



**MANUALE D'USO
USER MANUAL
UPORABNIŠKI PRIROČNIK
KORISNIČKI PRIRUČNIK**



**macchina per il pane
bread machine
aparat za kruh
aparat za pečenje kruha**

**Art. 155919.01
220-240V~, 50/60Hz
850W**





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

macchina per il pane



su **www.eurospin.it** trovi
la versione digitale del manuale d'uso

INDICE

ISTRUZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA..... 1-4

USO PREVISTO 5

CONTENUTI DELLA CONFEZIONE E DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO..... 5

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 6

COME SI USA 6-10

PULIZIA E MANUTENZIONE 10

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 11-12

RICETTA 13-18

GARANZIA 18

ISTRUZIONI GENERALI SULLA SICUREZZA



Leggere tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.



ATTENZIONE!

PERICOLO! SUPERFICIE CALDA! Questo simbolo posizionato sull'apparecchio avvisa del pericolo di scottature, dato che le superfici accessibili dell'apparecchio diventano calde durante l'uso.



Sicurezza alimentare. Questo simbolo indica che l'apparecchio è sicuro al contatto con gli alimenti.

1. Prima dell'uso controllare che la tensione della spina a muro corrisponda a quella mostrata sulla piastrina con i valori nominali. Questo apparecchio integra una spina con messa a terra. Assicurarsi che la spina a parete disponga di messa a terra.
2. Non utilizzare apparecchi con un cavo o una spina danneggiati dopo un guasto. Restituirlo al produttore o a un agente dedicato all'assistenza per la sostituzione o il controllo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un agente dedicato all'assistenza, oppure da personale qualificato, così da evitare rischi.
3. Non toccare la superficie calda, dopo la cottura

del pane indossare guanti durante l'uso.

4. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la macchina del pane in acqua o altri liquidi in caso di scosse elettriche.
5. Scollegare l'apparecchiatura dopo l'uso, quando non in uso o prima di effettuare la pulizia.
6. Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione dal bordo del tavolo o farlo scorrere lungo un'area calda.
7. Non utilizzare altri accessori che non siano consigliati dal produttore. Non lasciar utilizzare a minori o a disabili senza che siano state impartite istruzioni sull'uso o senza la supervisione di qualcuno.
8. Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore quali fornelli a gas o piastre elettriche.
9. Occorre estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio o liquidi caldi.
10. Non toccare parti in movimento dell'apparecchio durante la cottura.
11. Non inserire pellicole metalliche o altri materiali nella macchina del pane in quanto sussiste il rischio di incendi o cortocircuiti.
12. Non coprire la macchina del pane con asciugamani o altro materiale in quanto calore e vapore devono potersi dissipare.

13. Non colpire con forza la teglia sulla parte superiore o ai lati per rimuoverla, in quanto potrebbe danneggiarsi.
14. Non accendere l'apparecchiatura senza assicurarsi che la teglia sia saldamente in posizione.
15. L'apparecchio non è destinato ad altri usi.
16. Non usare all'aperto.
17. Conservare le istruzioni per riferimenti futuri.
18. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di comando remoto separato.
19. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
20. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura e devono pertanto essere sotto la supervisione di un adulto.
21. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da minori a meno che non abbiano compiuto 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto.
22. Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontani dalla

portata dei bambini minori di 8 anni.

23. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e in ambienti simili come:

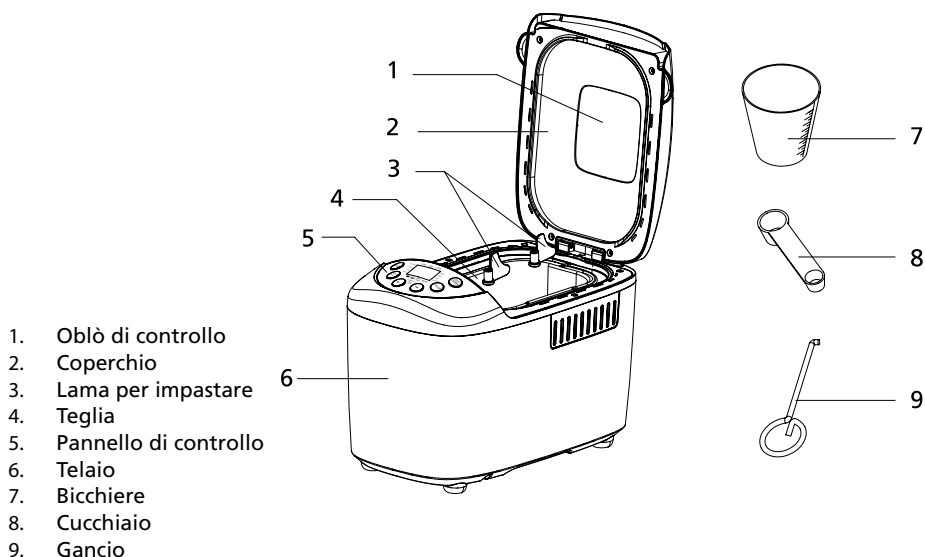
- cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- fattorie;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed and breakfast.

24. Prestare attenzione alle quantità di farina e agenti lievitanti massimi da utilizzare.

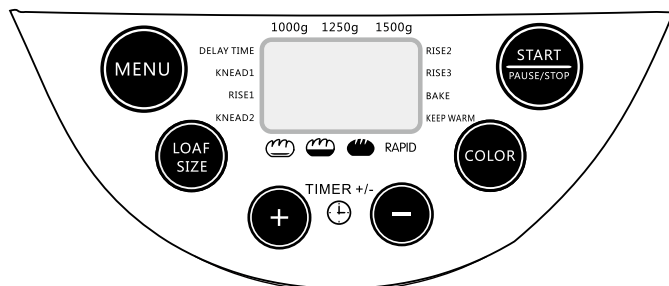
USO PREVISTO

Questo apparecchio è destinato per uso domestico privato e all'interno. Non è inteso per l'uso commerciale né per l'uso all'aperto. Usare esclusivamente gli accessori in dotazione. È destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti come indicato nel presente manuale di istruzioni. Altri usi o modifiche non sono previsti per questo apparecchio.

CONTENUTI DELLA CONFEZIONE E DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



Pannello di controllo:



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Assicurarsi che tutti i materiali della confezione siano stati rimossi prima dell'uso. Verificare con attenzione che l'apparecchiatura e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
2. Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano dai bordi della superficie di lavoro.

COME SI USA

Dopo l'accensione

Quando la macchina del pane è inserita nell'alimentazione, sarà emesso un segnale acustico e verrà visualizzato "3:10". "1" è il programma predefinito. La freccia indica "1250 g" e "🍞" in quanto sono le opzioni predefinite.



AVVIO/INTERRUZIONE/PAUSA

Il tasto serve per avviare e interrompere il programma di cottura selezionato.

Per avviare un programma, premere il tasto una volta. Sarà emesso un breve segnale acustico e i due punti sul display del tempo inizieranno a lampeggiare avviando il programma. Dopo l'avvio del programma, gli altri tasti non saranno attivi.

Per mettere in pausa il programma, premere il tasto circa 0,5 secondi. Se dopo 3 minuti non viene attuata alcuna operazione, il programma riprenderà a funzionare.

Per interrompere il programma, premere il tasto circa 3 secondi, sarà quindi emesso un segnale acustico a indicare che il programma è stato disattivato. Questa funzione consente di evitare interruzioni indesiderate del programma.



MENU

Il tasto serve a impostare programmi diversi. Ad ogni pressione (accompagnata da un breve segnale acustico), il programma cambierà. Premendo il tasto, è possibile scorrere tra i 15 menu in maniera ciclica sul display LCD. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 15 menu sono spiegate di seguito.

Programma 1: Tradizionale

Per pane bianco e misto, composti principalmente da farina di grano o di segale. Il pane presenta una consistenza compatta. È possibile regolare la doratura del pane tramite il tasto COLOR.

Programma 2: Pane francese

Per pane leggero composto da farina fine. Normalmente il pane è morbido con una crosta croccante. Non adatto a ricette che richiedono burro, margarina o latte.

Programma 3: Pane integrale

Per pane composto da varietà di farina dura che richiede un impasto e una lievitazione più lunga (ad esempio, farina integrale e farina di segale). Il pane risulterà più compatto e pesante.

Programma 4: Pane dolce

Per pane a cui si aggiungono succhi di frutta, scaglie di cocco, uvetta, frutta secca, cioccolato o edulcoranti. A causa della lunga lievitazione il pane risulterà leggero e soffice.

Programma 5: Pane al latte

Pane con impasto, lievitazione e cottura con burro e latte.

Programma 6: Pane senza glutine

Pane con impasto, lievitazione e cottura SENZA GLUTINE. Normalmente per: farina senza glutine, farina di riso, farina di patate dolci, farina di mais e farina d'avena.

Programma 7: Super rapido

Pane con impasto, lievitazione e cottura più veloce rispetto al pane normale. Il pane cotto con questa impostazione è generalmente più piccolo con una consistenza densa.

Programma 8: Torte

Impasto, lievitazione e cottura. La lievitazione è ottenuta tramite lievito in polvere o bicarbonato di sodio.

Programma 9: Impasto

Impostazione della durata dell'impasto con quantità diverse.

Programma 10: Impasto e lievitazione

Impasto e lievitazione, senza cottura. Rimuovere l'impasto e utilizzarlo per realizzare pagnotte, pizza, panini al valore, ecc.

Programma 11: Impasto programmabile

Per la realizzazione è possibile utilizzare farina e acqua o altri ingredienti.

Programma 12: Yogurt

Preparazione e fermentazione dello yogurt.

Programma 13: Marmellata

Bollitura di marmellate e confetture.

Programma 14: Cottura

Consente di aggiungere un tempo di cottura ulteriore al pane che risulti troppo leggero o non cotto a sufficienza. In questo programma non sono compresi impasto e lievitazione.

Programma 15: Personalizzato

È possibile personalizzare la durata di ciascuna fase per impasto, lievitazione, cottura, mantenimento della temperatura. La durata programmabile di ciascuna fase si trova in tabella.



COLORE

Cottura leggera, media o con crosta scura e cottura RAPIDA. Quando si preme il tasto, è possibile scegliere ciclicamente tra Leggero → Medio → Cotto → RAPIDO. Per opzione predefinita il colore della crosta è Medio. Per il menu 6 e 7 non è possibile scegliere RAPIDO. Nei menu 9-13 è possibile disabilitare questa modalità.



DIMENSIONI DEL PANE

Per i menu 9,10,11,12,13 non è possibile selezionare il peso del pane. Sono disponibili 3 modalità di peso tra cui selezionare: 1000g, 1250g, 1500g. Alla pressione del tasto è possibile scegliere ciclicamente 1000g → 1250g → 1500g; l'opzione predefinita è 1250g. La funzione per la selezione del peso è disponibile solo per i menu da 1 a 6, 8, 14 e 15.



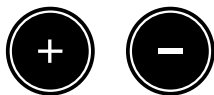
Leggera



Media



Cotta



TEMPO+/-

Se non si desidera che la macchina del pane esegua la lavorazione in una volta sola, è possibile utilizzare questa funzione per impostare la tempistica. Il ritardo maggiore impostabile è 15 ore. Per prima cosa selezionare l'impostazione MENU e COLORE, quindi premere il tasto TIME per modificare il tempo visualizzato sullo schermo LCD. Premere il tasto TIME una volta per aumentare o ridurre il ritardo di 10 minuti. Non è possibile utilizzare la funzione ritardo con i menu 8, 9 e 13. Premere il tasto TIME ripetutamente per aumentare o ridurre il tempo in modo continuo. Il tempo impostato include la durata del programma più il ritardo.

Esempio: adesso sono le 8:30 di sera e voglio che il pane sia pronto il mattino seguente alle 7:00 (dopo 10 ore e 30 minuti). Selezionare il menu, il colore, le dimensioni e quindi aggiungere la durata finché non viene visualizzato 10:30 sullo schermo LCD. Quindi premere il tasto START/STOP/PAUSE per attivare il programma di posticipo e visualizzare la durata. " ◀ " indica il CONTO ALLA ROVESCIA. Dopo un lampeggio del punto, sullo schermo LCD inizierà il conto alla rovescia del tempo residuo. Alle 7 di mattina il pane sarà pronto.

Nota: per la cottura ritardata, non utilizzare ingredienti facilmente deperibili quali uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

Funzione di mantenimento della temperatura

Il pane può essere mantenuto automaticamente caldo per 1 ora dopo il termine della cottura. Lo schermo LCD visualizzerà 0:00 durante la fase di mantenimento della temperatura. " ▶ " consente di mantenere la temperatura finché non scadono i 60 minuti.

NOTA

1. Per utilizzare l'apparecchio, la temperatura ambiente consigliata deve essere compresa tra 15°C e 34°C. La lievitazione del pane sarà troppo acida a temperature elevate, mentre non sarà completa a temperature basse. In base alla temperatura ambiente, le dimensioni del pane saranno diverse.
2. Se viene interrotta l'alimentazione elettrica durante la panificazione, il processo proseguirà automaticamente se ripreso entro 10-15 minuti, anche senza la pressione del tasto START/STOP/PAUSE. (Se si imposta il timer, l'apparecchio non continua il programma precedente e viene reimpostato.) Se l'interruzione supera 10-15 minuti, la memoria non sarà mantenuta e sarà necessario rimuovere gli ingredienti nella teglia e aggiungerli di nuovo; inoltre sarà necessario riavviare la macchina del pane. Se l'impasto non è passato ancora alla fase di lievitazione quando si interrompe l'alimentazione, è possibile premere direttamente il tasto START/STOP/PAUSE per continuare il programma dall'inizio.

VISUALIZZAZIONE DI AVVISI

“HHH” - Questa dicitura indica che la temperatura all'interno del pane è troppo elevata. Premere START/STOP/PAUSE (vedere Fig.1 di seguito) per interrompere il programma, scollegare il cavo di alimentazione, aprire il coperchio superiore e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio per 10-20 minuti prima di riprendere.

“EE0” - Questo avviso indica che il sensore della temperatura è scollegato. Premere START/STOP/PAUSE (vedere Fig.2 di seguito) per interrompere il programma e scollegare il cavo di alimentazione. Far controllare il sensore presso il centro assistenza autorizzato più vicino per la riparazione o la regolazione elettrica/meccanica.

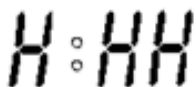


Figura 1



Figura 2

STRUMENTO DI MISURAZIONE

TIPS (SUGGERIMENTI): Uno dei passaggi più importanti per preparare bene il pane è la misurazione corretta degli ingredienti. Misurare scrupolosamente ogni ingrediente e aggiungerlo nella teglia nell'ordine indicato dalla ricetta.

Si consiglia caldamente di utilizzare il misurino o dei cucchiaini per ottenere la quantità corretta. In caso contrario la preparazione corretta del pane ne sarà influenzata.

Ordine di aggiunta

Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine indicato dalla ricetta.

1. Ingredienti liquidi
2. Ingredienti secchi
3. Lievito

Il lievito deve essere posizionato su farina asciutta e non deve mai entrare in contatto con liquidi o sale.

Quando si utilizza la funzione con timer di ritardo per lunghi periodi di tempo, non aggiungere ingredienti deperibili come uova o latte.

Dopo che la farina è stata impastata completamente per la prima volta, sarà emesso un segnale acustico e sarà possibile inserire la frutta nella miscela. Se si aggiunge troppo presto la frutta, il sapore sarà meno intenso dopo una lunga fase di miscelazione.

Ingredienti liquidi

Acqua, latte fresco o altri liquidi devono essere misurati con misurini con segni chiari e beccuccio. Collocare il misurino sul tavolo e abbassarsi per controllare il livello del liquido. Quando si misura l'olio o altri ingredienti, pulire il misurino con cura per non lasciare tracce.

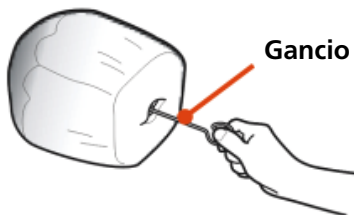
Ingredienti secchi

Misurare gli ingredienti secchi inserendoli con un cucchiaino nel misurino e una volta riempito, livellando con un coltello. Non utilizzare il misurino inserendolo in un contenitore pieno di farina in quanto il peso finale potrebbe risultare maggiore. Non picchiettare il fondo del misurino o della confezione.

SUGGERIMENTO Prima di misurare, mescolare la farina per farle prendere aria. Quando si misurano piccole quantità di ingredienti secchi, come sale o zucchero, utilizzare un cucchiaino per la misurazione, assicurandosi che sia livellato.

Gancio

A volte quando si cerca di estrarre il pane, lama per impastare rimane incastrata nel pane. Utilizzare un gancio per estrarre la lama.



Panificazione:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
2. Aggiungere gli ingredienti nella teglia seguendo la sezione RICETTA.
3. Inserire la spina di alimentazione nella presa.
4. Premere il tasto "MENU" per selezionare il programma desiderato.
5. Premere il tasto "LOAF SIZE" per selezionare le dimensioni del pane desiderate.
6. Premere il tasto "COLOR" per selezionare il livello di cottura della crosta desiderato.
7. Utilizzare i tasti "TIME+" e "TIME-" per impostare la durata per il completamento del programma.
8. Premere il tasto "START/STOP" per avviare il programma.
9. Quando il pane è pronto, sarà emesso un segnale acustico.
10. Spegner l'apparecchio premendo il tasto "START/STOP/PAUSE" per circa 3 secondi; verrà emesso un segnale acustico a conferma.
11. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica.
12. Rimuovere la teglia dall'involucro con attenzione.
13. Rimuovere il pane dalla teglia. Capovolgere la teglia e scuoterla delicatamente finché il pane non fuoriesce. Mettere il pane su uno scaffale.

ATTENZIONE: dopo la cottura la superficie è calda. Indossare dei guanti da forno quando si rimuove una teglia calda.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
1. Scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
 2. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
 3. Pulire l'interno e l'esterno della teglia con un panno umido, non utilizzare oggetti affilati o agenti abrasivi per proteggere il rivestimento antiaderente. La teglia deve asciugarsi completamente prima dell'installazione.
 4. Utilizzare un panno umido per pulire coperchio, interno e oblò di controllo. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, onde evitare la degradazione della finitura della superficie.
 5. Pulire delicatamente la superficie esterna dell'involucro con un panno umido, quindi utilizzare un panno asciutto per pulire. Non utilizzare petrolio o altri liquidi. Non immergere mai l'involucro in acqua per la pulizia.
 6. Riporre in un luogo pulito e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

N.	Problema	Causa	Soluzione
1	Viene emesso fumo dalla fessura di aerazione durante la cottura.	Durante il primo uso, alcuni ingredienti aderiscono all'elemento riscaldante o in prossimità; dell'olio può rimanere sulla superficie dell'elemento riscaldante.	Scollegare la macchina del pane e pulire l'elemento riscaldante, facendo attenzione a non scottarsi, quindi asciugare lasciando il coperchio aperto.
2	La crosta inferiore del pane è troppo spessa	Il pane è stato tenuto al caldo e nella teglia troppo a lungo e ha perduto troppa acqua	Estrarre il pane prima senza tenerlo al caldo
3	L'estrazione del pane risulta difficile	L'impastatrice aderisce allo stelo della macchina del pane	Dopo aver estratto il pane, mettere acqua calda nella teglia e immergere l'impastatrice 10 minuti, quindi estrarla e pulirla
4	Gli ingredienti sono mescolati in modo non omogeneo e il pane viene cotto male	1. Il programma selezionato non è corretto	Selezionare il programma corretto
		2. Dopo l'accensione, se si apre il coperchio il pane si asciuga e non si forma la crosta	Non aprire il coperchio durante l'ultima lievitazione
		3. La resistenza al mescolamento è esagerata e l'impastatrice non riesce quasi a ruotare e mescolare adeguatamente	Controllare il foro dell'impastatrice, estrarre la teglia e azionare senza carico. Se il funzionamento non è normale, rivolgersi al servizio assistenza.
5	Viene visualizzato "HHH" dopo aver premuto il tasto START/STOP/PAUSE	La temperatura della macchina del pane è troppo elevata per preparare il pane.	Premere il tasto START/STOP/PAUSE e scollegare la macchina del pane, quindi estrarre la teglia e aprire il coperchio finché l'apparecchio non si raffredda
6	Il motore produce rumore ma l'impasto non viene mescolato	La teglia è stata inserita non correttamente o l'impasto è troppo grande per essere mescolato	Controllare se la teglia è stata fissata correttamente e se l'impasto è stato preparato in base alla ricetta e gli ingredienti pesati correttamente.
7	Il pane è troppo grande e spinge il coperchio	Il lievito, la farina o l'acqua sono eccessivi oppure la temperatura ambiente è troppo elevata	Controllare questi fattori e ridurre adeguatamente la quantità in base alle esigenze

8	Il pane è troppo piccolo o non lievita	Non è stato aggiunto lievito o non è sufficiente, inoltre la lievitazione potrebbe non avviarsi se la temperatura dell'acqua è troppo calda o se il lievito si è mescolato con del sale oppure se la temperatura ambiente è troppo fredda.	Controllare la quantità e il comportamento del lievito, aumentare adeguatamente la temperatura ambiente
9	L'impasto è troppo grade e fuoriesce dalla teglia	La quantità di liquidi è troppa e anche il lievito è eccessivo	Ridurre la quantità di liquidi per migliorare la durezza dell'impasto
10	Il pane si affloscia nel mezzo quando si cuoce l'impasto	1. La farina utilizzata non è di tipo forte e non fa lievitare l'impasto	Utilizzare farina per pane o di tipo più forte
		2. La lievitazione è troppo rapida o la temperatura del lievito è troppo elevata	Il lievito deve essere utilizzato a temperatura ambiente
		3. L'acqua se in eccesso rende l'impasto troppo umido e morbido.	In base alla capacità di assorbimento dell'acqua, regolarne la quantità
11	Il peso del pane è troppo e la struttura troppo densa	1. Troppa farina o troppa poca acqua	Ridurre la quantità di farina o aumentare l'acqua
		2. Troppa frutta o troppa farina integrale	Ridurre la quantità di ingredienti e aumentare quella del lievito
12	La parte centrale è cava al taglio del pane	1. Troppa acqua o lievito e sale assente	Ridurre adeguatamente acqua o lievito e controllare il sale
		2. La temperatura dell'acqua è troppo calda	Controllare la temperatura dell'acqua
13	La farina aderisce alla superficie del pane	1. Sono presenti troppi ingredienti addensanti nel pane come burro, banana, ecc.	Non aggiungere ingredienti addensanti al pane.
		2. Se l'acqua è troppo poca l'impasto non viene mescolato adeguatamente	Controllare l'acqua e gli elementi meccanici della macchina del pane
14	Durante la preparazione di torte o alimenti con zucchero, la crosta è troppo spessa e il colore troppo scuro.	Ricette o ingredienti diversi portano a grandi differenze nella preparazione del pane; il colore di cottura diventa molto scuro se lo zucchero è eccessivo	Se il colore della cottura è troppo scuro per lo zucchero in eccesso, premere START/STOP per interrompere il programma 5-10 minuti prima del tempo previsto. Prima di estrarre il pane è necessario lasciare il pane o la torta nella teglia circa 20 minuti a coperchio chiuso

RICETTA

Nota:

Per il lievito in polvere, il peso ottimale del pane non deve essere inferiore a 1250 g.

Per la preparazione di marmellate, quando si utilizza frutta a basso contenuto di acidi (fragole, pesche, ciliegie), il peso non deve superare 700 g.

Menu		Ingredienti	Volume	Volume	Volume	Nota
1 Pane tradizionale		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sale	1 cucchi- aio	2 cucchi- aini	3 cucchi- aini	mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	5 cucchi- ai	mettere nell'angolo
	[4]	olio	2 cucchi- ai	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	
	[5]	farina ad elevato contenuto di glutine	4 bicchieri 560g	5 bicchieri 700g	6 bicchieri 840g	
	[6]	latte in polvere	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	5 cucchi- ai	
	[7]	lievito istan- taneo	0,5 cucchi- aini	0,8 cuc- chiaini	1 cucchi- aini	mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi
2 Pane francese		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sale	1 cucchi- aini	2 cucchi- aini	3 cucchi- aini	mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	2 cucchi- ai	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	mettere nell'angolo
	[4]	olio	2 cucchi- ai	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	
	[5]	farina ad alto con- tenuto di glutine	4 bicchieri 560g	5 bicchieri 700g	6 bicchieri 840g	
	[6]	lievito istan- taneo	0,5 cucchi- aini	0,8 cuc- chiaini	1 cucchi- aini	mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi.

3 Pane integrale		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sale	1 cucchi- aini	2 cucchi- aini	3 cucchi- aini	mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	2 cucchi- ai	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	mettere nell'angolo
	[4]	olio	2 cucchi- ai	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	
	[5]	farina ad elevato contenuto di glutine	2 bicchieri 280g	2,5 bicch- ieri 350g	3 bicchieri 420g	
	[6]	farina inte- grale	2 bicchieri 280g	2,5 bicch- ieri 350g	3 bicchieri 420g	
	[7]	lievito istan- taneo	1 cucchi- aini	1,5 cuc- chiaini	1,75 cuc- chiaini	mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi.
	[8]	latte in polvere	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	4 cucchi- ai	
4 Pane dolce		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	acqua	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	sale	0,5 cucchi- aini	1 cucchi- aino	1,5 cuc- chiaini	mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	0,25 bicch- ieri	0,5 bicch- ieri	0,75 bic- chieri	mettere nell'angolo
	[4]	olio	2 cucchi- ai	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	
	[5]	latte in polvere	3 cucchi- ai	4 cucchi- ai	4 cucchi- ai	
	[6]	farina ad elevato contenuto di glutine	4 bicchieri 560g	5 bicchieri 700g	6 bicchieri 840g	
	[7]	lievito istan- taneo	0,5 cucchi- aini	0,8 cuc- chiaini	1 cucchi- aini	mettere sulla farina asciutta, non far en- trare in contatto con liquidi.

5 Pane al latte		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Latte	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Burro fuso	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	sale	1,5 cucchi- aini	2 cucchi- aini	2,5 cuc- chiaini	mettere nell'angolo
	[4]	zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[5]	farina ad elevato contenuto di glutine	4 bicchieri	5 bicchieri	6 bicchieri	
	[6]	lievito istan- taneo	1 cucchi- aio	1,5 cuc- chiaini	1,75 cuc- chiaini	mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi.
6 Pane sen- za glutine		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	acqua	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sale	1 cucchi- aino	2 cucchi- aini	3 cucchi- aini	mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[4]	olio	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini	
	[5]	Farina sen- za glutine	2 bicch- ieri/280 g	2,5 bicch- ieri/350 g	3 bicch- ieri/420 g	
	[6]	farina di mais	2 bicch- ieri/280 g	2,5 bicch- ieri/350 g	3 bicch- ieri/420 g	sostituibile con farina d'avena
	[7]	lievito istan- taneo	0,5 cucchi- aini	0,8 cuc- chiaini	1 cucchi- aini	mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi

7 Pane rapido		Peso del pane	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	acqua	350 ml	430 ml	520 ml	temperatura dell'acqua 40-50°C
	[2]	sale	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[3]	zucchero	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	mettere nell'angolo
	[4]	olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini	
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	4 bicchieri 560g	5 bicchieri 700g	6 bicchieri 840g	
	[6]	lievito istantaneo	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi.
8 Torte						Sciogliere lo zucchero in uovo e acqua, mescolare bene con fruste elettriche, quindi inserire gli altri ingredienti e iniziare il menu.
	[1]	acqua	30 ml			
	[2]	uovo	8 pezzi			
	[3]	zucchero	1 bicchiere			
	[4]	burro	2 cucchiaini			
	[5]	farina autolievitante	4 bicchieri/560 g			
	[6]	lievito istantaneo	1 cucchiaini			
9 Impasto						
	[1]	acqua	330 ml			
	[2]	sale	1 cucchiaino			mettere nell'angolo
	[3]	olio	3 cucchiaini			
	[4]	farina ad elevato contenuto di glutine	4 bicchieri/560 g			

10 Impasto e lievitazione						
	[1]	acqua	610 ml			
	[2]	sale	3 cucchiaini			mettere nell'angolo
	[3]	olio	5 cucchiaini			
	[4]	farina ad elevato contenuto di glutine	7 bicchieri 890g			
	[5]	lievito istantaneo	2 cucchiaini			mettere sulla farina asciutta, non far entrare in contatto con liquidi.
11 Impasto programmabile						
	[1]	acqua	620 ml			
	[2]	sale	1 cucchiaino			
	[3]	olio	3 cucchiaini			
	[4]	farina ad elevato contenuto di glutine	8 bicchieri			
12 Yogurt						
	[1]	Latte	1800 ml			
	[2]	Batteri lattici	180 ml			
13 Marmellata						
	[1]	polpa	5 bicchieri			mescolare fino a schiacciare, aggiungere acqua a piacere
	[2]	farina di fecola	1 bicchieri			
	[3]	zucchero	1cups			a piacere
14 Cottura						
	[1]	regolare la temperatura di cottura premendo il tasto: 100°C (leggera), 150°C (media), 200°C (scura), predefinito 150°C				

15 Personaliz- zato	[1]	Premere il tasto per accedere al menu personalizzato. In questo menu, è possibile impostare la durata di ogni fase (es. impasto, lievitazione, cottura). Adatto a pane fatto in casa
---------------------------	-----	--

GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di tre anni dalla data di acquisto. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura. In caso di difetto preesistente all'acquisto, viene garantita la sostituzione. Non sono coperte da garanzie tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa della negligenza o dalla trascuratezza nell'uso. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di un utilizzo di tipo professionale. Il venditore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose e animali domestici da conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel manuale di istruzioni.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto. Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.



The safety of products
tested and certified
for you.

bread machine



at **www.eurospin.it** you will find
the digital version of the user manual

CONTENTS

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS	1-3
INTENDED USE	4
PACKAGE CONTENTS AND DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	4
BEFORE THE FIRST USE	5
HOW TO USE	5-9
CLEANING AND CARE	10
TROUBLE SHOOTING	10-11
RECIPE	12-16
WARRANTY	17
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT	17

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Read all instructions and save it for future reference.

WARNING!



CAUTION! HOT SURFACE! This symbol placed on the appliance warns for the burning danger, since the appliance's accessible surfaces became hot during operation.



Food safety. This symbol indicates this appliance is safe for contact with food.

1. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
2. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions. Return it to manufacturer or the nearest authorized service agent for replacement or examination. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. Do not touch the hot surface, after bread baking wear oven gloves to operate.
4. Do not immerse power cord, plug, bread maker into water or other liquid in case of electric shock.

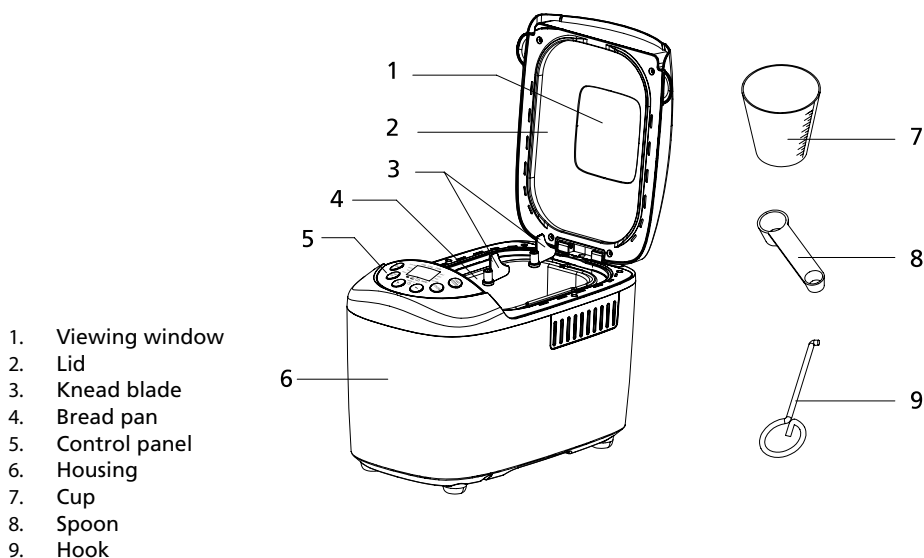
5. Unplug the appliance after using, when not use or before clean the appliance
6. Do not let power cord hand over the edge of a worktop or run across a hot area.
7. Do not use any other accessory attachments not recommended by manufacturer.
Do not let children or people with disabilities to operate without supervision or instruction.
8. Do not place the appliance on or near heat sources such as gas stove or electric hot plate.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker, as this will cause the risk of a fire or short circuit.
12. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely.
13. Never vigorously tap the baking pan on the top or edge to remove the pan, as this may damage the pan.
14. Never switch on the appliance without ensuring that the baking pan is securely in place.
15. This appliance is not intended to other use.
16. Do not use outdoors.
17. Save this instruction for future reference

18. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
20. Children shall not play with the appliance and must therefore be supervised.
21. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
22. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
23. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
24. Beware of maximum quantities of flour and raising agent that may be used.

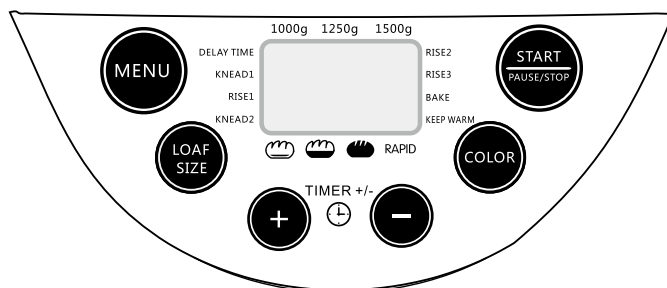
INTENDED USE

This appliance is designed for household and indoor only. It is not for commercial use and not for outdoor use. Use only accessories that supplied. Only intended to prepare foods as described in this instruction manual. Other uses or modifications of the appliance are not intended.

PACKAGE CONTENTS AND DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



Control panel:



BEFORE THE FIRST USE

1. Make sure that all the packaging materials have been properly removed before use. Check carefully the appliance and power cord are not damaged.
2. Clean the appliance before the first use. Clean the outside of the appliance with a dry soft cloth.
3. Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface, away from the edge of the work surface.

HOW TO USE

After power-up

When the bread maker is plugged into power supply, a beep will be heard and "3:10" will be displayed. "1" is the default program. The arrows point to "1250g" and "🍞" as they are default settings.



START/STOP/PAUSE

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

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

To pause the program, press the button for approx. 0.5 seconds, then the program will pause, after 3 minutes not having any operation, program will continue to work.

To stop the program, press the button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.



MENU

The button is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 15 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 15 menus will be explained below.

Program 1: Basic

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

Program 2: French

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

Program 3: Whole Wheat

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

Program 4: Sweet

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added

sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 5: Butter milk Bread

Kneading, rise and baking loaf with butter and milk to make bread.

Program 6: Gluten free

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

Program 7: Super rapid

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

Program 8: Cake

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

Program 9. Knead

Setting the kneading time by user with different quantity.

Program 10: Dough

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

Program 11: Pasta dough

To make the flour and water or some others can well commix.

Program 12: Yogurt

Ferment and make the yogurt.

Program 13: Jam

Boiling jams and marmalade.

Program 14: Bake

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

Program 15: Homemade

You can customized how many minutes in each phase for kneading, rise, baking, keep warm... every step. The time range of each programmed is in timetable.



COLOR

Light, Medium, or Dark crust and RAPID for your selection. When press button, will select Light → Medium → Dark → RAPID in cycle, Default crust color is Medium. Menu 6 and 7 cannot select RAPID. Menu 9-13 deactivate this mode.



LOAF SIZE

Menu 9,10,11,12,13 cannot select the bread weight; there are 3 weight modes for selection:1000g, 1250g,1500g, When press button will select 1000g → 1250g → 1500g in circle, default 1250g. The weight function only available to Menu 1 to 6 , 8, 14 and 15



Light



Medium



Dark



TIME+/-

If you don't want the bread maker work at once, can use this delay function. Longest delay time 15 hours.

Firstly select MENU and COLOR setting, then press the TIME button to change the time showing on LCD. Press TIME button once, increase or decrease 10 min delay time. Menu 8, 9 and 13 without delay function. Press TIME button continuously, the time will increase or decrease continuously. The setting time means including the program time and the delay time.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock (10 hours and 30 minutes). Select your menu, color, loaf size then add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP/PAUSE button to activate this delay program and time will display quickly. " ◀ " will indicate to DELAY TIME. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning.

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

Keep warm function

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. LCD will show 0:00 During keeping warm, " ▶ " indicates to KEEP WARM until 60 min keep warm time complete.

NOTE

1. Suggest the room temperature should be within the range of 15°C to 34°C to use the appliance. The bread ferment will turn acid if the temperature too high, if too low will affect the bread rising. Difference environment temperature, the bread size may have difference.
2. If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10-15 minutes interruption time once the appliance starts operation again, even without pressing START/STOP/PAUSE button. (If timer is set, the appliance doesn't continue to the previous program and reset to standard setting.) If the interruption time exceeds 10-15 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP/PAUSE directly to continue the program from the beginning.

WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP/PAUSE (see below figure1) to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20 minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP/PAUSE (see below figure2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.

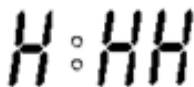


Figure 1



Figure 2

MEASUREMENT TOOL

TIPS: One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.

It is strongly suggested that use measuring cup or measuring Tsp to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

Adding Sequence

Always add ingredients in the order given in the recipe.

1. Liquid ingredients
2. Dry ingredients
3. Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt. When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for first time, a beep will heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

Liquid Ingredients

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

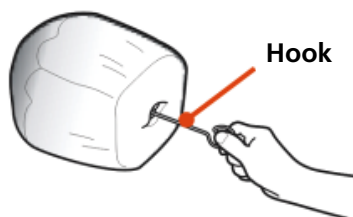
Dry measurements

Measure dry ingredients by gently scoop flour, etc. into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to dip into a flour container as this could add extra weight of ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring Tsp, making sure it is leveled off.

Hook

Sometimes when put out the bread, kneading blade would stay into the bread, use the hook to pull out the blade.



Making bread:

1. Place the appliance on a flat, stable and heat resistant surface.
2. Add ingredients to the bread pan following RECIPE section.
3. Plug power plug into power supply.
4. Press "MENU" button to select the desired program menu.
5. Press "LOAF SIZE" button to select the desired loaf size.
6. Press "COLOR" button to select the desired crust darkness.
7. Use "TIME +" and "TIME -" buttons to set the elapsed time for when the program is to be completed.
8. Press the "START/STOP" button to start the program.
9. When the bread is done, an alert will sound.
10. Switch off the appliance by pressing "START/STOP/PAUSE" button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard.
11. Unplug the cord from the electrical outlet.
12. Remove bread pan from housing carefully.
13. Remove the bread out of bread pan. Invert the bread pan and shake gently until the bread falls out. Place bread on a rack.

CAUTION: the surface is hot after baking. Use oven gloves when removing a hot bread pan

CLEANING AND CARE

- Never immerse the appliance in the water or other liquids.
1. Unplug the appliance before any cleaning.
 2. Allow the appliance cool down before cleaning.
 3. Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.
 4. Use a damp cloth to wipe lid, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface.
 5. Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth then use dry cloth to wipe. Never use petrol or other liquids. Never immerse the housing into water for cleaning.
 6. Store in dry and clean places.

TROUBLE SHOOTING

NO.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerse kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "HHH" after pressing START/STOP/PAUSE button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press START/STOP/PAUSE button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.

9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong agglutination ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong agglutination ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

RECIPE

Note:

For bread mixture powder, the optimal weight of bread is not less than 1250g.

For Making Jam, when using fruits with low content of fruit acids(e.g. strawberries, peaches, sweet cherries), the weight cannot more than 700g.

Menus		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Remark
1 Basic Bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1Tsp	2 Tsp	3 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	milk powder	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	
2 French bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1 Tsp	2 Tsp	3 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	instant yeast	0.5 Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

3 Whole-wheat bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1 Tsp	2 Tsp	3 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	2 Tbsp	3Tbsp	4 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	2cups/ 280g	2.5cups/ 350g	3 cups/ 420g	
	[6]	whole-wheat flour	2cups/ 280g	2.5cups/ 350g	3 cups/ 420g	
	[7]	instant yeast	1 Tsp	1.5 Tsp	1.75 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
	[8]	milk powder	3 Tbsp	4 Tbsp	4 Tbsp	
4 Sweet bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	330ml	420ml	510ml	
	[2]	salt	0.5 Tsp	1Tsp	1.5 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	0.25 cup	0.5 cup	0.75 cup	put on the corner
	[4]	oil	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	milk powder	3Tbsp	4 Tbsp	4 Tbsp	
	[6]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[7]	instant yeast	0.5 Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.

5 Butter milk		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Milk	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Butter oil	150ml	150ml	180ml	
	[3]	salt	1.5 Tsp	2 Tsp	2.5 Tsp	put on the corner
	[4]	sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	put on the corner
	[5]	high gluten flour	4 cups	5 cups	6 cups	
	[6]	instant yeast	1Tbsp	1.5 Tbsp	1.75 Tbsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
6 Gluten free bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	
	[2]	salt	1Tsp	2Tsp	3 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	2Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	2Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp	
	[5]	gluten free flour	2cups/280g		3cups/420g	
	[6]	corn flour	2cups/280g		3cups/420g	can replace of oat flour
	[7]	instant yeast	0.5Tsp	0.8 Tsp	1 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid

7 Quick Bread		bread weight	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	water	350ml	430ml	520ml	water temperature 40-50°C
	[2]	salt	1.5Tsp	2 Tsp	2.5 Tsp	put on the corner
	[3]	sugar	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	put on the corner
	[4]	oil	3 Tbsp	4 Tbsp	5 Tbsp	
	[5]	high gluten flour	4 cups/ 560g	5 cups/ 700g	6 cups/ 840g	
	[6]	instant yeast	1.5Tsp	2 Tsp	2.5 Tsp	put on the dry flour, don't touch with any liquid.
8 Cake						dissolve sugar in egg and water, mix well by electric egg-beater to as a bulk, then put the other ingredients together into bread barrel, then start this menu.
	[1]	water	30ml			
	[2]	egg	8 pcs			
	[3]	sugar	1 cup			
	[4]	butter	2 Tbsp			
	[5]	self-rising flour	4cups/560g			
	[6]	instant yeast	1 Tsp			
9 Knead						
	[1]	water	330ml			
	[2]	salt	1Tsp			put on the corner
	[3]	oil	3 Tbsp			
	[4]	high gluten flour	4 cups/560g			

10 Dough						
	[1]	water	610ml			
	[2]	salt	3 Tsp			put on the corner
	[3]	oil	5 Tbsp			
	[4]	high gluten flour	7cups/ 890g			
	[5]	instant yeast	2 Tsp			put on the dry flour, don't touch with any liquid.
11 Pasta dough						
	[1]	water	620ml			
	[2]	salt	1Tsp			
	[3]	oil	3Tbsp			
	[4]	high gluten flour	8 cups			
12 Yogurt						
	[1]	milk	1800ml			
	[2]	lactic acid bacteria	180ml			
13 Jam						
	[1]	pulp	5 cups			stir to mushy, can put some water or not
	[2]	starch	1 cups			
	[3]	sugar	1cups			up to flavor
14 Bake						
	[1]	Adjust baking temperature by pressing crust button :100°C(light);150°C(-medium);200°C(dark), default 150 °C				
15 Home made	[1]	Press this button enter to home-made menu., in this menu, user can set each process' time e.g. knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread				

WARRANTY

The appliance is guaranteed for three years from the date of delivery years from the date of delivery, as shown by the date on the receipt/invoice.

In case of defect existing before purchase, the replacement is guaranteed. The warranty does not cover those parts found to be faulty as a result of negligence or careless use. The warranty also excludes all cases of improper use of the appliance or any instances of use of professional type.

The seller refuses to accept any liability for damage that may directly or indirectly be caused to people, property or pets as a result of failure to abide by all instructions contained in this manual.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



The symbol representing the crossed out trash can on the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be treated separately from domestic waste. It must be taken to a recycling centre for electrical and electronic appliances or turned in to the point of sale when purchasing a new, equivalent, appliance. Correct consignment of the no-longer used appliance to a recycling centre for treatment and environmentally compatible elimination avoids negative impact on the environment and public health, and makes possible the recovery the materials that the product is made from. The user is responsible for taking the appliance to the recycling centre at the end of its life. For more detailed information regarding the available collection systems, contract the local refuse centre or the store where the product was purchased. Anyone who leaves or throws away this appliance without taking it to a collection centre for electrical-electronic waste, shall be punished by administrative fine as per applicable law on illegal waste disposal.



Varnost izdelkov
preizkušena in
potrjena za vas.

aparat za kruh



na www.eurospin.it najdete digitalno različico
uporabniškega priročnika

KAZALO

SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA.....	1-4
PREDVIDENA UPORABA.....	5
VSEBINA PAKETA IN OPIS NAPRAVE.....	5
PRED PRVO UPORABO.....	6
NAČIN UPORABE.....	6-10
ČIŠČENJE IN NEGA	10
ODPRAVLJANJE TEŽAV	11-12
RECEPT	13-16
GARANCIJA	17

SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA



Preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.



OPOZORILO!

POZOR! VROČA POVRŠINA! Ta simbol na napravi vas opozarja na nevarnost opeklin, saj dostopne površine naprave med delovanjem postanejo vroče.



Varno za živila. Ta simbol pomeni, da je naprava varna za uporabo z živili.

1. Pred uporabo preverite, ali napetost stenske vtičnice ustreza napetosti na tipski ploščici. Ta naprava ima vgrajen ozemljen vtič. Prepričajte se, da je stenska vtičnica v vaši hiši dobro ozemljena.
2. Če je kabel ali vtič naprave poškodovan ali če je prišlo do okvare, naprave ne uporabljajte. Vrnite je proizvajalcu ali pa se obrnite na najbližji pooblaščen servis, kjer bodo napravo pregledali ali zamenjali. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnost.
3. Ne dotikajte se vročih površin. Ko je kruh pečen, napravo uporabljajte z zaščitnim rokavicami.

4. Napajalnega kabla, vtiča ali kruhomata ne potaplajte v vodo ali druge tekočine, ker lahko povzročite električni udar.
5. Po uporabi, pred čiščenjem ali če naprave dalj časa ne boste uporabljali, jo odklopite iz omrežne vtičnice.
6. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob delovne površine ali potekati čez vročo površino.
7. Ne uporabljajte dodatne opreme, ki je ni odobril proizvajalec.
Otroci ali osebe s posebnimi potrebami ne smejo uporabljati naprave brez nadzora ali vodenja.
8. Naprave ne odlagajte na vire toplote, kot je plinska štedilnik ali električna vroča plošča, ali v njihovo bližino.
9. Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino, morate biti posebej previdni.
10. Med peko se ne dotikajte premikajočih ali vrtečih se delov naprave.
11. V kruhomat ne polagajte kovinske folije ali drugih materialov, sej lahko pride do požara ali kratkega stika.
12. Kruhomata nikoli ne pokrivajte z brisačo ali drugo krpo. Vročina in para morata prosto izhlapevati.
13. Med odstranjevanjem posode za peko nikoli ne udarjajte močno po njenem vrhu ali robu, saj jo

lahko tako poškodujete.

14. Aparata nikoli ne vklopite, dokler se ne prepričate, da je posoda za peko trdno nameščena.
15. Ta aparat ni namenjen za drugo uporabo.
16. Aparata ne uporabljajte na prostem.
17. Ta navodila shranite za prihodnjo uporabo.
18. Naprava ni namenjena za delovanje s pomočjo zunanjega časovnika ali ločenega sistema z daljinskim upravljalnikom.
19. To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi oz. pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod ustreznim nadzorom ali če so bili seznanjeni z varno uporabo in razumejo nevarnosti, povezane z uporabo.
20. Otroci se ne smejo igrati z napravo in jih je zato treba nadzorovati.
21. Čiščenja in vzdrževanja naprave ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom odrasle osebe.
22. Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
23. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu in podobno uporabo, na primer:

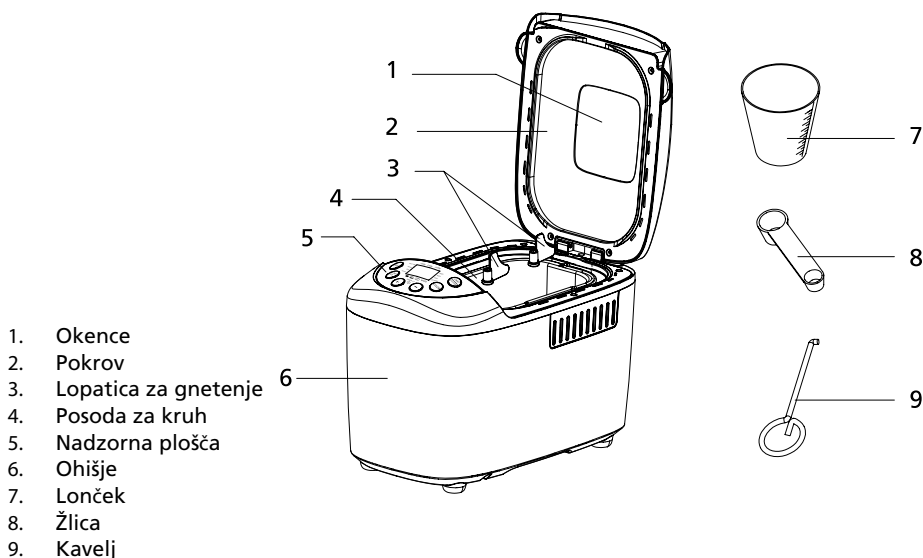
- kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- turistične kmetije;
- v prostorih za stranke v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
- v nastanitvenih obratih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.

24. Upoštevajte največje količine moke in sredstva za vzhajanje, ki jih lahko uporabite.

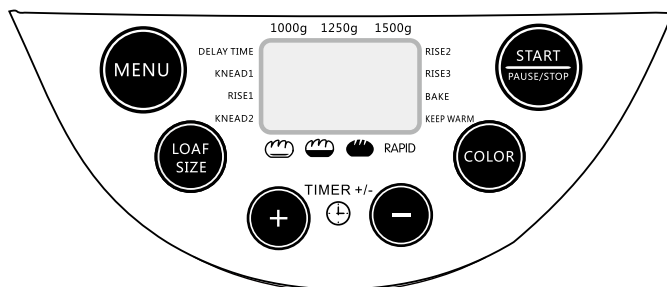
PREDVIDENA UPORABA

Ta naprava je zasnovana za uporabo v gospodinjstvu in samo v zaprtih prostorih. Ni namenjena uporabi v komercialne namene ali na prostem. Uporabljajte samo priloženo dodatno opremo. Naprava je predvidena samo za pripravo hrane, kot je opisano v teh navodilih za uporabo. Druga uporaba ali spremembe naprave ne sodijo v predvideno uporabo.

VSEBINA PAKETA IN OPIS NAPRAVE



Nadzorna plošča:



PRED PRVO UPORABO

1. Poskrbite, da boste pred uporabo ustrezno odstranili ves embalažni material. Skrbno preverite, da naprava in napajalni kabel nista poškodovana.
2. Napravo pred prvo uporabo očistite. Zunanost naprave očistite s suho in mehko krpo.
3. Napravo postavite na ravno in stabilno površino, ki je odporna na vročino, stran od roba delovne površine.

NAČIN UPORABE

Po napajanju

Ko priključite kruhomat na električno napajanje, boste zaslišali pisk, na zaslonu pa se izpisalo "3:10". "1" je privzeti program. Puščici kažeta na "1250g" in "☺", ker sta to privzeti nastavitvi.



START/STOP/PAUSE (Zagon/zaustavitev/začasna prekinitev)

Gumb za uporablja za zagon in zaustavitev izbranega programa peke.

Če želite zagnati program, enkrat pritisnete gumb. Zaslišali boste kratek pisk, na prikazu časa bosta začeli utripati dve piki in program se bo začel. Ko se program začne, so vsi drugi gumbi neaktivni. Če želite začasno prekiniti program, pritisnete gumb za pribl. 0,5 sekunde in program se bo začasno prekinil. Če 3 minute ne pritisnete nobenega drugega gumba, se bo program nadaljeval.

Če želite zaustaviti program, pritisnete gumb za pribl. 3 sekunde. Zaslišali boste pisk, kar pomeni, da se je program zaustavil. Ta funkcija pomaga preprečiti nenamerne prekinitve v delovanju programa.



MENU (Meni)

S tem gumbom lahko nastavite različne programe. Ob vsakem pritisku (in kratkem pisku) bo izbran drug program. Če večkrat pritisnete gumb, se bo na zaslonu LCD izmenično prikazalo 15 programov. Izberite želeni program. Različne funkcije 15 so opisane v nadaljevanju.

Program 1: Basic (Osnovno)

Za beli in mešani kruh, ki pretežno vsebuje pšenično ali rženo moko. Kruh je kompakten. Skorjo kruha lahko nastavite z gumbom COLOR (Barva).

Program 2: French (Francoska štručka)

Za rahel kruh iz fine bele moke. Običajno je kruh puhast in ima hrustljivo skorjo. Program ni primeren za recepte, ki vsebujejo maslo, margarino ali mleko.

Program 3: Whole Wheat (Polnozrnata moka)

Za pripravo kruhov iz težjih vrst moke, ki zahtevajo dolgotrajnejše gnetenje in vzhajanje (na primer polnozrnata moka in ržena moka). Kruh bo kompaktnější in težji.

Program 4: Sweet (Sladek kruh)

Za kruh z dodatki, kot so sladki sokovi, kokosova moka, rozine, suho sadje, čokolada ali dodani

sladkorji. Zaradi daljšega vzhajanja bo kruh lahek in zračen.

Program 5: Butter milk Bread (Mlečni kruh)

Gnetenje, vzhajanja in peka kruha z maslom in mlekom.

Program 6: Gluten free (Brez glutena)

Gnetenje, vzhajanje in peka BREZGLUTENSKEGA kruha. Primerno za brezglutensko moko, riževo moko, moko iz sladkega krompirja, koruzno moko in ovseno moko.

Program 7: Super rapid (Super hitro)

Gnetenje, vzhajanje in peka kruha v krajšem času, kot je potreben za osnovni kruh. Kruh, ki je pripravljen s tem programom, je običajno manjši in ima gosto strukturo.

Program 8: Cake (Pecivo)

Gnetenje, vzhajanje in peka, pri čemer vzhajanje poteka s sodo bikarbono ali pecilnim praškom.

Program 9: Knead (Gnetenje)

Uporabnik nastavi čas gnetenja z drugačno količino.

Program 10: Dough (Testo)

Gnetenje in vzhajanja brez peke. Testo odstranite in iz njega pripravite žemlje, pico, kruh iz parne pečice itd.

Program 11: Pasta dough (Testo za testenine)

Za pripravo mešanice iz moke in vode ali nekaterih drugih sestavin.

Program 12: Yogurt (Jogurt)

Fermentiranje in priprava jogurta.

Program 13: Jam (Marmelada)

Za pripravo marmelade.

Program 14: Bake (Peka)

Za podaljšano peko kruha, ki je presvetel ali ni dovolj pečen. Gnetenje in vzhajanje nista del tega programa.

Program 15: Homemade (Prilagojeno)

Sami lahko prilagodite število minut posamezne faze, torej za gnetenje, vzhajanje, peko, vzdrževanje toplote itd. Časovni razpon za posamezen program najdete v načrtu.



COLOR (Barva)

Izbirate lahko med svetlo (Light), srednjo (Medium) in temno (Dark) skorjo in funkcijo RAPID (Hitro). Ko pritisnete gumb, lahko v enem ciklu izbirate med Light (Svetlo) → Medium (Srednje) → Dark (Temno) → RAPID (Hitro). Privzeta barva skorje je srednja. V programih 6 in 7 ni mogoče izbrati funkcije RAPID (Hitro). V programih 9–13 je ta način izklopljen.



LOAF SIZE (Velikost štruce)

V menijih 9, 10, 11, 12, 13 ni mogoče izbrati teže kruha; izbirate lahko med 3 težami: 1000 g, 1250 g in 1500 g. Ko pritisnete gumb, se v enem ciklu prikažejo vrednosti 1000 g → 1250 g → 1500 g. Privzeta teža je 1250 g. Funkcija za izbiro teže je na voljo izključno v menijih od 1 do 6, 8, 14 in 15.



Svetlo



Srednje



Temno



ČAS +/-

Če kruhomata ne želite zagnati takoj, lahko uporabite funkcijo zakasnitve. Najdaljši čas zakasnitve je 15 ur.

Najprej izberite nastavitev za MENU (Meni) in COLOR (Barva), nato pa pritisnite gumb TIME (Čas), da spremenite čas, ki je prikazan na zaslonu LCD. Če pritisnete gumb TIME (Čas) enkrat, podaljšajte ali skrajšajte čas zakasnitve v korakih po 10 minut. V menijih 8, 9 in 13 funkcija zakasnitve ni na voljo. Pritisnite in pridržite gumb TIME in čas se bo podaljševal ali skrajševal brez prekinitve. Čas, ki ga nastavite, vključuje čas programa in čas zakasnitve.

Primer: ura je trenutno 20.30, vi pa bi radi imeli kruh pečen naslednji dan ob 7.00 zjutraj (10 ur in 30 minut pozneje). Izberite program, barvo, velikost štruce in nato podaljšujte čas, dokler ni na salonu prikazano 10:30. Nato pritisnite gumb START/STOP/PAUSE (Začetek/zaustavitev/začasna prekinitve), da aktivirate program zakasnitve. Prikaz ure bo začel hitro utripati. Znak " ◀ " označuje ČAS ZAKASNITVE. Pika začne utripati, na zaslonu LCD pa se začne odštevati preostali čas. Ob 7.00 zjutraj vas bo čakal sveže pripravljen kruh.

Opomba: za peko s časovno zakasnitvijo ne uporabljajte hitro pokvarljivih sestavin, kot so jajca, sveže mleko, sadje, čebula itd.

Funkcija "Keep warm" (Vzdrževanje toplote pečenega kruha)

Kruh lahko vzdržujete topel še 1 uro potem, ko je pečen. Na zaslonu LCD bo med delovanjem funkcije za vzdrževanje toplote pečenega kruha prikazano 0:00. Znak " ▶ " pomeni delovanje funkcije "Keep warm" (Vzdrževanje toplote), dokler se ne izteče 60 minut za vzdrževanje toplote.

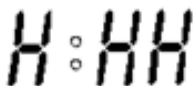
OPOMBA

1. Aparat je priporočljivo uporabljati na sobni temperaturi med 15°C in 34°C. Pri previsoki temperaturi se bo kruh skisal, prenizka temperatura bo pa vplivala na njegovo vzhajanje. Različne temperature okolice vplivajo na različne velikosti kruha.
2. Če je prišlo med peko kruha do prekinitve napajanja, se bo priprava kruha samodejno nadaljevala, če bo začel aparat znova delovati v 10–15 minutah od prekinitve, tudi če ne boste pritisnili gumba START/STOP/PAUSE. (Če časovnik ni nastavljen, aparat ne nadaljuje prejšnjega programa in izvede ponastavitev na standardne nastavitve.) Če je čas prekinitve delovanja daljši od 10–15 minut, aparat izgubi spomin, zato morate zavreči sestavine v posodi za kruh, jih znova dodati in nato na novo zagnati kruhomat. Če pa je bilo napajanje prekinjeno, preden je začelo testo vzhajati, lahko pritisnete tipko START/STOP/PAUSE in nadaljujte program od začetka.

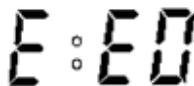
OPOZORILO NA ZASLONU

"HHH" – opozorilo pomeni, da je temperatura v posodi za kruh previsoka. Pritisnite gumb START/STOP/PAUSE (glejte sliko 1 spodaj), da zaustavite program, izvlecite napajalni kabel, odprite zgornji pokrov in počakajte 10–20 minut, da se aparat popolnoma ohladi, preden ga znova zaženete.

"EE0" – opozorilo pomeni, da je tipalo temperature odklopljeno. Pritisnite gumb START/STOP/PAUSE (glejte sliko 2 spodaj), da zaustavite program in odklopite napajalni kabel. Obrnite se na najbližji pooblaščen servisni center, kjer bodo senzor pregledali, popravili ali električno/mehansko prilagodili.



Slika 1



Slika 2

PRIPOMOČKI ZA MERJENJE

NASVETI: Eden najpomembnejših korakov pri pripravi dobrega kruha je natančno merjenje sestavin. Vsako sestavino natančno izmerite in jo dodajte v posodo za kruh po vrstnem redu, ki je naveden v receptu.

Priporočamo, da za merjenje uporabite merilni lonček ali čajno žličko, da dobite natančno količino, sicer se bo to poznalo na kruhu.

Zaporedje dodajanja sestavin

Sestavine vedno dodajajte v zaporedju, ki je naveden v receptu.

1. Tekoče sestavine
2. Suhe sestavine
3. Kvas

Kvas lahko dodate le suhi moki in ne sme nikoli priti v stik s tekočino ali soljo.

Če uporabljate funkcijo s časovno zakasnitvijo in nastavite dolgo zakasnitev, nikoli ne dodajte pokvarljivih sestavin, kot so jajca ali mleko.

Ko bo moka prvič do konca pregnetena, boste zaslišali pisk in nato boste lahko v zmes dodali sadje. Če dodate sadne sestavine prehitro, bo moka po dolgem mešanju "padla skupaj".

Tekoče sestavine

Vodo, sveže mleko ali druge tekočine morate izmeriti z merilnimi lončki z jasnimi oznakami in dulcem. Skodelico postavite na pult in počepnite, da preverite raven tekočine. Pri merjenju olja za kuhanje ali drugih sestavin temeljito očistite merilni lonček, da odstranite vse sestavine.

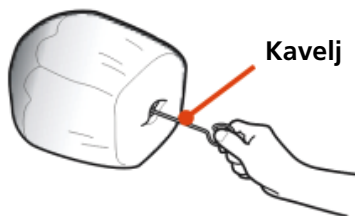
Suhe sestavine

Suhe sestavine izmerite tako, da npr. moko nežno zajamete v merilni lonček in ko je ta poln, vsebino izravnate z nožem. Merilnega lončka nikoli ne uporabljajte tako, da ga potopite v posodo z moko, saj lahko tako sestavine postanejo težje. Ne tolcite po dnu merilnega lončka in sestavin ne tlačite v lonček.

NASVET: Moko pred merjenjem premešajte, da je prezračite. Pri merjenju majhnih količin suhih sestavin, kot je sol ali sladkor, uporabite čajno žličko in izravnajte sestavine na njej.

Kavelj

Včasih se med jemanjem kruha iz aparata v njem zatakne lopatica za gnetenje, ki jo lahko izvlečete s pomočjo kavlja.



Peka kruha:

1. Napravo postavite na ravno, stabilno površino, odporno na vročino.
 2. V posodo za kruh dodajte sestavine po navodilih v RECEPTU.
 3. Električni vtič priključite na napajanje.
 4. Pritisnite gumb "MENU" (Meni), da izberete želeni program.
 5. Pritisnite gumb "LOAF SIZE" (Velikost štruce), da izberete želeno velikost štruce.
 6. Pritisnite gumb "COLOR" (Barva), da izberete želeno zapečenost skorje.
 7. Z gumboma "TIME +" in "TIME -" določite, koliko časa mora miniti, preden naj se program konča.
 8. Z gumbom "START/STOP" (Zagon/zaustavitev) zaženite program.
 9. Ko bo kruh pečen, boste zaslišali zvočni signal.
 10. Aparat izklopite tako, da pritisnete gumb "START/STOP/PAUSE" in ga držite pritisnjenega 3 sekunde. Slišali boste pisk.
 11. Izvlecite vtič iz električne vtičnice.
 12. Posodo za kruh previdno odstranite iz ohišja.
 13. Kruh vzemite iz posode za kruh. Posodo za kruh obrnite na glavo in jo nežno stresite, da pade kruh ven. Kruh položite na rešetko.
- PREVIDNO: po peki je površina vroča. Vročo posodo za kruh odstranite z rokavicami.

ČIŠČENJE IN NEGA

- Naprave nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
1. Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega omrežja.
 2. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
 3. Zunanost in notranost posode obrišite z vlažno krpo. Zaradi zaščite premaza proti prijemanju ne uporabljajte ostrih ali jedkih sredstev. Posodo morate biti popolnoma suha, preden jo vstavite v aparat.
 4. Z vlažno krpo obrišite pokrov in notranost okenca. Pri čiščenju ne smete uporabljati jedkih čistil, zato da ne uničite visokega sijaja površine.
 5. Zunanjo površino ohišja najprej nežno obrišite z vlažno krpo, nato pa še s suho krpo. Nikoli ne uporabljajte bencina ali drugih tekočin. Ohišja nikoli ne potaplajte v vodo.
 6. Hranite na suhem in čistem mestu.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Št.	Težava	Vzrok	Rešitev
1	Med peko se iz odprtine za prezračevanje vali dim.	Nekatere sestavine se ob prvi uporabi prilepijo na grelni element ali v njegovo bližino. Na površini grelnega elementa je ostalo olje.	Odklopite kruhomat in očistite grelni element, vendar pazite, da se ne opečete. Pred prvo uporabo zaženite aparat na suho in odprite pokrov.
2	Skorja na dnu kruha je predebela.	Topel kruh ste pustili predolgo časa v posodi in kruh je izgubil preveč vode.	Kruh vzemite iz aparata kmalu zatem, ko je pečen, in ga ne puščajte toplega v aparatu.
3	Kruh gre težko iz posode.	Metlica za gnetenje se je trdno prijela na posodo za kruh.	Ko vzamete kruh iz posode, nalijte v posodo vročo vodo in vanjo potopite metlico za približno 10 minut. Nato jo odstranite in očistite.
4	Sestavine se ne premešajo enakomerno in kruh je slabo pečen.	1. Izbrani program ni ustrezen.	V meniju izberite ustrezen program.
		2. Med delovanjem ste večkrat odprli pokrov. Kruh je suh in skorja ni lepe rjave barve.	Med zadnjim vzhajanjem ne odpirajte pokrova.
		3. Upor pri gnetenju je prevelik in metlica se skoraj ne more vrteti in pravično delovati.	Preverite odprtino metlice. Nato odstranite posodo za kruh in zaženite aparat brez sestavin. Če ne deluje normalno, se obrnite na pooblaščen servis.
5	Po pritisku gumba "START/STOP/PAUSE" se na zaslonu prikaže "HHH".	Temperatura v kruhomatu je previsoka za peko kruha.	Pritisnite gumb "START/STOP/PAUSE" in odklopite kruhomat, nato odstranite posodo za kruh in odprite pokrov, dokler se aparat ne ohladi.
6	Slišati je, da m o t o r č e k deluje, vendar testo ni pregneteno.	Posoda za kruh ni pravilno nameščena ali pa je testa preveč in ga ni mogoče pregnesti.	Preverite, ali je posoda za kruh pravilno nameščena, ali je testo pripravljeno po receptu in so bile sestavine natančno odmerjene.
7	Kruh je tako velik, da pritiska na pokrov.	Lahko, da ste dodali preveč kvasa, moke ali vode ali pa je temperatura okolice previsoka.	Preverite omenjene sestavine in po potrebi zmanjšajte njihovo količino.

8	Kruh je premajhen ali pa ni vzhajal.	Pozabili ste dodati kvas ali pa ste ga dodali premalo. Še bolj verjetno je, da je kvas slabo aktiven zaradi previsoke temperature vode ali pa ste kvas primešali soli. Morda je temperatura okolice prenizka.	Preverite delovanje kvasa in ustrezno povečajte temperaturo okolice.
9	Testo je tako veliko, da sega čez rob pekača za kruh.	Dodali ste preveč tekočine, zato je testo mehko. Prav tako ste dodali preveč kvasa.	Zmanjšajte količino tekočin in izboljšajte togost testa.
10	Med peko se kruh na sredini sesede.	1. Prah uporabljene moke ni močan in testo ne more vzhajati.	Uporabite moko za kruh ali drugo ustrezno moko.
		2. Kvas deluje prehitro ali pa je temperatura kvasa previsoka.	Kvas se uporablja na sobni temperaturi.
		3. Zaradi prevelike količine vode je testo lahko premokro in premeško.	Prilagodite količino vode v receptu glede na zmožnost absorpcije vode.
11	Kruh je zelo težek in preveč kompakten.	1. Preveč moke ali premalo vode.	Zmanjšajte količino moke ali dodajte več vode.
		2. Preveč sadnih sestavin ali preveč polnozrnatih moke.	Zmanjšajte količino določenih sestavin in dodajte več kvasa.
12	Ko prerežem kruh, je znotraj votel.	1. Preveč vode ali kvasa ali pomanjkanje soli.	Zmanjšajte količino vode ali kvasa in preverite sol.
		2. Voda je pretopla.	Preverite temperaturo vode.
13	Površina kruha se je prijela na suh prah.	1. V kruhu so močno lepljive sestavine, kot so maslo, banane itd.	V kruh ne dodajajte močno lepljivih sestavin.
		2. Zaradi premalo vode sestavine niso dobro premešane.	Preverite količino vode in mehansko sestavo kruhomata.
14	Pri peki kolača ali peciva z veliko sladkorja je skorja predebelja in barva pretemna.	Različni recepti ali sestavine pomembno vplivajo na pripravo kruha. Če dodate preveč sladkorja, postane barva zelo temna.	Če je pri receptih z veliko sladkorja barva skorje pretemna, pribl. 5–10 minut pred koncem programa pritisnite tipko START/STOP, da prekinete program. Preden odstranite izdelek, morate kruh ali kolač pustiti v posodi za kruh pribl. 20 minut z zaprtim pokrovom.

RECEPT

Opomba:

Optimalna teža zmesi za kruh v prahu ne sme biti manjša od 1250 g.

Pri pripravi marmelade iz sadja z nizko vsebnostjo sadnih kislin (kot so jagode, breskve, češnje) teža ne sme presegati 700 g.

Meniji		Sestavina	Količina	Količina	Količina	Opomba
1 Osnovni kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 ČŽ	2 ČŽ	3 ČŽ	Dodajte v kot.
	[3]	sladkor	3 JŽ	4 JŽ	5 JŽ	Dodajte v kot.
	[4]	olje	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	
	[5]	visokoglutenska moka	4 lončki/ 560 g	5 lončkov/ 700 g	6 lončkov/ 840 g	
	[6]	mleko v prahu	3 JŽ	4 JŽ	5 JŽ	
	[7]	instant suhi kvas	0,5 ČŽ	0,8 ČŽ	1 ČŽ	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.
2 Francoski kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 ČŽ	2 ČŽ	3 ČŽ	Dodajte v kot.
	[3]	sladkor	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	Dodajte v kot.
	[4]	olje	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	
	[5]	visokoglutenska moka	4 lončki/ 560 g	5 lončkov/ 700 g	6 lončkov/ 840 g	
	[6]	instant suhi kvas	0,5 ČŽ	0,8 ČŽ	1 ČŽ	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.

3 Polnozrnat kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 ČŽ	2 ČŽ	3 ČŽ	Dodajte v kot.
	[3]	sladkor	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	Dodajte v kot.
	[4]	olje	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	
	[5]	visokoglutenska moka	2 lončka 280 g	2,5 lončka 350 g	3 lončki/ 420 g	
	[6]	polnozrnata moka	2 lončka 280 g	2,5 lončka 350 g	3 lončki/ 420 g	
	[7]	instant suhi kvas	1 ČŽ	1,5 ČŽ	1,75 ČŽ	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.
	[8]	mleko v prahu	3 JŽ	4 JŽ	4 JŽ	
4 Sladek kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	voda	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	sol	0,5 ČŽ	1 ČŽ	1,5 ČŽ	Dodajte v kot.
	[3]	sladkor	0,25 lončka	0,5 lončka	0,75 lončka	Dodajte v kot.
	[4]	olje	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	
	[5]	mleko v prahu	3 JŽ	4 JŽ	4 JŽ	
	[6]	visokoglutenska moka	4 lončki/ 560 g	5 lončkov/ 700 g	6 lončkov/ 840 g	
	[7]	instant suhi kvas	0,5 ČŽ	0,8 ČŽ	1 ČŽ	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.
5 Mlečni kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	mleko	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	masleno olje	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	sol	1,5 ČŽ	2 ČŽ	2,5 ČŽ	Dodajte v kot.
	[4]	sladkor	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	Dodajte v kot.
	[5]	visokoglutenska moka	4 lončki	5 lončkov	6 lončkov	
	[6]	instant suhi kvas	1 JŽ	1,5 JŽ	1,75 jedilne žlice	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.

6 Brezglutenski kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 ČŽ	2 ČŽ	3 ČŽ	Dodajte v kot.
	[3]	sladkor	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	Dodajte v kot.
	[4]	olje	2 JŽ	3 JŽ	4 JŽ	
	[5]	brezglutenska moka	2 lončka/280 g	2,5 lončka/350 g	3 lončki/420 g	
	[6]	koruzna moka	2 lončka/280 g	2,5 lončka/350 g	3 lončki/420 g	Lahko nadomestite z ovseno moko.
	[7]	instant suhi kvas	0,5 ČŽ	0,8 ČŽ	1 ČŽ	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.
7 Hitri kruh		teža kruha	1000 g/2 lb	1250 g/2,5 lb	1500 g/3 lb	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura vode 40–50 °C
	[2]	sol	1,5 ČŽ	2 ČŽ	2,5 ČŽ	Dodajte v kot.
	[3]	sladkor	3 JŽ	4 JŽ	5 JŽ	Dodajte v kot.
	[4]	olje	3 JŽ	4 JŽ	5 JŽ	
	[5]	visokoglutenska moka	4 lončki/560 g	5 lončkov/700 g	6 lončkov/840 g	
	[6]	instant suhi kvas	1,5 ČŽ	2 ČŽ	2,5 ČŽ	Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.
8 Testo za torto						Sladkor in jajce raztopite v vodi. Dobro zmešajte z električnim mešalnikom v enotno zmes, nato skupaj z drugimi sestavinami dodajte v posodo za kruh. Aktivirajte ta program.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	jajce	8 jajc			
	[3]	sladkor	1 lonček			
	[4]	maslo	2 JŽ			
	[5]	moka, ki vzhaja sama	4 lončki/560 g			
	[6]	instant suhi kvas	1 ČŽ			

9 Gnetenje						
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 ČŽ			Dodajte v kot.
	[3]	olje	3 JŽ			
	[4]	visokoglutenska moka	4 lončki/ 560 g			
10 Testo						
	[1]	voda	610 ml			
	[2]	sol	3 ČŽ			Dodajte v kot.
	[3]	olje	5 JŽ			
	[4]	visokoglutenska moka	7 lončkov 890 g			
	[5]	instant suhi kvas	2 ČŽ			Stresite na suho moko, da se ne dotika mokrih sestavin.
11 Testo za testenine						
	[1]	voda	620 ml			
	[2]	sol	1 ČŽ			
	[3]	olje	3 JŽ			
	[4]	visokoglutenska moka	8 lončkov			
12 Jogurt						
	[1]	mleko	1800 ml			
	[2]	mlečnokislinske bakterije	180 ml			
13 Marmelada						
	[1]	pulpa	5 lončkov			Mešajte, da dobite kašasto zmes. Po želji lahko dodate malo vode.
	[2]	škrob	1 lonček			
	[3]	sladkor	1 lonček			moke
14 Peka						
	[1]	Temperaturo za peko prilagodite z gumbom za skorjo: 100 °C (svetla); 150 °C (srednja); 200 °C (temna), privzeto 150 °C.				
15 Prilagojeno	[1]	Ta gumb pritisnite, če želite uporabiti meni za doma narejeno testo. V tem meniju lahko uporabnik nastavi čas posameznega koraka v postopku, npr. za gnetenje, fermentiranje, peko. Primerno za kruh po lastnem receptu.				

GARANCIJA

Naprava nosi garancijo za obdobje treh let od datuma nakupa.

Velja datum na računu/fakturi.

V primeru napake, obstoječe pred nakupom, se zagotovi zamenjava.

Garancija ne pokriva delov, ki se poškodujejo zaradi malomarnosti pri uporabi.

Garancija zapade tudi v vseh primerih neustrezne uporabe naprave in v primerih uporabe naprave v profesionalne namene.

Prodajalec odklanja vsakršno odgovornost za morebitno posredno ali neposredno materialno škodo ali poškodbe ljudi ali domačih živali, ki so posledica neupoštevanja navodil iz priročnega priročnika.



Simbol prečrtanega koša za smeti na napravi pomeni, da je napravo ob koncu njene življenjske dobe potrebno odložiti ločeno od gospodinjskih odpadkov; napravo je potrebno odnesti v središče za ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav ali jo vrniti prodajalcu v trenutku nakupa nove enakovredne naprave. Ustrezno ločeno zbiranje odpadnih naprav za nadaljnje recikliranje, obdelavo ali odpravo na okolju prijazen način pripomore k preprečevanju morebitnih negativnih učinkov na okolje in zdravje ter k reciklaži materialov, ki napravo sestavljajo. Uporabnik je dolžan odrabljeno napravo odnesti v ustrezno zbirno središče. Za podrobnejše informacije glede razpoložljivih zbirnih sistemov se obrnite na lokalno komunalno službo ali trgovino, v kateri ste izdelek kupili. Oseba, ki napravo zapusti ali odvrže z navadnimi odpadki in je ne odloži v središču za ločeno zbiranje električnih-elektronskih odpadkov, se kaznuje z denarno kaznijo v skladu z veljavnim zakonom o nepravilnem odlaganju odpadkov.



**Sigurnost proizvoda testiranih
i certificiranih za vas.**

aparati za pečenje kruha



na web stranici **www.eurospin.it** možete pronaći digitalnu
verziju ovog korisničkog priručnika

SADRŽAJ

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE	1-4
PREDVIĐENA NAMJENA	5
SADRŽAJ PAKIRANJA I OPIS UREĐAJA	5
PRIJE PRVE UPORABE	6
NAČIN UPORABE	6-10
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	10
RJEŠAVANJE PROBLEMA	11-12
RECEPT	13-18
JAMSTVO	18

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE



Pročitajte sve upute i spremite i za buduće potrebe.



UPOZORENJE!

OPREZ! VRUĆA POVRŠINA! Ovaj simbol koji se nalazi na uređaju, upozorava na opasnost od opekline, jer površine uređaja koje su dostupne, postaju vruće tijekom rada.



Sigurno za hranu. Ovaj znak označava da je aparat siguran za dodir s hranom.

1. Prije korištenja provjerite da li napon u zidnoj utičnici odgovara naponu koji je naveden na natpisnoj pločici. Ovaj uređaj opremljen je uzemljenim utikačem. Provjerite je li zidna električna utičnica u vašem domu dobro uzemljena.
2. Nemojte koristiti uređaj s oštećenim kabelom ili utikačem ili nakon neispravnosti uređaja. Vratite uređaj proizvođaču ili ga odnesite najbližem ovlaštenom servisnom tehničaru zbog zamjene ili pregleda. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti predstavnik proizvođača, odnosno ovlašteni serviser kako bi se izbjegla opasnost.

3. Nemojte dodirivati vruće površine, nosite rukavice za pećnicu nakon pečenja kruha.
4. Nemojte uranjati kabel za napajanje, utikač ili pekač kruha u vodu ili druge tekućine zbog opasnosti od električnog udara.
5. Iskopčajte uređaj iz napajanja nakon korištenja, ako nije u upotrebi ili prije čišćenja uređaja.
6. Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba radne podloge ili se nalaziti na vrućim površinama.
7. Nemojte koristiti dodatni pribor koji ne preporučuje proizvođač.
Nemojte dopustiti djeci ili osobama sa smanjenim sposobnostima da koriste uređaj bez nadzora ili uputa.
8. Nemojte postavljati uređaj na ili u blizinu izvora topline poput plinskih štednjaka ili električnih grijaćih ploča.
9. Pri prenošenju aparata s vrućim uljem ili drugom vrućom tekućinom morate biti vrlo pažljivi.
10. Nemojte dodirivati pokretne ili rotirajuće dijelove stroja dok pečete.
11. U pekač kruha nemojte umetati metalne folije ili druge predmete jer povećavaju opasnost od požara ili kratkog spoja.
12. Nemojte prekrivati pekač kruha ručnikom ili drugim predmetima, toplina i para moraju moći slobodno izaći.

13. Nemojte žestoko udarati po vrhu ili rubu posude za pečenje kako biste je uklonili jer to može uzrokovati oštećenja.
14. Nemojte uključivati uređaj dok niste provjerili da je posuda za pečenje učvršćena na mjestu.
15. Ovaj uređaj nije predviđen za drugu upotrebu.
16. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom.
17. Čuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.
18. Aparat nije predviđen za upotrebu putem vanjskog tajmera ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
19. Ovim se uređajem mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s manjkom iskustva i znanja, uz nadzor ili upute o sigurnoj upotrebi uređaja te ako razumiju uključene opasnosti.
20. Djeca se ne smiju igrati s uređajem i moraju bit pod nadzorom.
21. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su navršila 8 godina i imaju nadzor starijih osoba.
22. Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
23. Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu i za slične primjene, kao što su:
 - područja kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;

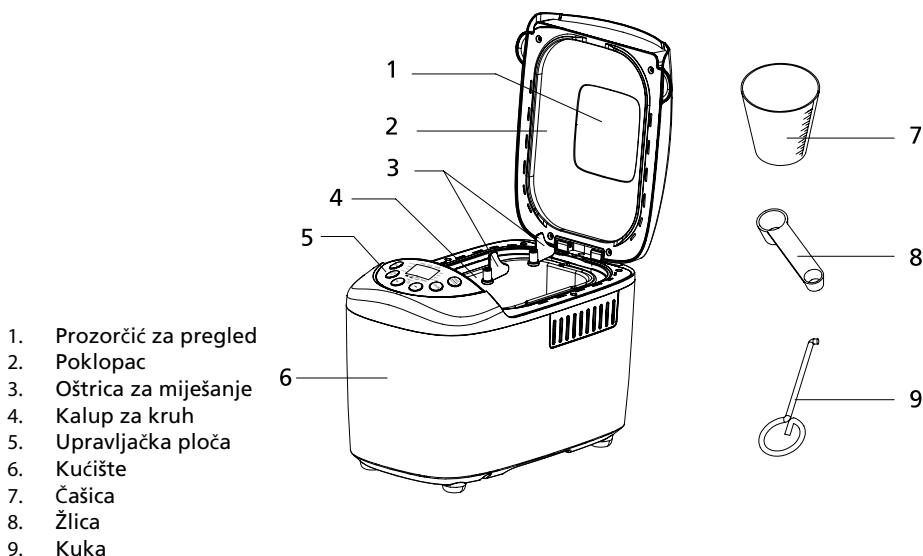
- kuće poljoprivrednih gospodarstava;
- klijenti hotela, motela i drugih vrsti smještajnih kapaciteta;
- u prenoćištima s noćenjem i doručkom

24. Obratite pažnju na maksimalnu količinu brašna i sredstva za dizanje koje smijete upotrijebiti.

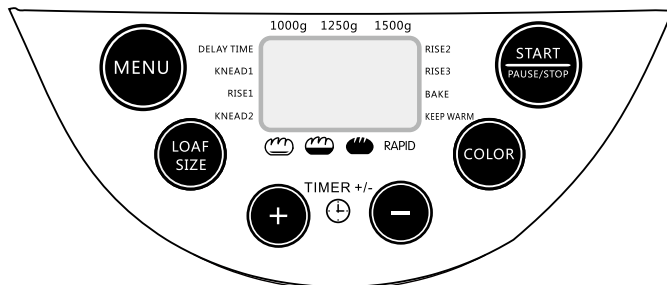
PREDVIĐENA NAMJENA

Ovaj uređaj namijenjen je samo za kućnu uporabu u zatvorenom prostoru. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu i za upotrebu na otvorenom. Koristite samo isporučeni pribor. Namijenjeno samo za pripremu hrane kako je opisano u ovom priručniku s uputama. Aparat nije predviđen za ostale namjene ili izmjene.

SADRŽAJ PAKIRANJA I OPIS UREĐAJA



Upravljačka ploča:



PRIJE PRVE UPORABE

1. Prije upotrebe provjerite jeste li pravilno uklonili sve ambalažne materijale. Pažljivo provjerite jesu li uređaj i kabel napajanja oštećeni.
2. Očistite aparat prije prve upotrebe. Vanjski dio uređaja očistite suhom i mekom krpom.
3. Uređaj stavite na ravnu, stabilnu i toplinski otpornu površinu, dalje od ruba radne površine.

NAČIN UPORABE

Nakon uključivanja

Kad upokčate pekač kruha u izvor napajanja, začut ćete glasovni signal i prikazat će se "3:10". "1" je zadani program. Strelice pokazuju prema "1250g" i "  " jer su to zadane postavke.



START/STOP/PAUSE (START/STOP/PAUZA)

Gumb se koristi za pokretanje i zaustavljanje odabranog programa pečenja.

Za pokretanje programa, pritisnite gumb jedanput. Začut ćete kratki zvučni signal, zabljescut će dvije točke na vremenskom zaslonu i program će započeti s radom. Svi drugi gumbi će biti deaktivirani nakon što program započne s radom.

Za pauziranje programa pritisnite i držite gumb na otprilike 0,5 sekundi, program će nastaviti s radom nakon 3 minute bez aktivnosti.

Za zaustavljanje programa, pritisnite i držite gumb na otprilike 3 sekunde, začut ćete zvučni signal koji označava da je program isključen. Ova značajka pomaže sa sprečavanjem slučajnih prekida rada programa.



MENU (IZBORNIK)

Gumb se koristi za postavljanje različitih programa. Program će se promijeniti (i začut će se kratki zvučni signal) sa svakim pritiskom. Svakim pritiskom na gumb prikazat će se novi u nizu od 15 mogućih izbornika na LCD zaslonu. Odaberite željeni program. Funkcije 15 izbornika objašnjene su u nastavku.

Program 1: Osnove

Bijeli i miješani kruh uglavnom se sastoje od pšeničnog ili raženog brašna. Kruh ima kompaktnu konzistenciju. Promjenom postavki na gumbu COLOR možete podesiti smeđu boju kruha.

Program 2: Francuski

Za lagani kruh od glatkog brašna Kruh je uobičajeno mekan s hrskavom korom. Ova opcija nije prikladna za recepte koji sadrže maslac, margarin ili mlijeko.

Program 3: Cjelovito pšenično zrno

Za kruh od raznih vrsta brašna za koji su potrebne dulje faze miješanja i podizanja (npr. Od cjelovitog pšeničnog brašna i raženog brašna). Kruh će bit kompaktniji i teži.

Program 4: Slatkiši

Za kruh s dodacima poput voćnog soka, ribanog kokosa, groždica, suhog voća, čokolade ili dodanog šećera. Zbog duže faze podizanja, kruh će biti lagan i prhak.

Program 5: Kruh s mlačenicom

Miješanje, podizanje i pečenje kruha s maslacom i mlijekom.

Program 6: Bez glutena

Miješanje, podizanje i pečenje kruha bez glutena. Uobičajeno se koristi s: brašnom bez glutena, rižinim brašnom, brašnom od batata, kukuruznim brašnom i zobenim brašnom.

Program 7: Super brzo

Miješanje, podizanje i pečenje kruha u kraćem vremenu od običnog. Kruh pečen s ovom postavkom je obično manje veličine s gušćom teksturom.

Program 8: Kolač

Miješanje, podizanje i pečenje sa sodom ili praškom.

Program 9: Miješanje

Korisnik postavlja vrijeme miješanja prema količini.

Program 10: Tijesto

Miješanje i podizanje bez pečenja. Izvadite tijesto i upotrijebite ga za pecivo, pizzu, raženi kruh itd.

Program 11: Tjestenina

Za miješanje brašna s vodom ili za drugu odgovarajuću smjesu.

Program 12: Jogurt

Fermentiranje i izrada jogurta.

Program 13: Ćem

Ukuhavanje džema i marmelade.

Program 14: Pečenje

Za naknadno pečenje prelaganog ili nedovoljno pečenog kruha. U ovom programu nema miješanja i podizanja.

Program 15: Domaće

Možete podešavati trajanje faza u minutama za svaki korak miješanja, podizanja, pečenja, grijanja... Trajanje svakog programa nalazi se u tablici s rasporedom.



COLOR (BOJA)

Svijetla, srednja ili tamna kora i RAPID za Vaš odabir. Kada pritisnete gumb, možete odabrati jedan od ciklusa Svijetlo → Srednje → Tamno → RAPID, zadana postavka boje kore je Srednje. U izbornicima 6 i 7 ne možete odabrati RAPID. Ovaj režim je deaktiviran u izbornicima 9-13.



LOAF SIZE (VELIČINA KRUHA)

U izbornicima 9, 10, 11, 12, 13 ne možete odabrati težinu kruha; postoje 3 režima težine za odabir: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Pritiskom na gumb možete kružiti između opcija 1000 g → 1250 g → 1500 g. Zadana postavka je 1250 g. Funkcija odabira težine dostupna je u izbornicima od 1 do 6 te izbornicima 8, 14 i 15.



Svijetlo



Srednja



Tamno



VRIJEME+/-

Ako ne želite da pekač kruha smjesti započne s radom, možete odabrati funkciju odgode početka rada. Najveće vrijeme odgode iznosi 15 sati.

Prvo odaberite postavke IZBORNIKA i BOJE, zatim pritisnite gumb za VRIJEME kako biste promijenili postavku vremena prikazanu na LCD zaslonu. Jedanput pritisnite na gumb za VRIJEME kako biste povećali ili smanjili odgodu početka rada za 10 min. U izbornicima 8, 9 i 13 ne postoji funkcija odgode početka rada. Gumb za VRIJEME držite pritisnutim za kontinuirano povećanje ili smanjenje vremena odgode početka rada. Postavka vremena uključuje trajanje programa i vrijeme odgode.

Primjer: Ako je sada 20:30 a želite da kruh bude spreman u 7:00 sati sljedeće jutro (Ukupno 10 sati i 30 minuta). Odaberite izbornik, boju, veličinu kruha i zatim nadodajte dok se na LCD zaslonu ne prikaže 10:30. Zatim pritisnite gumb START/STOP/PAUZA kako biste aktivirali program odgode početka rada i prikazat će se vrijeme. " ◀ " naznačuje VRIJEME ODGODE. Vidjet ćete da točkica bljeska i vrijeme na LCD zaslonu odbrojava preostalo vrijeme. U 7:00 ujutro ćete imati svježi kruh.

Napomena: Za pečenje s odgodom početka rada nemojte koristiti namirnice koje se mogu brzo pokvariti poput jaja, svježeg mlijeka, voća, luka itd.

Funkcija podgrijavanja

Kruh se može automatski podgrijavati u trajanju do 1 sat nakon pečenja. Za vrijeme podgrijavanja LCD zaslon prikazuje 0:00, " ▶ " označava da je u tijeku PODGRIJAVANJE u trajanju od 60 minuta.

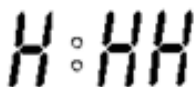
NAPOMENA

1. Temperatura prostorije u kojoj koristite uređaj treba biti u rasponu između 15°C i 34 °C. Kruh će se ukiseliti tijekom fermentacije u slučaju previsoke temperature, a preniska temperatura utječe na podizanje kruha. Veličina kruha se može razlikovati u okruženjima s različitom temperaturom.
2. Ako dođe do prekida napajanja tijekom pečenja kruha, postupak pečenja će se automatski nastaviti unutar 10 do 15 minuta čak i bez da ponovno pritisnete gumb START/STOP/PAUZA. (Ako je postavljen brojač vremena, uređaj neće nastaviti s prethodnim programom i vratit će se u standardnu postavku). Ako vrijeme prekida iznosi više od 10 do 15 minuta, memorija se neće sačuvati i morati ćete odbaciti sve sastojke u posudi za kruh, ponovno dodati nove sastojke i resetirati pekač kruha. Ako tijesto u trenutku prekida nije došlo do faze podizanja, možete pritisnuti gumb START/STOP/PAUZA za nastavak programa ispočetka.

PRIKAZ UPOZORENJA

"HHH" - Upozorenje da je temperatura u posudi za kruh previsoka. Pritisnite gumb START/STOP/PAUSE (pogledajte sliku 1 u nastavku) za pauziranje programa. Za zaustavljanje programa isključite kabel za napajanje otvorite gornji poklopac i pričekajte 10-20 minuta da se uređaj ohladi prije ponovnog pokretanja.

"EE0" - Upozorenje da senzor temperature nije spojen. Pritisnite START/STOP/PAUSE (pogledajte sliku 2 u nastavku) za zaustavljanje programa, i iskopčajte kabel za napajanje. Odnosite senzor najbližem ovlaštenom servisnom tehničaru na provjeru, popravak ili elektromehaničko podešavanje.



Slika 1



Slika 2

ALATI ZA MJERENJE

TIPS (SAVJETI): Jedan od najbitnijih koraka za pečenje dobrog kruha je pravilno mjerenje sastojaka. Pažljivo izmjerite svaki sastojak i dodajte u posudu za kruh redosljedom iz recepta.

Preporučujemo da koristite mjernu posudicu ili mjernu žličicu kako biste odredili točnu količinu jer količina sastojaka utječe na konačni ishod kruha.

Postupak dodavanja

Sastojke uvijek dodajte redosljedom koji je naznačen u receptu.

1. Tekući sastojci
2. Suhi sastojci
3. Kvasac

Kvasac se stavlja isključivo na suho brašno i nikada ne smije stupiti u dodir s tekućinom ili soli.

Ako koristite funkcije odgode početka rada na dulje vrijeme, nemojte dodavati kvarljive sastojke poput jaja ili mlijeka.

Nakon što se prvi put umiješa brašno, začut ćete zvučni signal i nakon toga u smjesu možete staviti voćne sastojke. Ako prerano dodate voćne sastojke, intenzitet okusa će biti smanjen zbog dugotrajnog miješanja.

Tekući sastojci

Vodu, svježe mlijeko i druge tekućine mjerite pomoću mjerne posudice s jasnim oznakama. Postavite posudicu na stol i sagnite se da provjerite razinu tekućine. Kod mjerenja ulja za kuhanje ili drugih sastojaka, temeljito počistite mjernu posudicu tako da u njoj ne bude drugih sastojaka.

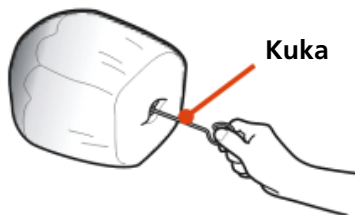
Mjerenje suhih sastojaka

Suhe sastojke mjerite tako da nježno napunite mjernu posudicu brašnom ili drugim sastojkom i nakon toga poravnate nožem. Nemojte zgrabiti mjernom posudicom u spremnik s brašnom jer ćete na taj način dodati preveliku težinu sastojaka. Nemojte lupati po dnu mjerne posudice ili utiskivati sastojke.

SAVJET: Prije mjerenja promiješajte brašno da ga prozračite. Kod mjerenja sastojaka u manjim količinama, poput soli ili šećera, koristite mjernu žličicu i pripazite da poravnate sastojke u žličici.

Kuka

Ponekad će se oštrica za miješanje zaglaviti u kruhu kada ga pokušate izvaditi, izvucite oštricu iz kruha pomoću kuke.



Pečenje kruha:

1. Aparat postavite na ravnu i stabilnu površinu koja je otporna na toplinu.
2. Dodajte sastojke u posudu za kruh u skladu s RECEPTOM.
3. Ukopčajte utikač napajanja u električnu utičnicu.
4. Gumb „IZBORNIK” koristite za odabir željenog programa.
5. Pritisnite gumb "VELIČINA KRUHA" kako biste odabrali željenu veličinu kruha.
6. Pritisnite gumb „BOJA” radi odabira boje pečenja.
7. Postavite predviđeno vrijeme završetka programa pomoću gumba "TIME +" i "TIME -".
8. Pritisnite gumb za „POKRETANJE/ZAUSTAVLJANJE” za početak rada programa.
9. Začut ćete zvučni signal kada kruh bude spreman.
10. Isključite uređaj tako da gumb "START/STOP/PAUSE" držite pritisnutim otprilike 3 sekunde nakon čega ćete čuti zvučni signal.
11. Iskopčajte kabel iz električne utičnice.
12. Pažljivo izvadite posudu za kruh iz kućišta.
13. Izvadite kruh iz posude. Okrenite posudu za kruh i nježno je protresite tako da kruh ispadne. Postavite kruh na stalak.

PAŽNJA: površina će biti vruća nakon pečenja. Koristite rukavice za pečnicu za vađenje vruće posude za kruh.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Uređaj nemojte potapati u vodu ili druge tekućine.
1. Iskopčajte uređaj iz utičnice prije početka čišćenja.
 2. Ostavite aparat da se ohladi prije čišćenja.
 3. Obrišite unutarnji i vanjski dio posude suhom krpom, nemojte koristiti oštra ili nagrizajuća sredstva kako ne bi oštetili sloj protiv lijepljenja. Pričekajte da se posuda za kruh potpuno osuši prije nego je stavite u uređaj.
 4. Obrišite poklopac i unutarnji dio stakla suhom krpom. Nemojte koristiti nagrizajuća sredstva za čišćenje jer će narušiti visoki sjaj površine.
 5. Nježno obrišite vanjsku površinu kućišta mokrom krpom i zatim osušite suhom krpom. Nemojte koristiti gorivo ili slične tekućine. Nemojte čistiti kućište uranjanjem u tekućinu.
 6. Čuvajte na suhom i čistom mjestu.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

BR.	Problem	Uzrok	Rješenje
1	Dim izlazi iz ventilacijskog otvora za vrijeme pečenja	Neki sastojci su se zalijepili za grijač ili u njegovoj blizini jer je kod prethodnog korištenja na površini grijača ostalo ulja	Prije korištenja isključite uređaj iz struje i očistite grijač pritom pazite da se ne opečete.
2	Kora na dnu kruha je predebela	Podgrijavajte kruh u posudi neko vrijeme tako da vlaga ispari.	Izvadite kruh bez podgrijavanja
3	Teško je izvaditi kruh	Oštrica za miješanje je pričvršćena za okno na posudi za kruh	Nakon što izvadite kruh, natočite toplu vodu u posudu i uronite oštricu za miješanje na 10 minuta, zatim je izvadite i očistite.
4	Kruh nije dobro pečen zbog neravnomjerne raspodjele sastojaka	1. Odabrali ste pogrešan programski izbornik	Odaberite odgovarajući program na izborniku
		2. Nakon dovršetka programa, kruh je suh i kora nije poprimila smeđu boju	Nemojte otvarati poklopac dok se tijesto ne podigne
		3. Oštrica se ne može okretati i dobro miješati jer sastojci pružaju prevelik otpor	Provjerite utor oštrice za miješanje, izvadite posudu za kruh i pokrenite program bez opterećenja. Ako oštrica ne radi normalno, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
5	Nakon pritiska na gumb START/STOP/PAUSE, prikazuje se "HHH".	Temperatura posude za kruh je previsoka za pečenje.	Pritisnite gumb START/STOP/PAUSE i isključite uređaj iz struje, zatim izvadite posudu za kruh i držite poklopac otvoren dok se uređaj ne ohladi
6	Motor proizvodi zvukove ali tijesto se ne miješa	Posuda za kruh nije pravilno pričvršćena ili je tijesto preveliko za miješanje	Pobrinite se da je posuda za kruh pravilno pričvršćena i provjerite da li ste radili tijesto u skladu s receptom i s preciznim mjerama sastojaka
7	Kruh je prevelik i podiže poklopac	Stavili ste previše kvasca, brašna ili vode ili je temperatura okruženja previsoka	Provjerite spomenute čimbenike i u skladu s time smanjite količinu sastojaka u suvišku
8	Kruh je premalen ili se tijesto nije podiglo	Niste stavili dovoljno kvasca, kvasac ne reagira zbog previsoke temperature vode, kvasac je pomiješan sa soli ili je temperatura okruženja preniska.	Provjerite količinu i učinak kvasca ili podesite temperaturu okruženja u skladu s uputama.

9	Tijesto je preveliko i ne stane u posudu	Stavili ste previše tekućina tako da je tijesto premekano ili ste stavili previše kvasca.	Smanjite količinu tekućina i ukrutite teksturu tijesta
10	Kruh puca po sredini kod pečenja	1. Brašno nije dovoljno glatko i tijesto se ne može podići	Koristite glatko brašno.
		2. Kvasac prebrzo reagira ili je temperatura kvasca previsoka	Koristite kvasac na nižoj sobnoj temperaturi
		3. Suvišak vode čini tijesto mokrim i mekanim	Uskladite količinu vode s receptom prema mogućnosti tijesta da upije vodu.
11	Kruh je vrlo težak i struktura mu je pregusta	1. Stavili ste previše brašna ili premalo vode	Smanjite količinu brašna ili povećajte količinu vode
		2. Previše voćnih sastojaka ili cjelovitog pšeničnog brašna	Smanjite količinu odgovarajućih sastojaka i povećajte količinu kvasca
12	Srednji dijelovi kruha su šuplji	1. Stavili ste previše vode ili kvasca ili premalo soli	Smanjite količinu vode ili kvasca i provjerite količinu soli
		2. Temperatura vode je previsoka	Provjerite temperaturu vode
13	Površina kruha se zalijepila za suhi prah	1. Kruh sadrži vrlo ljepljive sastojke poput maslaca, banana itd.	Nemojte stavljati vrlo ljepljive sastojke.
		2. Nedovoljno dobro miješanje zbog manjka vode	Provjerite količinu vode i mehanički sastav pekača kruha
14	Kora je predebela i pretamna kod pečenja kolača ili slatke hrane	Količina sastojaka u receptima ima izravan utjecaj na ishod pečenja, boja može biti vrlo tamna zbog viška šećera	Ako je boja pretamna zbog viška šećera, pritisnite START/STOP i prekinite program 5 do 10 minuta prije predviđenog završetka programa. Držite kruh ili kolač u posudi sa zatvorenim poklopcem otprilike 20 minuta prije nego ga izvadite

RECEPT

Napomena:

Optimalna masa kruha od praška za pecivo iznosi ne manje od 1250 g.

Kod izrade džema sa sastojcima koji imaju niski udio voćne kiseline (npr. jagode, breskve ili višnje), masa ne smije biti veća od 700 g.

Izbornici		Sastojci	Volumen	Volumen	Volumen	Opaska
1 Običan kruh		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 žličica	2 žličice	3 žličice	Stavite u kut
	[3]	šećer	3 žlice	4 žlice	5 žlica	Stavite u kut
	[4]	ulje	2 žlice	3 žlice	4 žlice	
	[5]	Brašno s visokim udjelom glutena	4 šalice/ 560 g	5 šalice/ 700 g	6 šalice/ 840 g	
	[6]	Mliječni prah	3 žlice	4 žlice	5 žlica	
	[7]	Instant kvasac	0,5 žličice	0,8 žličice	1 žličica	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama
2 Francus- ki kruh		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 žličica	2 žličice	3 žličice	Stavite u kut
	[3]	šećer	2 žlice	3 žlice	4 žlice	Stavite u kut
	[4]	ulje	2 žlice	3 žlice	4 žlice	
	[5]	Brašno s visokim udjelom glutena	4 šalice/ 560 g	5 šalice/ 700 g	6 šalice/ 840 g	
	[6]	Instant kvasac	0,5 žličice	0,8 žličice	1 žličica	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama.

3 Kruh od cijelog zrna pšenice		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 žličica	2 žličice	3 žličice	Stavite u kut
	[3]	šećer	2 žlice	3 žlice	4 žlice	Stavite u kut
	[4]	ulje	2 žlice	3 žlice	4 žlice	
	[5]	Brašno s visokim udjelom glutena	2 šalice 280 g	2,5 šalice 350 g	3 šalice/ 420 g	
	[6]	Pšenično brašno	2 šalice 280 g	2,5 šalice 350 g	3 šalice/ 420 g	
	[7]	Instant kvasac	1 žličica	1,5 žličica	1,75 žličica	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama.
	[8]	Mliječni prah	3 žlice	4 žlice	4 žlice	
4 Slatki kruh		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	voda	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	sol	0,5 žličice	1 žličica	1,5 žličica	Stavite u kut
	[3]	šećer	0,25 šalice	0,5 šalice	0,75 šalice	Stavite u kut
	[4]	ulje	2 žlice	3 žlice	4 žlice	
	[5]	Mliječni prah	3 žlice	4 žlice	4 žlice	
	[6]	Brašno s visokim udjelom glutena	4 šalice/ 560 g	5 šalice/ 700 g	6 šalice/ 840 g	
	[7]	Instant kvasac	0,5 žličice	0,8 žličice	1 žličica	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama.

5 Mlaćen- ica		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	Mlijeko	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Maslo	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice	Stavite u kut
	[4]	šećer	2 žlice	3 žlice	4 žlice	Stavite u kut
	[5]	Brašno s visokim udjelom glutena	4 šalice	5 šalice	6 šalice	
	[6]	Instant kvasac	1 žlica	1,5 žlica	1,75 žlica	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama.
6 Kruh bez glutena		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	sol	1 žličica	2 žličica	3 žličice	Stavite u kut
	[3]	šećer	2 žlice	3 žlice	4 žlice	Stavite u kut
	[4]	ulje	2 žlice	3 žlice	4 žlice	
	[5]	Brašno bez glutena	2 šalice 280 g	2,5 šalice 350 g	3 šalice 420 g	
	[6]	Kukuruzno brašno	2 šalice 280 g	2,5 šalice 350 g	3 šalice 420 g	Možete zamijeniti zobenim brašnom
	[7]	Instant kvasac	0,5 žličica	0,8 žličice	1 žličica	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama

7 Beskrvasni kruh		Masa kruha	1000 g/2 LB	1250 g/2,5 LB	1500 g/3 LB	
	[1]	voda	350 ml	430 ml	520 ml	Temperatura vode 40-50°C
	[2]	sol	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice	Stavite u kut
	[3]	šećer	3 žlice	4 žlice	5 žlica	Stavite u kut
	[4]	ulje	3 žlice	4 žlice	5 žlica	
	[5]	Brašno s visokim udjelom glutena	4 šalice/560 g	5 šalice/700 g	6 šalice/840 g	
	[6]	Instant kvasac	1,5 žličica	2 žličice	2,5 žličice	Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama.
8 Kolač						Razmutite šećer u smjesi jaja i vode, dobro umiješajte električnom miješalicom, dodajte ostale sastojke u posudu za kruh i započnite s programom.
	[1]	voda	30 ml			
	[2]	jaje	8 kom			
	[3]	šećer	1 šalice			
	[4]	maslac	2 žlice			
	[5]	Samopodiznuće brašno	4 šalice/560 g			
	[6]	Instant kvasac	1 žličica			
9 Miješanje						
	[1]	voda	330 ml			
	[2]	sol	1 žličica			Stavite u kut
	[3]	ulje	3 žlice			
	[4]	Brašno s visokim udjelom glutena	4 šalice/560g			

10 Tijesto						
	[1]	voda	610 ml			
	[2]	sol	3 žličice			Stavite u kut
	[3]	ulje	5 žlica			
	[4]	Brašno s visokim udjelom glutena	7 šalica 890 g			
	[5]	Instant kvasac	2 žličice			Stavite na suho brašno i pripazite da nije u dodiru s tekućinama.
11 Tjestenina						
	[1]	voda	620 ml			
	[2]	sol	1 žličica			
	[3]	ulje	3 žlice			
	[4]	Brašno s visokim udjelom glutena	8 šalica			
12 Jogurt						
	[1]	mlijeko	1800 ml			
	[2]	bakterije mliječne kiseline.	180 ml			
13 Džem						
	[1]	kaša	5 šalica			Razmutite u kašu i dodajte vode po želji
	[2]	škrob	1 šalica			
	[3]	šećer	1 šalica			Po ukusu

14 Pečenje	[1]			
		Podesite temperaturu pečenja pritiskom na gumb : 100°C (lagano); 150 °C (srednje); 200 °C (tamno), zadana postavka je 150 °C		
15 Domaće	[1]	Pritisnite ovaj gumb za ulaz u izbornik za izradu domaćeg kruha. U ovom izborniku možete samostalno definirati vrijeme trajanja svakog procesa poput miješanja, fermentacije ili pečenja. Prikladno za samostalno pečenje kruha		

JAMSTVO

Aparat je pokriven jamstvom u trajanju od 3 godine polazeći od datuma isporuke, to se može vidjeti na računu/fakturi. U slučaju neispravnosti koja je postojala prije isporuke, zajamčena je zamjena. Neće biti pokriveni jamstvom oni dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog nemara ili neoprezne uporabe. Jamstvo također ne pokriva sve slučajeve nepravilne uporabe ili bilo kakve primjere uporabe profesionalnog tipa. Prodavatelj odbija prihvatiti bilo kakvu odgovornost za štetu koja se može izravno ili neizravno nanijeti ljudima, imovini ili kućnim ljubimcima a koja je rezultat nepridržavanja svih uputa sadržanih u ovom priručniku.



Simbol koji predstavlja prekriženu kantu za smeće na aparatu ukazuje na to da se proizvod, na kraju korisnog vijeka trajanja, mora prikupiti odvojeno od kućnog otpada. Mora se odnijeti u centar za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja ili donijeti na prodajno mjesto pri kupnji novog, ekvivalentnog aparata. Ispravna predaja neupotrebljivog uređaja u centar za recikliranje radi obrade i uklanjanja proizvoda na ekološko prihvatljivi način, sprečava negativan utjecaj na okoliš i javno zdravlje, a omogućuje i ponovno korištenje materijala od kojih je proizvod izrađen. Korisnik je odgovoran za odnošenje uređaja u centar za recikliranje na kraju svog života. Za detaljnije informacije o raspoloživim načinima prikupljanja, kontaktirajte lokalni centar za prikupljanje otpada ili trgovinu gdje je proizvod kupljen. Svatko tko napusti ili odbaci ovaj uređaj bez da ga odnese u sabirni centar za električni-elektronički otpad, kaznit će se novčanom kaznom u skladu s primjenjivim zakonom o ilegalnom zbrinjavanju otpada.



macchina per il pane bread machine aparat za kruh aparat za pečenje kruha

Art. 155919.01

SPINSERVICE S.r.l.

Via Campalto, 3/D - 37036

San Martino B.A. (VR) Italia / Italy / Italija

www.eurospin.it

MADE IN CHINA / ZEMLJA PORIJEKLA: KINA

Leggere e Conservare.

Read and keep for future reference.

Preberite in Shranite.

Pročitati i sačuvati.



idoneo al contatto con gli alimenti
food safe
varno za hrano
sigurno za hranu