

BREAD MAKER

Model: Double WheatCook

HBM-D850BK2P



- Digital control and LCD display
- Capacity: 0.9/1.1/1.3 kg
 - 2 kneading blades

HEINNER

1. INTRODUCTION

Please read the instructions carefully and keep the manual for future information.

This manual is designed to give all necessary instructions concerning installation, use and maintenance of the unit. In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use.

2. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- ➔ **Bread maker**
- ➔ **User manual**
- ➔ **Certificate of warranty**
- ➔ **Declaration of conformity**

3. SAFETY MEASURES

SETUP

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the next ones:

- Check the bread maker for any possible transport damage after unpacking. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near gas burners, electric ovens or other heat sources.
- Do not place the appliance near any inflammable materials, explosive and/or self-igniting gases.
- Be certain that the ventilation gaps of the appliance are not covered.
- Before plugging in the appliance, check whether the electricity type and mains voltage match the information on the rating label.
- Do not draw the power cord over sharp edges or close to hot surfaces or objects. This may damage the insulation of the power cord.
- If you plan to use an extension cable, make sure that the maximum permissible power rating of the cable corresponds with that of the bread maker.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or pulling it accidentally.

DURING OPERATION

- Check the condition of the power cord and plug frequently. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person to avoid associated dangers.
- Children using electrical appliances or standing close to them may be allowed only under the supervision of an adult.
- This appliance complies with the normal safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Fire Hazard!
- Caution, the bread maker becomes hot. Only touch the handles and touch buttons of the appliance. If necessary, use a kitchen cloth.

- Before taking out the accessories or inserting them, allow the appliance to cool down and unplug the power cord.
- Do not re-locate the bread baking machine if the baking pan contains hot ingredients or liquids.
- Avoid contact with the rotating kneading paddles during operation. Injury hazard!
- Stop the appliance off by pulling the power plug out of the wall socket to disconnect the appliance from the power supply.

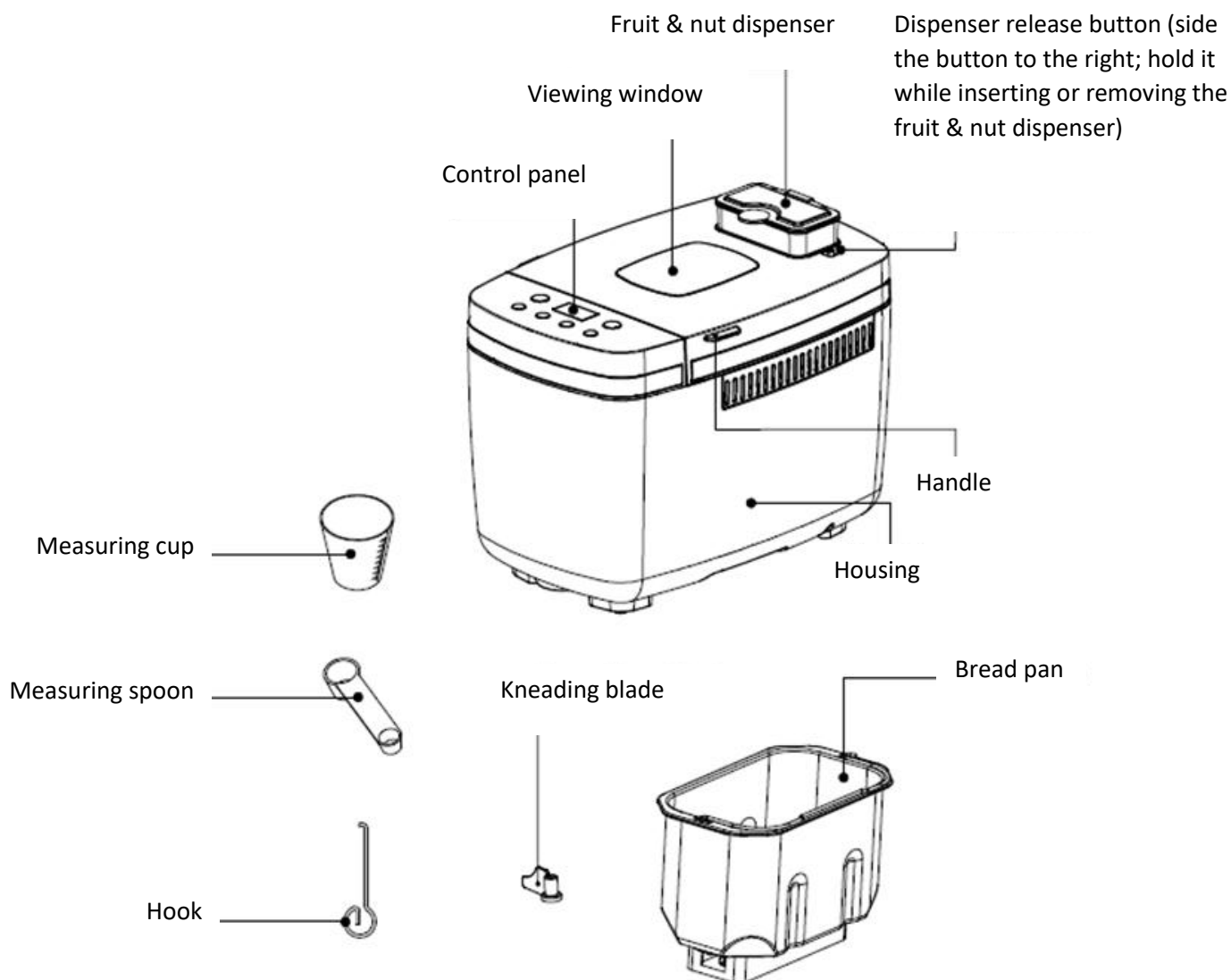
Do not pull at the cable but pull out the plug from the socket.

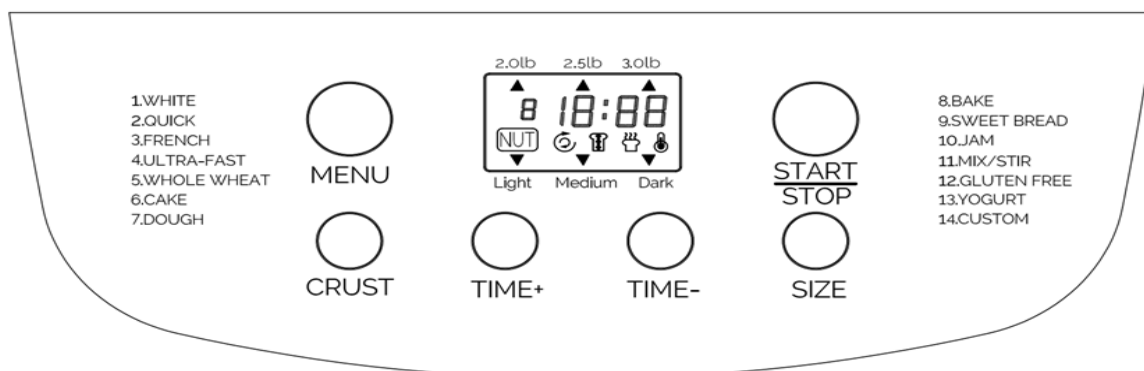
- When it is not in use or before cleaning the appliance, unplug the power cord as a safety measure.
- Do not use the bread baking machine for the storage of food or utensils.

CLEANING

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

4. PRODUCT DESCRIPTION





5. USING THE APPLIANCE

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

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

BEFORE FIRST USE

- Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with the prevailing regulations.
- Wipe the baking pan, kneading paddle and outer surface of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting into operation and remove the protective film on the control panel.
- Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in the correct position. Insert the kneading blade into the drive shaft. The ring of the kneading blade should be facing the bottom of bread pan.

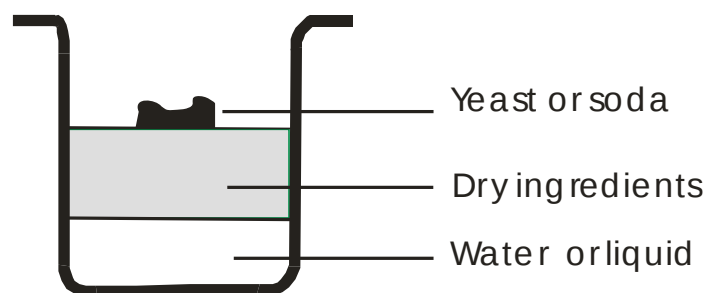


It is recommended to fill the holes with margarine prior to placing the kneaders because this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from the prepared bread easily.

- Place ingredients into the bread pan. Please keep the order mentioned in the recipe.

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

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



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

Note

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

CONTROL PANEL

A. Display

It can show the following:

1. The selection of the weight (0.9/1.1/1.3 kg)
2. The remaining baking time in minutes and the programmed time
3. The selected degree of browning (Medium→Dark→Lower)
4. The selected program number
5. The program processing sequence

B. Menu

You can load the desired baking program. The program number and the corresponding baking time appear on the display.

Important:

When pressing all touch buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation (if it has started a new program)

C. Loaf size

Select the gross weight (0.9/1.1/1.3 kg). Press the button enough until the marking appears beneath the desired weight.

Note: the default setting upon activation of the appliance is 1.1 kg. The program 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 and 14 cannot adjust the loaf size.

D. Delay Timer: the appliance can be programmed so that the baking process will be delayed by your chosen time.

E. Color

Select the degree of browning (Medium→Dark→Lower). Press the button up until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. In the programs 7, 10, 11 and 13, the color setting cannot be selected.

F. Start/Stop

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

Note:

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

Memory function

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

Window

You can check the baking process through the window.

Baking programs

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

Baking program 1: White

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

Baking program 2: Quick

This program is for kneading, rise and baking a loaf of bread within a time shorter than the basic bread option.

Note: the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

Baking program 3: French

This program is suitable for baking soft breads made from fine ground flours. You usually obtain a soft bread with a crispier crust.

Baking program 4: Ultra-Fast

This program is kneading, rising and baking in the shortest time possible. Usually, the bread made is smaller and rougher than that made with Quick program.

Baking program 5: Whole Wheat

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

Baking program 6: Cake

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

Baking Program 7: Dough

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

Program 8: Bake

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

Baking program 9: Sweet bread

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

Program 10: Jam

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

Program 11: Mix stir

This program is dedicated to kneading only.

Baking program 12: Gluten free

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require a longer time of preparing and baking for the uptake of liquids and have different rising properties.

Baking program 13: Yogurt

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

Baking program 14: Custom

The program allows you to take over full control of the baking process. You can adjust the times for knead, rise, bake, and keep warm.

The time range of each program is as follows:

- Knead 1 : 5-13 minutes;
- Rise 1 : 25-60 minutes;
- Knead 2 : 5-20 minutes (if select 5 minutes, during operation, the function of automatically add fruit or nut ingredient is ineffective);
- Rise 2 : 0-40 minutes;
- Rise 3 : 0-60 minutes;
- Bake : 0-80 minutes;
- KEEP WARM:0-60 minutes;

Under the menu of **Home Made**:

a) Press  button once and  will flash; then press  or  button to adjust the operation time for knead 1;

b) Press  button to confirm the time for knead 1 and  will flash; then press  or  button to adjust the time for rise 1.

c) Press  button once and  will flash; then press  or  button to adjust the operation time for knead 2;

d) Press  button once and  will flash; then press  or  button to adjust the operation time for rise 2;

- e) Press  button once and  will flash; then press  or  button to adjust the operation time for rise 3;
- f) Press  button once and  will flash; then press  or  button to adjust the operation time for bake;
- g) Press  button once and  will flash; then press  or  button to adjust the operation time for warm;
- h) Press  button once, then press  or  button to adjust the operation time for delay time;
- i) Press  button once and the appliance will start working;
- j) Press  again and it will stop working;

Note: the setting can be memorized and is effective in next use.

To prematurely terminate this function, press the Start/Stop button for three seconds until a long sound is heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the baking pan at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

Setting the Timer

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys TIME+ and TIME-, set the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time and using the arrow key TIME+ you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key TIME-. Confirm the timer setting by pressing the Start/Stop button. The display will start flashing and the programmed time will start to run. When the baking process has been completed, ten sounds would have to be heard and the display would have to indicate "0:00". The timer function is not available for program 4, 8, 10, 11 or 13.

Example:

It is 8:00 and you would like a fresh bread ready in 7 hours 15 minutes, at 15:15. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes.

Note

- The timer function is not available in the jam program.
- Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

USING THE APPLIANCE

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

4. Place the baking pan back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Insert the power plug into the socket. When it starts, a sound and the display will indicate the program number and the duration of the normal program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by a sound.
8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen a light, medium or dark type of bread.
9. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance will automatically change to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance.

Note:

- 1) Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the baking pan with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft.
- 2) After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).

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

Warning:

- 1) Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows “HHH” after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again . If the display shows “EE0” after you have pressed Start/Stop button, switch off the main switch and disconnect the mains plug, then insert the mains plug again and switch on the main switch ,if the error message is still displayed, please contact Customer service.
- 2) When taking out the baking pan, always use potholders or oven gloves. Hold the baking pan tilted over a grid and shake lightly until the loaf of bread slides out of the baking pan. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

SUGGESTED RECIPES

For the successful completion of the appliance's usage, please put the raw ingredients in the order exposed in the below recipes, making sure to weight the materials according to the “Weight” section of the tables. Also, to ensure the effect of the recipes, they should be made at room temperature.

- White bread:

Ingredient	900 g		1100 g		1350 g	
1. Water	340 ml		380ml		420ml	
2. Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g	4 tablespoons	48 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g	2 teaspoons	14 g
4. Flour	4 cups	600 g	4 1/2 cups	675 g	5 cups	750 g
5. Sugar	1.5 tablespoons	18 g	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
6. Yeast	1 teaspoon	4 g	1 teaspoon	4 g	1 teaspoon	4 g

- Quick bread

Ingredients	900 g	
1. Water	360 ml	360 g
2. Oil	2 tablespoons	24 g
3. Salt	1.5 teaspoons	10 g
4. Sugar	2 tablespoons	24 g
5. Flour	3 3/4 cups	520 g
6. Yeast	2 teaspoons	6 g

- French bread

Ingredients	900 g		1100 g		1350 g	
1. Water	330 ml		380 ml		430 ml	
2. Oil	3 tablespoons	36 g	4 tablespoons	48 g	4 tablespoons	60 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	2 teaspoons	10 g	2 teaspoons	14 g
4. Flour	4 cups	600 g	4 3/5 cups	690 g	5 1/5 cups	780
5. Sugar	1.5 tablespoons	18 g	1.5 tablespoons	18 g	2 tablespoons	24 g
6. Yeast	1 teaspoon	5 g	1 teaspoon	5 g	1 teaspoon	5 g

- Ultrafast bread

Ingredients	900 g	
1. Water (40~50°C)	360 ml	360 g
2. Oil	3 tablespoons	36 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g
4. Sugar	2 tablespoons	24 g
5. Flour	3 3/4 cups	520 g
6. Yeast	2 teaspoons	6 g

- Whole white bread

Ingredients	900 g		1100 g		1350 g	
1. Water	370 ml		440 ml		510 ml	
2. Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g	4 tablespoons	48 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g	2 teaspoons	14 g
4. Wholewheat	2 cups	300 g	2 1/3 cups	350 g	2 2/3 cups	400 g
5. Flour	2 cups	300 g	2 1/3 cups	350 g	2 2/3 cups	400 g
6. Sugar	1.5 tablespoons	18 g	2.5 tablespoons	30 g	3 tablespoons	36 g
7. Yeast	1.25 teaspoons	5 g	1.25 teaspoons	5 g	1.25 teaspoons	5 g

- Cake

Ingredients	/	
1. Cake oil	2 tablespoons	24 g
2. Sugar	8 tablespoons	96 g
3. Egg	6	300 g
4. Self-rising flour		250 g
5. Flavouring essence	1 teaspoon	2 g
6. Lemon juice	1.3 tablespoons	10 g
7. Yeast	1 teaspoon	3 g

- Dough

Ingredients		
1. Water	270 ml	
2. Oil	2 tablespoons	24 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g
4. Flour	3 cups	450 g
5. Sugar	2 tablespoons	24 g
6. Yeast	1 teaspoon	4 g

- Cakes (sweet bread)

Ingredients	900 g		1100 g	
1. Water	360 ml	360 g	460 ml	460 g
2. Butter or margarine	2 tablespoons		3 tablespoons	
3. Salt	2 teaspoons	14 g	2.5 teaspoons	18 g
4. Sugar	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
5. Dry milk	2 tablespoons	14 g	2 tablespoons	14 g
6. Bread flour	3 3/4 cups	520 g	5 cups	700 g
7. Dry yeast	1 1/2 teaspoons	4.5 g	1 1/2 teaspoons	4.5 g

- Jam

Ingredients	
1.Smashed strawberry	4 cups
2. Jam sugar	500 g
3. Lemon juice	40 g

- Mix/stir

Ingredients	
1. Water	210 ml
2. Flour	350 g

- Gluten-free bread

Ingredients	900 g		1100 g		1300 g	
1. Water	340 ml		380ml		420ml	
2. Oil	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g	4 tablespoons	48 g
3. Salt	1 teaspoon	7 g	1.5 teaspoons	10 g	2 teaspoons	14 g
4. Gluten-free flour	4 cups	600 g	4 1/2cups	675 g	5 cups	750 g
5. Sugar	1.5 tablespoons	18 g	2 tablespoons	24 g	3 tablespoons	36 g
6. Yeast	1.5 teaspoons	6 g	1.5 teaspoons	6 g	1.5teaspoons	6 g

- Yogurt

Ingredients	
Whole milk	1000 ml
Acidophilus milk	100 ml

Note: for the above recipes, depending on yeast progress, climate, temperature, and ingredients the final result may vary.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Important

The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dishwashing machine.

The case, lid and baking chamber

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

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

Baking pans and kneading paddles

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

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
What should I do if the kneading paddle is stuck inside the baking pan after baking?	Add hot water to the baking pan and turn the kneading paddle to loosen encrusted material underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	The function "Keep warm" ensures that the bread is kept warm for nearly 1 hour and protected from humidity. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Can the baking pans be washed in a dishwasher?	No. Please wash the baking pans and knead paddles by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Make sure that the kneading paddles and baking pan are positioned properly.
What do I do if the knead paddle remains in the bread?	Remove the kneading paddles with the kneading paddle remover.
What happens if there is a power failure when a program is running?	In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program until the end.
How long does it take to bake bread?	Please consult the program sequence table for the exact times.
What size of bread can I bake?	With the large baking pan, you can bake bread up to 1300g.
Why can I use the timer when baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs get spoilt if they remain in the appliance for too long.
The added raisins get crushed in the appliance.	The fruit or nuts automatically feed into the baking pan.

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model and Serial Number.

The information can be found on the rating plate. Subject to change without notice.

TECHNICAL DATA

Voltage	220-240V~50Hz
Power	850 W
Colour	Black

Thank you for purchasing this product. If you need support with your product, visit our website using the links below.

Get User manuals: <https://www.heinner.ro>

Get Service information: <https://www.heinner.ro>



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.



Producer & importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

office@nod.ro

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Model: Double WheatCook

HBM-D850BK2P



- Panou de comandă electronic și afișaj LCD
 - Capacitate: 0.9/1.1/1.3 kg
 - 2 palete de frământare

HEINNER

1. INTRODUCERE

Vă rugăm să citiți instrucțiunile cu atenție și să păstrați manualul pentru consultări ulterioare. Acest manual are scopul de a vă oferi toate instrucțiunile necesare cu privire la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului. Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- ➔ **Mașină de făcut pâine**
- ➔ **Manual de utilizare**
- ➔ **Certificat de garanție**
- ➔ **Declarație de conformitate**

3. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

PREGĂTIRE

Atunci când utilizați aparate electrice, respectați măsurile de precauție de bază, inclusiv următoarele instrucțiuni:

- După despachetare, asigurați-vă că mașina de făcut pâine nu prezintă deteriorări care au fost cauzate de transport. Dacă este necesar, contactați furnizorul.
- Așezați aparatul pe o suprafață uscată, orizontală și rezistentă la căldură.
- Nu puneți aparatul lângă arzătoare cu gaz, cuptoare electrice sau alte surse de căldură.
- Nu puneți aparatul în apropierea materialelor inflamabile, a gazelor explozive și/sau care se autoapind.
- Asigurați-vă că fantele de ventilație ale aparatului nu sunt acoperite.
- Înainte de conectarea aparatului la sursa de alimentare, vă rugăm să verificați dacă tipul sursei de alimentare și tensiunea acesteia corespund informațiilor specificate pe eticheta cu date tehnice de pe aparat.
- Nu trageți cablul de alimentare peste margini ascuțite sau în apropierea suprafețelor sau obiectelor fierbinți. Acest lucru poate deteriora izolația cablului de alimentare.
- Dacă intenționați să utilizați un prelungitor, asigurați-vă că puterea nominală maximă admisibilă a cablului corespunde cu cea a aparatului.
- Amplasați prelungitorul astfel încât să preveniți împiedicarea de acesta sau tragerea accidentală a acestuia.

ÎN TIMPUL FUNCȚIONĂRII

- Verificați frecvent starea cablului de alimentare și a ștecărului. Pentru evitarea pericolelor, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de persoane cu o calificare similară.
- Copiii pot sta în apropierea aparatelor electrice și le pot utiliza numai sub supravegherea unui adult.
- Acest aparat respectă normele de siguranță obișnuite. Verificarea, repararea și întreținerea tehnică pot fi efectuate numai de către un specialist calificat.
- Nu puneți obiecte pe aparat și nu îl acoperiți în timpul funcționării. Pericol de incendiu!
- Atenție! Aparatul se încinge. Atingeți numai mânerul și butoanele tactile ale aparatului. Dacă este necesar, utilizați o lavetă de bucătărie.

- Înainte de atașarea sau detașarea accesoriilor, lăsați aparatul să se răcească și deconectați ștecărul de la sursa de alimentare.
- Nu mutați mașina de făcut pâine dacă vasul de coacere conține ingrediente sau lichide fierbinți.
- Evitați atingerea paletelor de frământare rotative în timpul funcționării aparatului. Pericol de rănire!
- Opriți aparatul prin scoaterea ștecărului din priză de perete, pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare.

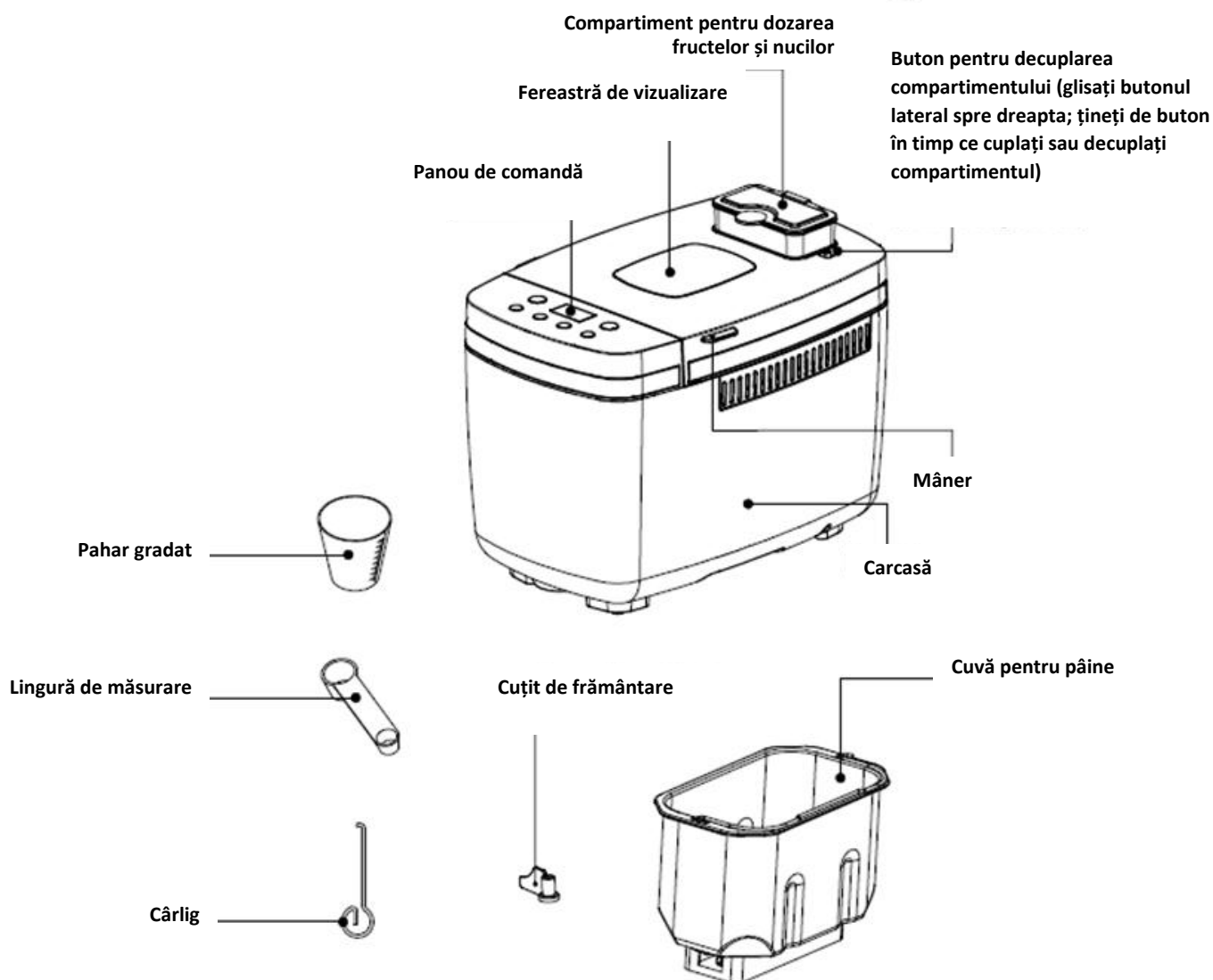
Atunci când deconectați aparatul de la sursa de alimentare, scoateți ștecărul din priză fără a trage de cablu.

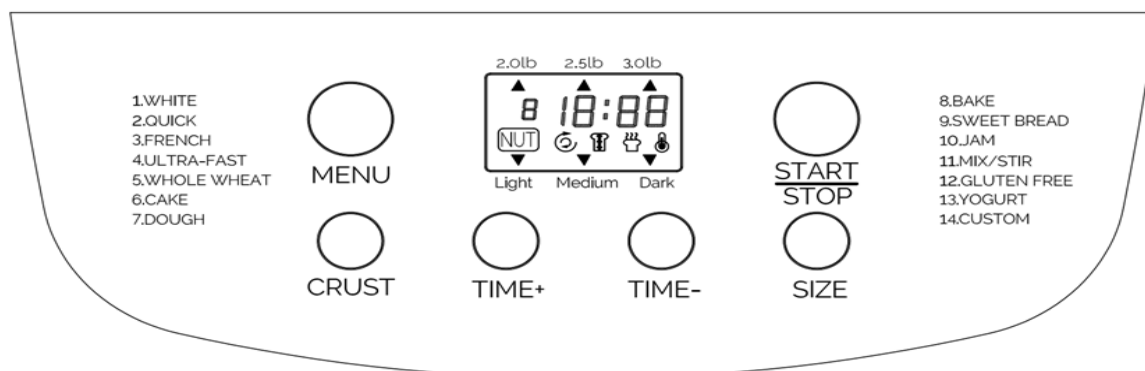
- Atunci când nu utilizați aparatul sau înainte de a-l curăța, deconectați cablul de alimentare ca măsură de siguranță.
- Nu utilizați mașina de făcut pâine pentru depozitarea alimentelor sau a ustensilelor.

CURĂȚAREA

- Nu introduceți mașina de făcut pâine în apă sau în alte lichide. Pericol de șocuri electrice letale!
- Nu curățați aparatul cu materiale abrazive. Particulele desprinse din materialele abrazive pot intra în contact cu componentele electrice și pot provoca șocuri electrice.

4. DESCRIEREA PRODUSULUI





5. UTILIZAREA APARATULUI

Utilizați mașina de făcut pâine numai pentru a prepara pâine într-un mediu casnic. Nu utilizați aparatul pentru uscarea alimentelor sau a altor obiecte.

Nu utilizați aparatul în aer liber. Utilizați numai accesoriile recomandate de către producător. Utilizarea accesoriilor nerecomandate poate duce la deteriorarea aparatului.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

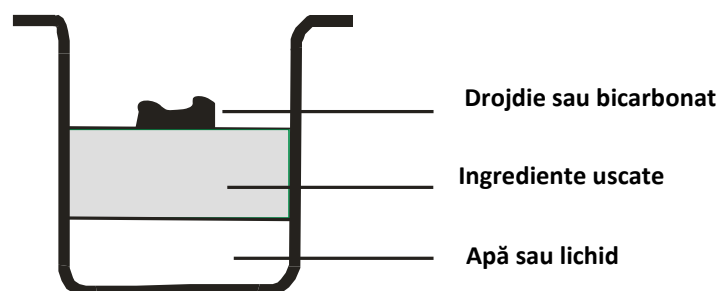
- Despachetați aparatul și eliminați ambalajul în conformitate cu reglementările în vigoare.
- Înainte de punerea în funcțiune a mașinii de făcut pâine, ștergeți cu o lavetă curată și umedă cuva de coacere, paleta de frământare și suprafața exterioară a aparatului, apoi îndepărtați folia de protecție de pe panoul de comandă.
- Așezați cuva pentru pâine în locașul acesteia, apoi rotiți-o în sensul acelor de ceasornic până la fixarea acesteia în poziția corectă. Montați paleta de frământare pe axul de angrenare. Inelul paletei de frământare trebuie să fie orientat către cuva pentru pâine.



Se recomandă umplerea orificiului în care se introduce paleta de frământare cu margarină înainte de montarea paletei de frământare, pentru a evita lipirea aluatului sub paletă. De asemenea, paleta de frământare va putea fi scoasă mai ușor din pâine.

- Puneți ingredientele în cuva pentru pâine. Vă rugăm să respectați ordinea indicată în rețetă. De obicei, se pune prima dată apa sau lichidul, apoi se adaugă zahărul, sarea și făina, drojdia sau praful de copt fiind întotdeauna adăugate la final.

Notă: Consultați rețetarul pentru a afla cantitățile maxime de făină, drojdie și alte ingrediente care pot fi utilizate.



- Înainte de a pune ingredientele, scoateți cuva de coacere din carcasă. Dacă ingredientele ajung în zona de coacere, se poate produce un incendiu din cauză că acestea ating elementele de încălzire.
- Puneți întotdeauna ingredientele în cuva de coacere în ordinea indicată. Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei, astfel încât drojdia să asigure dospirea optimă a aluatului.
- Măsurați cu exactitate ingredientele. Chiar și abaterile neglijabile de la cantitățile specificate în rețetă pot afecta rezultatele coacerii.

Notă

Nu utilizați niciodată cantități mai mari decât cele specificate. Aluatul în exces se poate ridica din cuva de coacere și poate cădea pe elementele de încălzire fierbinți, provocând un incendiu.

PANOUL DE COMANDĂ

A. Afișajul

Acesta poate indica următoarele:

1. Selectarea greutății (0.9/1.1/1.3 kg)
2. Durata de coacere rămasă (în minute) și durata programată
3. Gradul de rumenire selectat (mediu→ridicat→scăzut)
4. Numărul programului selectat
5. Ordinea de procesare din cadrul programului

B. Meniul

Puteți încărca programul de coacere dorit. Numărul programului și durata de coacere aferentă apar pe afișaj.

Important:

La apăsarea butoanelor tactile, aparatul emite un semnal sonor, excepție făcând cazul în care aparatul este în funcțiune (dacă a început un program nou)

C. Dimensiunea pâinii

Selectarea greutății brute (0.9/1.1/1.3 kg). Apăsați pe buton până când marcajul apare sub greutatea dorită.

Notă: setarea implicită la pornirea aparatului este 1,1 kg. Nu se poate regla dimensiunea pâinii în cadrul programelor 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 și 14.

D. Prepararea temporizată: aparatul poate fi programat astfel încât procesul de coacere să fie temporizat în funcție de durata aleasă de dumneavoastră.

E. Culoare

Selectați gradul de rumenire (mediu→ridicat→scăzut). Apăsați pe buton până când apare un marcaj deasupra gradului de rumenire dorit. Durata de coacere se modifică în funcție de nivelul de rumenire selectat. Gradul de rumenire nu poate fi ales în cadrul programelor 7, 10, 11 și 13.

F. Start/Stop

Pentru a porni sau a opri funcționarea sau pentru a șterge o durată de temporizare setată: apăsați scurt pe butonul Start/Stop, până când aparatul emite un semnal sonor iar durata este afișată intermitent pe ecran. Pentru a relua funcționarea, apăsați din nou pe butonul Start/Stop. Dacă nu apăsați pe butonul Start/Stop, aparatul va relua automat funcționarea după 10 minute. Pentru a opri funcționarea și a șterge toate setările,

apăsați și mențineți apăsat butonul Start/Stop timp de 3 secunde (până când aparatul emite un semnal sonor lung).

Observație:

Nu apăsați pe butonul Start/Stop dacă doriți doar să verificați starea pâinii.

Funcția de memorare

Când aparatul este pornit din nou după o pană de curent de până la aproximativ 10 minute, programul va continua din același punct. Acest lucru nu se aplică, totuși, atunci când anulați/încheiați procesul de coacere prin apăsarea butonului Start/Stop timp de 3 secunde.

Fereastra de vizualizare

Puteți observa procesul de coacere prin fereastra de vizualizare.

Programe de coacere

Selectați programul dorit prin apăsarea butonului MENU. Numărul aferent fiecărui program este afișat pe ecran. Durata de coacere depinde de combinațiile de programe selectate.

Programul de coacere 1: White (Pâine albă)

Acest program este potrivit pentru coacerea pâinii albe, care conține în mare parte făină de grâu. Obțineți pâine cu o consistență compactă.

Programul de coacere 2: Quick (Pâine rapidă)

Acest program este conceput pentru frământarea, dospirea și coacerea unei pâini într-un timp mai scurt decât opțiunea pentru pâine de bază. **Notă:** pâinea coaptă prin intermediul acestui program este de obicei mai mică și are o textură mai densă.

Programul de coacere 3: French (Pâine franțuzească)

Acest program este potrivit pentru coacerea pâinii moi, realizate din făină măcinată fin. De obicei, obțineți o pâine moale, cu o coajă mai crocantă.

Programul de coacere 4: Ultra-Fast (Ultrarapid)

Acest program este pentru frământare, dospire și coacere în cel mai scurt timp posibil. În mod normal, pâinea pregătită prin intermediul acestui program este mai mică și mai consistentă decât cea pregătită prin programul Quick pentru pâine rapidă.

Programul de coacere 5: Whole Wheat (Pâine din făină integrală)

Acest program este potrivit pentru procesarea făinurilor „puternice”, cum ar fi făina de grâu integral. Acesta are ca rezultat o pâine densă și compactă.

Programul de coacere 6: Prăjituri

Utilizați acest program pentru a coace prăjituri sau chiar amestecuri de prăjituri după rețetele proprii.

Programul de coacere 7: Dough (Aluat)

Aluatul pentru chifle, pizza sau alte produse de patiserie poate fi frământat cu ajutorul acestui program. Este posibilă programarea temporizatorului. Acest lucru vă permite să vă terminați aluatul într-un timp precis. Programul include etapele de frământare și dospire.

Programul 8: Bake (Coacere)

Pentru coacerea suplimentară a pâinilor care sunt prea ușoare sau nu sunt coapte suficient. De asemenea, puteți utiliza acest program pentru a coace aluat gata preparat cu acest program. Pâinea va fi păstrată caldă timp de aproape o oră după finalizarea coacerii. Acest lucru împiedică umezirea excesivă a pâinii.

Programul de coacere 9: Sweet bread (Pâine dulce)

Acest program este foarte potrivit dacă doriți să adăugați mai mult zahăr sau ingrediente precum fructe uscate, fulgi de nucă de cocos sau ciocolată. Programul oferă o pâine mai moale și mai aerată.

Programul 10: Jam (Gem)

Acest program este utilizat pentru a obține gem, marmeladă, jeleu și alte produse tartinabile pe bază de fructe.

Programul 11: Mix/stir (Amestecare/agitare)

Acest program este conceput numai pentru frământare.

Programul de coacere 12: Gluten free (Pâine fără gluten)

Pentru pâini din făinuri și amestecuri pentru copt fără gluten. Făina fără gluten necesită un timp mai lung de preparare și coacere (pentru absorbția lichidelor) și are proprietăți diferite în ceea ce privește dospirea.

Programul de coacere 13: Yogurt (Iaurt)

Acest program vă permite să faceți iaurt din lapte de vacă sau lapte de soia. Pentru instrucțiuni detaliate, consultați broșura cu rețete.

Programul de coacere 14: Custom (Personalizat)

Programul vă permite să preluați controlul complet asupra procesului de coacere. Puteți stabili duratele de frământare, dospire, coacere și menținere la cald.

Intervalele de timp pentru programe sunt următoarele:

- Frământare 1: 5-13 minute.
- Dospire 1: 25-60 minute.
- Frământare 2: 5-20 minute (dacă selectați durata de 5 minute, în timpul funcționării aparatului, funcția de adăugare automată a fructelor sau nucilor este inactivă);
- Dospire 2: 0-40 minute.
- Dospire 3: 0-60 minute.
- Coacere: 0-80 minute.
- MENȚINERE LA CALD: 0-60 minute.

În cadrul meniului **Custom**:

- a) Apăsați o dată pe butonul , iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau butonul  pentru a regla durata frământării 1;
- b) Apăsați pe butonul  pentru a confirma durata pentru frământare 1, iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau butonul  pentru a regla durata dospirii 1.
- c) Apăsați o dată pe butonul , iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau pe butonul  pentru a regla durata frământării 2;
- d) Apăsați o dată pe butonul , iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau butonul  pentru a regla durata dospirii 2;
- e) Apăsați o dată pe butonul , iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau pe butonul  pentru a regla durata creșterii 3;

f) Apăsați o dată pe butonul  , iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau pe butonul  pentru a regla durata coacerii;

g) Apăsați o dată pe butonul  , iar indicatorul  va clipi; apoi apăsați pe butonul  sau pe butonul  pentru a regla durata menținerii la cald;

h) Apăsați o dată pe butonul  , apoi apăsați pe butonul  sau pe butonul  pentru a regla durata de temporizare.

i) Apăsați o dată pe butonul  , iar aparatul va începe să funcționeze;

j) Apăsați din nou pe butonul  , iar aparatul se va opri;

Notă: setarea poate fi memorată și este valabilă pentru următoarea utilizare.

Pentru a șterge setarea, apăsați și mențineți apăsat butonul Start/Stop timp de 3 secunde (până când aparatul emite un semnal sonor lung). Pentru a opri aparatul, deconectați ștecărul de la sursa de alimentare. Dacă ați setat temporizatorul, puteți pune toate ingredientele în cuva de coacere la început. Totuși, în acest caz, fructele și nucile trebuie tăiate în bucăți mai mici.

Setarea temporizatorului

Funcția de temporizare permite coacerea programată. Cu ajutorul butoanelor TIME+ și TIME-, setați ora la care doriți să fie finalizată coacerea. Selectați un program. Afișajul indică durata de coacere necesară, iar ora la care doriți să fie finalizată coacerea poate fi modificată cu ajutorul butonului TIME+ în pași de câte 10 minute. Apăsați și mențineți apăsat butonul pentru a seta această funcție mai rapid. Afișajul indică durata totală a coacerii și durata de temporizare. Dacă depășiți durata în timp ce modificați ora, puteți face corecții cu ajutorul butonului TIME-. Confirmați setarea temporizatorului prin apăsarea butonului Start/Stop. Afișajul va începe să clipească, iar durata programată va începe să se scurgă.

La finalizarea procesului de coacere, aparatul emite zece semnale sonore, iar afișajul indică „0:00”. Funcția de temporizare nu este disponibilă pentru programele 4, 8, 10, 11 și 13.

Exemplu:

Este ora 8:00 și doriți ca pâinea proaspătă să fie gata în 7 ore și 15 minute, la ora 15:15. Selectați mai întâi programul 1, apoi apăsați pe butonul pentru funcția de temporizare până când pe afișaj apare 7:15, durata până la finalizarea pâinii fiind de 7 ore și 15 minute.

Notă

- Funcția de temporizare nu este disponibilă în programul pentru gem.
- Nu utilizați funcția de temporizare atunci când lucrați cu ingrediente perisabile, cum ar fi ouă, lapte, smântână sau brânză.

UTILIZAREA APARATULUI

1. Scoateți cuva de coacere.
2. Fixați paletetele de frământare în axele de angrenare din cuvă. Asigurați-vă că acestea sunt fixate corespunzător.
3. Puneți în cuva de coacere ingredientele pentru rețeta dumneavoastră în ordinea indicată: mai întâi puneți lichidele, zahărul și sarea, apoi făina, adăugând drojdia ca ultim ingredient.
4. Puneți cuva de coacere înapoi în aparat. Asigurați-vă că aceasta este poziționată corespunzător.
5. Închideți capacul aparatului.

6. Introduceți ștecărul în priză. La pornire, aparatul emite un semnal sonor, iar afișajul indică numărul programului și durata programului normal 1.
7. Selectați programul dorit cu ajutorul butonului „MENU”. Fiecare apăsare de buton este confirmată printr-un semnal sonor.
8. Selectați gradul de rumenire pentru pâine. Marcajul de pe afișaj indică dacă ați ales un grad de rumenire scăzut, mediu sau ridicat.
9. La finalizarea procesului de coacere, aparatul emite zece semnale sonore, iar afișajul indică „0:00”. La sfârșitul programului, aparatul comută automat la o funcție de menținere a temperaturii timp de până la 60 de minute. În cadrul acestei funcții, aerul cald circulă în interiorul aparatului.

Observație:

- 1) Nu utilizați obiecte metalice care pot provoca zgârierea învelișului neaderent. După scoaterea pâinii, clătiți imediat cu apă caldă cuva de coacere. Acest lucru previne lipirea paletelor de frământare de axul de angrenare.
- 2) După 5 minute de frământare, verificați consistența aluatului. Ar trebui să fie o bucată moale, lipicioasă. Dacă este prea uscat, adăugați puțin lichid. Dacă este prea umed, adăugați puțină făină (între o jumătate de linguriță și 1 linguriță de una sau mai multe ori, după caz).

Sfat: Dacă scoateți paletete după ultima frământare a aluatului, pâinea va rămâne intactă atunci când o scoateți din cuva de coacere.

Avertisment:

- 1) Nu încercați să puneți în funcțiune mașina de făcut pâine înainte ca aceasta să se răcească sau să se încălzească. Dacă afișajul indică „HHH” după oprirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul cuvei pentru pâine este prea ridicată. Trebuie să opriți programul și să deconectați imediat ștecărul de la sursa de alimentare. Apoi deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l utiliza din nou. Dacă ecranul afișează mesajul „EE0” după apăsarea butonului Start/Stop, opriți aparatul de la comutatorul principal și deconectați ștecărul de la sursa de alimentare cu energie electrică, apoi reconectați-l la sursa de alimentare și reporniți aparatul de la comutatorul principal. Vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți dacă eroarea este afișată în continuare.
- 2) Atunci când scoateți cuva de coacere, utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau de protecție. Țineți cuva înclinată peste un suport și agitați-o ușor până când pâinea alunecă din cuvă. Dacă pâinea nu se desprinde de pe paletetele de frământare, îndepărtați-le cu ajutorul dispozitivului de îndepărtare a acestora inclus.

REȚETE SUGERATE

Pentru utilizarea în bune condiții a aparatului, vă rugăm să puneți ingredientele în ordinea prezentată în rețetele de mai jos, având grijă să le cântăriți și să respectați valorile din tabel care indică greutatea. De asemenea, pentru a asigura un rezultat satisfăcător al rețetelor, asigurați-vă că ingredientele sunt la temperatura camerei.

- Pâine albă:

Ingredient	900 g		1100 g		1350 g	
1. Apă	340 ml		380 ml		420 ml	
2. Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g	4 linguri	48 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g	2 lingurițe	14 g
4. Făină	4 cești	600 g	4 ½ cești	675 g	5 cești	750 g
5. Zahăr	1,5 linguri	18 g	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
6. Drojdie	1 linguriță	4 g	1 linguriță	4 g	1 linguriță	4 g

- Pâine rapidă

Ingrediente	900 g	
1. Apă	360 ml	360 g
2. Ulei	2 linguri	24 g
3. Sare	1,5 lingurițe	10 g
4. Zahăr	2 linguri	24 g
5. Făină	3 și 3/4 cești	520 g
6. Drojdie	2 lingurițe	6 g

- Pâine franțuzească

Ingrediente	900 g		1100 g		1300 g	
1. Apă	330 ml		380 ml		430 ml	
2. Ulei	3 linguri	36 g	4 linguri	48 g	4 linguri	60 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	2 lingurițe	10 g	2 lingurițe	14 g
4. Făină	4 cești	600 g	4 și 3/5 cești	690 g	5 și 1/5 cești	780 g
5. Zahăr	1,5 linguri	18 g	1,5 linguri	18 g	2 linguri	24 g
6. Drojdie	1 linguriță	5 g	1 linguriță	5 g	1 linguriță	5 g

- Pâine ultrarapidă

Ingrediente	900 g	
1. Apă (40~50°C)	360 ml	360 g
2. Ulei	3 linguri	36 g
3. Sare	1 linguriță	7 g
4. Zahăr	2 linguri	24 g
5. Făină	3 și 3/4 cești	520 g
6. Drojdie	2 lingurițe	6 g

- Pâine albă integrală

Ingrediente	900 g		1100 g		1350 g	
1. Apă	370 ml		440 ml		510 ml	
2. Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g	4 linguri	48 g
3. Sare	1 linguriță	7 g	1,5 lingurițe	10 g	2 lingurițe	14 g
4. Grâu integral	2 cești	300 g	2 și 1/3 cești	350 g	2 și 2/3 cești	400 g
5. Făină	2 cești	300 g	2 și 1/3 cești	350 g	2 și 2/3 cești	400 g
6. Zahăr	1,5 linguri	18 g	2,5 linguri	30 g	3 linguri	36 g
7. Drojdie	1,25 lingurițe	5 g	1,25 lingurițe	5 g	1,25 lingurițe	5 g

- Prăjituri

Ingrediente	/	
1. Ulei pentru prăjituri	2 linguri	24 g
2. Zahăr	8 linguri	96 g
3. Ouă	6	300 g
4. Făină cu agent de creștere		250 g
5. Esență cu aromă	1 linguriță	2 g
6. Suc de lămâie	1,3 linguri	10 g
7. Drojdie	1 linguriță	3 g

- Aluat

Ingrediente		
1. Apă	270 ml	
2. Ulei	2 linguri	24 g
3. Sare	1 linguriță	7 g
4. Făină	3 cești	450 g
5. Zahăr	2 linguri	24 g
6. Drojdie	1 linguriță	4 g

- Cozonac

Ingrediente	900 g		1100 g	
1. Apă	360 ml	360 g	460 ml	460 g
2. Unt sau margarină	2 linguri		3 linguri	
3. Sare	2 lingurițe	14 g	2,5 lingurițe	18 g
4. Zahăr	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
5. Lapte praf	2 linguri	14 g	2 linguri	14 g
6. Făină de panificație	3 și 3/4 cești	520 g	5 cești	700 g
7. Drojdie uscată	1 și ½ lingurițe	4,5 g	1 și ½ lingurițe	4,5 g

- Gem

Ingrediente	
1. Căpșuni zdrobite	4 cești
2. Zahăr gelifiant	500 g
3. Suc de lămâie	40 g

- Amestecare/agitare

Ingrediente	
1. Apă	210 ml
2. Făină	350 g

- Pâine fără gluten

Ingrediente	900 g		1100 g		1350 g	
1. Apă	340 ml		380 ml		420 ml	
2. Ulei	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g	4 linguri	48 g
3. Sare	1 lingurițe	7 g	1,5 lingurițe	10 g	2 lingurițe	14 g
4. Făină fără gluten	4 cești	600 g	4 ½ cești	675 g	5 cești	750 g
5. Zahăr	1,5 linguri	18 g	2 linguri	24 g	3 linguri	36 g
6. Drojdie	1,5 lingurițe	6 g	1,5 lingurițe	6 g	1,5 lingurițe	6 g

- Iaurt

Ingrediente	
Lapte integral	1000 ml
Lapte acidofil	100 ml

Notă: pentru rețetele de mai sus, în funcție de evoluția drojdiei, climă, temperatură și ingrediente, rezultatul final poate varia.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Important

Componentele și accesoriile aparatului nu trebuie spălate în mașina de spălat vase.

Carcasa, capacul și camera de coacere

Îndepărtați toate resturile din interiorul camerei de coacere, folosind o lavetă umedă sau un burete moale, umezit ușor. Ștergeți carcasa și capacul cu o lavetă sau cu un burete umed. Asigurați-vă că zona interioară este complet uscată. Pentru o curățare ușoară, capacul aparatului poate fi detașat:

- Deschideți capacul aparatului la un unghi care să vă permită detașarea acestuia prin ridicare.
- Scoateți capacul aparatului din ghidajele balamalelor.
- Pentru a atașa capacul aparatului, treceți pivoții prin deschiderea din ghidajele balamalei.

Cuvele de coacere și paletele de frământare

Suprafețele cuvelor de coacere și ale paletelor de frământare sunt prevăzute cu un înveliș neaderent. În timpul curățării, nu utilizați detergenți abrazivi, prafuri de curățare sau obiecte care pot provoca zgârieturi pe suprafețe. Din cauza umezelii și a vaporilor, suprafețele diferitelor componente pot suferi modificări ale

aspectului odată cu trecerea timpului. Acest lucru nu afectează calitatea sau performanțele funcționale ale aparatului. Înainte de curățare, scoateți din camera de coacere cuva și paletel de frământare. Ștergeți exteriorul cuvei de coacere doar cu o lavetă umedă.

7. DEPANARE

Problemă	Soluție
Cum se procedează în cazul în care paleta de frământare este blocată în interiorul cuvei de coacere după finalizarea programului?	Adăugați apă caldă în cuva de coacere și rotiți paleta de frământare, pentru a desprinde materialul depus dedesubt.
Ce se întâmplă în cazul în care, după coacere, pâinea este lăsată în interiorul mașinii de făcut pâine?	Datorită funcției „Menținere la cald” pâinea este păstrată la cald timp de aproximativ 1 oră și protejată de umezeală. Dacă pâinea rămâne în mașina de făcut pâine mai mult de 1 oră, aceasta se poate umezi.
Cuva de coacere poate fi spălată în mașina de spălat vase?	Nu. Vă rugăm să spălați manual cuva de coacere și paletel de frământare.
De ce nu se amestecă aluatul, chiar dacă motorul este pornit?	Asigurați-vă că paletel de frământare și cuva de coacere sunt poziționate corespunzător.
Cum se procedează în cazul în care paleta de frământare rămâne în pâine?	Îndepărtați paletel de frământare cu ajutorul dispozitivului de îndepărtare a acestora.
Ce se întâmplă dacă are loc o întrerupere a furnizării de energie electrică în timpul desfășurării unui program?	În cazul unei întreruperi a furnizării de energie electrică cu o durată de până la 10 minute, mașina de făcut pâine va finaliza programul după restabilirea alimentării cu energie electrică.
Cât timp durează coacerea pâinii?	Vă rugăm să consultați tabelul cu programe pentru a afla duratele exacte.
Ce mărime poate avea pâinea?	Cu ajutorul cuvei de coacere mari, puteți coace pâine cu o greutate de până la 1300 g.
De ce nu poate fi folosită funcția de temporizare în cazul coacerii cu lapte proaspăt?	Produsele proaspete precum laptele sau ouăle se alterează dacă rămân prea mult timp în aparat.
Stafidele adăugate se zdrobesc în aparat.	Fructele sau nucile sunt introduse automat în cuva de coacere.

SERVICE ȘI ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI

Utilizați numai piese de schimb originale.

Când contactați centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la îndemână următoarele informații: Denumirea modelului și numărul de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice. Acestea pot suferi modificări fără o notificare prealabilă.

DATE TEHNICE

Tensiune de alimentare	220-240V~50Hz
Putere	850 W
Culoare	Negru

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs! Dacă aveți nevoie de asistență în ceea ce privește produsul dumneavoastră, vizitați site-ul nostru web utilizând linkurile de mai jos.

Obțineți manuale de utilizare: <https://www.heinner.ro>

Obțineți informații privind reparațiile: <https://www.heinner.ro>



Eliminarea deșeurilor în mod responsabil față de mediu

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deșeurilor:

- Deșeurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deșeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deșeurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragerere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității Europene.



Producător și importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

+40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

office@nod.ro

ХЛЕБОПЕКАРНА

Модел: Double WheatCook

HBM-D850BK2P



- Електронен контролен панел с LCD екран
 - Капацитет: 0.9/1.1/1.3 кг
 - 2 бъркалки за месене

HEINNER

1. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля прочетете внимателно инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник има за цел да Ви предостави всички необходими инструкции по отношение на инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ Хлебопекарна
- ➔ Наръчник за употреба
- ➔ Сертификат за гаранция
- ➔ Декларация за съответствие

3. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПОДГОТОВКА

Тогава, когато използвате електроуреди, спазвайте основните предпазни мерки за безопасност, включително следните:

- След разопаковане проверете машината за хляб за евентуални повреди, причинени от транспорта. Ако е необходимо, свържете се с доставчика.
- Поставете уреда върху суха, равна и устойчива на топлина повърхност.
- Не поставяйте уреда в близост до газови горелки, електрически фурни или други източници на топлина.
- Не поставяйте уреда в близост до запалими материали, експлозивни и/или самозапалващи се газове.
- Уверете се, че вентилационните отвори на уреда не са покрити.
- Преди свързване на уреда към източника за захранване с електроенергия, моля проверете дали вида на източника за захранване и неговото напрежение съответстват на информацията, посочена на етикета с техническите данни върху уреда.
- Не издърпвайте захранващия кабел през остри ръбове или в близост до горещи повърхности или предмети. Това може да повреди изолацията на захранващия кабел.
- Ако възнамерявате да използвате удължител, уверете се, че максималната допустима мощност на кабела съответства на тази на уреда.
- Прокарайте удължителния кабел по такъв начин, че да предотвратите спъване или случайно издърпване.

ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

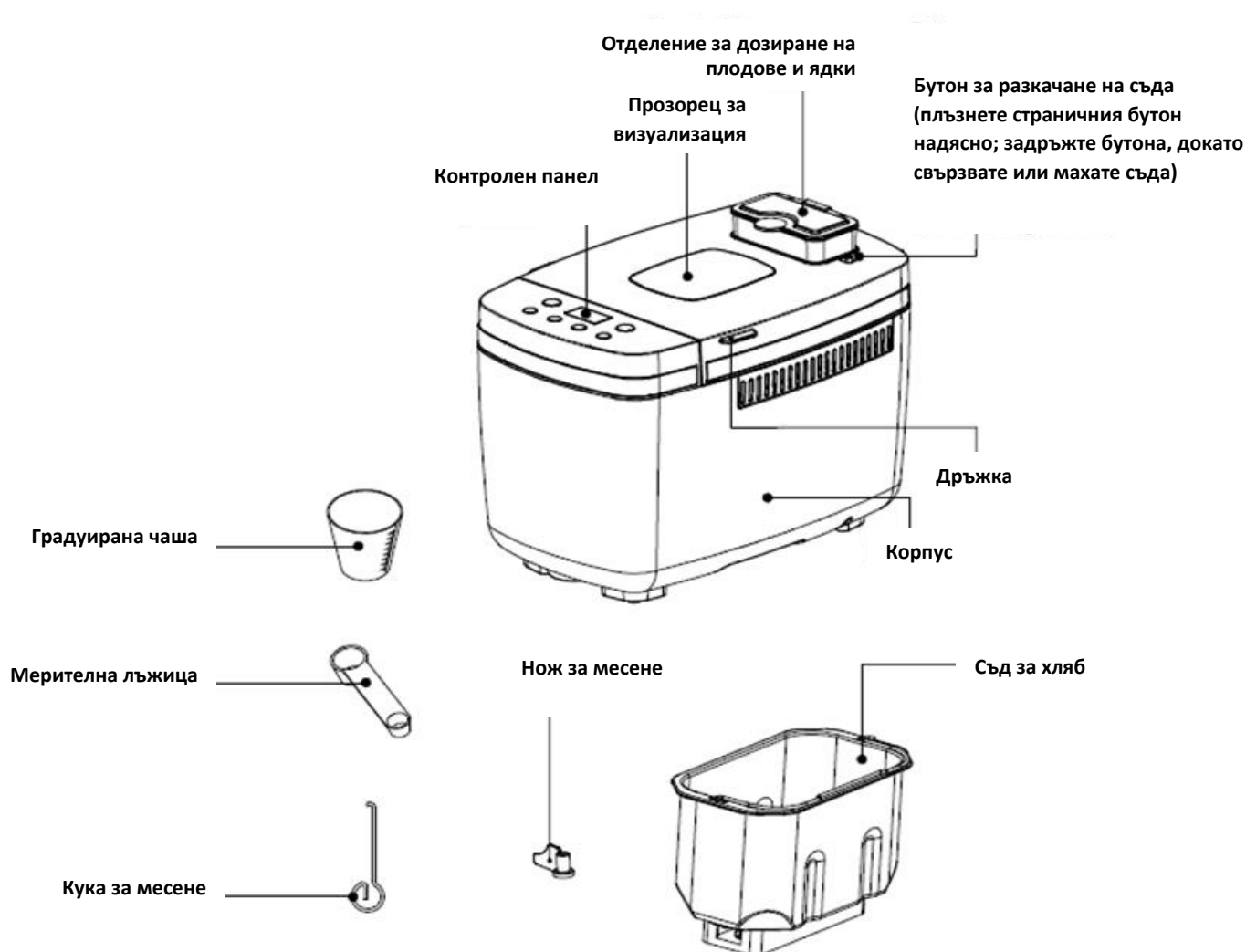
- Често проверявайте състоянието на захранващия кабел и щепсела. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, сервизния персонал или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат евентуални опасности.
- Децата не трябва да се доближават до електрически уреди, като могат да ги използват само под надзора на възрастни.
- Този уред е в съответствие с обичайните разпоредби за безопасност. Техническото обслужване, ремонтът и поддръжката могат да се извършват само от квалифициран специалист.

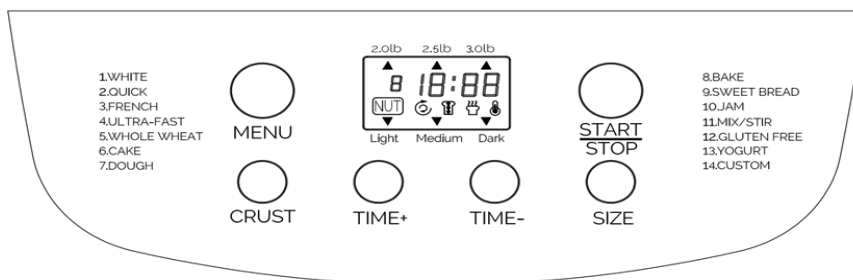
- Не поставяйте предмети върху уреда или не го покривайте по време на работа. Опасност от пожар!
 - Внимание! Уредът се нагрява. Докосвайте само дръжките и тактилните бутони на уреда. Ако е необходимо, използвайте кухненска кърпа.
 - Преди да монтирате или демонтирате аксесоари, оставете уреда да изстине и изключете щепсела от електрическата мрежа.
 - Не премествайте хлебопекарната, ако съдът за печене съдържа горещи съставки или течности.
 - Избягвайте да докосвате въртящите се лопатки за месене, докато хлебопекарната работи. Опасност от нараняване!
 - Изключете уреда, като извадите щепсела от стенния контакт, за да изключите уреда от електрическото захранване.
- Когато го изключвате от контакта, винаги изваждайте щепсела от контакта, не дърпайте кабела.
- Когато не използвате уреда или преди да го почистите, изключете захранващия кабел от контакта като предпазна мярка.
 - Не използвайте хлебопекарната за съхранение на храна или прибори.

ПОЧИСТВАНЕ

- Не поставяйте хлебопекарната във вода или други течности. Риск от смъртоносен токов удар!
- Не почиствайте машината с абразивни материали. Частиците от абразивните материали могат да влязат в контакт с електрическите компоненти и да предизвикат токов удар.

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА





5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Използвайте машината за хляб само за приготвяне на хляб в домашни условия. Не използвайте машината за сушене на храна или други предмети.

Не използвайте уреда на открито. Използвайте само приставки, препоръчани от производителя.

Използването на не препоръчани принадлежности може да доведе до повреда на уреда.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Разопакувайте уреда и изхвърлете опаковката съгласно приложимите разпоредби.
- Преди да пуснете машината за хляб в употреба, избършете тавата за печене, лопатката за месене и външната повърхност на уреда с чиста, влажна кърпа, след което отстранете защитното фолио от контролния панел.
- Поставете купата за хляб в специално предназначения за нея гнездо, apoi rotiți-o în sensul acelor de seasornic răpă la след това я завъртете в посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира надеждно в тази позиция. Монтирайте лопатката за месене върху задвижващия вал. Пръстенът на лопатката за месене трябва да бъде ориентиран към съда за хляб.

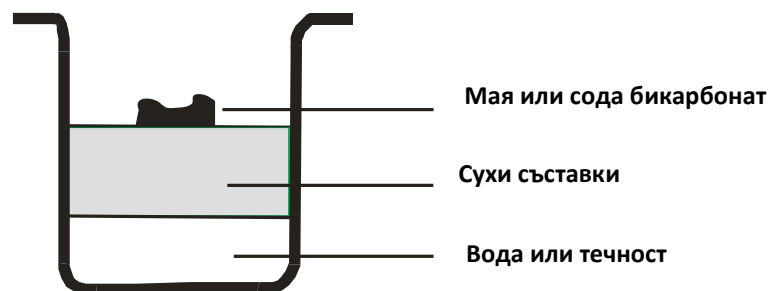


Препоръчва се да се запълни отвора на лопатката за месене с топлоустойчив маргарин преди монтирането на лопатката за месене, за да се избегне залепването на тестото под лопатката. Също така, лопатката за месене ще може да бъде извадена по-лесно от хляба.

- Поставете съставките в съда за хляб. Моля, следвайте реда, посочен в рецептата.

Обикновено, първо се слага водата или течността, след това се добавя захарта, солта и брашното, като маята или бакпулвера винаги се добавят към края.

Забележка: Проверете рецептата за максималните количества брашно, мая и други съставки, които могат да се използват



- Преди да сложите съставките, извадете формата за печене от корпуса. Ако съставките попаднат в зоната за печене, може да възникне пожар от допира им до нагревателните елементи.
- Винаги поставяйте съставките във формата за печене в посочения ред. Всички съставки трябва да са със стайна температура, за да може маята да даде оптимално втасване на тестото.
- Измервайте съставките точно. Дори незначителни отклонения от количествата, посочени в рецептата, могат да повлияят на резултатите от печенето.

Забележка

Никога не използвайте по-големи количества от посочените. Излишното тесто може да бухне от съда за печене и да падне върху горещите нагревателни елементи, като предизвика пожар.

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

А. Дисплей

Той може да показва следното:

1. Избор на тегло (0.9/1.1/1.3 кг)
2. Оставащо време за печене (в минути) и време на програмата
3. Избрана степен на изпичане (зачервяване) (средна→висока→ниска)
4. Номер на избраната програма
5. Поредност на обработка в рамките на програмата

В. Меню

Можете да заредите желаната програма за печене. Номерът на програмата и времето за печене се показват на дисплея.

Важно:

Когато се натиснат всички сензорни (тактилни) бутони, трябва да се чуе звуков сигнал, дори ако уредът е в режим на работа (ако е започнала нова програма).

С. Размер на хляба

Избор на брутното тегло 0.9/1.1/1.3 кг). Натиснете бутона, докато се появи знакът под желаното тегло.

Забележка: Настройката по подразбиране при включване на уреда е 1,1 кг. Размерът на хляба не може да се настройва при програми 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 13 и 14.

Д. Печене с определена продължителност: уредът може да бъде програмиран така, че процесът на печене да се синхронизира според избраната от вас продължителност.

Е. Цвят

Изберете степента на изпичане (зачервяване) (средна→висока→ниска). Натиснете бутона, докато над желаната степен на зачервяване се появи отметка. Времето за печене се променя в зависимост от избраната степен на зачервяване. Степента на зачервяване не може да бъде избрана при програми 7, 10, 11 и 13.

Ф. Начало/Край (Start/Stop)

За стартиране или спиране на работа или за изтриване на зададена продължителност на таймера: За да прекъснете избраната функция, натиснете за кратко бутона Start/Stop, докато уредът издаде звуков сигнал и продължителността мига на дисплея. За да възобновите работата, натиснете отново бутона Start/Stop. Ако не натиснете бутона Start/Stop, уредът автоматично ще възобнови работата си след 10

минути. За да спрете работата и да изтриете всички настройки, натиснете и задръжте бутона Start/Stop за 3 секунди (докато уредът издаде дълъг звуков сигнал).

Забележка:

Не натискайте бутона Start/Stop, ако искате само да проверите състоянието на хляба.

Функция запаметяване

Когато уредът се включи отново след прекъсване на електрозахранването до около 10 минути, програмата ще продължи от същата точка. Това обаче не важи, когато отмените/прекратите процеса на печене, като натиснете бутона Start/Stop за 3 секунди.

Прозорец за визуализация

Можете да наблюдавате процеса на печене чрез прозореца за визуализация.

Програми за печене

Изберете желаната програма, като натиснете бутона MENU. Номерът на всяка програма се показва на дисплея. Времето за печене зависи от избраните комбинации от програми.

Програма за печене 1: White (Бял хляб)

Тази програма е подходяща за печене на бял хляб, който съдържа предимно пшенично брашно. Ще получите хляб с компактна консистенция.

Програма за печене 2: Quick (Бърз хляб)

Тази програма е предназначена за замесване, втасване и изпичане на хляб за по-кратко време в сравнение с основната опция за хляб. **Забележка:** хлябът, изпечен чрез тази програма, обикновено е по-малък и има по-плътна текстура

Програма за печене 3: French (Френски хляб)

Тази програма е подходяща за печене на мек хляб, приготвен от фино смляно брашно. Обикновено се получава мек хляб с по-хрупкава коричка.

Програма за печене 4: Ultra-Fast (Ултра бърз)

Тази програма е предназначена за месене, втасване и печене за възможно най-кратко време. Обикновено хлябът, който е приготвен чрез тази програма, е по-малък и по-плътен от този, който е приготвен чрез програмата за Бърз хляб.

Програма за печене 5: Whole Wheat (Пълнозърнест хляб)

Тази програма е подходяща за обработка на „тежки“ брашна, като например пълнозърнестото пшенично брашно. Получава се тежък и компактен хляб.

Програма за печене 6: Сладкиши

Използвайте тази програма, за да печете сладкиши или дори смеси за сладкиши по собствени рецепти.

Програма за печене 7: Dough (Тесто)

Тестото за кифлички, пица или други сладкиши може да се замеси с тази програма. Възможно е да се програмира таймерът. Това ви позволява да завършите тестото в точно определено време. Програмата включва етапите на месене и втасване.

Програма 8: Bake (Печене)

За допълнително изпичане на прекалено лек или недостатъчно изпечен хляб. Можете да използвате тази програма и за изпичане на готово тесто с тази програма. Хлябът ще се поддържа топъл за около час след приключване на печенето. Това предотвратява прекомерното овлажняване на хляба.

Програма за печене 9: Sweet bread (Сладък хляб)

Тази програма е особено подходяща, ако искате да добавите повече захар или съставки като сушени плодове, кокосови стърготини или шоколад. Тази програма дава по-мек и по-въздушен хляб.

Програма 10: Jam (Сладко)

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

Програма 11: Mix/stir (Смесване/разбъркване)

Тази програма е предназначена само за месене.

Програма за печене 12: Gluten free (Без глутен)

За хлябове, приготвени от безглутенови брашна и смеси за печене. Безглутеновото брашно изисква по-дълго време за подготовка и печене (за абсорбиране на течностите) и има различни свойства за втасване.

Програма за печене 13: Yogurt (Кисело мляко)

Тази програма ви позволява да пригответе кисело мляко от краве или соево мляко. За подробни инструкции вижте книжката с рецепти.

Програма за печене 14: Custom (Персонализирана)

Програмата ви позволява да поемете пълен контрол върху процеса на печене. Можете да зададете продължителността на замесване, втасване, печене и поддържане на топло.

Времеви интервали за програмите са следните:

- Месене 1: 5-13 минути.
- Втасване 1: 25-60 минути.
- Месене 2: 5-20 минути (ако изберете 5 минути, функцията за автоматично добавяне на плодове или ядки е неактивна, докато машината работи);
- Втасване 2: 0-40 минути.
- Втасване 3: 0-60 минути.
- Печене: 0-80 минути.
- ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО: 0-60 минути.

В менюто **Custom**:

- а) Натиснете един път бутона  , а индикаторът  ще мига; след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността за месене 2;
- б) Натиснете бутона  , за да потвърдите продължителността за месене 1, а индикаторът  ще просветне, след което натиснете бутона  или бутона  за да регулирате продължителността на втасването 1.
- в) Натиснете веднъж бутона  , а индикаторът  ще премигне, след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността на месенето 2;
- г) Натиснете веднъж бутона  , а индикаторът  ще премигне; след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността на втасването 2;
- е) Натиснете веднъж бутона  , а индикаторът  ще премигне; след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността на нарастването 3;

- f) Натиснете веднъж бутона  , а индикаторът  ще премигне; след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността на печенето;
- g) Натиснете веднъж бутона  , а индикаторът  ще премигне; след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността на затоплянето;
- h) Натиснете веднъж бутона  , след това натиснете бутона  или бутона  , за да регулирате продължителността на програмираното време.
- i) Натиснете веднъж бутона  , а апаратът ще започне да функционира;
- j) Натиснете отново бутона  , а апаратът ще спре;

Забележка: настройката може да бъде запомнена и е валидна за следващото използване.

За да изтриете настройката, натиснете и задръжте бутона Start/Stop за 3 секунди (докато устройството издаде дълъг звуков сигнал). За да изключите уреда, изключете щепсела от електрическата мрежа. Ако сте настроили таймера, можете да поставите всички съставки в тавата за печене в началото. В този случай обаче плодовете и ядките трябва да бъдат нарязани на по-малки парчета.

Настройване на таймера

Функцията на таймера позволява печене в предварително зададено време. С помощта на бутоните TIME+ и TIME-, настройте часа, в който искате печенето да приключи. Изберете програма. Дисплеят показва необходимото време за печене, а времето, в което искате да приключи печенето, може да се променя с помощта на бутона TIME+ на стъпки от 10 минути. Натиснете и задръжте бутона, за да настроите тази функция по-бързо. Дисплеят показва общото време за печене и продължителността на настроеното времетраене. Ако надвишите продължителността, докато промените времето, можете да направите корекции с бутона TIME-. Потвърдете настройката на таймера, като натиснете бутона Start/Stop. Дисплеят ще започне да мига и зададеното време ще започне да тече. В края на процеса на печене уредът ще издаде десет пъти звуков сигнал и на дисплея ще се появи „0:00“. Функцията таймер не е налична за програми 4, 8, 10, 11 и 13.

Пример:

Часът е 8:00, а вие искате пресният хляб да е готов след 7 часа и 15 минути в 15:15. Първо изберете програма 1, след това натиснете бутона за функцията таймер, докато на дисплея се покаже 7:15 ч., времето, докато хлябът е готов, е 7 часа и 15 минути.

Забележка

- Функцията за таймер не е налична в програмата за конфитюри.
- Не използвайте функцията таймер, когато работите с нетрайни съставки, като яйца, мляко, сметана или сирене.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

1. Извадете формата за печене.
2. Закрепете лопатките за месене към задвижващите валове във формата за печене. Уверете се, че те са правилно закрепени.
3. Поставете съставките за вашата рецепта във формата за печене в показания ред: първо поставете течностите, захарта и солта, след това брашното, като добавите маята като последна съставка.
4. Поставете формата за печене обратно в машината. Уверете се, че тя е правилно поставена.
5. Затворете капака на апарата.

6. Включете щепсела в контакта. При включване уредът издава звуков сигнал, а на дисплея се показват номерът на програмата и продължителността на нормалната програма 1.
7. Изберете желаната програма с помощта на бутона „MENU“. Всяко натискане на бутон се потвърждава със звуков сигнал.
8. Изберете степента на изпичане на хляба. Знакът на дисплея показва дали сте избрали ниска, средна или висока степен на покафеняване.
9. В края на процеса на печене уредът ще издаде десет пъти звуков сигнал и на дисплея ще се появи „0:00“. В края на програмата уредът автоматично преминава към функция за задържане на температурата за период до 60 минути. По време на тази функция във вътрешността на уреда циркулира топъл въздух.

Забележка:

- 1) Не използвайте метални предмети, които могат да причинят надраскване на незалепващото покритие. След като извадите хляба, незабавно изплакнете тавата за печене с топла вода. Това предотвратява залепването на лопатките за месене към задвижващия вал.
- 2) След 5 минути месене проверете консистенцията на тестото. То трябва да бъде меко, лепкаво тесто. Ако е твърде сухо, добавете малко течност. Ако е прекалено влажно, добавете малко брашно (между половин и една чаена лъжичка един или повече пъти, според нуждите).

Съвет: Ако отстраните лопатките за месене след последното месене на тестото, хлябът ще остане цял, когато го извадите от формата за печене.

Предупреждение:

- 1) Не се опитвайте да стартирате машината за хляб, преди тя да е изстинала или загрята. Ако след спиране на програмата на дисплея се появи надпис „ННН“, температурата в съда за хляб е твърде висока. Трябва да спрете програмата и незабавно да изключите щекера от електрическото захранване. След това отворете капака и оставете уреда да се охлади, преди да го използвате отново. Ако след натискане на бутона „Старт/Стоп“ на дисплея се покаже „ЕЕ0“, изключете уреда с главния ключ и изключете уреда от захранването, след което отново свържете уреда към захранването и включете уреда с главния ключ. Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти, ако съобщението за грешка продължава да се показва.
- 2) Когато отстранявате формата за печене, винаги използвайте кухненски или защитни ръкавици. Дръжте формата за печене наклонена над решетка и разклатете леко, докато хлябът се изхлузи от формата. Ако хлябът не се изплъзва от лопатките за месене, внимателно отстранете лопатките за месене, като използвате включения в комплекта уред за отстраняване на лопатки за месене.

ПРЕДЛАГАНИ РЕЦЕПТИ

За безопасно използване на уреда, моля, поставете съставките в реда, показан в рецептите по-долу, като внимавате да ги претеглите и да спазите стойностите на теглото в таблицата.

Също така, за да се гарантира, че рецептите ще се получат задоволително, уверете се, че съставките са на стайна температура.

• Бял хляб:

Съставка	900 гр.		1100 гр.		1350 гр.	
1. Вода	340 мл		380 мл		420 мл	
2. Олио	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр	1,5 чаени лъжички	10 гр	2 чаени лъжички	14 гр
4. Брашно	4 чашки	600 гр.	4 ½ чашки	675 гр.	5 чашки	750 гр
5. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	4 гр.	1 чаена лъжичка	4 гр.	1 чаена лъжичка	4 гр.

- Бърз хляб

Съставки	900 гр.	
1. Вода	360 мл.	360 гр.
2. Олио	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.
5. Брашно	3 и 3/4 чашки	520 гр.
6. Мая	2 чаени лъжички	6 гр.

- Френски хляб

Съставки	900 гр.		1100 гр.		1350 гр.	
1. Вода	330 мл.		380 мл.		430 мл.	
2. Олио	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.	4 лъжици	60 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.	2 чаени лъжички	10 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Брашно	4 чашки	600 гр.	4 и 3/5 чашки	690 гр.	5 и 1/5 чашки	780
5. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	5 гр.	1 чаена лъжичка	5 гр.	1 чаена лъжичка	5 гр.

- Супер бърз хляб

Съставки	900 гр.	
1. Вода (40~50°C)	360 мл.	360 гр.
2. Олио	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.
5. Брашно	3 и 3/4 чашки	520 гр.
6. Мая	2 чаени лъжички	6 гр.

- Бял пълнозърнест хляб

Съставки	900 гр.		1100 гр.		1300 гр.	
1. Вода	370 мл		440 мл		510 мл	
2. Олио	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.	1,5 чаени лъжички	10 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Пълнозърнеста пшеница	2 чашки	300 гр.	2 и 1/3 чашки	350 гр.	2 и 2/3 чашки	400 гр.
5. Брашно	2 чашки	300 гр.	2 и 1/3 чашки	350 гр.	2 и 2/3 чашки	400 гр.
6. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	2,5 лъжици	30 гр.	3 лъжици	36 гр.
7. Мая	1,25 чаени лъж	5 гр.	1,25 чаени лъжички	5 гр.	1,25 чаени лъжички	5 гр.

- Сладкиши

Съставки	/	
1. Масло за сладкиши	2 лъжици	24 гр.
2. Захар	8 лъжици	96 гр.
3. Яйца	6	300 гр.
4. Брашно с растежен агент		250 гр.
5. Есенция с аромат	1 чаена лъжичка	2 гр
6. Лимонов сок	1,3 лъжици	10 гр
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр

- Тесто

Съставки	/	
1. Вода	270 мл.	
2. Олио	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр
4. Брашно	3 чашки	450 гр
5. Захар	2 лъжици	24 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	4 гр.

- Козонак

Съставки	900 гр.		1100 гр	
1. Вода	360 мл.	360 гр.	460 мл.	460 гр
2. Масло или маргарин	2 лъжици		3 лъжици	
3. Сол	2 чаени лъжички	14 гр	2,5 чаени лъжички	18 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
5. Мляко на прах	2 лъжици	14 гр	2 лъжици	14 гр
6. Брашно за хлебопроизводство	3 и 3/4 чашки	520 гр.	5 чашки	700 гр.
7. Суха мая	1 и ½ лъжички	4,5 гр.	1 и ½ лъжички	4,5 гр.

- Сладко

Съставки	
1. Натрошени ягоди	4 чашки
2. Захар с желираща съставка	500 гр.
3. Лимонов сок	40 гр.

- Смесване/разбъркване

Съставки	
1. Вода	210 мл.
2. Брашно	350 гр

- Хляб без глутен

Съставки	900 гр.		1100 гр.		1350 гр.	
1. Вода	340 мл		380 мл.		420 мл.	
2. Олио	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.
3. Сол	1 чаени лъжички	7 гр	1,5 чаени лъжички	10 гр	2 чаени лъжички	14 гр
4. Брашно без глутен	4 чашки	600 гр.	4 ½ чашки	675 гр.	5 чашки	750 гр
5. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
6. Мая	1,5 чаени лъжичк	6 гр.	1,5 чаени лъжички	6 гр.	1,5 чаени лъжички	6 гр.

- Кисело мляко

Съставки	
Пълномаслено мляко	1000 мл.
Мляко с ацидофилис	100 мл

Бележка: в зависимост от развитието на маята, климата, температурата и съставките крайният резултат може да варира.

6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Важно

Компонентите и принадлежностите на уреда не трябва да се мият в съдомиялна машина.

Корпус, капак и камера за печене

Отстранете всички замърсявания от вътрешността на камерата за печене, като използвате влажна кърпа или мека гъба, леко навлажнена. Избършете корпуса и капака с влажна кърпа или влажна гъба. Уверете се, че вътрешната зона е напълно суха. За по-лесно почистване капакът на уреда може да се сваля:

- Отворете капака на уреда под ъгъл, който ви позволява да го свалите.
- Свалете капака на уреда от водачите на пантите.
- За да закрепите капака на уреда, прекарайте щифтовете през отвора във водачите на пантите.

Съдове за печене и лопатки за месене

Повърхностите на тавите за печене и лопатките за месене са с незалепащо покритие. Когато почиствате, не използвайте абразивни почистващи препарати, прахове за почистване или предмети, които могат да надраскат повърхностите. Под въздействието на влагата и изпаренията повърхностите на различните компоненти могат да променят вида си с течение на времето. Това не се отразява на качеството или функционалните характеристики на уреда. Преди да почистите, извадете съдовете за печене и лопатките за месене от камерата за печене. Избършете външната страна на тавите за печене само с влажна кърпа.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Решение
Какво се прави, ако след печене лопатката за месене е заседнала във формата за печене?	Добавете топла вода във формата за печене и завъртете лопатката за месене, за да разхлабите материала под нея.
Какво се случва, ако след изпичането в машината за хляб остане хляб?	Благодарение на функцията „Поддържане на топло“ хлябът се запазва топъл за около 1 час и е защитен от влага. Ако хлябът остане в машината за хляб за повече от 1 час, той може да стане влажен.
Може ли съдовете за печене да се мият в съдомиялна машина?	Не. Моля, измийте съдовете за печене и лопатките за месене на ръка.
Защо тестото не се разбърква дори при работещ двигател?	Уверете се, че лопатките за месене и тавата за печене са правилно поставени.
Какво да направя, ако лопатката за месене се заклези в хляба?	Отстранете лопатките за месене с помощта на уреда за отстраняване на лопатки за месене.
Какво се случва, ако по време на програмата има прекъсване на електрозахранването?	При прекъсване на електрозахранването до 10 минути, машината за хляб ще завърши програмата, когато електрозахранването бъде възстановено.
Колко време отнема печенето на хляб?	Моля, вижте таблицата с програми за точното време.
Колко голям може да бъде хлябът?	С голямата тава за печене можете да изпечете хляб с тегло до 1300 г.
Защо не мога да използвам функцията таймер, когато пека с прясно мляко?	Пресни продукти като мляко или яйца се развалят, ако се оставят в уреда за твърде дълго време.
Добавените стафиди се смачкват в машината.	Плодовете или ядките се поставят автоматично в съда за печене.

СЕРВИЗ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Използвайте само оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран сервизен център, уверете се, че имате под ръка следната информация: Наименование на модела и сериен номер.

Информацията може да бъде намерена на табелката с технически данни. Те подлежат на промяна без предварително уведомление.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранващо напрежение	220-240 V~ при 50 Hz
Мощност	850W
Цвят	Черно

Благодарим Ви за закупуването на този продукт! Ако се нуждаете от помощ за вашия продукт, посетете нашия уебсайт, като използвате линковете по-долу.

Получете ръководства за употреба: <https://www.heinner.ro>

Получете информация за ремонт: <https://www.heinner.ro>



Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.



Производител и вносител: **Network One Distribution**

ул. Марчел Янку № 3-5, Букурещ, Румъния

Тел: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

office@nod.ro

KENYÉRSÜTŐGÉP

Modell: Double WheatCook

HBM-D850BK2P



- Elektronikus vezérlőpanel és LCD kijelző
 - Kapacitás: 0.9/1.1/1.3 kg
 - 2 dagasztólapát

HEINNER

1. BEVEZETŐ

Kérjük, figyelmesen olvassa el az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi tanulmányozás céljából. A kézikönyv célja a készülék beszerelésével, használatával és karbantartásával kapcsolatos minden szükséges tudnivalót rendelkezésére bocsátani. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, hogy beszerelés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ **Kenyérsütőgép**
- ➔ **Használati kézikönyv**
- ➔ **Jótállási bizonylat**
- ➔ **Megfelelőségi nyilatkozat**

3. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

ELŐKÉSZÍTÉS

Villamos berendezések használatakor, kérjük, tartsa be az alapvető biztonsági intézkedéseket, beleértve az alább felsoroltakat:

- Kicsomagolás után győződjön meg arról, hogy a kenyérsütőgép nem sérült meg a szállítás során. Szükség esetén lépjen kapcsolatba a szállítóval.
- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket gázégők, elektromos sütők vagy más hőforrások közelébe.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, robbanásveszélyes gázok és/vagy öngyulladó anyagok közelébe.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek eltakarva.
- Elektromos forráshoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a villany típusa és feszültsége megfelel a gépen feltüntetett értékeknek.
- Ne húzza a tápkábelt éles szélékre, forró felületek vagy tárgyak közelébe. Ez károsíthatja a tápkábel szigetelését.
- Ha hosszabbítót szeretne használni, győződjön meg arról, hogy a hosszabbító megengedett maximális teljesítménye megfelel a készülék teljesítményének.
- Helyezze el a hosszabbítót úgy, hogy elkerülje a megbotlást vagy a véletlenszerű kirántást.

MŰKÖDÉS KÖZBEN

- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel és a csatlakozó állapotát. A veszélyek elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak, a szervizközpontnak vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie.
- Gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak elektromos készülékek közelében, illetve használhatják azokat.
- Ez a készülék megfelel az általános biztonsági előírásoknak. Ellenőrzést, javítást és karbantartást kizárólag képzett szakember végezhet.
- Ne helyezzen tárgyakat a készülékre, és ne takarja le működés közben. Tűzveszély!
- Figyelem! A készülék felforrósodik. Csak a készülék fogantyúit és érintőgombjait érintse meg. Szükség esetén használjon konyharuhát.

- Tartozékok fel- vagy leszerelése előtt hagyja a készüléket lehűlni, és húzza ki a dugót az áramforrásból.
- Ne mozgassa a kenyérsütőgépet, ha a sütőtálban összetevők vagy forró folyadékok vannak.
- Kerülje a dagasztó lapátok forgó mozgásának érintését a készülék működése közben. Sérülésveszély!
- Állítsa le a készüléket úgy, hogy kihúzza a dugót a fali aljzatból, ezzel leválasztva a készüléket az áramforrásról.

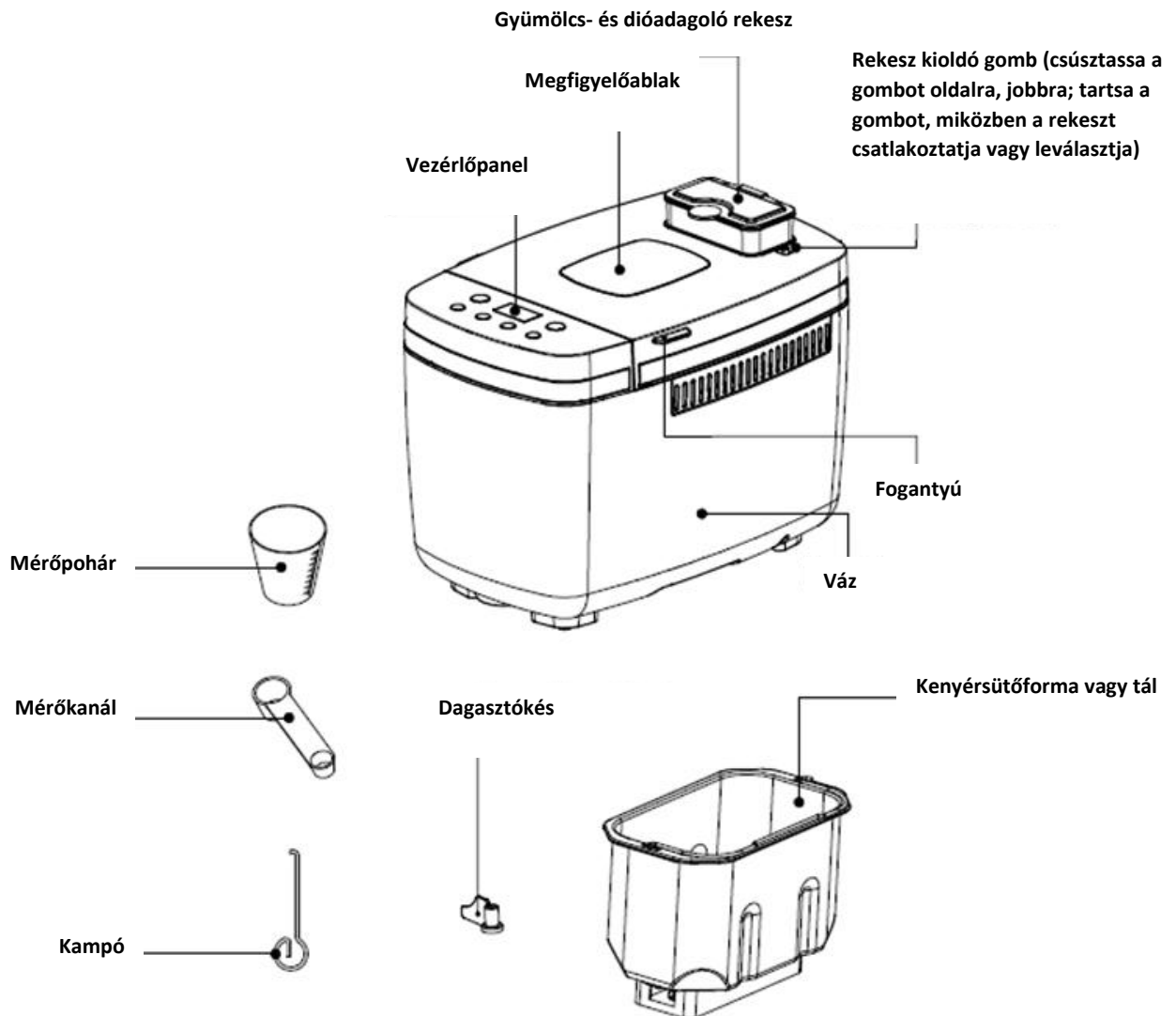
Ha ki akarja húzni a konnektorból, mindig a dugót fogja, ne rángassa a kábelt.

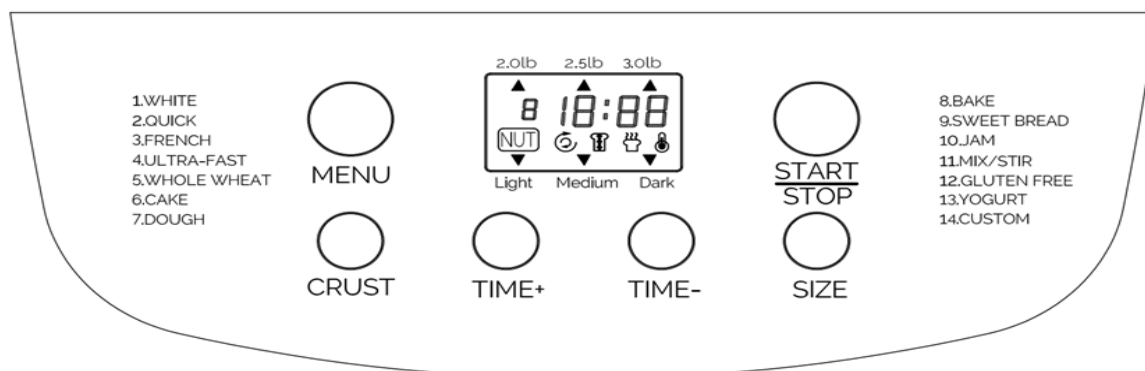
- Amikor nem használja a készüléket, vagy mielőtt tisztítaná, húzza ki a tápkábelt a biztonság érdekében.
- Ne használja a kenyérsütőgépet ételek vagy eszközök tárolására.

TISZTÍTÁS

- Ne merítse a kenyérsütőgépet vízbe vagy más folyadékokba. Halálos áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a készüléket dörzshatású anyagokkal. A dörzsanyagból leváló részecskék érintkezhetnek az elektromos alkatrészekkel, és áramütést okozhatnak.

4. TERMÉKLEÍRÁS





5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A kenyérsütőgépet kizárólag háztartási környezetben történő kenyérsütéshez használja. Ne használja a gépet élelmiszerek vagy más tárgyak szárítására.

Ne használja a készüléket szabadtéren. Csak a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon. A nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását eredményezheti.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

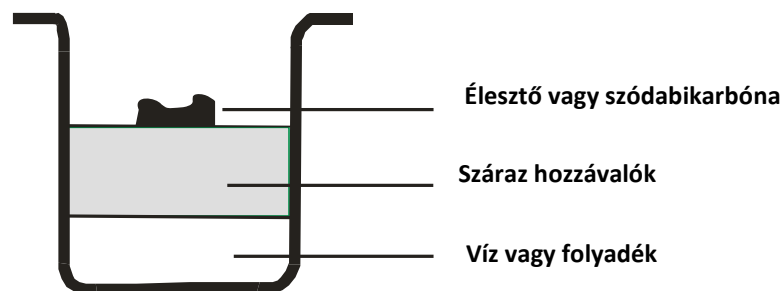
- Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot az érvényben lévő előírásoknak megfelelően ártalmatlanítsa.
- A kenyérsütőgép üzembe helyezése előtt törölje át egy tiszta, nedves ruhával a sütőformát, a dagasztókést és a készülék külső felületét, majd távolítsa el a védőfóliát a vezérlőpanelről.
- Helyezze a kenyérsütőformát a helyére, majd az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse a megfelelő pozícióban. A dagasztókart szerelje a meghajtó tengelyre. A dagasztókar gyűrűjét irányítsa a kenyérsütő edény felé.



A tészta dagasztókar alá tapadásának elkerülése érdekében, a dagasztókar felszerelése előtt ajánlott a dagasztókar nyílását hőálló margarinnal megtölteni. Így könnyebben kivehető a dagasztókar a kenyérből.

- A hozzávalókat helyezze a kenyérsütő edénybe. Kérjük, hogy tartsa be a receptben megjelölt sorrendet. Általában először a vizet vagy a folyadékot kell beletenni, majd a cukrot, sót és lisztet, az élesztőt vagy sütőport pedig a végén kell hozzáadni.

Megjegyzés: Tekintse meg a receptet, hogy megtudja a maximális mennyiségeket a liszt, az élesztő és más hozzávalók használatára vonatkozóan.



- Mielőtt hozzáadná a hozzávalókat, vegye ki a sütőformát a készülék házából. Ha a hozzávalók a sütőtérbe kerülnek, tűz keletkezhet, mivel érintkeznek a fűtőelemekkel.
- Mindig a megadott sorrendben tegye a hozzávalókat a sütőformába. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lennie, hogy az élesztő optimálisan megkelessze a tésztát.
- Mérje ki pontosan a hozzávalókat. Még a receptben megadott mennyiségektől való apró eltérések is befolyásolhatják a sütés eredményét.

Megjegyzés

Soha ne használjon a megadottnál nagyobb mennyiségeket. A túlzott tésztamennyiség kiemelkedhet a sütőformából, és ráhullhat a forró fűtőelemekre, ami tüzet okozhat.

VEZÉRLŐPANEL

A. Kijelző

Ez a következőket jelezheti:

1. A súly kiválasztása (0.9/1.1/1.3 kg)
2. A hátralévő sütési idő (percekben) és az előre beállított időtartam
3. A kiválasztott barnulási fokozat (közepes → magas → alacsony)
4. A kiválasztott program száma
5. A programon belüli feldolgozási sorrend

B. Menü

Beállíthatja a kívánt sütési programot. A program száma és a hozzá tartozó sütési idő megjelenik a kijelzőn.

Fontos:

Minden érintőgomb megnyomásakor hangjelzésnek kell hallatszania, még akkor is, ha a készülék éppen működik (például egy új program indításakor).

C. Kenyér mérete

A nyerssúly kiválasztása (0.9/1.1/1.3 kg). Nyomja meg a gombot, amíg a jelzés a kívánt súly alatt meg nem jelenik.

Megjegyzés: A készülék bekapcsolásakor az alapértelmezett beállítás 1,1 kg. A kenyér mérete nem állítható a 2., 4., 6., 7., 8., 10., 11., 13. és 14. program esetében.

D. Időzített sütés: a készülék programozható úgy, hogy a sütési folyamat az Ön által választott időtartam szerint legyen időzítve.

E. Szín

Válassza ki a barnulási fokozatot (közepes → magas → alacsony). Nyomja meg a gombot, amíg a kívánt barnulási szint fölött meg nem jelenik a jelzés. A sütési idő a kiválasztott barnulási fokozat szerint módosul. A barnulási fokozat nem választható a 7., 10., 11. és 13. program esetében.

F. Start/Stop

A készülék indításához, leállításához vagy egy beállított időzítés törléséhez: Egy kiválasztott funkció megszakításához röviden nyomja meg a Start/Stop gombot, amíg a készülék hangjelzést nem ad, és az időtartam villogni nem kezd a kijelzőn. A működés folytatásához nyomja meg ismét a Start/Stop gombot. Ha nem nyomja meg a Start/Stop gombot, a készülék automatikusan folytatja a működést 10 perc elteltével. A működés leállításához és az összes beállítás törléséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot 3 másodpercig (amíg a készülék egy hosszú hangjelzést nem ad).

Megjegyzés:

Ne nyomja meg a Start/Stop gombot, ha csak a kenyér állapotát szeretné ellenőrizni.

Memóriefunkció

Ha a készüléket egy legfeljebb 10 perces áramszünet után újra bekapcsolják, a program ugyanarról a pontról folytatódik. Ez azonban nem érvényes, ha a sütési folyamatot a Start/Stop gomb 3 másodpercig történő lenyomásával megszakítja vagy befejezi.

Megfigyelőablak

A sütési folyamatot a megfigyelőablakon keresztül figyelheti.

Sütési programok

A kívánt programot a MENU gomb megnyomásával választhatja ki. Az egyes programokhoz tartozó szám megjelenik a kijelzőn. A sütési idő a kiválasztott programok kombinációjától függ.

1. sütési program: White (Fehér kenyér)

Ez a program fehér kenyér sütésére alkalmas, amely főként búzalisztet tartalmaz. Kompakt állagú kenyeret eredményez.

2. sütési program: Quick (Gyors kenyér)

Ez a program a kenyér dagasztására, kelesztésére és sütésére szolgál rövidebb idő alatt, mint az alap kenyér opció.

Megjegyzés: ennek a programnak a segítségével sült kenyér általában kisebb, állaga pedig tömöttebb.

3. sütési program: French (Francia kenyér)

Ez a program finomra őrölt lisztből készült puha kenyér sütésére alkalmas. Az eredmény általában egy puha kenyér ropogósabb héjjal.

4. sütési program: Ultra-Fast (Ultragyors)

Ez a program a dagasztást, kelesztést és sütést a lehető legrövidebb idő alatt végzi el. Normális esetben az ezzel a programmal készült kenyér kisebb, tömörebb, mint a Gyors kenyér programmal készült kenyér.

5. sütési program: WholeWheat (Teljes kiőrlésű kenyér)

Ez a program „erős” lisztek, például teljes kiőrlésű búzaliszt feldolgozására alkalmas. Az eredmény egy nehezebb, tömörebb kenyér lesz.

6. sütési program: Cakes (Sütemények)

Ezt a programot használja sütemények vagy saját receptjei alapján készített süteménykeverékek sütésére.

7. sütési program: Dough (Tészta)

Ezzel a programmal kiflik, pizza vagy más pékáruk tésztája dagasztható. Az időzítő beállítása lehetséges, így pontos időpontban fejezheti be a tészta előkészítését. A program tartalmazza a dagasztási és kelesztési fázisokat.

8. sütési program: Bake (Sütés)

A túl könnyű vagy alulsütött kenyér extra sütéséhez. Ezzel a programmal előkészített tésztát is süthet. A kenyér a sütés befejezése után majdnem egy órán át melegen tartható, ami megakadályozza a túlzott nedvesedést.

9. sütési program: Sweetbread (Édes kenyér)

Ez a program különösen alkalmas, ha több cukrot, illetve szárított gyümölcsöket, kókuszreszeléket vagy csokoládét szeretne hozzáadni. Az eredmény egy lágyabb és levegősebb kenyér lesz.

10. sütési program: Jam (Lekvár)

Ez a program lekvár, marmeládé, zselé és más gyümölcsalapú kenhető termékek készítésére szolgál.

11. sütési program: Mix/stir (Keverés/gyúrás)

Ez a program kizárólag dagasztásra és keverésre van tervezve.

12. sütési program: Gluten free (Gluténmentes kenyér)

Ez a program gluténmentes lisztekből és sütőkeverékekből készült kenyerekhez alkalmas. A gluténmentes liszt hosszabb előkészítési és sütési időt igényel (a folyadékok felszívódása érdekében), és eltérő kelési tulajdonságokkal rendelkezik.

13. sütési program: Yogurt (Joghurt)

Ezzel a programmal tehéntejből vagy szójatejből készíthet joghurtot. Részletes utasításokat a receptfüzetben talál.

14. sütési program: Custom (Személyre szabott)

A program lehetővé teszi, hogy teljes mértékben ellenőrizze a dagasztási eljárást. Meghatározhatja a dagasztás, a kelesztés, a sütés és a melegen tartás időtartamát.

A programok időintervallumai a következők:

- Dagasztás 1: 5–13 perc
- Kelesztés 1: 25–60 perc
- Dagasztás 2: 5–20 perc (ha 5 perces időtartamot választ, a készülék működése közben a gyümölcsök vagy diók automatikus hozzáadási funkciója inaktív)
- Kelesztés 2: 0–40 perc
- Kelesztés 3: 0–60 perc
- Sütés: 0–80 perc
- Melegen tartás: 0–60 perc.

Custom menüben:

- a) Nyomja meg egyszer a  gombot, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot az 1. dagasztási idő beállításához;
- b) Nyomja meg a  gombot az 1. dagasztási idő megerősítéséhez, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot az 1. kelesztési idő beállításához.
- c) Nyomja meg egyszer a  gombot, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot a 2. dagasztási idő beállításához;
- d) Nyomja meg egyszer a  gombot, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot a 2. kelesztési idő beállításához;
- e) Nyomja meg egyszer a  gombot, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot a 3. kelesztési idő beállításához;
- f) Nyomja meg egyszer a  gombot, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot a sütési idő beállításához;

g) Nyomja meg egyszer a  gombot, ekkor a  jelzőfény villogni kezd; majd nyomja meg a  vagy a  gombot a melegen tartási idő beállításához;

h) Nyomja meg egyszer a  , majd nyomja meg a  vagy a  gombot az időzítési idő beállításához.

i) Nyomja meg egyszer a  , ekkor a készülék működésbe lép;

j) Nyomja meg újra a  , ekkor a készülék leáll;

Megjegyzés: A beállítás elmenthető, és a következő használatra is érvényes marad.

A beállítás törléséhez tartsa lenyomva a Start/Stop gombot 3 másodpercig (amíg a készülék egy hosszú hangjelzést nem ad). A készülék leállításához húzza ki a csatlakozót az áramforrásból.

Ha időzítőt állított be, minden hozzávalót előre betehet a sütőformába. Ebben az esetben azonban a gyümölcsöket és dióféléket kisebb darabokra kell vágnia.

Időzítő beállítása

Az időzítő segítségével előre ütemezheti a sütést. A TIME+ és TIME- gombokkal állítsa be azt az időpontot, amikor a sütési folyamatot be szeretné fejezni. Válasszon ki egy programot. A kijelzőn megjelenik a szükséges sütési időtartam, valamint az időzítővel beállított befejezési időpontot módosíthatja a TIME+ gombbal 10 perces lépésekben. A funkció gyorsabb beállításához tartsa lenyomva ezt a gombot. A kijelzőn látható a teljes sütési idő és az időzítési időtartam. Ha az idő beállítása során túllépi a kívánt időtartamot, a TIME- gombbal korrigálhatja azt. Az időzítő beállításának megerősítéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot. A kijelző villogni kezd, és az ütemezett időtartam visszaszámlálása elindul. A sütési folyamat befejezésekor a készülék tíz hangjelzést ad, valamint a kijelzőn megjelenik a „0:00” érték. Az időzítő funkció a következő programokhoz nem érhető el: 4, 8, 10, 11 és 13.

Például:

Ha 8:00 óra van, és azt szeretné, hogy a friss kenyér 7 óra 15 perc múlva, azaz 15:15-kor legyen kész. Először válassza ki az 1. programot, majd nyomja meg az időzítő funkció gombját, amíg a kijelzőn 7:15 nem jelenik meg, ami 7 óra 15 percet jelent a kenyér elkészültéig.

Megjegyzés

- Az időzítő funkció nem áll rendelkezésre a lekvárprogramban.
- Ne használja az időzítő funkciót olyan romlandó összetevők esetén, mint például tojás, tej, tejszín vagy sajt.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

1. Vegye ki a sütőformát a készülékből.
2. Helyezze a dagasztó lapátokat a sütőforma tengelyeire. Győződjön meg róla, hogy megfelelően rögzültek.
3. Tegye a sütőformába a recepthez szükséges hozzávalókat az előírt sorrendben: először a folyadékokat, a cukrot és a sót, majd a lisztet, végül az élesztőt, mint utolsó összetevőt.
4. Tegye vissza a sütőformát a készülékbe. Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e elhelyezve.
5. Zárja le a készülék fedelét.
6. Csatlakoztassa a készüléket a fali aljzathoz. Bekapcsoláskor a készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett 1. program és annak időtartama.
7. A MENU gomb segítségével válassza ki a kívánt programot. Minden gombnyomást hangjelzés igazol vissza.
8. Válassza ki a kenyér barnulási fokozatát. A kijelző mutatja, hogy alacsony, közepes vagy magas barnulási szintet választott.

9. A sütési folyamat befejezésekor a készülék tíz hangjelzést ad, valamint a kijelzőn megjelenik a „0:00” érték. A program végén a készülék automatikusan átvált a meleg tartási funkcióra, amely akár 60 percig is biztosítja, hogy a kenyér meleg maradjon. E funkció során meleg levegő kering a készülék belsejében.

Megjegyzés:

1) Ne használjon fémeszközöket, amelyek megkarcolhatják a tapadásmentes bevonatot. A kenyér kivétele után azonnal öblítse ki a sütőformát meleg vízzel. Ez megakadályozza, hogy a dagasztólapátok ráragadjanak a hajtótengelyre.

2) Ellenőrizze a tészta állagát 5 perc dagasztás után. A tésztának puha, kissé ragacos gombócnak kell lennie. Ha túl száraz, adjon hozzá egy kevés folyadékot. Ha túl nedves, adjon hozzá egy kis lisztet (fél teáskanálról 1 teáskanálig, szükség szerint akár több lépésben is).

Tipp: Ha az utolsó dagasztási ciklus után eltávolítja a dagasztólapátokat, a kenyér sértetlen marad, amikor kiveszi a sütőformából.

Figyelmeztetés:

1) Ne próbálja meg elindítani a kenyérsütőgépet, amíg az nem hűlt le vagy melegeedett fel a megfelelő hőmérsékletre. Ha a kijelzőn a „HHH” üzenet jelenik meg a program leállítása után, az azt jelenti, hogy a sütőforma belső hőmérséklete túl magas. Állítsa le a programot, és azonnal húzza ki a készülék dugóját az áramforrásból. Nyissa fel a fedelét, és hagyja a készüléket lehűlni, mielőtt újra használná. Ha a kijelzőn a „EE0” üzenet jelenik meg a Start/Stop gomb megnyomása után, kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolóval, húzza ki a dugót az áramforrásból, majd csatlakoztassa újra, és kapcsolja be a készüléket. Ha az üzenet továbbra is megjelenik, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

2) A sütőforma kivételekor mindig használjon konyhai vagy védőkesztyűt. Döntse meg a sütőformát egy alátét fölött, és óvatosan rázza meg, amíg a kenyér ki nem csúszik belőle. Ha a kenyér nem válik le a dagasztólapátokról, használja a mellékelt dagasztólapát-eltávolító eszközt, hogy óvatosan eltávolítsa azokat.

JAVASOLT RECEPTEK

A készülék megfelelő használata érdekében kérjük, helyezze az összetevőket az alábbi receptekben megadott sorrendben a sütőformába, ügyelve arra, hogy pontosan lemérje azokat, és kövesse a táblázatban szereplő súlyértékeket.

Ezenkívül a receptek sikeres elkészítése érdekében győződjön meg arról, hogy az összetevők szobahőmérsékletűek.

• Fehér kenyér:

Hozzávaló	900 g		1100 g		1350 g	
1. Víz	340 ml		380 ml		420 ml	
2. Olaj	2 kanál	24 g	3 kanál	36 g	4 kanál	48 g
3. Só	1 kiskanál	7 g	1,5 kiskanál	10 g	2 kiskanál	14 g
4. Liszt	4 bögre	600 g	4 és ½ bögre	675 g	5 bögre	750 g
5. Cukor	1,5 kanál	18 g	2 kanál	24 g	3 kanál	36 g
6. Élesztő	1 kiskanál	4 g	1 kiskanál	4 g	1 kiskanál	4 g

• Gyors kenyér

Hozzávalók	900 g	
1. Víz	360 ml	360 g
2. Olaj	2 kanál	24 g
3. Só	1,5 kiskanál	10 g
4. Cukor	2 kanál	24 g
5. Liszt	3 és 3/4 bögre	520 g
6. Élesztő	2 kiskanál	6 g

- Francia kenyér

Hozzávalók	900 g		1100 g		1350 g	
1. Víz	330 ml		380 ml		430 ml	
2. Olaj	3 kanál	36 g	4 kanál	48 g	4 kanál	60 g
3. Só	1 kiskanál	7 g	2 kiskanál	10 g	2 kiskanál	14 g
4. Liszt	4 bögre	600 g	4 és 3/5 bögre	690 g	5 és 1/5 bögre	780
5. Cukor	1,5 kanál	18 g	1,5 kanál	18 g	2 kanál	24 g
6. Élesztő	1 kiskanál	5 g	1 kiskanál	5 g	1 kiskanál	5 g

- Ultragyors kenyér

Hozzávalók	900 g	
1. Víz (40~50°C)	360 ml	360 g
2. Olaj	3 kanál	36 g
3. Só	1 kiskanál	7 g
4. Cukor	2 kanál	24 g
5. Liszt	3 és 3/4 bögre	520 g
6. Élesztő	2 kiskanál	6 g

- Teljes kiőrlésű fehér kenyér

Hozzávalók	900 g		1100 g		1350 g	
1. Víz	370 ml		440 ml		510 ml	
2. Olaj	2 kanál	24 g	3 kanál	36 g	4 kanál	48 g
3. Só	1 kiskanál	7 g	1,5 kiskanál	10 g	2 kiskanál	14 g
4. Teljes búza	2 bögre	300 g	2 és 1/3 bögre	350 g	2 és 2/3 bögre	400 g
5. Liszt	2 bögre	300 g	2 és 1/3 bögre	350 g	2 és 2/3 bögre	400 g
6. Cukor	1,5 kanál	18 g	2,5 kanál	30 g	3 kanál	36 g
7. Élesztő	1,25 kiskanál	5 g	1,25 kiskanál	5 g	1,25 kiskanál	5 g

- Sütemények

Hozzávalók	/	
1. Süteményolaj	2 kanál	24 g
2. Cukor	8 kanál	96 g
3. Tojás	6	300 g
4. Kelesztőanyagot tartalmazó liszt		250 g
Ízesített esszencia	1 kávéskanál	2 g
6. Citromlé	1,3 kanál	10 g
7. Élesztő	1 kávéskanál	3 g

- Tészta

Hozzávalók		
1. Víz	270 ml	
2. Olaj	2 kanál	24 g
3. Só	1 kávéskanál	7 g
4. Liszt	3 bögre	450 g
5. Cukor	2 kanál	24 g
6. Élesztő	1 kávéskanál	4 g

- Ellenőrizze

Hozzávalók	900 g		1100 g		1350g	
1. Víz	360 ml	360 g	510ml	510g	460 ml	460 g
2. Vaj vagy margarin	2 kanál		4 tablespoons	48g	3 kanál	
3. Só	2 kiskanál	14 g	2 teaspoons	14g	2,5 kiskanál	18 g
4. Cukor	2 kanál	24 g	6cups	72g	3 kanál	36 g
5. Tejpor	2 kanál	14 g	2 tablespoon	14g	2 kanál	14 g
6. Kenyérliszt	3 és 3/4 bögre	520 g	5 1/5cups	780g	5 bögre	700 g
7. Száraz élesztő	1 és ½ kávéskanál	4,5 g	2 teaspoons	6g	1 és ½ kávéskanál	4,5 g

- Lekvár

Hozzávalók	
1. Zúzott eper	4 bögre
2. Zselésítő cukor	500 g
3. Citromlé	40 g

- Keverés/gyúrás

Hozzávalók	
1. Víz	210 ml
2. Liszt	350 g

• Gluténmentes kenyér

Hozzávalók	900 g		1100 g		1350 g	
1. Víz	340 ml		380 ml		420 ml	
2. Olaj	2 kanál	24 g	3 kanál	36 g	4 kanál	48 g
3. Só	1 kiskanál	7 g	1,5 kiskanál	10 g	2 kiskanál	14 g
4. Gluténmentes liszt	4 bögre	600 g	4 és ½ bögre	675 g	5 bögre	750 g
5. Cukor	1,5 kanál	18 g	2 kanál	24 g	3 kanál	36 g
6. Élesztő	1,5 kiskanál	6 g	1,5 kiskanál	6 g	1,5 kiskanál	6 g

• Joghurt

Hozzávalók	
Zsíros tej	1000 ml
Acidofil tej	100 ml

Megjegyzés: a fenti receptek esetében az élesztő fejlődésétől, az éghajlattól, a hőmérséklettől és a hozzávalóktól függően a végeredmény változhat.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Fontos

A készülék alkatrészeit és tartozékait nem szabad mosogatógépben tisztítani.

Váz, fedél és sütőtér

Távolítson el minden maradékot a sütőtér belsejéből egy nedves ruhával vagy enyhén megnedvesített puha szivaccsal. Törölje le a készülék vázát és fedelét nedves kendővel vagy nedves szivaccsal. Győződjön meg róla, hogy a belső terület teljesen száraz. Az egyszerűbb tisztítás érdekében a készülék fedele levehető:

- Nyissa ki a készülék fedelét olyan szögben, amely lehetővé teszi annak felemelését és levételét.
- Vegye ki a készülék fedelét a zsanérok vezetősínjeiből.
- A készülék fedelének visszahelyezéséhez illessze a forgópontokat a zsanérvezető nyílásaiba.

Sütőformák és dagasztólapátok

A sütőformák és dagasztólapátok felülete tapadásmentes bevonattal van ellátva. A tisztítás során ne használjon dörzsölő hatású tisztítószeret, súrolóport vagy olyan eszközöket, amelyek megkarcolhatják a felületeket. A nedvesség és a gőz hatására az alkatrészek felülete idővel változhat. Ez azonban nem befolyásolja a készülék minőségét vagy működési teljesítményét. Tisztítás előtt távolítsa el a sütőformákat és a dagasztólapátokat a sütőtérből. A sütőformák külsejét kizárólag nedves ruhával törölje át.

7. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Megoldás
Hogyan kell eljárni, ha a dagasztó lapát a sütőedény belsejében ragad a sütés után?	Öntsön meleg vizet a sütőformába, és forgassa meg a dagasztólapátot, hogy eltávolítsa az alatta lerakódott anyagot.
Mi történik, ha a kenyér a sütés után a kenyérsütőgépben marad?	A „Melegen tartás” funkció lehetővé teszi, hogy a kenyér körülbelül 1 órán keresztül melegen maradjon, és védett legyen a nedvességtől. Ha a kenyér 1 óránál hosszabb ideig marad a kenyérsütőben, az nedvessé válhat.
Mosogatógépben tisztíthatók-e a sütőedények?	Nem. Kérjük, a sütőformákat és a dagasztólapátokat kézzel tisztítsa meg.
Miért nem keveredik a tészta, ha a motor működik?	Győződjön meg arról, hogy a dagasztólapátok és a sütőforma megfelelően vannak elhelyezve.
Mit kell tenni, ha a dagasztólapát a kenyérben marad?	Távolítsa el a dagasztólapátokat a mellékelt lapát-eltávolító eszköz segítségével.
Mi történik, ha áramkimaradás történik egy program futása közben?	Ha az áramkimaradás időtartama legfeljebb 10 perc, a kenyérsütőgép a programot az áramellátás helyreállítása után befejezi.
Mennyi ideig tart a kenyér sütése?	Kérjük, tekintse meg a programtáblázatot az egyes programok pontos időtartamainak megismeréséhez.
Mekkora lehet a kenyér mérete?	A nagy sütőformával akár 1300 g súlyú kenyeret is süthet.
Miért nem használható az időzítő funkció friss tej használata esetén?	Az olyan friss termékek, mint a tej vagy a tojás, megromlanak, ha túl sokáig maradnak a készülékben.
Miért törnek össze a mazsolák a gépben?	A gyümölcsök és diófélék automatikusan kerülnek be a sütőformába.

SZERVIZ ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

Mielőtt felvenné a kapcsolatot az engedélyezett szakszervizünkkel, győződjön meg róla, hogy a következő adatok a rendelkezésére állnak: Modell megnevezése és sorozatszám.

Ezeket az adatokat a készülék műszaki adattábláján találja. Ezek az adatok előzetes értesítés nélkül is megváltoztathatók.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240V~50Hz
Teljesítmény	850W
Szín	Fekete

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket! Ha segítségre van szüksége a termékkel kapcsolatban, kérjük, látogasson el weboldalunkra az alábbi linkek segítségével.

Használati útmutatók beszerzése: <https://www.heinner.ro>

Javítási információk letöltése: <https://www.heinner.ro>



A hulladékok környezetfelelős eltávolítása

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A **HEINNER** a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.



Gyártó és importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

office@nod.ro