



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



**Macchina per il pane
Bread maker
Aparat za peko kruha
Aparat za kruh**

Art. 171163.01

220-240V~, 50/60Hz,

Riscaldamento: 500W, Motore: 100W Classe I





La sicurezza di prodotti
testati e certificati
per te.

Macchina per il pane



(045.7862000

Dal lunedì al sabato:
9.00-13.30 e 15.30-19.00

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

INDICE

ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA 1-3

USO PREVISTO 4

CONTENUTI DELLA CONFEZIONE E DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA 4-5

PRIMA DELL'USO 5

UTILIZZO 6-8

RICETTA 9-15

PULIZIA E MANUTENZIONE 16

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 17

GARANZIA 18

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO 18



Leggere tutte le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

1. Prima dell'uso verificare che la tensione della presa a muro corrisponda a quella riportata sulla targa nominale. Questo apparecchio incorpora una spina con messa a terra. Assicurarci che la presa a parete di casa sia ben collegata a terra.
2. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o se l'apparecchio non funziona correttamente. Restituirlo al produttore o al più vicino centro di assistenza autorizzato per la sostituzione o la verifica. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o da un agente all'assistenza, oppure da personale qualificato, così da evitare rischi.
3. Non toccare la superficie calda, dopo la cottura del pane indossare guanti da forno.
4. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la macchina per il pane in acqua o altri liquidi onde evitare folgorazioni.
5. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso, quando non viene utilizzato o prima di pulirlo.
6. Non lasciare che il cavo di alimentazione passi oltre il bordo del piano di lavoro o su un'area calda.

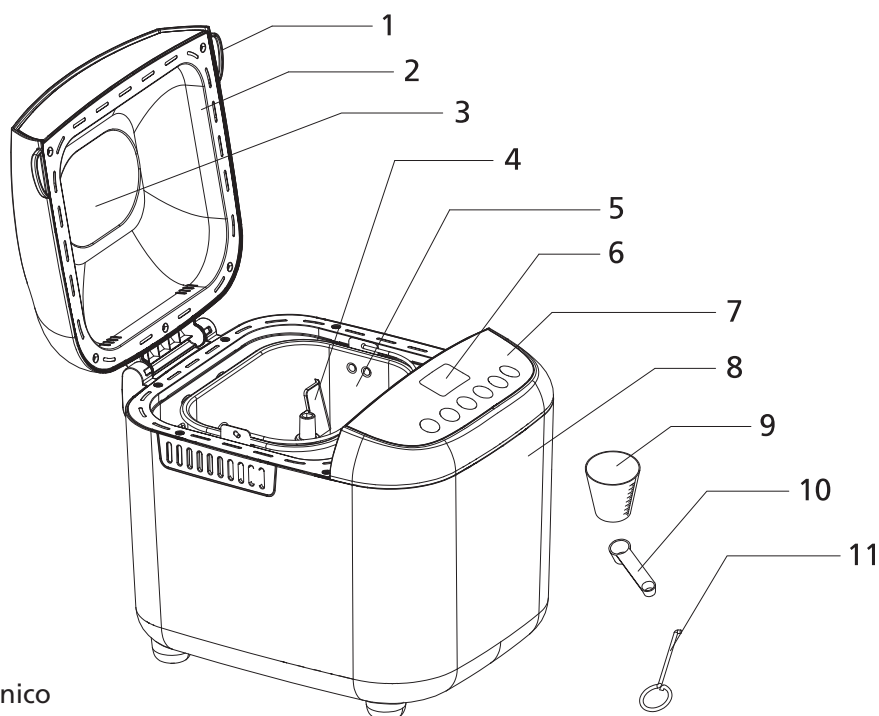
7. Non utilizzare altri accessori non consigliati dal produttore. Non lasciare che bambini o persone con disabilità utilizzino l'apparecchio senza supervisione o senza che siano impartite le istruzioni.
8. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore come fornelli a gas o piastre elettriche.
9. Occorre estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio o liquidi caldi.
10. Non toccare le parti mobili o rotanti della macchina durante la cottura.
11. Pellicole in metallo o altri materiali non devono essere inserite nella macchina per il pane, onde evitare incendi o cortocircuiti.
12. Non coprire la macchina per il pane con un asciugamano o altro materiale in quanto calore e vapore devono poter fuoriuscire liberamente.
13. Per non danneggiare la teglia, non batterla energicamente sulla parte superiore o sul bordo per rimuoverla.
14. Non accendere l'apparecchio senza essersi accertati che la teglia sia saldamente in posizione.
15. L'uso dell'apparecchio non è previsto per altri usi.
16. Non usare all'aperto.
17. Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

18. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.
20. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e devono pertanto essere sorvegliati.
21. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
22. Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontani dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
23. Fare attenzione a non superare le quantità massime di farina e agente lievitante che possono essere utilizzate (2Kgs).
24. Per le istruzioni sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, vedere la sezione **"PULIZIA E MANUTENZIONE"**.
25. Questo dispositivo è solo per uso domestico. Non è adatto per uso commerciale.

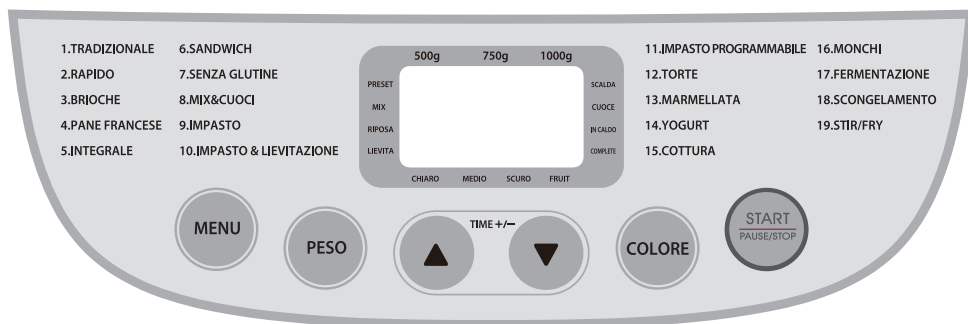
USO PREVISTO

L'apparecchio è destinato solo all'uso domestico e in interni. L'uso commerciale del prodotto e l'uso all'aperto non sono previsti. Usare esclusivamente gli accessori in dotazione. Destinato esclusivamente alla preparazione di cibi e alla panificazione come descritto in questo manuale di istruzioni. Altri usi o modifiche non sono previsti per questo apparecchio.

CONTENUTI DELLA CONFEZIONE E DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA



1. Manico
2. Coperchio superiore
3. Finestra
4. Pala impastatrice
5. Teglia per il pane
6. Schermo LCD
7. Pannello di controllo
8. Telaio
9. Tazza
10. Cucchiaino
11. Forcella a gancio



PANNELLO DI CONTROLLO

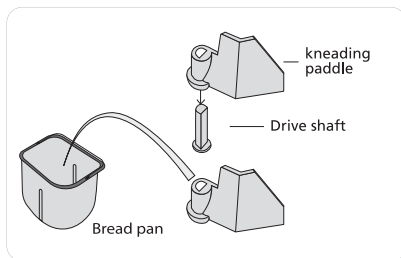
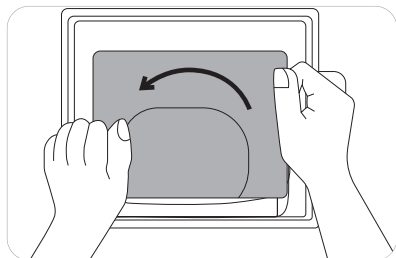
1	TRADIZIONALE	Tradizionale	11	IMPASTO PROGRAMMABILE	Impasto programmabile
2	RAPIDO	Rapido	12	TORTE	Torte
3	BRIOCHE	Brioche	13	MARMELLATA	Marmellata
4	PANE FRANCESE	Pane francese	14	YOGURT	Yogurt
5	INTEGRALE	Integrale	15	COTTURA	Cottura
6	SANDWICH	Sandwich	16	MONCHI	Monchi
7	SENZA GLUTINE	Senza glutine	17	FERMENTAZIONE	Fermentazione
8	MIX&CUOCI	Mix e cuoci	18	SCONGELAMENTO	Scongelamento
9	IMPASTO	Impasto	19	STIR/FRY	Saltato in padella
10	IMPASTO & LIEVITAZIONE	Impasto e lievitazione			

PRIMA DELL'USO

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 morbido e asciutto.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontana dal bordo del piano di lavoro.
4. Impostare la macchina per il pane in modalità cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Quindi lasciare raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti rimosse. L'apparecchio potrebbe emettere un po' di fumo e/o odore quando lo si accende per la prima volta. Questo è normale e l'effetto si ridurrà dopo il primo o il secondo utilizzo. Assicurarsi che l'apparecchio abbia una ventilazione sufficiente.
5. Una volta asciugate bene tutte le parti e montate, l'apparecchio è pronto per l'uso.

UTILIZZO

1. Utilizzando la maniglia della teglia, ruotare la teglia in senso antiorario ed estrarla dall'apparecchio.



2. Spingere la pala impastatrice sullo stelo di azionamento all'interno della teglia.
3. Aggiungere gli ingredienti nella teglia nell'ordine indicato nella ricetta. Per prima cosa aggiungere i liquidi, lo zucchero e il sale; poi la farina e per ultimo il lievito.
4. Misurare con cura e aggiungere gli ingredienti nella teglia nell'ordine ESATTO indicato nella ricetta.

NOTE: Praticare un piccolo incavo sulla parte superiore della farina con il dito, aggiungere il lievito all'interno. Fare attenzione che il lievito non venga a contatto con sale o liquidi.

SUGGERIMENTI: Premisurare tutti gli ingredienti, comprese le aggiunte (noci, uvetta), prima di iniziare.

5. Collegare l'apparecchio. Verrà emesso un segnale acustico e il display LCD passerà al Programma 1 per impostazione predefinita.
6. Premere il pulsante **MENU** finché non viene visualizzato il programma desiderato.
7. Premere il pulsante **PESO** per spostare la freccia su 500 g, 750 g e 1000 g. (PESO non è un'opzione nel programma 8-19)
8. Premere il pulsante **COLORE** per spostare la freccia sull'impostazione desiderata: Crosta chiara, media, scura (crosta non regolabile nel programma 9-11,13-14,16-19).

FUNZIONE RITARDO

Questa funzione è disponibile solo nel programma 1-10,16.

Dopo aver selezionato il programma, premere i pulsanti **TIMER +/–** ▲ o ▼ per impostare il tempo di ciclo visualizzato sul display LCD. È disponibile un'impostazione di 3-15 ore.

NOTE: Non utilizzare la funzione quando si utilizzano prodotti lattiero-caseari, uova, ecc. Questo passaggio può essere saltato se si desidera che la macchina per il pane inizi a funzionare immediatamente.

AVVIO DEL PROGRAMMA

1. Premere una volta il pulsante **START/STOP** per avviare il programma. La macchina per il pane emetterà un segnale acustico.
2. Verrà visualizzato il tempo totale del programma. Le prime 2 cifre indicano l'ora. Le ultime 2 cifre indicano i minuti.
3. I due punti tra l'ora e i minuti lampeggiano per indicare che il programma è in esecuzione e il conto alla rovescia.

Nota: Se è stato attivato il timer ritardato, la pala impastatrice non mescolerà gli ingredienti fino a quando il programma non sarà impostato per avviarsi.

4. Al termine del programma verranno emessi dieci segnali acustici. Il timer termina il conto alla rovescia.

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Questa funzione è disponibile solo nel programma 1-7.

1. A metà del programma, vengono emessi 10 segnali acustici per indicare il momento in cui è possibile aggiungere frutta, noci e uvetta, ecc. in base alla ricetta.
2. Aprire il coperchio e versare gli ingredienti aggiuntivi. La durata varia in base al programma.

MANTENIMENTO DEL CALORE

Questa funzione è disponibile solo nel programma 1- 8,12 e 19.

1. Dopo la fine del programma, il pane si manterrà in caldo per 1 ora.
2. È possibile premere il pulsante **START/STOP** per 3 secondi per interrompere il processo.
3. Scollegare il cavo di alimentazione e aprire il coperchio per raffreddare utilizzando guanti da forno.

RIMUOVERE IL PANE

1. Scollegare il cavo di alimentazione e aprire il coperchio per raffreddare utilizzando guanti da forno.
2. Lascia raffreddare leggermente la teglia prima di rimuovere il pane. Indossando guanti da forno, ruotare con cautela la teglia in senso antiorario per sbloccare e sollevare la maniglia per rimuoverla dalla macchina.

Attenzione: La teglia e il pane possono essere molto caldi! Maneggiare con cautela.

3. Utilizzando guanti da forno, capovolgere la teglia (con il manico della teglia ripiegata) su una griglia per il raffreddamento o su una superficie di cottura pulita e agitare delicatamente fino a quando il pane non cade. Aiutarsi con una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del pane dalla teglia.

SUGGERIMENTI:

- Lasciate raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo.
- Si consiglia di affettare il pane con la taglierina elettrica o la taglierina dentata, evitando coltelli da frutta o da cucina, onde evitare che il pane si deformi.
- Se la pala impastatrice rimane nel pane, estrarla delicatamente con una spatola o un piccolo utensile.
- Il pane è caldo; non rimuovere la pala impastatrice con le mani.
- Se la pala impastatrice fuoriesce dal pane, rimuoverla con una spatola o un piccolo utensile.

Menu	Sequenza	Ingredienti	Peso del pane		
			500g	750g	1000g
1 TRADIZIONALE Tradizionale Impastare, lievitare e cuocere il pane tradizionale.	[1]	acqua	210ml	260ml	320ml
	[2]	sale	1/2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
	[3]	zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini
	[4]	olio	1+1/2 cucchiaino	2+1/2 cucchiaino	3 cucchiaini
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2+1/3 tazze/ 320g	3 tazze/ 420g	3+1/2 tazze/ 500g
	[6]	lievito istantaneo	3/4 cucchiaini	1 Tsp	1 cucchiaino
2 RAPIDO Rapido Impastare, lievitare e cuocere il pane con bicarbonato o lievito, il pane cotto con questa funzione è solitamente più piccolo e con una consistenza densa.	[1]	acqua	140ml	190ml	230ml
	[2]	sale	2/3 cucchiaini	3/4 cucchiaini	1 cucchiaino
	[3]	zucchero	1 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
	[4]	olio	2 cucchiaini	2+1/2 cucchiaino	3 cucchiaini
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze/ 290g	2+1/2 tazze/ 360g	3 tazze/ 435g
	[6]	lievito istantaneo	2 +1/2 cucchiaini	2 +1/2 cucchiaini	2 +1/2 cucchiaini

Menu	Sequenza	Ingredienti	Peso del pane		
			500g	750g	1000g
3 BRIOCHE Brioches Impastare, lievitare e cuocere il pane con bicarbonato o lievito, il pane cotto con questa funzione è solitamente più piccolo e con una consistenza densa.	[1]	acqua	120ml	160ml	220ml
	[2]	sale	1/2 cucchiaini	1/2 cucchiaini	1/2 cucchiaini
	[3]	uovo	1	1	1
	[4]	zucchero	2 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
	[5]	olio	1+1/2 cucchiaini	2 cucchiaini	2+1/2 cucchiaini
	[6]	Latte in polvere	1/4 Tazza	1/3 Tazza	1/2 Tazza
	[7]	farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze/ 290g	2+3/4 tazze/ 380g	3+1/2 tazze/ 500g
	[8]	lievito istantaneo	3/4 cucchiaini	1 Tsp	1/2~4/5 cucchiaini
4 PANE FRANCESE Pane francese Impastare, lievitare e cuocere con un tempo di lievitazione più lungo. Il pane cotto in questo modo avrà una crosta croccante e una consistenza leggera.	[1]	acqua	180ml	260ml	320ml
	[2]	sale	2 cucchiaini	2 +1/2 cucchiaini	3 cucchiaini
	[3]	zucchero	1+1/2 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini	2 cucchiaini
	[4]	olio	1 cucchiaini	1+1/2 cucchiaini	2 cucchiaini
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	2+1/4 tazze/ 300g	2+3/4 tazze/ 400g	3+1/2 tazze/ 500g
	[6]	lievito istantaneo	3/4 cucchiaini	1 Tsp	1 cucchiaini

Menu	Sequenza	Ingredienti	Peso del pane		
			500g	750g	1000g
5 INTEGRALE Integrale Per la cottura di pane contenente notevoli quantità di grano integrale. Questa impostazione ha un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire al grano di assorbire l'acqua ed espandersi. Non è consigliabile utilizzare la funzione di ritardo in quanto ciò può comportare scarsi risultati. Il grano integrale di solito produce una crosta spessa e croccante.	[1]	acqua	180ml	220ml	270ml
	[2]	sale	2/3 cucchiaini	3/4 cucchiaini	1 cucchiaino
	[3]	zucchero	1+3/4 cucchiaino	2 cucchiaini	3 cucchiaini
	[4]	olio	2 cucchiaini	2+1/2 cucchiaino	3 cucchiaini
	[5]	farina ad alto contenuto di glutine	1 tazze/ 145g	1+1/2 tazze/ 180g	2 tazze/ 220g
	[6]	farina integrale	1 tazze/ 145g	1+1/2 tazze/ 180g	2 tazze/ 220g
	[7]	lievito istantaneo	3/4 cucchiaini	1 Tsp	1 cucchiaino
6 SANDWICH Sandwich Impastare, lievitare e cuocere il pane a lievitazione medio-lunga. Per un pane molto buono per panini e tramezzini.	[1]	acqua	150ml	190ml	240ml
	[2]	sale	2/3 cucchiaini	3/4 cucchiaini	1 cucchiaino
	[3]	uovo	1	1	1
	[4]	zucchero	1 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini
	[5]	olio	2 cucchiaino	2+1/2 cucchiaini	3 cucchiaino
	[6]	riso cotto	1/4 Tazza	1/3 Tazza	1/2 Tazza
	[7]	farina ad alto contenuto di glutine	2 tazze/ 290g	2+1/2 tazze/ 360g	3 tazze/ 435g
	[8]	lievito istantaneo	3/4 cucchiaini	1 cucchiaino	1 Tsp

Menu	Sequenza	Ingredienti	Peso del pane		
			500g	750g	1000g
7 SENZA GLUTINE Senza glutine Impastare, lievitare e cuocere il pane senza glutine grazie a tempi di impasto, lievitazione e riposo studiati appositamente per le farine prive di glutine.	[1]	acqua	120ml	190ml	320ml
	[2]	sale	2/3 cucchiaini	3/4 cucchiaini	1.5 cucchiaini
	[3]	zucchero	2 cucchiaini	2+1/2 cucchiaini	3,5 cucchiaini
	[4]	olio	2 cucchiaini	2+1/2 cucchiaini	3 cucchiaini
	[5]	farina senza glutine	1 tazze/ 370g	1.5 tazze / 210g	370g
	[6]	farina di mais	1 tazze/ 140g	1+1/2 tazze/ 210g	190g
	[7]	lievito istantaneo	1 Tsp	1.25 Tsp	2 Tsp
8 MIX&CUOCI Mix e cuoci Mescolare e cuocere, senza lievitare	Sequenza	Tempo		1:40	
	[1]	uovo		2pcs	
	[2]	latte		1cups	
	[3]	riso cotto		1+1/2 Tazza	
	[4]	zucchero		1/2 Tazza	
	[5]	uvetta		1/2 Tazza	
9 IMPASTO Impasto Mescolare 15 minuti.	Sequenza	Tempo		0:15	
	[1]	acqua		330ml	
	[2]	sale		1 Tsp	
	[3]	olio		3 cucchiaini	
	[4]	farina ad alto contenuto di glutine		4 tazze/ 560g	

Menu	Sequenza	Peso del pane	750	1000g
10 IMPASTO & LIEVITAZIONE Impasto e lievitazione Impastare e far lievitare, senza cuocere. Togliere l'impasto per fare tramezzini, pizza, focacce, pani.	/	tempo	01:30	01:30
	[1]	acqua	260ml	330ml
	[2]	sale	1 Tsp	1 Tsp
	[3]	olio	2+1/2 cucchiari	3 cucchiari
	[4]	farina ad alto contenuto di glutine	2+3/4 tazze/ 400g	4 tazze/ 560g
	[5]	lievito istantaneo	1+1/2 cucchiari	1+1/2 cucchiari

Menu	Sequenza	Tempo	0:08
11 IMPASTO PROGRAMMABILE Impasto programmabile Impastare per un tempo impostabile tra 8 e 45 minuti.	[1]	acqua	quanto basta
	[2]	sale	1Tsp
	[3]	olio	3Tbsp
	[4]	farina ad alto contenuto di glutine	quanto basta
12 TORTE Torte Impastare, lievitare e cuocere le torte (lievitate con bicarbonato o lievito).	Sequenza	Tempo	2:20
	[1]	acqua	30ml
	[2]	uovo	3pcs
	[3]	zucchero	1/2 tazze
	[4]	olio	2 Tbsp
	[5]	farina autolievitante	2 tazze/ 280g
	[6]	lievito istantaneo	1 Tsp
13 MARMELLATA Marmellata Realizzare confetture e marmellate.	Sequenza	Tempo	1:20
	[1]	polpa	3 tazze
	[2]	Fecola	1/2 tazze
	[3]	zucchero	1cups

Menu	Sequenza	Tempo	8:00
14 YOGURT Yogurt	[1]	latte	1000ml
Preparare yogurt da latte e lactobacillus.	[2]	Fermenti lattici	100ml
15 COTTURA Cottura Cottura aggiuntiva del pane. In questo programma non c'è impasto o riposo.	Tempo predefinito 0:30. Regolabile da 0:10 a 1:30. L'apparecchio mantiene una temperatura intorno ai 150°C. Il tempo è regolabile tramite i pulsanti "+" e "-".		
16 MONCHI Monchi	Sequenza	Tempo	1:20
Impastare e cuocere il mix di riso glutinoso e riso.	[1]	acqua	275ml
	[2]	riso glutinoso	250g
17 FERMENTAZIONE Fermentazione Lasciare fermentare a lungo.	Tempo predefinito 36:00. Regolabile da 24:00 a 48:00. L'apparecchio mantiene una temperatura intorno ai 36°C. Il tempo è regolabile tramite i pulsanti "+" e "-".		
18 SCONGELAMENTO Scongelamento Riscaldare a 50 gradi, temperatura adatta allo sbrinamento.	Predefinito 30 minuti. Regolabile da 0:10 a 2:00. 10 minuti per ogni pressione.		
19 STIR/FRY Saltato in padella	Sequenza	Tempo	0:30
Scaldare e rosolare le noci mescolando.	[1]	arachidi	300g
	[2]	Predefinito 0:30. Regolabile da 0:01 a 2:00. +/- 1min per ogni pressione breve, +/- 10min per ogni pressione lunga.	

NOTE:

- SALE e ZUCCHERO devono essere aggiunti nell'angolo della padella del pane.
- Il lievito istantaneo deve essere aggiunto sopra la farina secca e prevenire dal liquido.
- 40-50°C temperatura dell'acqua è suggerita.
- Nel programma 12 Cake , sciogliere lo zucchero nell'uovo e nell'acqua, mescolare bene con la frusta elettrica per un bulk, quindi mettere gli altri ingredienti insieme in botte di pane, quindi iniziare questo menu.
- Nel programma 16 MONCHI, il riso appiccicoso ammollo in acqua circa 30 minuti, poi messo insieme con acqua nella botte. Puoi aggiungere zucchero, noci e sesamo nel riso secondo il sapore personale. Mettere gli ingredienti in quantità rigorosamente come ricetta, non mettere troppo riso appiccicoso nel caso in cui influenzino il gusto della torta.

Scollegare l'alimentazione prima della pulizia. Non immergere il cavo, la spina o l'alloggiamento nei liquidi. Lasciare sempre raffreddare la macchina del pane prima di pulirla.

1. Pulire la pala impastatrice: se è difficile rimuovere la pala impastatrice dal pane, aggiungere acqua sul fondo della teglia e lasciare in ammollo per al massimo 1 ora. Pulire la pala con attenzione con un panno in cotone umido. Sia la teglia che la pala impastatrice sono componenti lavabili in lavastoviglie.
2. Pulire la teglia per il pane: rimuovere la teglia ruotandola in senso antiorario, quindi sollevare la maniglia. Pulire l'interno e l'esterno della teglia con un panno umido, non utilizzare oggetti affilati o abrasivi per non graffiare il rivestimento antiaderente. La teglia deve essere completamente asciugata prima dell'installazione.

Nota: L'esterno della teglia e della base potrebbe scolorirsi. Si tratta di un effetto normale.

3. Pulizia dell'alloggiamento e del coperchio superiore: dopo l'uso, lasciare raffreddare l'unità. Utilizzare un panno umido per pulire il coperchio, l'alloggiamento, la camera di cottura e l'interno della finestra. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, onde evitare che la lucentezza della superficie si riduca. Non immergere l'alloggiamento in acqua o altri liquidi.

Nota: Si consiglia di non smontare il coperchio per la pulizia.

4. Prima di imballare la macchina per il pane per riporla dopo l'uso, assicurarsi che si sia completamente raffreddata, sia pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Si sente odore di bruciato.	• La farina o altri ingredienti si sono rovesciati nella camera di cottura.	• Spegnerla la macchina per il pane e lasciar raffreddare completamente. Rimuovere la farina in eccesso, ecc., dalla camera di cottura con un tovagliolo di carta.
Gli ingredienti che non si mescolano possono far bruciare il motore.	• La teglia o la pala impastatrice possono non essere installate correttamente. • Troppi ingredienti.	• Assicurarsi che la pala impastatrice sia completamente posizionata sull'albero. • Assicurarsi che la pala impastatrice sia completamente posizionata sull'albero.
H:HH viene visualizzato quando si preme il pulsante START/STOP .	• La temperatura interna della macchina per il pane è troppo alta.	• Lasciar raffreddare l'unità tra un programma e l'altro. Scollegare l'unità, aprire il coperchio e rimuovere la teglia. Lasciar raffreddare 15-30 minuti prima di avviare nuovi programmi.
Il colore della crosta è troppo chiaro.	• Il coperchio è stato aperto durante la cottura.	• Non aprire il coperchio durante la cottura. • Selezionare un'opzione per crosta più scura.
Il colore della crosta è troppo scuro.	• È presente troppo zucchero nella ricetta.	• Ridurre la quantità di zucchero leggermente. • Selezionare un'opzione per crosta più chiara.

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.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



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 ambientalmente compatibile 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 maker



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	4-5
BEFORE THE FIRST USE	5
HOW TO USE	6-8
RECIPE	9-14
CLEAN AND STORAGE	14
PROBLEM AND SOLUTION	15
WARRANTY	16
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT	16

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Read all instructions and save it for future reference.

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 hang 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.

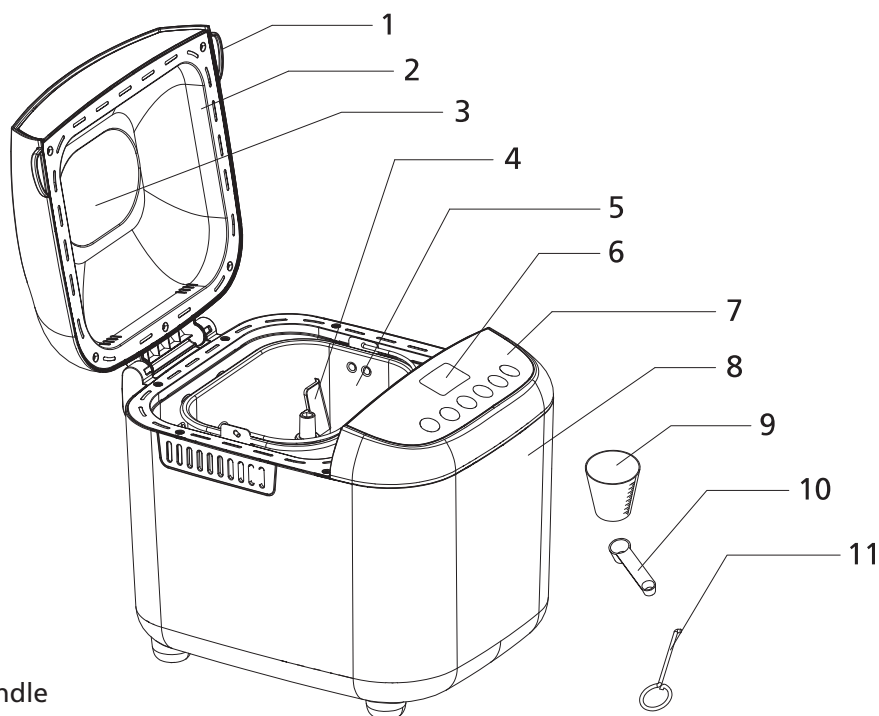
8. Do not place the appliance on or near heat sources such as gas stove or electric hot plate.
9. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Metal foils or other materials 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. Beware of maximum quantities of flour and raising agent that (2Kgs) may be used.
24. For instructions on cleaning surfaces that come into contact with foods, see section **"CLEAN AND STORAGE"**.
25. This device is for household usage only. It's not for suitable for commercial use.

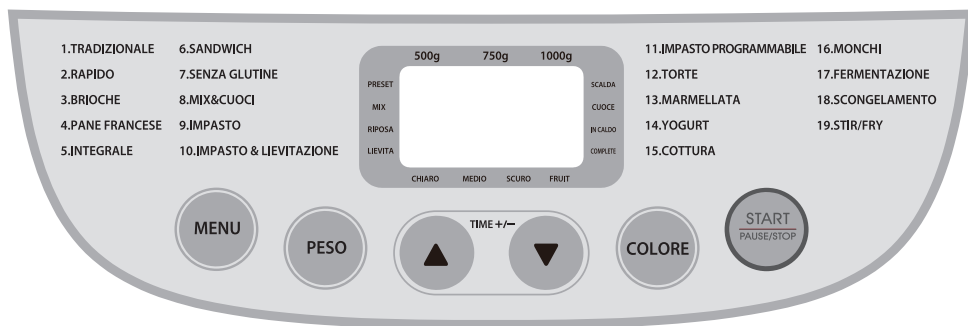
INTENDED USE

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 and making bread as described in this instruction manual. Other uses or modifications of the appliance are not intended.

PACKAGE CONTENTS AND DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Handle
2. Top lid
3. Window
4. Kneading paddle
5. Bread Pan
6. LCD
7. Control Panel
8. Housing
9. Cup
10. Spoon
11. Hook fork



CONTROL PANEL

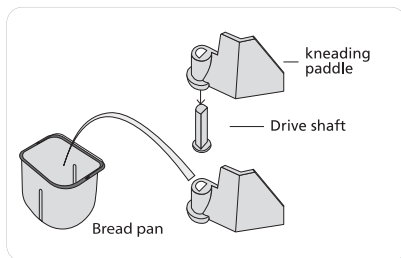
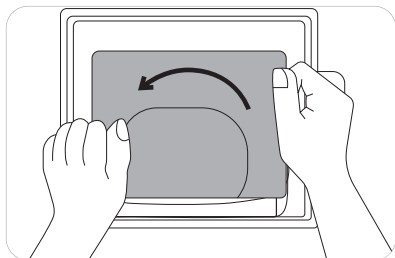
1	TRADIZIONALE	Traditional	11	IMPASTO PROGRAMMABILE	Programmable Dough
2	RAPIDO	Quick	12	TORTE	Cakes
3	BRIOCHE	Brioche	13	MARMELLATA	Jam
4	PANE FRANCESE	French Bread	14	YOGURT	Yogurt
5	INTEGRALE	Wholewheat	15	COTTURA	Bake
6	SANDWICH	Sandwich	16	MONCHI	Monchi
7	SENZA GLUTINE	Gluten Free	17	FERMENTAZIONE	Fermentation
8	MIX&CUOCI	Mix & Cook	18	SCONGELAMENTO	Defrost
9	IMPASTO	Dough	19	STIR/FRY	Stir-Fry
10	IMPASTO & LIEVITAZIONE	Dough and Leavening			

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.
4. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again. The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. This is normal and will subside after the first or second use. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
5. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

HOW TO USE

1. Using the bread pan handle, turn the bread pan counter-clockwise and then pull it out of the appliance.



2. Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.
3. Add the ingredients to the bread pan in order listed in the recipe. First, add the liquids, sugar, and salt; then the flour and last the yeast.
4. Carefully measure and add ingredients to the bread pan in the EXACT order given in the recipe.

NOTE: Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.

TIP: Pre-measure all ingredients, including add-ins (nuts, raisins), prior to beginning.

5. Plug in the appliance. A beep will be heard and the LCD display will default to Program.
6. Press **MENU** button until your desired program is displayed.
7. Press **WEIGHT** button to move the arrow to 500g, 750g, and 1000g. (WEIGHT is not an option in program 8-19)
8. Press **COLOR SETTING** button to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust (Crust is not adjustable in program 9-11,13-14,16-19).

DELAY FUNCTION

This function is only available in program 1-10,16.

After selecting program, press **TIMER +/ -** ▲ or ▼ buttons to set the cycle time shown on the LCD display. Setting of 3-15 hours is available.

NOTE: Do not use the feature when using dairy, eggs, etc. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

START THE PROGRAM

1. Press **START/STOP** button once to start program. Bread maker will beep once.
2. Total time of program will be displayed. First 2 digits indicate hour. Last 2 digits indicate minutes.
3. The colon between the hour and minute flash to show that the program is running and counting down.
Note: If Delay Timer was activated, kneading paddle will not mix ingredients until program is set to begin.
4. Ten beeps will sound when the program finished. The timer finishes the count down.

ADD-INS

This function is only available in program 1-7.

1. In the middle of program, 10 beeps sound to indicate the time to add fruits, nuts and rasins, etc. according to your recipe.
2. Open the lid and pour you add-ins. The duration of time varies by program.

KEEP WARM

This function is only available in program 1-8, 12, 19.

1. After the end of program, it will keep warm for 1 hour.
2. User can press **START/STOP** button 3 seconds to stop the process.
3. Unplug the power cord and open the lid to cool down using oven mitts.

REMOVE THE BREAD

1. Unplug the power cord and open the lid to cool down using oven mitts.
2. Let the bread pan cool down slightly before moving the bread. Use oven mitts, carefully turn the bread pan counterclockwise to unlock and lift up on the handle to remove from the machine.
Caution: Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
3. Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle folded down) onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan.

TIPS:

- Let the bread cool for about 20 minutes before slicing.
- It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
- If kneading paddle remains in the bread, gently pry it out using a spatula or small utensil.
- The bread is hot; never use the hand to remove the kneading paddle.
- If kneading paddle comes out in the loaf, remove it with a spatula or small utensil.

RECIPE

Menus	Sequence	Ingredients	Bread weight		
			500g	750g	1000g
1 TRADIZIONALE Traditional Knead, rise and bake traditional bread.	[1]	water	210ml	260ml	320ml
	[2]	salt	1/2 Tsp	1 Tsp	1 Tsp
	[3]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp
	[4]	oil	1+1/2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp
	[5]	high gluten flour	2+1/3cups/ 320g	3cups/ 420g	3+1/2cups/ 500g
	[6]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp
2 RAPIDO Quick Knead, rise and bake bread with baking soda or baking powder, bread baked with this function is usually smaller and with a thick consistency.	[1]	water	140ml	190ml	230ml
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp
	[3]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp
	[4]	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp
	[5]	high gluten flour	2cups/ 290g	2+1/2cups/ 360g	3cups/ 435g
	[6]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp
3 BRIOCHE Brioche Knead, rise and bake bread with baking soda or baking powder, bread baked with this function is usually smaller and with a thick consistency.	[1]	water	120ml	160ml	220ml
	[2]	salt	1/2 Tsp	1/2 Tsp	1/2 Tsp
	[3]	egg	1 pc	1 pc	1 pc
	[4]	sugar	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp
	[5]	oil	1+1/2Tbsp	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp
	[6]	Milk powder	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup
	[7]	high gluten flour	2 cups/ 290g	2+3/4cups/ 380g	3+1/2cups/ 500g
	[8]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1/2~4/5 Tsp

Menus	Sequence	Ingredients	Bread weight		
			500g	750g	1000g
4 PANE FRANCESE French Bread Knead, rise and bake with a longer rising time. The bread baked in this way will have a crispy crust and light texture.	[1]	water	180ml	260ml	320ml
	[2]	salt	2 Tsp	2+1/2 Tsp	3 Tsp
	[3]	sugar	1+1/2 Tbsp	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp
	[4]	oil	1 Tbsp	1+1/2 Tbsp	2 Tbsp
	[5]	high gluten flour	2+1/4cups/300g	2+3/4cups/400g	3+1/2cups/500g
	[6]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp
5 INTEGRALE Wholewheat For baking of bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.	[1]	water	180ml	220ml	270ml
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp
	[3]	sugar	1+3/4 Tbsp	2 Tbsp	3 Tbsp
	[4]	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp
	[5]	high gluten flour	1cups/145g	1+1/2cups/180g	2cups/220g
	[6]	whole-wheat flour	1cups/145g	1+1/2cups/180g	2cups/220g
	[7]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp

Menus	Sequence	Ingredients	Bread weight		
			500g	750g	1000g
6 SANDWICH Sandwich Kead, rise and bake bread with medium-long rising. For a bread very good for paninis and sandwiches.	[1]	water	150ml	190ml	240ml
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1 Tsp
	[3]	egg	1 pc	1 pc	1 pc
	[4]	sugar	1 Tbsp	2 Tbsp	2 Tbsp
	[5]	oil	2 Tsp	2+1/2 Tsp	3 Tsp
	[6]	cooked rice	1/4 cup	1/3 cup	1/2 cup
	[7]	high gluten flour	2cups/290g	2+1/2cups/360g	3 cups/435g
	[8]	instant yeast	3/4 Tsp	1 Tsp	1 Tsp
7 SENZA GLUTINE Gluten Free Knead, rise and bake gluten free bread thanks to mixing, rising and resting times specifically studied for gluten free flours.	[1]	water	120ml	190ml	320ml
	[2]	salt	2/3 Tsp	3/4 Tsp	1.5 Tsp
	[3]	sugar	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3.5 Tbsp
	[4]	oil	2 Tbsp	2+1/2 Tbsp	3 Tbsp
	[5]	gluten free flour	1cups/370g	1.5 cups/210g	370g
	[6]	corn flour	1cups/140g	1+1/2cups/210g	190g
	[7]	instant yeast	1 Tsp	1.25 Tsp	2 Tsp
8 MIX&CUOCI Mix & Cook Mix and cook, without rising.	Sequence	Time		1:40	
	[1]	egg		2pcs	
	[2]	milk		1cups	
	[3]	cooked rice		1+1/2 cups	
	[4]	sugar		1/2 cups	
	[5]	raisin		1/2 cups	
9 IMPASTO Dough Mixes for 15 minutes.	Sequence	Time		0:15	
	[1]	water		330ml	
	[2]	salt		1 Tsp	
	[3]	oil		3 Tbsp	
	[4]	high gluten flour		4 cups/560g	

Menus	Sequence	Bread weight	750g	1000g
10 IMPASTO & LIEVITAZIONE Dough and Leavening Knead and leaven, without cooking. Remove the dough to make sandwiches, pizza, focaccia, loaves.	/	time	1:30	1:30
	[1]	water	260ml	330ml
	[2]	salt	1 Tsp	1 Tsp
	[3]	oil	2+1/2Tbsp	3 Tbsp
	[4]	high gluten flour	2+3/4cups/400g	4cups/ 560g
	[5]	instant yeast	1+1/2Tsp	1+1/2 Tsp

Menus	Sequence	Time	0:08
11 IMPASTO PROGRAMMABILE Programmable Dough Knead for a time that can be set between 8 and 45 minutes.	[1]	water	appropriate amount
	[2]	salt	1 Tsp
	[3]	oil	3 Tbsp
	[4]	high gluten flour	appropriate amount
12 TORTE Cakes Knead, rise and bake (leavened with soda or baking powder) cakes.	Sequence	Time	2:20
	[1]	water	30ml
	[2]	egg	3pcs
	[3]	sugar	1/2cups
	[4]	oil	2 Tbsp
	[5]	self-rising flour	2cups/280g
	[6]	instant yeast	1 Tsp
13 MARMELLATA Jam Make jams and marmalades.	Sequence	Time	1:20
	[1]	pulp	3 cups
	[2]	starch	1/2cups
	[3]	sugar	1cups

Menus	Sequence	Time	8:00
14 YOGURT Yogurt	[1]	milk	1000ml
Make yogurt from milk and lactobacillus.	[2]	lactic acid bacteria	100ml
15 COTTURA Bake Additional baking of breads. In this program, there is no kneading or rest.	Default Time 0:30. Adjustable from 0:10 to 1:30. The appliance maintains a temperature around 150°C . The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.		
16 MONCHI Monchi	Sequence	Time	1:20
	[1]	water	275ml
Knead and baking the mix of polished glutinous rice and rice.	[2]	glutinous rice	250g
17 FERMENTAZIONE Fermentation Ferment for long period.	Default Time 36:00. Adjustable from 24:00 to 48:00. The appliance maintains a temperature around 36°C . The time is adjustable using the "+" and "-" buttons.		
18 SCONGELAMENTO Defrost Heats at 50 degrees, temperature suitable for defrost.	Default 30mins. Adjustable from 0:10 to 2:00. 10mins for each pressing.		
19 STIR/FRY Stir-fry	Sequence	Time	0:30
	[1]	peanuts	300g
Heat and brown the nuts with stirring.	[2]	Default 0:30. Adjustable from 0:01 to 2:00. +/- 1min for each short-pressing, +/- 10mins for each long-pressing.	

NOTE:

- SALT and SUGAR should be added in the corner of bread pan.
- Instant yeast should be added on top of dry flour and prevent from the liquid.
- 40-50°C water temperature is suggested.
- In program 12 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.
- In program 16 MONCHI, Sticky rice soak into water about 30min, then put together with water into the barrel. You can add sugar, nut, and sesame into the rice according to personal flavor. Put ingredients amount strictly as recipe, don't put too much sticky rice in case affect the taste of cake.

CLEAN AND STORAGE

Disconnect the power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or housing in any liquid. Allow bread maker to cool down completely before cleaning.

1. Clean the kneading paddle: If the kneading paddle is difficult to remove from the bread, add water to the bottom of the bread pan and allow soaking for up to 1 hour. Wipe the paddle carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading paddle are dish-washing safe components.
2. Clean bread pan: Remove the bread pan by turning it in counterclockwise, and then lift up the handle. 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.

Note: The outside of the bread pan and base may discolor. This is normal.

3. To clean the housing and top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, housing, baking chamber, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

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

BEFORE THE FIRST USE

PROBLEM	PROBLEM CAUSE	SOLUTION
Odor or burning smell.	Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	Stop the bread maker and allow to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
Ingredients not blending can hear motor burning.	- Bread pan or kneading paddle may not be installed properly. - Too many ingredients.	- Make sure kneading paddle is set all the way on shaft. - Measure ingredients accurately.
H:HH displays when START/STOP button is pressed.	Internal temperature of bread maker is too high.	Allow unit to cool down in between programs. Unplug unit, open lid and remove bread pan. Allow to cool 15-30 minutes before beginning new programs.
Crust color is too light.	Opening the lid during baking.	- Do not open lid during baking. - Select a darker crust option.
Crust color is too dark.	Too much sugar in the recipe.	- Decrease sugar amount slightly. - Select a lighter crust option

WARRANTY

The appliance is guaranteed for three 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 peko kruha



na **www.eurospin.it** najdete digitalno
različico uporabniškega priročnika

KAZALO

SPLOŠNA VARNOSTNA NAVODILA	1-3
PREDVIDENA UPORABA	4
VSEBINA EMBALAŽE IN OPIS IZDELKA	4-5
PRED PRVO UPORABO	5
NAČIN UPORABE	6-8
RECEPT	9-15
ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE	16
TEŽAVA IN REŠITEV	17
GARANCIJA	18
PRAVILNO ODLAGANJE TEGA PROIZVODA	18



Preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.

1. Pred uporabo preverite, ali napetost stenske vtičnice ustreza napetosti, prikazani na tipski ploščici. Naprava vključuje ozemljeni vtikač. Prepričajte se, da je stenska vtičnica v vašem domu dobro ozemljena.
2. Naprave ne uporabljajte, če ima poškodovan kabel ali vtikač ali potem ko se je pokvarila. Vrnite jo proizvajalcu ali najbližjemu pooblaščenemu servisnemu zastopniku, da vam jo zamenja ali popravi. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnost.
3. Ne dotikajte se vroče površine. Po peki kruha si pred uporabo naprave nadenite kuhinjsko rokavico.
4. Napajalnega kabla, vtikača in aparata za peko kruha ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino, saj bi lahko prišlo do električnega udara.
5. Po uporabi, ko aparata ne uporabljate ali pred čiščenjem, aparat izključite.
6. Ne dovolite, da napajalni kabel visi čez rob delovne površine ali da je napeljan čez vroče območje.

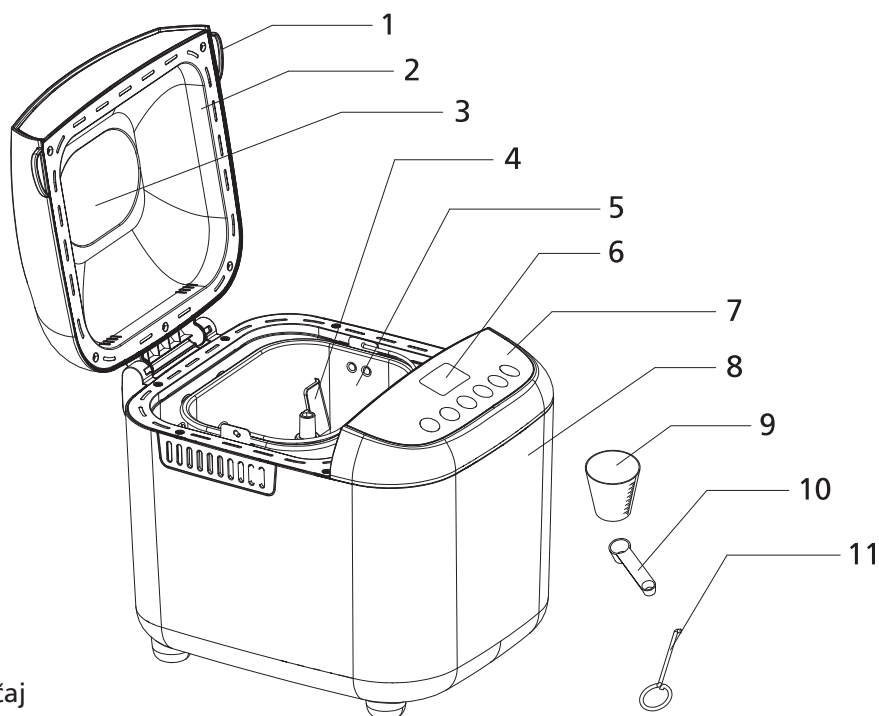
7. Ne uporabljajte drugih pripomočkov, ki jih ni odobril proizvajalec. Ne pustite, da otroci ali invalidne osebe z napravo upravljajo brez nadzora ali navodil.
8. Naprave ne postavljajte na ali blizu virov toplote, kot sta plinski štedilnik ali električna kuhalna plošča.
9. Pri premikanju naprave, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino, morate biti posebej previdni.
10. Med peko se ne dotikajte gibljivih ali vrtljivih delov stroja.
11. V aparat za peko kruha ne smete vstavljati kovinskih folij ali drugih materialov, saj bi to povzročilo nevarnost požara ali kratkega stika.
12. Aparata za peko kruha nikoli ne pokrivajte z brisačo ali kakšnim drugim materialom. Toplota in para morata iz aparata neovirano uhajati.
13. Nikoli ne udarite vrha ali roba posode za peko kruha, da jo odstranite, saj lahko s tem poškoduje posodo.
14. Naprave nikoli ne vklopite, ne da bi se prepričali, da je posoda za kruh varno nameščena.
15. Ta naprava ni namenjena za drugo uporabo.
16. Aparata ne uporabljajte na prostem.
17. Navodila shranite za poznejšo 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 izdelkom, zato jih je treba zavarovati.
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. Upoštevajte največje količine moke in sredstva za vzhajanje, ki jih lahko uporabite (2Kgs).
24. Za navodila o čiščenju površin, ki prihajajo v stik z živili, glejte poglavje **»ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE«**.
25. Ta naprava je samo za gospodinjstvo. Ni primeren za komercialno uporabo.

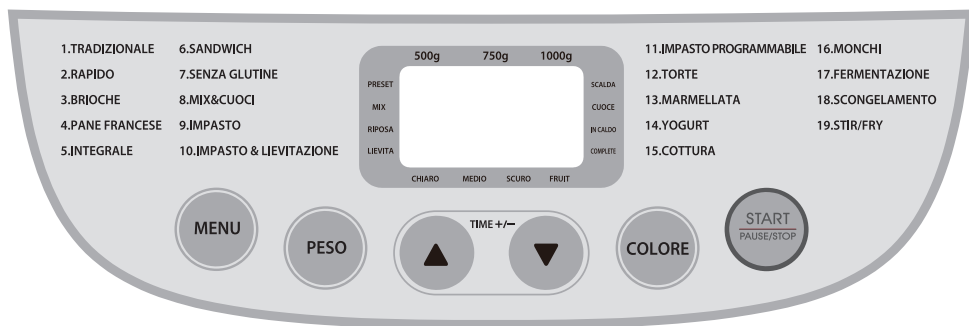
PREDVIDENA UPORABA

Ta aparat je zasnovan le za uporabo v gospodinjstvih in v notranjih prostorih. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi in ni za uporabo na prostem. Uporabljajte le pripomočke, priložene napravi. Naprava je namenjena le pripravi hrane in peki kruha na način, kot je opisano v tem priročniku za uporabo. Druge uporabe ali spremembe naprave niso predvidene.

VSEBINA EMBALAŽE IN OPIS IZDELKA



1. Ročaj
2. Pokrov
3. Okence
4. Lopatka za mešanje
5. Posoda za kruh
6. LCD
7. Nadzorna plošča
8. Ohišje
9. Merilna skodelica
10. Merilna žlica
11. Kavelj



NADZORNA PLOŠČA

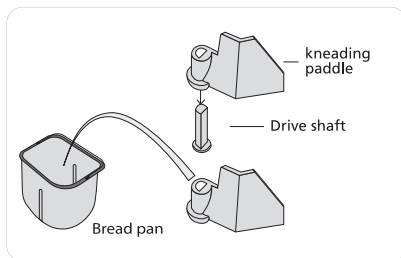
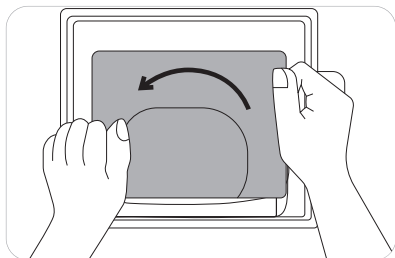
1	TRADIZIONALE	Tradicionalno	11	IMPASTO PROGRAMMABILE	Testo po programu
2	RAPIDO	Hitro	12	TORTE	Torte
3	BRIOCHE	Brioš	13	MARMELLATA	Marmelada
4	PANE FRANCESE	Francoski kruh	14	YOGURT	Jogurt
5	INTEGRALE	Polnozrnatih kruh	15	COTTURA	Peka
6	SANDWICH	Sendvič	16	MONCHI	Monchi
7	SENZA GLUTINE	Brez glutena	17	FERMENTAZIONE	Fermentacija
8	MIX&CUOCI	Zmešaj & speci	18	SCONGELAMENTO	Odtajanje
9	IMPASTO	Testo	19	STIR/FRY	Hitro praženje
10	IMPASTO & LIEVITAZIONE	Testo in vzhajanje			

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 z mehko suho krpo.
3. Napravo postavite na ravno, stabilno površino, odporno na vročino, stran od roba delovne površine.
4. Aparat za peko kruha nastavite na način za peko in praznega segrevajte kot pri peki približno 10 minut. Potem počakajte, da se ohladi in ponovno očistite vse snemljive dele. Ko napravo prvič prižgete, lahko oddaja malo dima in/ali neprijetnega vonja. To je normalno in bo izvenelo po prvi ali drugi uporabi. Prepričajte se, da ima naprava zadostno prezračevanje.
5. Dobro posušite vse dele in jih sestavite. Naprava je pripravljena za uporabo.

NAČIN UPORABE

1. S pomočjo ročaja posode za kruh obrnite posodo za kruh v nasprotni smeri urinega kazalca in jo nato izvlecite iz naprave.



2. Potisnite gnetilno lopatico na pogonsko gred v posodi za kruh.
3. V posodo za kruh dodajte sestavine po vrstnem redu, ki je naveden v receptu. Najprej dodajte tekočine, sladkor in sol, nato moko in nazadnje kvas.
4. Sestavine previdno izmerite in jih dodajte v posodo za kruh v TOČNO tistem vrstnem redu, ki je naveden v receptu.

OPOMBA: Na vrhu moke s prstom naredite majhno vdolbino in v njo dodajte kvas. Poskrbite, da kvas ne pride v stik s soljo ali tekočinami.

NAMIG: Pred začetkom izmerite vse sestavine, vključno z dodatki (oreščki, rozinami).
5. Napravo priključite v vtičnico. Zaslišali boste pisk, LCD zaslon pa bo privzeto nastavljen na Program 1.
6. Pritiskajte gumb **MENU**, dokler se ne prikaže želeni program.
7. Pritiskajte gumb **WEIGHT**, da se puščica premakne na 500 g, 750 g in 1000 g. (Možnost **WEIGHT** (teža) ni na voljo v programih 8–19)
8. Pritisnite gumb **COLOR SETTING**, da puščico premaknete na želeno nastavitev: Light (Malo), Medium (Srednje), Dark crust (Zelo zapečena skorja) (Skorje ne morete prilagajati v programih 9–11, 13–14 in 16–19).

FUNKCIJA ZAMIKA

Funkcija je na voljo le v programih 1–10 in 16.

Po izbiri programa pritisnite gumba **TIMER +/-** – ▲ ali ▼, da nastavite čas cikla, prikazan na LCD zaslonu. Na voljo je nastavev za obdobje 3–15 ur.

OPOMBA: Te funkcije ne uporabljajte, ko uporabljate mlečne izdelke, jajca, itd. Ta korak lahko preskočite, če želite, da začne aparat za peko kruha takoj delati.

ZAGON PROGRAMA

1. Za zagon programa enkrat pritisnite gumb **START/STOP**. Aparat za peko kruha bo enkrat zapiskal.
2. Prikazal se bo skupni čas programa. Prvi dve števki označujeta uro. Zadnji dve števki označujeta minute.
3. Dvopičje med uro in minuto utripa in s tem kaže, da se program izvaja in da se čas odšteva.

Opomba: Če ste aktivirali odštevanje zamika, lopatka za mešanje sestavin do nastavljenega časa za začetek programa ne bo začela mešati.

4. Po koncu programa boste slišali deset piskov. Časovnik preneha odšteti.

DODATKI

Funkcija je na voljo le v programih 1–7.

1. 10 piskov na sredini programa opozarja, da je čas, da v skladu z receptom dodate sadje, oreščke ali rozine itd.
2. Odprite pokrov in v napravo zlijte dodatke. Trajanje je odvisno od programa.

FUNKCIJA OHRANJANJA TOPLOTE

Funkcija je na voljo le pri programih 1– 8, 12 in 19.

1. Po koncu programa bo aparat še 1 uro ohranjal toploto.
2. Uporabnik lahko 3 sekunde drži gumb **START/STOP**, da ta postopek ustavi.
3. Napajalni kabel izklopite in s kuhinjskimi rokavicami odprite pokrov, da se naprava ohladi.

ODSTRANITE KRUH

1. Napajalni kabel izklopite in s kuhinjskimi rokavicami odprite pokrov, da se naprava ohladi.
2. Preden premaknete kruh, pustite, da se posoda za kruh malo ohladi. Uporabite kuhinjske rokavice, previdno obrnite posodo za kruh v nasprotno smer urinega kazalca, da odstopi in dvignite ročaj, da jo odstranite iz naprave.
Pozor: Posoda za kruh in kruh sta lahko zelo vroča! Z njima vedno ravnajte previdno.
3. Posodo za kruh s kuhinjskimi rokavicami obrnite na drugo stran (pri tem naj bo ročaj posode za kruh zložen) in jo položite na rešetke ali na čisto kuhalno površino. Posodo narahlo stresite, dokler kruh ne pade iz nje. Uporabite lopatico proti prijemanju, da robovi kruha rahlo odstopijo z posode za kruh.

NAMIGI:

- Preden kruh razrežete, pustite, da se približno 20 minut ohlaja.
- Priporočamo, da kruh narežete z električnim rezalnikom ali nazobčanimi rezilom. Odsvetujemo vam uporabo noža za sadje ali kuhinjskega noža. V nasprotnem primeru se lahko kruh deformira.
- Če ostane lopatka za mešanje v kruhu, jo s pomočjo lopatice ali majhnega pripomočka narahlo izvlecite iz njega.
- Kruh je vroč, zato lopatke za mešanje nikoli ne odstranjujte z roko.
- Če lopatka za mešanje pogleda iz štruce, jo odstranite z lopatico ali majhnim pripomočkom.

RECEPT

Meniji	Zapo redje	Sestavine	Teža kruha		
			500g	750g	1000g
1 TRADIZIONALE Tradicionalno Mesite, vzhajajte in pecite tradicionalni kruh.	[1]	voda	210 ml	260 ml	320 ml
	[2]	sol	1/2 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička
	[3]	sladkor	1 jedilna žlica	2 jedilni žlici	2 jedilni žlici
	[4]	olje	1 + 1/2 jedilne žlice	2 + 1/2 jedilne žlice	3 jedilne žlice
	[5]	glutenska moka	2+1/3 skodelice/ 320 g	3 skodelice/ 420 g	3+1/2 skodelice/ 500 g
	[6]	instant kvas	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička
2 RAPIDO Hitro Zamesite, vzhajajte in pecite kruh s sodo bikarbono ali pecilnim praškom. Kruh, ki ga spečete s to funkcijo, je ponavadi manjši in bolj nabit.	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličke	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička
	[3]	sladkor	1 jedilna žlica	2 jedilni žlici	3 jedilne žlice
	[4]	olje	2 jedilni žlici	2 + 1/2 jedilne žlice	3 jedilne žlice
	[5]	glutenska moka	2 skodelici/ 290 g	2+1/2 skodelice/ 360 g	3 skodelice/ 435 g
	[6]	instant kvas	2+1/2 čajne žličke	2+1/2 čajne žličke	2+1/2 čajne žličke

Meniji	Zapo redje	Sestavine	Teža kruha		
			500g	750g	1000g
3 BRIOCHE Brioš Zamesite, vzhajajte in pecite kruh s sodo bikarbono ali pecilnim praškom. Kruh, ki ga spečete s to funkcijo, je ponavadi manjši in bolj čvrst.	[1]	voda	120 ml	160 ml	220 ml
	[2]	sol	1/2 čajne žličke	1/2 čajne žličke	1/2 čajne žličke
	[3]	jajce	1	1	1
	[4]	sladkor	2 jedilni žlici	3 jedilne žlice	4 jedilne žlice
	[5]	olje	1+1/2 jedilne žlice	2 jedilni žlici	2 +1/2 jedilne žlice
	[6]	mleko v prahu	1/4 skodelice	1/3 skodelice	1/2 skodelice
	[7]	glutenska moka	2 skodelici/ 290 g	2+3/4 skodelice/ 380g	3+1/2 skodelice/ 500 g
	[8]	instant kvas	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička	1/2~ 4/5 čajne žličke
4 PANE FRANCESE Francoski kruh Mesite, vzhajajte in pecite z daljšim časom vzhajanja. Tako spečen kruh ima hrustljivo skorjico in rahlo teksturo.	[1]	voda	180 ml	260 ml	320 ml
	[2]	sol	2 čajni žlički	2+1/2 čajne žličke	3 čajne žličke
	[3]	sladkor	1 +1/2 jedilne žlice	1 +1/2 jedilne žlice	2 jedilni žlici
	[4]	olje	1 jedilna žlica	1 +1/2 jedilne žlice	2 jedilni žlici
	[5]	glutenska moka	2+1/4 skodelice/ 300 g	2+3/4 skodelice/ 400 g	3+1/2 skodelice/ 500 g
	[6]	instant kvas	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Meniji	Zapo redje	Sestavine	Teža kruha		
			500g	750g	1000g
5 INTEGRALE Polnozrnati kruh Za peko kruha, ki vsebuje velike količine polnozrnatih moke. Ta nastavitev ima daljši čas začetnega gretja, da se žito namoči v vodi in napihne. Odsvetujemo vam uporabo funkcije zamika, saj lahko zaradi nje pride do slabih rezultatov. Ponavadi je skorjica polnozrnatih kruha hrustljava in debela.	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličke	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička
	[3]	sladkor	1+3/4 jedilne žlice	2 jedilni žlici	3 jedilne žlice
	[4]	olje	2 jedilni žlici	2 + 1/2 jedilne žlice	3 jedilne žlice
	[5]	glutenska moka	1 skodelica/ 145 g	1+1/2 skodelice/ 180 g	2 skodelici/ 220 g
	[6]	polnozrnata moka	1 skodelica/ 145 g	1+1/2 skodelice/ 180 g	2 skodelici/ 220 g
	[7]	instant kvas	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička
6 SANDWICH Sendvič Mesite, vzhajajte in pecite kruh s srednje dolgim do dolgim časom vzhajanja. Za kruh, ki je zelo primeren za sendviče.	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličke	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička
	[3]	jajce	1	1	1
	[4]	sladkor	1 jedilna žlica	2 jedilni žlici	2 jedilni žlici
	[5]	olje	2 čajni žlički	2+1/2 čajne žličke	3 čajne žličke
	[6]	kuhan riž	1/4 skodelice	1/3 skodelice	1/2 skodelice
	[7]	glutenska moka	2 skodelici/ 290 g	2+1/2 skodelice/ 360 g	3 skodelice/ 435 g
	[8]	instant kvas	3/4 čajne žličke	1 čajna žlička	1 čajna žlička

Meniji	Zapo redje	Sestavine	Teža kruha		
			500g	750g	1000g
7 SENZA GLUTINE Brez glutena Zamesite, vzhajajte in specite brezglutenski kruh zahvaljujoč času mešanja, vzhajanja in počivanja, ki je posebej zasnovan za brezglutenske moka.	[1]	voda	120 ml	190 ml	320 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličke	3/4 čajne žličke	1.5 čajne žličke
	[3]	sladkor	2 jedilni žlici	2 + 1/2 jedilne žlice	3.5 jedilne žlice
	[4]	olje	2 jedilni žlici	2 + 1/2 jedilne žlice	3 jedilne žlice
	[5]	Brezglutenska moka	1 skodelica/ 370 g	1.5 skodelice/ 210 g	370 g
	[6]	koruzna moka	1 skodelica/ 140 g	1+1/2 skodelice/ 210 g	190 g
	[7]	instant kvas	1 čajna žlička	1.25 čajne žličke	2 čajni žlički
8 MIX&CUOCI Zmešaj & speci Zmešaj in speci, brez vzhajanja.	Zapo redje	čas	1:40		
	[1]	jajce	2		
	[2]	mleko	1 skodelica		
	[3]	kuhan riž	1 + 1/2 skodelice		
	[4]	sladkor	1/2 skodelice		
	[5]	rozine	1/2 skodelice		
9 IMPASTO Testo Meša se 15 minut.	Zapo redje	čas	0:15		
	[1]	voda	330 ml		
	[2]	sol	1 čajna žlička		
	[3]	olje	3 jedilne žlice		
	[4]	glutenska moka	4 skodelice/ 560 g		

Meniji	Zapo redje	Teža kruha	750	1000g
10 IMPASTO & LIEVITAZIONE Testo in vzhajanje Mesite in vzhajajte, brez peke. Odstranite testo in pripravite sendviče, pice, fokače, štruče.	/	čas	1:30	1:30
	[1]	voda	260 ml	330 ml
	[2]	sol	1 čajna žlička	1 čajna žlička
	[3]	olje	2+1/2 jedilne žlice	3 jedilne žlice
	[4]	glutenska moka	2+3/4 skodelice/ 400 g	4 skodelice/ 560 g
	[5]	instant kvas	1+1/2 čajne žličke	1+1/2 čajne žličke

Meniji	Zapo redje	čas	0:08
11 IMPASTO PROGRAMMABILE Testo po programu Čas mesenja lahko nastavite na med 8 in 45 minut.	[1]	voda	ustrezna količina
	[2]	sol	1 čajna žlička
	[3]	olje	3 jedilne žlice
	[4]	glutenska moka	ustrezna količina
12 TORTE Torte Mesite, vzhajajte in pecite torte (vzhajanje s sodo bikarbono ali pecilnim praškom).	Zapo redje	čas	2:20
	[1]	voda	30 ml
	[2]	jajce	3
	[3]	sladkor	1/2 skodelice
	[4]	olje	2 jž
	[5]	moka s pecilnim praškom	2 skodelici/ 280 g
	[6]	instant kvas	1 čajna žlička
13 MARMELLATA Marmelada Skuhajte džeme in marmelade.	Zapo redje	čas	1:20
	[1]	pulpa	3 skodelice
	[2]	škrob	1/2 skodelice
	[3]	sladkor	1 skodelica

Meniji	Zapo redje	čas	8:00
14 YOGURT Jogurt	[1]	mleko	1000 ml
Pripravite jogurt iz mleka in laktobacila.	[2]	mlečnokislinske bakterije	100 ml
15 COTTURA Peka Dodatna peka kruha. V tem programu ni mesenja in počivanja.	Privzet čas 0:30. nastavljiv, od 0:10 to 1:30. Naprava vzdržuje temperaturo okoli 150°C. Čas lahko prilagodite z gumboma »+« in »-«.		
16 MONCHI Monchi	Zapo redje	čas	1:20
Mesenje in peka mešanice poliranega in glutenskega riža.	[1]	voda	275 ml
	[2]	lepljiv riž	250 g
17 FERMENTAZIONE Fermentacija Fermentirajte dlje časa.	Privzet čas 36:00. Nastavljiv, od 24:00 do 48:00. Naprava vzdržuje temperaturo okoli 36 °C. Čas lahko prilagodite z gumboma »+« in »-«.		
18 SCONGELAMENTO Odtajanje Segrevanje na 50 stopinj, kar je primerna temperatura za odtajanje.	Privzeto 30 minut; trajanje lahko nastavite od 0:10 do 2:00, 10 minut ob vsakem pritisku.		
19 STIR/FRY Hitro praženje	Zapo redje	čas	0:30
Segrejte in prepražite oreščke.	[1]	arašidi	300 g
	[2]	Privzeto 0:30. Po meri od 0:01 do 2:00. +/- 1 min vsak kratek pritisk, +/- 10 min vsak daljši pritisk.	

OPOMBA:

- SOL in SLADKOR je treba dodati v kot posode za kruh.
- Takojšnji kvas je treba dodati na suho moko in preprečiti tekočino.
- Predlagana je temperatura vode 40–50 °C.
- V programu 12 Cake , raztopite sladkor v jajcu in vodi, dobro premešajte z električnim jajčnim mešalnikom na razsuto, nato druge sestavine postavite skupaj v sod za kruh, nato začnite ta meni.
- V programu 16 MONCHI lepljivi riž namočimo v vodo približno 30 minut, nato skupaj z vodo postavimo v sod. V riž lahko dodate sladkor, oreščke in sezam glede na osebni okus. Sestavine dajte strogo po receptu, ne dajte preveč lepljivega riža, ker vpliva na okus torte.

ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

Pred čiščenjem napravo izklopite iz napajanja. Kabla, vtikača ali ohišja ne potaplajte v tekočine. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

1. Očistite lopatko za mešanje: Če lopatko za mešanje težko odstranite iz kruha, na dno posode za kruh dolijte vodo in pustite, da se namaka največ 1 uro. Lopatko pazljivo obrišite z vlažno bombažno krpo. Tako posoda za kruh kot lopatka za mešanje sta sestavna dela, ki jo lahko perete v pomivalnem stroju.
2. Očistite posodo za kruh: Odstranite posodo za kruh, tako da jo obrnete v nasprotni smeri urinega kazalca in nato dvignite ročaj. Notranjost in zunanost posode za kruh obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih sredstev, da zaščitite premaz proti prijemanju. Posodo za kruh morate pred namestitvijo povsem osušiti.

Opomba: Zunanost posode za kruh in podlaga se lahko razbarvata. To je normalno.

3. Čiščenje ohišja in pokrova: Po uporabi pustite, da se enota ohladi. Z vlažno krpo obrišite pokrov, ohišje, posodo za peko in notranjost okenca. Pri čiščenju ne uporabljajte abrazivnih snovi, saj bi te uničile visok sijaj površine. Ohišja nikoli ne potaplajte v vodo, da bi ga očistili.

Opomba: Priporočljivo je, da pri čiščenju ne razstavljate pokrova.

4. Preden aparat za peko kruha zapakirate in shranite, se prepričajte, da se je povsem ohladil, da je čist in suh ter da je pokrov zaprt.

TEŽAVE	VZROK TEŽAVE	REŠITEV
Neprijeten vonj ali vonj po zažganem.	Moka in druge sestavine so se razsule po posodi za peko.	Ustavite aparat za peko kruha in pustite, da se povsem ohladi. S papirnato brisačko s posode za peko obrišite odvečno moko in druge sestavine.
Sestavine se ne mešajo. Slišim lahko motor.	- Posoda za kruh ali lopatka za mešanje morda nista pravilno nameščena. - Preveč sestavin.	- Prepričajte se, da je lopatka za mešanje povsem na gredi. - Natančno izmerite sestavine.
Ko pritisnete gumb START/STOP , se prikaže H:HH	Notranja temperatura aparata za peko kruha je previsoka.	Pustite, da se enota med programi ohladi. Enoto izklopite iz napajanja, odprite pokrov in odstranite posodo za kruh. Pred začetkom novega programa pustite, da se enota ohlaja 15–30 minut.
Barva skorje je presvetla.	Odpiranje pokrova med peko.	- Pokrova med peko ne odpirajte. - Izberite možnost s temnejšo skorjo.
Barva skorje je pretemna.	V receptu je preveč sladkorja.	- Nekoliko zmanjšajte količino sladkorja. - Izberite možnost s svetlejšo skorjo.

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 pričujočega priročnika.

PRAVILNO ODLAGANJE TEGA PROIZVODA



Prodajalec zavrača vsakršno odgovornost za škodo, neposredno ali posredno povzročeno ljudem, lastnini ali hišnim živalim zaradi neupoštevanja pravil, navedenih v tem priročniku. Simbol prečrtanega smetnjaka na aparatu pomeni, da ta izdelek ob koncu svoje življenjske dobe ni primeren za odlaganje med gospodinjne odpadke in ga je treba zavreči ločeno. Odnosite ga v reciklrni obrat za električne in elektronske naprave ali k prodajalcu ob nakupu novega, enakovrednega izdelka. Z odločitvijo, da iztrošen aparat, odpeljete v reciklrni obrat za obdelavo in odstranjevanje na okolju prijazen način, preprečite negativen učinek na okolje in zdravje ljudi ter poskrbite za možnost recikliranja že uporabljenih materialov aparata. Odgovornost uporabnika je, da izdelek ob koncu življenjske dobe odpelje v reciklrni obrat. Če želite več informacij o obratih za zbiranje odpadkov, ki so na voljo, se obrnite na krajevni organ za recikliranje ali prodajalca, pri katerem ste izdelek kupili. Če aparat zavržete, namesto da bi ga odpeljali v reciklrni center za električno in elektronsko opremo, boste morali poravnati globo v skladu z veljavno zakonodajo o nezakonitem odlaganju odpadkov.



Sigurnost proizvoda
testiranih i
certificiranih za vas.

Aparat za kruh



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

SADRŽAJ

OPĆE UPUTE O SIGURNOSTI	1-3
PREDVIĐENA NAMJENA	4
SADRŽAJ PAKIRANJA I OPIS UREĐAJA	4-5
PRIJE PRVOG KORIŠTENJA	5
NAČIN UPOTREBE	6-8
RECEPT	9-14
ČIŠĆENJE I ČUVANJE	15
PROBLEMI I RJEŠENJA	16
JAMSTVO	17
PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA	17



Pročitajte sve upute i spremite ih za buduće potrebe.

1. Prije upotrebe provjerite odgovara li napon mreže naponu navedenom na nazivnoj pločici na uređaju. Ovaj uređaj opremljen je uzemljenim utikačem. Provjerite je li zidna električna utičnica u vašem domu dobro uzemljena.
2. Ne rukujte niti jednim uređajem čiji su kabel ili utikač oštećeni ili ako su u kvaru. Uređaj vratite proizvođaču ili u najbliži ovlašteni servis na ispitivanje ili zamjenu. Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti predstavnik proizvođača, odnosno ovlašteni serviser kako bi se izbjegla opasnost.
3. Ne dodirujte vruću površinu, nakon pečenja kruha za rukovanjem uređajem koristite kuhinjske rukavice.
4. Ne uranjajte kabel za napajanje, utikač, aparat za kruh u vodu ili drugu tekućinu jer to može prouzročiti strujni udar.
5. Izvucite utikač uređaja iz utičnice nakon korištenja, dok ga ne koristite ili prije čišćenja uređaja.
6. Pazite da kabel za napajanje ne prelazi preko ruba radne ploče niti preko vrućeg područja.

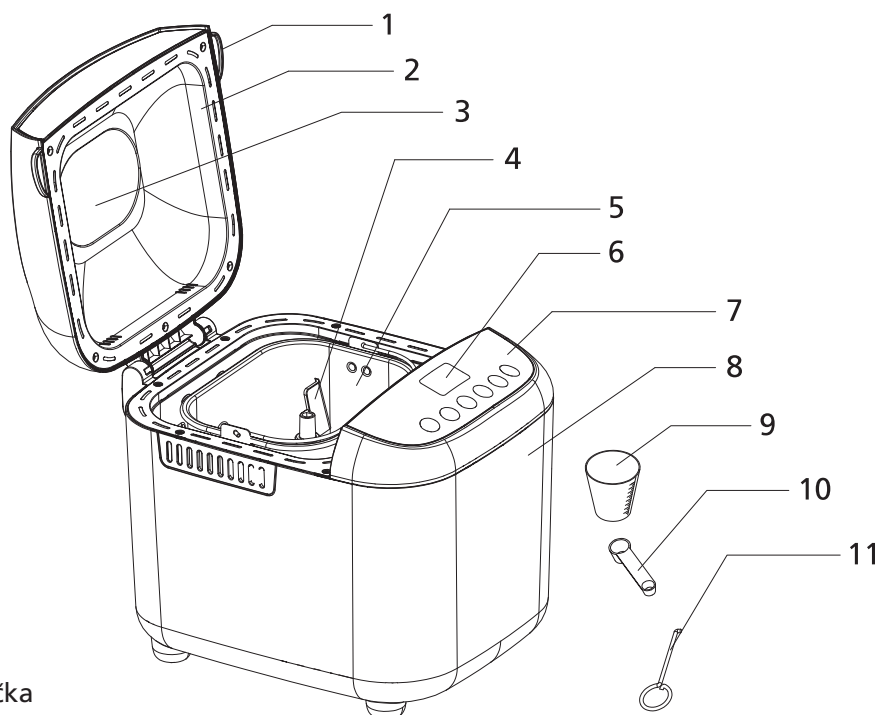
7. Ne koristite dodatke i pribor koje proizvođač nije preporučio. Ne dopustite djeci ili osobama s invaliditetom da rade bez nadzora ili uputa.
8. Ne postavljajte uređaj na ili u blizini izvora topline poput plinskog štednjaka ili električne ploče za kuhanje.
9. Pri prenošenju uređaja u kojem je vruće ulje ili druga vruća tekućina morate biti vrlo pažljivi.
10. Prilikom pečenja nemojte dodirivati nikakve pokretne ili okretne dijelove uređaja.
11. U aparat za kruh ne smije se umetati metalna folija niti drugi materijali jer predstavljaju opasnost od požara ili kratkog spoja.
12. Nikada nemojte prekrivati aparat za kruh ručnikom ili bilo čim drugim, toplina i para moraju slobodno izlaziti.
13. Nikada nemojte snažno lupkati posudu za pečenje po vrhu ili rubu da biste je izvadili jer to može oštetiti posudu.
14. Nikada ne uključujte uređaj a da se prije toga niste uvjerali da je posuda za pečenje pravilno postavljena na svoje mjesto.
15. Ovaj uređaj nije namijenjen za drugačiju upotrebu.
16. Uređaj ne koristite na otvorenom.
17. Spremite ove upute za buduće potrebe.

18. Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu i upravljanje putem vanjskog mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
19. Uređaj 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 uređajem i zato ih je potrebno nadgledati.
21. Čišćenje i održavanje ne smiju izvoditi djeca, osim ako su navršila 8 godina i imaju nadzor starijih osoba.
22. Uređaj i kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
23. Pazite na maksimalnu količinu brašna i sredstva za dizanje tijesta koja se smije koristiti (2Kg).
24. Upute za čišćenje površina koje dolaze u doticaj s hranom pogledajte odlomak „ČIŠĆENJE I ČUVANJE“.
25. Ovaj uređaj je samo za upotrebu domaćice. Nije za komercijalnu upotrebu.

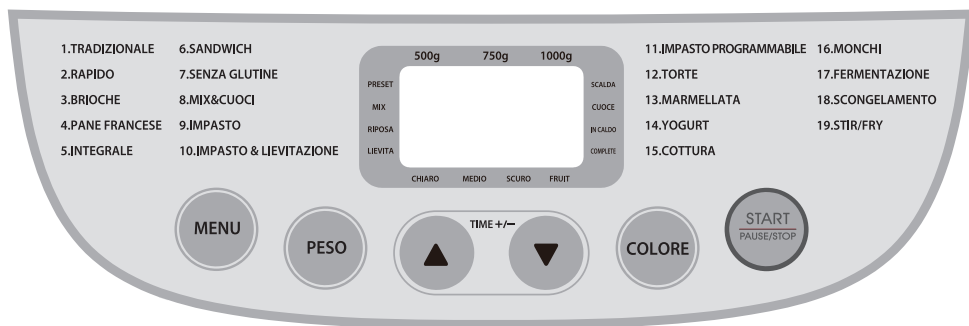
PREDVIĐENA NAMJENA

Ovaj uređaj namijenjen je samo kućnoj upotrebi u zatvorenom prostoru. Nije namijenjen za komercijalnu upotrebu i za upotrebu na otvorenom. Koristite samo isporučeni pribor. Namijenjen samo za pripremu hrane i kruh kako je opisano u ovom priručniku. Uređaj nije predviđen za ostale namjene ili izmjene.

SADRŽAJ PAKIRANJA I OPIS UREĐAJA



1. Ručka
2. Gornji poklopac
3. Prozorčić
4. Lopatica za miješanje
5. Posuda za kruh
6. LCD
7. Upravljačka ploča
8. Kućište
9. Čašica
10. Mjerica
11. Vilica s kukom



UPRAVLJAČKA PLOČA

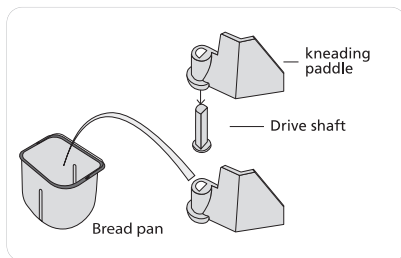
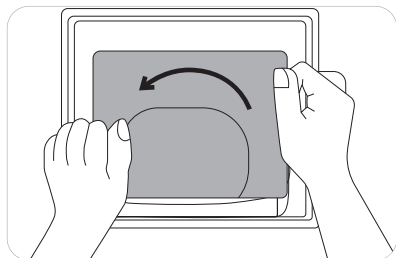
1	TRADIZIONALE	Tradicionalni	11	IMPASTO PROGRAMMABILE	Tijesto s programiranjem
2	RAPIDO	Brzo	12	TORTE	Kolači
3	BRIOCHE	Brioši	13	MARMELLATA	Marmelada
4	PANE FRANCESE	Francuski kruh	14	YOGURT	Jogurt
5	INTEGRALE	Integralni	15	COTTURA	Pečenje
6	SANDWICH	Sendvič	16	MONCHI	Monchi
7	SENZA GLUTINE	Bez glutena	17	FERMENTAZIONE	Fermentacija
8	MIX&CUOCI	Miješanje i kuhanje	18	SCONGELAMENTO	Odmrzavanje
9	IMPASTO	Tijesto	19	STIR/FRY	Prženje i miješanje
10	IMPASTO & LIEVITAZIONE	Miješanje i dizanje tijesta			

PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

1. Prije upotrebe provjerite jeste li pravilno uklonili sav ambalažni materijal. Pažljivo provjerite jesu li uređaj i kabel napajanja oštećeni.
2. Očistite uređaj 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.
4. Postavite aparat za kruh na način rada za pečenje i pecite prazan oko 10 minuta. Zatim pustite da se ohladi i ponovno očistite sve odvojene dijelove. Uređaj može ispuštati malo dima i/ili mirisa kada ga prvi put uključite. To je normalno i povući će se nakon prve ili druge upotrebe. Provjerite ima li uređaj dovoljnu ventilaciju.
5. Sve dijelove dobro osušite i sastavite, uređaj je spreman za uporabu.

NAČIN UPOTREBE

1. Primite posudu za kruh za ručku i okrenite posudu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i zatim je izvucite iz uređaja.



2. Gurnite lopaticu za miješenje na pogonsku osovinu unutar posude za kruh.
3. Dodajte sastojke u posudu za kruh redoslijedom navedenim u receptu. Najprije dodajte tekućine, šećer i sol; zatim brašno i na kraju kvasac.
4. Pažljivo izmjerite sastojke i dodajte ih u posudu za kruh TOČNIM redoslijedom navedenim u receptu.

NAPOMENA: Prstom napravite malu udubinu na vrhu brašna, dodajte kvasac u udubljenje. Pazite pritom da kvasac ne dođe u doticaj sa solju ili tekućinom

SAVJET: Prije početka izmjerite sve sastojke, uključujući dodatke (orašasti plodovi, grožđice).

5. Prikopčajte uređaj na napajanje. Začut će se kratki zvučni signal i LCD zaslon prikazat će zadani Program
6. Pritišćite gumb za izbornik **MENU** dok se ne prikaže program koji želite koristiti.
7. Pritišćite gumb za težinu **PESO** i pomičite strelicu na 500 g, 750 g ili 1000 g. (U programima 8 – 19 postavka težine nije dostupna)
8. Pritišćite gumb za boju **COLORE** i pomičite strelicu na željenu postavku: Light (svijetla), Medium (srednje tamna), Dark crust (tamna kora) (u programima 9 – 11, 13 – 14 i 16 – 19 nije moguće podešavati boju kore).

FUNKCIJA ODGODE

Ova funkcija dostupna je samo u programima 1 – 10 i 16.

Nakon odabira programa pritisnite gumb **TIMER +/ – ▲** ili **▼** da biste postavili vrijeme ciklusa koje se prikazuje na LCD zaslonu. Dostupna je postavka od 3 – 15 sati.

NAPOMENA: Ovu značajku nemojte koristiti kada koristite mliječne proizvode, jaja i sl. Ovaj korak možete preskočiti ako želite da aparat za kruh odmah počne raditi.

POKRETANJE PROGRAMA

1. Za pokretanje programa jednom pritisnite gumb **START/STOP**. Aparat za kruh oglasit će se jednim kratkim zvučnim signalom.
2. Prikazat će se ukupno vrijeme trajanja programa. Prve 2 znamenke označavaju sate. Druge 2 znamenke označavaju minute.
3. Dvotočka između znamenki sata i minuta trepće što ukazuje da program radi i odbrojava.

Napomena: Ako je mjerac vremena odgode aktiviran, lopatica za miješanje neće miješati sastojke dok ne stigne vrijeme za početak programa.

4. Kad program završi, oglasit će se deset zvučnih signala. Mjerac vremena završava odbrojavanje.

DODACI

Ova funkcija dostupna je samo u programima 1 – 7.

1. U sredini programa oglasit će se 10 zvučnih signala što znači da je vrijeme za dodavanje voća, orašastih plodova, grožđica i sličnih sastojaka prema receptu.
2. Otvorite poklopac i uspite dodatke. Trajanje ovisi o programu.

ODRŽAVANJE TOPLINE

Ova funkcija dostupna je samo u programima 1 – 8, 12 i 19.

1. Nakon završetka programa održavat će toplinu još 1 sat.
2. Korisnik može na 3 sekunde pritisnuti gumb **START/STOP** radi zaustavljanja postupka.
3. Iskopčajte kabel za napajanje, stavite kuhinjske rukavice i otvorite poklopac radi hlađenja.

VAĐENJE KRUHA

1. Iskopčajte kabel za napajanje, stavite kuhinjske rukavice i otvorite poklopac radi hlađenja.
2. Pustite da se posuda za kruh malo ohladi prije vađenja kruha. Koristite rukavice za pećnicu, pažljivo okrenite posudu za kruh u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je odblokirali i podignite ručku da biste je izvadili iz stroja.
Oprez: Posuda za kruh može biti vrlo vruća! Uvijek pažljivo rukujte.
3. Koristeći rukavice za pećnicu okrenite posudu za kruh naopako (s preklapljenom ručkom posude za kruh) na žičanu rashladnu rešetku ili čistu površinu za kuhanje i lagano protresite dok kruh ne ispadne. Neprianjajućom lopaticom nježno odignite rubove kruha od posude za kruh.

SAVJETI:

- Prije rezanja kruha pustite ga neka se hladi oko 20 minuta.
- Preporučuje se rezanje kruha električnim ili nazubljenim rezačem, a bolje ne nožem za voće ili kuhinjskim nožem, inače kruh može biti podložan deformacijama.
- Ako lopatica za miješanje ostane u kruhu, lagano je izvucite lopaticom ili malim priborom.
- Kruh je vruć; nikada rukama ne uklanjajte lopatice za miješanje.
- Ako lopatica za miješanje izlazi u kruhu, uklonite je lopaticom ili malim priborom.

RECEPT

Izbornici	Seku enca	Sastojci	Težina kruha		
			500g	750g	1000g
1 TRADIZIONALE Tradicionalni Mijesi, diže i peče tradicionalni kruh.	[1]	voda	210 ml	260 ml	320 ml
	[2]	sol	1/2 čajne žličice	1 čajna žličica	1 čajna žličica
	[3]	šećer	1 žlica za juhu	2 žlice za juhu	2 žlice za juhu
	[4]	ulje	1+1/2 žlica za juhu	2+1/2 žlica za juhu	3 žlice za juhu
	[5]	Visokoglute nsko brašno	2+1/3 šalice / 320 g	3 šalice/ 420 g	3+1/2 šalice/ 500 g
	[6]	suhi kvasac	3/4 čajna žličica	1 čajna žličica	1 čajna žličica
2 RAPIDO Brzo Mijesi, diže i peče kruh sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo, kruh pečen ovom funkcijom obično je manji i guste konzistencije.	[1]	voda	140 ml	190 ml	230 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličice	3/4 čajne žličice	1 čajna žličica
	[3]	šećer	1 žlica za juhu	2 žlice za juhu	3 žlice za juhu
	[4]	ulje	2 žlice za juhu	2+1/2 žlica za juhu	3 žlice za juhu
	[5]	Visokoglute nsko brašno	2 šalice/ 290 g	2+1/2 šalice/ 360 g	3 šalice/ 435 g
	[6]	suhi kvasac	2 +1/2 čajne žličice	2 +1/2 čajne žličice	2 +1/2 čajne žličice
3 BRIOCHE Brioši Zamijesite, dižite i pecite kruh sa sodom bikarbonom ili praškom za pecivo, kruh pečen ovom funkcijom je obično manji i guste konzistencije.	[1]	voda	120 ml	160 ml	220 ml
	[2]	sol	1/2 čajne žličice	1/2 čajne žličice	1/2 čajne žličice
	[3]	jaje	1 kom	1 kom	1 kom
	[4]	šećer	2 žlice za juhu	3 žlice za juhu	4 žlice za juhu
	[5]	ulje	1+1/2 žlice za juhu	2 žlice za juhu	2+1/2 žlice za juhu
	[6]	Mlijeko u prahu	1/4 čašice	1/3 čašice	1/2 čašice
	[7]	Visokoglute nsko brašno	2 šalice/ 290 g	2+3/4 šalice/ 380 g	3+1/2 šalice/ 500 g
	[8]	suhi kvasac	3/4 čajna žličica	1 čajna žličica	1/2–4/5 čajne žličice

Izbornici	Sekvenca	Sastojci	Težina kruha		
			500g	750g	1000g
4 PANE FRANCESE Francuski kruh Mijesi, diže i peče uz dulje vrijeme dizanja tijesta. Kruh pečen na ovaj način imat će hrskavu koru i laganu teksturu.	[1]	voda	180 ml	260 ml	320 ml
	[2]	sol	2 čajne žličice	2 +1/2 čajne žličice	3 čajne žličice
	[3]	šećer	1+1/2 žlice za juhu	1+1/2 žlice za juhu	2 žlice za juhu
	[4]	ulje	1 žlice za juhu	1+1/2 žlice za juhu	2 žlice za juhu
	[5]	Visokoglutensko brašno	2+1/4 čašice/ 300 g	2+3/4 čašice/ 400 g	3+1/2 čašice/ 500 g
	[6]	suhi kvasac	3/4 čajna žličica	1 čajna žličica	1 čajna žličica
5 INTEGRALE Integralni Za pečenje kruha koji sadrži značajne količine integralnog brašna. Ova postavka ima dulje vrijeme predgrijanja kako bi zrno moglo upiti vodu i proširiti se. Ne preporučuje se korištenje funkcije odgode jer to može prouzročiti loše rezultate. Od integralnog brašna obično se dobije hrskava debela kora.	[1]	voda	180 ml	220 ml	270 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličice	3/4 čajne žličice	1 čajna žličica
	[3]	šećer	1+3/4 žlice za juhu	2 žlice za juhu	3 žlice za juhu
	[4]	ulje	2 žlice za juhu	2+1/2 žlice za juhu	3 žlice za juhu
	[5]	Visokoglutensko brašno	3 šalice / 145 g	1+1/2 šalice/ 180 g	2 šalice/220 g
	[6]	integralno pšenično brašno	3 čašice/ 145 g	1+1/2 čašice/ 180 g	2 čašice/220 g
	[7]	suhi kvasac	3/4 čajna žličica	1 čajna žličica	1 čajna žličica

Izbornici	Sekv enca	Sastojci	Težina kruha		
			500g	750g	1000g
6 SANDWICH Sendvič Mijesi, diže i peče kruh uz srednje dugo dizanje tijesta. Za kruh odličan za peciva i sendviče.	[1]	voda	150 ml	190 ml	240 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličice	3/4 čajne žličice	1 čajna žličica
	[3]	jaje	1 kom	1 kom	1 kom
	[4]	šećer	1 žlica za juhu	2 žlice za juhu	2 žlice za juhu
	[5]	ulje	2 čajna žličica	2 + 1/2 čajne žličice	3 čajna žličica
	[6]	kuhana riža	1/4 čašice	1/3 čašice	1/2 čašice
	[7]	Visokoglute nsko brašno	2 čašice/ 290 g	2+1/2 čašice/ 360 g	3 čašice/ 435 g
	[8]	suhi kvasac	3/4 čajne žličice	1 čajna žličica	1 čajna žličica
7 SENZA GLUTINE Bez glutena Mijesi, diže i peče kruh bez glutena zahvaljujući trajanju miješenja, dizanja i odmaranja tijesta posebno namijenjenom za brašna bez glutena	[1]	voda	120 ml	190 ml	320 ml
	[2]	sol	2/3 čajne žličice	3/4 čajne žličice	1.5 čajna žličica
	[3]	šećer	2 žlica za juhu	2+1/2 žlice za juhu	3.5 žlice za juhu
	[4]	ulje	2 žlice za juhu	2+1/2 žlice za juhu	3 žlice za juhu
	[5]	brašno bez glutena	3 čašice / 370 g	1.5 čašica/ 210 g	370 g
	[6]	kukuruzno brašno	3 čašice / 140 g	1+1/2 čašice/ 210 g	190 g
	[7]	suhi kvasac	1 čajna žličica	1.25 čajna žličica	2 čajne žličice
8 MIX&CUOCI Miješanje i kuhanje Miješanje i kuhanje, bez dizanja.	Sekv enca	Vrijeme		1:40	
	[1]	jaje		2 kom	
	[2]	mlijeko		1 čašica	
	[3]	kuhana riža		1+1/2 čašice	
	[4]	šećer		1/2 čašice	
	[5]	grožđice		1/2 čašice	

Izbornici	Sekvenca	Vrijeme	0:15	
9 IMPASTO Tijesto Miješa 15 minuta.	[1]	voda	330 ml	
	[2]	sol	1 čajna žličica	
	[3]	ulje	3 žlice za juhu	
	[4]	Visokoglutensko brašno	4 čašice/ 560 g	
10 IMPASTO & LIEVITAZIONE Miješenje i dizanje tijesta Miješenje i dizanje, bez pečenja. Izvadite tijesto da biste izradili sendviče, pizzu, focacciu, štruce.	Sekvenca	Težina kruha	750g	1000g
	/	vrijeme	1:30	1:30
	[1]	voda	260 ml	330 ml
	[2]	sol	1 čajna žličica	1 čajna žličica
	[3]	ulje	2+1/2 žlice za juhu	3 žlica za juhu
	[4]	Visokoglutensko brašno	2+3/4 čašice/ 400 g	4 čašice/ 560 g
	[5]	suhi kvasac	1+1/2 čajne žličice	2 +1/2 čajne žličice

Meniji	Sekvenca	Vrijeme	0:08
11 IMPASTO PROGRAMMABILE Tijesto s programiranjem Mijesi tijekom vremena koje se može namjestiti između 8 i 45 minuta.	[1]	voda	potrebna količina
	[2]	sol	1 čajna žličica
	[3]	ulje	3 žlice za juhu
	[4]	Visokoglutensko brašno	potrebna količina
12 TORTE Kolači Miješanje, dizanje i pečenje (dizanje tijesta s odoom bikarbonom ili praškom za pecivo) kolača.	Sekvenca	Vrijeme	02:20
	[1]	voda	30 ml
	[2]	jaje	3 kom
	[3]	šećer	1/2 čašice
	[4]	ulje	2 žlice za juhu
	[5]	brašno koje se samo diže	2 čašice/280 g
	[6]	suhi kvasac	1 čajna žličica

Meniji	Sekvenca	Vrijeme	1:20
13 MARMELLATA Džem Kuhajte džemove i marmelade.	[1]	pulpa	3 čašice
	[2]	škrob	1/2 čašice
	[3]	šećer	1 čašica
14 YOGURT Jogurt Napravite jogurt od mlijeka i laktobacil.	Sekvenca	Vrijeme	8:00
	[1]	mlijeko	1000 ml
	[2]	bakterije mliječne kiseline	100 ml
15 COTTURA Pečenje Dodatno pečenje kruhova. U ovom programu nema miješenja niti odmaranja tijesta.	Zadano vrijeme 0:30. Podesivo od 0:10 do 1:30. Uređaj zadržava temperaturu od približno 150°C. Vrijeme se može namjestiti gumbima „+“ i „-“.		
16 MONCHI Monchi Mijesi i peče mješavinu poliranog i ljepljivog riža.	Sekvenca	Vrijeme	1:20
	[1]	voda	275 ml
	[2]	ljepljiva riža	250 g
17 FERMENTAZIONE Fermentacija Fermentirajte dulje vrijeme.	Zadano vrijeme 36:00. Podesivo od 24:00 do 48:00. Uređaj zadržava temperaturu od približno 36°C. Vrijeme se može namjestiti gumbima „+“ i „-“.		
18 SCONGELAMENTO Odmrzavanje Zagrijava na 50 stupnjeva, temperatura prikladna za odmrzavanje.	Zadano 30 min. Podesivo od 0:10 do 2:00. 10 minuta za svaki pritisak		
19 STIR/FRY Prženje i miješanje HR: Zagrijte i prepržite orašasto voće uz miješanje.	Zaporedje	Vrijeme	0:30
	[1]	kikiriki	300 g
	[2]	Zadano 0:30. Podesivo od 0:01 do 2:00. +/- 1 min za svaki kratki pritisak, +/- 10 min za svaki dugi pritisak.	

Napomena:

- Sol i šećer treba dodati u kut posude za kruh.
- Treba se dodati brzinski žilj na vrh suvog brašnog i spriječiti tečnost.
- Predlaže se temperatura vode od 40-50°C.
- U programu 12 'Cake, razriješi šećer u jajima i vodi, miješaj dobro električnim jajima u veliku veliku ulogu, zatim stavi ostale sastojke zajedno u kruha barilu, zatim započni ovaj meni.
- U programu 16 MONCHI, namočite ljepljiv riž u vodu oko 30 minut, zatim staviti vodu u barilu. Možete dodati šećer, orah i sesame u rižu prema ličnom ukusu. Stavite sastojke strogo kao recept, ne stavite previše ljepljivog riža u slučaju da utječe na ukus torte.

Odvojite napajanje prije čišćenja. Ne uranjajte kabel, utikač ili kućište ni u kakve tekućine. Prije čišćenja pustite neka se aparat za kruh sasvim ohladi.

1. Čišćenje lopatice za miješanje: Ako je lopaticu za miješanje teško ukloniti iz kruha, dodajte vodu na dno posude za kruh i ostavite da se namače do 1 sat. Pažljivo obrišite lopaticu pamučnom vlažnom krpom. Posuda za kruh i lopatica za miješanje mogu se prati u perilici posuda.
2. Čišćenje posude za kruh: Uklonite posudu za kruh okrećući je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, a zatim podignite ručku.. Obrišite unutarnju i vanjsku stranu posude vlažnom krpom, nemojte koristiti oštra ili abrazivna sredstva da se neljepljivi premaz ne bi oštetio. Prije postavljanja treba potpuno osušiti posudu za kruh.

Napomena: Vanjska strana posude za kruh i postolje mogu izgubiti boju. To je normalno.

3. Za čišćenje kućišta i gornjeg poklopca: Nakon upotrebe pustite neka se uređaj ohladi. Vlažnom krpom obrišite poklopac, kućište, komoru za pečenje i unutarnji dio prozorčića za provjeru. Za čišćenje ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje jer će to pogoršati svojstva visokog sjaja polirane površine. Prilikom čišćenja nikad ne uranjajte kućište u vodu.

Napomena: Preporučuje se izbjegavati rastavljanje poklopca radi čišćenja.

4. Prije no što zapakirate aparat za kruh radi pohrane, provjerite je li se potpuno ohladio, je li čist i suh te je li poklopac zatvoren.

PROBLEMI I RJEŠENJA

PROBLEM	UZROK PROBLEMA	RJEŠENJE
Neugodan miris ili miris po zagorjelom.	U komoru za pečenje prosuto je malo brašna ili drugih sastojaka.	Zaustavite aparat za kruh i pustite neka se potpuno ohladi. Papirnatim ručnikom obrišite višak brašna ili sl. sastojka iz komore za pečenje.
Nema miješanja sastojaka i čuje se zvuk izgaranja motora.	- Posuda za kruh ili lopatica za miješanje možda nisu pravilno postavljeni. - Previše sastojaka.	- Uvjerite se da je lopatica za miješanje postavljena do kraja na osovinu. - Točno izmjerite sastojke.
H:HH prikazuje kada je pritisnut gumb START/STOP .	Unutarnja temperatura aparata za kruh je previsoka.	Između programa pustite neka se uređaj ohladi. Odvojite uređaj s napajanja, otvorite poklopac i izvadite posudu za kruh. Prije početka novog programa pustite neka se ohladi na 15 – 30 minuta.
Kora je presvijetla.	Otvaranje poklopca tijekom pečenja.	- Ne otvarajte poklopac tijekom pečenja. - Odaberite opciju tamnije kore.
Kora je pretamna.	Previše šećera u receptu.	- Malo smanjite količinu šećera. - Odaberite opciju svjetlije kore

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.

PRAVILNO ODLAGANJE OVOG PROIZVODA



Prodavač odbija prihvatiti bilo kakvu odgovornost za štetu koja bi mogla biti izravno ili neizravno nanесена ljudima, imovini ili kućnim ljubimcima kao rezultat nepridržavanja svih uputa sadržanih u ovom priručniku. Simbol koji predstavlja prekriženu kantu za smeće na aparatu označava da se proizvod, na kraju svog vijeka upotrebe, mora zbrinuti odvojeno od kućnog otpada. Pri kupnji novog, ekvivalentnog uređaja, stari se mora odnijeti u centar za reciklažu električnih i elektroničkih uređaja ili predati na prodajno mjesto. Ispravnim slanjem aparata koji se više ne koristi u centar za reciklažu za obradu i ekološki prikladno uklanjanje, izbjegava se negativan utjecaj na okoliš i javno zdravlje, a omogućuje i vraćanje materijala od kojih je proizvod izrađen. Korisnik je odgovoran za odnošenje aparata u centar za reciklažu na kraju njegovog životnog vijeka. Detaljnije informacije o sustavima za prikupljanje zatražite u lokalnom centru za zbrinjavanje otpada ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod. Svatko tko ostavi ili baci ovaj aparat, a da ga ne odnese u sabirni centar za električni i elektronički otpad, kaznit će se administrativnom novčanom kaznom prema važećem zakonu o nezakonitom zbrinjavanju otpada.



Macchina per il pane

Bread maker

Aparat za peko kruha

Aparat za kruh

Art. 171163.01

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.



SCATOLA
BOX
KARTONSKA ŠKATLA
KARTONSKA KUTIJA



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