons	7g	2teaspoons	8g	2.5 teaspoons	10g

## EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

### CAKE

SIZE MATERIAL	1000g		1000g		1250g	
1. BUTTER	6 tablespoons	72g	8 tablespoons	96g	10 tablespoons	120g
2. SUGAR	6 tablespoons	72g	8 tablespoons	96g	10 tablespoons	120g
3. EGG	4	200g	5	250g	6	300g
4. Self-raising flour	1 cups	150g	1 1/2 cups	225g	2 cups	300g
5. Flavouring essence	1 teaspoon	4g	1 teaspoon	4g	1 1/3 teaspoons	5g
6. LEMON JUICE	1 tablespoons	12g	1 1/3 tablespoons	16g	13/4 tablespoons	18g
7. YEAST	1 teaspoons	4g	1 1/3teaspoons	5g	1.5 teaspoon	6g

### DOUGH

MATERIAL		
1. WATER	270ml	
2. OIL	2 tablespoons	24g
3. SALT	1 teaspoon	7g
4. FLOUR	3 cups	450g
5. SUGAR	2 tablespoons	24g
6. YEAST	1teaspoons	4g

### PASTA DOUGH

MATERIAL		
1. WATER	300ml	
2. OI	2 tablespoons	24g
3. SALT	1teaspoon	7g
4. FLOUR	3 1/3 cups	500g
5. SUGAR	2.5 tablespoons	30g
6. YEAST	1teaspoons	4g

### PIZZA DOUGH

MATERIAL		
1. WATER	270ml	
2. OLIVE OIL	2 tablespoons	24g
3. SALT	3/4teaspoon	5g

## EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

<b>4. FLOUR</b>	3 cups	450g
<b>5. SUGAR</b>	2.5 tablespoons	30g
<b>6. YEAST</b>	1teaspoons	4g

### YOGURT

<b>Whole milk</b>	1000ml
<b>Acidophilus milk</b>	100 ml
<b>Or Acidophilus</b>	

### JAM

<b>SIZE MATERIAL</b>	
<b>1. Smashed strawberry</b>	4 cups
<b>2. Jam sugar</b>	500g
<b>3. lemon juice</b>	40g

Прочетете ръководството внимателно преди да използвате уреда и го съхранете за бъдещи справки.

**Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно инструкциите за употреба и ги запазете за бъдещи справки. Предайте и ръководството, ако дадете уреда на някой друг.**

### ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

#### Подготовка

1. Проверете хлебопекарната за транспортни повреди, след като я разопаковате. Ако е необходимо, свържете се с доставчика си.
2. Поставете уреда на суха, хоризонтална и топлоустойчива повърхност.
3. Не поставяйте уреда в близост до газови котлони, електрически фурни или други източници на топлина.
4. Не поставяйте уреда в близост до запалими материали, експлозивни и/или samozапалващи се газове.
5. Вентилационните отвори на уреда не трябва да се покриват.
6. Преди да включвате уреда в електрическата мрежа, проверете дали типът на електрическата мрежа и мрежовото захранване съответстват на информацията на фабричната табелка.
7. Не поставяйте захранващия кабел през остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Това може да повреди изолацията на захранващия кабел.
8. За да се предотврати спъването в кабела, уредът е снабден с къс кабел.
9. Ако планирате да използвате удължителен кабел, уверете се, че максимално допустимата мощност на кабела съответства на тази на хлебопекарната.
10. Поставете удължителния кабел по такъв начин, че да не може никой да се спъне в него или да го дръпне случайно.
11. Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или ментални възможности или такива, които нямат опит и познания, ако те бъдат наблюдавани или ако са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и при условие, че разбират опасностите, свързани с него. Почистване и поддръжка на уреда не трябва да се извършва от деца, ако са под 8-годишна възраст и не се наблюдават. Пазете уреда и неговия кабел на недостъпно за деца под 8 годишна възраст място.

### ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

1. Често проверявайте състоянието на захранващия кабел и на щепсела. Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, отдела за обслужване на клиенти на производителя или лице с подходяща квалификация, за да се избегне всякаква опасност.
2. Децата могат да използват електрически уреди или ако се намират се в близост до тях, трябва да бъдат наблюдавани от възрастен.
3. Този уред съответства на нормалните разпоредби за безопасност. Проверка, ремонт и техническа поддръжка могат да бъдат изпълнявани само от квалифициран специалист.
4. Не поставяйте никакви предмети върху уреда и не го покривайте по време на работа. Опасност от пожар!
5. **Внимание:** хлебопекарната се загрява силно. Докосвайте само дръжките и бутоните на уреда. Ако е необходимо, използвайте кухненска кърпа.
6. Преди да сваляте или поставяте аксесоари, изчакайте уредът да изстине и изключете щепсела на захранващия кабел от контакта.
7. Не премествайте хлебопекарната, ако тавичката и съдържа горещи съставки или течности.
8. Избягвайте контакта с въртящите се бъркалки за месене по време на работа. Опасност от нараняване!
9. Спрете уреда от бутона за вкл./изкл., след това извадете щепсела на захранващия кабел от контакта, за да изключите уреда от електрическата мрежа.
10. Не дърпайте кабела, а хващайте щепсела, за да го изтеглите от контакта.
11. Когато няма да се използва или преди почистване на уреда, изключвайте захранващия кабел от контакта по безопасен начин.
12. Не използвайте хлебопекарната за съхранение на хранителни продукти или домакински прибори.



# ВГ: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкция за работа

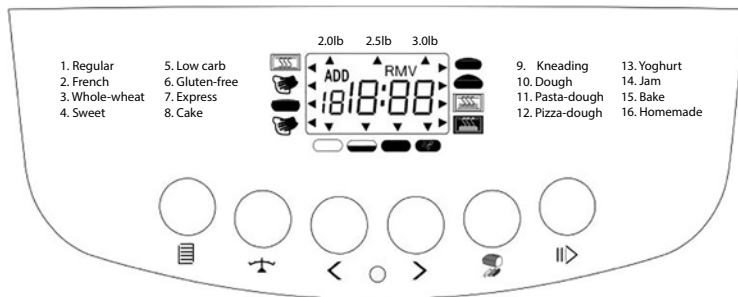
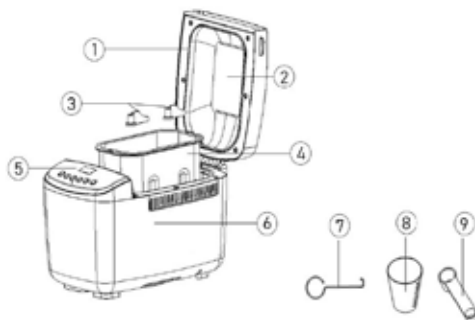
## ПОЧИСТВАНЕ

1. Не потапяйте хлебопекарната във вода или други течности. Опасно от токов удар с летален изход!
2. Не почиствайте уреда с абразивни почистващи препарати. Отделените частици на абразивните почистващи препарати може да влязат в контакт с електрическите компоненти и да причинят сериозни токови удари.

“Кетен” ООД не носи отговорност за повреди, дължащи се на неспазване на тези инструкции, неправилна употреба или изменения в уреда.

## УСТРОЙСТВО НА УРЕДА

1. Капак на уреда
2. Прозорче за наблюдение
3. 2 бъркалки за месене
4. Тавичка за печене
5. Панел за управление
6. Корпус
7. Кука за отстраняване на бъркалката за месене
8. Мерителна чашка
9. Мерителна лъжичка



## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модел	Мощност на загреване	Мощност на двигателя	Напрежение	Честота
HBM-4922 Cadis	850W	100 W	220 V – 240 V~	50 Hz

## ПРАВИЛНА УПОТРЕБА

Използвайте хлебопекарната за печене на хляб в домашна среда. Не използвайте уреда за сушене на хранителни продукти или други предмети.

Не използвайте хлебопекарната на открито. Използвайте само аксесоарите, препоръчани от производителя.

Използването на аксесоари може да причинят повреда на уреда.

## ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### Изхвърляне на опаковъчните материали

Разопаковайте уреда и изхвърлете опаковъчните материали в съответствие с действащите разпоредби.

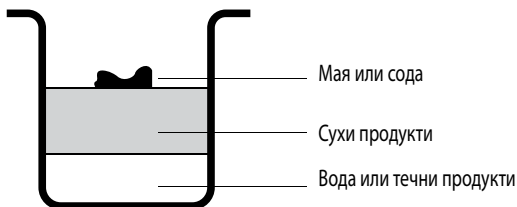
## ПЪРВОНАЧАЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Избършете тавичката за печене, бъркалката и външната повърхност на хлебопекарната с чиста влажна кърпа, преди да започнете да я използвате. Не използвайте абразивни почистващи препарати или почистващи прахове. Отстранете предпазното фолио от панела за управление.

## КАК СЕ ПРИГОТВЯ ХЛЯБ

1. Поставете тавичката на място и я завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне в правилното положение. Закрепете бъркалката на задвижващата ос. Пръстенът на бъркалката трябва да сочи дъното на тавичката за хляб.  
Препоръчително е да запълните пространството под бъркалката с термоустойчив маргарин, преди да я закрепите в тавичката. По този начин се избягва полепването на тесто под бъркалката и тя може лесно да се извади от хляба.
2. Поставете съставките в тавичката за хляб. Спазвайте реда, посочен в рецептата. Обикновено водата или течните продукти трябва да се поставят първи, след което се добавя захар, сол и брашно, винаги добавяйте маята или бакулвера последни.

**Забележка: максималните количества брашно и мая, както и другите съставки, които да се използват, са посочени в рецептата.**



### Функции

Можете да използвате автоматичната хлебопекарна за печене на хляб по ваш вкус.

- Можете да избирате от 16 различни програми за печене.
- Можете да използвате готови за употреба смеси за печене.
- Можете да замесите тесто за юфка или да тесто за разточване, както и да направите сладко.
- С програмата за печене "без глутен" можете успешно да приготвите безглутенови смеси за печене и рецепти с безглутеново брашно, такива като царевично брашно, брашно от елда и картофено брашно.

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

### А. Дисплей

1. Дисплей за избор на тегло на хляба  
(2,0 lb 2,5 lb 3,0 lb)
2. Оставащото време на печене: в минути и програмираното време.
3. Избраната степен на препичане  
(Средна → Препечен → Бързо → По-ниска)
4. Номерът на избраната програма

### 5. Програмираната последователност на обработка

#### Б. Меню

Заредете желаната програма за печене. Номерът на програмата и съответстващото време на печене се показват на дисплея.

#### Важно:

Когато натискате някой от сензорните бутони трябва да се чуе звуков сигнал, освен ако уредът не работи в момента (а именно програмата е зададена, бутонът за стартиране/спиране е натиснат, при натискането на другите бутони не се издава звуков сигнал).

#### В. Тегло на хляба

Изберете брутно тегло (2,0 lb, 2,5 lb, 3,0 lb). Натиснете бутона достатъчно пъти, докато се покаже символ под желаното тегло.

#### Забележка:

При програми 9, 10, 11, 12, 13, 14 и 15 не може да се коригира теглото на хляба.

#### Г. Време на отлагане

Печене с време на отлагане.

#### Д. Цвет

Изберете степен на препичане (Средна → Препечен → Бързо → По-ниска). Натиснете бутона за цвят достатъчно пъти, докато се покаже символ над желаната степен на препичане. Времето на печете се променя в зависимост от избраното ниво на препичане. За програми за печене от 1 до 4 можете да активирате бърз режим чрез натискане на бутона, докато триъгълникът посочи бързата програма. При програми 6, 7 и 11 не може да се избира настройката на цвета.

#### Е. Старт/стоп

За стартиране и спиране на работата или за изтриване на настроените таймери. За прекъсване на работата натиснете кратко бутона за стартиране/спиране, докато се чуе звуков сигнал и времето започне да премигва на дисплея. С натискането на бутона за стартиране/спиране отново работата може да се възобнови. Ако не натиснете ръчно бутона за стартиране/спиране, хлебопекарната ще възобнови изпълнението на програмата автоматично след 10 минути. За завършване на операцията и изтриване на настройките натиснете бутона за стартиране/спиране за 3 секунди, докато се чуе дълъг звуков сигнал.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Не натискайте бутона за стартиране/спиране, ако искате само да проверите състоянието на хляба, който печете.**

#### Функция „Памет“

Ако след прекъсване на електрозахранването то се възстанови отново в рамките на до 10 секунди, програмата ще продължи от същото място, където е спряла. Но това не важи в случаите, в които вие отмените/прекъснете процеса на печене чрез натискане за 3 секунди на бутона за стартиране/спиране.

#### Прозорче за наблюдение

Можете да проверите процеса на печете през прозорчето за наблюдение.

#### Програми за печене

Изберете желаната програма чрез натискане на бутона за меню. На дисплея се показва съответния номер на програмата. Времето на печене зависи от избраната комбинация от програми. Вижте глава „Програмиране“.

#### Програма за печене 1: Basic (Базова)

Тази програма е подходяща за печене на бял или черен хляб, който основно е съставен от пшенично или ръжено брашно. Хлябът е с компактна консистенция.

#### Програма за печене 2: French (Френски)

Тази програма е подходяща за печене на пухкав хляб от фино смляно брашно. Обикновено се получават пухкави хлябове с хрупкава коричка.

#### Програма за печене 3: Whole Wheat (Пълнозърнест)

Тази програма е подходяща за тежки брашна, като пълнозърнесто пшенично брашно или пълнозърнесто ръжено

брашно. Резултатът е тежък и компактен хляб.

### **Програма за печене 4: Sweet (Сладък)**

Тази програма е много подходяща, ако желаете към тестото за печивото да добавите допълнителна захар или съставки, например плодов сок, сухи плодове, кокосови стърготини, стафиди или шоколад. Резултатът е пушкаво, въздушно изделие.

### **Програма за печене 5: Low carb (Нисковъглехидратен)**

Използвайте тази програма за печене на нисковъглехидратни печива.

### **Програма 6: Gluten Free (Безглутенов)**

Безглутеновите брашна и смеси за печива имат различни свойства на втасване и им е необходимо повече време за абсорбиране на течностите. Така програмата с удълженото си време на втасване и време на печене е подходяща за хлябове от безглутеново брашно или безглутенови смеси за печене.

### **Програма за печене 7: Express (Експресно)**

Времето за месене и печене, както и времето за втасване са силно намалени в супер бързата програма. Поради това тази програма е подходяща само за рецепти, които не използват тежки брашна или други тежки съставки. С тази програма печивата се получават по-малко въздушно и може да не са толкова вкусни, колкото обикновено.

### **Програма за печене 8: Cake (Кекс)**

Използвайте тази програма за печене на кексове по ваши рецепти или готови смеси.

### **Програма за печене 9: Kneading (Месене)**

Използвайте тази програма, ако искате само да омесите тесто. Няма фаза на втасване и не е възможно програмиране на таймера.

### **Програма за печене 10: Dough (Тесто)**

С тази програма може да бъде омесено тесто с мая за хлябчета, пица или други сладкиши. Възможно е да се програмира таймера. Това позволява да пригответе тестото в рамките на точно време. Програмата включва фаза на месене и втасване.

### **Програма за печене 11: Pasta dough (Тесто за паста)**

Можете да пригответе тесто за паста с тази програма. Програмата продължава 15 минути и се състои само от фаза на месене. Не е възможно да се програмира таймера.

### **Програма за печене 12: Pizza dough (Тесто за пица)**

За приготвяне на тесто за пица. Тази програма отнема 45 минути и се състои от две фази на месене и две фази на втасване. Възможно е да се програмира таймера.

### **Програма за печене 13: Yoghurt (Кисело мляко)**

Тази програма ви позволява да пригответе кисело мляко от краве мляко или соево мляко. Вижте приложените рецепти за подробни инструкции.

### **Програма 14: Jam (Конфитюр)**

Тази програма се използва за приготвяне на конфитюр, мармалад, желе и други.

### **Програма 15: Bake (Печене)**

За допълнително изпичане на хляб, който е твърде недопечен или въобще не е изпечен. С тази програма можете да опечете готово тесто. Хлябът ще се поддържа топъл почти за час след края на печенето. Това предотвратява овлажняването на хляба.

**Програма за печене 16: Homemade (Собствена)**

Можете да настроите тази програма според предпочитанията и опита си. Можете да настроите отделни времена за всяка фаза на процеса на приготвяне.

Когато се избере 16 Homemade (Собствена), има 8 потребителски менюта, които могат да бъдат запазени. Натиснете бутона за цвят. Можете да изберете менюта от 1 до 8 за препичане. В това време, ако натиснете бутона за меню, ще се върнете в първото меню по подразбиране.

Когато е избрано едно потребителско меню, натиснете бутона за тегло на хляба. Можете да изберете процеса, който искате, за да настроите времето. Малката стрелка в края на дисплея, която показва текущата стъпка в програмата, премигва. Цикълът ще работи както следва: ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ – МЕСЕНЕ 1 – ВТАСВАНЕ 1 – МЕСЕНЕ 2 – ВТАСВАНЕ 2 – ВТАСВАНЕ 3 – ПЕЧЕНЕ – ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЪЛ ХЛЯБ.

Натиснете бутоните "Време +" и "Време -", с които можете да настроите време за всяка фаза от програмата.

Когато промените времето в зависимост от предпочитанията си, времето ще премигва. Когато настроите максимално време, натиснете бутона "Време" и се връщате към минималното време на фазата от програмата.

Натиснете отново бутона за тегло на хляба, за да започне да премигва настройката и да преминете към следваща стъпка. Следващата стъпка от програмата започва да премигва на дисплея. Когато програмирането на всеки етап е направено, натиснете отново бутона за стартиране, потвърдете настройките и излезте. След това натиснете бутона за стартиране и стартирайте работата на хлебопекарната.

НOMEMADE (Собствена програма) е подходяща за потребители, които са запознати с процеса на приготвяне на хлебни изделия и в съответствие с техните собствени идеи могат да настроят процес за приготвянето им и да постигнат задоволителни резултати.

По-долу са дадени възможния диапазон на настройка на времето за всяка фаза в менюто НОМЕМАДЕ (Собствена програма).

Процес	Време по подразбиране	Диапазон на настройка на времето
Предварително загряване	00:15	0:00-0:20
Месене 1	00:13	0:00-0:15
Втасване 1	00:25	0:20-0:40
Месене 2	00:12	0:00-0:20
Втасване 2	00:30	0:00-1:00
Втасване 3	00:30	0:00-1:00
Печене	1:00	0:00-1:20
Поддържане на топъл хляб	1:00	0:00-1:00

Има функция „Памет“ за настройката на времето на всяка фаза в менюто НОМЕМАДЕ (Собствена програма) и след като бъде зададено времето, то не може да се променя до следващо нулиране или възстановяване на фабричните настройки по подразбиране.

Изберете меню 16 НОМЕМАДЕ (Собствена програма), след това изберете едно от 8-те потребителски менюта, като натиснете бутона за степен на препичане. Ако натиснете едновременно бутоните за меню и тегло на хляба за 1 секунда, за потребителското меню, което сте избрали, ще се възстановят фабричните настройки по подразбиране.

- За преждевременно прекъсване на тази функция натиснете бутона за стартиране/спиране за три секунди, докато се чуе един дълъг звук сигнал. За изключване на уреда го изключете от електрическата мрежа.

В програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10 и 16 се чуват звукови сигнали по време на етапите на програмата. Скоро след това добавете допълнителни съставки, например плодове или ядки. И ще се появи "ADD" (Добавяне). Съставките не се натрошават от бъркалката за месене.

Ако сте задали таймер за отлагане, можете да поставите всички съставки в тавичката за печене

в началото. В този случай плодовете и ядките трябва да бъдат нарязани на по-малки парченца.

### НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Функцията на таймера позволява отложено печене. С помощта на бутоните със стрелки ▲ и ▼, задайте желаното време за край за операцията печене. Изберете програма. На дисплея се показва необходимото време за печене. С бутон със стрелка ▲ можете да промените крайното време на печенето в стъпки от 10 минути. Задръжте натиснат бутон със стрелка, за да се промени времето по-бързо. На дисплея се показва общата продължителност на печенето и времето на отлагане. Ако преминете желаното време, докато правите настройката, можете да се коригирате, като използвате бутон със стрелка ▼. Потвърдете настройката на таймера с бутон за стартиране/спиране. Двоеточие то на дисплея мига и програмираното време започва да тече. Когато процесът на печене завърши, ще се чуят десет звукови сигнала и на дисплея ще се покаже 0:00. Функцията таймер не може да се използва за програми 9, 11, 13, 14 или 15.

#### Пример:

Часът е 8:00 и бихте искали да имате топъл хляб след 7 часа и 15 минути – в 15:15 ч. Изберете първо програма 1, след това натиснете бутон на таймера, докато на дисплея се покаже 7:15, което е времето, след което хлябът трябва да е опечен. Обърнете внимание, че функцията таймер не може да се използва в програмата за приготвяне на конфитюр.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте функцията таймер, когато работите с бързо развалящи се съставки.**

**Това могат да бъдат яйца, мляко, сметана или сирене.**

#### Преди печене

За успешен процес на печене имайте предвид следното:

#### Съставки

• Изваждайте тавичката за печене от корпуса, преди да поставяте съставките.

Ако съставките попаднат в зоната на нагревателите, може да предизвикат пожар по време на загряването.

• Винаги поставяйте в тавичка за печене съставките в посочения в рецептата ред.

• Всички съставки трябва да бъдат със стайна температура, за да се постигнат оптимални резултати при втасване.

• Измервайте съставките прецизно. Дори незначителни отклонения от количествата, посочени в рецептата, могат да повлияят на получения резултат.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не използвайте по-големи от посочените количества. Твърде голямо тесто може да излезе при втасване от тавичката за печене и да капе върху горещите нагревателни елементи, причиняващи пожар.**

### ПЕЧЕНЕ НА ХЛЯБ

#### Подготовка

Съблюдавайте инструкциите за безопасност в това ръководство. Поставете хлебопекарната върху равна и здрава основа.

1. Извадете тавичката за печене от уреда.
2. Натиснете бъркалките за месене върху задвижващата ос в тавичката за печене. Уверете се, че са поставени добре на мястото си.
3. Поставете съставките за вашата рецепта в посочения ред в тавичката за печене. Добавете първо течностите, захарта и солта, след това брашното и последно добавете маята.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че маята не се допира със солта или течностите.**

**Максималните количества брашно и мая, които могат да се използват, са посочени в рецептата.**

4. Поставете тавичката за печене обратно в уреда. Уверете се, че е поставена правилно.
5. Затворете капака на уреда.
6. Включете щепсела в контакт на електрозахранващата мрежа. Прозвучава звуков сигнал и на дисплея се показва номера на програмата и продължителността на нормалната програма 1.
7. Изберете програма с бутон меню. Всяко натискане се потвърждава със звуков сигнал.
8. Изберете степен на препичане за хляба. На дисплея има знак за избраната степен на препичане – лека, средна

или висока. Можете също да изберете настройка "Rapid" (Бързо), за да съкратите времето на печене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** За програми 9, 10, 11, 12, 13 или 14 не може да се избира степен на препичане. А настройката "Rapid" (Бързо) може да се задава само за програми 1, 2, 3 и 4.

9. Сега имате възможност да настроите крайното време на вашата програма с таймера. Можете да въведете максимално забавяне 15 часа.

### Забележка

Функцията забавяне не може да се използва за програми 9, 11, 13, 14 или 15.

## СТАРТИРАНЕ НА ПРОГРАМА

Сега стартирайте програмата с бутон за стартиране/спиране.

Програмата автоматично ще изпълни различни операции. Можете да следите програмираната последователност през прозорчето на хлебопекарната. В някои случаи по време на печене може да се образува конденз по прозорчето. Капакът на уреда може да се отвори по време на месене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не отваряйте капака по време на печене. Хлябът може да спадне.

**Съвет:** След 5 минути месене проверете консистенцията на тестото. То трябва да бъде мека, лепкава маса. Ако е твърде сухо, добавете известно количество течност. Ако е твърде влажно, добавете малко брашно (от 1/2 до 1 чаена лъжичка един или няколко пъти според случая).

## ФУНКЦИЯТА ПРЕМАХВАНЕ

Тази функция ви позволява да отстраните бъркалките за месене на тесто преди фазата на печене. Това действие не е задължително, но ако се премахнат бъркалките неестетичните дупки в опечения хляб са малко по-малки, тъй като остават само двойката оси, които образуват дупки в хляба. Хлябът вече не се разкъсва при изваждането на бъркалките от тавичката за печене и е по-лесно те да се отстранят. По време на 2-рата фаза на втасване прозвучават 10 звукови сигнала и на дисплея премигва "RMV". След това натиснете бутона за стартиране/спиране, за да спрете в пауза програмата за десет минути. По време на тази десетминутна фаза оставащото време от програмата премигва на дисплея. Отстранете бъркалките за месене, натиснете бутона за стартиране/спиране, за да продължи програмата. Ако не се натиснете бутона за стартиране/спиране, програмата автоматично продължава след 10-минутна пауза. Тази функция не се прилага за програми 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 или 15.

### Завършване на програма

Когато процесът на печене завърши, ще се чуят десет звукови сигнала и на дисплея ще се покаже 0:00. В края на програмата уредът автоматично се включва в режим на затопляне за до 60 минути. В този режим в уреда циркулира топъл въздух. Можете преждевременно да прекъснете затоплянето, като задържите натиснат бутона за стартиране/спиране, докато се чуят два звукови сигнала. Фазата за поддържане на топъл хляб не се активира при програми 9, 10, 11, 12, 13 или 14.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

**Преди отваряне на капака на уреда, изключете щепсела от контакта на електрическата мрежа. Когато уредът не се използва, той не бива да остава включен в нея!**

### Изваждане на хляба

Когато изваждате тавичката за печене, винаги използвайте дръжки за съдове или кухненски ръкавици. Задръжте тавичката за печене наклонена върху решетка и леко я разтърсете, докато хлябът се изплъзне от нея. Ако хлябът не се отдели от бъркалките, внимателно ги извадете, като използвате включената в комплекта кука за изваждане на бъркалките.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не използвайте метални предмети, които може да оставят драскотини по незалепващото покритие. След изваждане на хляба незабавно измийте тавичката за печене с топла вода. По този начин се предотвратява залепването на бъркалките за месене към задвижващата ос.

**Съвет:** Ако извадите от тестото бъркалките след последното месене, хлябът ще остане цял, когато го извадите от

### Тавичката.

- Натиснете за кратко бутона за стартиране/спиране, за да прекъснете процеса на печене, или извадете щепсела от електрическия контакт.
- Отворете капака на уреда и извадете тавичката за печене. Можете да извадите тестото с набрашнени ръце и да отстраните бъркалките за месене.
- Върнете тестото и затворете капака на уреда.
- Включете отново щепсела в електрическата мрежа и натиснете бутона за стартиране/спиране. Програмата за печене продължава. Оставете хлябът да изстине за 15–30 минути, преди да го консумирате. Преди нарязване на хляба се уверете, че не са останали бъркалките.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Не се опитвайте да стартирате работата на хлебопекарната, преди да изстине напълно, или да е загоряла. Ако на дисплея се показва “ННН” след стартирането на програмата, това означава, че температурата в тавичката за хляб е твърде висока. Трябва незабавно да спрете програмата и да изключите щепсела от електрическия контакт. След това отворете капака и оставете уреда да изстине напълно, преди да го използвате отново. Ако на дисплея се показва “LLL” след стартирането на уреда, това означава, че температурата в тавичката за печене е твърде ниска и хлебопекарната не може да работи. Хранителните продукти вероятно са замразени и ако хлебопекарната се включи, тя ще се повреди. Трябва незабавно да спрете програмата и да изключите щепсела от електрическия контакт, да поставите хлебопекарната на по-топло място, докато съставките се размразят, и уредът може да работи. Ако на дисплея се показва “ЕЕ0”, след като сте натиснали бутона за стартиране/спиране, изключете превключвателя за захранване и извадете щепсела от електрическия контакт. Поставете след това отново щепсела в контакта и включете превключвателя за захранването. Ако на дисплея отново се появи съобщение за грешка, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.

## ПОЧИСТВАНЕ И ОБСЛУЖВАНЕ

### **Предупреждение:**

Изваждайте щепсела от стенния контакт всеки път и изчаквайте уредът да изстине. Предпазвайте уреда от пръскаща вода и влага, тъй като те може да доведат до токов удар. Съблюдавайте инструкциите за безопасност.

### **ВАЖНО:**

Частите и аксесоарите на уреда не трябва да се мият в съдомиялна машина.

### **Корпус, капак, камера за печене**

Отстранете всички остатъци от зоната за печете, като използвате мокра кърпа или леко навлажнена мека домакинска гъба. Избършете корпуса и капака с мокра кърпа или домакинска гъба. Уверете се, че уредът е напълно сух отвътре. За по-лесно почистване капакът на уреда може да се отстрани от корпуса:

- Отворете капака на уреда на подходящ ъгъл и го вдигнете нагоре, за да го демонтирате.
- Изтеглете капака на уреда от водачите на пантите.
- За монтиране на капака на уреда, поставете клиновидните скоби на пантите през отвора на водачите на пантите.

## ТАВИЧКА ЗА ПЕЧЕНЕ И БЪРКАЛКИ ЗА МЕСЕНЕ

Повърхностите на тавичката за печене и бъркалките за месене имат незалепващо покритие. Когато ги почиствате, не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове или предмети, които може да надраскат повърхността. Поради влагата и изпаренията с времето повърхността на различните части може да претърпят промени във външния им вид. Това няма да наруши качеството или функциите на уреда. Преди да пристъпите към почистване, извадете тавичката за печене и бъркалките за месене от зоната за печене. Избършете външните повърхности на тавичката за печене с мокра кърпа.



### ВАЖНО:

Никога не потапяйте тавичката за печене във вода или други течности. Измийте вътрешността на тавичката за печене с топла вода и миещ препарат. Ако по бъркалките за месене има втвърдени остатъци и е трудно да се отстранят, напълнете тавичката за печене с гореща вода за около 30 минути. Ако фиксаторът в бъркалката за месене е запушен, можете да го почистите внимателно с дървен шиш. Не използвайте химически почистващи препарати или разтворители за почистване на хлебопекарната.

### ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Какво трябва да направя, ако бъркалката за месене е залепнала в тавичката за печене?	Налейте гореща вода в тавичката за печене и завъртете бъркалката, за да се отлепи втвърдения материал под нея.
Какво става, ако опеченият хляб остане в тавичката за печене?	Функцията за поддържане на топъл хляб запазва хляба топъл за приблизително 1 час и го предпазва от влага. Ако хлябът остане в хлебопекарната по-дълго от 1 час, той може да овлажне.
Може ли тавичката за печене да се мие в съдомиялна машина?	Не. Мийте тавичката за печене на ръка.
Защо не тестото не се разбива дори да работи мотора?	Уверете се, че бъркалките за месене и тавичката за печене са поставени правилно.
Какво да направя, ако бъркалката остане в хляба?	Отстранете бъркалките за месене с куката за изваждането им.
Какво става, ако електрозахранването прекъсне, докато се изпълнява програмата?	В случай на прекъсване на електрозахранването за до 10 минути, хлебопекарната ще продължи да изпълнява последната въведена програмата докрай.
Колко време е необходимо за печене на хляб?	Вижте таблицата с програмите за точната продължителност.
Защо не може да се използва функцията таймер, когато се приготвят изделия с прясно мляко?	Предните продукти, като мляко или яйца, ще се развалят, ако престоят в уреда твърде дълго.
Добавените стафиди се смилат в уреда.	За да избегнете разтрошаването на съставки – плодове или ядки и семена – добавете ги към тестото след прозвучаването на сигнала.

Изпълнението на приложените рецепти трябва да става с включените в комплекта чашка и мерителни лъжички.

### ОБИКНОВЕН ХЛЯБ

Количество Необходими продукти	1000g		1250g		1500g	
1. Вода	340ml		380ml		420ml	
2. Олио	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g	4 суп. л.	48g
3. Сол	1 ч. л.	7g	1.5 ч. л.	10g	2 ч. л.	14g

## BG: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкция за работа

4. Брашно	4 чаши	600g	4 ½ чаши	675g	5 чаши	750g
5. Захар	1.5 суп. л.	18g	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g
6. Мая	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g

### ФРЕНСКИ ХЛЯБ

Количество Необходими продукти	1000g		1250g		1500g	
1. Вода	340ml		390ml		440ml	
2. Олио	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g	4 суп. л.	48g
3. Сол	1 ч. л.	7g	2 ч. л.	14g	2 ч. л.	14g
4. Брашно	4 чаши	600g	4 3/5 чаши	690g	5 1/5 чаши	780
5. Захар	1.5 суп. л.	18g	1.5 суп. л.	18g	2 суп. л.	24g
6. Мая	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g

### ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Количество Необходими продукти	1000g		1250g		1500g	
1. Вода	370ml		440ml		510ml	
2. Олио	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g	4 суп. л.	48g
3. Сол	1 ч. л.	7g	1.5 ч. л.	10g	2 ч. л.	14g
4. Пълнозърнесто брашно	2 чаши	300g	2 1/3 чаши	350g	2 2/3 чаши	400g
5. Брашно	2 чаши	300g	2 1/3 чаши	350g	2 2/3 чаши	400g
6. Захар	1.5 суп. л.	18g	2.5 суп. л.	30g	3 суп. л.	36g
7. Мая	1.25 ч. л.	5g	1.25 ч. л.	5g	1.25 ч. л.	5g

### СЛАДЪК ХЛЯБ

Количество Необходими продукти	1000g		1250g		1500g	
1. Вода	340ml		380ml		420ml	
2. Олио	3 суп. л.	36	3 суп. л.	36g	4 суп. л.	48g
3. Сол	1 ч. л.	7g	1.5 ч. л.	10g	2 ч. л.	14g
4. Брашно	4 чаши	600g	4 ½ чаши	675g	5 чаши	750g
5. Захар	4 суп. л.	48	5 суп. л.	60g	6 суп. л.	72g
6. Мая	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g

**ВГ: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкция за работа****НИСКОВЪГЛЕХИДРАТЕН ХЛЯБ**

Количество Необходими продукти	1000g	1250g	1500g
Яйца	5	6	7
Масло (разтопено)	75g	100g	100g
Извара	150g	200g	250g
Пълномаслено мляко	200ml	250ml	300ml
Бадемово брашно	100g	150g	200g
Сол	1 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Екстракт от лимон	2 ml	2 ml	2 ml
Бадеми	100g	150g	200g
Бакпулвер	16g	32g	32g

**БЕЗГЛУТЕНОВ**

Количество Необходими продукти	1000g		1000g		1500g	
1. Вода	340ml		380ml		420ml	
2. Олио	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g	4 суп. л.	48g
3. Сол	1 ч. л.	7g	1.5 ч. л.	10g	2 ч. л.	14g
4. Безглутеново брашно	4 чаши	600g	4 ½ чаши	675g	5 чаши	750g
5. Захар	1.5 суп. л.	18g	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g
6. Мая	1.5 ч. л.	6g	1.5 ч. л.	6g	1.5 ч. л.	6g

**МНОГО БЪРЗ**

Количество Необходими продукти	1000g		1250g		1500g	
1. Вода	320ml		360ml		400ml	
2. Олио	5 суп. л.	60g	6 суп. л.	72g	7 суп. л.	84g
3. Сол	1 ч. л.	7g	1.5 ч. л.	10g	2 ч. л.	14g
4. Брашно	4 чаши	600g	4 ½ чаши	675g	5 чаши	750g
5. Захар	1.5 суп. л.	18g	2 суп. л.	24g	3 суп. л.	36g
6. Мая	1 3/4 ч. л.	7g	2 ч. л.	8g	2.5 ч. л.	10g

**ВГ: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкция за работа****КЕКС**

Количество Необходимы продукты	1000g		1000g		1250g	
1. Масло	6 суп. л.	72g	8 суп. л.	96g	10 суп. л.	120g
2. Захар	6 суп. л.	72g	8 суп. л.	96g	10 суп. л.	120g
3. Яйца	4	200g	5	250g	6	300g
4. Самовтасващо брашно	1 чаша	150g	1 ½ чаши	225g	2 чаши	300g
5. Ароматна есенция	1 ч. л.	4g	1 ч. л.	4g	1 1/3 ч. л.	5g
6. Лимонов сок	1 суп. л.	12g	1 1/3 суп. л.	16g	1 3/4 суп. л.	18g
7. Мая	1 ч. л.	4g	1 1/3 ч. л.	5g	1.5 ч. л.	6g

**ТЕСТО**

Необходимы продукты		
1. Вода	270ml	
2. Олио	2 суп. л.	24g
3. Сол	1 ч. л.	7g
4. Брашно	3 чаши	450g
5. Захар	2 суп. л.	24g
6. Мая	1 ч. л.	4g

**ТЕСТО ЗА ПАСТА**

Необходимы продукты		
1. Вода	300ml	
2. Олио	2 суп. л.	24g
3. Сол	1 ч. л.	7g
4. Брашно	3 1/3 чаши	500g
5. Захар	2.5 суп. л.	30g
6. Мая	1 ч. л.	4g

**ТЕСТО ЗА ПИЦА**

Необходимы продукты		
1. Вода	270ml	
2. Зехтин	2 суп. л.	24g

## ВГ: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкция за работа

3. Сол	¾ ч. л.	5g
4. Брашно	3 чаши	450g
5. Захар	2.5 суп. л.	30g
6. Мая	1 ч. л.	4g

### КИСЕЛО МЛЯКО

Пълномаслено мляко	1000ml
Ацидофилно мляко	100 ml
или Ацидофилус	

### КОНФИТЮР

Количество	Необходими продукти	
1.	Намачкани ягоди	4 чаши
2.	Захар за конфитюр	500g
3.	Лимонов сок	40g

Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni, înainte de a utiliza mașina de făcut pâine și păstrați-l pentru consultări ulterioare.  
**Citiți cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de a utiliza mașina de făcut pâine și păstrați-l pentru consultări ulterioare.**

**Atunci când predați aparatul unui terț, înmânați-l împreună cu acest manual.**

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

#### Pregătire

1. După deschidere, verificați dacă mașina de făcut pâine nu prezintă deteriorări din cauza transportului. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
2. Așezați aparatul pe o suprafață uscată, orizontală și termorezistentă.
3. Nu așezați aparatul lângă surse de căldură, precum plite pe gaz, cuptoare electrice, etc.
4. Nu plasați aparatul în apropierea unor materiale inflamabile, explozive și/sau gaze cu autoaprindere.
5. Nu acoperiți fantele de ventilație ale aparatului.
6. Înainte de a conecta aparatul la rețea, asigurați-vă că tipul rețelei și tensiunea prizei electrice, corespunde cu cea marcată pe plăcuța cu caracteristici tehnice.
7. Nu plasați cablul de alimentare peste margini ascuțite sau aproape de suprafețe sau obiecte fierbinți. Acest lucru poate cauza deteriorarea izolației a cablului de alimentare.
8. Pentru a preveni împiedicarea într-un cablu mai lung, aparatul este echipat cu un cablu scurt.
9. Dacă intenționați să utilizați un cablu prelungitor, asigurați-vă că puterea maximă admisă a acestui cablu este adecvată cu cea a aparatului.
10. Amplasați cablul prelungitor în așa fel încât nimeni să nu se împiedice de el sau să-l tragă accidental.
11. Acest aparat poate fi utilizat de către copii de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, numai dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii în vârstă sub 8 ani, dacă nu sunt supravegheați de un adult. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

### ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

1. Verificați starea cablului de alimentare și a ștecherului în mod frecvent. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un agent de service autorizat de acesta din urmă, sau de către o persoană cu calificare corespunzătoare, pentru a evita orice pericol.
2. Copiii pot folosi aparate electrocasnice sau să stea în apropierea acestora, numai dacă sunt supravegheați de un adult.
3. Acest aparat respectă normele de siguranță. Inspecția, repararea și întreținerea aparatului, pot fi efectuate numai de un specialist calificat.
4. Nu așezați niciun fel de obiecte pe aparat și nici nu-l acoperiți în timpul funcționării. Pericol de incendiu!
5. **Atenție:** Mașina de făcut pâine se încălzește puternic. Atingeți mașina numai de mânăre și de butoane. Dacă este cazul, folosiți o cârpă de bucătărie.
6. Înainte de a atașa/ deașa accesorii, deconectați cablul de alimentare și așteptați ca aparatul să se răcească.
7. Nu mutați mașina de pâine, dacă în cuva de copt au mai rămas ingrediente fierbinți sau lichide.
8. Evitați contactul cu paletele de frământare în timpul funcționării. Pericol de rănire!
9. Opriti aparatul, apăsând butonul de pornire/oprire, apoi scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză, ca să deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
10. Pentru deconectarea aparatului de la priză, apucați de ștecher, nu trageți de cablu.
11. Când nu veți folosi aparatul sau înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare respectând condițiile de siguranță.
12. Nu folosiți mașina de făcut pâine pentru a depozita alimente sau ustensile de uz casnic.

### CURĂȚARE

1. Nu scufundați mașina de făcut pâine în apă sau alte lichide. Risc de șocuri electrice, nu este exclus și un rezultat letal!

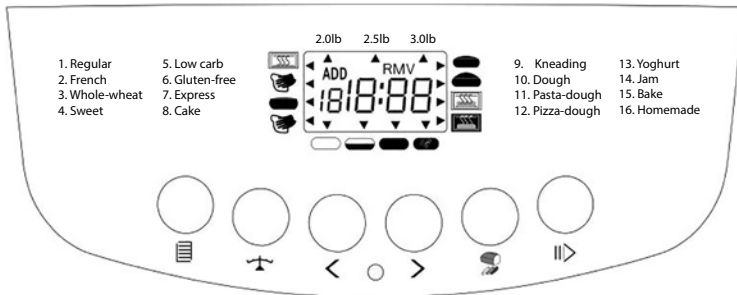
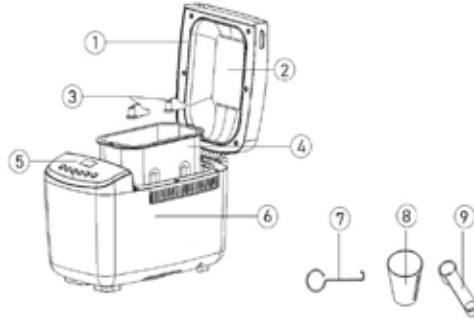
## RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE | Instrucțiuni de utilizare

2. Nu curățați aparatul cu detergenți abrazivi. Particulele separate de produsele de curățat abrazive, pot intra în contact cu componentele electrice și pot provoca șocuri electrice severe.

„Keten” OOD nu este responsabil pentru daunele cauzate de nerespectarea acestor instrucțiuni sau de utilizarea și manipularea necorespunzătoare.

### DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Capac superior
2. Fereastră de vizualizare
3. 2 palete de frământare
4. Cuvă de copt pâine
5. Panou de comandă
6. Corp
7. Cârlig de scoatere paleta de frământare
8. Cană de măsurare
9. Lingură de măsurare



### CARACTERISTICI TEHNICI

Model	Putere încălzire	Putere motor	Tensiune	Frecvență
HBM-4922 Cadis	850W	100 W	220 V – 240 V~	50 Hz

### MOD DE FOLOSIRE CORESPUNZĂTOARE A APARATULUI

Folosiți mașina de făcut pâine pentru a prepara pâine acasă. Nu folosiți aparatul pentru uscarea unor alimente sau a oricăror alte obiecte.

Nu folosiți mașina de făcut pâine în aer liber. Folosiți numai accesoriile recomandate de producător. Utilizarea unor accesorii, altele decât cele specificate, poate deteriora aparatul.

## INAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### Eliminarea materialelor de ambalaj

Despachetați aparatul și aruncați materialele de ambalare în conformitate cu reglementările în vigoare.

## CURĂȚARE INIȚIALĂ

Înainte de utilizarea aparatului, ștergeți cuva de copt, paletele de frământare și exteriorul aparatului cu o cârpă curată și umedă. Nu utilizați produse sau pulberi de curățat abrazivi. Îndepărtați folia de protecție de pe panoul de comandă.

## PREPARAREA PÂINII

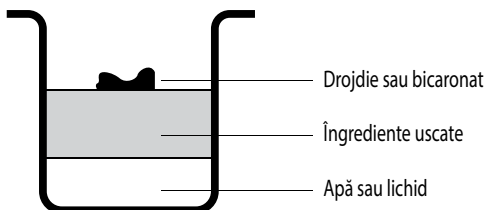
1. Puneți cuva de copt pe poziție și rotiți în sens orar până fixare în această poziție. Atașați paletele de frământare pe axul de rotație. Inelul paletelor trebuie să fie orientat spre fundul cuvei de copt.

Este recomandabil, înainte de fixarea în cuvă, porțiunea axului de sub paleta de frământare, să fie umplută cu margarină termorezistentă. Astfel se va evita lipirea aluatului sub malaxor și acesta se va scoate cu ușurință din pâine.

2. Puneți ingredientele în cuva de copt pâine. Urmați pași din rețetă.

În general, mai întâi se pune apa și produsele lichide, apoi se adaugă zahărul, sarea și făina, și în sfârșit drojdia sau praful de copt.

**Notă: cantitățile maxime de făină și drojdie, împreună cu celelalte ingrediente utilizate, sunt specificate în rețetă.**



### Funcții

Puteți utiliza mașina de făcut pâine după preferințele dvs.

- Puteți alege dintre 16 programe diferite de coacere.
- Puteți folosi amestecuri de copt gata de utilizat.
- Cu acest aparat puteți frământa aluat de pastă sau aluat de rulare, și puteți prepara gem.
- Cu programul de coacere fără gluten, puteți folosi cu succes pentru preparare amestecuri de copt fără gluten și rețete cu făină fără gluten, cum ar fi făina de porumb, făina de hrișcă și făina de cartofi.

## PANOU DE COMANDĂ

### A. Display

1. Afișaj pentru selectare greutate pâine (2,0 lb 2,5 lb 3,0 lb)
2. Timp rămas de coacere: în minute sau în timp programat.
3. Grad de rumenire (medie → prăjit → rapid → mai scăzut)
4. Numărul de programul selectat
5. Secvența de procesare programată

### B. Meniu

Selecționați programul de coacere dorit. Numărul programului și timpul de coacere respectiv se va afișa pe ecran.

### Important:



Dacă apăsați pe orice buton tactil, ar trebui să auziți un semnal sonor, cu excepția cazului în care aparatul nu funcționează (adică, programul este setat, butonul de pornire / oprire este apăsat, nu se emite sunet când sunt apăstate celelalte butoane).

### C. Greutatea pâinii

Selectați greutatea brută a pâinii (2,0 lb, 2,5 lb, 3,0 lb). Apăsați butonul de atâtea ori, până când apare simbolul respectiv sub greutatea dorită.

#### Notă:

În cazul programelor 9, 10, 11, 12, 13, 14 și 15, greutatea pâinii nu poate fi setată.

### D. Pornire amânată

Coacere cu start amânat.

### E. Culoarea crustei

Alegeți un grad de rumenire (Mediu → Ridicat → Rapid → Scăzut). Apăsați butonul de atâtea ori, până când apare simbolul peste gradul de rumenire dorit. Timpul de coacere se modifică în funcție de gradul de rumenire ales. Pentru programele de copt de la 1 la 4, puteți activa funcția respectivă apăsând butonul respectiv, până când indicatorul triunghiular arată programul rapid. Pentru programe 6, 7 și 11 nu se poate seta gradul de rumenire.

### F. Pornire/oprire

Pornirea/ oprirea funcționării sau resetarea temporizatorului. Pentru a opri funcționarea, apăsați scurt pe butonul de pornire / oprire până când se aude un bip și pe afișaj va începe să clipească timpul setat. Prin apăsarea butonului de pornire / oprire, funcționarea va fi reluată. Dacă nu ați apăsat butonul de pornire / oprire cu mână, mașina de pâine va relua programul automat selectat după 10 minute. Pentru finalizarea operațiunii în curs și anularea setărilor realizate, țineți apăsat butonul de pornire / oprire timp de 3 secunde, până când se aude un bip lung.

**NOTĂ: Nu apăsați butonul de pornire / oprire, dacă doriți doar să verificați starea de coacere a pâinii.**

#### Funcția „Memorare“

În cazul în care alimentarea cu energie electrică se întrerupe în timpul preparării pâinii și va fi recuperată în 10 secunde, procesul va fi reluat automat de acolo de unde s-a oprit. Totuși, acest lucru nu este aplicabil în cazul în care dvs. anulați / întrerupeți procesul de coacere, apăsând pe butonul de pornire / oprire pentru 3 secunde.

### Fereastră de vizualizare

Puteți controla procesul de coacere prin fereastra de vizualizare.

### Programe de copt

Selectați programul dorit apăsând butonul de meniu. Pe display se va afișa numărul de program coresounzător. Timpul de coacere depinde de combinația selectată de programe. Vezi capitolul „Programare“.

#### Programul de copt 1: Basic (Standard)

Acest program este potrivit pentru pâine albă sau neagră, în general, cu folosirea făină de grâu sau de secară. Consistența pâinii în acest caz este mai compactă.

#### Programul de copt 2: French (Pâine franceză)

Acest program este potrivit pentru prepararea unei pâini mai pufoase din făină fin măcinată. De obicei pâinea pufoasă are o crustă mai crocantă.

#### Programul de copt 3: Whole Wheat (Pâine integrală)

Acest program este potrivit pentru făinile mai grele, cum ar fi făina integrală de grâu sau făina integrală de secară. Rezultatul este pâinea mai grea și compactă

#### Programul de copt 4: Sweet (Pâine dulce)

Acest program este foarte potrivit dacă doriți să adăugați la aluat zahăr sau alte ingrediente, cum ar fi suc de fructe, fructe

uscate, rase de nucă de cocos, stafide sau ciocolată. Rezultatul va fi o pâine mai pufoasă și aerată.

### **Programul de copt 5: Low carb (Pâine cu conținut scăzut de carbohidrați)**

Acest program se folosește pentru pâine cu conținut scăzut de carbohidrați.

### **Programul de copt 6: Gluten Free (Pâine fără gluten)**

Făinurile și amestecurile de patiserie fără gluten au caracteristici de dospire diferite și necesită un timp de absorbire a lichidelor mai lung. De aceea, programul cu timpul său de dospire și cel de coacere, va fi mai mare, fiind potrivit pentru a prepara pâine fără gluten sau amestecuri de coacere fără gluten.

### **Programul de copt 7: Express (Pâine rapidă)**

Tempul de frământare și coacere și timpul de dospire, în programul de pâine rapidă, este mult mai puțin. De aceea, acest program este potrivit numai pentru rețete care nu folosesc făini grele sau alte ingrediente grele. Cu acest program, produsele de patiserie sunt mai puțin aerate și pot să nu fie la fel de gustoase ca cele ordinare.

### **Programul de copt 8: Cake (Prăjituri)**

Utilizați acest program pentru prepara prăjituri, conform rețetelor dvs. sau amestecurilor gata preparate.

### **Programul de copt 9: Kneading (Frământare)**

Utilizați acest program dacă doriți doar să frământați aluat. Nu există o fază de dospire și nu este posibilă programarea temporizatorului.

### **Programul 10: Dough (Aluat)**

Cu acest program poate fi frământat un aluat cu drojdie pentru a prepara chifle, pizza sau alte produse de patiserie. Este posibilă programarea temporizatorului. Acest lucru vă permite să pregătiți aluatul în timp exact. Programul include o fază de frământare și de dospire.

### **Programul 11: Pasta dough (Aluat pasta)**

Cu acest program puteți pregăti aluat pentru paste. Programul durează 15 minute și are doar o etapă de frământare. Nu este posibilă programarea temporizatorului.

### **Programul 12: Pizza dough (Aluat pizza)**

Prepararea aluat pentru pizza. Acest program durează 45 de minute și este în două faze de frământare și două faze de dospire. Este posibilă programarea temporizatorului.

### **Programul 13: Yoghurt (Iaurt)**

Acest program vă permite să preparați iaurt din lapte de vacă sau din lapte de soia. Pentru instrucțiuni mai detaliate, consultați rețetele atașate.

### **Programul de copt 14: Jam (Gem)**

Acest program poate fi folosit pentru a prepara gem, marmeladă, jeleu, etc.

### **Programul de copt 15: Bake (Coacere)**

Se folosește pentru o coacere suplimentară a unei pâinii care nu a fost coaptă suficient sau nu este deloc coaptă. Cu acest program puteți folosi aluat gata preparat. După terminarea procesului de coacere, pâinea va fi păstrată caldă timp de aproape o oră. Acesta este necesar ca să nu fie umezita pâinea.

### **Programul de copt 16: Homemade (Programare individuală)**

Cu acest program puteți personaliza setările dvs. în funcție de preferințele și experiența pe care o aveți. Puteți seta intervalele de timp pentru fiecare etapă din procesul de preparare.

Dacă alegeți programul 16 Homemade (Programare individuală), puteți folosi 8 meniuri de utilizator, care ar putea fi memorate. Apăsăți butonul pentru gradul de rumenire. Puteți alege variante de rumenire de la 1 la 8. Dacă în acest moment apăsați butonul Meniu, veți reveni la meniul implicit.

## RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE | Instrucțiuni de utilizare

Când selectați un meniu personalizat, apăsați butonul pentru greutatea pâinii. Puteți alege varianta de setare a orei dorite. Săgeata mică de la capătul display-ului, va arăta etapa curentă din program, clipind. Etapele de preparare sunt după cum urmează: PREÎNCĂLZIRE - FRĂMÂNTARE 1 - DOSPIRE 1 - FRĂMÂNTARE 2 - DOSPIRE 2 - DOSPIRE 3 - COACERE - MENȚINERE PÂINE CALDĂ.

Apăsați butoanele "Timp +" și "Timp -", și programați timpul pentru fiecare etapă de preparare.

Când modificați timpul în funcție de preferințele dvs., indicatorul de oră va clipi. Când setați timpul maxim, apăsați butonul „Timp” și reveniți la timpul minim din etapa respectivă a programului.

Apăsați din nou butonul pentru a alege greutatea pâinii, iar indicatorul de setare va începe să clipească, apoi treceți la pasul următor. Indicatorul pentru următoarea etapa din program, va începe să clipească pe afișaj. După terminarea procesului de programare a fiecărei etape, apăsați din nou butonul Start pentru a confirma setările realizate și ieșiți. Apoi apăsați butonul de pornire ca să porniți mașina de pâine.

HOMEMADE (Programare individuală) este potrivit pentru acei utilizatori, care sunt familiarizați cu procesul de preparare a produselor de panificație și, după propriile lor idei, pot realiza setările a unui proces individual de preparare și să obțină nite rezultate satisfăcătoare.

În tabelul de mai jos sunt prezentate unele intervale de setare posibile a timpului pentru fiecare etapă din meniul HOMEMADE (Programare individuală).

Etapă	Timp implicit	Interval de setare a timpului
Preîncălzire	00:15	0:00-0:20
Frământare 1	00:13	0:00-0:15
Dospire 1	00:25	0:20-0:40
Frământare 2	00:12	0:00-0:20
Dospire 2	00:30	0:00-1:00
Dospire 3	00:30	0:00-1:00
Coacere	1:00	0:00-1:20
Menținere pâine caldă	1:00	0:00-1:00

Folosind funcția „Memorare” pentru setarea timpului din fiecare etapă a meniului HOMEMADE (Programare individuală) și după setarea timpului, acesta numai poate fi modificată până la următoarea nulare sau revenirea la setările din fabrică implicate.

Alegeți meniul 16 HOMEMADE (Programare individuală), apoi alegeți unul dintre cele 8 meniuri de utilizator, apăsând butonul pentru setare a gradului de rumenire. Dacă apăsați în același timp butoanele meniului și de greutatea pâinii timp de o secundă, setările selectate, vor reveni la setările din fabrică implicate.

- Pentru a deactiva această funcție, apăsați butonul de pornire / oprire timp de trei secunde până se aude un semnal sonor lung. Pentru a opri aparatul, deconectați-l de la priză.

În cursul programelor 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10 și 16, în diferitele etape ale programului, se aud bipuri. Într-un timp scurt, adăugați ingrediente suplimentare, precum fructe sau nuci. Pe afișaj va apărea „ADD”. Ingredientele nu vor fi zdrobite de paleta de frământare.

Dacă ați programat temporizatorul pentru pornire amânată, puteți introduce la început toate ingredientele în cuva de copt. În acest caz, fructele și nucile trebuie tăiate în bucăți mai mici.

### SETAREA TEMPORIZATORULUI

Funcția de setare a temporizatorului permite o pornire întârziată a procesului de preparare. Utilizați tastele săgeată ▲ și ▼ pentru a seta timpul de coacere. Selectați un program concret. Pe display se va afișa timpul de coacere necesar. Prin tasta

săgeată ▲ puteți modifica durata coacerii în intervale de 10 minute. Țiți apăsată tasta săgeată pentru starea mai rapidă a timpului. Pe display se va afișa timpul de coacere total și timpul de întârziere. Dacă în timpul setării ați depășit durata dorită, o puteți corecta folosind tasta săgeată ▼. Confirmați setarea temporizatorului prin butonul de pornire/oprire. Semnul cu două puncte începe să clipească pe display și timpul programat începe să curgă. Când procesul de coacere este finalizat, se vor auzi zece bipuri și pe afișaj va apărea 0:00. Funcția timer nu poate fi utilizată pentru programele 9, 11, 13, 14 și 15.

### Exemplu:

Este ora 8:00 și dvs. doriți să aveți o pâine caldă după 7 ore și 15 minute – adică, la ora 15:15. Mai întâi selectați programul 1, apoi apăsați butonul temporizatorului până când pe afișaj apare 7:15, ceea ce este ora în care pâinea să fie gătată. Rețineți, că funcția de temporizare nu poate fi utilizată cu programul de preparare gem.

**NOTĂ: Nu utilizați funcția Temporizator atunci când folosiți unele ingrediente perisabile.**

**Acestea pot fi ouă, lapte, smântână sau brânză.**

### Înainte de coacere

Pentru o coacere adecvată, rețineți următoarele:

### Îngrediente

- Scoateți cuva de copt din carcasa, înainte de a pune ingredientele. Dacă ingredientele pătrund în zona rezistențelor de încălzire, în timpul încălzirii pot provoca un incendiu.
- Puneți întotdeauna ingredientele în cuva de copt în succesiunea indicată în rețetă.
- Toate ingredientele folosite trebuie să fie la temperatura camerei, pentru a obține rezultate optime în procesul de dospire.
- Măsurați ingredientele cu precizie. Chiar și unele abateri ne semnificative de la cantitățile indicate în rețetă, pot afecta rezultatul final.

**NOTĂ: Nu utilizați niciodată cantități mai mari decât cele specificate. Cantitatea prea mare de aluat poate provoca ieșirea aluatului din cuva de copt la dospire și să cadă pe rezistențele de încălzire fierbinți, provocând un incendiu.**

## PREPARAREA PÂINII

### Pregătire

Urmați instrucțiunile de siguranță din acest manual. Așezați mașina de pâine pe o suprafață plană și solidă.

1. Scoateți cuva de copt din aparat.
2. Fixați paletetele de frământare la axul de antrenare în cuva de copt. Asigurați-vă că sunt plasate corespunzător.
3. Puneți ingredientele în cuva de copt respectând ordinea indicată din rețetă. Mai întâi se pun lichidele, după aceea zahărul și sarea, apoi făina și în sfârșit drojdia.

**NOTĂ: Asigurați-vă că drojdia nu intră în contact cu sarea sau cu lichidele.**

Cantitățile maxime de făină și drojdie, care pot fi utilizate, sunt specificate în rețetă.

4. Repuneți cuva de copt în aparat. Asigurați-vă că este instalată corespunzător.
5. Închideți capacul aparatului.
6. Conectați ștecherul la priza de rețea. Se va aude un semnal sonor și pe afișaj va apărea numărul de program concret și durata programului implicit 1.
7. Selectați un program concret cu butonul de meniu. Fiecare apăsare va fi confirmată de un semnal sonor.
8. Alegeți gradul de prăjire pentru pâine. Afișajul arată gradul de rumenire selectat - scăzut, mediu sau ridicat. De asemenea, puteți alege setarea „Rapid” pentru a scurta timpul de coacere.

**Notă: În cazul utilizării programelor 9, 10, 11, 12, 13 sau 14, nu poate fi setat gradul de rumenire. Setarea „Rapid” poate fi selectată numai pentru programele 1, 2, 3 și 4.**

9. Acum aveți la dispoziție opțiunea de a seta cu temporizatorul ora de terminare a programului. Timpul de pornire amânat nu poate fi mai mult de 15 ore.

### Notă

Cu programele 9, 11, 13, 14 sau 15 nu puteți seta timpul de întârziere.

### Pornirea programului

Porniți programul cu butonul de pornire/oprire.

Programul va efectua în mod automat diferite pași. Puteți urmări secvența operațiilor programate prin fereastra de vizualizare a mașinii de pâine. În unele cazuri, în timpul coacerii pe fereastră se formează condens. Puteți să deschideți capacul aparatului în timpul frământării.

**NOTĂ: Nu deschideți capacul în timpul coacerii. Aceasta va face lăsarea la dospit a aluatului.**

**Sfat util:** După 5 minute de frământare, verificați consistența aluatului. Aceasta ar trebui să fie o masă moale și lipicioasă. Dacă aluatul este prea uscat, adăugați puțin lichid. Dacă este prea umed, adăugați puțină făină (de la 1/2 până la 1 linguriță o dată sau de mai multe ori, după caz).

### OPȚIUNEA DE SCOATERE A PALETELOR DE FRĂMÂNTARE

Această opțiune vă permite să scoateți paletel de înainte de a începe coacerea. Această opțiune nu este obligatorie, dar dacă o alegeți, îndepărtați paletel de frământare și găurile inestetice rămase în pâinea prăjită, vor fi semnificativ mai mici, deoarece vor rămâne doar perechea de axe, care formează găuri în pâine. Pâinea nu se va mai rupe la scoaterea paletel din cuva de copt și se vor îndepărta mai ușor. În timpul celor două etapă de dospire, se vor emite 10 bipuri și pe display va apărea clipind afișajul „RMV”. Apoi apăsați butonul de pornire/oprire, pentru a opri programul pentru timp de zece minute. În această pauză de zece minute, valoarea timpului rămas din program clipește pe afișaj. Scoateți paletel de frământare și apăsați butonul de pornire / oprire pentru continuarea programului. Dacă nu apăsați butonul de pornire / oprire, procesul va fi reluat automat în timp de 10 minute. Această funcție nu este aplicabilă pentru programele 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 sau 15.

### Terminarea programului

La finalizarea procesului de preparare, aparatul va emite 10 semnale sonore și pe display se va afișa 0:00. La sfârșitul programului, aparatul va trece automat pe funcția de menținere la cald timp de 60 de minute. În acest mod, aerul cald circula în aparat. Puteți opri mai devreme menținerea la cald, apăsând butonul de pornire / oprire până se aud două bipuri. Etapa de menținere la cald a pâinii nu poate fi activată în programele 9, 10, 11, 12, 13 sau 14.

### AVERTIZARE:

**Înainte de a deschide capacul aparatului, deconectați ștecherul de la priză. Când aparatul nu este utilizat, acesta nu trebuie lăsat conectat la rețea!**

### Scoaterea pâinii

La scoaterea cuvei de copt, folosiți întotdeauna mânerel aparatului sau mănuși de bucătărie. Așezați cuva de copt înclinată pe un grătar și o scuturați ușor, până când pâinea iese din ea. Dacă pâinea nu se desprinde din paletel, îndepărtați-le cu grijă folosind cârligul pentru scoatere a paletel inclus în setul de livrare.

**Notă: Nu folosiți ustensile metalice, care pot zgâria acoperirea antiaderentă a cuvei. După scoaterea pâinii, spălați imediat cuva de copt cu apă caldă. În așa fel se va preveni lipirea paletel de frământare pe axul de antrenare.**

**Sfat util:** Dacă după ultima etapă de frământare scoateți paletel din aluat, pâinea, la scoaterea din cuvă, va rămâne întreaga.

- Apăsați scurt butonul de pornire / oprire pentru a opri procesul de coacere sau scoateți ștecherul din priza electrică.
- Deschideți capacul aparatului și scoateți cuva de copt. Treceți-vă mâinil prin făină și scoateți aluatul din cuvă, apoi îndepărtați paletel de frământare.
- Puneți din nou aluatul în cuvă și închideți capacul.
- Conectați din nou ștecherul la priză electrică și apăsați butonul de pornire/oprire. Procesul de coacere va continua. Lăsați pâinea să se răcească cel puțin 15–30 minute, înainte de-al consuma. Înainte de tăierea pâinii, asigurați-vă, că ați îndepărtat paletel.

### AVERTIZARE:

Nu încercați să reporniți mașina de făcut pâine înainte de răcirea ei completă, sau de încălzire.

Dacă după pornirea programului pe display se afișază “HHH”, înseamnă că temperatura cuvei de copt este prea înaltă. Trebuie

să opriți imediat programul și să scoateți ștecherul din priză. Apoi deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească complet, înainte de trece la reutilizare.

Dacă după pornirea programului pe display se afișază "LLL", înseamnă că temperatura cuvei de copt este prea scăzută și mașina de pâine nu poate să funcționeze. Probabil ingredientele utilizate sunt congelate și dacă lăsați mașina de pâine să funcționeze, aceasta se va deteriora. Trebuie să opriți imediat programul și să scoateți ștecherul din priză, să puneți mașina de pâine într-un loc mai cald, până decongelarea ingredientelor, și aparatul să poată funcționa.

Dacă după apăsarea butonului de pornire/oprire pe display se afișază "EE0", opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză electrică. Apoi conectați din nou ștecherul la priză și porniți aparatul. Dacă pe display-ul aparatului din nou se afișază mesajul de eroare, contactați serviciul clienți.

### CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

#### Avertizare:

**Scoateți ștecherul din priză de perete de fiecare dată și așteptați aparatul să se răcească. Protejați aparatul de umezeală și de stropire cu apă, deoarece acestea pot provoca electrocutare. Respectați instrucțiunile de siguranță.**

#### IMPORTANT:

**Componentele și accesoriile aparatului nu sunt spalabile în mașina de spălat vase.**

#### Carcasă, capac, cuvă de copt

Îndepărtați toate reziduurile rămase în zona de copt, folosind o cârpă umedă sau un burete de bucătărie ușor umezit. Ștergeți carcasa și capacul aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete de bucătărie. Asigurați-vă că interiorul aparatului este complet uscat. Pentru o curățare mai ușoară, capacul aparatului poate fi desprins de carcasă:

- Deschideți capacul aparatului înclinat adecvat și ridicăți-l în sus pentru a-l scoate
- Trageți capacul aparatului până desprinderea din gidajele balamalelor.
- Pentru montarea capacului pe aparat, plasați scoabele până pe balamale prin orificiul ghidajelor de balamale.

### CUVA DE COPT ȘI PALETE DE FRĂMÂNTARE

Suprafețele cuvei de copt și ale paletelor de frământare sunt acoperite cu un strat antiaderent. Nu utilizați produse sau pulberi de curățat abrazive sau obiecte care pot zgâria suprafața acestora. Datorită umezelii și vaporilor, care se eliberează în timpul coacerii, cu timpul aspectul părților componente poate suferi unele modificări. Acest lucru în niciun caz nu va afecta performanțele sau funcționarea aparatului. Înainte de curățare, scoateți cuva de copt și paletetele de frământat din zona de coacere. Ștergeți exteriorul cuvei de copt cu o cârpă umedă.

#### IMPORTANT:

**Nu introduceți niciodată cuva de copt în apă sau alte lichide. Interiorul cuvei de copt spălați cu apă caldă și detergent. Dacă există reziduuri întărite pe paletetele de frământat, care sunt greu de îndepărtat, umpleți cuva de copt cu apă fierbinte și lăsați la înmuiat timp de aproximativ 30 de minute. Dacă orificiul de fixare a paletetei de frământare este înfundat, îl puteți curăța cu atenție cu un băț din lemn. Nu folosiți preparate chimice sau solvenți pentru a curăța mașina de făcut pâine.**

### REZOLVAREA PROBLEMELOR

<b>Ce ar trebui să fac dacă paleta de frământat a rămas blocată în cuva de copt?</b>	Turnați apă fierbinte în cuva de copt și rotiți paleta pentru a îndepărta reziduurile întărite rămase dedesub.
<b>Ce se întâmplă dacă pâinea coaptă rămâne în cuva de copt?</b>	Funcția de menținere la cald a pâinii este pentru aproximativ o oră protejat de umezeală. Dacă pâinea rămâne în cuva de copt mai mult de o oră, aceasta se poate umezi.

## RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE | Instrucțiuni de utilizare

<b>Este cuva de copt spalabilă în mașina de spălat vase?</b>	Nu. Spălați manual cuva de copt.
<b>De ce aluatul nu se amestecă chiar și când motorul funcționează?</b>	Asigurați-vă că paletetele de frământare și cuva de copt sunt instalate corect.
<b>Ce trebuie făcut dacă paleta de frământare rămâne în pâine?</b>	Scoateți paletetele de frământare folosind cârligul inclus.
<b>Ce se întâmplă dacă alimentarea cu curent electric este întreruptă în timp ce programul setat este în curs?</b>	În cazul în care alimentarea cu energie electrică se întrerupe în timpul preparării pâinii, procesul va fi reluat automat în termen de 10 minute.
<b>Cât timp este necesar pentru coacerea pâinii?</b>	Consultați tabelul pentru durata exactă a programelor.
<b>De ce nu se poate utiliza funcția Temporizator la prepararea produselor cu lapte proaspăt?</b>	Produsele respective, cum ar fi laptele sau ouăle, se vor strica dacă rămân în aparat prea mult timp.
<b>Stafidele adăugate vor fi măcinate în aparat.</b>	Pentru a evita zdrobirea ingredientelor – fructe, nuci sau semințe - adăugați-le în aluat după emiterea semnalului sonor.

Executarea rețetelor aplicabile trebuie făcută cu cupele și lingurile de măsurare incluse.

### PÂINE DE BAZĂ (BASIC BREAD)

Quantitate Produse necesare	1000g		1250g		1500g	
1. Apă	340ml		380ml		420ml	
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g	4 linguri	48g
3. Sare	1 lingurițe	7g	1.5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Făină	4 căni	600g	4 ½ căni	675g	5 căni	750g
5. Zahăr	1.5 linguri	18g	2 linguri	24g	3 linguri	36g
6. Drojdie	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g

### PÂINE FRANȚUZEASCĂ (FRENCH BREAD)

Quantitate Produse necesare	1000g		1250g		1500g	
1. Apă	340ml		390ml		440ml	
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g	4 linguri	48g
3. Sare	1 lingurițe	7g	2 lingurițe	14g	2 lingurițe	14g
4. Făină	4 căni	600g	4 3/5 căni	690g	5 1/5 căni	780
5. Zahăr	1.5 linguri	18g	1.5 linguri	18g	2 linguri	24g
6. Drojdie	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g

## RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE | Instrucțiuni de utilizare

### PÂINE INTEGRALĂ CU CEREALE (WHOLE WHEAT BREAD)

Cantitate Produse necesare	1000g		1250g		1500g	
1. Apă	370ml		440ml		510ml	
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g	4 linguri	48g
3. Sare	1 lingurițe	7g	1.5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Făină integrală	2 căni	300g	2 1/3 căni	350g	2 2/3 căni	400g
5. Făină	2 căni	300g	2 1/3 căni	350g	2 2/3 căni	400g
6. Zahăr	1.5 linguri	18g	2.5 linguri	30g	3 linguri	36g
7. Drojdie	1.25 lingurițe	5g	1.25 lingurițe	5g	1.25 lingurițe	5g

### PÂINE DULCE (SWEET BREAD)

Cantitate Produse necesare	1000g		1250g		1500g	
1. Apă	340ml		380ml		420ml	
2. Ulei	3 linguri	36g	3 linguri	36g	4 linguri	48g
3. Sare	1 lingurițe	7g	1.5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Făină	4 căni	600g	4 ½ căni	675g	5 căni	750g
5. Zahăr	4 linguri	48g	5 linguri	60g	6 linguri	72g
6. Drojdie	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g

### PÂINE SCĂZUTĂ ÎN CARBOHIDRAȚI (LOW CARB BREAD)

Cantitate Produse necesare	1000g	1250g	1500g
Ouă	5	6	7
Unt (topit)	75g	100g	100g
Urdă	150g	200g	250g
Lapte gras	200ml	250ml	300ml
Făină de migdale	100g	150g	200g
Sare	1 lingurițe	1 lingurițe	1 lingurițe
Extract de lămâie	2 ml	2 ml	2 ml
Migdale	100g	150g	200g
Praf de copt	16g	32g	32g



## RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE | Instrucțiuni de utilizare

### PÂINE FĂRĂ GLUTEN (GLUTE-FREE)

Cantitate Produse necesare	1000g		1250g		1500g	
1. Apă	340ml		380ml		420ml	
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g	4 linguri	48g
3. Sare	1 lingurițe	7g	1.5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Făină fără gluten	4 căni	600g	4 ½ căni	675g	5 căni	750g
5. Zahăr	1.5 linguri	18g	2 linguri	24g	3 linguri	36g
6. Drojdie	1.5 lingurițe	6g	1.5 lingurițe	6g	1.5 lingurițe	6g

### PÂINE SUPER RAPIDĂ(SUPER RAPID)

Cantitate Produse necesare	1000g		1250g		1500g	
1. Apă	320ml		360ml		400ml	
2. Ulei	5 linguri	60g	6 linguri	72g	7 linguri	84g
3. Sare	1 lingurițe	7g	1.5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Făină	4 căni	600g	4 ½ căni	675g	5 căni	750g
5. Zahăr	1.5 linguri	18g	2 linguri	24g	3 linguri	36g
6. Drojdie	1 3/4 lingurițe	7g	2 lingurițe	8g	2.5 lingurițe	10g

### CHEC (CAKE)

Cantitate Produse necesare	1000g		1000g		1250g	
1. Unt	6 linguri	72g	8 linguri	96g	10 linguri	120g
2. Zahăr	6 linguri	72g	8 linguri	96g	10 linguri	120g
3. Ouă	4	200g	5	250g	6	300g
4. Făină care crește singură	1 cană	150g	1 ½ căni	225g	2 căni	300g
5. Esențe	1 lingurițe	4g	1 lingurițe	4g	1 1/3 lingurițe	5g
6. Suc de lămâie	1 linguri	12g	1 1/3 linguri	16g	1 3/4 linguri	18g
7. Drojdie	1 lingurițe	4g	1 1/3 lingurițe	5g	1.5 lingurițe	6g

### ALUAT DE BAZĂ (DUOGH)

Produse necesare		
1. Apă	270ml	
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1 lingurițe	7g
4. Făină	3 căni	450g

## RO: MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE | Instrucțiuni de utilizare

5. Zahăr	2 linguri	24g
6. Drojdie	1 lingurițe	4g

### ALUAT PENTRU PASTĂ (PASTA DOUGH)

Produse necesare		
1. Apă	300ml	
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1 lingurițe	7g
4. Făină	3 1/3 căni	500g
5. Zahăr	2.5 linguri	30g
6. Drojdie	1 lingurițe	4g

### ALUAT PENTRU PIZZA (PIZZA DOUGH)

Produse necesare		
1. Apă	270ml	
2. Ulei de măsline	2 linguri	24g
3. Sare	¾ lingurițe	5g
4. Făină	3 căni	450g
5. Zahăr	2.5 linguri	30g
6. Drojdie	1 lingurițe	4g

### AURT (YOGURT)

Lapte gras	1000ml
Laptele acidofil	100 ml
Sau acidophilus	

### GEM (JAM)

Cantitate Produse necesare	
1. Căpșuni zdrobite	4 căni
2. Zahăr pentru gem	500g
3. Suc de lămâie	40g

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

**Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Διαβιβάστε επίσης το εγχειρίδιο εάν δώσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο.**

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

#### Προετοιμασία

1. Ελέγξτε τον αρτοπαρασκευαστή για ζημιές κατά τη μεταφορά μετά την αποσυσκευασία. Εάν είναι απαραίτητο, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε στεγνή, οριζόντια και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
3. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εστίες αερίου, ηλεκτρικούς φούρνους ή άλλες πηγές θερμότητας.
4. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, εκρηκτικά και / ή αυτοαναφλεγόμενα αέρια.
5. Τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής δεν πρέπει να καλύπτονται.
6. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι ο τύπος του ηλεκτρικού δικτύου και η παροχή δικτύου αντιστοιχούν στις πληροφορίες στην πινακίδα του εργοστασίου.
7. Μην τοποθετείτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από αιχμηρές άκρες ή κοντά σε θερμές επιφάνειες ή αντικείμενα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη μόνωση του καλωδίου τροφοδοσίας.
8. Για να αποφευχθεί το σκόνταμμα στο καλώδιο, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με μικρό καλώδιο.
9. Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης, βεβαιωθείτε ότι η μέγιστη επιτρεπόμενη ισχύς του καλωδίου αντιστοιχεί σε εκείνη του αρτοπαρασκευαστή.
10. Τοποθετήστε το καλώδιο επέκτασης με τέτοιο τρόπο ώστε κανείς να μην μπορεί να σκοντάψει πάνω του ή να το τραβήξει κατά λάθος.
11. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο αν έχουν την εποπτεία ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά εάν είναι κάτω των 8 ετών και δεν επιβλέπονται. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο σε μέρος, απρόσιτο στα παιδιά κάτω των 8 ετών.

### ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

1. Ελέγχετε συχνά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας και του φις. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο άτομο για να αποφευχθεί οποιονδήποτε κίνδυνος.
2. Τα παιδιά μπορούν να χρησιμοποιούν ηλεκτρικές συσκευές ή, εάν βρίσκονται κοντά τους, θα πρέπει να επιβλέπονται από ενήλικα.
3. Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τους κανονικούς κανονισμούς ασφαλείας. Έλεγχος, επίσκεψη και τεχνική συντήρηση μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο επαγγελματία.
4. Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο στη συσκευή και μην το καλύπτετε κατά τη λειτουργία. Κίνδυνος πυρκαγιάς!
5. **Προσοχή:** Ο αρτοπαρασκευαστής θερμαίνεται πολύ. Αγγίξτε μόνο τις λαβές και τα κουμπιά της συσκευής. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε πετσέτα κουζίνας.
6. Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή πριν αποσυνδέσετε ή εγκαταστήσετε αξεσουάρ και αποσυνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα.
7. Μη μετακινείτε τον αρτοπαρασκευαστή εάν ο κάδος περιέχει ζεστά συστατικά ή υγρά.
8. Αποφύγετε την επαφή με τους περιστρεφόμενους ζυμωτήρες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κίνδυνος τραυματισμού!
9. Κλείστε τη συσκευή από το κουμπί ενεργ./ απενεργ. και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα, για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
10. Μην τραβάτε το καλώδιο, αλλά πιάνετε το φις για να το τραβήξετε από την πρίζα.
11. Όταν δεν θα χρησιμοποιηθεί ή πριν τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας με ασφαλές τρόπο.
12. Μη χρησιμοποιείτε τον αρτοπαρασκευαστή για αποθήκευση τροφίμων ή οικιακών σκευών.

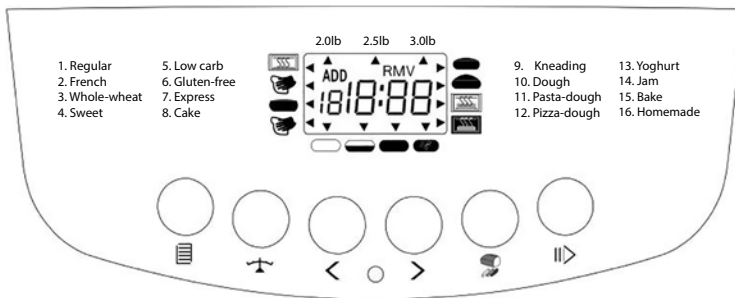
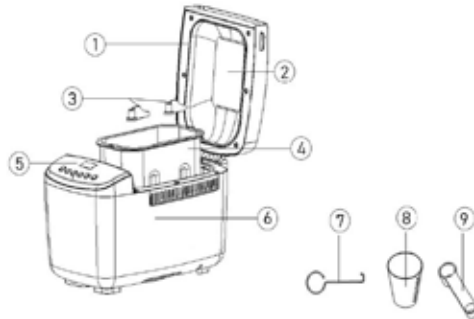
## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Μην βυθίζετε τον αρτοποιασκευαστή σε νερό ή άλλα υγρά. Επικίνδυνο από ηλεκτροπληξία με θανατηφόρο αποτέλεσμα!
2. Μην καθαρίζετε τη συσκευή με λειαντικά καθαριστικά. Τα διαχωρισμένα σωματίδια λειαντικών καθαριστικών μπορεί να έρθουν σε επαφή με τα ηλεκτρικά εξαρτήματα και να προκαλέσουν σοβαρές ηλεκτροπληξίες.

Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής.

## ΔΟΜΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Καπάκι της συσκευής
2. Παράθυρο παρακολούθησης
3. 2 ζυμωτήρες
4. Κάδος ψησίματος
5. Πίνακας ελέγχου
6. Σώμα
7. Γάντζος για αφαίρεση του ζυμωτήρα
8. Δοχείο δοσομετρητής
9. Κουτάλι δοσομετρητής



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο:	Ισχύς θέρμανσης	Ισχύς του μοτέρ	Τάση	Συχνότητα
HBM-4922 Cadis	850W	100 W	220 V - 240 V~	50 Hz

## ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιήστε τον αρτοποιασκευαστή για να ψήσετε ψωμί σε οικιακό περιβάλλον. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να στεγνώσετε τρόφιμα ή άλλα αντικείμενα.

Μην χρησιμοποιείτε τον αρτοποιασκευαστή σε υπαίθριους χώρους. Χρησιμοποιήστε μόνο τα αξεσουάρ που συνιστά ο κατασκευαστής. Η χρήση αξεσουάρ που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

**ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Αποσκευάστε τη συσκευή και απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

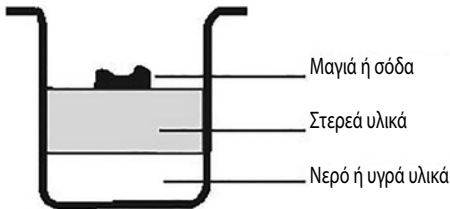
**ΑΡΧΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ**

Σκουπίστε τον κάδο ψησίματος, το ζυμωτήρα και την εξωτερική επιφάνεια του αρτοποιασκευαστή με ένα καθαρό, νωπό πανί πριν το χρησιμοποιήσετε. Μην χρησιμοποιείτε λιπαντικά καθαριστικά ή σκόνες καθαρισμού. Αφαιρέστε την προστατευτική ταινία από τον πίνακα ελέγχου.

Πώς να φτιάξετε ψωμί

1. Τοποθετήστε τον κάδο στη θέση του και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη σωστή θέση. Στερεώστε το ζυμωτήρα και τον άξονα κίνησης. Η βάση του ζυμωτήρα πρέπει να δείχνει στο πάτο του κάδου ψωμιού. Συνιστάται να γεμίσετε το κενό κάτω από το ζυμωτήρα με ανθεκτική στη θερμότητα μαργαρίνη πριν την τοποθέτησή του στον κάδο. Αυτό αποτρέπει τη συγκόλληση της ζύμης κάτω από το ζυμωτήρα και μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί από το ψωμί.
2. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο του ψωμιού. Τηρήστε τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Συνήθως, το νερό ή τα υγρά προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται πρώτα, στη συνέχεια προστίθενται η ζάχαρη, το αλάτι και το αλεύρι, προσθέτετε πάντα τη μαγιά ή το μπέικιν πάουντερ τελευταία.

**Σημείωση: οι μέγιστες ποσότητες αλευριού και μαγιάς, καθώς και τα άλλα συστατικά που χρησιμοποιούνται αναφέρονται στη συνταγή.**

**Λειτουργίες**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αυτόματο αρτοποιασκευαστή για ψήσιμο ψωμιού σύμφωνα με τη γεύση σας.

- Μπορείτε να επιλέξετε από 16 διαφορετικά προγράμματα ψησίματος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έτοιμα προς χρήση μείγματα ψησίματος.
- Μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη ζυμαρικών ή ζύμη για άνοιγμα φύλλου, καθώς και να φτιάξετε μαρμελάδα.
- Με το πρόγραμμα ψησίματος χωρίς γλουτένη, μπορείτε να ετοιμάσετε επιτυχώς μείγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη και συνταγές με αλεύρι χωρίς γλουτένη, όπως καλαμποκάλευρο, αλεύρι φαγόπυρου και αλεύρι πατάτας.

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

A. Οθόνη

1. Οθόνη επιλογής βάρους ψωμιού (2,0 lb 2,5 lb 3,0 lb)
2. Ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος: σε λεπτά και προγραμματισμένο χρόνο.
3. Ο επιλεγμένος βαθμός ψησίματος (Μεσαίος → Ψημένη κόρα → Γρήγορος → Πιο χαμηλός)
4. Ο αριθμός του επιλεγμένου προγράμματος
5. Η προγραμματισμένη ακολουθία επεξεργασίας

**B. Μενού**

Φορτώστε το επιθυμητό πρόγραμμα ψησίματος. Ο αριθμός προγράμματος και ο αντίστοιχος χρόνος ψησίματος εμφανίζονται στην οθόνη.

**Σημαντικό:**

Όταν πατάτε οποιοδήποτε από τα κουμπιά αφής θα πρέπει να ακουστεί ηχητικό σήμα, εκτός εάν η συσκευή δεν λειτουργεί αυτή τη στιγμή (δηλαδή το πρόγραμμα έχει ρυθμιστεί, το κουμπί έναρξης / διακοπής πατήθηκε, κατά το πάτημα των άλλων κουμπιών δεν εκδίδεται ηχητικό σήμα).

### **Γ. Βάρος ψωμιού**

Επιλέξτε μικτό βάρος (2,0 lb, 2,5 lb, 3,0 lb). Πατήστε το κουμπί αρκετές φορές μέχρι να εμφανιστεί ένα σύμβολο κάτω από το επιθυμητό βάρος.

### **Σημείωση:**

Για τα προγράμματα 9, 10, 11, 12, 13, 14 και 15, το βάρος του ψωμιού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

### **Δ. Χρόνος καθυστέρησης**

Ψήσιμο με χρόνο καθυστέρησης.

### **Ε. Χρώμα**

Επιλέξτε το βαθμό ψησίματος (Μεσαίος → Ψημένη κόρα → Γρήγορος → Πιο χαμηλός). Πατήστε το κουμπί χρώματος αρκετές φορές μέχρι να εμφανιστεί ένα σύμβολο πάνω από τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Ο χρόνος ψησίματος ποικίλλει ανάλογα με τον επιλεγμένο βαθμό ψησίματος. Για προγράμματα ψησίματος 1 έως 4, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη λειτουργία πατώντας το κουμπί έως ότου το τρίγωνο υποδείξει το γρήγορο πρόγραμμα. Για τα προγράμματα 6, 7 και 11, δεν είναι δυνατή η επιλογή της ρύθμισης χρώματος.

### **Ε. Έναρξη/Διακοπή**

Για να ξεκινήσετε και να σταματήσετε τη λειτουργία ή να διαγράψετε το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη. Για τη διακοπή της λειτουργίας, πατήστε σύντομα το κουμπί έναρξης / διακοπής έως ότου ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Πατώντας το κουμπί έναρξης / διακοπής, η εργασία μπορεί να συνεχιστεί. Εάν δεν πατήσετε χειροκίνητα το κουμπί έναρξης / διακοπής, ο αρτοποιασκευαστής θα συνεχίσει την εκτέλεση του προγράμματος αυτόματα μετά από 10 λεπτά. Για να ολοκληρώσετε τη λειτουργία και να διαγράψετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί έναρξης / διακοπής για 3 δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην πατήσετε το κουμπί έναρξης / διακοπής εάν θέλετε να ελέγξετε μόνο την κατάσταση του ψωμιού που ψήνεται.**

### **Λειτουργία «Μνήμης»**

Εάν μετά από διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος αποκατασταθεί το ίδιο εντός 10 δευτερολέπτων, το πρόγραμμα θα συνεχιστεί από το ίδιο σημείο όπου σταμάτησε. Ωστόσο, αυτό δεν ισχύει σε περιπτώσεις όπου ακυρώνετε / διακόπτετε τη διαδικασία ψησίματος πατώντας το κουμπί έναρξης / διακοπής για 3 δευτερόλεπτα.

### **Παράθυρο παρακολούθησης**

Μπορείτε να ελέγξετε τη διαδικασία ψησίματος μέσω του παραθύρου παρακολούθησης.

### **Προγράμματα ψησίματος**

Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα πατώντας το κουμπί μενού. Ο αντίστοιχος αριθμός προγράμματος εμφανίζεται στην οθόνη. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον επιλεγμένο συνδυασμό προγραμμάτων. Δείτε το κεφάλαιο «Προγραμματισμός».

### **Πρόγραμμα ψησίματος 1: Basic (Βασικό)**

Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο λευκού ή μαύρου ψωμιού, το οποίο αποτελείται κυρίως από σιτάρι ή αλεύρι σίκαλης. Το ψωμί έχει συμπαγή υφή.

### **Πρόγραμμα ψησίματος 2: French (Γαλλικό)**

Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ψήσιμο αφράτου ψωμιού από λεπτοαλεσμένο αλεύρι. Συνήθως βγαίνουν αφράτα ψωμιά με τραγανή κρούστα.

### **Πρόγραμμα ψησίματος 3: Whole Wheat (Ολικής άλεσης)**

Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για βαριά αλεύρια, όπως σταρένιο αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης. Το αποτέλεσμα είναι βαρύ και συμπαγές ψωμί.

### **Πρόγραμμα ψησίματος 4: Sweet (Γλυκό)**

Αυτό το πρόγραμμα είναι πολύ κατάλληλο εάν επιθυμείτε να προσθέσετε στη ζύμη αρτοποιήσματος επιπλέον ζάχαρη ή σουστατικά, όπως χυμό φρούτων, αποξηραμένα φρούτα, ινδοκάρυδο τριμμένο, σταφίδες ή σοκολάτα. Το αποτέλεσμα είναι ένα αφράτο, απαλό προϊόν.

### **Πρόγραμμα ψησίματος 5: Low carb (Χαμηλών υδατανθράκων)**

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων χαμηλών υδατανθράκων.

**Πρόγραμμα 6: Gluten Free (Χωρίς γλουτένη)**

Τα αλεύρια χωρίς γλουτένη και τα μείγματα αρτοσκευασμάτων έχουν διαφορετικές ιδιότητες φουσκώματος και χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να απορροφήσουν τα υγρά. Έτσι, το πρόγραμμα με τον παρατεταμένο χρόνο φουσκώματος και το χρόνο ψησίματος είναι κατάλληλο για ψωμιά χωρίς γλουτένη ή μείγματα ψησίματος χωρίς γλουτένη.

**Πρόγραμμα ψησίματος 7: Express (Ταχεία παρασκευή)**

Ο χρόνος ζύμωσης και ψησίματος καθώς και ο χρόνος φουσκώματος μειώνονται σημαντικά στο πρόγραμμα ταχεία παρασκευής. Επομένως, αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο μόνο για συνταγές που δεν χρησιμοποιούν βαριά αλεύρια ή άλλα βαριά συστατικά. Με αυτό το πρόγραμμα, τα αρτοσκευάσματα είναι λιγότερο αφράτα και μπορεί να μην είναι τόσο νόστιμα όσο συνήθως.

**Πρόγραμμα ψησίματος 8: Cake (Κέικ)**

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα για να ψήσετε κέικ σύμφωνα με τις συνταγές σας ή τα έτοιμα μείγματα.

**Πρόγραμμα ψησίματος 9: Kneading (Ζύμωμα)**

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα εάν θέλετε απλώς να ζυμώσετε ζύμη. Δεν υπάρχει φάση ζύμωσης και ο προγραμματισμός χρονοδιακόπτη δεν είναι δυνατός.

**Πρόγραμμα ψησίματος 10: Dough (Ζύμη)**

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ζυμώσετε ζύμη με μαγιά για ψωμάκια, πίτσα ή άλλα γλυκά. Είναι δυνατόν να προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη. Αυτό σας επιτρέπει να προετοιμάσετε τη ζύμη μέσα στον ακριβή χρόνο. Το πρόγραμμα μια φάση ζύμωσης και φουσκώματος.

**Πρόγραμμα ψησίματος 11: Pasta dough (Ζύμη ζυμαρικών)**

Μπορείτε να προετοιμάσετε ζύμη ζυμαρικών με αυτό το πρόγραμμα. Το πρόγραμμα διαρκεί 15 λεπτά και αποτελείται μόνο από μια φάση ζύμωσης. Δεν είναι δυνατός ο προγραμματισμός του χρονοδιακόπτη.

**Πρόγραμμα ψησίματος 12: Pizza dough (Ζύμη πίτσας)**

Για την παρασκευή ζύμη για πίτσα. Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί 45 λεπτά και αποτελείται από δύο φάσεις ζύμωσης και δύο φάσεις φουσκώματος. Είναι δυνατόν να προγραμματίσετε το χρονοδιακόπτη.

**Πρόγραμμα ψησίματος 13: Yoghurt (Γιαούρτι)**

Αυτό το πρόγραμμα σας επιτρέπει να προετοιμάσετε γιαούρτι από αγελαδινό γάλα ή γάλα σόγιας. Δείτε τις συνημμένες συνταγές για λεπτομερείς οδηγίες.

**Πρόγραμμα 14: Jam (Μαρμελάδα)**

Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται για την προετοιμασία μαρμελάδας, γλυκού, ζελέ και άλλα.

**Πρόγραμμα 15: Bake (Ψήσιμο)**

Για επιπλέον ψήσιμο ψωμιού που δεν ψήθηκε πολύ καλά ή δεν ψήθηκε καθόλου. Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε έτοιμη ζύμη. Το ψωμί θα διατηρηθεί ζεστό για σχεδόν μία ώρα μετά το τέλος του ψησίματος. Αυτό εμποδίζει την ύγρανση του ψωμιού.

**Πρόγραμμα ψησίματος 16: Homemade (Δικό μας)**

Μπορείτε να προσαρμόσετε αυτό το πρόγραμμα σύμφωνα με τις προτιμήσεις και την εμπειρία σας. Μπορείτε να ορίσετε μεμονωμένους χρόνους για κάθε φάση της διαδικασίας παρασκευής.

Όταν επιλεγεί το 16 Homemade (Δικό μας), υπάρχουν 8 προσαρμοσμένα μενού που μπορούν να αποθηκευτούν. Πατήστε το κουμπί χρώματος. Μπορείτε να επιλέξετε μενού από 1 έως 8 για το ψήσιμο της κόρας. Προς το παρόν, εάν πατήσετε το κουμπί μενού, θα επιστρέψετε στο πρώτο προεπιλεγμένο μενού.

Όταν έχει επιλεγεί ένα προσαρμοσμένο μενού, πατήστε το κουμπί βάρους ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε τη διαδικασία που θέλετε να ρυθμίσετε το χρόνο. Το μικρό βέλος στο τέλος της οθόνης αναβοσβήνει, το οποίο δείχνει το τρέχον βήμα στο πρόγραμμα. Ο κύκλος θα λειτουργήσει ως εξής: ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ - ΖΥΜΩΜΑ 1 - ΦΟΥΣΚΩΜΑ 1 - ΖΥΜΩΜΑ 2 - ΦΟΥΣΚΩΜΑ 2 - ΦΟΥΣΚΩΜΑ 3 - ΨΗΣΙΜΟ - ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ.

Πατήστε τα κουμπί «Χρόνος +» και «Χρόνος -», με τα οποία μπορείτε να ορίσετε χρόνο για κάθε φάση του προγράμματος. Όταν αλλάζετε το χρόνο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, ο χρόνος θα αναβοσβήνει. Όταν ορίσετε το μέγιστο χρόνο, πατήστε το κουμπί «Χρόνος» και επιστρέψτε στον ελάχιστο χρόνο της φάσης του προγράμματος.

Πατήστε ξανά το κουμπί βάρους ψωμιού για να αρχίσει να αναβοσβήνει τη ρύθμιση και να προχωρήσει στο επόμενο βήμα. Το επόμενο βήμα του προγράμματος αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Όταν ολοκληρωθεί ο προγραμματισμός κάθε σταδίου, πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης, επιβεβαιώστε τις ρυθμίσεις και βγείτε. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης και ξεκινήστε τη λειτουργία του αρτοπαρασκευαστή.

Το HOMEMADE (δικό μας πρόγραμμα) είναι κατάλληλο για χρήστες που είναι εξοικειωμένοι με τη διαδικασία παρασκευής

προϊόντων αρτοποιίας και σύμφωνα με τις δικές τους ιδέες μπορούν να δημιουργήσουν μια διαδικασία για την προετοιμασία τους και να επιτύχουν ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Παρακάτω αναφέρεται το πιθανό εύρος ρύθμισης του χρόνου για κάθε φάση στο μενού **HOMEMADE** (δικό μας πρόγραμμα).

Διαδικασία	Προεπιλεγμένος χρόνος	Εύρος ρύθμισης χρόνου
Προθέρμανση	00:15	0:00-0:20
Ζύμωμα 1	00:13	0:00-0:15
Φούσκωμα 1	00:25	0:20-0:40
Ζύμωμα 2	00:12	0:00-0:20
Φούσκωμα 2	00:30	0:00-1:00
Φούσκωμα 3	00:30	0:00-1:00
Ψήσιμο	1:00	0:00-1:20
Διατήρηση ζεστού ψωμιού	1:00	0:00-1:00

Υπάρχει λειτουργία «Μνήμη» για τη ρύθμιση του χρόνου κάθε φάσης στο μενού **HOMEMADE** (δικό μας πρόγραμμα), και μόλις ορίσει ο χρόνος, δεν μπορεί να αλλάξει μέχρι τον επόμενο μηδενισμό ή επαναφορά των προεπιλεγμένων εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Επιλέξτε το μενού **16 HOMEMADE** (δικό μας πρόγραμμα) και μετά επιλέξτε ένα από τα 8 προσαρμοσμένα μενού πατώντας το κουμπί για το βαθμό ψησίματος της κόρας. Εάν πατήσετε ταυτόχρονα τα κουμπιά μενού και βάρους ψωμιού για 1 δευτερόλεπτο, για το προσαρμοσμένο μενού που έχετε επιλέξει, θα επανέλθουν οι εργοστασιακές προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

- Για να ακυρώσετε αυτήν τη λειτουργία πρόωρα, πατήστε το κουμπί έναρξης / διακοπής για τρία δευτερόλεπτα έως ότου ακουστεί ένα μακρύ ηχητικό σήμα. Για την απενεργοποίηση της συσκευής, αποσυνδέστε από το ηλεκτρικό δίκτυο. Στα προγράμματα 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10 και 16, ακούγονται ηχητικά σήματα κατά τη διάρκεια των σταδίων του προγράμματος. Λίγο αργότερα, προσθέστε επιπλέον συστατικά, όπως φρούτα ή ξηρούς καρπούς. Και θα εμφανιστεί το "ADD" (Πρόσθεση). Τα συστατικά δεν συνθλιβονται από το ζυμωτήρα. Εάν έχετε ρυθμίσει χρονοδιακόπτη καθυστέρησης, μπορείτε να βάλετε όλα τα συστατικά στον κάδο ψησίματος στην αρχή. Σε αυτήν την περίπτωση, τα φρούτα και οι ξηροί καρποί πρέπει να κοπούν σε μικρότερα κομμάτια.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη επιτρέπει καθυστερημένο ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά με τα βέλη **▲** και **▼** ορίστε τον επιθυμητό χρόνο λήξης για τη λειτουργία ψησίματος. Επιλέξτε πρόγραμμα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος. Με το κουμπί με βέλος **▲** μπορείτε να αλλάξετε τον τελικό χρόνο ψησίματος σε βήματα των 10 λεπτών. Κρατήστε πατημένο το κουμπί με βέλος, για να αλλάξετε το χρόνο πιο γρήγορα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο συνολικός χρόνος ψησίματος και ο χρόνος καθυστέρησης. Εάν περάσετε τον επιθυμητό χρόνο κατά τη ρύθμιση, μπορείτε να διορθώσετε χρησιμοποιώντας το κουμπί με βέλος **▼**. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη με το κουμπί έναρξης / διακοπής. Η άνω και κάτω τελεία της οθόνης αναβοσβήνει και ο προγραμματισμένος χρόνος αρχίζει να τρέχει. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, θα ακουστούν δέκα ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί 0:00. Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για προγράμματα 9, 11, 13, 14 ή 15.

### Παράδειγμα:

Η ώρα είναι 8:00 και θα θέλατε να έχετε ζεστό ψωμί μετά από 7 ώρες και 15 λεπτά - στις 15:15. Επιλέξτε πρώτα το πρόγραμμα 1 και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη 7:15, που είναι ο χρόνος, μετά τον οποίο το ψωμί πρέπει να είναι ψημένο. Σημειώστε ότι η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο πρόγραμμα παρασκευής μαρμελάδας.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη όταν χρησιμοποιείται ευπαθή προϊόντα.

**Αυτά μπορεί να είναι αυγά, γάλα, κρέμα γάλακτος ή τυρί.**

**Πριν το ψήσιμο**

Για μια επιτυχημένη διαδικασία ψησίματος, λάβετε υπόψη τα εξής:

**Συστατικά**

- Αφαιρέστε τον κάδο ψησίματος από το σώμα πριν τοποθετήσετε τα συστατικά. Εάν τα συστατικά πέσουν στην περιοχή των αντιστάσεων, ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά κατά τη θέρμανση.
- Τοποθετείτε πάντα τα συστατικά στον κάδο ψησίματος με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή.
- Όλα τα συστατικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου για να επιτευχθούν βέλτιστα αποτελέσματα στο φούσκιωμα.
- Μετρήστε τα συστατικά με ακρίβεια. Ακόμη και μικρές αποκλίσεις από τις ποσότητες που αναφέρονται στη συνταγή μπορούν να επηρεάσουν το αποτέλεσμα που επιτεύχθηκε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες από τις καθορισμένες. Πολλή μεγάλη ζύμη μπορεί να βγει από τον κάδο ψησίματος κατά του φουσκώματος και να στάζει πάνω στα ζεστά θερμαντικά στοιχεία, προκαλώντας πυρκαγιά.

### ΨΗΣΙΜΟ ΨΩΜΙΟΥ

**Προετοιμασία**

Ακολουθήστε τις οδηγίες ασφαλείας σε αυτό το εγχειρίδιο. Τοποθετήστε τον αρτοποιασκευαστή σε μια επίπεδη και συμπαγή βάση.

1. Αφαιρέστε τον κάδο ψησίματος από τη συσκευή.
2. Πατήστε τους ζυμωτήρες στον άξονα μετάδοσης κίνησης στον κάδο ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά.
3. Τοποθετήστε τα συστατικά για τη συνταγή σας στον κάδο ψησίματος με τη σειρά που αναφέρεται. Προσθέστε πρώτα τα υγρά, τη ζάχαρη και το αλάτι, μετά το αλεύρι και τελευταία προσθέστε τη μαγιά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν έρχεται σε επαφή με το αλάτι ή τα υγρά.

Οι μέγιστες ποσότητες αλευριού και μαγιάς που μπορούν να χρησιμοποιηθούν καθορίζονται στη συνταγή.

4. Τοποθετήστε τον κάδο ψησίματος πίσω στη συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
5. Κλείστε το καπάκι της συσκευής.
6. Συνδέστε το φις σε πρίζα του δικτύου τροφοδοσίας ρεύματος. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος και η διάρκεια του κανονικού προγράμματος 1.
7. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα με το κουμπί μενού. Κάθε πάτημα επιβεβαιώνεται από ένα ηχητικό σήμα.
8. Επιλέξτε έναν βαθμό ψησίματος της κόρας για το ψωμί. Στην οθόνη υπάρχει σημάδι για τον επιλεγμένο βαθμό ψησίματος - ελαφρύ, μεσαίο ή υψηλό. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη ρύθμιση "Rapid" (Γρήγορη) για να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για τα προγράμματα 9, 10, 11, 12, 13 ή 14, δεν μπορεί να επιλεγεί κανένας βαθμός ψησίματος. Και η ρύθμιση "Rapid" (Γρήγορη) μπορεί να οριστεί μόνο για τα προγράμματα 1, 2, 3 και 4.

9. Έχετε πλέον τη δυνατότητα να ορίσετε τον τελικό χρόνο του προγράμματός σας με το χρονοδιακόπτη. Μπορείτε να εισαγάγετε μέγιστη καθυστέρηση 15 ωρών.

**Σημείωση**

Η λειτουργία καθυστέρησης δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για προγράμματα 9, 11, 13, 14 ή 15.

**Έναρξη προγράμματος**

Τώρα ξεκινήστε το πρόγραμμα με το κουμπί έναρξης / διακοπής.

Το πρόγραμμα εκτελεί αυτόματα διάφορες λειτουργίες. Μπορείτε να ακολουθήσετε την προγραμματισμένη ακολουθία μέσω του παραθύρου του αρτοποιασκευαστή. Σε ορισμένες περιπτώσεις, ενδέχεται να δημιουργηθεί συμπύκνωση στο παράθυρο

κατά το ψήσιμο. Το καπάκι της συσκευής μπορεί να ανοιχθεί κατά τη ζύμωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην ανοίγετε το καπάκι κατά το ψήσιμο. Το ψωμί μπορεί να ξεφουσκώσει.**

**Συμβουλή:** Μετά από 5 λεπτά ζύμωσης, ελέγξτε την υφή της ζύμης. Θα πρέπει να είναι μαλακή, κολλώδης μάζα. Εάν είναι πολύ στεγνή, προσθέστε λίγο υγρό. Εάν είναι πολύ υγρή, προσθέστε λίγο αλεύρι (1/2 έως 1 κουταλάκι του γλυκού μία ή περισσότερες φορές ανάλογα με την περίπτωση).

### Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΦΑΙΡΕΣΗΣ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να αφαιρέσετε τους ζυμωτήρες πριν από τη φάση ψησίματος. Αυτή η ενέργεια δεν είναι υποχρεωτική, αλλά αν αφαιρεθούν οι ζυμωτήρες, οι αντιαισθητικές οπές στο ψημένο ψωμί είναι λίγο μικρότερες, επειδή παραμένει μόνο το ζεύγος των αξόνων που σχηματίζουν τρύπες στο ψωμί. Το ψωμί δεν σχίζεται πλέον κατά την αφαίρεση των ζυμωτήρων από τον κάδο ψησίματος και είναι πιο εύκολο να αφαιρεθούν. Κατά τη διάρκεια της 2<sup>ης</sup> φάσης φουσκώματος, ακούγονται 10 ηχητικά σήματα και στην οθόνη αναβοσβήνει την ένδειξη "RMV". Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης / διακοπής για παύση του προγράμματος για δέκα λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης δέκα λεπτών, ο υπόλοιπος χρόνος του προγράμματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Αφαιρέστε τους ζυμωτήρες, πατήστε το κουμπί έναρξης / διακοπής για να συνεχίσετε το πρόγραμμα. Εάν δεν πατήσετε το κουμπί έναρξης / διακοπής, το πρόγραμμα θα συνεχιστεί αυτόματα μετά από παύση 10 λεπτών. Αυτή η λειτουργία δεν ισχύει για τα προγράμματα 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14 ή 15.

### ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, θα ακουστούν δέκα ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί 0:00. Στο τέλος του προγράμματος, η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα στη λειτουργία ζεστάματος για έως και 60 λεπτά. Σε αυτήν τη λειτουργία, κυκλοφορεί ζεστός αέρας στη συσκευή. Μπορείτε να διακόψετε πρόωρα το ζέσταμα κρατώντας πατημένο το κουμπί έναρξης / διακοπής έως ότου ακουστούν δύο ηχητικά σήματα.

Η φάση συντήρησης ζεστού ψωμιού δεν ενεργοποιείται στα προγράμματα 9, 10, 11, 12, 13 ή 14.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

**Πριν ανοίξετε το καπάκι της συσκευής, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ηλεκτρικού δικτύου. Όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα!**

#### Αφαίρεση του ψωμιού

Όταν αφαιρείτε τον κάδο ψησίματος, χρησιμοποιείτε πάντα λαβές σκευών ή γάντια κουζίνας. Κρατήστε τον κάδο ψησίματος κεκλιμένο σε μια σχάρα και ανακινήστε τον απαλά μέχρι να γλιστρήσει το ψωμί από αυτό. Εάν το ψωμί δεν βγει από τους ζυμωτήρες, αφαιρέστε τους προσεκτικά χρησιμοποιώντας το γάντζο που περιλαμβάνεται για την αφαίρεση των ζυμωτήρων.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα που ενδέχεται να αφήσουν γρατσουνιές στην αντικολητική επιστρώση. Μετά την αφαίρεση του ψωμιού, πλύνετε αμέσως τον κάδο ψησίματος με ζεστό νερό. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται να κολλήσουν οι ζυμωτήρες στον άξονα μετάδοσης κίνησης.**

**Συμβουλή:** Εάν αφαιρέσετε τους ζυμωτήρες από τη ζύμη μετά το τελευταίο ζύωμα, το ψωμί θα παραμείνει ολόκληρο όταν το αφαιρέσετε από τον κάδο.

- Πατήστε για λίγο το κουμπί έναρξης / διακοπής για να διακόψετε τη διαδικασία ψησίματος ή αφαιρέστε το φις από την ηλεκτρική πρίζα.
- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και αφαιρέστε τον κάδο ψησίματος. Μπορείτε να αφαιρέσετε τη ζύμη με αλευρωμένα χέρια και να αφαιρέσετε τους ζυμωτήρες.
- Επιστρέψτε τη ζύμη και κλείστε το καπάκι της συσκευής.
- Επανασυνδέστε το φις στο ηλεκτρικό δίκτυο και πατήστε το κουμπί έναρξης / διακοπής. Το πρόγραμμα ψησίματος συνεχίζεται. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15-30 λεπτά πριν το καταναλώσετε. Πριν το κόψιμο του ψωμιού, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει οι ζυμωτήρες.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

Μην προσπαθήσετε να ξεκινήσετε τη λειτουργία του αρτοπαρασκευαστή πριν κρυώσει εντελώς ή ζεσταθεί. Εάν εμφανιστεί η ένδειξη “ΗΗΗ” στην οθόνη μετά την έναρξη του προγράμματος, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στον κάδο του ψωμιού είναι πολύ υψηλή. Πρέπει να σταματήσετε αμέσως το πρόγραμμα και να αποσυνδέσετε το φιν από την ηλεκτρική πρίζα. Στη συνέχεια, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά. Εάν εμφανιστεί η ένδειξη “LLL” στην οθόνη μετά την έναρξη του προγράμματος, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία στον κάδο ψησίματος είναι πολύ χαμηλή και ο αρτοπαρασκευαστής δεν μπορεί να λειτουργήσει. Τα υλικά είναι πιθανώς κατεψυγμένα και εάν ο αρτοπαρασκευαστής ενεργοποιηθεί, θα υποστεί βλάβη. Πρέπει να σταματήσετε αμέσως το πρόγραμμα και να αποσυνδέσετε το φιν από την ηλεκτρική πρίζα, να τοποθετήσετε τον αρτοπαρασκευαστή σε ένα πιο ζεστό μέρος μέχρι να ζεπαγώσουν τα συστατικά και να μπορεί να λειτουργήσει η συσκευή. Εάν εμφανιστεί η ένδειξη “ΕΕ0” στην οθόνη αφού πατήσετε το κουμπί έναρξης / διακοπής, απενεργοποιήστε το διακόπτη τροφοδοσίας και αφαιρέστε το φιν από την ηλεκτρική πρίζα. Στη συνέχεια, βάλτε ξανά το φιν στην πρίζα και ενεργοποιήστε το διακόπτη τροφοδοσίας. Εάν εμφανιστεί ξανά ένα μήνυμα σφάλματος στην οθόνη, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ****Προειδοποίηση:**

Αφαιρείτε το φιν από την επιτοίχια πρίζα κάθε φορά και περιμένετε τη συσκευή να κρυώσει. Προστατέψτε τη συσκευή από πιτσίλισμα νερού και υγρασίας, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Ακολουθήστε τις οδηγίες ασφαλείας.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

Τα μέρη και τα εξαρτήματα της συσκευής δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Σώμα, καπάκι, θάλαμος ψησίματος**

Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από την περιοχή ψησίματος χρησιμοποιώντας μια βρεγμένη πετσέτα ή ένα ελαφρώς υγρό μαλακό σφουγγάρι. Σκουπίστε το σώμα και το καπάκι με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι οικιακής χρήσης. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι εντελώς στεγνή στο εσωτερικό. Για ευκολότερο καθαρισμό, το καπάκι της συσκευής μπορεί να αφαιρεθεί από το σώμα:

- Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής σε κατάλληλη γωνία και ανασηκώστε το για να το αφαιρέσετε.
- Αφαιρέστε το καπάκι της συσκευής από τους οδηγούς μεντεσέδων.
- Για την εγκατάσταση του καπακιού της συσκευής, τοποθετήστε τα σφηνοειδές στηρίγματα μεντεσέδων μέσω του ανοίγματος των οδηγών των μεντεσέδων.

**ΚΑΘΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΖΥΜΩΤΗΡΕΣ**

Οι επιφάνειες τον κάδο ψησίματος και οι ζυμωτήρες έχουν αντικολητική επίστρωση. Κατά τον καθαρισμό, μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, σκόνες καθαρισμού ή αντικείμενα που μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια. Λόγω της υγρασίας και της εξάτμισης με την πάροδο του χρόνου, η επιφάνεια των διαφόρων μερών μπορεί να υποστεί αλλαγές στην εμφάνισή της. Αυτό δεν θα επηρεάσει την ποιότητα ή τη λειτουργία της συσκευής. Πριν τον καθαρισμό, αφαιρέστε τον κάδο ψησίματος και τους ζυμωτήρες από την περιοχή ψησίματος. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του κάδου με ένα υγρό πανί.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

Ποτέ μη βυθίζετε τον κάδο ψησίματος σε νερό ή άλλα υγρά. Πλύνετε το εσωτερικό του κάδου με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Εάν υπάρχουν σκληρυμένα υπολείμματα στους ζυμωτήρες και είναι δύσκολο να αφαιρεθούν, γεμίστε τον κάδο ψησίματος με ζεστό νερό για περίπου 30 λεπτά. Εάν ο σφινγκτήρας στο ζυμωτήρα είναι φραγμένος, μπορείτε να το καθαρίσετε προσεκτικά με ένα ξύλινο καλαμάκι. Μη χρησιμοποιείτε χημικά καθαριστικά ή διαλύτες για να καθαρίσετε τον αρτοπαρασκευαστή.

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ**

<b>Τι πρέπει να κάνω εάν ο ζυμωτήρας έχει κολλήσει στον κάδο ψησίματος;</b>	Ρίξτε ζεστό νερό στον κάδο ψησίματος και γυρίστε το ζυμωτήρα για να ξεκολλήσει το σκληρωμένο υλικό από κάτω.
<b>Τι γίνεται αν το ψημένο ψωμί παραμένει στον κάδο ψησίματος;</b>	Η λειτουργία διατήρησης ζεστού ψωμιού διατηρεί το ψωμί ζεστό για περίπου 1 ώρα και το προστατεύει από την υγρασία. Εάν το ψωμί παραμένει στον αρτοποιαστικό για περισσότερο από 1 ώρα, μπορεί να υγρανθεί.
<b>Μπορεί ο κάδος ψησίματος να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων;</b>	Όχι. Πλύνετε τον κάδο με το χέρι.
<b>Γιατί η ζύμη δεν αναδεύεται ακόμη και όταν το μοτέρ λειτουργεί;</b>	Βεβαιωθείτε ότι οι ζυμωτήρες και ο κάδος ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά.
<b>Τι πρέπει να κάνω εάν ο ζυμωτήρας παραμένει στο ψωμί;</b>	Βγάλτε τους ζυμωτήρες με το γάντζο για την αφαίρεσή τους.
<b>Τι συμβαίνει εάν η τροφοδοσία ρεύματος σβήσει ενώ εκτελείται ένα πρόγραμμα;</b>	Σε περίπτωση διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος για έως και 10 λεπτά, ο αρτοποιαστικός θα συνεχίσει να εκτελεί το τελευταίο πρόγραμμα που έχει εισαχθεί μέχρι το τέλος.
<b>Πόσος χρόνος χρειάζεται για το ψήσιμο ψωμιού;</b>	Δείτε τον πίνακα προγράμματος για την ακριβή διάρκεια.
<b>Γιατί δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία χρονοδιακόπτη κατά την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων;</b>	Τα φρέσκα προϊόντα, όπως το γάλα ή τα αυγά, θα χαλάσουν εάν παραμείνουν στη συσκευή για πολύ καιρό.
<b>Οι σταφίδες που προστέθηκαν αλέθονται στη συσκευή.</b>	Για να αποφύγετε τη σύνθλιψη συστατικών - φρούτα ή ξηρούς καρπούς και σπόρους - προσθέστε τα στη ζύμη αφού ακουστεί το σήμα.

Εκτέλεση εφαρμόζονται συνταγές θα πρέπει να γίνει με το συμπεριλαμβανόμενο στο σύνολο φλιτζάνια και мерными της σούπας.

**ΒΑΣΙΚΟ ΨΩΜΙ (BASIC BREAD)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1250g		1500g	
1. Νερό	340ml		380ml		420ml	
2. Λάδι	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g	4 κ.σ.	48g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g	1.5 κ.γλ.	10g	2 κ.γλ.	14g
4. Αλεύρι	4 φλιτζάνια	600g	4 ½ φλιτζάνια	675g	5 φλιτζάνια	750g
5. Ζάχαρη	1.5 κ.σ.	18g	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g
6. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g

**GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών**ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ (FRENCH BREAD)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1250g		1500g	
1. Νερό	340ml		390ml		440ml	
2. Λάδι	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g	4 κ.σ.	48g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g	2 κ.γλ.	14g	2 κ.γλ.	14g
4. Αλεύρι	4 φλιτζάνια	600g	4 3/5 φλιτζάνια	690g	5 1/5 φλιτζάνια	780
5. Ζάχαρη	1.5 κ.σ.	18g	1.5 κ.σ.	18g	2 κ.σ.	24g
6. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g

**ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ (WHOLE WHEAT BREAD)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1250g		1500g	
1. Νερό	370ml		440ml		510ml	
2. Λάδι	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g	4 κ.σ.	48g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g	1.5 κ.γλ.	10g	2 κ.γλ.	14g
4. Αλεύρι ολικής αλέσεως	2 φλιτζάνια	300g	2 1/3 φλιτζάνια	350g	2 2/3 φλιτζάνια	400g
5. Αλεύρι	2 φλιτζάνια	300g	2 1/3 φλιτζάνια	350g	2 2/3 φλιτζάνια	400g
6. Ζάχαρη	1.5 κ.σ.	18g	2.5 κ.σ.	30g	3 κ.σ.	36g
7. Μαγιά	1.25 κ.γλ.	5g	1.25 κ.γλ.	5g	1.25 κ.γλ.	5g

**ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ (SWEET BREAD)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1250g		1500g	
1. Νερό	340ml		380ml		420ml	
2. Λάδι	3 κ.σ.	36	3 κ.σ.	36g	4 κ.σ.	48g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g	1.5 κ.γλ.	10g	2 κ.γλ.	14g
4. Αλεύρι	4 φλιτζάνια	600g	4 1/2 φλιτζάνια	675g	5 φλιτζάνια	750g
5. Ζάχαρη	4 κ.σ.	48	5 κ.σ.	60g	6 κ.σ.	72g
6. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g

**GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ |** Εγχειρίδιο λειτουργιών**ΨΩΜΙ ΧΑΜΗΛΩΝ ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΩΝ (LOW CARB BREAD)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g	1250g	1500g
Αυγά	5	6	7
Βούτυρο (λιωμένο)	75g	100g	100g
Ανθότυρο	150g	200g	250g
Πλήρες γάλα	200ml	250ml	300ml
Αλεύρι αμυγδάλου	100g	150g	200g
Αλάτι	1 κ.γλ.	1 κ.γλ.	1 κ.γλ.
Εκχύλισμα λεμονιού	2 ml	2 ml	2 ml
Αμύγδαλα	100g	150g	200g
ΜΠΤΕΚΙΝ Πάουντερ	16g	32g	32g

**ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ (GLUTE-FREE)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1250g		1500g	
1. Νερό	340ml		380ml		420ml	
2. Λάδι	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g	4 κ.σ.	48g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g	1.5 κ.γλ.	10g	2 κ.γλ.	14g
4. Αλεύρι χωρίς γλουτένη	4 φλιτζάνια	600g	4 ½ φλιτζάνια	675g	5 φλιτζάνια	750g
5. Ζάχαρη	1.5 κ.σ.	18g	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g
6. Μαγιά	1.5 κ.γλ.	6g	1.5 κ.γλ.	6g	1.5 κ.γλ.	6g

**ΨΩΜΙ ΤΑΧΕΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ (SUPER RAPID)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1250g		1500g	
1. Νερό	320ml		360ml		400ml	
2. Λάδι	5 κ.σ.	60g	6 κ.σ.	72g	7 κ.σ.	84g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g	1.5 κ.γλ.	10g	2 κ.γλ.	14g
4. Αλεύρι	4 φλιτζάνια	600g	4 ½ φλιτζάνια	675g	5 φλιτζάνια	750g
5. Ζάχαρη	1.5 κ.σ.	18g	2 κ.σ.	24g	3 κ.σ.	36g
6. Μαγιά	1 3/4 κ.γλ.	7g	2 κ.γλ.	8g	2.5 κ.γλ.	10g

**GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών****ΚΕΙΚ (CAKE)**

Ποσότητα Απαραίτητα υλικά	1000g		1000g		1250g	
1. Βούτυρο	6 κ.σ.	72g	8 κ.σ.	96g	10 κ.σ.	120g
2. Ζάχαρη	6 κ.σ.	72g	8 κ.σ.	96g	10 κ.σ.	120g
3. Αυγά	4	200g	5	250g	6	300g
4. 4. Αλεύρι που φουσκώνει μόνο του	1 φλιτζάνι	150g	1 ½ φλιτζάνια	225g	2 φλιτζάνια	300g
5. Αρωματική ύλη	1 κ.γλ.	4g	1 κ.γλ.	4g	1 1/3 κ.γλ.	5g
6. Χυμό λεμονιού	1 κ.σ.	12g	1 1/3 κ.σ.	16g	1 3/4 κ.σ.	18g
7. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g	1 1/3 κ.γλ.	5g	1.5 κ.γλ.	6g

**ΒΑΣΙΚΗ ΖΥΜΗ (DOUGH)**

Απαραίτητα υλικά		
1. Νερό	270ml	
2. Λάδι	2 κ.σ.	24g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g
4. Αλεύρι	3 φλιτζάνια	450g
5. Ζάχαρη	2 κ.σ.	24g
6. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g

**ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ (PASTA DOUGH)**

Απαραίτητα υλικά		
1. Νερό	300ml	
2. Λάδι	2 κ.σ.	24g
3. Αλάτι	1 κ.γλ.	7g
4. Αλεύρι	3 1/3 φλιτζάνια	500g
5. Ζάχαρη	2.5 κ.σ.	30g
6. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g

**ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ (PIZZA DOUGH)**

Απαραίτητα υλικά		
1. Νερό	270ml	
2. Ελαιόλαδο	2 κ.σ.	24g

3. Αλάτι	¾ κ.γλ.	5g
4. Αλεύρι	3 φλιτζάνια	450g
5. Ζάχαρη	2.5 κ.σ.	30g
6. Μαγιά	1 κ.γλ.	4g

**ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

Πλήρες γάλα	1000ml
Γάλα με οξεόφιλο	100 ml
ή οξεόφιλο λακτοβάκιλο	

**ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ (JAM)**

<b>Ποσότητα Απαραίτητα υλικά</b>	
1. Πολτοποιημένες φράουλες	4 φλιτζάνια
2. Ζάχαρη για μαρμελάδα	500g
3. Χυμό λεμονιού	40g









### ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;  
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

### MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria  
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



**EN:** The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίните τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.



Intertek



RoHS



EKO  
БЪЛГАРИК



PAP