

taurus

MY BREAD

Panificadora doméstica

Bread maker

Machine à pain

Brotbackautomat

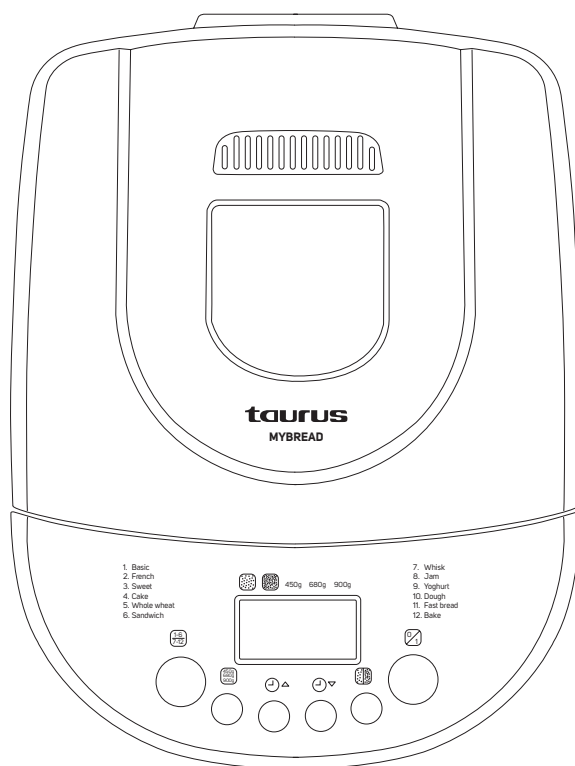
Macchina del pane

Panificadora doméstica

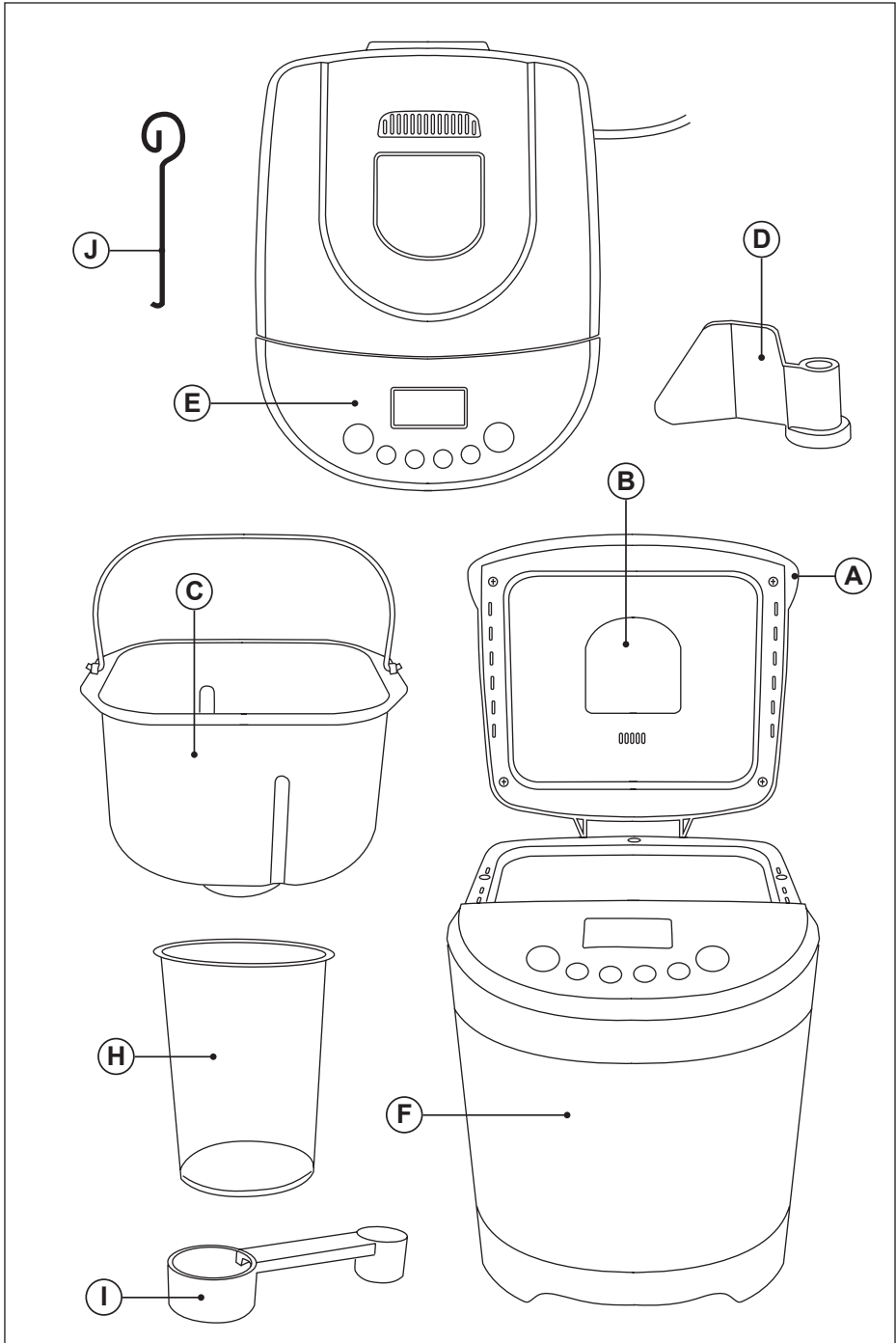
Maşină de făcut pâine

Хлебопекарна

جهاز تحضير خبز منزلي







Español

Panificadora doméstica

MyBread

Distinguido cliente:

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

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

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

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No usar el aparato asociado a un programador, temporizador u otro dispositivo que conecte el aparato automáticamente.
- **PRECAUCIÓN:** Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del protector térmico, no se tiene que alimentar al aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.

- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte 16 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- Usar el aparato en una zona bien ventilada.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.

- No colocar el aparato en el interior de un horno o similar.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana, estable y apta para soportar altas temperaturas, alejada de otras fuentes de calor y de posibles salpicaduras de agua.
- **ADVERTENCIA:** A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- Antes de utilizar el aparato asegúrese que la cuchilla/s estén bien fijadas al aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.
- Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla/s seguirán girando por efecto de su inercia mecánica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover el aparato mientras está en uso.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No desplazar el aparato cuando esté funcionando o el aceite aún esté caliente. Con el aparato en frío, transportar el aparato haciendo uso de las asas.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.

- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Utilizar las cantidades específicas de harina y levadura que se indican en cada programa de la Tabla de recetas.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- Verificar que las rejillas de ventilación del aparato no queden obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- **ADVERTENCIA:** No usar el aparato si el cristal está agrietado o roto.

SERVICIO:

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

DESCRIPCIÓN

- A Asa tapa exterior
- B Tapa con ventana
- C Recipiente
- D Pala de amasar

- E Panel de control
- F Cuerpo
- G Horno
- H Taza de medición
- I Cuchara de medición
- J Gancho

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

FUNCIONES:

  On/Off Selección de programa

 Selección de tostado

    Tiempo + Tiempo –

 Selección de peso

PROGRAMAS:

- Pan blanco
- Pan francés
- Pan dulce
- Pastel
- Pan integral
- Sandwich
- Masa tradicional
- Mermelada y compota
- Pan de yogur
- Masa con levadura
- Pan super rapido
- Amasar





MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Algunas partes del aparato han sido ligeramente engrasadas, en consecuencia, al poner en marcha el aparato por primera vez puede desprender un ligero humo. Al cabo de poco tiempo este humo cesará.


- Para eliminar el olor que desprende el aparato al utilizarlo por primera vez, se recomienda tenerlo en marcha a máxima potencia durante 2 horas en una habitación bien ventilada.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:
- Las primeras veces es posible que el pan no adquiera la apariencia deseada, pero con un poco de práctica pronto le cogerá el truco.

USO:

- Abrir la tapa.
- Retirar el cuenco (C) tirando del mango en el sentido anti horario.
- Encajar la paleta mezcladora en su posición (Fig.D).
- Añadir los ingredientes (Tabla de recetas).
- Situar el cuenco en su posición hasta que encaje correctamente, moviendo el mango en el sentido horario.
- Bajar la tapa.
- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro durante 3 segundos.
- Tras escuchar un pitido, la pantalla de visualización mostrará el programa 2:50.
-  Pulsar el selector de programa para elegir el programa deseado. Pulsa para escoger programas del 1-12.
-  Pulsar el selector del grado de tostado para escoger el nivel de tostado deseado (poco tostado o muy tostado).
-  Pulsar el selector de peso para
- Seleccionar el peso del pan deseado (450g / 680g / 900g).
-  Encender el aparato manteniendo pulsado el interruptor de marcha/paro durante 3 segundos. Se escuchará un pitido corto y los dos puntos del visor del tiempo empezarán a parpadear cuando el programa arranque. Para detener un programa, mantener pulsado el botón de marcha/paro durante 3 segundos hasta que un pitido confirme que el programa se ha desactivado.
- El tiempo de cocción restante aparecerá en la pantalla de visualización.
- Seleccione la función que desee que realice el aparato.

- Seleccionar la potencia deseada.
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Seleccionar la temperatura de cocción deseada.
- Para minimizar la generación de acrilamida durante el proceso de tostado, no dejar que el pan adquiera color marrón oscuro o negro.
- Transcurrido el tiempo seleccionado el aparato se parará automáticamente.
- Se puede volver a poner en marcha el aparato mediante el uso del interruptor, pero una vez el dispositivo de control se haya enfriado, si no se pone en marcha de nuevo, no forzarlo y dejarlo enfriar.

FUNCIÓN TEMPORIZADOR:

- Se puede controlar el tiempo de funcionamiento del aparato.
- Para programar un tiempo de funcionamiento simplemente selecciónelo mediante el los pulsadores
-  Tiempo + Tiempo –
- El tiempo programado o tiempo restante aparecerá en el display (E).
- Utilizar los botone de ajuste para aumentar el tiempo. Si es necesario, también puede usarlos para disminuir el tiempo. Una vez configurado el tiempo de retardo deseado, asegúrese de pulsar el botón de marcha/paro para confirmar el programa seleccionado para el tiempo seleccionado. Los dos puntos del indicador de tiempo parpadearán y el pan estará listo al concluir el tiempo programado.
- El tiempo que aparece en el reloj después de que éste se encienda automáticamente, es el tiempo restante de cocción. Por lo tanto, asegúrese de haber configurado bien el tiempo en el que quiere que el pan esté listo.
- Al trabajar con la función temporizador de retardo, no utilizar ingredientes que se echen a perder rápidamente como huevos, leche fresca, etc...

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, presionando el botón marcha/ paro durante unos 3 segundos.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Retirar el cuenco tirando el mando en el sentido anti-horario, con la ayuda de un paño ya que está caliente.
- Retirar el pan del cuenco con la ayuda de una

espátula de madera u otros utensilios similares resistentes al calor. No use para ello utensilios que puedan dañar el recubrimiento antiadherente.

- Dejar enfriar durante 20-40 minutos antes de cortarlo.
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.
- El alojamiento cable permite guardar extraer y disponer de la longitud necesaria de cable para operar con el aparato, evitando situaciones de riesgo de accidente.
- Cerrar la tapa
- Limpiar el aparato

ALOJAMIENTO CABLE

- Este aparato dispone de un alojamiento para el cable de conexión a la red situado en su parte inferior.

ASA/S DE TRANSPORTE:

- Este aparato dispone de un asa en su parte inferior para hacer fácil y cómodo su transporte

ACCESORIOS:

ACCESORIO TAZA DE MEDICIÓN (H):

- Este accesorio se utiliza para medir las cantidades.

ACCESORIO CUCHARA DE MEDICIÓN (I)

- Este accesorio se utiliza para medir las cantidades- una cara es para medidas de cucharas soperas. La otra es para medidas de cucharillas de té o de café.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

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

MENSAJES ESPECIALES:

- En la pantalla pueden aparecer los siguientes mensajes:
- HOT (cuando pulsas el botón On/Off): La temperatura del horno es demasiado alta para que el producto se encienda.
- H-HH: la temperatura de la sartén y horno está por encima de los 80°.

CONSEJOS PRÁCTICOS:



- Emplear siempre las cantidades exactas.
- Utilizar ingredientes frescos a temperatura ambiente.
- Añadir los ingredientes por el orden correcto según la receta. Utilizar siempre los ingredientes líquidos primero, luego los ingredientes secos y finalmente la levadura
- No emplear levadura química.

LIMPIEZA

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

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN









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









No	Problema	Analisis	Solución
1	El tubo de eliminación de calor fuma al hornear.	Los ingredientes pueden estar pegados al tubo de calor o cerca. El tubo está equipado con aceite de protección por primera vez.	Retire el tapón y limpie el tubo de calor.
2	El centro del pan se hunde con el fondo grueso.	Demasiado tiempo para calentar el pan en la sartén causa demasiada pérdida de agua.	Saca el pan tan pronto como puedas cuando esté hecho.
3	Es difícil sacar el pan.	La paleta de amasamiento está pegada firmemente al eje de la sartén.	Sacando el pan, vierta agua caliente en la sartén durante 10 minutos y levante la paleta amasadora, haciendo la limpieza.
4	Los ingredientes no se pueden mezclar y agitar completamente, lo que resulta en el efecto de la banca	Programa no adecuado.	Compruebe si su receta concuerda con el programa seleccionado.
		Pulse lo que detiene el programa operativo. 	Si el tiempo de descomposición es superior a 20 min, reorganice los ingredientes; Si es menos de 20 minutos, simplemente presione ENCENDIDO / APAGADO para reiniciar el aparato.
		Abra la tapa varias veces cuando la operación resulte en el secado y el color amarillo del pan.	No abra la tapa después de la levadura.
		La resistencia del amasado es demasiado fuerte para que la masa no se agite adecuadamente.	Compruebe si el agujero de la paleta amasadora está roto. Compruebe si la paleta de amasamiento funciona bien.
5	La pantalla LCD Muestra "HHH" cuando  pulsas.	La temperatura en el horno es demasiado alta para encender el aparato.	Presione Iniciar / Detener, saque el enchufe y saque la bandeja, abra la tapa para enfriar el aparato.
6	Se oye amasar, pero en realidad no hay acción alguna.	La sartén no se ha montado correctamente o la masa es demasiado grande para ser amasada.	Compruebe si la bandeja está montada a la derecha y si la masa está preparada como recetas y si la medición es precisa.
7	La masa es demasiado grande para alcanzar la cubierta interior.	Demasiada harina o levadura o temperatura demasiado alta.	Reducir adecuadamente la cantidad de levadura y harina.
8	La masa es demasiado grande para empujar la harina circundante hacia afuera de la sartén.	Demasiado líquido y levadura.	Reducir adecuadamente la cantidad de agua y levadura.











9	El tamaño es demasiado pequeño.	La levadura no es suficiente o no es válida o el agua está demasiado caliente o la levadura se mezcla con la sal.	Compruebe si la levadura es válida y su cantidad.
10	Después de la levadura, el medio de la masa se hunde al hornear.	La harina no es gluten.	Usa harina con gluten o harina fuerte.
		Alta-velocidad y alta-temperatura del horneado.	Operar a temperatura ambiente.
		Demasiada agua.	Reducir el agua de acuerdo con la capacidad de absorción de agua de la harina.
11	El pan es demasiado pesado y los tejidos son demasiado densos ...	Demasiada harina y muy poca agua.	Reducir la harina y agregar agua.
		Demasiadas frutas.	Reducir las frutas y añadir las levaduras.
12	Demasiados agujeros al cortar el pan	Demasiada agua y poca sal.	Reducir agua y comprobar si hay suficiente sal.
		Agua demasiado caliente	Baje la temperatura.
13	Hay harina pegada a la superficie del pan.	Ingredientes pegajosos y sin fundir demasiado fuertes como la mantequilla o el plátano.	Al amasar, pala los ingredientes no fusionados sobre la masa con una pala de madera.
		Amasado incompleto con muy poca agua.	Compruebe si el agua es suficiente y la operación de amasado funciona bien.











INTRODUCCIÓN DE PROGRAMAS:














- 1. Pan básico: El programa para pan básico puede usar para la mayoría de recetas de pan usando harina de trigo blanco.
- 2. Pan francés: El programa para pan francés corresponde a una receta del tradicional pan blanco francés crujiente.
- 3. Pan dulce: El programa de pan dulce es apropiado para recetas que contienen más grasa y azúcar.
- 4. Pastel: El programa para pasteles se usa para hacer pastas y pasteles con levadura en polvo.
- 5. Pan integral: El programa de pan integral tiene que ser seleccionado cuando se usa harina integral.
- 6. Sándwich: Programa utilizado para hacer sándwich.
- 7. Masa tradicional: Programa utilizado para remover la masa sin levadura para hacer bolas de masa cuando la sartén no se calienta, así como tampoco hay una selección de color y peso
- 8. Mermelada: Cocina automáticamente la mermelada en la sartén.
- 9. Yogur: Cocina el pan mezclado con yogur para darle este sabor.
- 10. Masa con levadura: Este programa no cocina, amasa durante más de 4 horas. Este programa produce una masa con aromas más desarrollados y recomendamos que se cocine en el horno.
- 11. Pan rápido: Este programa es equivalente al programa de pan básico, pero con mayor rapidez.
- 12. Horneado: Este programa está designado especialmente para volver a calentar completamente el pan. El ajuste de tiempo es una hora pero puedes configurar el tiempo dependiendo de tus preferencias.









Prog. 1: Pan Básico				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Agua		160 ml	220 ml	300 ml
Sal		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Azúcar		2	$2 + \frac{1}{2}$	3
Aceite		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Harina fuerte		2	$2 + \frac{3}{4}$	$3 + \frac{3}{4}$
Leche en polvo desnatada		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Mejorador		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Levadura seca		$\frac{1}{2}$	1	$1 + \frac{1}{4}$

Prog. 2: Pan Francés				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Agua		160 ml	220 ml	300 ml
Sal		$\frac{2}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Azúcar		2	$2 + \frac{1}{2}$	3
Aceite		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Harina		2	$2 + \frac{3}{4}$ t	$3 + \frac{3}{4}$
Leche en polvo desnatada		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Mejorador		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Levadura		$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{4}$

Prog. 3: Pan dulce				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Agua		70ml	150ml	240ml
Huevo		2	2	2
Azúcar blanco		4 	1/3 	1/2 
Sal		1/4	1/3	1/2
Aceite		1/2	1	1+1/2
Harina		2	2+1/2	3
Leche desnatada en polvo		1+1/2	2	2+1/2
Mejorador		1	1+1/2	2
Levadura seca		1/2	1	1

Prog. 4: Pastel				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Huevo		2	3	4
Leche		60 ml	70ml	80ml
Mantequilla (Deshecha)		1/4	1/2	1
Sal		1/4	1/4	1/2
Azucar moreno		1+1/2	2	2+1/2
Harina de pasteleria		2 	2+3/4 	2+1/2 
Crema de tartar		1/2	1	1+1/2
Sosa de bicarbonato		1/4	1/3	1/2
Levadura seca		2	2	2
Punto a tener en cuenta		El batidor de huevos debe revolver el huevo descascarillado durante 4 minutos hasta que se forme espuma y se lo ponga en la sartén con otros ingredientes más tarde.		

Prog. 5: Pan integral				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Agua		170ml	230ml	330ml
Sal		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Azucar blanco		$1+\frac{1}{2}$ 	2 	$2+\frac{1}{2}$ 
Aceite		1	$1+\frac{1}{2}$	2
Producto integral		1 		
Harina		2	$2+\frac{3}{4}$	$3+\frac{1}{2}$
Leche en polvo desnatada		$1+\frac{2}{3}$	$1+\frac{2}{3}$	2
Mejorador		1 	$1+\frac{1}{2}$ 	2 
Levadura seca		1	1	$1+\frac{1}{4}$

Prog. 6: Sandwich				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Agua		120ml	190ml	260ml
Huevo		1	1	1
Sal		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Azúcar blanco		$1+\frac{1}{2}$	2	$2+\frac{1}{2}$
Aceite		1	$1+\frac{1}{2}$	2
Harina		2	$2 + \frac{1}{4}$	$3+\frac{1}{2}$
Leche en polvo desnatada		$1+\frac{2}{3}$	$1+\frac{2}{3}$	2
Mejorador		1	$1+\frac{1}{2}$	2
Levadura seca		$\frac{1}{2}$	1	$1+\frac{1}{4}$








PROG. 7. MASA TRADICIONAL

El programa no es para levadura, sino para amasar la masa que se usa para hacer envoltorios de empanadillas y tallarines con la sartén sin calentar, así como sin color ni peso para elegir.

Prog. 8: Mermelada			
Mermelada de fresa		Mermelada de plátano	
Fresa	400g (350ml pelado)	Plátano	
Azúcar blanco	350g	Azúcar blanco	350g
Zumo de limón	1 	Zumo de limón	1 
Maicena	30g	Maicena	30g
Ketchup		Mermelada de manzana	
Tomate	400g (350ml pelado)	Manzana	400g (380ml) pelado y molido
Azúcar blanco	350g	Azúcar blanco	350g
Zumo de limón	1 	Zumo de limón	1 
Maicena	30g	Maicena	30g








Nota: Cuando se haya terminado de hacer la mermelada, limpie la sartén sino se dañara la capa de pintura, lo que reducirá la vida útil del aparato.

- La mermelada debe colocarse en botellas o platos limpios y luego almacenarse en el refrigerador para evitar que se sequen.
- La mermelada natural hecha por nosotros mismos puede ser de densidad no tan buena como la de los aditivos que se venden en el mercado, pero eso no significa que nuestra mermelada esté mal.
- Mejor sabor con el pan hecho por nosotros.
- La densidad de la mermelada se puede mejorar agregando ½ tazas de pectinas comestibles.
- Debido a los ingredientes frescos, por favor, opere a temperatura ambiente (18-25 grados).
- El número de ingredientes debe ser apropiado, sin exceder el número fijo para evitar que los ingredientes hiervan en la operación.
- Será mejor si los ingredientes de la mermelada se muelen con la licuadora (o se cortan con un cuchillo).

Prog. 9: Pan de yogur				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Agua		80ml	140ml	150ml
Yogur		100g	150g	200g
Azúcar blanco		1+½	2	2+½
Sal		½	½	⅔
Aceite		1	1+½	2
Harina		2	2+¾	3+¾
Mejorador		1	1+½	2
Levadura seca		½	1	1+¼

PROG. 10. MASA CON LEVADURA:

Se puede hacer una masa diferente con diferentes ingredientes, que pueden servir como materias primas de otros alimentos.

Prog. 11: Pan rápido	
Ingredientes:	700g
Agua + 2 huevos	Agua 130ml + 2 huevos (110ml).
Sal	¼ 
Azúcar blanco	2 
Aceite	1 
Harina	2+½ 
Leche desnatada en polvo	2 
Mejorador	1 +½ 
Levadura seca	2+½ 

12 HORNEADO:

Para las cortezas de sabor crujiente, puede hacer que el pan se hornee nuevamente por un tiempo presionando el botón de hornear (puede dejar de hornear o cambiar el tiempo de horneado durante el proceso de horneado).

PUNTOS A TENER EN CUENTA:

Los ingredientes deben ponerse en la sartén exactamente en orden; Se debe cavar un orificio en la harina, no demasiado grande ni profundo para evitar tocar el agua y la sal antes de la operación de fabricación tardía de pan.

1. La levadura seca mencionada anteriormente es una marca concreta, las diferentes marcas de levadura requieren distintas cantidades. La cantidad de levaduras depende del cambio de la temperatura ambiente con un valor normal de 20°, La cantidad adecuada de levadura dependerá de si la temperatura ambiente es demasiado alta y viceversa.
2. El requisito para la harina es la calidad de blanco puro, sin arena, y sin sabor a humedad.
3. No utilice herramientas metálicas (cuchillo o tenedor) para limpiar la sartén para así protegerla con cuidado.
4. El orificio ubicado en el medio de la paleta agitadora debe limpiarse, dejar caer poco aceite y volver a colocarlo en la sartén para evitar que se pegue la paleta agitadora.
5. Debe desconectar la MyBread antes de limpiar con un paño o esponja húmeda.
6. No mantenga la cacerola en el agua durante mucho tiempo, lo que provocará un mal funcionamiento del eje de rotación. Si la paleta agitadora está atascada en la sartén, puede echar un poco de agua hervida para empaparla, lo que facilitará su extracción después de varios minutos.

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

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

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

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



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de

Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

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

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://www.2helpu.com/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros (consulte la última página del manual).

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://www.2helpu.com/>

ENGLISH

Bread Maker MyBread

DEAR CUSTOMER,

Many thanks for choosing to purchase a Taurus brand product.

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

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

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years of age.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.
- Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Do not clip or crease the power cord.
- Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Use the appliance in a well-ventilated area.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- Do not place the appliance in an oven cavity or similar.
- Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- CAUTION: In order to prevent overheating do not cover the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).
- Before using the appliance ensure that the blade is properly fixed in place.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- Do not touch metal parts or the body when it is operating, as it may cause serious burns.
- Exercise precaution after employing the stop operation on the appliance as the blade/s will continue moving from the effect of its own mechanical inertia.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance whilst in operation or if the oil is still hot. Once cooled, transport the appliance using the handles.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Use the specific quantities of flour and raising agent as indicated in each programme in Recipes table.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store the appliance if it is still hot.
- Do not store or transport the appliance if it is still hot.
- Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, and the operating time of the apparatus.

USE AND CARE:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- CAUTION: Do not use the appliance if the glass is cracked or broken.
- Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the appliance is switched off permanently.

SERVICE:

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

DESCRIPTION

- A Roof cover handle
- B Lid with window
- C Pan
- D Kneading paddle
- E Control Panel
- F Body
- G Oven
- H Measuring cup
- I Measuring spoon
- J Hook

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

KEYBOARDS:



On/Off Programm selection



Toasting selection



Time + Time -



Weight selection

PROGRAMS:

- Basic bread
- French bread
- Sweet bread
- Cake
- Whole wheat
- Sandwich
- Traditional dough


- Jam
- Yogurt bread
- Traditional dough
- Fast bread
- Baking




INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:


- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Some parts of the appliance have been lightly greased. Consequently, the first time the appliance is used a light smoke may be detected. After a short time, this smoke will disappear.
- To eliminate the smell given off by the appliance when used for the first time, it is recommended to have it on at full power for 2 hours in a well-ventilated room.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use:
- On the first few tries it's possible that the bread will not have the desired appearance, but with a little practice you'll soon get the hang of it.

USE:

- Open the lid.
- Remove the bowl (C) pulling the handle anti-clockwise.
- Fix the mixing palette in place (Fig.D).
- Add the ingredients. (Recipes table).
- Put the bowl in place until it fits correctly, moving handle clockwise.
- Close the lid.
- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the on/off button holding down for 3 secs. .
- After the beep the visualization screen will show program 2:50.
-  Press the program selector button to select the desired program. Press to choose programs from 1-12.

-  Press the browning selector button to select the desired browning level (light, dark)
-  Press the weight selector button to select the weight of bread desired (450g / 680g / 900g).
-  Switch the appliance ON pressing the ON/OFF button for 3 seconds. A short beep is heard and the two dots in the time display being to flash as the program starts. In order to stop a program, press the ON/OFF button for 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off.
- The remaining cooking time will appear on the visualization screen.
- Select the appliance function desired.
- Select the desired power.
- Select the desired speed.
- Select the desired cooking temperature.
- In order to minimize the generation of acrylamide during the toasting process, avoid reaching dark brown colours on the toasted bread.
- After the selected time the appliance will switch off automatically.
- The appliance can be switched on again using the switch once the control device has cooled, if it is not switched on again, do not force it, allow it to cool.

TIMER FUNCTION:

- The appliance's operating time can be controlled.
- To program the operating time simply select it using the buttons.
-  Time + Time –
- The time programmed or remaining time will appear on the display (E).
- Use the adjustments buttons to advance the time. If necessary, use them to decrease the time. When the delay timer is set where you want, make sure to press the ON/OFF button to confirm the program selected for the time selected. The two dots in the time will flash and your bread will be ready when you planned.
- The time which appears on the clock after it switches on automatically is the remaining baking time. Therefore, ensure you set the time for when you would like the bread ready.
- If you work with the delay timer function, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, etc...

- To return to normal operation simply press lightly on the weighing platform and wait for the screen to show 2:50.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Turn the appliance off using the on/off switch for 3 seconds.
- Unplug the appliance from the mains.
- Remove the bowl pilling on the handle anti-clockwise, using a cloth as it will be hot.
- Remove the bread from the bowl with the help of a wooden spatula or similar heat resistant implement; do not use utensils that could damage the non-stick coating.
- Allow to cool for 20-40 minutes before cutting
- Put the cable back in the cable housing.
- The cable housing means you can remove and have available the required length of cable for working with the appliance, preventing accident risk situations.
- Close the lid.
- Clean the appliance.
- Cable compartment
- This appliance has a cable compartment situated on its underside.
- Carry handle/s:
- This appliance has a handle on the bottom part of the body, which facilitates comfortable transportation.

ACCESSORIES:

MEASURING CUP ACCESSORY (H)

- This accessory is used for measuring quantities.

MEASURING SPOON ACCESSORY (I)

- This accessory is used for measuring quantities. One side is for soup spoon measure, the other side for tea or coffee spoon measure.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

SPECIAL MESSAGES:

- The following messages can appear on the screen:
- HOT (when pressing On/Off button): The temperature in the oven is too hot to start the appliance.
- H-HH pan&oven unit temperature is above 80 degrees.

PRACTICAL RECOMMENDATIONS:

- Use exact amounts.
- Add fresh ingredients at room temperature.
- Add the ingredients in the correct order according to the receipt. Always use liquid ingredients first, then the dry ingredients and lastly the baking powder.
- Do not use chemical baking powder.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
- Jug.
- Jug (without its blades).
- Permanent coffee filter.



- Removable filter
- Cup.
- Oil cup.
- Lid.
- Measuring cup
- Spatula.

The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.

Then dry all parts before its assembly and storage.

ANOMALIES AND REPAIR









Take the appliance to an authorised technical support °service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.









No	Problem	Analysis	Solution
1	Heat-elimination tube smokes when baking.	Ingredients may be stuck to the heat-tube or nearby. The tube is equipped with protection oil for the first time.	Pull out the plug and clean the heat-tube.
2	The middle of the bread is sunk with thick bottom.	Too much time to warm the bread in the pan cause too much loss of water.	Take out the bread as soon as it's done.
3	It's hard to take out the bread.	The Kneading paddle is stuck to the axis of pan tightly.	Taking out the bread pour hot water into the pan for 10 min and lift the kneading paddle, doing cleaning.
4	The ingredients can't be mixed and stirred completely which results in the effect of banking.	Not proper programme.	Check if your recipe accords with the selected programme.
		 Press which stops the operating programme.	If the breakdown time is over 20 min, re-organize the ingredients; if less than 20 min just press ON/OFF to re-start the appliance.
		Open the cover several times when operation which results in drying and yellowing the bread.	Do not open the cover after yeasting.
		The resistance of kneading is too strong to make the dough stirred inadequately.	Check if the hole of the kneading paddle is broken. Check if the Kneading vane works well.
5	 The LCD shows "HHH" when pressing.	The temperature in the oven is too hot to start the appliance.	Press Start/Stop, pull out the plug, and take out the pan, open the cover to cool down the appliance.
6	Kneading sound heard, but no work actually.	The pan has not been mounted right or the dough is too much big to be kneaded.	Check if the pan is mounted right and if the dough is prepared as recipes and if the measurement is precise.
7	The dough is yeasted too big that reach the inner cover.	Too much flour or yeast or too high temperature.	Properly reduce the number of yeast and flour.
8	The dough is too big to push the surrounding flour out the pan.	Too much liquids and yeast.	Properly reduce the number of water and yeast.
9	The size is too small.	The yeast is not enough or invalid or the water is too hot or the yeast is mixed with the salt.	Check if the yeast is valid and its amount.











10	After yeasting, the middle of dough is sunk when baking.	The flour is not gluten.	Use gluten flour or strong flour.
		Fast-speed and high-temperature yeasting.	Operate under the room temperature.
		Too much water.	Reduce water according to the flour's water absorbability.
11	The bread is too heavy and the tissues are too dense...	Too much flour and too little water.	Reduce flour and add water.
		Too many fruits.	Reduce fruits and add yeasts.
12	Cut apart the bread. Too much holes.	Too much water and not little salt.	Reduce water and check if salt added.
		Too hot water.	Lower the temperature.
13	There is flour stuck to the surface of the bread.	Too strong sticky and unfused ingredients like butter or banana.	When kneading, shovel the unfused ingredients on the dough with wooden shovel.
		Kneaded incompletely with too little water.	Check if the water is enough and the kneading operation works well.









PROGRAM INTRODUCTION:










- 1. Basic: The basic bread program can be used for most bread recipes using White wheat flour.
- 2. French: The French bread programme correspond to a recipe for traditional crusty French white bread.
- 3. Sweet: The sweet bread programme is appropriate for recipes containing more fat and sugar.
- 4. Cake: The cake programme can be used to make pastries and cakes with baking powder.
- 5. Whole-wheat: The wholemeal bread programme should be selected when using wholemeal flour.
- 6. Sandwich: The programme can be used to make sandwiches.
- 7. Whisk: The programme is used to stir the dough without yeasting to make dumpling wrappers and the pan is not heated as well as no selection color and weight.
- 8. Jam: The jam programme automatically cooks the jam in the pan.
- 9. Yogurt: The programme cooks the bread mixed with yogurt which enjoys the taste of yogurt.
- 10. Dough: This programme does not cook. It provides for kneading and proving for more than 4 hours. This yields dough with more highly developed aromas and we recommend that you cook it on the oven.
- 11. Fast bake: This programme is equivalent to the basic bread programme but is a faster version.
- 12. Bake: this programme is designed specially to heat the completed bread again. The setting time is 1 hour but you can Time +, Time – the time for your preference and press On/Off to enter.









Prog. 1: Basic bread				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Water		160 ml	220 ml	300 ml
Salt		1/3	1/2	1
Sugar		2	2 + 1/2	3
Plant oil		1	1 + 1/2	2
Strong flour		2	2 + 3/4	3 + 3/4
Defatted milk poder		1+1/2	2	2 + 1/2
Improver		1	1+1/2	2
Dried yeast		1/2	1	1+1/4

Prog. 2: French bread				
Ingredients:		450 g	680 g	900 g
Water		160 ml	220 ml	300 ml
Salt		1+1/2	2	2+1/2
Sugar		1	1+1/2	2
Plant oil		2	2+1/2	3
Strong flour		1/3	1/2	1
Defatted milk poder		2	2+3/4	3+3/4
Improver		1/2	1	1/4
Yeast		1/2	1	1/4

Prog. 3: Sweet bread				
Ingredients:		450 g	680 g	900 g
Water		70ml	150ml	240ml
Egg		2	2	2
White sugar		4 	$\frac{1}{3}$ 	$\frac{1}{2}$ 
Salt		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Plant oil		$\frac{1}{2}$	1	1+ $\frac{1}{2}$
Strong flour		2	2+ $\frac{1}{2}$	3
Defatted milk powder		1+ $\frac{1}{2}$	2	2+ $\frac{1}{2}$
Improver		1	1+ $\frac{1}{2}$	2
Dried yeast		$\frac{1}{2}$	1	1





Prog. 4: Cake				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Egg		2	3	4
Milk		60ml	70ml	80ml
Butter (Dissolved)		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1
Salt		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Brown sugar		1+ $\frac{1}{2}$	2	2+ $\frac{1}{2}$
Pastry flour		2	2+ $\frac{3}{4}$	3+ $\frac{3}{4}$
Cream of tartar		$\frac{1}{2}$	1	1+ $\frac{1}{2}$
Baking soda		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$ s	$\frac{1}{2}$
Dried Yeast		2	2	2
Points		The eggbeater should stir the shelling egg for 4 minutes till foaming and be put into the pan with other ingredients later.		

Prog. 5: Whole wheat				
Ingredients:		450 g	680 g	900 g
Water		170ml	230ml	330ml
Salt		1/3	1/2	1
White sugar		1+1/2	2	2+1/2
Plant oil		1	1+1/2	2
Whole meal		1	1+1/4	1+3/4
Strong flour		2	2+3/4	3+1/2
Defatted milk poder		1+2/3	1+2/3	2
Improver		1	1+1/2	2
Dried yeast		1	1	1+1/4

Prog. 6: Sandwich				
Ingredients:		450 g	680 g	900 g
Water		120ml	190ml	260ml
Egg		1	1	1
Salt		1/3	1/2	1/2
White sugar		1+1/2	2	2+1/2
Plant oil		1	1+1/2	2
Strong flour		2	2 + 1/4	3+1/2
Defatted milk poder		1+2/3	1+2/3	2
Improver		1	1+1/2	2
Dried yeast		1/2	1	1+1/4








PROG. 7. TRADITIONAL DOUGH:

- This program is not to yeast but to knead the dough which is used to make out dumplings' wrappers and noodles with the pan unheated as well as no colour and weight to choose.

Prog. 8: Jam			
Strawberry jam		Banana Jam	
Strawberry	400g (350ml peeled)	Banana	
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 	Lemon juice	1 
Cornstarch	30g	Cornstarch	30g
Ketchup		Apple jam	
Tomato	400g (350ml peeled)	Apple	400g (380ml) peeled & grinded
White sugar	350g	White sugar	350g
Lemon juice	1 	Lemon juice	1 
Cornstarch	30g	Cornstarch	30g








Note: When the jam's been done, please clean the pan or it will damage the paint coat resulting in the shortening of the appliance life.

- The complete jam should be put in clean bottles or plates and then be stored in the refrigerator to prevent from drying out.
- The natural jam made by ourselves may be in density not as good as these with additives sold on the market but it doesn't mean something is wrong with our jam.
- Better taste with the own-made bread.
- Jam's density can be improved with adding ½ cups of edible pectins.
- Because of the fresh ingredients, please operate at room temperature (18-25degrees)
- The number of the ingredients should be appropriate, no exceeding the fixed number to prevent the ingredients from boiling in operation.
- It will taste better if the jam ingredients are grinded by the blender (or chopped up by knife) firstly.

Prog. 9: yogurt bread				
Ingredients:		450 g	680 g	900 g
Water		80ml	140ml	150ml
Yogurt		100g	150g	200g
White sugar		1+½	2	2+½
Salt		½	½	⅔
Plant oil		1	1+½	2
Strong flour		2	2+¾	3+¾
Improver		1	1+½	2
Dried yeast		½	1	1+¼

PROG. 10. LEAVENED DOUGH:

Different dough can be made with different ingredients, which can serve as other food's raw materials.

Prog. 11: Fast bread	
Ingredients:	700g
Water + 2 eggs	Water 130ml + 2 eggs (110ml).
Salt	¼ 
White sugar	2 
Plant oil	1 
Strong flour	2+½ 
Defatted milk powder	2 
Improver	1 +½ 
Dried yeast	2+½ 

PROG. 12. BAKING:

For the crisp-taste crusts, you can make the bread bake again for a while with pressing the "bake" button. (you can stop baking or change baking time during the process of baking).

POINTS:

- The ingredients should be put into the pan exactly in order; a hole should be dug into the flour, not too much big or deep to avoid touching water and salt earlier during the operation of delayed bread-making.
- The above dried yeast is Angle Brand that different brands' yeast is required in different application amount. And the amount of yeast depends on the change of room temperature with the normal being 20°, that's adding dried yeast properly if the room temperature is over-high and vice versa.
- The requirement for flour is the pure-white quality, no sand, and no musty taste with being sieved by 100 meshes.
- No use of metal tools (slice, knife or fork) to clean the pan in order to protect the pan carefully.
- The hole located in the middle of stirring paddle should be cleaned, dropped little oil and put back to the pan to prevent from sticking the stirring paddle.
- The power should be cut before you rub the inner bread maker with wet cloth or sponge.
- Do not keep the pan in the water for a long time which will result in the bad operation of rotation axis. If the stirring paddle is stuck into the pan, you can pour some boiled water to drench it, which will make it easy to take out it after several minutes.

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

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

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



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

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/

EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

FRANÇAIS

Machine à pain domestique MyBread

CHER CLIENT,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Taurus.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

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

CONSEILS ET MESURES DE SÉCURITÉ

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes non familières avec son fonctionnement, des personnes handicapées ou des enfants âgés de plus de 8 ans, et ce, sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.
- Les enfants ne devront pas réaliser le nettoyage ou la maintenance de l'appareil à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et sous la supervision d'un adulte.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Ne pas utiliser l'appareil associé à un programmateur, à une minuterie ou autre dispositif connectant automatiquement l'appareil.
- Si la prise secteur est abîmée, elle doit être remplacée. Pour cela, l'emmener à un Service d'Assistance Technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil en raison des risques que cela implique.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
 - Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
 - Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
 - Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 16 ampères.
 - La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais

modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.

- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Ne pas laisser le câble électrique entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, ou en présence de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Cet appareil n'est pas adapté à un usage extérieur.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Utiliser l'appareil dans une zone bien ventilée.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- Ne pas placer votre appareil dans un four ou similaire.
- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et pouvant supporter des températures élevées, éloignée d'autres sources de chaleur et des possibles éclaboussures d'eau.
- **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- Les personnes insensibles à la chaleur doivent éviter d'utiliser cet appareil (puisque celui-ci

présente des surfaces chauffantes).

- Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que les lames sont correctement fixées à l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil au risque de vous brûler.
- Ne pas toucher les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne, ceci peut entraîner des brûlures.
- Lors de l'arrêt de l'appareil, faire très attention, car la/les lame/s continueront de tourner par inertie.

UTILISATION ET ENTRETIEN :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas bouger ou déplacer l'appareil durant son fonctionnement
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne jamais transporter la friteuse quand elle est en marche ou quand l'huile est encore chaude. Quand la friteuse est refroidie, transportez-la à l'aide des poignées.
- Ne pas utiliser l'appareil en position inclinée ni le retourner.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Utiliser les quantités spécifiques de farine et de levure indiquées dans chaque programme du Tableau de recettes.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances

- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées par de la poussière, de la saleté ou tout objet.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Par la même occasion, vous réduirez sa consommation d'énergie et allongerez la durée de vie de l'appareil.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser l'appareil si le verre est brisé ou cassé.

SERVICE :

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

DESCRIPTION

- A Poignée couvercle externe
- B Couvercle à fenêtre
- C Récipient
- D Pale à pétrir
- E Panneau de commande
- F Corps
- G Four
- H Tasse de mesure
- I Cuillère à mesurer
- J Crochet

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

TOUCHES :

  On/Off Sélection de programme

 Sélection de grillage

  Temps + Temps -

 Sélection du poids

PROGRAMMES :





- Pain blanc
- Pain français
- Pain sucré
- Gâteau
- Pain complet
- Sandwich
- Pain blanc rapide
- Confiture et compote
- Pain au yaourt
- Pâte traditionnelle
- Pain super rapide
- Pétrir

MODE D'EMPLOI

CONSIGNES PRÉALABLES :



- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section de nettoyage.
- Certaines parties de l'appareil ayant été légèrement graissées, il est possible que l'appareil dégage un peu de fumée lors de la première utilisation. La fumée disparaîtra dans un court laps de temps.
- Pour éliminer l'odeur de neuf au premier fonctionnement, on recommande de le faire marcher à la puissance maximale pendant 2 heures dans une pièce bien ventilée.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :
- Les premières fois, il est possible que le pain n'ait pas l'aspect désiré, mais avec un peu de pratique, vous comprendrez très vite comment faire.

UTILISATION :

- Ouvrir le couvercle.
- Retirez le bol (C) en tirant la poignée vers la gauche.
- Placer la palette de mélange en position (Fig. D).
- Ajouter les ingrédients (Tableau de recettes).
- Placer le bol en position jusqu'à ce qu'il s'encastre correctement, en déplaçant la poignée vers la droite.
- Abaisser le couvercle.
- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt pendant 3 secondes.
- Après l'émission du bip sonore, l'écran d'affichage indiquera le programme 2:50.
-  Appuyer sur le sélecteur de programme pour sélectionner le programme souhaité. Appuyer sur le bouton pour choisir parmi les programmes de 1 à 12.
-  Appuyer sur le sélecteur de degré de grillage pour choisir le niveau de grillage souhaité (légèrement grillé ou très grillé).
-  Appuyer sur le sélecteur de poids pour sélectionner le poids de pain souhaité (450g / 680g / 900g).
-  Allumer l'appareil en maintenant enfoncé le bouton marche/arrêt (on/off) pendant 3 secondes. Un bip sonore rapide retentira et les deux points de l'écran d'affichage de la durée se mettront à clignoter lorsque le programme démarrera. Pour arrêter un programme, appuyer sur le bouton marche/arrêt (on/off) et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme que le programme a été désactivé.
- Le temps de cuisson restant apparaîtra sur l'écran d'affichage.
- Sélectionner la fonction désirée.
- Sélectionner la puissance désirée.
- Sélectionner la vitesse désirée.
- Sélectionner la température de cuisson souhaitée.
- Afin de réduire la formation d'acrylamide lors du brunissage, faire en sorte que la pâte n'acquière pas les couleurs marron foncé ou noir.

- Lorsque le temps de grillage sélectionné est écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Il est possible de démarrer l'appareil en utilisant l'interrupteur, mais seulement lorsque le dispositif de commande a refroidi. Si l'appareil ne redémarre pas, ne pas forcer et le laisser refroidir.

FONCTION MINUTERIE :

- Il est possible de contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil.
- Pour programmer la durée de fonctionnement, il suffit de la sélectionner à l'aide des boutons
-   Temps + Temps –
- La durée programmée ou le temps restant s'affichent sur l'écran(E).
- Utiliser les boutons de réglage pour augmenter le temps. Si nécessaire, ils peuvent également être utilisés pour diminuer le temps. Une fois le temps configuré, appuyer sur le bouton marche/arrêt pour confirmer le programme sélectionné et sa durée. Les deux points de l'indicateur de temps clignoteront et le pain sera prêt une fois le temps programmé écoulé.
- Le temps qui s'affiche sur l'horloge après l'allumage automatique est le temps de cuisson restant. Par conséquent, s'assurer d'avoir correctement configuré le temps de cuisson du pain.
- En cas d'utilisation de la fonction de temporisation, ne pas utiliser d'ingrédients susceptibles de périr rapidement tels que les œufs, le lait frais, etc.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

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

- Fermer le couvercle.

- Nettoyer l'appareil

COMPARTIMENT CÂBLE

- Cet appareil dispose d'un ramasse cordon situé dans la partie inférieure de l'appareil.

POIGNÉE DE TRANSPORT :

- Cet appareil dispose d'une poignée sur sa partie inférieure pour faciliter son transport en toute commodité.

ACCESSOIRES :

ACCESSOIRE TASSE À MESURER (H) :

- Cet accessoire est utilisé pour mesurer les quantités.

ACCESSOIRE CUILLÈRE À MESURER (I)

- Cet accessoire est utilisé pour mesurer les quantités—un côté correspond aux mesures de cuillères à soupe. L'autre correspond aux mesures de cuillères à thé ou café.

SÉCURITÉ THERMIQUE :

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.

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

MESSAGES SPÉCIAUX :

- Les messages suivants peuvent apparaître sur l'écran :

- HOT (en appuyant sur le bouton On/Off) : La température du four est trop élevée pour que l'appareil démarre.

- H-HH : la température de la casserole et du four est supérieure à 80°.

CONSEILS PRATIQUES :

- Toujours utiliser les quantités exactes.

- Utiliser des ingrédients frais à température ambiante.

- Ajouter les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Toujours utiliser en premier les ingrédients liquides, suivis des ingrédients secs et finalement la levure.

- Ne pas utiliser de levure chimique.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.

- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.

- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

- 1 Récipient

- 2 Pale à pétrir

- 3 Tasse à mesurer

- 4 Cuillère à mesurer

- 5 Crochet



- Veiller à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.

- Veiller à bien sécher toutes les pièces avant de les monter ou de les ranger.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.









- Si vous détectez toute anomalie, veuillez consulter le tableau suivant :









N°	Problème	Analyse	Solution
1	Le tuyau d'évacuation de la chaleur fume lors de la cuisson.	Les ingrédients peuvent rester collés sur le tuyau de chaleur ou à proximité. Le tuyau est enduit d'une huile de protection lors de sa première utilisation.	Retirer le couvercle et nettoyer le tuyau de chaleur.
2	Le centre du pain s'écroule avec base épaisse.	Une durée de chauffage excessive du pain dans la casserole provoque une perte d'eau trop importante.	Sortir le pain dès que possible le cas échéant.
3	Il est difficile de sortir le pain.	La palette de pétrissage est solidement attachée à l'axe de la casserole.	Sortir le pain, verser de l'eau chaude dans la casserole pendant 10 minutes et soulever la palette de pétrissage pour procéder au nettoyage.
4	Les ingrédients ne peuvent pas être mélangés et agités complètement, ce qui entraîne un effet de paquet	Programme non adapté	Vérifier que votre recette corresponde au programme sélectionné.
		 Appuyer sur le bouton de programme.	Si le temps de décomposition est supérieur à 20 min, réorganiser les ingrédients. S'il s'agit de moins de 20 minutes, appuyer simplement sur ON/OFF pour redémarrer l'appareil.
		Ouvrir le couvercle plusieurs fois lorsque l'opération implique le séchage et une couleur de pain jaune.	Ne pas ouvrir le couvercle après avoir versé la levure.
		La résistance du pétrissage est trop forte pour que la pâte soit pétrie correctement.	Vérifier que le trou dans la palette de pétrissage ne soit pas cassé. Vérifier que la palette de pétrissage fonctionne correctement.
5	 L'écran LCD affiche « HHH » en cas de pression sur les boutons.	La température du four est trop élevée pour allumer l'appareil.	Appuyer sur Marche/Arrêt (On/Off), retirer la fiche et le plateau, ouvrir le couvercle pour faire refroidir l'appareil.
6	Vous souhaitez pétrir le mélange, mais que rien ne se passe.	La casserole n'a pas été montée correctement ou la pâte est trop épaisse pour être pétrie.	Vérifier que le plateau est monté à droite et que la pâte est préparée comme indiquée sur la recette avec les doses correctes.
7	La masse est trop grande et atteint le couvercle intérieur.	Trop de farine ou de levure ou température trop élevée.	Réduire correctement la quantité de levure et de farine.
8	La pâte est trop grosse pour englober la farine autour de la casserole.	Trop de liquide et de levure.	Réduire correctement la quantité d'eau et de levure.
9	La taille de la pâte est insuffisante.	La quantité de levure est insuffisante ou incorrecte, ou l'eau est trop chaude, ou la levure est mélangée à du sel.	Vérifier si la levure est bonne et si la quantité est correcte.
10	Après l'ajout de la levure, le milieu de la pâte s'écoule lors de la cuisson.	La farine est sans gluten.	Utiliser de la farine avec du gluten ou de la farine forte.
		Cuisson à grande vitesse et à haute température.	Travailler à température ambiante.
		Quantité d'eau excessive.	Réduire l'eau en fonction de la capacité d'absorption d'eau de la farine.











11	Le pain est trop lourd et les tissus trop denses.	Trop de farine et trop peu d'eau.	Réduire la farine et ajouter de l'eau.
		Trop de fruits.	Réduire les fruits et ajouter les levures.
12	Trop de trous lors du découpage du pain.	Trop d'eau et peu de sel.	Réduire l'eau et vérifier s'il y a assez de sel.
		Trop d'eau chaude.	Réduire la température.
13	Farine collée sur la surface du pain.	Ingrédients collants et non fondus correctement tels que le beurre ou la banane.	Lors du pétrissage, rassembler les ingrédients non fondus au-dessus de la pâte avec une cuillère en bois.
		Pétrissage incomplet avec très peu d'eau.	Vérifier si la quantité d'eau est suffisante et si la fonction de pétrissage fonctionne correctement.









INTRODUCTION DE PROGRAMMES :










- 1. Pain de base : Le programme de pain de base peut être utilisé pour la plupart des recettes de pain à base de farine de blé blanc.
- 2. Pain français : Le programme de pain français correspond à une recette de pain blanc français traditionnel croûté.
- 3. Pain sucré : Le programme de pain sucré convient aux recettes contenant plus de matières grasses et de sucre.
- 4. Gâteau : Le programme de gâteaux est utilisé pour faire des pâtisseries et des gâteaux avec de la levure chimique.
- 5. Pain complet : Le programme de pain complet doit être sélectionné en cas d'utilisation de farine complète.
- 6. Sandwich : Programme utilisé pour la réalisation de sandwiches.
- 7. Pâte traditionnelle : Programme utilisé pour retirer la pâte sans levain pour la réalisation de boules de pâte lorsque la casserole n'est pas chauffée. Pas de choix de couleur et de poids possible.
- 8. Confiture : Cuisson automatique de la confiture dans la casserole.
- 9. Yaourt : Cuisson du pain mélangé avec du yaourt pour lui en donner la saveur.
- 10. Pâte avec levure : Ce programme ne réalise pas de cuisson, et pétrit pendant plus de 4 heures. Ce programme permet d'obtenir une pâte avec des arômes plus développés avec cuisson au four recommandée.
- 11. Pain rapide : Ce programme est équivalent au programme de base du pain, mais plus rapide.
- 12. Réchauffage : Ce programme est spécialement conçu pour réchauffer complètement le pain. Le réglage de la durée est d'une heure, mais peut être configuré en fonction de vos préférences.









Prog. 1 : Pain de base				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Eau		160 ml	220 ml	300 ml
Sel		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Sucre		2	$2 + \frac{1}{2}$	3
Huile		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Farine forte		2	$2 + \frac{3}{4}$	$3 + \frac{3}{4}$
Lait écrémé en poudre		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Améliorant		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Levure sèche		$\frac{1}{2}$	1	$1 + \frac{1}{4}$

Prog. 2 : Pain français				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Eau		160 ml	220 ml	300 ml
Sel		$\frac{2}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Sucre		2	$2 + \frac{1}{2}$	3
Huile		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Farine		2	$2 + \frac{3}{4}$	$3 + \frac{3}{4}$
Lait écrémé en poudre		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Améliorant		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Levure		$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{4}$ p

Prog. 3 : Pain sucré				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Eau		70 ml	150 ml	240 ml
Œuf		2	2	2
Sucre blanc		4 	$\frac{1}{3}$ 	$\frac{1}{2}$ 
Sel		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Huile		$\frac{1}{2}$	1	1 + $\frac{1}{2}$
Farine		2	2 + $\frac{1}{2}$	3
Lait écrémé en poudre		1 + $\frac{1}{2}$	2	2 + $\frac{1}{2}$
Améliorant		1	1 + $\frac{1}{2}$	2
Levure sèche		$\frac{1}{2}$	1	1





Prog. 4 : Gâteau				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Œuf		2	3	4
Lait		60 ml	70 ml	80 ml
Beurre (défait)		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	1
Sel		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Sucre roux		1 + $\frac{1}{2}$	2	2 + $\frac{1}{2}$
Farine à pâtisserie		2	2 + $\frac{3}{4}$	2 + $\frac{1}{2}$
Crème à tartiner		$\frac{1}{2}$	1	1 + $\frac{1}{2}$
Bicarbonate de soude		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Levure sèche		2	2	2
À garder à l'esprit		Le batteur à œufs doit battre l'œuf décortiqué pendant 4 minutes jusqu'à former une mousse. Puis, le mettre dans la casserole avec les autres ingrédients.		

Prog. 5 : Pain complet				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Eau		170 ml	230 ml	330 ml
Sel		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Sucre blanc		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Huile		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Produit intégral		1	$1 + \frac{1}{4}$	$1 + \frac{3}{4}$
Farine		2	$2 + \frac{3}{4}$	$3 + \frac{1}{2}$
Lait écrémé en poudre		$1 + \frac{2}{3}$	$1 + \frac{2}{3}$	2
Améliorant		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Levure sèche		1	1	$1 + \frac{1}{4}$

Prog. 6 : Sandwich				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Eau		120 ml	190 ml	260 ml
Œuf		1	1	1
Sel		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$
Sucre blanc		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Huile		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Farine		2	$2 + \frac{1}{4}$	$3 + \frac{1}{2}$
Lait écrémé en poudre		$1 + \frac{2}{3}$	$1 + \frac{2}{3}$	2
Améliorant		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Levure sèche		$\frac{1}{2}$	1	$1 + \frac{1}{4}$








PROG. 7. PÂTE TRADITIONNELLE

Le programme ne prévoit pas l'utilisation de levure mais sert au pétrissage de la pâte destinée à la réalisation de chaussons et de tagliatelles avec casserole non chauffée. Il ne permet pas de sélectionner la couleur ou le poids.

Prog. 8 : Confiture			
Confiture de fraises		Confiture de banane	
Fraise	400 g (350 ml pelé)	Banane	
Sucre blanc	350 g	Sucre blanc	350 g
Jus de citron	1  ↓	Jus de citron	1  ↓
Maïzena	30 g	Maïzena	30 g
Ketchup		Confiture de pommes	
Tomate	400 g (350 ml pelé)	Pomme	400g (380ml) pelées et moulues
Sucre blanc	350 g	Sucre blanc	350 g
Jus de citron	1  ↓	Jus de citron	1  ↓
Maïzena	30 g	Maïzena	30 g








Note : Une fois la confiture terminée, nettoyer la casserole au risque de voir la peinture s'endommager, impliquant donc une réduction de la durée de vie de l'appareil.

- La confiture doit être placée dans des bouteilles ou assiettes propres, puis conserver au réfrigérateur pour éviter qu'elle ne se dessèche.
- La confiture naturelle que nous fabriquons peut avoir une densité moins bonne que celle contenant des additifs vendue dans le commerce. Cela ne signifie pas qu'elle est mauvaise.
- Meilleure si dégustée avec notre pain.
- Vous pouvez raffermir la confiture en ajoutant une demi-tasse de pectines comestibles.
- En raison de la présence d'ingrédients frais, toujours travailler à température ambiante (18-25 degrés).
- Le nombre d'ingrédients doit être approprié, sans dépasser le nombre indiqué afin d'éviter l'ébullition des ingrédients durant l'opération.
- Il est préférable que les ingrédients de la confiture soient mixés au mixeur (ou coupés au couteau).

Prog. 9 : Pain au yaourt				
Ingrédients :		450 g	680 g	900 g
Eau		80 ml	140 ml	150 ml
Yaourt		100 g	150 g	200 g
Sucre blanc		1 + ½	2	2 + ½
Sel		½	½	⅔
Huile		1	1 + ½	2
Farine		2	2 + ¾	3 + ¾
Améliorant		1	1 + ½	2
Levure sèche		½	1	1 + ¼

PROG. 10 : PÂTE AVEC LEVURE :

Vous pouvez réaliser une pâte différente avec différents ingrédients, lesquels peuvent servir de matières premières pour d'autres aliments.

Prog. 11 : Pain rapide	
Ingrédients :	700 g
Eau + 2 œufs	Eau 130 ml + 2 œufs (110 ml).
Sel	¼ 
Sucre blanc	2 
Huile	1 
Farine	2 + ½ 
Lait écrémé en poudre	2 
Améliorant	1 + ½ 
Levure sèche	2 + ½ 

12 CUISSON :

Pour des croûtes croustillantes, il est possible de cuire le pain quelques instants en appuyant sur le bouton de cuisson (il est également possible d'arrêter la cuisson ou de modifier le temps de cuisson durant la cuisson elle-même).

À GARDER À L'ESPRIT :

Les ingrédients doivent être placés dans la casserole en respectant scrupuleusement l'ordre indiqué. Creuser un trou dans la farine, ni trop gros ni trop profond, afin d'éviter de toucher l'eau et le sel avant la fin de la panification.

1 : La levure sèche mentionnée ci-dessus est d'une marque spécifique. Des marques de levure différentes impliquent des quantités différentes. La quantité de levure dépend du changement de température ambiante correspondant généralement à 20°C. La quantité appropriée de levure dépend du fait que la température ambiante soit trop élevée ou trop basse.

2 : La farine doit être de type blanc pur, sans sable et sans goût d'humidité.

3 : Ne pas utiliser d'outils métalliques (couteau ou fourchette) pour nettoyer la casserole afin de la protéger.

4 : Le trou situé au centre de la palette d'agitation doit être nettoyé, y faire tomber un peu d'huile et le remettre dans la casserole afin d'éviter que la palette d'agitation ne se colle.

5 : Débrancher MyBread avant de le nettoyer avec un chiffon humide ou une éponge.

6 : Ne pas laisser la casserole dans l'eau trop longtemps, cela pourrait provoquer un dysfonctionnement de l'axe de rotation. Si la palette d'agitation est coincée dans la casserole, verser de l'eau bouillante pour la faire tremper. Ceci facilitera son extraction dans un délai de quelques minutes.

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

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constitutifs de l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



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

d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

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

DEUTSCH

Heimbackmaschine

MyBread

SEHR GEEHRTE KUNDEN,

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein Taurus Gerät zu kaufen.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufrieden stellen.

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.

RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Personen, denen es an Wissen im Umgang mit dem Gerät mangelt, geistig behinderte Personen oder Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anleitung über den sicheren Gebrauch des Gerätes benutzen, sofern sie die von dem Gerät ausgehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen an dem Gerät keine Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten vornehmen, sofern sie nicht älter als 8 Jahre sind und von einem Erwachse-

nen beaufsichtigt werden.

- Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die zugänglichen Oberflächen können sehr heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät nicht über einen Programmschalter, eine externe Zeitschaltuhr oder eine sonstige Vorrichtung zum automatischen Einschalten betreiben.
- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zugelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 10 Ampere liefert.

- Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 16 Ampere liefert.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
- Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Verbindungskabels. Beschädigte oder verwinkelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen Backofen oder Ähnliches.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile, für hohe Temperaturen geeignete Oberfläche, außer Reichweite von Hitzequellen und möglichen Wasserspritzern.
- - WARNUNG: Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht das Gerät verdecken.

- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Das Gerät niemals Regen oder Feuchtigkeit aussetzen. Wasser, das eventuell in das Gerät gelangt, erhöht die Elektroschockgefahr.
- Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
- Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Messer gut am Gerät befestigt sind.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
- Die erhitzten Teile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.
- Metallteile oder das Gerätegehäuse während des Betriebes nicht berühren, da Verbrennungsgefahr besteht.
- Seien Sie nach dem Ausschalten des Gerätes vorsichtig und beachten Sie die durch die mechanische Trägheit verursachte Nachlaufzeit der/des Messers.

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Die Fritteuse niemals transportieren, wenn sie in Betrieb gesetzt wurde oder das Öl noch heiß ist. Sobald das Gerät abgekühlt ist, mithilfe der Handgriffe transportieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
- Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Verwenden Sie die spezifischen Mengen an

Mehl und Hefe, die in jedem Programm in der Rezepttabelle aufgeführt sind.

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Überprüfen Sie, dass das Ventilationsgitter des Geräts nicht mit Staub, Schmutz oder anderen Substanzen verstopft ist.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Als Anhalt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.
- - **WARNUNG:** Das Gerät nicht benutzen, wenn das Glas Risse aufweist oder zerbrochen ist.

BETRIEB:

- Achten Sie darauf, dass Reparaturen am Gerät nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Wenn Sie Betriebsmittel / Ersatzteile benötigen, dürfen diese nur Originalteile sein.
- - **WARNUNG:** Wenn das Gerät nicht gemäß diesen Anleitungen gereinigt wird, kann ein Brandrisiko entstehen.
- Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

BEZEICHNUNG

- A Gehäusegriff
- B Abdeckung mit Fenster
- C Behälter

- D Knetschaufel
- E Bedienfeld
- F Gehäuse
- G Ofen
- H Messbecher
- I Messlöffel
- J Haken

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

TASTEN:

 Ein/Aus Programmwahl Programmwahl

 Röstauswahl

 Zeit + Zeit -

 Gewichtsauswahl

PROGRAMME;

- Weißbrot
- Baguette
- Süßes Brot
- Kuchen
- Vollkornbrot
- Sandwich
- Schnelles Weißbrot
- Marmelade und Kompott
- Jogurtbrot
- Traditioneller Teig
- Super schnelles Brot
- Kneten

BENUTZUNGSHINWEISE





VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile,

die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

- Manche Teile des Bügeleisens wurden leicht eingefettet, weshalb das Bügeleisen bei der Erstanwendung ein bisschen dampfen kann. Nach kurzer Zeit wird dies aufhören.
- Um der auftretenden Geruchsentwicklung bei der ersten Inbetriebnahme entgegenzuwirken, wird empfohlen, das Gerät 2 Stunden lang auf höchster Stufe in einem gut belüfteten Raum in Betrieb zu lassen.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.
- Die ersten paar Male ist es möglich, dass das Brot nicht das gewünschte Aussehen bekommt, aber mit ein wenig Übung wird Sie bald den Dreh raus haben.


BENUTZUNG:

- Öffnen Sie den Deckel.
- Entfernen Sie die Schale (C), indem Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn ziehen.
- Den Mischpaddel in Position bringen (Abb. D).
- Hinzufügen der Zutaten (Rezepttabelle).
- Positionieren Sie die Schale, bis sie einrastet, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn bewegen.
- Senken Sie die Abdeckung ab.
- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Starten Sie das Gerät, indem Sie die Start-/Stoptaste 3 Sekunden lang drücken.
- Nach einem Piepton erklingt, wird auf der Anzeige das Programm 2:50 angezeigt. .
-  Drücken Sie den Programmwahlschalter, um das gewünschte Programm auszuwählen. Drücken Sie diese Taste, um Programme von 1-12 auszuwählen.
-  Drücken Sie den Röstgradwahlschalter, um die gewünschte Röststufe (leicht geröstet oder stark geröstet) auszuwählen.
-  Drücken Sie den Gewichtwahlschalter für die Auswahl des gewünschten Brotgewichtes (450g / 680g / 900g).
-  Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Start-/Stoppeschalter 3 Sekunden lang gedrückt halten. Ein kurzer Piepton ertönt und die beiden Punkte auf der Zeitanzeige beginnen beim Programmstart zu blinken. Um ein Programm zu stoppen, halten Sie die Start-/Stoptaste 3

Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton bestätigt, dass das Programm deaktiviert wurde.

- Die verbleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt.
- Stellen Sie am Gerät die gewünschte Stufe ein.
- Wählen Sie die erwünschte Stärke.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit Stärke.
- Wählen Sie die gewünschte Gartemperatur.
- Um die Entstehung von Acrylamid während des Röstvorgangs zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, dass das Brot nicht dunkelbraun oder schwarz wird.
- Nach der eingestellten Zeit stellt sich das Gerät automatisch ab.
- Das Gerät kann durch Betätigen des Schalters wieder in Betrieb gesetzt werden, nachdem die Kontrollvorrichtung abgekühlt ist. Sollte es nicht in Betrieb gehen, nicht forcieren und abkühlen lassen.

ZEITUHRFUNKTION:

- Es ist möglich, die Betriebszeit des Gerätes zu steuern.
- Um eine Betriebszeit zu programmieren, wählen Sie diese einfach mit den Tasten aus.
-  Zeit + Zeit -
- Die programmierte bzw. verbleibende Zeit wird auf dem Display angezeigt (E).
- Verwenden Sie die Einstelltasten, um die Zeit zu erhöhen. Bei Bedarf können Sie sie auch verwenden, um die Zeit zu verkürzen. Nachdem die gewünschte Verzögerungszeit eingestellt ist, müssen Sie die Start-/Stoptaste drücken, um das ausgewählte Programm für die gewählte Zeit zu bestätigen. Die beiden Punkte der Zeitanzeige blinken und das Brot ist am Ende der programmierten Zeit fertig.
- Die auf der Uhr angezeigte Zeit nach dem automatischen Einschalten ist die verbleibende Garzeit. Stellen Sie daher sicher, dass Sie die Zeit eingestellt haben, nach der das Brot fertig sein soll.
- Verwenden Sie bei der Arbeit mit der Verzögerungszeitschaltung keine schnell verderbenden Zutaten wie Eier, Frischmilch usw...

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Die An-/Aus-Taste 3 Sekunden lang drücken, um das Gerät auszuschalten.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Entfernen Sie die Schüssel, indem Sie den

Knopf gegen den Uhrzeigersinn ziehen und ein Tuch verwenden, da sie heiß ist.

- Entfernen Sie das Brot mit einem Holzspachtel oder ähnlichen hitzebeständigen Utensilien aus der Schale. Verwenden Sie keine Geräte, die die Antihaffbeschichtung beschädigen könnten.
- Vor dem Schneiden 20-40 Minuten abkühlen lassen.
- Das Kabel aufrollen und in das Kabelfach stecken.
- Das Kabelfach dient dem Aufbewahren des Kabels. Sie können jeweils so viel Kabel herausziehen, wie es für die Handhabung des Geräts erforderlich ist und so mögliche Unfall-Risiken vermeiden.
- Schließen Sie den Deckel.
- Das Gerät säubern

KABELFACH

- Dieses Gerät ist mit einem Fach für das Stromnetzkabel ausgestattet, das sich an der Unterseite befindet.

TRANSPORT-GRIFFE:

- Dieses Gerät hat einen Griff an der Unterseite, um es einfach und bequem zu tragen.

ZUBEHÖR:

ZUBEHÖR MESSBECHER (H):

- Mit diesem Zubehör werden Mengen abgemessen.

MESSLÖFFELZUBEHÖR (I)

- Dieses Zubehör dient zur Abmessung der Mengen—eine Seite entspricht dem Maß von Suppenlöffeln. Die andere Seite entspricht dem Maß von Teelöffeln.

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

SPEZIELLE HINWEISE:

- Folgende Hinweise können auf dem Display angezeigt werden:
- HOT (wenn Sie die Ein/Aus-Taste drücken): Die Ofentemperatur ist zu hoch, so dass sich das Produkt entzünden kann.

- H-HH: Die Temperatur des Topfes und des Ofens liegt über 80°.

PRAKTISCHE RATSCHLÄGE:

- Verwenden Sie immer die genauen Mengen.
- Verwenden Sie frische Zutaten bei Raumtemperatur.
- Füge die Zutaten in der richtigen Reihenfolge gemäß dem Rezept hinzu. Verwenden Sie immer zuerst die flüssigen Zutaten, dann die trockenen Zutaten und schließlich die Hefe.
- Kein Backpulver verwenden.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - 1 Behälter
 - 2 Knetschaufeln
 - 3 Messbecher
 - 4 Messlöffel
 - 5 Haken
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss



einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.

- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

- Lösungen zur Behebung kleiner Störungen können Sie der folgenden Tabelle entnehmen:

STÖRUNGEN UND REPARATUR









Nein	Problem	Analyse	Lösung
1	Das Wärmeableitrohr raucht beim Backen.	Die Zutaten können am Wärmeableitrohr oder in der Nähe haften bleiben. Das Rohr ist am Anfang mit einem Schutzöl versehen.	Entfernen Sie die Kappe und reinigen Sie das Wärmeableitrohr.
2	Die Mitte des Brotes sinkt mit dem dicken Boden.	Zu langes Erhitzen des Brotes im Topf verursacht zu großen Wasserverlust.	Holen Sie das Brot so schnell wie möglich heraus, wenn es fertig ist.
3	Es ist schwer, das Brot herauszunehmen.	Der Knetpaddel ist fest mit der Topfwelle verbunden.	Das Brot herausnehmen, 10 Minuten lang heißes Wasser in den Topf gießen und den Knetpaddel für die Reinigung anheben.
4	Die Zutaten können nicht vollständig gemischt und verrührt werden, was zu einem Bankeffekt führt.	Programm nicht geeignet.	Überprüfen Sie, ob Ihr Rezept mit dem ausgewählten Programm übereinstimmt.
		 Klicken Sie auf das, was das Betriebsprogramm stoppt.	Wenn die Vermengung länger als 20 Minuten dauert, ordnen Sie die Zutaten neu an. Wenn es weniger als 20 Minuten dauert, drücken Sie einfach EIN/AUS, um das Gerät neu zu starten.
		Öffnen Sie den Deckel mehrmals, wenn der Vorgang zum Trocknen und zu gelber Farbe des Brotes führt.	Öffnen Sie den Deckel nicht nach der Zugabe der Hefe.
		Der Knetwiderstand ist zu stark, um den Teig richtig zu verrühren.	Überprüfen Sie, ob das Loch im Knetpaddel beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob das Knetpaddel einwandfrei funktioniert.
5	 LCD-Display zeigt „HHH“, wenn Sie drücken.	Die Temperatur im Ofen ist zu hoch, um das Gerät einzuschalten.	Drücken Sie Start / Stopp, ziehen Sie den Stecker heraus und ziehen Sie das Blech heraus, öffnen Sie den Deckel, um das Gerät zu kühlen.









6	Man hört das Kneten, aber tatsächlich passiert nichts.	Der Topf ist nicht richtig montiert oder es ist zu viel Teig, um kneten zu können.	Überprüfen Sie, ob das Blech rechts montiert ist, der Teig laut Rezept zubereitet wurde und ob die Mengen korrekt sind.
7	Der Teig ist zu groß und reicht an die innere Abdeckung.	Zu viel Mehl oder Hefe oder zu hohe Temperatur.	Reduzieren Sie die Menge an Hefe und Mehl entsprechend.
8	Der Teig ist zu groß, so dass das Mehl nicht aus dem Topf gedrückt werden kann.	Zu viel Flüssigkeit und Hefe.	Reduzieren Sie die Menge an Wasser und Hefe entsprechend.
9	Der Teig ist zu klein.	Die Hefe ist nicht ausreichend oder mehr gut, das Wasser ist zu heiß oder die Hefe wird mit Salz vermischt.	Überprüfen Sie, ob die Hefe noch gut ist und ihre Menge.
10	Nach der Hefe sinkt die Mitte des Teigs im Ofen ab.	Im Mehl ist kein Gluten.	Verwenden Sie Mehl mit Gluten oder starkes Mehl.
		Hochgeschwindigkeits- und Hochtemperaturbacken.	Betrieb bei Raumtemperatur.
		Zu viel Wasser.	Reduzieren Sie die Menge Wasser entsprechend der Wasseraufnahmekapazität des Mehls.
11	Das Brot ist zu schwer und der Teig ist zu dicht...	Zu viel Mehl und zu wenig Wasser.	Die Menge Mehl reduzieren und Wasser hinzufügen.
		Zu viele Früchte.	Die Menge Früchte reduzieren und Hefe hinzufügen.
12	Zu viele Löcher beim Brotschneiden	Zu viel Wasser und zu wenig Salz.	Die Menge Wasser reduzieren und prüfen, ob genügend Salz vorhanden ist.
		Das Wasser ist zu heiß	Senken Sie die Temperatur.
13	An der Oberfläche des Brotes klebt Mehl.	Klebrige, nicht geschmolzene Zutaten, die zu fest sind, wie Butter oder Banane.	Beim Kneten die ungeschmolzenen Zutaten mit einer Holzschaufel auf den Teig schaufeln.
		Unvollständiges Vermengen mit sehr wenig Wasser	Überprüfen Sie, ob die Menge Wasser ausreichend ist und der Knetvorgang gut funktioniert.











Einführung der Programme:









- 1. Einfaches Brot: Das Programm Einfaches Brot kann für die meisten Brotrezepte mit weißem Weizenmehl verwendet werden.
- 2. Baguette: Das Programm für Baguette entspricht einem Rezept für traditionelles knuspriges weißes Baguette.
- 3. Süßes Brot: Das Programm Süßes Brot ist für Rezepte geeignet, die mehr Fett und Zucker enthalten.
- 4. Kuchen: Das Programm Kuchen wird zur Herstellung von Gebäck und Kuchen mit Backpulver verwendet.










- 5. Vollkornbrot: Bei der Verwendung von Vollkornmehl muss das Programm Vollkornbrot ausgewählt werden
- 6. Sandwich: Ein Programm, mit dem Sandwichs hergestellt werden.
- 7. Traditioneller Teig: Ein Programm zum Verühren von ungesäuertem Teig, um Teigkugeln herzustellen, wobei der Topf nicht erhitzt wird, und auch keine Auswahl von Farbe und Gewicht möglich ist
- 8. Marmelade: Kocht die Marmelade automatisch im Topf.
- 9. Joghurt: Backen von Brot mit Joghurt, um ihm diesen Geschmack zu verleihen.
- 10. Hefeteig: Dieses Programm backt nicht, sondern knetet mehr als 4 Stunden. Dieses Programm produziert einen Teig mit besseren Aromen und wir empfehlen, ihn im Ofen zu backen.
- 11. Schnelles Brot: Dieses Programm entspricht dem grundlegenden Brotprogramm, ist aber schneller.
- 12. Aufbacken: Dieses Programm wurde speziell entwickelt, um das Brot vollständig aufzuwärmen. Die Zeiteinstellung ist eine Stunde, aber Sie können die Zeit je nach Ihren Wünschen einstellen.









Prog. 1: Basisbrot				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Wasser		160 ml	220 ml	300 ml
Salz		1/3	1/2	1
Zucker		2	2 + 1/2	3
Öl		1	1 + 1/2	2
Starkes Mehl		2	2 + 3/4	3 + 3/4
Magermilchpulver		1+1/2	2	2 + 1/2
Verbesserer		1	1+1/2	2
Trockenhefe		1/2	1	1+1/4

Prog. 2: Baguette				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Wasser		160 ml	220 ml	300 ml
Salz		1+1/2	2	2+1/2
Zucker		1	1+1/2	2
Öl		2	2+1/2	3
Mehl		1/3	1/2	1
Magermilchpulver		2	2+3/4	3+3/4
Verbesserer		1/2	1	1/4
Hefe		1/2	1	1/4

Prog. 3: Süßes Brot				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Wasser		70ml	150ml	240ml
Ei		2	2	2
Weißer Zucker		4 	$\frac{1}{3}$ 	$\frac{1}{2}$ 
Salz		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Öl		$\frac{1}{2}$	1	1+ $\frac{1}{2}$
Mehl		2	2+ $\frac{1}{2}$	3
Magermilchpulver		1+ $\frac{1}{2}$	2	2+ $\frac{1}{2}$
Verbesserer		1	1+ $\frac{1}{2}$	2
Trockenhefe		$\frac{1}{2}$	1	1





Prog. 4: Kuchen				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Ei		2	3	4
Milch		60ml	70ml	80ml
Butter (geschmolzen)		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1
Salz		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Brauner Zucker		1+ $\frac{1}{2}$	2	2+ $\frac{1}{2}$
Gebäckmehl		2	2+ $\frac{3}{4}$	3+ $\frac{3}{4}$
Tartar-Creme		$\frac{1}{2}$	1	1+ $\frac{1}{2}$
Backpulver		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$ s	$\frac{1}{2}$
Trockenhefe		2	2	2
Wichtig		Der Schneebesen muss das geschlagene Ei 4 Minuten lang rühren, bis es schäumt und später mit anderen Zutaten in den Topf gegeben wird.		

Prog. 5: Vollkornbrot				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Wasser		170ml	230ml	330ml
Salz		1/3	1/2	1
Weißer Zucker		1+1/2	2	2+1/2
Öl		1	1+1/2	2
Vollkornprodukt		1	1+1/4	1+3/4
Mehl		2	2+3/4	3+1/2
Magermilchpulver		1+2/3	1+2/3	2
Verbesserer		1	1+1/2	2
Trockenhefe		1	1	1+1/4

Prog. 6: Sandwich				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Wasser		120ml	190ml	260ml
Ei		1	1	1
Salz		1/3	1/2	1/2
Weißer Zucker		1+1/2	2	2+1/2
Öl		1	1+1/2	2
Mehl		2	2 + 1/4	3+1/2
Magermilchpulver		1+2/3	1+2/3	2
Verbesserer		1	1+1/2	2
Trockenhefe		1/2	1	1+1/4








PROG. 7. TRADITIONELLER TEIG

Das Programm ist nicht für Hefe, sondern zum Kneten des Teigs, der für die Herstellung von Knödeln und Nudeln verwendet wird, wobei der Topf nicht erhitzt, ebenso wenig wie Farbe der Gewicht zur Auswahl stehen.

Prog. 8: Marmelade			
Erdbeermarmelade		Bananenmarmelade	
Erdbeere	400g (350ml geschält)	Banane	
Weißer Zucker	350g	Weißer Zucker	350g
Zitronensaft	1 	Zitronensaft	1 
Maismehl	30g	Maismehl	30g
Ketchup		Apfelmarmelade	
Tomate	400g (350ml geschält)	Apfel	400g (380ml) geschält und gemahlen
Weißer Zucker	350g	Weißer Zucker	350g
Zitronensaft	1 	Zitronensaft	1 
Maismehl	30g	Maismehl	30g








Anmerkung: Wenn die Marmelade fertig ist, reinigen Sie den Topf, da sonst die Beschichtung beschädigt wird, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt.

- Die Marmelade sollte in saubere Flaschen oder Teller gegeben und dann im Kühlschrank gelagert werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
- Natürliche Marmelade aus eigener Herstellung mag nicht so fest sein wie Marmelade mit entsprechenden auf dem Markt erhältlichen Zusatzstoffen, aber das bedeutet nicht, dass unsere Marmelade schlecht ist.
- Besserer Geschmack mit dem von uns selbst hergestellten Brot.
- Die Dichte der Marmelade kann durch Zugabe von ½ Tasse Lebensmittel-Pektin verbessert werden.
- Aufgrund der frischen Zutaten sollten Sie bei Raumtemperatur (18-25 Grad) arbeiten
- Die Anzahl der Zutaten sollte angemessen sein und die festgelegten Mengen nicht überschreiten, um zu verhindern, dass die Zutaten während der Zubereitung kochen.
- Es ist besser, wenn die Zutaten der Marmelade mit dem Mixer gemahlen (oder mit einem Messer geschnitten) werden.

Prog. 9: Jogurtbrot				
Zutaten:		450 g	680 g	900 g
Wasser		80ml	140ml	150ml
Joghurt		100g	150g	200g
Weißer Zucker		1+½	2	2+½
Salz		½	½	¾
Öl		1	1+½	2
Mehl		2	2+¾	3+¾
Verbesserer		1	1+½	2
Trockenhefe		½	1	1+¼

PROG. 10. HEFETEIG:

Aus anderen Zutaten kann ein anderer Teig hergestellt werden, der als Rohmasse für andere Lebensmittel dienen kann.

Prog. 11: Schnelles Brot	
Zutaten:	700g
Wasser + 2 Eier	Wasser 130 ml + 2 Eier (110 ml).
Salz	$\frac{1}{4}$ 
Weißer Zucker	2 
Öl	1 
Mehl	$2+\frac{1}{2}$ 
Magermilchpulver	2 
Verbesserer	$1+\frac{1}{2}$ 
Trockenhefe	$2+\frac{1}{2}$ 

12 GEBACKEN:

Bei knusprigen Krusten können Sie das Brot durch Drücken der Backtaste für eine Weile weiterbacken (Sie können das Backen stoppen oder die Backzeit während des Backvorgangs ändern).

ZU BEACHTENDE PUNKTE:

Die Zutaten sollten genau in der richtigen Reihenfolge in den Topf gegeben werden; Machen Sie ein Loch in das Mehl–nicht zu groß oder zu tief–um den Kontakt mit dem Wasser und Salz vor der späten Brotherstellung zu vermeiden.

1. Die oben genannte Trockenhefe ist eine bestimmte Marke, die verschiedenen Hefemarken erfordern unterschiedliche Mengen. Die Menge der Hefen hängt von Änderungen der Umgebungstemperatur mit einem Normalwert von 20° ab. Die ausreichende Menge der Hefe hängt davon ab, ob die Umgebungstemperatur zu hoch ist und umgekehrt.

2. Die Anforderung an das Mehl ist reines Weiß, ohne Klümpchen und ohne Geschmack von Feuchtigkeit.

3. Verwenden Sie keine metallischen Hilfsmittel (Messer oder Gabel), um den Topf zu reinigen, damit er nicht beschädigt wird.

4. Das Loch in der Mitte des Rührpaddels muss

gereinigt werden. Ein wenig Öl eingeben und wieder in den Topf einsetzen, damit das Rührpaddel nicht stecken bleibt.

5. Sie müssen MyBread ausstecken, bevor Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen.

6. Halten Sie den Topf nicht längere Zeit im Wasser, da dies zu Fehlfunktionen der Drehachse führen kann. Wenn das Rührpaddel im Topf feststeht, können Sie etwas kochendes Wasser zum Einweichen hinzufügen, was das Entfernen nach einigen Minuten erleichtert.

**FÜR DIE EU-AUSFÜHRUNGEN DES
PRODUKTS UND/ODER FÜR LÄNDER,
IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN
ANZUWENDEN SIND:**

**ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES
PRODUKTS**

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

Italiano

Macchina per il pane domestica

MyBread

EGREGIO CLIENTE,

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca Taurus.

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

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

CONSIGLI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparato può essere utilizzato da persone che non ne conoscono il funzionamento, persone disabili o bambini di età superiore agli 8 anni, ma esclusivamente sotto la sorveglianza di un adulto o nel caso abbiano ricevuto le dovute istruzioni per utilizzarlo in completa sicurezza e ne comprendano i rischi.
- I bambini non devono effettuare operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio se sono minori di 8 anni e comunque sempre sotto la sorveglianza di un adulto.
- Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.
- Non collegare l'apparecchio a programmatori, timer o altri dispositivi che ne consentano il funzionamento automatico.
- Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla, rivolgendosi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 10 ampere.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra e che possa sostenere almeno

16 ampere.

- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Non lasciare che il cavo di connessione entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina fossero danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
- Utilizzare l'apparecchio in una zona ben ventilata.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- Non collocare l'apparecchio all'interno di un forno o simili.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie orizzontale, stabile e adatta a sopportare temperature elevate, lontano da altre sorgenti di calore e da possibili schizzi d'acqua.
- **AVVERTENZA:** Per evitare un surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia o in luoghi umidi. Le infiltrazioni d'acqua aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio a persone insensibili al calore in quanto l'apparecchio possiede superfici riscaldate.
- Prima dell'utilizzo, accertarsi che le lame siano saldamente fissate all'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi scottature.
- Non toccare le parti metalliche o il corpo dell'apparecchio quando è in funzione, poiché sussiste il pericolo di gravi ustioni.
- Fare attenzione dopo l'arresto dell'apparecchio, dal momento che lo strumento continuerà a ruotare per effetto di inerzia meccanica.

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Non spostare la friggitrice quando sia in funzione o l'olio sia ancora caldo. Con la friggitrice fredda, spostarla utilizzando le maniglie.
- Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Impiegare le quantità specifiche di farina e lievito, indicate per ogni programma della Tabella delle ricette.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.
- Non riporre, né trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Accertarsi che le griglie di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite da polvere, sporcizia o altri oggetti.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.
- **AVVERTENZA:** Non utilizzare l'apparecchio se il vetro è incrinato o rotto.

SERVIZIO:

- Assicurarsi che il servizio di manutenzione dell'apparecchio sia eseguito da personale specializzato e che, se si dovessero necessitare materiali di consumo/ricambi, questi siano originali.
- **AVVERTENZA:** Nel caso in cui la pulizia dell'apparecchio non sia stata eseguita in conformità a queste istruzioni può esistere il rischio d'incendio.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.


DESCRIZIONE

- A Manico coperchio esterno
- B Coperchio con finestra
- C Recipiente
- D Spatola per impastare
- E Pannello di controllo
- F Corpo
- G Forno
- H Bicchiere dosatore
- I Cucchiaino dosatore
- J Gancio

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

KEYBOARDS:

 On/Off Selezione del programma

 Selezione della tostatura

 Tempo + Tempo -

 Selezione del peso

PROGRAMS:

- Pane bianco
- Pane francese
- Pane dolce
- Torta
- Pane integrale
- Toast
- Pane bianco veloce
- Marmellata e confettura
- Pane allo yogurt
- Impasto tradizionale
- Pane ultra veloce
- Impastare





MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Alcune parti dell'apparecchio sono state leggermente lubrificate pertanto potrebbe uscire del fumo quando si connette l'apparecchio per la prima volta. Dopo un certo tempo il fumo cessa di uscire.
- Per eliminare l'odore che emana l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta, si consiglia di tenerlo in funzionamento alla massima potenza per 2 ore in una stanza ben ventilata.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:


- Le prime volte è possibile che il pane non abbia l'aspetto desiderato, ma con un po' di pratica presto si otterranno i risultati desiderati.

USO:

- Aprire il coperchio.
- Rimuovere la vaschetta (C) prendendola per il manico e girandola in senso antiorario.
- Montare la spatola per mescolare nella sua posizione (Fig. D).
- Versare gli ingredienti (Tabella delle ricette).
- Collocare la vaschetta nella sua posizione, girando il manico in senso orario, in modo che si incastrino correttamente.
- Abbassare il coperchio.
- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparato alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore accensione/spengimento per 3 secondi.
- Dopo aver emesso un bip, il display di visualizzazione mostrerà il programma 2:50..
-  Premere il selettore del programma, per scegliere il programma desiderato. Premere per scegliere fra i programmi 1-12.
-  Premere il selettore del grado di tostatura, per scegliere il livello di tostatura desiderato (poco tostato o molto tostato).
-  Premere il selettore del peso, per scegliere il peso desiderato per il pane (450g / 680g / 900g).
-  Accendere l'apparecchio tenendo premuto l'interruttore di accensione/spengimento per 3 secondi. Si sentirà un bip breve e i due punti del display del tempo inizieranno a lampeggiare quando si avvia il programma. Per fermare un programma, tenere premuto il pulsante di accensione/spengimento per 3 secondi, finché un bip non confermi che il programma è stato disattivato.
- Il rimanente tempo di cottura apparirà sul display di visualizzazione.
- Selezionare la funzione desiderata.
- Selezionare la potenza desiderata.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Selezionare la temperatura desiderata.
- Per rendere minima la produzione di acrilammide durante il processo di tostatura, non lasciare che il pane acquisisca un colore marrone scuro o nero.

- Si spegnerà automaticamente al termine del tempo selezionato.
- Si può riaccendere l'apparato usando l'interruttore, ma se non si riavvia una volta raffreddato il dispositivo di controllo, non forzarlo e lasciarlo raffreddare.

FUNZIONE TEMPORIZZATORE:

- È possibile controllare il tempo di funzionamento dell'apparecchio.
 - Per programmare un tempo di funzionamento, bisogna solo selezionarlo mediante i pulsanti
 -  Tempo + Tempo –
 - Il tempo programmato o il tempo rimanente appariranno sullo schermo(E)
 - Utilizzare i pulsanti di regolazione per aumentare il tempo. Se necessario, si possono anche usare per diminuire il tempo. Dopo aver configurato il tempo di ritardo desiderato, assicurarsi di premere il pulsante di accensione/spengimento per confermare il programma selezionato per il tempo configurato. I due punti dell'indicatore del tempo lampeggeranno e il pane sarà pronto allo scadere del tempo programmato.
 - Il tempo indicato automaticamente dall'orologio dopo l'accensione, è il tempo di cottura rimanente. Pertanto, assicurarsi di aver configurato bene il tempo desiderato per la cottura del pane.
 - Lavorando con la funzione temporizzatore di ritardo, non utilizzare ingredienti che vadano a male velocemente, come uova, latte fresco, ecc.
- #### UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:
- Arrestare l'apparecchio premendo il pulsante avvio/arresto per circa 3 secondi.
 - Scollegare l'apparecchio dalla rete.
 - Rimuovere la vaschetta, girando il manico in senso antiorario, aiutandosi con un panno, visto che sarà caldo.
 - Rimuovere il pane aiutandosi con una spatola di legno o altri utensili simili e resistenti al calore. Non usare utensili che possano danneggiare il rivestimento antiaderente.
 - Lasciar raffreddare per 20-40 minuti prima di tagliare il pane.
 - Ritirare il cavo e posizionarlo nell'apposito scomparto.
 - Lo scomparto del cavo consente di riporre, estrarre e utilizzare la lunghezza di cavo necessaria per l'utilizzo dell'apparato, evitando il

rischio d'incidenti.

- Chiudere il coperchio.
- Pulire l'apparecchio

ALLOGGIAMENTO CAVO

- Questo apparecchio dispone di un alloggio per il cavo di connessione alla rete elettrica situato nella parte inferiore.

MANIGLIA/E DI TRASPORTO:

- Questo apparecchio dispone di una maniglia nella parte inferiore per rendere agevole e comodo il trasporto.

ACCESSORI:

ACCESSORIO BICCHIERE DOSATORE (H):

- Questo accessorio si utilizza per misurare le quantità.

ACCESSORIO CUCCHIAIO DOSATORE (I)

- Questo accessorio si utilizza per misurare le quantità: un lato serve per misurare la quantità di un cucchiaino da tavola. L'altro lato serve per misurare la quantità di un da tè o da caffè.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

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

MESSAGGI SPECIALI:

- Sullo schermo possono apparire i seguenti messaggi:
- HOT (quando si preme il pulsante On/Off): La temperatura del forno è troppo alta e il prodotto non si accende.
- H-HH: la temperatura della vaschetta e del forno è superiore agli 80°.

CONSIGLI PRATICI:



- Utilizzare sempre le quantità esatte.
- Utilizzare ingredienti freschi, a temperatura ambiente.
- Aggiungere gli ingredienti nell'ordine corretto, in base alla ricetta. Versare sempre prima gli ingredienti liquidi, poi gli ingredienti asciutti e per ultimo il lievito.
- Non utilizzare lieviti chimici.

PULIZIA

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

ANOMALIE E RIPARAZIONI

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









N°	Problema	Analisi	Soluzione
1	Il tubo di evacuazione del calore fuma quando il forno è in funzione.	Gli ingredienti sono attaccati al tubo o vicini allo stesso. Il tubo possiede un olio di protezione per il primo uso.	Rimuovere il tappo e pulire il tubo di evacuazione del calore.
2	Il centro del pane si affossa e il fondo è spesso.	Troppo tempo di riscaldamento del pane nella vaschetta provoca un'eccessiva perdita di acqua.	Rimuovere il pane appena sia cotto.
3	È difficile rimuovere il pane.	La spatola per impastare è attaccata saldamente all'asse della vaschetta.	Rimuovendo il pane, versare dell'acqua calda nella vaschetta, attendere 10 minuti e sollevare la spatola per impastare, eseguendo poi la pulizia.
4	Gli ingredienti non si possono miscelare e mescolare completamente, perciò si verifica l'effetto banca	Programma non adeguato.	Verificare che la ricetta richieda il programma selezionato.
		 Preme il pulsante di arresto del programma in funzione.	Se il tempo di decomposizione è superiore ai 20 minuti, riorganizzare gli ingredienti; se è inferiore ai 20 minuti, premere il pulsante ACCENSIONE / SPEGNIMENTO per riavviare l'apparecchio.
		Aprire il coperchio varie volte, quando il pane assuma un aspetto secco e giallognolo.	Non aprire il coperchio dopo la lievitazione.
		La resistenza dell'impasto è troppo elevata e non si mescola adeguatamente.	Verificare che il foro della spatola per impastare non sia rotto. Verificare che la spatola per impastare funzioni correttamente.
5	 Il display LCD mostra "HHH" quando si preme	La temperatura del forno è troppo alta per accendere il prodotto.	Premere Accensione / Spegnimento, scollegare la presa elettrica e rimuovere il vassoio, aprire il coperchio per far raffreddare l'apparecchio.
6	Si sente il movimento di impasto, ma realmente non si esegue alcuna azione.	La vaschetta non è stata montata correttamente o l'impasto è troppo voluminoso per essere impastato.	Verificare che il vassoio sia montato sulla destra, che l'impasto sia preparato secondo le ricette e che il dosaggio sia preciso.









7	L'impasto è troppo voluminoso e non raggiunge la copertura interna.	Troppa farina o troppo lievito o temperatura troppo alta.	Ridurre opportunamente la quantità di lievito e di farina.
8	L'impasto è troppo voluminoso e la farina che lo circonda non può essere spinta verso l'esterno della vaschetta.	Troppo liquido o troppo lievito.	Ridurre opportunamente la quantità di acqua e di farina.
9	Le dimensioni sono troppo piccole.	Il lievito non è sufficiente o non è quello corretto oppure l'acqua è troppo calda o il lievito si mescola con il sale.	Verificare che il lievito e le sue quantità siano corretti.
10	Dopo la lievitazione, il centro dell'impasto si affossa durante la cottura.	La farina non ha glutine.	Utilizzare farina con glutine o di forza.
		Alta velocità o alta temperatura di cottura.	Operare a temperatura ambiente.
		Troppa acqua.	Ridurre l'acqua in base alla capacità di assorbimento della farina.
11	Il pane è troppo pesante e i tessuti sono troppo densi.	Troppa farina e pochissima acqua.	Ridurre la farina e aggiungere acqua.
		Troppa frutta.	Ridurre la quantità di frutta e aggiungere lievito.
12	Al momento di tagliare il pane si osservano troppi fori	Troppa acqua e poco sale.	Ridurre l'acqua e verificare che la quantità di sale sia sufficiente.
		Acqua troppo calda	Abbassare la temperatura.
13	Sul pane rimane attaccata della farina.	Ingredienti appiccicosi e troppo densi per miscelarsi, come burro o banana.	Al momento di impastare, schiacciare gli ingredienti non miscelati con una spatola di legno.
		Impasto incompleto, con pochissima acqua.	Verificare che l'acqua sia sufficiente e che l'operazione di impasto si svolga correttamente.











INTRODUZIONE AI PROGRAMMI:









- 1. Pane classico: Il programma per pane classico si può usare con la maggior parte delle ricette, impiegando farina bianca di frumento.
- 2. Pane francese: Il programma per pane francese corrisponde a una ricetta per realizzare il classico pane bianco francese croccante.
- 3. Pane dolce: Il programma per pane dolce è indicato per le ricette che contemplano una maggior quantità di grasso e di zucchero.
- 4. Torta: Il programma per torte si usa per rea-










- lizzare paste e torte con lievito in polvere.
- 5. Pane integrale: Il programma per pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza farina integrale.
 - 6. Toast: Programma utilizzato per realizzare toast.
 - 7. Impasto tradizionale: Programma utilizzato per mescolare l'impasto senza lievito, per fare palle di impasto, quando la vaschetta non si riscalda e non sono stati selezionati colore e peso.
 - 8. Marmellata: Cucina automaticamente la marmellata nella vaschetta.
 - 9. Yogurt: Cucina il pane mescolato con yogurt, per dargli questo sapore.
 - 10. Impasto con lievito: Questo programma non cucina, ma impasta per oltre 4 ore. Questo programma produce un impasto con aromi più sviluppati e si raccomanda la cottura nel forno.
 - 11. Pane veloce: Questo programma è equivalente a quello del pane classico, ma è più veloce.
 - 12. Cottura al forno: Questo programma è particolarmente indicato per riscaldare completamente il pane. La regolazione del tempo è impostata su un'ora, ma si può configurare in base alle preferenze personali.









Prog. 1: Pane Classico				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Acqua		160 ml	220 ml	300 ml
Sale		1/3	1/2	1
Zucchero		2	2 + 1/2	3
Olio		1	1 + 1/2	2
Farina di forza		2	2 + 3/4	3 + 3/4
Latte scremato in polvere		1 + 1/2	2	2 + 1/2
Additivo per migliorare l'impasto		1	1 + 1/2	2
Lievito secco		1/2	1	1 + 1/4

Prog. 2: Pane Francese				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Acqua		160 ml	220 ml	300 ml
Sale		$\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$	1
Zucchero		2	2 + $\frac{1}{2}$	3
Olio		1	1 + $\frac{1}{2}$	2
Farina		2	2 + $\frac{3}{4}$	3 + $\frac{3}{4}$
Latte scremato in polvere		1 + $\frac{1}{2}$	2	2 + $\frac{1}{2}$
Additivo per migliorare l'impasto		1	1 + $\frac{1}{2}$	2
Lievito		$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{4}$

Prog. 3: Pane dolce				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Acqua		70ml	150 ml	240 ml
Uovo		2	2	2
Zucchero bianco		4 	$\frac{1}{3}$ 	$\frac{1}{2}$ 
Sale		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Olio		$\frac{1}{2}$	1	1 + $\frac{1}{2}$
Farina		2	2 + $\frac{1}{2}$	3
Latte scremato in polvere		1 + $\frac{1}{2}$	2	2 + $\frac{1}{2}$
Additivo per migliorare l'impasto		1	1 + $\frac{1}{2}$	2
Dried yeast		$\frac{1}{2}$	1	1





Prog. 4: Torta				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Uovo		2	3	4
Latte		60 ml	70 ml	80 ml
Burro (Sciolto)		¼	½	1
Sale		¼	¼	½
Zucchero di canna		1 + ½	2	2 + ½
Farina da pasticciare		2	2 + ¾	2 + ½
Crema tartara		½	1	1 + ½
Bicarbonato di sodio		¼	⅓	½
Lievito secco		2	2	2
Punto da tenere a mente		La frusta per sbattere le uova senza guscio deve funzionare per 4 minuti, finché non si formi una schiuma e poi si aggiunge nella vaschetta con altri ingredienti in un secondo momento.		

Prog. 5: Pane integrale				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Acqua		170 ml	230 ml	330 ml
Sale		⅓	½	1
Zucchero bianco		1 + ½	2	2 + ½
Olio		1	1 + ½	2
Prodotto integrale		1		
Farina		2	2 + ¾	3 + ½
Latte scremato in polvere		1 + ⅔	1 + ⅔	2
Improver		1	1 + ½	2
Lievito secco		1	1	1 + ¼

Prog. 6: Toast				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Acqua		120 ml	190 ml	260 ml
Uovo		1	1	1
Sale		1/3	1/2	1/2
Zucchero bianco		1 + 1/2	2	2 + 1/2
Olio		1	1 + 1/2	2
Farina		2	2 + 1/4	3 + 1/2
Latte scremato in polvere		1 + 2/3	1 + 2/3	2
Additivo per migliorare l'impasto		1	1 + 1/2	2
Lievito secco		1/2	1	1 + 1/4

PROG. 7. IMPASTO TRADIZIONALE

Il programma non prevede lievitazione, ma è indicato solo per mescolare l'impasto che si utilizza per realizzare la pasta per gli involtini e le tagliatelle; la vaschetta non si riscalda e non si selezionano colore e peso.

Prog. 8: Marmellata:			
Marmellata di fragole		Marmellata di banane	
Fragola	400 g (350 ml pelato)	Banana	
Zucchero bianco	350 g	Zucchero bianco	350 g
Succo di limone	1 	Succo di limone	1 
Maizena	30 g	Maizena	30 g
Ketchup		Marmellata di mele	
Pomodori	400 g (350 ml pelato)	Mele	400 g (380 ml) pelato e tritato
Zucchero bianco	350 g	Zucchero bianco	350 g
Succo di limone	1 	Succo di limone	1 
Maizena	30 g	Maizena	30 g








Nota: Quando si finisce di fare la marmellata, pulire la vaschetta, altrimenti si rovinerà lo strato antiaderente, riducendo la vita utile dell'apparecchio.

- La marmellata si deve mettere in bottiglie o piatti puliti e poi la si deve riporre nel frigorifero, per evitare che si asciughi.

- La marmellata naturale fatta in casa può avere una densità di qualità inferiore a quella che si trova in commercio, che contiene additivi, ma ciò non significa che non sia buona.
- Per ottenere il miglior sapore, abbinarla al pane fatto in casa.








La densità della marmellata si può migliorare aggiungendo ½ tazza di pectina commestibile.

- A causa degli ingredienti freschi, si raccomanda di lavorare a temperatura ambiente (18-25 gradi).
- Il numero di ingredienti deve essere opportuno, senza superare il numero fisso, per evitare che questi bollano durante l'operazione.
- È consigliabile frullare gli ingredienti della marmellata con il frullatore (o tagliarli con un coltello).

Prog. 9: Pane allo yogurt				
Ingredienti:		450 g	680 g	900 g
Acqua		80 ml	140 ml	150 ml
Yogurt:		100 g	150 g	200 g
Zucchero bianco		1 + ½	2	2 + ½
Sale		½	½	⅔
Olio		1	1 + ½	2
Farina		2	2 + ¾	3 + ¾
Additivo per migliorare l'impasto		1	1 + ½	2
Lievito secco		½	1	1 + ¼

PROG. 10. IMPASTO CON LIEVITO:

Si può realizzare un impasto diverso, con diversi ingredienti, che possono servire come materie prime per altri alimenti.

Prog. 11: Pane veloce:	
Ingredienti:	700 g
Acqua + 2 uova	Acqua 130 ml + 2 uova (110 ml).
Sale	$\frac{1}{4}$ 
Zucchero bianco	2 
Olio	1 
Farina	$2+\frac{1}{2}$ 
Latte scremato in polvere	2 
Additivo per migliorare l'impasto	$1+\frac{1}{2}$ 
Lievito secco	$2+\frac{1}{2}$ 

12 COTTURA AL FORNO:

Per ottenere delle croste croccanti, si può cuocere nuovamente il pane per un certo tempo, premendo il pulsante della cottura al forno (si può terminare la cottura o cambiarne il tempo durante il processo).

PUNTI DA TENERE A MENTE:

Gli ingredienti devono essere versati nella vaschetta nell'ordine esatto. Si deve formare un buco non troppo grande né profondo nella farina, per evitare di toccare l'acqua e il sale durante il processo di produzione ritardata del pane.

1. Il lievito secco, precedentemente menzionato, è di una marca specifica; le varie marche di lieviti necessitano quantità diverse. La quantità di lievito dipende dal cambio della temperatura ambiente, che normalmente è di 20°. La quantità adeguata di lievito dipenderà dal fatto che la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
2. La farina deve essere bianca pura, senza sabbia e senza sapore di umido.
3. Non utilizzare utensili metallici (coltelli o forchette) per pulire la vaschetta, in modo da proteggerla accuratamente.
4. L'orificio sito al centro della spatola per mescolare deve essere pulito: lasciar cadere un po' d'olio e riposizionare la spatola nella vaschetta, per evitare che si attacchi.
5. Scollegare la MyBread prima di pulirla con un panno o una spugna umidi.

6. Non lasciare la vaschetta nell'acqua troppo a lungo, perché si potrebbe provocare un cattivo funzionamento dell'asse di rotazione. Se la spatola per impastare rimane incastrata nella vaschetta, versare un po' d'acqua bollente per bagnarla qualche minuto, per facilitare l'estrazione.

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

PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



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

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

Português

Máquina de fazer pão

MyBread

CARO CLIENTE:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca Taurus.

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

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

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas não familiarizadas com a sua utilização, pessoas incapacitadas ou crianças a partir dos 8 anos, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este acarreta.
- As crianças não devem realizar operações de limpeza ou manutenção do aparelho, a menos que sejam maiores de 8 anos e se encontrem sob a supervisão de um adulto.

se encontrem sob a supervisão de um adulto.

- Guarde o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode aumentar quando o aparelho está em funcionamento.

- Não utilize o aparelho associado a um programador, temporizador ou outro dispositivo que o ligue automaticamente.

- Se a ligação à corrente estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A fim de evitar o perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.

- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.

- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra e com capacidade mínima de 10 amperes.

- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação à terra que suporte 16 amperes.

- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique

- a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
 - Não enrole o cabo no aparelho.
 - Não deixe que o cabo elétrico fique preso ou dobrado.
 - Evite que o cabo entre em contacto com as superfícies quentes do aparelho.
 - Verifique o estado do cabo de elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
 - Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
 - Não utilize o aparelho se tiver o cabo elétrico ou a ficha danificados.
 - Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
 - Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
 - Este aparelho não deve ser utilizado no exterior.
 - Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
 - Utilize o aparelho numa zona bem ventilada.
 - Não coloque o aparelho em cima de superfícies quentes tais como placas elétricas, queimadores a gás, fornos, etc.
 - Não coloque o aparelho dentro de um forno ou aparelho semelhante.
 - Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, apta a suportar temperaturas elevadas, longe de outras fontes de calor e de possíveis salpicos de água.
 - **ADVERTÊNCIA:** Para evitar o sobreaquecimento, não cubra o aparelho.
 - Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
 - Não exponha o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
 - As pessoas insensíveis ao calor não devem utilizar o aparelho (já que este tem superfícies aquecidas).
 - Assegure-se de que a lâmina está bem fixa no aparelho antes de o utilizar.

- Não toque nas partes móveis do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Não toque nas partes quentes do aparelho, uma vez que podem provocar queimaduras graves.
- Não toque nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando este estiver em funcionamento, uma vez que poderá provocar queimaduras.
- Tenha cuidado após a operação de paragem do aparelho, uma vez que a ferramenta continuará a girar por efeito da sua inércia mecânica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não desloque a fritadeira quando estiver a funcionar ou quando o óleo estiver ainda quente. Com a fritadeira em frio, movê-la pelas pegas.
- Não utilize o aparelho inclinado ou invertido.
- Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede elétrica.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Utilize as quantidades específicas de farinha e levadura indicadas em cada programa da Tabela de receitas.
- Desligue o aparelho da corrente quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.
- Não guarde nem desloque o aparelho se ainda estiver quente.

- Assegure-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- **ADVERTÊNCIA:** Não utilize o aparelho se o vidro apresentar fissuras ou danos.

SERVIÇO:

- Certifique-se de que o serviço de manutenção do aparelho é realizado por pessoal especializado e que, caso o aparelho necessite de consumíveis/peças de substituição, estas sejam originais.
- **ADVERTÊNCIA:** Existe risco de incêndio caso a limpeza do aparelho não seja realizada conforme estas instruções.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

DESCRIÇÃO

- A Pega da tampa exterior
- B Tampa com janela
- C Recipiente
- D Pá de amassar
- E Painel de controlo
- F Corpo
- G Forno
- H de medida
- I Colher de medida
- J Gancho

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

TECLADOS:

  On/Off Seleção do programa

 Seleção do grau de tostagem

    Tempo + Tempo –

 Seleção do peso

PROGRAMAS:





- Pão branco
- Pão de forma
- Pão de leite
- Tarte
- Pão integral
- Sandwich
- Pão branco rápido
- Marmelada e compota
- Pão de iogurte
- Massa tradicional
- Pão branco super rápido
- Amassar

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:


- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Aquando da primeira utilização, o aparelho poderá libertar fumos devido ao facto de algumas partes do aparelho terem sido levemente lubrificadas. Ao fim de pouco tempo o fumo desaparecerá.
- Para eliminar o cheiro que o aparelho liberta aquando da primeira utilização, é recomendável colocá-lo em funcionamento na potência máxima durante 2 horas numa divisão bem ventilada.
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida:
- Durante as primeiras utilizações, é possível que o pão não adquira a aparência desejada, mas com um pouco de prática aprenderá o truque.

UTILIZAÇÃO:

- Abra a tampa.
- Retire o recipiente (C) puxando a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Encaixe a pá de amassar na sua posição (Fig.D).
- Introduza os ingredientes (Tabela de receitas).
- Coloque o recipiente na sua posição até que fique corretamente encaixado, rodando a pega no sentido dos ponteiros do relógio.
- Baixe a tampa.
- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar durante 3 segundos.
- Após um sinal sonoro, o visor irá mostrar o programa 2:50..
-  Prima o seletor do programa para selecionar o programa desejado. Prima para selecionar programas entre 1-12.
-  Prima o seletor do grau de tostagem para selecionar o grau de tostagem desejado (pouco torrado ou bastante torrado).
-  Prima o seletor de peso para selecionar o peso do pão (450g / 680g / 900g).
-  Ligue o aparelho, mantendo premido o botão de ligar/desligar durante 3 segundos. Ouvir-se-á um curto sinal sonoro e os dois pontos do visor do tempo começam a piscar quando o programa arranca. Para parar um programa, mantenha premido o botão de ligar/desligar durante 3 segundos até ouvir um sinal sonoro a confirmar que o programa foi desativado.
- O tempo de cozedura que ainda falta aparece no visor.
- Selecione a função que pretende que o aparelho execute.
- Selecione a potência desejada.
- Selecione a velocidade desejada.
- Selecione a temperatura desejada.
- Para minimizar a produção de acrilamida durante o processo de tostagem, não deixar que o pão fique castanho escuro ou preto.
- Decorrido o tempo selecionado, o aparelho desligar-se-á automaticamente.
- Pode-se voltar a colocar o aparelho em

funcionamento através do botão, mas só se o dispositivo de controlo tiver arrefecido; se não começar a funcionar novamente, não force e deixe-o arrefecer.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR:

- É possível controlar o tempo de funcionamento do aparelho.
 - Para programar o tempo de funcionamento, basta selecioná-lo através do ponteiro dos minutos.
 -  Tempo + Tempo –
 - O tempo programado ou o tempo que ainda falta aparecerá no ecrã (E).
 - Utilize os botões de ajuste para aumentar o tempo. Se necessário, pode também usá-los para diminuir o tempo. Uma vez configurado o atraso desejado, certifique-se de que premiu o botão de ligar/desligar para confirmar o programa selecionado para o tempo selecionado. Os dois pontos do indicador de tempo ficam a piscar e o pão ficará pronto quando terminar o tempo programado.
 - O tempo que aparece no relógio após o início automático é o tempo de cozedura que ainda falta. Por isso mesmo, certifique-se de que configurou bem o tempo ao fim do qual pretende que o pão esteja pronto.
 - Ao trabalhar com a função de atraso do temporizador, não utilize ingredientes que se possam estragar rapidamente, tais como, ovos, leite fresco, etc.
- ## UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:
- Desligue o aparelho, pressionando o botão de ligar/desligar durante 3 segundos.
 - Desligue o aparelho da corrente elétrica.
 - Retire o recipiente puxando a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, com a ajuda de um pano, uma vez que está quente.
 - Retire o pão do recipiente com a ajuda de uma espátula de madeira ou de outro utensílio semelhante resistente ao calor. Não utilize utensílios que possam danificar o revestimento antiaderente.
 - Deixe o pão arrefecer durante 20-40 minutos antes de o cortar.
 - Recolha o cabo e coloque-o no seu compartimento.
 - O compartimento do cabo permite guardar, extrair e selecionar o comprimento necessário do cabo para por o aparelho a funcionar, evitando situações de risco de acidente.

- Feche a tampa.
- Limpe o aparelho

COMPARTIMENTO DO CABO

- Este aparelho dispõe de um compartimento para o cabo elétrico, situado na parte inferior.

PEGA(S) DE TRANSPORTE:

- Este aparelho dispõe de uma pega na sua parte superior para o transporte ser fácil e cómodo.

ACESSÓRIOS:

DE MEDIDA (H):

- Este acessório é utilizado para medir quantidades.

COLHER DE MEDIDA (I)

- Este acessório é utilizado para medir quantidades—uma extremidade é para medidas em colheres de sopa. A outra é para medidas em colheres de chá ou de café.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

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

MENSAGENS ESPECÍFICAS:

- Poderão surgir no visor as seguintes mensagens:
- HOT (quando se prime o botão On/Off): A temperatura do forno é demasiado alta para que o aparelho se ligue.
- H-HH: a temperatura do recipiente e do formo está acima dos 80°.

CONSELHOS PRÁTICOS:



- Começar sempre com as quantidades exatas.
- Utilizar ingredientes frescos à temperatura ambiente.
- Adicionar os ingredientes pela ordem correcta seguindo a receita. Adicionar sempre os ingredientes líquidos primeiro, seguindo-se os ingredientes secos e, por fim, o fermento.
- Não utilizar fermentos químicos.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
 - 1 Recipiente
 - 2 Pá de amassar
 - 3 de medida
 - 4 Colher de medida
 - 5 Gancho
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-louças deve permitir que a água escorra com facilidade.
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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

Nº.	Problema	Análise	Solução
1	O tubo de exaustão de calor deita fumo quando o forno está a cozer.	Os ingredientes podem estar pegados ao tubo ou muito próximos. Se for a primeira vez em funcionamento, o tubo vem coberto com um óleo de proteção.	Retire a tampa e limpe o tubo de exaustão de calor.
2	O centro do pão funde-se com o fundo grosso.	Demasiado tempo para aquecer o pão dentro do recipiente causa demasiada perda de água.	Retire o pão logo que possa quando este estiver pronto.
3	É difícil retirar o pão.	A pá de amassar está fixada firmemente ao eixo do recipiente.	Retire o pão, verta água quente no recipiente durante 10 minutos e levante a pá amassadora, limpando-a.
4	Não se consegue misturar e agitar completamente os ingredientes, o que resulta num efeito de camadas.	Programa não adequado.	Verifique se a sua receita está de acordo com o programa selecionado.
		 Prima o botão para parar o programa a funcionar.	Se o tempo de cozedura que ainda falta for superior a 20 min, reorganize os ingredientes; se for inferior a 20 minutos, simplesmente prima LIGAR / DESLIGAR para reiniciar o aparelho.
		Abra a tampa várias vezes quando a cozedura resultar na secagem e na cor amarela do pão.	Não abra a tampa após o processo de fermentação.
		A resistência da massa é demasiado forte para que a massa não se agite adequadamente.	Verifique se a ponta da pá de amassar está partida. Verifique se a pá de amassar funciona bem.
5	 O visor LCD mostra "HHH" quando se prime o botão.	A temperatura do forno é demasiado alta para se poder ligar o aparelho.	Prima o botão Ligar / Desligar, retire o cabo da tomada e extraia o tabuleiro, abra a tampa para arrefecer o aparelho.
6	Pretende-se amassar, mas não há nenhuma reação.	O recipiente não foi montado corretamente ou a massa é demasiado volumosa para ser amassada.	Verifique se o tabuleiro está montado à direita e se a massa está preparada de acordo com a receita e se se seguiu as medidas.
7	A massa é demasiado volumosa para alcançar a cobertura interior.	Demasiada farinha e/ou fermento, ou temperatura demasiado alta.	Reduza adequadamente a quantidade de fermento e de farinha.

8	A massa é demasiado volumosa para empurrar a farinha circundante até ao bordo do recipiente.	Demasiado líquido e/ou fermento.	Reduza adequadamente a quantidade de água e de fermento.
9	O tamanho é demasiado pequeno.	O fermento não é suficiente ou não é o adequado, ou a água está demasiado quente e/ou o fermento misturou-se com o sal.	Verifique se o fermento é o adequado e a sua quantidade.
10	Após a fermentação, o meio da massa funde-se ao cozer.	A farinha não contém glúten.	Utilize farinha com glúten ou uma farinha grossa.
		Alta velocidade e alta temperatura da cozedura.	Funcionar à temperatura ambiente.
		Demasiada água.	Reduza a água de acordo com a capacidade de absorção de água da farinha.
11	O pão é demasiado pesado e o miolo é demasiado denso.	Demasiada farinha e pouca água.	Reduza a quantidade de farinha e incorpore água.
		Demasiada fruta.	Reduza a quantidade de fruta e adicione fermento.
12	Demasiadas migalhas ao cortar o pão	Demasiada água e pouco sal.	Reduza a quantidade de água e verifique se pôs sal suficiente.
		Água demasiado quente.	Baixe a temperatura.
13	Há farinha pegada à superfície do pão.	Ingredientes pegajosos que não fundiram ou demasiado fortes, como a manteiga ou a banana.	Ao amassar, esmague os ingredientes não fundidos sobre a massa com uma espátula de madeira.
		Amassar incompleto com pouca água.	Verifique se a água é suficiente e se a operação de amassar funciona bem.

INTRODUÇÃO AOS PROGRAMAS:

- 1. Pão simples: O programa para pão simples pode ser usado para a maioria das receitas de pão que utilizam farinha de trigo branca.
- 2. Pão de forma: O programa para pão de forma corresponde a uma receita do tradicional pão branco francês crocante.
- 3. Pão de leite: O programa de pão de leite é apropriado para receitas que contenham mais gordura e açúcar.









- 4. Tarte: . O programa para tartes é utilizado para fazer massas e tartes com fermento em pó.









- 5. Pão integral: O programa para pão integral tem de ser selecionado quando se utiliza farinha integral.











- 6. Sandwich: Programa utilizado para fazer sanduíches.









- 7. Massa tradicional: Programa utilizado para amassar massa sem fermento para fazer bolas de massa quando o recipiente não aquece, assim como para quando não haja uma seleção por cor e peso.










- 8. Compota: Confecciona automaticamente compotas no recipiente.
- 9. Iogurte: Coze pão misturado com iogurte para dar-lhe este sabor.
- 10. Massa com fermento: Este programa não coze, amassa durante mais de 4 horas. Este programa produz uma massa com aromas mais elaborados e recomendamos que se coza no forno.
- 11. Pão rápido: Este programa é equivalente ao programa de pão simples, mas com maior rapidez.
- 12. Cozer: Este programa foi elaborado especialmente para voltar a aquecer completamente o pão. O ajuste de tempo é de uma hora mas pode-se configurar o tempo de acordo com a sua preferência.









Prog. 1: Pão Simples				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Água.		160 ml	220 ml	300 ml
Sal		1/3	1/2	1
Açúcar		2	2 + 1/2	3
Óleo		1	1 + 1/2	2
Farinha grossa		2	2 + 3/4	3 + 3/4
Leite em pó magro		1 + 1/2	2	2 + 1/2
Melhorador		1	1 + 1/2	2
Fermento seco		1/2	1	1 + 1/4

Prog. 2: Pão de Forma				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Água.		160 ml	220 ml	300 ml
Sal		$\frac{3}{8}$	$\frac{1}{2}$	1
Açúcar		2	$2+\frac{1}{2}$	3
Óleo		1	$1+\frac{1}{2}$	2
Farinha		2	$2+\frac{3}{4}$	$3+\frac{3}{4}$
Leite em pó magro		$1+\frac{1}{2}$	2	$2+\frac{1}{2}$
Melhorador		1	$1+\frac{1}{2}$	2
Fermento		$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{4}$

Prog. 3: Pão de Leite				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Água.		70ml	150ml	240ml
Ovos		2	2	2
Açúcar branco		4 	$\frac{1}{3}$ 	$\frac{1}{2}$ 
Sal		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Óleo		$\frac{1}{2}$	1	$1+\frac{1}{2}$
Farinha		2	$2+\frac{1}{2}$	3
Leite magro em pó		$1+\frac{1}{2}$	2	$2+\frac{1}{2}$
Melhorador		1	$1+\frac{1}{2}$	2
Fermento seco		$\frac{1}{2}$	1	1





Prog. 4: Tarte				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Ovos		2	3	4
Leite		60 ml	70ml	80ml
Manteiga (Derretida)		¼	½	1
Sal		¼	¼	½
Açúcar mascavado		1+½	2	2+½
Farinha para bolos		2	2+¾	3+½
Creme para tartes		½	1	1+½
Bicarbonato de sódio		¼	⅓	½
Fermento seco		2	2	2
Ponto a ter em conta		O batedor de ovos deve bater o ovo descascado durante 4 minutos até que se forme uma espuma e esta é posta depois no recipiente juntamente com os ingredientes.		

Prog. 5: Pão integral				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Água.		170ml	230ml	330ml
Sal		⅓	½	1
Açúcar branco		1+½	2	2+½
Óleo		1	1+½	2
Produto integral		1		
Farinha		2	2+¾	3+½
Leite em pó magro		1+⅔	1+⅔	2
Melhorador		1	1+½	2
Fermento seco		1	1	1+¼

Prog. 6: Sandwich				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Água.		120ml	190ml	260ml
Ovos		1	1	1
Sal		1/3	1/2	1/2
Açúcar branco		1+1/2	2	2+1/2
Óleo		1	1+1/2	2
Farinha		2	2 + 1/4	3+1/2
Leite em pó magro		1+2/3	1+2/3	2
Melhorador		1	1+1/2	2
Fermento seco		1/2	1	1+1/4

PROG. 7. MASSA TRADICIONAL








O programa não é para fermentar, mas sim para amassar a massa que se vai ser utilizada para fazer empanadilhas e massas italianas no recipiente sem cozer, assim como para ingredientes sem seleção de cor ou de peso.

Prog. 8: Compota			
Compota de morango		Compota de banana	
Morango	400g (350ml sem pele)	Banana	
Açúcar branco	350g	Açúcar branco	350g
Sumo de limão	1 	Sumo de limão	1 
Maizena	30g	Maizena	30g
Ketchup		Compota de maçã	
Tomate	400g (350ml pelado)	Maçã	400g (380ml) sem pele e esmagada
Açúcar branco	350g	Açúcar branco	350g
Sumo de limão	1 	Sumo de limão	1 
Maizena	30g	Maizena	30g

Nota: Quando acabar de fazer a compota, limpe o recipiente sem danificar o revestimento, ou irá reduzir a vida útil do aparelho.








- A compota deve ser colocada em frascos ou pratos limpos e imediatamente guardadas no frigorífico para evitar que sequem.
- A composta natural feita por nós próprios poderá não ter uma densidade tão boa como a de compra, que leva aditivos, mas isso não significa que a nossa compota seja má.

- É de melhor sabor com o pão feito por nós próprios.
- A densidade da marmelada pode ser melhorada ao juntar-se ½ chávena de pectinas comestíveis.
- Devido aos ingredientes frescos opere à temperatura ambiente (18-25 graus).
- O número de ingredientes deve ser o apropriado, sem exceder o número fixo para evitar que os ingredientes fervam durante a operação.
- É preferível que os ingredientes da compota sejam desfeitos na liquidificadora (ou cortados em pedaços muito pequenos com uma faca).

Prog. 9: Pão de logurte				
Ingredientes:		450 g	680 g	900 g
Água.		80ml	140ml	150ml
logurte		100g	150g	200g
Açúcar branco		1+½	2	2+½
Sal		½	½	⅔
Óleo		1	1+½	2
Farinha		2	2+¾	3+¾
Melhorador		1	1+½	2
Fermento seco		½	1	1+¼

PROG. 10. MASSA COM FERMENTO

Pode-se fazer uma massa diferente com diferentes ingredientes, que podem servir de servir como matérias primas para outros tipos de alimentos.

Prog. 11: Pão rápido	
Ingredientes:	700g
Água + 2 ovos	Água 130ml + 2 ovos (110ml).
Sal	¼ 
Açúcar branco	2 
Óleo	1 
Farinha	2+½ 
Leite magro em pó	2 
Melhorador	1 +½ 
Fermento seco	2+½ 

12 COZER:

Para crostas com sabor crocante, pode-se levar o pão novamente ao forno durante um certo período de tempo, premindo o botão de cozer (pode deixar de cozer ou alterar o tempo de cozedura durante o processo de cozedura).

PONTOS A TER EM CONTA:

Os ingredientes devem ser colocados no recipiente pela ordem exata; deve-se cavar um orifício na farinha, nem demasiado grande nem muito profundo, para evitar tocar que a água entre em contacto com o sal antes da operação de fabrico tardio do pão.

1. O fermento seco mencionado anteriormente é de uma marca concreta, as diferentes marcas de fermento requerem quantidades distintas. A quantidade de fermento depende da alteração da temperatura ambiente com um valor normal de 20°, a quantidade adequada de fermento irá variar consoante a temperatura ambiente seja demasiado alta e vice-versa.
2. O requisito para a farinha ser de qualidade branca pura, sem grumos e sem humidade.
3. Não utilize utensílios metálicos (facas ou garfos) para limpar o recipiente para, assim, o proteger com cuidado.
4. O orifício situado no meio da pá agitadora deve ser limpo, e deve verter-se umas gotas de óleo e tornar a colocá-lo no recipiente, para evitar que a pá agitadora fique pegada.
5. Deve desligar-se o MyBread antes de o limpar com um pano ou esponja húmidos.
6. Não mantenha a cuba dentro de água durante muito tempo, pois tal poderá provocar um mau funcionamento do eixo de rotação. Se a pá agitadora estiver presa no recipiente, pode encher com um pouco de água morna para a humedecer, o que facilitará a sua extração após alguns minutos.

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

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de

Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

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

Română

Mașină de făcut pâine MyBread

STIMATE CLIENT, Vă mulțumim pentru că ați ales să cumpărați un produs marca Taurus .

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

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

RECOMANDĂRI ȘI AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de către persoanele ce au o capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau fără experiență și cunoștințe, doar dacă aceștia sunt sub supraveghere sau au fost instruiți în legătură cu utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg eventualele pericole.
- Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu trebuie efectuate de copii decât dacă au vârsta de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată în timpul utilizării aparatului.
- Nu utilizați acest aparat împreună cu un programator, cronometru sau alt dispozitiv care îl pornește în mod automat.
- În cazul în care conexiunea la rețeaua de alimentare a fost avariata, aceasta trebuie înlocuită, iar aparatul trebuie dus la un service de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să dezasamblați sau să reparați aparatul pe cont propriu, pentru a evita pericolele.
- Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodărie și, nu pentru utilizări profesionale sau industriale.
- Înainte de a brânza aparatul, verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare a acestuia corespunde celei de la rețeaua de alimentare.
- Conectați aparatul la o priză cu împământare de minim 10 amperi.
- * Conectați aparatul la o priză cu împământare de minim 16 amperi.
- Ștecărul aparatului trebuie să intre corect în

priză. Nu modificați ștecărul. Nu utilizați adaptoare pentru ștecăre.

- Nu forțați cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau deconecta aparatul.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- Nu prindeți cu cleme și nu pliați cablul de alimentare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de electrocutare.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecărul sau cablul de alimentare deteriorat.
- Dacă una din părțile carcasei aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Acest aparat nu este adecvat pentru utilizarea în exterior.
- Păstrați zona de lucru curată și iluminată corespunzător. Zonele înghesuite și întunecate prezintă risc de accidente.
- Utilizați aparatul într-o zonă bine ventilată.
- Nu puneți aparatul pe suprafețe fierbinți, cum ar fi plite, arzătoare cu gaz, cuptoare sau alte dispozitive asemănătoare.
- Nu așezați aparatul în cavitatea unui cuptor sau locuri similare.
- Puneți aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă, adecvată pentru a rezista la temperaturi mari și ferită de alte surse de căldură și de contactul cu apa.
- **ATENȚIE!** Pentru a preveni supraîncălzirea, nu acoperiți aparatul.
- Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul în aer liber.
- Nu lăsați aparatul în ploaie sau expus la umezeală. În cazul în care se infiltrează apă în interiorul aparatului, riscul de electrocutare va crește.
- Nu utilizați aparatul, în cazul persoanelor insensibile la căldură (deoarece aparatul are suprafețe încălzite).

- Înainte de a-l utiliza asigurați-vă că lama este bine fixată în aparat.

- Nu atingeți niciuna din piesele mobile ale aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Nu atingeți părțile încălzite ale aparatului, deoarece vă pot produce arsuri grave.
- Nu atingeți părțile metalice sau corpul aparatului în timpul funcționării, se pot produce arsuri grave.
- Aveți grijă după efectuarea operației de oprire a aparatului, deoarece lama/lamele vor continua să se miște ca urmare a inerției mecanice.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE:

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile acestuia nu sunt montate în mod corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul pornit/oprit nu funcționează.
- Nu deplasați aparatul în timpul funcționării sau dacă uleiul încă este fierbinte. După răcire, transportați aparatul cu ajutorul mânerelor.
- Nu utilizați aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- Nu răsturnați aparatul în timpul utilizării sau dacă este conectat la rețeaua de alimentare.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Utilizați cantitățile corespunzătoare de făină și praf de copt, indicate pentru fiecare program în Tabelul cu rețete.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare atunci când nu îl utilizați și înainte de a-l curăța.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiență sau cunoștințe necesare.
- Nu depozitați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Nu depozitați și nu transportați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Asigurați-vă că praful, impuritățile sau alte

obiecte străine nu blochează grilajul ventilatorului de pe aparat.

- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și ne-supravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.
- Ca referință, tabelul anexat cuprinde câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat și timpul de funcționare a aparatului.
- **ATENȚIE!** Nu utilizați aparatul dacă sticla este fisurată sau spartă.
- Răsuciți butonul termostatului la setarea minimă (MIN). Aceasta nu înseamnă că aparatul este oprit permanent.

SERVICE:

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

DESCRIERE

- A Mâner capac principal
- B Capac cu fereastră
- C Tavă
- D Paletă de frământat
- E Panou de comandă
- F Corp
- G Cuptor
- H Cană de măsurat
- I Lingură de măsurat
- J Cârlig

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

CLAVIATURĂ:



On/Off Selectarea programului



Se selectează selecția

Timp + Δ Timp - ▽



Selectarea greutateii

PROGRAME:





1. Pâine obișnuită
2. Pâine franțuzească
3. Pâine dulce
4. Prăjituri
5. Grâu integral
6. Sandviș
7. Aluatul tradițional
8. Gem
9. pâinea cu iaurt
10. Aluat dospit
11. Pâine rapidă
12. Coacere

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE:


- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în modul prezentat în secțiunea despre curățare.
- Unele piese ale aparatului au fost lubrifiate ușor. În consecință, la prima utilizare a produsului este posibil să observați fum. După o perioadă scurtă de timp, fumul va dispărea.
- Pentru a elimina mirosul emis de aparat la prima utilizare, este recomandat să îl mențineți la putere maximă timp de 2 ore, într-o cameră bine aerisită.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.
- În primele câteva încercări, este posibil ca pâinea să nu aibă aspectul dorit, dar cu puțin exercițiu o să vă obișnuiți cu mașina.

UTILIZARE:

- Deschideți capacul.
- Scoateți vasul (C) trăgând mânerul spre stânga.
- Fixați paleta de amestecare în poziție (Fig. D).
- Adăugați ingredientele. (Tabelul cu rețete).
- Puneți vasul în poziția corectă, deplasând mânerul spre dreapta.
- Închideți capacul.
- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.
- Porniți aparatul, apăsând lung butonul pornit/oprit, timp de 3 secunde. .
- După semnalul sonor, ecranul de vizualizare va afișa programul 2:50.
-  Apăsați butonul de selectare a programului pentru a alege programul dorit. Apăsați pentru a alege un program de la 1 la 12.
-  Apăsați butonul de selecție pentru a selecta nivelul de coacere dorit (deschis, închis)
-  Apăsați butonul de selectare a greutății pentru a alege greutatea dorită a pâinii (450 g / 680 g / 900 g).
-  Porniți aparatul apăsând butonul PORNIT/OPRIT timp de 3 secunde. Se va auzi un scurt semnal sonor și cele două puncte din afișajul de timp vor începe să clipească la pornirea programului. Pentru a opri un program, apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru 3 secunde până când se va auzi un semnal sonor confirmând că programul a fost oprit.
- Timpul de preparare rămas va apărea pe ecranul de vizualizare.
- Selectați funcția pe care doriți să o realizeze aparatul.
- Selectați puterea dorită.
- Selectați viteza dorită.
- Selectați temperatura de gătit dorită.
- Pentru a păstra la minim generarea de acrilamidă în timpul procesului de coacere, evitați să lăsați pâinea să se prăjească până la nuanțe de maro închis.
- După timpul selectat, aparatul se va opri automat.
- Aparatul poate fi repornit de la întrerupător după ce dispozitivul de comandă s-a răcit;

dacă acesta nu repornește, nu forțați, lăsați-l să se răcească.

FUNCȚIE TEMPORIZATOR:

- Durata de funcționare a aparatului poate fi controlată.
 - Pentru a programa timpul de funcționare, selectați utilizând butoanele.
 -  Timp + Timp –
 - Timpul programat sau timpul rămas va apărea pe afișaj (E)..
 - Utilizați butoanele de reglare pentru a mări timpul. Dacă este necesar, utilizați-le pentru a micșora timpul. Când temporizatorul de întârziere este la setarea dorită, asigurați-vă că apăsați butonul PORNIT/OPRIT pentru a confirma programul selectat pentru timpul selectat. Cele două puncte vor clipi și pâinea va fi gata conform planului.
 - Timpul afișat pe ceas, după ce pornește automat, reprezintă timpul de coacere rămas. Prin urmare, asigurați-vă că setați timpul pentru când doriți ca pâinea să fie gata.
 - Dacă lucrați cu funcția temporizator de întârziere, nu utilizați ingrediente ușor perisabile cum ar fi ouăle, laptele proaspăt, etc...
 - Pentru a reveni la funcționarea normală, apăsați ușor pe platforma de cântărire și așteptați să se afișeze ecranul 2:50.
- ## DUPĂ CE AȚI TERMINAT UTILIZAREA APARATULUI:
- Opriți aparatul utilizând comutatorul pornire/oprire timp de 3 secunde.
 - Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
 - Scoateți vasul rotind mânerul spre stânga cu ajutorul unei cârpe, deoarece acesta va fi fierbinte.
 - Scoateți pâinea din vas cu ajutorul unei spatule de lemn sau a unei ustensile similare rezistentă la căldură; nu utilizați ustensile care ar putea deteriora învelișul anti-lipire.
 - Se lasă să se răcească timp de 20-40 minute înainte de tăiere
 - Puneți cablul înapoi în compartimentul acestuia.
 - Carcasa cablului înseamnă că aveți posibilitatea să eliminați și să aveți la dispoziție numai lungimea de cablu necesară pentru a lucra cu aparatul, prevenind situațiile de risc de accidente.
 - Închideți capacul.

- Curățați aparatul.

COMPARTIMENTUL CABLULUI

- Acest aparat este prevăzut cu un compartiment pentru cablu, amplasat sub acesta.

MÂNER/E PENTRU TRANSPORT:

- Acest aparat are un mâner pe partea inferioară a corpului, care facilitează transportul confortabil.

ACCESORII:

CANA DE MĂSURAT (H)

- Acest accesoriu este utilizat pentru măsurarea cantităților.

LINGURA DE MĂSURAT (I)

- Acest accesoriu este utilizat pentru măsurarea cantităților. O parte este pentru măsurarea cu lingura a supelor, cealaltă parte este pentru măsurarea ceaiului sau a cafelei.

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

MESAJE SPECIALE:

- Pe ecran pot apărea următoarele mesaje:
- HOT (Fierbinte)—când apăsați butonul Pornire/Oprire: Temperatura cuptorului este prea mare pentru a porni aparatul.
- Temperatura unității cuptorului și a tăvii H-HH este peste 80 de grade.

RECOMANDĂRI PRACTICE:

- Utilizați cantități exacte.
- Adăugați ingrediente proaspete și la temperatura camerei.
- Adăugați ingredientele în ordinea corectă în funcție de rețetă. Utilizați întotdeauna ingredientele lichide mai întâi, apoi cele uscate și, la final, praful de copt.

Nu utilizați praf de copt cu chimicale.

CURĂȚAREA

- Decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare și lăsați-l să se răcească înaintea oricărei operații de curățare.

- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.

- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

- Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului.

- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nici nu țineți aparatul sub jet de apă.

- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.

- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.

- Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.

- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):

- Vas.

- Vas (fără lamele sale).

- Filtru de cafea permanent

- Filtrul detașabil.

- Cană

- Cană pentru ulei

- Capac.

- Cană de măsurat

- Spatulă.



-

- Poziția de scurgere/uscarea a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea.

- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

ANOMALII ȘI REPARAȚII









- Duceți aparatul la un service de asistență tehnică autorizat, dacă produsul este deteriorat sau apar alte probleme. Nu încercați să demontați sau să reparați singur aparatul, deoarece poate fi periculos.









Nu	Problemă	Analiză	Soluție
1	Tubul de eliminare a căldurii emană fum în timpul coacerii.	Este posibil să existe ingrediente lipite pe tubul de căldură sau în vecinătatea acestuia. Tubul este echipat cu ulei de protecție la prima utilizare.	Scoateți din priză și curățați tubul de căldură.
2	Pâinea se scufundă în mijloc și partea de jos este groasă.	Prea mult timp pentru încălzirea pâinii în tavă cauzează o pierdere de apă majoră.	Scoateți pâinea imediat ce este gata.
3	Scoaterea pâinii din aparat este dificilă.	Paleta de frământat este lipită de axa tăvii.	Scoateți pâinea, turnați apă fierbinte în tavă, păstrați timp de 10 minute și ridicați paleta de frământat, efectuând apoi curățarea.
4	Ingredientele nu pot fi amestecate corespunzător, ceea ce afectează coacerea.	Nu este selectat programul adecvat.	Verificați dacă rețeta dvs. este potrivită pentru programul selectat.
		 Apăsați care va opri programul curent.	Dacă perioada în care aparatul este oprit este mai lungă de 20 de minute, reorganizați ingredientele; dacă este mai scurtă de 20 de minute, trebuie doar să apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reporni aparatul.
		Deschiderea capacului de mai multe ori în timp ce aparatul este în funcțiune duce la uscarea și îngălbenirea pâinii.	Nu deschideți capacul după dospire.
		Rezistența frământării este prea puternică și face ca aluatul să fie amestecat necorespunzător.	Verificați dacă orificiul paletei de frământat este deteriorat. Verificați dacă brațul de frământat funcționează în condiții bune.
5	 Pe ecranul LCD se afișează „HHH” când apăsați.	Temperatura cuptorului este prea mare pentru a porni aparatul.	Apăsați Start/Stop, decuplați de la rețeaua electrică, scoateți tava și deschideți capacul pentru a răci aparatul.
6	Se aude zgomotul de frământare, dar aparatul nu funcționează.	Tava nu a fost poziționată corect sau cantitatea de aluat este prea mare.	Verificați dacă tava a fost montată în mod corespunzător, dacă aluatul a fost preparat conform rețetei și dacă măsurarea este corectă.
7	Aluatul s-a dospit prea mult și atinge capacul interior.	Prea multă făină sau drojdie sau temperatura este prea mare.	Reduceți în mod corespunzător cantitatea de drojdie și făină.











8	Aluatul este prea mare și împinge făina din jur în afara tăvii.	Prea mult lichid și drojdie.	Reduceți în mod corespunzător cantitatea de apă și drojdie.
9	Dimensiunea este prea mică.	Nu este suficientă drojdie sau este expirată, apa este prea caldă sau drojdia este amestecată cu sarea.	Verificați cantitatea de drojdie și dacă se află în termenul de valabilitate.
10	După dospire, mijlocul aluatului se scufundă în timpul coacerii.	Făina nu conține gluten.	Folosiți făină cu gluten sau făină dură.
		Dospire rapidă la temperatură înaltă.	Funcționează la temperatura camerei.
		Prea multă apă.	Reduceți cantitatea de apă în funcție de nivelul de absorbție a apei pentru făină.
11	Pâinea este prea grea și prea consistentă...	Prea multă făină și prea puțină apă.	Reduceți cantitatea de făină și adăugați apă.
		Prea multe fructe.	Reduceți cantitatea de fructe și adăugați drojdie.
12	Tăiați pâinea. Prea multe găuri.	Prea multă apă și puțină sare.	Reduceți apa și verificați dacă a fost adăugată sare.
		Apă prea caldă.	Coborâți temperatura.
13	Există făină lipită de suprafața pâinii.	Ingrediente prea consistente și lipicioase cum ar fi untul sau bananele.	Înainte de frământare, amestecați ingredientele în aluat cu o rolă de lemn.
		Frământare incompletă cu apă insuficientă.	Verificați dacă apa este suficientă și operația de frământare funcționează bine.









INTRODUCEREA PROGRAMELOR:










- 1. Obișnuit: Programul pentru pâine obișnuită poate fi utilizat pentru majoritatea rețetelor de pâine folosind făină de grâu alb.
- 2. Franțuzesc: Programul franțuzesc corespunde rețetei pentru pâinea albă franceză tradițională crocantă.
- 3. Dulce: Programul dulce este potrivit pentru rețetele care conțin mai multă grăsime și zahăr.
- 4. Prăjituri: Programul prăjituri poate fi utilizat pentru a pregăti produse de patiserie și prăjituri cu praf de copt.
- 5. Grâu integral: Programul pentru pâine integrală trebuie selectat atunci când se utilizează făină integrală.
- 6. Sandviș: Programul poate fi utilizat pentru a face sandvișuri.
- 7. Amestec: Programul este utilizat pentru a amesteca aluatul fără dospire, pentru a prepara clătite chinezești, iar tava nu este încălzită și nu este selectată nicio culoare sau greutate.
- 8. Gem: Programul pentru gem gătește automat gemul în tavă.
- 9. Iaurt: Programul gătește pâinea amestecată cu iaurt.
- 10. Aluat: Acest program nu gătește. Este destinat frământării pentru mai mult de 4 ore. Acest lucru dă aluatului arome mai intense și vă recomandăm să-l gătiți în cuptor.
- 11. Coacere rapidă: Acest program este similar cu programul pentru pâine obișnuită, dar este mai rapid.
- 12. Coacere: acest program este conceput pentru a reîncălzi pâinea deja gătită. Timpul de setare implicit este de 1 oră, dar puteți utiliza butoanele Timp + sau Timp – pentru a modifica conform preferințelor dvs. și apăsați Pornire/Oprire pentru a salva.









Prog. 1: Pâine obișnuită				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Apă		160 ml	220 ml	300 ml
Sare		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Zahăr		2	$2 + \frac{1}{2}$	3
Ulei vegetal		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Făină dură		2	$2 + \frac{3}{4}$	$3 + \frac{3}{4}$
Lapte praf degresat		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Ameliorator		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Drojdie uscată		$\frac{1}{2}$	1	$1 + \frac{1}{4}$

Prog. 2: Pâine franțuzească				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Apă		160 ml	220 ml	300 ml
Sare		$1 + \frac{1}{2}$	2	$2 + \frac{1}{2}$
Zahăr		1	$1 + \frac{1}{2}$	2
Ulei vegetal		2	$2 + \frac{1}{2}$	3
Făină dură		$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$	1
Lapte praf degresat		2	$2 + \frac{3}{4}$	$3 + \frac{3}{4}$
Ameliorator		$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{4}$
Drojdie		$\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{4}$

Prog. 3: Pâine dulce				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Apă		70ml	150ml	240ml
Ouă		2	2	2
Zahăr alb		4 	$\frac{1}{3}$ 	$\frac{1}{2}$ 
Sare		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$	$\frac{1}{2}$
Ulei vegetal		$\frac{1}{2}$	1	1+ $\frac{1}{2}$
Făină dură		2	2+ $\frac{1}{2}$	3
Lapte praf degresat		1+ $\frac{1}{2}$	2	2+ $\frac{1}{2}$
Ameliorator		1	1+ $\frac{1}{2}$	2
Drojdie uscată		$\frac{1}{2}$	1	1





Prog. 4: Prăjituri				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Ouă		2	3	4
Lapte		60ml	70ml	80ml
Unt (dizolvat)		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$	1
Sare		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Zahăr brun		1+ $\frac{1}{2}$	2	2+ $\frac{1}{2}$
Făină de patiserie		2	2+ $\frac{3}{4}$	3+ $\frac{3}{4}$
Cremă de tartar		$\frac{1}{2}$	1	1+ $\frac{1}{2}$
Bicarbonat de sodiu		$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{3}$ s	$\frac{1}{2}$
Drojdie uscată		2	2	2
Sfaturi		Albușurile trebuie amestecate cu mixerul timp de 4 minute până la spumare și trebuie introduse în tavă mai târziu cu alte ingrediente.		

Prog. 5: Grâu integral				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Apă		170ml	230ml	330ml
Sare		1/3	1/2	1
Zahăr alb		1+1/2	2	2+1/2
Ulei vegetal		1	1+1/2	2
Grâu întreg		1	1+1/4	1+3/4
Făină dură		2	2+3/4	3+1/2
Lapte praf degresat		1+2/3	1+2/3	2
Ameliorator		1	1+1/2	2
Drojdie uscată		1	1	1+1/4

Prog. 6: Sandviș				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Apă		120ml	190ml	260ml
Ouă		1	1	1
Sare		1/3	1/2	1/2
Zahăr alb		1+1/2	2	2+1/2
Ulei vegetal		1	1+1/2	2
Făină dură		2	2 + 1/4	3+1/2
Lapte praf degresat		1+2/3	1+2/3	2
Ameliorator		1	1+1/2	2
Drojdie uscată		1/2	1	1+1/4








PROG. 7. ALUATUL TRADIȚIONAL:

- Acest program nu este destinat pentru dospirea aluatului, ci pentru frământarea acestuia, care apoi se folosește la prepararea clătitelor chinezești și tăițelilor, cu tava neîncălzită și fără selectarea de culoare sau greutate.

Prog. 8: Gem			
Gem de căpșuni		Gem de banane	
Căpșuni	400 g (350 ml decojite)	Banane	
Zahăr alb	350 g	Zahăr alb	350 g
Suc de lămâie	1 	Suc de lămâie	1 
Amidon de porumb	30 g	Amidon de porumb	30 g
Ketchup		Gem de mere	
Roșii	400 g (350 ml decojite)	Mere	400 g (380 ml) decojite și tocate
Zahăr alb	350 g	Zahăr alb	350 g
Suc de lămâie	1 	Suc de lămâie	1 
Amidon de porumb	30 g	Amidon de porumb	30 g








Notă: Când gemul este gata, curățați tava pentru a evita deteriorarea stratului de vopsea ceea ce poate duce la scurtarea duratei de viață a aparatului.

- Gemul trebuie pus în recipiente curate și apoi depozitat în frigider pentru a preveni uscarea.
- Gemul natural preparat acasă poate avea o consistență mai scăzută decât cele cu aditivi vândute pe piață, dar acest lucru nu înseamnă că este ceva în neregulă cu gemul dvs.
- Gust mai bun cu pâinea proprie.
- Consistența gemului poate fi îmbunătățită prin adăugarea a ½ cană de pectine comestibile.
- Pentru că folosiți ingrediente proaspete, vă rugăm să lucrați la temperatura camerei (18-25 grade)
- Cantitatea de ingrediente trebui să fie adecvată, fără a depăși cantitățile stabilite, pentru a preveni fierberea ingredientelor în timpul funcționării.
- Gemul va avea un gust mai bun dacă ingredientele sunt tocate la blender (sau tăiate cu cuțitul) în prealabil.

Prog. 9: pâinea cu iaurt				
Ingrediente:		450 g	680 g	900 g
Apă		80ml	140ml	150ml
Iaurt		100g	150g	200g
Zahăr alb		1+½	2	2+½
Sare		½	½	¾
Ulei vegetal		1	1+½	2
Făină dură		2	2+¾	3+¾
Ameliorator		1	1+½	2
Drojdie uscată		½	1	1+¼

PROG. 10. ALUAT DOSPIT:

- Pot fi preparate aluaturi diferite folosind ingrediente diferite, care pot servi drept materii prime ale altor produse alimentare.

Prog. 11: Pâine rapidă	
Ingrediente:	700 g
Apă + 2 ouă	Apă 130 ml + 2 ouă (110 ml).
Sare	¼ 
Zahăr alb	2 
Ulei vegetal	1 
Făină dură	2+½ 
Lapte praf degresat	2 
Ameliorator	1 + ½ 
Drojdie uscată	2 + ½ 

PROG. 12. COACERE:

Pentru o coajă crocantă puteți coace din nou pâinea pentru o perioadă de timp, apăsând butonul „coacere”. (puteți opri coacerea sau puteți schimba perioada de coacere în timpul procesului de coacere).

SFATURI:

- Ingredientele trebuie introduse în ordine în tavă; formați o gaură în făină, nu foarte mare sau adâncă, pentru a evita contactul cu apa și sarea în timpul procesului de coacere întârziat.
- Drojdia uscată luată în calcul mai sus este marca Angle, dar menționăm că alte tipuri de drojdie de la alți producători se folosesc în cantități diferite. Totodată cantitatea de drojdie depinde de modificarea temperaturii camerei, temperatura normală fiind de 20 °, fiind astfel necesară ajustarea cantității de drojdie în funcție de temperatura încăperii.
- Trebuie folosită făină albă fină de calitate, fără gust de mucegai și cernută prin sită de 100.
- Nu utilizați unelte metalice (cuțit, furculiță) pentru curățarea tăvii.
- Orificiul situat în mijlocul paletii de amestecare trebuie curățat, uns cu puțin ulei și așezat înapoi în tavă pentru a preveni lipirea paletii de tavă.
- Deconectați de la rețeaua electrică înainte de a freca interiorul mașinii de făcut pâine cu o cârpă umedă sau cu un burete.
- Nu mențineți tava în apă pentru o perioadă lungă de timp, acest lucru poate duce la funcționarea necorespunzătoare a axului rotativ. Dacă paleta de amestecare este blocată în tavă, puteți turna puțină apă fierbinte pentru a înmuia, ceea ce va face mai ușoară scoaterea acesteia după câteva minute.

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

ECOLOGIA ȘI RECICLAREA PRODUSULUI

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



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să aruncați aparatul la încheierea duratei sale de funcționare, trebuie să îl duceți la un centru de colectare a deșeurilor autorizat, pentru colectarea selectivă a Deșeurilor

provenite de la Echipamente Electrice și Electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/UE cu privire la echipamentele electrice destinate

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

БЪЛГАРСКИ

Домашна хлебопекарна

MyBread

УВАЖАЕМИ КЛИЕНТИ,

Благодарим Ви, че закупихте изделие с марката Taurus.

Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество ще Ви доставят дълготрайно и цялостно удовлетворение.

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

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

- Уредът може да бъде използван от хора, неумеещи да боравят с този вид продукти, хора с физически увреждания или деца над 8 години, но само и единствено ако се намират под надзора на някой възрастен човек или ако предварително им е обяснено как безопасно да използват уреда, а също и ако разбират наличните рискове.

- Деца не могат да извършват почистването и поддръжката на уреда, освен ако са над 8 годишни и ги осъществяват под надзора на възрастен човек.

- Съхранявайте уреда и захранващия кабел далеч от достъпа на деца под 8 години.

- Този уред не е играчка! Наблюдавайте децата, така че да не си играят с уреда.

- Когато уредът се намира в работен режим, достъпните повърхности може да бъдат силно нагreti.

- Не използвайте уреда, ако е свързан с програматор, таймер или друго устройство за автоматично включване на уреда.

- В случаите на повреден захранващ кабел, същият следва да се подмени. При такива случаи, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. С цел избягване на произшествия, моля не поправяйте и не разглобявайте уреда.

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба.

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете, дали посоченото на табелката с

техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.

- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, издържащ най-малко 10 ампера.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да може да издържа 16 ампера.
- Щепселът на уреда следва да съвпада по вид с електрическия контакт. В никакъв случай не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Не допускайте притискане или прегъване на електрическия кабел.
- Не допускайте електрическият кабел да се допира до горещите повърхности на уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако кабелът е повреден или заплетен, опасността от електрически удар нараства.
- Не докосвайте щепсела за включване в мрежата с мокри ръце.
- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се повреди, незабавно го изключете от захранващата мрежа, за да предотвратите опасността от електроудар.
- Моля не използвайте уреда, ако е падал или ако има видими следи от увреждане.
- Уредът не е предназначен за употреба на открито.
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Използвайте уреда на добре проветрено място.
- Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- Не вкарвайте уреда във фурна или подобни места.
- Поставете уреда върху равна, стабилна и

издържаща на високи температури повърхност, далеч от други източници на топлина и евентуални пръски вода.

- **ВНИМАНИЕ!** Не покривайте уреда, за да избегнете пренагряване.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не излагайте уреда на дъжд и влага. Водата, проникнала в уреда повишава риска от токов удар.
- Моля, не използвайте уреда, ако сте нечувствителни към топлината, тъй като уредът има загрети повърхности.
- Преди да използвате уреда, уверете се, че ножчето/ножчетата са добре закрепени.
- Не се докосвайте до движещите се части на уреда, докато се намира в работен режим.
- Моля, не пипайте загретите части на уреда – това може да предизвика изгаряния.
- Не пипайте металните части нито тялото на уреда, когато е включен, защото могат да причинят изгаряния.
- След спирането на уреда, бъдете внимателни, тъй като ножчетата продължават да се въртят по инерция.

УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА :

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни принадлежности. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е напълнен.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не движете уреда, докато работи.
- Не движете и не премествайте уреда, докато се намира в работен режим.
- Не местете уреда, докато работи или докато олиото е още горещо. След като се охлади, пренасяйте уреда, като го държите за ръкохватките.
- Не използвайте уреда наклонен, нито обърнат.
- Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- Не надвишавайте работният капацитет на

уреда.

- Моля, използвайте количествата брашно и мая, указани във всяка програма на Таблицата с рецепти.
- Изключете уреда, когато не го използвате, или когато се готвите да го почистите.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Не съхранявайте уреда, ако не е изстинал напълно.
- Не съхранявайте и не пренасяйте уреда, ако не е изстинал напълно.
- Проверете дали вентилационните решетки не са запушени от прах, мръсотия или други предмети.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на уреда.
- В никакъв случай не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел. уреда.
- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготвяне с уреда.
- **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте уреда, ако стъклото е пукнато или счупено.

ОБСЛУЖВАНЕ НА УРЕДА:

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

ОПИСАНИЕ

- A Ръкохватка на външния капак
- B Капак с прозорче

- C Контейнер
- D Месеца лопатка
- E Контролно табло
- F Корпус
- G Фурна
- H Мерителна чашка
- I Мерителна лъжичка
- J Кука

В случай, че моделът уред, с който разполагате не притежава гореописаните приставки, можете да ги придобие отделно в сервизите за техническо обслужване.

КЛАВИАТУРИ:

  On/Off Избор на програма

 Избор на изпичане

 Време + Време -

 Избор на тегло

ПРОГРАМИ:

- Бял хляб
- Френски хляб
- Сладък хляб
- Сладкиш
- Пълнозърнест хляб
- Сандвич
- Бърз бял хляб
- Мармалад и компот
- Хляб с кисело мляко
- Традиционно тесто
- Свръхбърз хляб
- Замесване



НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Уверете се, че сте отстранили изцяло опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвайте указанията в раздел "Почистване".

- Някои части на уреда са леко смазани и затова е възможно уредът да започне слабо да дими, когато се включи за първи път. Скоро след това, димът ще изчезне.
- За да премахнете миризмата, отделяща се при първата употреба на уреда, препоръчва се да го поддържате включен на максимална мощност в продължение 2 часа, в добре проветрено помещение.
- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която желаете да осъществите:
- Възможно е първите няколко пъти хлябът да не придобие желаният вид, но при малко опит, съвсем скоро ще схванете, как да използвате уреда.

УПОТРЕБА:

- Отворете капака.
- Извадете купата(C), като теглите ръкохватката в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Вкратите лопатката за месене на мястото ѝ.(Fig.D).
- Прибавете съставките („Таблица с рецепти“).
- Завъртайки ръкохватката в посока на часовниковата стрелка, поставете купата на мястото ѝ, докато се напасне добре.
- Свалете капака.
- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Включете уреда чрез прекъсвача за включване/изключване в продължение на 3 секунди.
- Ще се чуе изсвирване, след което на дисплея ще се появи програма 2:50.
-  Натиснете програмния селектор, за да изберете желаната от Вас програма. Натиснете, за да изберете между програми от 1 до12.
-  За да изберете степента на опичане, натиснете селектора за степен на опичане (слабо опечен и силно опечен)
-  Натиснете селектора за тежест, за да изберете желаното тегло на хляба. (450g / 680g / 900g).
-  Включете уреда, като държите прекъсвача за пуск/стоп натиснат в продължение на3 секунди. Чува се изсвирване и, когато програмата се задейства, двете точки на

визьора за време започват да трепкат. Ако желаете да спрете някоя програма, дръжте натиснат бутона за пуск/стоп в продължение на3 секунди, докато чуете изсвирване. То Ви известява, че програмата е деактивирана.

- Оставащото време за изпичане се появява на дисплея.
- Изберете функцията, която искате да осъществите уреда.
- Изберете желаната от Вас мощност.
- Изберете желаната от Вас скорост.
- Изберете желаната температура.
- За да намалите появата на акриламид при изпичане, не оставяйте хляба да придобие кафяв или черен цвят.
- След като зададеното време за изпичане изтече, уредът автоматично се изключва.
- Уредът може да бъде включен наново посредством прекъсвача, но само след като контролната единица се е охладила. В случай, че уредът не се задейства отново, не го насилвайте, а го оставете да изстине.

ФУНКЦИЯ ТЕМПОРИЗАТОР:

- Тази функция Ви позволява да нагласите времето за работа на уреда.
- За да програмирате работното време, просто го изберете посредством бутоните.
-   Време + Време –
- На екрана ще се появи зададеното време или оставащото време (E).
- За удължаване на времето, използвайте регулиращите бутони. При необходимост може да ги използвате също така за съксяване на времето. След като сте задали времето на забавяне, непременно натиснете бутона за пуск/стоп, за да потвърдите избраната програма за избраното от Вас време. Двете точки на индикатора за време ще започнат да трептят, и след изтичане на зададеното време хлябът ще е готов.
- Времето, появяващо се на часовника, след като последният светен автоматически, е оставащото време за изпичане. Следователно, уверете се, че сте задали добре времето, за което желаете хлябът да е готов.
- При работа с функция „темпоризатор за забавяне“, моля не използвайте съставки, които се развалят лесно, като например яйца, прясно мляко и т.н.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С

УРЕДА:

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

ХРАНИЛИЩЕ ЗА КАБЕЛА

- Електроуредът разполага с място за съхранение на ел. кабела, намиращо се в долната му част.

РЪКОХВАТКА/И ЗА ПРЕНАСЯНЕ:

- В горната си част, уредът е снабден с ръкохватка, позволяваща лесното му и удобно пренасяне.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

МЕРИТЕЛНА ЧАША(Н):

- Използва се за измерване на количествата.

МЕРИТЕЛНА ЛЪЖИЦА(И)

- Използва се за измерване на количества. Едната ѝ страна е за измерване в супени лъжици. Другата страна е за измерване в чаени лъжички.

МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от

ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

СПЕЦИАЛНИ СЪОБЩЕНИЯ:

- На екрана могат да се появят следните съобщения:
- HOT (след натискане на бутона On/Off): Температурата на фурната е прекалено висока, и уредът не може да се включи.
- H-HH: Температурата на тигана надхвърля 80°.

ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ:

- Винаги използвайте точните количества..
- Използвайте свежи съставки при стайна температура.
- Добавяйте съставките, спазвайки правилния ред, съгласно рецептата. Винаги поставяйте първо течните съставки, след това, сухите, а най-накрая, маята.
- Не използвайте химическа мая.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се изстине, преди да започнете да го почиствате.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не допускайте проникването на вода през вентилационните отвори; в противен случай може да предизвикате повреда на работните части във вътрешността на уреда.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Следните части могат да се мият в топла

сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):


- 1 Контейнер
- D Месечна лопата
- 3 Мерителна чаша
- I Мерителна лъжичка
- 5 Кука
- При изцеждане/сушене на частите, подлежащи на измиване в миялната машина или в мивката, последните следва да се поставят така, че водата да се оттича


лесно от тях.

- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ









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









№	Проблем	Проучване на проблема	Разрешение на проблема
1	Тръбата за отвеждането на топлината дими по време на опичането на хляба.	Възможно е съставките да са се залепили за тази тръба, или в близост до нея. При първа употреба, тръбата е снабдена със защитно масло.	Издадете капачката и почистете тръбата за топлината.
2	При дебела основа, хлябът пропада в средата.	Прекалено дългото загревяне на хляба в тигана предизвиква прекалена загуба на вода.	Издадете хляба веднага, след като е готов.
3	Хлябът се изважда трудно.	Лопатката за месене се е залепила на оста на тигана.	При изваждане на хляба излейте гореща вода в тигана в продължение на 10 минути, след което повдигнете лопатката за месене и я почистете.
4	Съставките не могат да се смесят и разбият напълно, вследствие на което се получава ефектът на банката.	Избрана е погрешна програма.	Моля, проверете, дали рецептата Ви съвпада с избраната програма.
		 Натиснете това, което задържа оперативната програма.	Ако времето за декомпозиране надвишава 20 мин., пренаредете съставките; а ако е по-кратко от 20 мин., просто натиснете ПУСК/СТОП, за да презаредите уреда.
		Ако вследствие на тази операция хлябът стане сух или жълтеникав, отворете неколккратно капака.	Не отваряйте капака след добавяне на маята.
		Съпротивлението при месене е прекалено голяма, и тестото не може да се размеси добре.	Уверете се, дали отвърстието на лопатката не се е счупило. Уверете се, дали месечтата лопатка работи добре.











5	 При натискане, екранът LCD показва „ННН“.	Температурата във фурната е прекалено висока, и уредът не може да се включи.	Натиснете ПУСК/СТОП, извадете щепсела и извадете тавата. Отворете капака, за да охладите уреда.
6	Чува се шум, все едно протича месене, но всъщност не протича никаква дейност.	Тиганът не е поставен правилно, или пък обемът на тестото е прекалено голям, за да бъде омесено.	Уверете се, дали тавата е поставена вдясно, дали тестото е приготвено според рецептата и, най-сетне, дали количествата съставки са били премерени правилно.
7	Тестото е прекалено обемисто, и не достига вътрешния капак.	Прекалено много брашно или мая, или пък температурата е прекалено висока.	Намалете, съответно, количеството мая и брашно.
8	Тестото е прекалено обемисто, за да изтласка околното брашно извън тигана.	Течността и маята са прекалено много.	Приведете в съответствие количеството течност и мая.
9	Размерът е прекалено малък.	Маята не е достатъчна, или не е в добро състояние; или пък водата е прекалено топла, или маята се смесва със солта.	Уверете се, дали маята е в добро състояние, а също и нейното количество.
10	След поставянето на маята, при опичане тестото хлътва по средата	Брашното не е глутеново.	Използвайте брашно с глутен или силно брашно.
		Висока скорост и висока температура на опичане.	Работете при околна температура.
		Прекалено количество вода.	Намалете количеството вода, в съответствие с абсорбиращата способност на брашното.
11	Хлябът е прекалено тежък, и тъканите са прекалено гъсти.	Прекалено много тесто и прекалено малко вода.	Намалете количеството брашно и добавете вода.
		Прекалено много плодове.	Намалете количеството плодове и добавете мая.
12	Прекалено много шупли при разрязване на хляба.	Прекалено много вода и прекалено малко сол.	Намалете количеството вода и се уверете, дали количеството сол е достатъчно.
		Прекалено топла вода.	Снижете температурата.
13	По повърхността има залепнало брашно.	Лепкави и неразтопени съставки като например маслото или бананите.	При омесване, нагребете несвързалите се съставки върху брашното с дървена лопатка.
		Непълно омесване с прекалено малко вода.	Проверете, дали водата е достатъчна, и дали омесването протича правилно.









ВЪВЕЖДАНЕ НА ПРОГРАМИ:










- 1. Обикновен хляб: Програмата за обикновен хляб може да се прилага при повечето рецепти, като се използва бяло брашно.
- 2. Френски хляб Програмата за френски хляб съответства на рецептата за хрупкав френски хляб.
- 3. Сладък хляб Програмата за сладък хляб е подходяща за рецепти с повишено съдържание на мазнина и захар.
- 4. Сладкиш Програмата за сладкиши се прилага за приготвянето на сладкиши с мая на прах.
- 5. Пълнозърнест хляб Програмата за за пълнозърнест хляб следва да се прилага при използване на пълнозърнесто брашно.
- 6. Сандвич Програма за приготвяне на сандвичи.
- 7. Традиционно тесто Програма, използвана за разбъркване на тестото без мая за приготвяне на тестени топки, когато тиганът не се загрява, а също и когато няма избирае на цвят и тегло.
- 8. Мармалад Приготвя автоматично мармалад в тигана.
- 9. Кисело мляко: Приготвя хляб, смесен с кисело мляко, при което хлябът получава вкус на кисело мляко.
- 10. Тесто с мая: Тази програма не приготвя хляб, а извършва месене в продължение на 4 часа. Тази програма произвежда тесто с по-развити аромати. Препоръчваме да се приготвя във фурната.
- 11. Бърз хляб: Тази програма е равностойна на програмата за обикновен хляб, но при нея хлябът се приготвя по-бързо.
- 12. Опичане: Тази програма е предвидена нарочно за цялостно повторно затопляне на хляба. Времето се наглася на един час, но можете да нагласите времето според Вашите предпочитания.









Prog. 1: Обикновен хляб				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Вода		160 ml	220 ml	300 ml
Сол		1/3	1/2	1
Захар		2	2 + 1/2	3
Олио		1	1 + 1/2	2
Силно брашно		2	2 + 3/4	3 + 3/4
Обезмаслено мляко на прах		1 + 1/2	2	2 + 1/2
Подобрител		1	1 + 1/2	2
Суха мая		1/2	1	1 + 1/4

Прог. 2: Френски хляб				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Вода		160 ml	220 ml	300 ml
Сол		1+½	2	2+½
Захар		1	1+½	2
Олио		2	2+½	3
Брашно		⅓	½	1
Обезмаслено мляко на прах		2	2+¾	3+¾
Подобрител		½	1	¼
Мая		½	1	¼

Прог. 3: Сладък хляб				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Вода		70ml	150ml	240ml
Яйце		2	2	2
Бяла захар		4 	⅓ 	½ 
Сол		¼	⅓	½
Олио		½	1	1+½
Брашно		2	2+½	3
Обезмаслено мляко на прах		1+½	2	2+½
Подобрител		1	1+½	2
Суша мая		½	1	1





Prog. 4: Сладкиш				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Яйце		2	3	4
Мляко		60ml	70ml	80ml
Масло (течно)		½	½	1
Сол		¼	¼	½
Кафява захар		1+½	2	2+½
Сладкарско брашно		2	2+¾	3+¾
Млечен крем		½	1	1+½
Сода бикарбонат		¼	⅓ s	½
Суша мая		2	2	2
Това, което следва да имате предвид е следното:		Миксерът за яйца следва да разбива яйцето без черупка в продължение на 4 минути, докато се образува пяна. По-късно се поставя в тигана, заедно с други съставки.		

Prog. 5: Пълнозърнест хляб				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Вода		170ml	230ml	330ml
Сол		⅓	½	1
Бяла захар		1+½	2	2+½
Олио		1	1+½	2
Пълнозърнесто изделие		1	1+¼	1+¾
Брашно		2	2+¾	3+½
Обезмаслено мляко на прах		1+⅔	1+⅔	2
Подобрител		1	1+½	2
Суша мая		1	1	1+¼

Prog. 6: Сандвич				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Вода		120ml	190ml	260ml
Яйце		1	1	1
Сол		1/3	1/2	1/2
Бяла захар		1+1/2	2	2+1/2
Олио		1	1+1/2	2
Брашно		2	2 + 1/4	3+1/2
Обезмаслено мляко на прах		1+2/3	1+2/3	2
Подобрител		1	1+1/2	2
Суша мая		1/2	1	1+1/4

PROG. 7. ТРАДИЦИОННО ТЕСТО








Програмата не е за мая, а за омесване на тестото, използвано за обвивки на пирожки при студен тиган, както и без избиране на цвят и тегло.

Prog. 8: Мармалад			
Ягодов мармалад		Бананов мармалад	
Ягоди	400g (350ml обелени)	Банан	
Бяла захар	350 g	Бяла захар	350 g
Лимонов сок	1 	Лимонов сок	1 
Царевично брашно	30 g	Царевично брашно	30 g
Кетчуп		Ябълков мармалад	
Домат	400g (350ml обелени)	Ябълки	400g (380ml) обелени и смляни
Бяла захар	350 g	Бяла захар	350 g
Лимонов сок	1 	Лимонов сок	1 
Царевично брашно	30 g	Царевично брашно	30 g

Бележка: След приготвянето на мармалада, почистете тигана. В противен случай ще се повреди слой боя, с което ще се съкрати полезния живот на уреда.








- Мармаладът следва да бъде поставян в чисти чинии или бутилки, след което да се съхранява в хладилника, за да не изсъхне.
- Естественя домашен мармалад може да няма същата гъстота като този с добавките, продаван на пазара; което не означава, обаче, че мармаладът няма необходимото качество.

- По-добър вкус с домашния хляб, изготвен от нас самите.
- Гъстотата на мармалада може да се подобри, като се прибавят ½ чаша пектини, подходящи за ядене.
- Поради това, че съставките са свежи, моля работете при стайна температура (18–25 градуса).
- С цел избягване на това, съставките да заврат по време на приготвянето, количеството съставки следва да бъде подходящото, като не надвишава определения брой.
- Препоръчва се съставките за мармалада да се смилат с миксера (или да се нарежат с нож).

Prog. 9: Хляб с кисело мляко				
Съставки		450 g	680 g	900 g
Вода		80ml	140ml	150ml
Кисело мляко:		100g	150g	200g
Бяла захар		1+½	2	2+½
Сол		½	½	¾
Олио		1	1+½	2
Брашно		2	2+¾	3+¾
Подобрител		1	1+½	2
Суша мая		½	1	1+¼

PROG. 10. ТЕСТО С МАЯ:

Можете да пригответе различни видове тесто с различни съставки, които от своя страна да служат като суровина за други видове храни.

Prog. 11: Бърз хляб:	
Съставки	700g
Вода + 2 бр. яйца	Вода 130ml + 2 бр. яйца (110ml).
Сол	¼ 
Бяла захар	2 
Олио	1 
Брашно	2+½ 
Обезмаслено мляко на прах	2 
Подобрител	1+½ 
Суша мая	2+½ 

12 ОПИЧАНЕ:

За кори с хрупкав вкус, можете да припечете хляба за известно време, като натиснете бутона за опичане (можете да спрете опичането или да промените времето за опичане по време на процеса на опичане)

ОБСТОЯТЕЛСТВО, КОЕТО ДА СЕ ВЗЕМЕ ПРЕДВИД

Съставките следва да се поставят в тигана в строг ред. Можете да пробиеите отвор в брашното (не много голям и дълбок), за да избегнете солта да влезе в допир с водата преди операцията за забавено опичане на хляба.

1. Споменатата вече суха мая е от определена марка. Различните марки мая изискват различни количества. Количеството мая зависи от промяната на температурата на околната среда, обикновено 20°. Правилното количество мая зависи от това, дали температура на околната среда е прекалено висока, и обратно.

2. Изискването към брашното е да бъде чисто бяло, без зрънца, и без мирис на влага.

3. С цел защита и добри грижи към тигана, моля при почистването му да не използвате метални инструменти като ножове или вилици.

4. Отворът в средата на разбъркващата лопатка следва да се почиства. Капнете малко олио и отново я поставете в тигана, с цел избягване залепване на разбъркващата лопатка.

5. Преди почистването на уреда следва да го изключите. След това, почистете с кърпа или влажна гъба.

6. Не дръжте продължително тенджерката във вода. Това ще доведе до лоша работа на въртящата се ос. Ако разбъркващата лопатка е заклинена към тигана, можете да полеете малко вряла вода, за да я накуснете. Това ще улесни нейното отстраняване след няколко минути.

ЗА РАЗНОВИДНОСТИТЕ В ЕС НА УРЕДА И/ИЛИ В СЛУЧАЙ, ЧЕ Е ПРИЛОЖИМО ВЪВ ВАШАТА СТРАНА:

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И РЕЦИКЛИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО.

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



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда след изтичане на експлоатационния му живот трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/UE за ниски напрежения, Директива 2014/30/UE за електромагнетично съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/CE за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

5. يجب فصل daerByM قبل التنظيف بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة.
6. لا تبقى المقلاة في الماء لفترة طويلة، مما يؤدي إلى عطل محور الدوران. إذا كان مجداف التحريك عالقاً في المقلاة، فيمكنك صب بعض الماء المغلي لتبليله، مما سيسهل استخراجها بعد عدة دقائق.

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








البيئة وإعادة تدوير المنتج

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

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








يستوفي هذا الجهاز توجيه 2014/35/UE للجهد المنخفض، وتوجيه 2014/30/UE للتوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه 2011/65/EU حول قيود استخدام مواد خطيرة معينة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتوجيه 2009/125/CE حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة.



البرنامج ٩: خبز الزبادي				
المكونات		٠٥٤ غ	٠٨٦ غ	٠٠٩ غ
ماء		٠٨ مل	٠٤١ مل	٠٥١ مل
زبادي		٠٠١ غ	٠٥١ غ	٠٠٢ غ
سكر أبيض		١+ ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢+ ١/٢ ملعقة كبيرة
ملح		١/٢ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	٢/٣ ملعقة صغيرة
زيت		١ ملعقة كبيرة	١+ ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
طحين		٢ كوب	٢+ ١/٤ كوب	٣+ ١/٤ كوب
محسن		١ ملعقة صغيرة	١+ ١/٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
خميرة جافة		١/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١+ ١/٤ ملعقة صغيرة

البرنامج ١٠: العجينة بخميرة:

يمكن صنع عجينة مختلف مكونات مختلفة، والتي يمكن أن تكون بمثابة مواد خام للأطعمة الأخرى.









البرنامج ١١: الخبز السريع	
المكونات	٠٠٧ غ
ماء + ٢ بيض	ماء ٠٣١ مل + ٢ بيض (٠١١ مل).
ملح	 ١/٢
سكر أبيض	 ٢
زيت	 ١
طحين	 ٢+ ١/٢
حليب مجفف خالي الدسم	 ٢
محسن	 ١ + ١/٢
خميرة جافة	 ٢+ ١/٢

٢١ مخبوز:

بالنسبة للفطور ذات طعم مقرمش، يمكنك صنع الخبز بخميرة من جديد لفترة من الوقت عن طريق الضغط على زر الخبز (يمكنك إيقاف الخبز أو تغيير وقت الخبز أثناء عملية الخبز).

نقاط تأخذ بعين الاعتبار:

- يجب وضع المكونات في المقلاة بالضبط بالترتيب؛ ويجب حفر حفرة في الطحين، ليست كبيرة جداً ولا عميقة لتجنب ملامسة الماء والملح قبل عملية صنع الخبز المتأخر.
- الخميرة الجافة المذكورة أعلاه هي علامة تجارية محددة، والعلامات التجارية المختلفة من الخميرة تتطلب كميات مختلفة. تعتمد كمية الخميرة على التغير في درجة حرارة الغرفة بقيمة عادية تبلغ ٠٢ درجة، وتعتمد الكمية المناسبة من الخميرة على ما إذا كانت درجة حرارة الغرفة عالية جداً والعكس صحيح.
- يكون شرط الطحين هو نوعية الأبيض النقي، الخالي من الرمل، والخالي من نكهة الرطوبة.
- لا تستخدم أدوات معدنية (كالكسكين أو الشوكة) لتنظيف المقلاة لحمايتها بعناية.
- يجب تنظيف الثقب الموجود في منتصف مجداف التحريك، ووضع القليل من الزيت ووضعه مرة أخرى في المقلاة لتجنب التصاق مجداف التحريك.

البرنامج ٦: الشطيرة				
المكونات	٠٠٩ غ	٠٨٦ غ	٠٥٤ غ	
ماء	٠٦٢ مل	٠٩١ مل	٠٢١ مل	
بيض	١	١	١	
ملح	١/٢ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	1/3 ملعقة صغيرة	
سكر أبيض	٢ + 1/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	١ + 1/٢ ملعقة كبيرة	
زيت	٢ ملعقة كبيرة	١ + 1/٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	
طحين	٣ + 1/٢ كوب	٢ + 1/٤ كوب	٢ كوب	
حليب مجفف خالي الدسم	٢ ملعقة كبيرة	١ + 2/3 ملعقة كبيرة	١ + 2/3 ملعقة كبيرة	
محسن	٢ ملعقة صغيرة	١ + 1/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	
خميرة جافة	١ + 1/٤ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	1/٢ ملعقة صغيرة	

البرنامج ٧. العجينة التقليدية

البرنامج ليس للخميرة، وإنما لعجن العجينة التي تستخدم لصنع لفائف الفطائر والمعكرونة بالمقلاة بدون تسخين، كذلك بدون لون ولا وزن للاختيار.

البرنامج ٨: المرّي			
مرّي المرّي	مرّي المرّي	مرّي المرّي	مرّي المرّي
الفراولة	٠٠٤ غ (٠٥٢ مل مقشر)	الموز	
سكر أبيض	٠٥٢ غ	سكر أبيض	٠٥٢ غ
عصير ليمون	١ 	عصير ليمون	١ 
نشاء الذرة	٠٢ غ	نشاء الذرة	٠٢ غ
كاتشب		مرّي التفاح	
طماطم	٠٠٤ غ (٠٥٢ مل مقشر)	تفاح	٠٠٤ غ (٠٨٢ مل) مقشر ومطحون
سكر أبيض	٠٥٢ غ	سكر أبيض	٠٥٢ غ
عصير ليمون	١ 	عصير ليمون	١ 
نشاء الذرة	٠٢ غ	نشاء الذرة	٠٢ غ

ملاحظة: عند الانتهاء من صنع المرّي، قم بتنظيف المقلاة دون إتلاف طبقة الطلاء، مما يقلل من عمر الجهاز.

يجب وضع المرّي في زجاجات أو صحن نظيفة ثم تخزينها في الثلاجة لمنع جفافها.

يمكن أن يكون المرّي الطبيعي الذي نصنعه بأنفسنا ذات كثافة ليست جيدة مثل كثافة الإضافات التي تباع في السوق، ولكن هذا لا يعني أن المرّي لدينا سيئة.

طعم أفضل مع الخبز الذي نصنعه بأنفسنا.










يمكن تحسين كثافة المرّي بإضافة 1/٤ كوب من البكتين الصالح للأكل









بسبب المكونات الطازجة، يرجى العمل في درجة حرارة الغرفة (٨١-٥٢ درجة).







يجب أن يكون عدد المكونات مناسباً، دون تجاوز العدد الثابت لمنع المكونات من الغليان في العملية.

سيكون من الأفضل إذا يتم طحن مكونات المرّي بالخلط (أو تقطع بسكين).









البرنامج ٤: المعجنات				
المكونات	٠٥٤ غ	٠٨٦ غ	٠٠٩ غ	
بيض	٢	٣	٤	
حليب	٠٦ مل	٠٧ مل	٠٨ مل	
زبدة (سائحة)	¼ ملعقة كبيرة	½ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	
ملح	¼ ملعقة صغيرة	¼ ملعقة صغيرة	½ ملعقة صغيرة	
سكر أسمر	١ + ½ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ + ½ ملعقة كبيرة	
طحين معجنات	٢ كوب	٢ + ¼ كوب	٢ + ½ ملعقة كبيرة	
كريم التارتار	½ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ + ½ ملعقة صغيرة	
صودا بيكربونات	¼ ملعقة صغيرة	⅓ ملعقة صغيرة	½ ملعقة صغيرة	
خميرة جافة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	
نقطة تأخذ بعين الاعتبار	يجب أن يقوم خافق البيض بتحريك البيض لمدة ٤ دقائق حتى تتشكل الرغوة ووضعها في المقلاة مع المكونات الأخرى فيما بعد.			

البرنامج ٥: الخبز الكامل				
المكونات	٠٥٤ غ	٠٨٦ غ	٠٠٩ غ	
ماء	٠٧١ مل	٠٣٢ مل	٠٣٣ مل	
ملح	⅓ ملعقة صغيرة	½ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	
سكر أبيض	١ + ½ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ + ½ ملعقة صغيرة	
زيت	١ ملعقة كبيرة	١ + ½ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	
منتج كامل	١ كوب			
طحين	٢ كوب	٢ + ¼ كوب	٣ + ½ كوب	
حليب مجفف خالي الدسم	١ + ⅓ ملعقة كبيرة	١ + ⅔ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	
محسّن	١ ملعقة صغيرة	١ + ½ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة كبيرة	
خميرة جافة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ + ¼ ملعقة صغيرة	

البرنامج ٢: الخبز الفرنسي				
المكونات:	٠٠٩ غ	٠٨٦ غ	٠٥٤ غ	
ماء	٠٠٣ مل	٠٢٢ مل	٠٦١ مل	
ملح	١ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	2/3 ملعقة صغيرة	
سكر	٢ ملعقة كبيرة	٢ + ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	
زيت	٢ ملعقة كبيرة	١ + ١/٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	
طحين	٣ + 3/4 كوب	٢ + 3/4 كوب	٢ كوب	
حليب مجفف خالي الدسم	٢ + ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	١ + ١/٢ ملعقة كبيرة	
محسن	٢ ملعقة صغيرة	١ + ١/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	
خميرة	١/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	

البرنامج ٣: الخبز الطلو				
المكونات	٠٠٩ غ	٠٨٦ غ	٠٥٤ غ	
ماء	٠٤٢ مل	٠٥١ مل	٠٧ مل	
بيض	٢	٢	٢	
سكر أبيض	١/٢ كوب	1/3 كوب	٤	
ملح	١/٢ ملعقة صغيرة	1/3 ملعقة صغيرة	1/4 ملعقة صغيرة	
زيت	١ + ١/٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١/٢ ملعقة كبيرة	
طحين	٢ كوب	٢ + ١/٢ كوب	٢ كوب	
حليب مجفف خالي الدسم	٢ + ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	١ + ١/٢ ملعقة كبيرة	
محسن	٢ ملعقة صغيرة	١ + ١/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	
خميرة جافة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	

البرنامج ١: الخبز الأساسي

البرنامج ١: الخبز الأساسي				
٠٠٩ غ	٠٨٦ غ	٠٥٤ غ		المكونات
٠٠٣ مل	٠٢٢ مل	٠٦١ مل		ماء
١ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة	1/3 ملعقة صغيرة		ملح
٣ ملعقة كبيرة	٢ + ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة		سكر
٢ ملعقة كبيرة	١ + ١/٢ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة		زيت
٣ + ١/٤ كوب	٢ + ١/٤ كوب	٢ كوب		طحين قوي
٢ + ١/٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	١ + ١/٢ ملعقة كبيرة		حليب مجفف خالي الدسم
٢ ملعقة صغيرة	١ + ١/٤ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة		محسن
١ + ١/٤ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١/٢ ملعقة صغيرة		خميرة جافة

٦	يسمع العجن، ولكن في الواقع لا يوجد أي حركة.	لم يتم تثبيت المقلاة بالشكل الصحيح أو أن العجينة كبيرة جداً بحيث لا يمكن عجنها.	تحقق مما إذا كانت الصينية مثبتة على اليمين وإذا تم تحضير العجينة كوصفات وإذا كان القياس دقيقاً.
٧	العجينة كبيرة للغاية للوصول إلى الغطاء الداخلي.	كمية كبيرة من الطحين أو الخميرة أو درجة الحرارة عالية جداً.	قلل بشكل مناسب كمية الخميرة والطحين.
٨	العجينة كبيرة جداً لدفع الطحين المحيط إلى خارج المقلاة.	الكثير من السوائل والخميرة.	قلل بشكل مناسب كمية الماء والخميرة.
٩	الحجم صغير جداً.	الخميرة ليست كافية أو غير صالحة أو الماء ساخن جداً أو تخلط الخميرة بالملح.	تحقق مما إذا كانت الخميرة صالحة وكميتها.
١٠	بعد الخميرة، وسط العجين يغوص عند الخبز.	الطحين ليس غلوتين.	استخدم طحين يحتوي على غلوتين أو طحين قوي.
		سرعة عالية ودرجة حرارة عالية في الخبز.	اعمل في درجة حرارة الغرفة.
		كثير من الماء.	قلل الماء بحسب قدرة امتصاص الماء للطحين.
١١	الخبز ثقيل جداً وقوامه كثيف جداً ...	كثرة الطحين وقليل جداً من الماء.	قلل الطحين وأضف الماء.
		كثير من الفواكه.	قلل الفواكه وأضف الخمائر.
٢١	كثير من الثقوب عند تقطيع الخبز	كثير من الماء وقليل من الملح.	قلل الماء وتحقق من وجود كمية كافية من الملح.
		الماء ساخن جداً	خفض درجة الحرارة.
٣١	هناك طحين ملتصق على سطح الخبز.	المكونات اللزجة ودون إذابة قوية مثل الزبدة أو الموز.	عند العجن، حرك المكونات غير المدمجة بالعجين باستخدام مغرفة خشبية.
		عجين غير مكتمل مع القليل جداً من الماء.	تحقق مما إذا كانت المياه كافية وعملية العجن تسير بشكل جيد.

مقدمة عن البرنامج:

١. الخبز الأساسي: يمكن استخدام البرنامج للخبز الأساسي لمعظم وصفات الخبز باستخدام طحين القمح الأبيض.
٢. الخبز الفرنسي: يتوافق البرنامج للخبز الفرنسي مع وصفة الخبز الأبيض الفرنسي التقليدي الهش.
٣. الخبز الحلو: برنامج الخبز الحلو مناسب للوصفات التي تحتوي على المزيد من الدهون والسكر.
٤. المعجنات: يستخدم البرنامج للمعجنات لصنع الحلويات والمعجنات مع مسحوق الخميرة.
٥. الخبز الكامل: يجب اختيار برنامج الخبز الكامل عند استخدام الطحين الكامل.
٦. الشطيرة: برنامج مستخدم لصنع الشطيرة.
٧. العجينة التقليدية: برنامج يستخدم لتقليب العجينة بدون خميرة لصنع كرات العجين عندما لا يتم تسخين المقلاة، وليس هناك تحديد للون والوزن المرئي.
٨. المرابي: يطهو تلقائياً المرابي في المقلاة.
٩. الزبادي: يطهو الخبز الممزوج بالزبادي لإعطائه هذه النكهة.
١٠. العجينة بخميرة: هذا البرنامج لا يطهي، يعجن لأكثر من ٤ ساعات. ينتج هذا البرنامج عجينة بنكهات متطورة أكثر ونوصي بأن يتم طهيها في الفرن.
١١. الخبز السريع: يعادل هذا البرنامج برنامج الخبز الأساسي، ولكن بسرعة أكبر.
٢١. المخبوز: تم تصميم هذا البرنامج خصيصاً لإعادة تسخين الخبز تماماً. يكون إعداد الوقت ساعة واحدة ولكن يمكنك ضبط الوقت حسب تفضيلاتك.

لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز.
لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.
ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر له محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطر.
القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):

١ الوعاء

٢ مجداف العجين

٣ كوب القياس

٤ ملعقة القياس

٥ الخطاف

يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة
ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

أمور غير عادية والتصليح

في حالة العطل احمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة فنية معتمدة. لا تحاول فكّه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.

في حال اكتشاف أي أمر غير عادي الرجوع إلى الجدول التالي:

الحل	التحليل	المشكلة	لا تلمس أسطح الجهاز المعدنية عندما يكون قيد العمل.
قم بإزالة الغطاء ونظف أنبوب الحرارة.	قد تكون المكونات ملتصقة بأنبوب الحرارة أو بالقرب منه. الأنبوب مجهز بزيت الحماية لأول مرة.	أنبوب التخلص من الحرارة يدخن عند الخبز.	١
أخرج الخبز في أقرب وقت ممكن عندما يجهز.	إن الوقت الطويل لتسخين الخبز في المقلاة يسبب فقدان الكثير من الماء.	مركز الخبز يغوص بالقاع السميك.	٢
عند إخراج الخبز، اسكب ماء ساخناً في المقلاة لمدة ٠١ دقائق ثم ارفع مجداف العجين، وقم بالتنظيف.	يكون مجداف العجين ملتصقاً بقوة بمحور المقلاة.	من الصعب إخراج الخبز.	٣
تحقق مما إذا كانت وصفتك تتطابق مع البرنامج المحدد.	البرنامج غير مناسب.	لا يمكن خلط المكونات وتحريكها بالكامل، مما يؤدي إلى التأثير على المنضدة	٤
إذا كان وقت التحلل أطول من ٠٢ دقيقة، فقم بإعادة ترتيب المكونات؛ وإذا كان أقل من ٠٢ دقيقة، فما عليك سوى الضغط على التشغيل / الإيقاف لإعادة تشغيل الجهاز.	اضغط على ما يوقف برنامج التشغيل.		
لا تفتح الغطاء بعد الخميرة.	افتح الغطاء عدة مرات عندما ينتج عن العملية الجفاف واللون الأصفر للخبز.		
تحقق مما إذا كان الثقب في مجداف العجين مكمسوراً، تحقق مما إذا كان مجداف العجين يعمل جيداً.	مقاومة العجين قوية أكثر من اللازم بحيث لا يتحرك العجين بالشكل المناسب.		
اضغط على التشغيل/الإيقاف، وافصل القابس واسحب الصينية، وافتح الغطاء لتبريد الجهاز.	درجة الحرارة في الفرن مرتفعة للغاية لتشغيل الجهاز.	تقوم شاشة DCL بعرض «HHH» عندما تضغط.	٥

اختر درجة الحرارة للطهي المطلوب.
لتقليل توليد مادة الأكريلاميد أثناء عملية التحميص، لا تترك الخبز يكتسب اللون البني الداكن أو الأسود.
بعد مرور الوقت المحدد سوف يتوقف الجهاز تلقائياً.
- يمكن إعادة تشغيل الجهاز بواسطة استعمال المفتاح، ولكن بعد أن يبرد جهاز التحكم، وإذا لم يشتغل من جديد، فلا تستعمل القوة معه واتركه يبرد.

وظيفة المؤقت:

يمكنك التحكم في وقت تشغيل الجهاز.
لبرمجة وقت التشغيل ما عليك سوى تحديده عن طريق الأزرار
▽ (−) △ (+) وقت + وقت -

سيظهر الوقت المبرمج أو الوقت المتبقي على الشاشة (E).
استخدم أزرار الضبط لزيادة الوقت، إذا لزم الأمر، يمكن استخدامها أيضاً لتقليل الوقت. بعد تعيين وقت التأخير المطلوب، تأكد من الضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتأكيد البرنامج المحدد للوقت المحدد. سوف ترمشان نقطتان مؤشر الوقت وسيكون الخبز جاهزاً عند انتهاء الوقت المبرمج.
إن الوقت الذي يظهر على الساعة بعد تشغيلها تلقائياً هو وقت الطهي المتبقي. لذلك، تأكد من الضغط الجيد للوقت الذي تريد أن يصبح فيه الخبز جاهزاً.
عند العمل مع وظيفة مؤقت التأخير، لا تستخدم المكونات التي تفسد بسرعة مثل البيض والحليب الطازج إلخ...

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

لإيقاف الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لمدة حوالي ٣ ثوانٍ.
افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
قم بإزالة الوعاء عن طريق سحب المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة، وذلك بمساعدة قطعة قماش لأنه ساخن.
قم بإزالة الخبز من الوعاء بمساعدة ملعقة خشبية أو غيرها من الأدوات المماثلة المقاومة للحرارة. لا تستخدم للقيام بذلك الأدوات التي يمكن أن تلحق الضرر بالطبقة المانعة للاتصاق.
اتركه يبرد لمدة ٠٤-٠٣ دقيقة قبل تقطيعه.
اجمع السلك وضعه في مكان التثبيت.
ينصح مكان تثبيت السلك حفظ واستخراج وتزويد الطول الضروري من السلك للتشغيل مع الجهاز، مما يؤدي إلى تجنب حالات خطر الحوادث.
أغلق الغطاء.
نظف الجهاز

مكان تثبيت السلك

يحتوي هذا الجهاز على مكان تثبيت لسلك التوصيل بالتيار الكهربائي موجود في الجزء السفلي منه.

مقبض/مقابض النقل:

يحتوي هذا الجهاز على مقبض في جزئه السفلي لجعل النقل سهلاً ومريحاً

الملحقات:

ملحق كوب القياس (H):

يستخدم هذا الملحق لقياس المقادير.

ملحق ملعقة القياس (I)

يستخدم هذا الملحق لقياس المقادير- جانب لقياسات الملاعق الكبيرة، والجانب الآخر هو لقياس ملاعق الشاي أو القهوة الصغيرة.

واقى حراري للسلامة:

تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، يشار بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة العتبية المعتمدة.

رسائل خاصة:

قد تظهر على الشاشة الرسائل التالية:

HOT (عندما تضغط على زر On/Off): درجة حرارة الفرن مرتفعة للغاية لتشغيل المنتج.

HH-H: درجة حرارة المقلاة والفرن فوق ٠٨ درجة مئوية.

نصائح عملية:

استخدم دائماً الكميات المضبوطة.
استخدم المكونات الطازجة في درجة حرارة الغرفة.
أضف المكونات بالترتيب الصحيح وفقاً للوصفة. استخدم المكونات السائلة دائماً أولاً، ثم المكونات الجافة وأخيراً الخميرة
لا تستخدم الخميرة الكيميائية.

التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية بضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.
لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.

:Keyboards

اختيار البرنامج On/Off 

اختيار التحميص 

وقت + وقت - 

اختيار الوزن 

Programs:

الخبز الأبيض

الخبز الفرنسي

الخبز الحلو

المعجنات

الخبز الكامل

الشطيرة

الخبز الأبيض السريع

المزرق والكومبوت

خبز الزبادي

العجينة التقليدية

الخبز فائق السرعة

العجن

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.

لقد تم تزييت بعض أجزاء الجهاز قليلاً، لذلك عند تشغيل الجهاز لأول مرة قد ينبعث دخان خفيف. بعد وقت قصير سيتوقف هذا الدخان.

للضياء على الرائحة المنبعثة من الجهاز عند استخدامه لأول مرة، يستحسن تشغيله على أقصى قوة لمدة ساعتين في غرفة جيدة التهوية.

قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوبة القيام بها:

في المرات الأولى من الممكن أن الخبز لا يكسب المظهر المطلوب، ولكن مع قليل من الممارسة سرعان ما ستتمكن العمل.

الاستعمال:

افتح الغطاء.

أخرج الوعاء (C) عن طريق سحب المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة.

ثبت المجداف الخلط في موضعه (Fig.D).

أضف المكونات (جدول الوصفات).

ضع الوعاء في موضعه حتى يثبت بالشكل الصحيح، وذلك بتحرك المقبض في اتجاه عقارب الساعة.

أنزل الغطاء.

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

قم بتوصيل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

شغل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف لمدة ٣ ثوانٍ.

بعد سماع صوت تنبيه، ستعرض شاشة العرض البرنامج ٠٠٤.

1-6
7-12

اضغط على محدد البرنامج لاختيار البرنامج المطلوب. اضغط لاختيار البرامج من ١-٢١.

1-6
7-12

اضغط على محدد درجة التحميص لاختيار مستوى التحميص المطلوب (محمص قليلاً أو محمص جداً).

450g
680g
900g

اضغط على محدد الوزن لاختيار وزن الخبز المطلوب (٥٤غ / ٠٨٦غ / ٠٠٩غ).

0
1

شغل الجهاز بالاستمرار بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف لمدة ٣ ثوانٍ. سوف يسمع صوت تنبيه قصير وستبدأ ان نقطتا عرض الوقت بالترميز عند تشغيل البرنامج. لإيقاف

برنامج ما، استمر بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف لمدة ٣ ثوانٍ حتى يؤكد صوت تنبيه أنه قد تم إلغاء تنشيط البرنامج.

سيظهر وقت الطهي المتبقي على شاشة العرض.

اختر الوظيفة المطلوبة التي يقوم بها الجهاز.

حدد القوة المطلوبة.

حدد السرعة المطلوبة.

لا تستخدم ولا تحفظ الجهاز في الهواء الطلق.
لا تعرض الجهاز تحت المطر أو ظروف الرطوبة. المياه التي تدخل في الجهاز ستزيد من خطر حدوث صدمة كهربائية.
لا تستعمل الجهاز في حالة الأشخاص عديمي الإحساس بالحرارة (لأن الجهاز لديه أسطح مسخنة).
قبل استخدام الجهاز تأكد من أن الشفرة/الشفرة تكون مثبتة جيداً بالجهاز.
لا تلمس الأجزاء المتحركة للجهاز وهو يشتغل.
لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز، لأنها قد تسبب حرقاً.
لا تلمس الأجزاء المعدنية أو هيكل الجهاز عندما يكون قيد التشغيل، لأنه قد يسبب حرقاً.
توخ الحذر بعد عملية إيقاف الجهاز، لأن الشفرة/الشفرة تستمر بالدوران نتيجة جمودها الميكانيكي.

الاستخدام والعناية:

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.
لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
لا تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال.
لا تحمل أو تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد التشغيل.
لا تقم بتحريك الجهاز عندما يكون قيد التشغيل أو الزيت لا يزال ساخناً. مع الجهاز بارد، انقل الجهاز باستخدام المقابض.
لا تستخدم الجهاز مائلاً، ولا تقلبه.
لا تقلب الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.
لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.
استخدم كميات محددة من الطحين والخميرة التي يشار إليها في كل برنامج من جدول الوصفات.
افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي عند عدم استعماله وقبل القيام بأي عملية تنظيف.
احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.
لا تخزن الجهاز إذا كان لا يزال ساخناً.
لا تقم بحفظ الجهاز أو نقله إذا كان لا يزال ساخناً.
تحقق من أن شبكات تهوية الجهاز غير مسدودة من غبار أو أساخ أو غيرها من الأشياء.
حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.
لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
كدليل في الجدول المرفق يتم ذكر مجموعة من الوصفات، التي تتضمن كمية المواد الغذائية المراد عملها ووقت تشغيل الجهاز.
تحذير: لا تستعمل الجهاز إذا كان الزجاج متصدعاً أو مكسوراً.

الخدمة:

تأكد من أن يتم تنفيذ خدمة صيانة الجهاز من قبل العاملين المؤهلين، وفي حال تحديد المواد القابلة للاستهلاك/قطع الغيار، أن تكون أصلية.
تحذير: هناك خطر اندلاع حريق في حال لم يتم تنظيف الجهاز وفقاً لهذه الإرشادات.
إن كل استخدام غير مناسب، أو مخالفة إرشادات الاستعمال، قد يترتب عليه مخاطر، وهذا يلغي الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

الوصف

A	مقبض غطاء خارجي
B	غطاء بنافاذة
C	وعاء
D	مجداف عجن
E	لوحة تحكم
F	هيكل
G	فرن
H	كوب قياس
I	ملعقة قياس
J	خطاف

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

العربية

صانعة الخبز المنزلية

MyBread

عزيزي الزبون:

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية Taurus. وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تتجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن. اقرأ بعناية كراس الإرشادات هذا قبل بدء تشغيل الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. إن عدم التقيد والامتثال لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.

نصائح وتحذيرات السلامة

قبل الاستعمال الأول، نظف جميع أجزاء المنتج التي قد تكون في اتصال مع الأطعمة، وباشر بذلك كما هو مبين في فقرة التنظيف.

يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأطفال ممن هم بعمر ٨ سنوات فما فوق والأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو انعدام الخبرة والمعرفة، إذا ما قدم لهم الإشراف أو التدريب المناسبين فيما يتعلق باستعمال الجهاز بطريقة آمنة ويستوعبوا المخاطر المترتبة عليه.

بالنسبة للتنظيف والصيانة التي يجب أن يقوم بها المستخدم لا يجب أن يقوم بها الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف.

حافظ على الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.

إن هذا الجهاز ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.

قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

لا تستعمل الجهاز وهو مرتبط بمبرمج أو مؤقت أو جهاز آخر يقوم بتوصيل الجهاز تلقائياً.

في حال تلف توصيل التيار الكهربائي، فإنه يجب استبداله وحمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. لتجنب المخاطر، لا تحاول فكه أو إصلاحه بنفسك.

تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تحقق من أن الجهد المبين على لوحة المواصفات مطابقاً لجهد التيار الكهربائي.

أوصل الجهاز إلى قاعدة مأخذ تيار مزودة بمأخذ أرضي وأن تتحمل كحد أدنى ٠١ أمبير.

أوصل الجهاز إلى قاعدة مأخذ تيار مزودة بمأخذ أرضي وأن تتحمل ٦١ أمبير.

يجب أن يتطابق قابس الجهاز مع القاعدة الكهربائية لمأخذ التيار. لا تقم أبداً بتعديل القابس. لا تستخدم محولات للقابس.

لا تستعمل القوة مع سلك التوصيل الكهربائي. لا تستعمل أبداً السلك الكهربائي لرفع أو حمل أو فصل قابس الجهاز.

لا تلف سلك التوصيل الكهربائي حول الجهاز.

لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يظل عالقاً أو منثنياً.

لا تدع سلك التوصيل الكهربائي يلامس الأسطح الساخنة من الجهاز.

تحقق من حالة سلك التوصيل الكهربائي. تزيد الأسلاك التالفة أو المتشابكة من خطر حدوث صدمة كهربائية.

لا تلمس قابس التوصيل ويديك ميللتين.

لا تستخدم الجهاز والسلك الكهربائي أو القابس تالفين.

إذا انكسر أي من أغلفة الجهاز، فافصل الجهاز على الفور من مصدر التيار لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

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

هذا الجهاز غير مناسب للاستعمال في الأماكن الخارجية.

حافظ على منطقة العمل نظيفة ومضاءة جيداً. فالمناطق غير المرتبة والممتعة هي عرضة لوقوع حوادث.

استعمل الجهاز في منطقة جيدة التهوية.

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

لا تضع الجهاز في داخل فرن أو ما شابه ذلك.

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

تحذير: لتجنب التسخين الزائد، لا تغطي الجهاز.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

العربية

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

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

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

الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

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

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

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

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

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

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain