

delimano[®] *joy*

BREAD MAKER



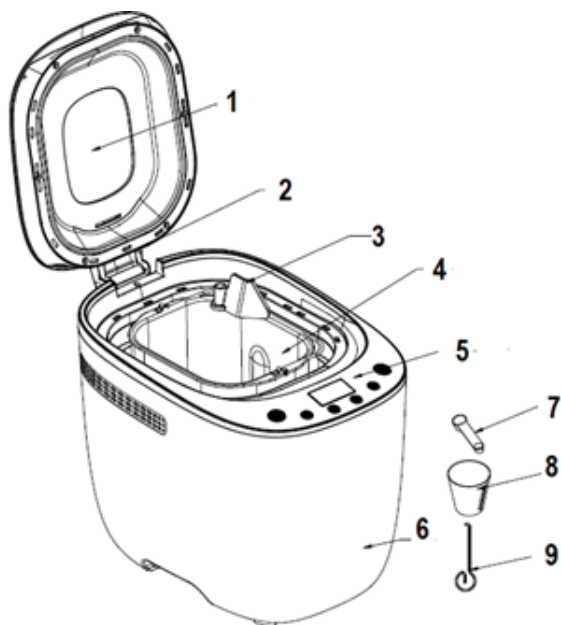
USER MANUAL

Model no.: BM4406G-GS

EN.....	3	KS.....	45	RO.....	87
AL.....	8	KZ.....	50	RS.....	92
BIH.....	13	LT.....	56	RU.....	98
BG.....	19	LV.....	61	SI.....	104
CZ.....	24	MD.....	66	SK.....	109
EE.....	29	ME.....	71	UA.....	115
HR.....	34	MK.....	76	EXPLANATION OF THE MARKINGS.....	121
HU.....	40	PL.....	82		

(EN) IMAGES / (AL) FOTOGRAFIN / (BIH) SLIKE / (BG) ИЛЮСТРАЦИИ / (CZ) OBRÁZKY / (EE) JOONISED / (HR) SLIKE / (HU) KÉPEK / (KS) FOTOGRAFIN / (KZ) СУПЕТ / (LT) PAVEIKSLIUOKAI / (LV) ATTĒLI / (MD) IMAGINI / (ME) SLIKE / (MK) СЛИКИ / (PL) RYSUNKI / (RO) IMAGINI / (RS) SLIKE / (RU) РИСУНКИ / (SI) SLIKE / (SK) OBRÁZKY / (UA) МАЛЮНК

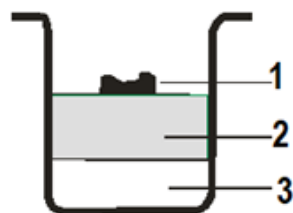
Pic. 1



Pic. 2



Pic. 3



Thank you for selecting Delimano products!

Delimano brand brings innovative range of great quality kitchenware that is designed to provide healthy, tasty and enjoyable cooking experience (preparation, cooking and consumption of food), encouraging passion for cooking and entertaining no matter the level of cooking skills. Cook. Celebrate. Every day.

All Delimano products are perceived very valuable, so counterfeiters really like to copy us and thus abuse customers by worse quality with no warranty and service. Please, report any copied, counterfeit, similar product or unauthorised distributor to brand.protection@studio-moderna.com in order to help us fight against illegal counterfeiters.

Delimano Joy Bread Maker – User Manual

Please read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

WARNINGS

1. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch ON/OFF the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
2. Children must be supervised not to play with this appliance
3. Plug in power supply that corresponds to the rated one on product only. In case of misuse power supply or device failure may occur.
4. This device is equipped with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
5. This device should never operate empty/unloaded (except during before-use run), because such action could result in appliance failure and/or injuries to the user.
6. If the device is not working as it should, has received a sharp blow, has been dropped, damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it
7. Do not attempt any modification or repair by yourself and ensure that any repair is conducted only by appropriately qualified technician.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced immediately by authorized and qualified person only.
9. This device is intended for household, indoor and dry use only.
10. Before use, place the product on hard, flat, stable and dry surface.
11. Oversize food, metal foil packages or utensils must not be inserted in the device as they may cause fire or electric shock.
12. Device must not be used near or below curtains and other combustible materials, and must be watched.
13. Slight odors are possible at beginning of usage until device reaches its thermal stability.
14. This device should never be switched on or stay plugged in power supply when not in use, while replacing accessories or during cleaning.
15. Wash and dry thoroughly before first use.
16. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal or property hazards or injuries.
17. Do not touch hot surfaces.
18. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
19. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
20. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
21. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
22. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
23. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
24. Do not operate the appliance for other than its intended use.

25. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
26. Although the product has been checked its usage and consequences are strictly user responsibility.

1) PARTS

The Delimano Joy Bread Maker contains the following parts for following functions:

Pic. 1 (see: PICTURES, Pic. 1)		
1. Window	4. Bread container	7. Measuring spoon
2. Lid	5. Control panel	8. Measuring cup
3. Kneader	6. Main unit	9. Hook

2) BEFORE FIRST USE

- Before using the appliance for the first time, remove any promotional or packaging materials.
- Check for all the accessories and that device is not damaged.
- Clean all the parts according to this user manual.
- Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean it once more.
- Dry all parts thoroughly and assemble them - the appliance now is ready for use.

NOTE: Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

3) USAGE

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a long "beep" will be heard and "3:10" appears in the display after a short time. The arrows on top of the display are pointing to MEDIUM and 900 g. This is the default setting.

BUTTONS and FUNCTIONS:

START/STOP

START: To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard and the two dots of the time will begin to flash, and additional arrow will show the program stage (knead, rise, bake or warm). The working light lights up and the program starts.

NOTE: After the device starts to operate all buttons except the START/STOP are inactivated. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

STOP: To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds. A "beep" sound and the arrow showing program stage turning off will indicate that the program has been stopped. **PAUSE:**

After procedure starts up, you can press START/STOP button once to pause the operation. The setting will be memorized and the working time will be flashing on the display. Press START/STOP button again to continue with the program. Without pressing any buttons within 10 min, the program will continue automatically.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below (see also Pic. 2 (see: PICTURES, Pic. 2)).

1. **Basic Bread:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavour.
2. **French Bread:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread will usually have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat Bread:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. NOTE: It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavour.
6. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use it for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc. in your oven.
7. **Gluten Free Bread:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavour.
8. **Cake:** kneading, rise (with soda or baking powder) and baking.
9. **Jam:** For home made jam
10. **Yogurt:** For home made yogurt
11. **Kneading:** kneading flour.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

COLOR

With the button, you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Kneading.

LOAF

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Cake, Kneading and Bake.

DELAY function

If you don't want that device starts working immediately you can use this button to set the delay time.

Select how long it will be before your bread is ready by pressing the buttons "TIME +" and "TIME -". Please note the delay time should include the baking time of program. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "TIME +" to increase the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "+" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the STOP/START button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

NOTES: This button is not applicable for the programs Bake.

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

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off by pressing START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been turned off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing START/STOP button. If the break time exceeds 10 minutes the bread maker must be restarted. But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, "START/STOP" can be pressed right away to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The device may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 °C and 34 °C.

DISPLAY WARNINGS

1. If the display shows "HHH" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds) . Program has to be stopped. Open the lid and let the device cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "LLL" after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , stop sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the device rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature. The other option is to select the BAKE program and make the temperature increase rapidly.

NOTE: Always make sure that device "acclimatizes" to room temperature before baking, especially if it has been stored in cold place prior to use.

3. If the display shows "Err" after you have pressed START/STOP, unplug the device from power supply, let it cool down and take it to the nearest dealer.

4) How to make the bread

1. Insert and align the bread container in position inside the baking compartment and turn it clockwise until it is locked ("click" sound) . Insert the kneader onto the drive shaft.

NOTE: It is recommended to apply small amount of heat-resisting margarine around the bottom of the drive shaft prior to placing the kneader to avoid the dough to stick below the kneaders and the kneader could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread container:

water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient (see Pic. 3).

NOTE: the maximum quantities of the flour (490 g) and yeast (6 g) which may be used.

Pic. 3 (see: PICTURES, Pic. 3)

1. Yeast or soda	2. Dry ingredients	3. Water or liquid
------------------	--------------------	--------------------

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

4. Close the lid gently and plug the device into power supply.

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the COLOR button to select the desired crust color.

7. Press the LOAF button to select the desired size.

8. Set the delay time by pressing TIME button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the START/STOP button to start working, and the working light comes on.

NOTE: During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the container, it may be necessary to help the device mix to avoid flour lumps. If so, use a rubber spatula (not included).

10. For the program of Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Jam and Yogurt, 10 beep sounds will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients.

NOTE: Take care - it is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the program has finished 10 beeps will be heard, and the working light will turn off. Open the lid and lift the container handle to unlock (counter clockwise) and lift the bread container.

NOTE: Always use oven safe gloves.

12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the container.

NOTE: the bread container and bread may be very hot! Always handle with care and use oven safe gloves.

13. Turn bread container upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

14. Remove the bread carefully from the container and cool for about 20 minutes before slicing.

NOTE: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneader from the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of program, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, turn the program off with the START/STOP button.

5) RECIPES

End result may vary, depending on type of ingredients used and environment. If needed, slightly adjust them to get best results.

BASIC BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	900g
1. Water	280ml	330 ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoons	1,5 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons	3 tablespoons
5. Flour	3 cups	4 cups
6. Yeast	1 teaspoons	1 teaspoons

FRENCH BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	900g
1. Water	280ml	330 ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1,5 teaspoons	2 teaspoons
5. Sugar	1,5 tablespoons	2 tablespoons
4. Flour	3 cups	4 cups
6. Yeast	1 teaspoons	1 teaspoons

WHOLE WHEAT BREAD:

SIZE MATERIAL	700g	900g
1. Water	280ml	330ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1teaspoons	2 teaspoons
4. Whole Grains	1 cups	1,5cup
5. Flour	2 cups	2 cups
6. Brown sugar	2 tablespoons	2,5 tablespoons

7. Milk Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. Yeast	1teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

QUICK BREAD:

SIZE MATERIAL	900g	
1. Water (40-50°C)	330ml	330g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1,5 teaspoons	10g
4. Sugar	2 tablespoons	34g
5. Flour	4 cups	560g
6. Yeast	1,5 teaspoons	4,5g

SWEET BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280ml	280g	320ml	320g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1,5 teaspoon	10g	2 teaspoon	14g
4. Sugar	3 tablespoons	45g	4 tablespoons	58g
5. Flour	3 cups	420g	4 cups	560g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

DOUGH:

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	330ml	330g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1,5 teaspoons	10g
4. Flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	34g
6. Yeast	0,5 teaspoons	1,5g

GLUTEN FREE:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280ml	280g	330ml	330g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1,5 teaspoon	10g
4. Glutet - free flour	3 cups	420g	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	34g	2 tablespoons	34g
6. Yeast	1,5teaspoon	4,5g	1,5 teaspoon	4,5g

CAKE:

SIZE MATERIAL	/	
1. Oil	2 tablespoons	24g
2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	270g
4. Flour	250 g	
5. Vanilla aroma	1 teaspoon	2g
6. Lemon juice	1,3 tablespoons	10g
7. Yeast	1 teaspoons	3g

JAM:

SIZE MATERIAL	/	
1. Pulp	200g	
2. Sugar	120g	
3. Starch	15g	
4. Water	200ml	

YOGURT:

1. During the process, please do not open or shake the upper cover, otherwise it will affect the fermentation performance.
2. In baking pan put whole milk and yogurt bacteria or yogurt special strains, than close lid and push START/STOP button.
3. Add right amount of sugar after done.

SIZE MATERIAL	/	
1. whole milk	1L	
2. live bacteria yogurt	100ml	

KNEADING:

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	330ml	330g

2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1,5 teaspoons	10g
4. Flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	24g

BAKE:

To reheat cold bread or to make it more crusty.

6) Cleaning and maintenance

Disconnect the machine from the power supply and let it cool down.

1. Bread container: Wipe inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneader: if it is difficult to remove it from the axle, fill the container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. After it has been removed wipe it carefully with a cotton damp cloth.

NOTE: both the bread container and kneader are dishwasher safe.

3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4. Main unit: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner, as this could hurt the surface. Never immerse main unit into water .

5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, all the accessories stored in the bread container and the lid is closed.

7) Troubleshooting

Bread maker	Issue	Possible cause	Possible solution
	Smoke comes out of the baking compartment or from the vents	The ingredients stuck to the baking compartment or on the outside of the bread container	Unplug from power supply and clean the outside of the bread container or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread was left too long in the container after baking and warming.	Take the bread out of the bread container before the warming function is over.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The rotation of the kneader is blocked	Check that the kneader is not blocked by grains, etc. Pull out the bread container and check whether the drivers turn. If this is not the case, return the device to nearest dealer.
receples	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
	The bread does not rise at all or not enough	no or too little yeast	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
	The dough rises too much and spills over the bread container	not enough sugar	a/b
		if the water is too soft the yeast ferments more	f
	The bread goes down in the middle	too much milk affects the fermentation of the yeast	c
		the dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
	Heavy, lumpy structure	the fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
		too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	b
	The bread is not baked in the center	too much liquid	e
		too much or not enough liquid	a/b/
too much humidity		h	
Open or coarse structure or too many holes	recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g	
	no salt	b	
	great humidity, water too hot	h/i	
Mushroom-like, unbaked surface	too much liquid	c	
	bread volume too big for the container	a/f	
	too much flour, especially for white bread	f	
	too much yeast or not enough salt	a/b	
	too much sugar	a/b	

a) Measure the ingredients correctly.

b) Adjust the ingredient quantities and check that all the ingredients have been added.

c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.

d) Use only fresh and correctly stored ingredients.

e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.

f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the quantity of the liquid to be added must be duly reduced.

g) Remove 1-2 tablespoons of water.

h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.

i) Take the bread out of the container immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.

j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredients quantities by 1/4.

Faleminderit për zgjedhjen e produkteve Delimano!

Delimano sjell një varg të ri te enëve te gatimit të një cilësie të madhe dhe janë projektuar për të siguruar një eksperiencë të shëndetshme, të shijshme dhe të kënaqshme gatimi (përgatitjen, gatimin dhe konsumin e ushqimit), duke inkurajuar pasion dhe kenaqësinë për gatim pa marrë parasysh nivelin e aftësisë te gatimit. Gatoni. Festoni. Çdo ditë.

Te gjitha produktet delimano janë shumë te kerkueshme dhe per kete arsye falsifikatoret parapelqejne te na kopjojne produktet tona dhe te abuzojne me klientet me kete gje. Ju lutem raportoni cdo falsifikim tek brand.protection@studio-moderna.com ne menyre qe te na ndihmoni te luftojme kunder falsifikatoreve.

Delimano Joy Bread Maker - Manual

Ju lutemi lexoni këtë manual tërësisht para përdorimit dhe ruajeni atë për referencë në të ardhmen.

PARALAJMËRIME

1. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër, si dhe nga personat me aftësi të reduktuara psikike, shqisore ose mendore ose mungese të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë qenë në mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe të kuptojnë reziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët, vetëm nëse ata janë më të vjetër se 8 dhe të mbikëqyruar.
2. Fëmijët duhet të mbikëqyren për të mos luajtur me këtë pajisje
3. Vendose në furnizimin me energji që korrespondon me atë të vlerësuarat në vetëm produkt. Në rast të furnizimit me energji elektrike nuk është i duhur deshtimi i pajisjes mund të ndodhë.
4. Kjo pajisje është e pajisur me një spine të bazuar. Ju lutemi sigurohuni që prize në murin e shtëpisë tuaj është i tokëzuar mirë.
5. Kjo pajisje nuk duhet të veprojë bosh / e shkarkuar (përveç gjatë para-përdorimit), për shkak se një veprim i tillë mund të rezultojë në dështim të pajisjes dhe / ose lëndime të përdoruesit.
6. Nëse pajisja nuk është duke punuar si duhet, ka marrë një goditje të mprehtë, ka rënë, dëmtuar, lënë jashtë ose ka rënë në ujë, mos e përdorni atë
7. Mos u përpuni ndonjë modifikime apo riparime vete dhe sigurohuni se çdo riparim kryhet vetëm nga tekniku në mënyrë të përshtatshme e të kualifikuar.
8. Nëse kordoni furnizimit është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet menjëherë nga personi i autorizuar dhe i kualifikuar vetëm.
9. Kjo pajisje është parashikuar për amvisë, përdorim të brendshëm dhe të thatë vetëm.
10. Para përdorimit, vendosni produktin në vend të fortë të qëndrueshëm dhe sipërfaqe të thatë.
11. Ushqim mbi madhësinë e parashikuar, flete metalike ose enë të tjera nuk duhen futur pasi ato mund të shkaktojnë zjarr ose shok elektrik.
12. Pajisja nuk duhet të përdoret afër ose nën perde dhe materiale të tjera të djegshme, dhe duhet të monitorohet
13. Erera të vogla janë të mundshme në fillim të përdorimit derisa pajisja të arrijë stabilitetin e saj termik.
14. Kjo pajisje nuk duhet të jetë e hapur apo të qëndrojnë mbyllur në furnizimin me energji elektrike, kur nuk është në përdorim, ndërsa është duke zëvendësuar apo gjatë pastrimit.
15. Lareni të thahet tërësisht para përdorimit të parë.
16. Përdorimi i aksesoreve jo original nuk rekomandohet nga shpërndarësit e produktit pasi mund të shkaktojë reziqe personale apo pronës ose lëndime.
17. Mos prekni sipërfaqet e nxehta.
18. Për tu mbrojtur kundër goditjeve elektrike, mos e zhyt kordonin në ujë ose lëng tjetër.
19. Mos lejoni kurrizin të bjerë mbi buzë të tavolines ose sipërfaqe të nxehtë.
20. Mos e vendosni në ose pranë një gazi të nxehtë apo ndezjes elektrike, ose në një furë të nxehtë.
21. Mos prek ndonjë pjesë të lëvizshme gjatë përdorimit.
22. Kurrë mos e rrihni buken në krye të pajisjes ose në buze të saj pasi kjo mund të demtojë tiganin e pajisjes
23. Asnjëherë mos e mbulonit pajisjen me një peshqir apo material tjetër pasi pajisja duhet të jete të në gjendje që të lejojë nxehtësinë të dalë prej saj. Një zjarr mund të shkaktohet nëse ajo është e mbuluar ose vjen në kontakt me materiale të djegshme.

24. Mos e përdorni pajisjen për tjetër pos destinimin te saj.
25. Pajisja nuk ka për qëllim që të operohet me anë të një sahati të jashtëm ose të sistemit të largët-kontrollit.
26. Edhe pse produkti është kontrolluar përdorimi i tij dhe pasojat janë repretisht përgjegjësi e përdoruesit.

1) Pjesët

Delimano Joy Bread Maker përmban pjesët e mëposhtme për vijim:

Pic. 1 (shih: Piktura, Pic. 1)		
1. Dritajja	4. Enë buke	7. Luga matjes
2. Kapaku	5. Paneli Kontrollit	8. Kupa matjes
3. Rrahësi i bukes	6. Njësia kryesore	9. Kapese

2) PARA TË PARË PËRDORIMIT

- Para se të përdorni pajisjen për herë të parë, hiqni çdo materiale promovuese apo paketim.
- Kontrolllo të gjithë aksesorëve dhe se pajisja nuk është e dëmtuar.
- Pastroni të gjitha pjesët sipas këtij udhëzuesi përdorimi.
- Vendos pajisjen në mënyrën e pjekje dhe piqui bosh për rreth 10 minuta. Pas ftohjes pastrojeni atë edhe një here
- Thani te gjitha pjesët tërësisht dhe montojini - pajisja tani është gatë për përdorim.

SHËNIM: Çdo tym ose erë të prodhuara gjatë kësaj procedure është normale. Ju lutemi sigurohuni që ka ventilim të mjaftueshëm.

3) PËRDORIMI

Sapo pajisja është e mbyllur në furnizimin me energji elektrike, një kohë të gjatë "bip" do të dëgjohet dhe të shfaqet "3:10" në ekran pas një kohe të shkurtër. Shigjeta në krye të ekranit janë në pozicion të mesem dhe 900 g. Kjo është vendosja origjinale.

Butonat dhe funksione:

START / STOP

START: Për të filluar një program, shtypni butonin START / STOP një herë. Një bip të shkurtër do të dëgjohet dhe dy pika të kohës do të fillojnë të pulsojnë dhe shigjeta shtesë do të tregojë fazën e programit (Zë, fryje, pjekje apo e ngrohtë). Drita e punes ndizet dhe fillon programi

SHËNIM: Pasi pajisja fillon të vepronjë të gjitha butonat me përjashtim të fillimit / stop janë çaktivizuar. Ky funksion do të ndihmojë për të parandaluar çdo ndërprerje të paqëllimshme në funksionimin e programit.

STOP: Për të ndaluar programin, shtypni butonin START / STOP për rreth. 2 sekonda. Një "bip" i forte do ndodhe dhe shigjeta duke treguar fazën e programit duke u fikur drita do të tregojë se programi ka qenë i ndaluar. PAUSE:

Pas Procedura fillon, ju mund të shtypni butonin START / STOP një herë për të ndaluar operacionin. Vendosja e memorizuar dhe koha e punës do të jetë ndezur në ekran. Shtypni butonin START / STOP përsëri për të vazhduar me programin. Pa shtypur ndonjë butonat, brenda 10 min, programi do të vazhdojë automatikisht.

MENU

Ajo është përdorur për të përcaktuar programe të ndryshme. Çdo herë ajo është e shtypur (shoqëruar me një bip të shkurtër) programi do të ndryshojnë. Shtypni butonin në mënyrë të vazhdueshme, 12 minute do të ndërrohen për të treguar në ekran LCD. Zgjidhni programin e dëshiruar. Funksionet e 12 minutë do të shpjegohen më poshtë (shih gjithashtu Pic. 2 (shih: Piktura, Pic. 2)).

1. **Basic Bread:** Trazim, fryje dhe pjekje bukë normale. Ju gjithashtu mund të shtoni përbërësit për të shtuar shije.
2. **French Bread:** Përzierje, fryje dhe pjekje në një kohë më të gjatë frytjeje. Buka zakonisht do të ketë një kore brishtësi dhe cilësi të lehte.
3. **Whole wheat Bread:** Trazim, fryje dhe pjekje bukë guri. SHËNIM: Kjo nuk është e këshilluar që të përdoret funksioni vonesë pasi kjo mund të prodhojë rezultate të dobëta.
4. **Quick:** Trazim, fryje dhe pjekje bukes brenda kohës më pak se buka e zakonshme. Por buka e pjekur në këtë mjedis është zakonisht më e vogël me një cilësi të dendur.
5. **Sweet:** Trazim, fryje dhe pjekje bukë e ëmbël. Ju gjithashtu mund të shtoni përbërësit për të shtuar shijen.
6. **Dough:** Trazim dhe të fryje, por pa pjekje. Hiq brumin dhe përdoreni atë për të bërë bukë rethore, pica, bukë, etj në furrën tuaj.
7. **Gluten Free Bread:** Bukë pa gluten: përzierje, fryje dhe pjekje buke pa gluten. Ju gjithashtu mund të shtoni përbërësit për të shtuar shijen.
8. **Cake:** Përzierje, fryje (me sode ose pluhur pjekje) dhe pjekje,
9. **Jam:** Për buke me mamalade e bere në shtëpi
10. **Yogurt:** Per kos te bere ne shtepi
11. **Kneading:** Përzierje mielli.
12. **Bake:** Vetëm pjekje, asnjë trazim dhe fryje. Gjithashtu përdoret për të rritur kohën e pjekjes në parametrat e zgjedhura.

NGJYRË

Me butonin, ju mund të zgjidhni ngjyra një lehta, të mesme apo ngjyrë të errët për kore. Shtypni këtë buton për të zgjedhur ngjyrën tuaj të dëshiruar. Ky buton nuk zbatohet për programet Dough and Kneading

Copat e bukes

Shtypni këtë buton për të zgjedhur madhësinë e copes se bukës. Ju lutemi vini re se koha totale e operacionit mund të ndryshojnë me madhësi të ndryshme buke. Ky buton nuk është i zbatueshëm për programin Quick, Dough, Cake, Kneading and Bake.

Funksioni DELAY

Nëse ju nuk dëshironi që pajisja të fillojë menjëherë punë ju mund të përdorni këtë buton për të vendosur kohën vonesë.

Zgjidhni se sa kohë do të jetë buka juaj gatë duke shtypur butonat "TIME +" dhe "TIME -". Ju lutemi vini re koha vonesë duhet të përfshijë kohën e pjekjes te programit. Në fillim programi dhe shkalla e pjekjes duhet të zgjidhen, atëherë shtypur "TIME +" për të rritur kohën vonesë në fryje prej 10 minuta. maksimale vonesa është 13 orë.

Shembull: Tani është ora 08:30, në qoftë se ju doni që buka juaj të jetë gatë në mëngjes në ora 7, pra në 10 orë dhe 30 minuta, zgjidhni Menu, ngjyra, madhësia juaj e bukes pastaj shtypni "+" për të shtuar kohën deri në 10:30 të shfaqet në LCD. Pastaj shtypni butonin STOP / START për të aktivizuar këtë program vonesë. Ju mund të shihni pika që pulsojnë dhe ekrani do të nise numërimin për të treguar kohën e mbetur. Ju do të merrni bukë të freskët në orën 7:00 në mëngjes, në qoftë se ju nuk doni që të merrni bukën menjëherë, kohëmbajtja e ngrohtë e 1 orë fillon. Shënime: Ky buton nuk zbatohet për programet Bake.

Për të vonuar pjekjen, mos përdorni asnjë përbërës të lehtë që prishen të tilla si vezë, qumësht të freskët, fruta, qepë, etj

Mbajtja ngrohtë

Buka mund të mbahet në mënyrë automatike te ngrohtë për 60 minuta pas pjekjes. Nëse ju doni te merrni bukën jashtë, kaloni programin off duke shtypur butonin START / STOP.

MEMORIA

Nëse furnizimi me energji elektrike iken gjatë përgatitjes së bukës, procesin i bërjes së bukës do të vazhdohet automatikisht brenda 10 minutash, edhe pa shtypur butonin START / STOP. Në qoftë se koha e ndërprerjes kalon 10 minuta krijuesi i bukës duhet të riniset, por nëse brumë është jo më larg se faza trazim kur prishet furnizimi me energji elektrike, "START / STOP" mund të shtypet menjëherë për të vazhduar programin nga fillimi.

MJEDISI

Pajisja mund të punojnë edhe në një gamë të gjerë të temperaturave, por mund të jetë një ndryshim në madhësinë e bukes në mes të një dhomë shumë të ngrohtë dhe një dhomë shumë të ftohtë. Ne sugjerojmë që temperatura dhomës duhet të jetë midis 15 ° C dhe 34 ° C.

PARALAJMËRIME NE EKRRAN

1. Nëse tregon ekranin "HHH" pasi programi ka filluar, brenda temperatura është ende shumë e lartë (i shoqëruar nga 5 tinguj bip). Programi duhet të ndalet. Hapni kapakun dhe leni që pajisja të ftohet për 10 deri në 20 minuta.
2. Nëse tregon ekran "LLL" pasi shtypni butonin START / STOP (me përjashtim të programeve të Bake), kjo do të thotë se brenda temperatura është shumë e ulët (të shoqëruar nga 5 tinguj bip), ndalni tingullin duke shtypur butonin START / STOP, hapni kapakun dhe leni që pajisjen për 10 deri në 20 minuta për t'u kthyer në temperaturën e dhomës. Mundësia tjetër është që të zgjidhni programin Bake dhe të bëni fryrjen e temperaturës me shpejtësi.
- SHENIM: Gjithmonë sigurohuni që pajisja "pershtatet" në temperaturën e dhomës para pjekjes, veçanërisht në qoftë se ajo ka qenë ruajtur në vend të ftohtë para përdorimit.
3. Nëse tregon ekranin "Err" pasi të keni shtypur START / STOP, stako pajisjen nga furnizimi me energji elektrike, le të qetësohet dhe derigojeni atë në dyqanin me të afërt.

4) Si të bëhet bukë

1. Fut dhe lidh enën e bukës brenda folesë me pjekje dhe të kthehet në sens orar derisa ajo është e mbyllur ("klik" zhurmë). Fut trazuesin në boshtin e makinës.
- SHENIM: Është e rekomanduar për të aplikuar sasi të vogël të ngrohjes në fund të pjese së pajisjes para vendosjes së trazuesit për të shmangur brumin të rrëzë nën trazues e mund të hiqet nga buka me lehtë.
2. Vendos përbërësit në enën e bukës:
ujë ose substanca të lëngshme duhet të vihen në radhë të parë, pastaj shtoni sheqer, kripë dhe miell, gjithmonë shtoni maja ose pluhur pjekje si përbërës të fundit (shih pic. 3).
- SHENIM: sasi të maksimale e miellit (490 g) dhe maja (6 g) të cilat mund të përdoren.

Pic. 3 (shih: Piktura, Pic. 3)		
1. Maja ose sodë	2. Përberësit e thate	3. Ujë ose të lëngshme

3. Me gjishtë benë një vullë të vogël në njërin anë të miellit. Shtu maja për vullë, sigurohuni që jo nuk bie në kontakt me përbërësit e lëngshëm ose kripë.
4. Mbyllni kapakun butësisht dhe vendos pajisjen në furnizimin me energji elektrike.
5. Shtypni butonin Menu deri në programin tuaj të dëshiruar të zgjedhur.
6. Shtypni butonin COLOR për të zgjedhur ngjyrën e dëshiruar të kores.
7. Shtypni butonin copë për të zgjedhur madhësinë e dëshiruar.
8. Vendos kohë vonesë duke shtypur butonin TIME. Ky hap mund të kapërcehen nëse ju dëshironi që beresi i bukës të fillojë menjëherë punën.
9. Shtypni butonin START / STOP për të filluar që të punojë, dhe drita që punon vjen.
- SHENIM: Gjatë përzjerjes fillestare të bukës të shpejtë, miell dhe përbërësit e thatë mund të mblidhen në qoshet e kontejnerit. Kjo mund të jetë e nevojshme për të ndihmuar pajisjen për të shmangur gunga në miell. Nëse është kështu, përdorni një spatull gome (nuk përfshihen).
10. Për programin e Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Jam dhe Yogurt, 10 bip zë do të dëgjohej gjatë operacionit. Kjo është për të nxitur ju të shtoni përbërësit. Hapni kapakun dhe vëni në të disa përbërës.
- SHENIM: Kujdes- është e mundur që avull do të shpëtojë përmes vrimave në kapakun gjatë pjekjes. Kjo është normale.
11. Pasi ka përfunduar programi 10 bip do të dëgjohej, dhe drita të punës do të kthehet off. Hapni kapakun dhe me ane ten je doreze hiqni kapakun në sens kunderor për të hequr enën e bukës.
- SHENIM: Përdorni gjithmonë doreza furre.
12. Përdorni spatull jo-ngjites që të lironi butë anët e bukës nga ena.
- SHENIM: Ena bukës dhe buka mund të jenë shumë e nxehtë! Gjithmonë tregoni kujdes dhe të përdorni doreza furrë të sigurta.
13. Ktheni enën e bukes me kokë poshtë mbi një sipërfaqe të pastër gatimi dhe butësisht shkudenin derisa buka të bie jashtë.
14. Hiq bukën me kujdes nga ena dhe lereni të ftohet për rreth 20 minuta para se të preni në feta.
- SHENIM: Para prerjes në feta te bukes përdorni goditje për të hequr trazuesin nga thellësia e bukës. Copë është e nxehtë, kurri mos përdorni dorën për të hequr tehun e trazimit. 15. Nëse keni dalë nga dhoma, ose nuk e keni shtypur butonin START / STOP në fund të programit, buka do të mbahet e ngrohtë automatikisht për 1 orë, në qoftë se ju do të doni për të marrë bukën jashtë, kthe program off me START / STOP.

5) RECETA

Rezultati përfundimtar mund të ndryshojë, në varësi të llojit të përbërësve të përdorur dhe mjedisit. Nëse është e nevojshme, rregulloni pak ato për të marrë rezultate më të mira.

BUKË BAZIKE:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g		
1.Ujë	280ml	280g	330 ml	330g
2.Vaj	2 lugë	24g	3 lugë	36g
3.Kripë	1 lugë	7g	1.5 lugë çaji	10g
4.Sheqer	2 lugë	34g	3 lugë	45g
5.Miell	3 gota	420g	4 gota	560g
6.Maja	1 lugë	3g	1 lugë çaji	3g

BUKË FRANCEZE:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g		
1.Ujë	280ml	280g	330 ml	330g
2.Vaj	2 lugë	24g	3Lugë gjelle	36g
3.Kripë	1.5Lugë çaji	10g	2 lugë çaji	14g
5.Sheqer	1.5 lugë	28g	2 lugë	34g
4.Miell	3 gota	420g	4 gota	560g
6.Maja	1Lugë çaji	3g	1Lugë çaji	3g

BUKË E ZEZË:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g		
1.Ujë	280ml	280g	330ml	330g

2.VAJ	2 lugë	24g	3 lugë	36g
3.Kripe	1Luge çaji	7g	2 lugë çaji	14g
4.Drithëra të plota	1 gota	110g	1,5kupe	220g
5.Miell	2 gota	280g	2 gota	280g
6.Brown sheqer	2 lugë	28g	2,5 lugë	33g
7.qumësht pluhur	2 lugë	14g	3 lugë	21g
8.Maja	1Luge çaji	3g	1 lugë çaji	3g

BUKË E SHPEJTE:

PERMASA E MATERIALEVE	900g	
1.Uje (40-50°C)	330ml	330g
2.Vaj	2 lugë	24g
3.Kripe	1,5 lugë çaji	10g
4.Sheqer	2 lugë	34g
5.Miell	4 gota	560g
6.Maja	1,5 lugë çaji	4,5g

BUKË E ËMBËL:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g
1.Uje	280ml	280g
2.Vaj	2 lugë	24g
3.Kripe	1,5 lugë çaji	10g
4.Sheqer	3 lugë	45g
5.Miell	3 gota	420g
6.Pluhur qumeshti	2 lugë	14g
7.Maja	1 lugë	3g
		320ml
		320g
		3 lugë
		36g
		2 lugë çaji
		14g
		4 lugë
		58g
		4 gota
		560g
		2 lugë
		14g
		1 lugë çaji
		3g

BRUME:

PERMASA E MATERIALEVE	/	
1.Uje	330ml	330g
2.Vaj	2 lugë	24g
3.Kripe	1,5 lugë çaji	10g
4.Miell	4 gota	560g
5.Sheqer	2 lugë	34g
6.Maja	0,5 lugë çaji	1,5g

PA GLUTEN:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g
1.Uje	280ml	280g
2.Vaj	2 lugë	24g
3.Kripe	1 lugë	7g
4. Miell pa gluten	3 gota	420g
5.Sheqer	2 lugë	34g
6.Maja	1,5 lugë çaji	4,5g
		330ml
		330g
		3 lugë
		36g
		1,5 lugë çaji
		10g
		4 gota
		560g
		2 lugë
		34g
		1,5 lugë çaji
		4,5g

KEK:

PERMASA E MATERIALEVE	/	
1.Vaj	2 lugë	24g
2.Sheqer	8 lugë	96g
3.Veze	6	270g
4.Miell	250 g	
5.Aroma vanilje	1 lugë	2g
6.Leng limoni	1,3 lugë	10g
7.Maja	1 lugë	3g

BUKE PER MARMALATE:

PERMASA E MATERIALEVE	/	
1. tul	200g	
2. sheqer	120g	
3. Amidon	15g	
4. Uji	200 ml	

KOS:

1. Gjatë procesit, ju lutem mos hapni ose shkundni mbulesën e sipërme, përndryshe ajo do të ndikojë në performancën e fermentimit.
2. Në enen e pjekjes vendos qumësht dhe bakteret e kosit dhe mbyll kapakun dhe shtyp butonin Start / STOP.
3. Sntoni sasinë e duhur të sheqerit sipas dëshires.

PERMASA E MATERIALEVE	/	
-----------------------	---	--

1. Qumesht	1L
2. Baktere kosi	100ml

Trazues:

PERMASA E MATERIALEVE	/	
1.Uje	330ml	330g
2.Vaj	2 lugë	24g
3.Knpe	1,5 lugë çaji	10g
4.Miell	4 gota	560g
5.Sheqer	2 lugë	24g

Pjekja:

Për te rinxehur bukën e ftohtë apo për ta bërë atë më të pjekur.

6) Pastrimi dhe mirëmbajtja

Shkëputeni makinën nga furnizimi me energji elektrike dhe lereni të qetësohet.

1. Kontenieri i bukës: Fshini brenda dhe jashtë me një leckë të lagur. Mos përdorni agjentë të mprehte ose gërryes. Kusia duhet të jetë tharë plotësisht para se të instalohet.
2. Trazuesi: Në qoftë se ai është i vështirë për tu hequr nga boshti, të mbushet ena me ujë të ngrohtë dhe të lejohet që ajo të rrije për rreth 30 minuta. Pasi ajo është lene ne kete menyre fshijeni atë me kujdes me një pambuk të lagur.

SHENIM: Te dyja, ena e bukes dhe trazuesi mund te lahen ne makine pjatlarëse

3. Kapaku dhe dritarja: Pastroni brenda kapakun dhe jashtë me një leckë të lagur pak.

4. Njësia kryesore: Butësisht fshij sipërfaqen e jashtme të njësise me një leckë të lagur. Mos përdorni ndonjë pastrues gërryes, pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen. Asnjëherë mos zhyt njësine kryesore në ujë.

5. Para se pajisja e bukës te magazinohet për ruajtje, sigurohuni se ajo eshte ftohur plotësisht, është e pastër dhe e thatë, të gjithë aksesorëve të ruhen në enë te bukës dhe kapaku është i mbyllur.

7) Lista e problemeve

Pajisja e bukës	Çështje	Shkak i mundshëm	Zgjidhja e mundshme
	Tymi del nga ndarja e pjekjes ose nga pjesa ajrosese	Përbërësit e futur në dhomëzën e pjekjes ose në pjesën e jashtme të enës së bukës	Stako nga furnizimi me energji elektrike pastroni jashtë enës së bukës ose pjesës së pjekjes.
	Buka shkon poshtë në mes dhe është me lagështi në fund	Buka eshte lene ne kohë të gjatë në enë pas pjekjes dhe ngrohjes.	Mermi bukën nga ena e bukës para se funksioni ngrohje është i zgjatur.
	Përbërësit nuk janë të përziera apo buka nuk është pjekur si duhet	Vendosje e pasaktë e programit Trazuesi është bllokuar	Kontrolloni menunë e zgjedhur dhe cilësimet e tjera. Kontrolloni qe trazuesi nuk është bllokuar nga kokrra, etj. Nxirr jashtë enën e bukës dhe kontrolloni nëse rotulluesi kthehet. Nëse ky nuk është rasti, të kthehet pajisja në dyqanin më të afërt.
receta	Buka fryhet shumë shpejt	shumë maja, shumë miell, kripa nuk mjafton	a / b
	Buka nuk fryhet fare ose nuk është e mjaftueshme	asnjë ose shumë pak maja maja e vjetër apo e ndenjtur lëngu shumë i nxehtë maja ka ardhur në kontakt me pjesë të lëngshme	a / b e c d
		Lloj i gabuar i miellit ose miell i ndenjtur shumë ose jo mjaftueshem uje jo sheqer i mjaftueshem	e a / b / g a / b
	Brumi fryhet shumë dhe derdhet mbi enën e bukës	në qoftë se uji është shumë i butë majaja fermentohet më shumë shumë qumësht ndikon në fermentimin e majase	f c
	Buka shkon poshtë në mes	vëllimi i brumit është më i madh se ena dhe buka shkon poshtë. fermentimi është shumë i shkurortë, ose ndodh shumë shpejt për shkak të temperaturës së tepërt të ujit apo dhomës së pjekjes ose ka shume lagështi	a / f c / h / i
	E rëndë, struktura e trazuar	shumë miell ose uji nuk është i mjaftueshem Nuk ka maja te mjaftueshme ose sheqer shumë fruta, miell ose një nga përbërësit e tjerë shumë lengje	a / b / g a / b b e
	Buka nuk është pjekur në qendër	shumë ose lengje te pamjaftueshme shumë lagështia receta me përbërësit me lagështi, p.sh. kos	a / b / orë G
	struktura është e hapur ose e trashë ose me shumë vrima	pa kripë lagështia e madhe, me ujë shumë të nxehtë shumë të lengje	b h / i c
	Sipërfaqe papjekur ne forme kerpudhe	Vëllimi bukës eshte shumë i madhe për enën shumë miell, sidomos për bukë të bardhë shumë maja ose kripa nuk është e mjaftueshme shumë sheqer	a / f f a / b a / b

- a) Mat përbërësit saktësisht.
- b) Rregullo sasinë përbërëse dhe shikoni se të gjithë përbërësit janë shtuar.
- c) Përdorni një lëng tjetër ose lëre të ftohet në temperaturë dhome. Shtu përbërësit e specifikuar në receta në mënyrë të drejtë, beni një hendek të vogël në mes të miellit dhe veni maja te shpërbëre apo maja të thatë, shmangni majane dhe lëngun në kontakt direkt.
- d) Përdorni përbërësit freskët dhe të ruajtura në mënyrë korrekte.
- e) Zvogëloni sasinë totale të përbërësve, mos e përdorni më shumë se specifikimi. Ulni gjithë përbërësit me 1/3.
- f) Vvni saktësisht sasinë e lëngut. Nëse përbërësit që pëmbajnë ujë janë përdorur, sasia e lëngshme për të shtuar duhet të reduktohet në mënyrë të regullt.
- g) Hiq 1-2 lugë ujë.
- h) Në rast të motit të ngrohtë të mos përdoret funksioni Time. Përdorni lëngje të ftohtë.
- i) Merrni bukën nga ena menjehere pas pjekje dhe të lëreni atë në vend të ftohtë për të paktën 15 minuta para se të preni atë.
- j) Zvogëloni sasinë e majasë apo të gjitha sasinë përbërëse me 1/4.

BIH

Poštovani!

Hvala Vam što ste odabrali Delimano proizvod!

Delimano donosi inovacije vrhunske kvalitete kuhinjskog posuda, koji je dizajniran za pružanje zdravog, ukusnog, ugodnog kuhanja (priprema, kuhanje, konzumiranje, poticanje strasti za kuhanjem i zabavu bez obzira na vještinu kuhanja. Kuhaj. Slavi. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju istih falsifikata iznimno loše kvalitete i zloupotrebi prava potrošača koji za takve falsifikate nemaju garanciju i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, falsifikat, i/ili sličan proizvod i neovlaštenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com, kako biste nam pomogli u borbi protiv falsifikata i zaštiti Vaših prava.

DELIMANO JOY PEKAČ HLJEBA – Uputstvo za upotrebu

Prije upotrebe, pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduću upotrebu.

UPOZORENJA

1. Djeca starija od 3 i manje od 8 godina uređaj moraju uključivati / isključivati samo pod uvjetom da je postavljen ili instaliran u predviđenom normalnom radnom položaju i ako su dobili nadzor ili upute o upotrebi uređaja kako bi razumijeli opasnosti koje uključuju. Djeca starija od 3 i manje od 8 godina ne smiju uključivati, regulisati i čistiti uređaj ili vršiti održavanje.
2. Djeca moraju biti pod nadzorom da se ne bi igrala sa ovim uređajem.
3. Priključite napajanje koje odgovara nazivnom na proizvodu. U slučaju zloupotrebe može doći do kvara ili napajanja uređaja.
4. Ovaj je uređaj opremljen uzemljenim utikačem. Molimo vas osigurajte da je zidna utičnica u vašoj kući dobro uzemljena.
5. Ovaj uređaj nikada ne smije raditi prazan / nenapunjen (osim tokom rada prije upotrebe), jer takvo djelovanje može rezultirati kvarom uređaja i / ili ozljedom korisnika.
6. Ako uređaj ne radi kako bi trebao, primio je oštar udarac, pao je, ošteto se, ostao vani ili pao u vodu, nemojte ga koristiti.
7. Nemojte sami pokušavati vršiti nikakve izmjene ili popravke i osigurajte da bilo koji popravak vrši samo odgovarajuće kvalifikovani tehničar.
8. Ako je napojni kabl oštećen, mora ga odmah zamijeniti samo ovlaštena i kvalifikovana osoba.
9. Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu, unutrašnju i suhu upotrebu.
10. Prije upotrebe, proizvod stavite na tvrdu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
11. U uređaje koji mogu izazvati požar ili strujni udar ne smiju se stavljati preveliki komadi hrane, aluminijska folija, dodaci i metalni pribor.
12. Uređaj se ne smije koristiti blizu ili ispod zavjesa i drugih zapaljivih materijala i mora se paziti.
13. Slabi neugodni mirisi mogući su na početku upotrebe dok uređaj ne postigne toplotnu stabilnost.
14. Ovaj uređaj se nikada ne smije uključivati niti biti uključen u napajanje kad se ne koristi, tokom mijenjanja dodataka ili tokom čišćenja.
15. Prije prve upotrebe temeljito operite i osušite.
16. Upotreba dodataka ili pribora koji distributer proizvoda ne preporučuje ili prodaje, može prouzrokovati lične ili imovinske opasnosti ili povrede.
17. Ne dirajte vruće površine.
18. Da biste se zaštitili od strujnog udara, ne uranjajte kabl, utikače ili kućišta u vodu ili drugu tečnost.
19. Ne dozvolite da kabl visi preko iverice stola ili vruće površine.
20. Ne stavljajte na ili u blizini vrućeg plina ili električnog kola, niti u zagrijanu pećnicu.
21. Ne dirajte pokretne dijelove koji se kreću ili vrte prilikom pečenja.

22. Nikada nemojte udarati posudu za hljeb po vrhu ili ivici da biste uklonili posudu, jer je to može oštetiti.
23. Nikada ne pokrivajte uređaj za hljeb peškirom ili bilo kojim drugim materijalom, toplina i para moraju biti u mogućnosti da slobodno cirkulišu. Do požara može doći ako je prekriven, ili ako dođe u dodir sa zapaljivim materijalom.
24. Ne upotrebljavajte uređaj za drugu upotrebu koja nije predviđena.
25. Uređaj nije namijenjen za upravljanje vanjskim tajmerom ili zasebnim daljinskim upravljačem.
26. Iako je proizvod provjeren, njegova upotreba i posljedice su strogo odgovornost korisnika.

1) DIJELOVI

Delimano Joy pekač hljeba sadrži sljedeće dijelove za sljedeće funkcije:

Slika. 1 (pogledajte: SLIKE , Slika. 1)		
1. Prozor	4. Posuda za hljeb	7. Mjerna kašika
2. Poklopac	5. Kontrolna ploča	8. Mjerna čaša
3. Gnječićica	6. Kucište	9. Kuka

2) PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uređaja uklonite sve promotivne ili ambalažne materijale.
- Provjerite da li su svi dodaci i pekač u ispravnom stanju.
- Očistite sve dijelove prema ovom uputstvu za upotrebu.
- Postavite pekač za hljeb u način pečenja i pecite prazno oko 10 minuta. Nakon što se ohladi, očistite ga još jednom.
- Sve dijelove temeljito osušite i sastavite - pekač je sada spreman za upotrebu.

NAPOMENA: Bilo koji dim ili mirisi nastali tokom ovog postupka su normalni. Molimo vas osigurajte dovoljnu ventilaciju.

3) UPOTREBA

Čim je pekač za hljeb uključen u napajanje, čut će se dugi zvučni signal i na kratkom vremenu će se na ekranu pojaviti „3:10“. Strelice na vrhu ekrana su usmjerene na MEDIUM/SREDNJE i 900 g. Ovo je zadana postavka.

DUGMAD I FUNKCIJE:

START/STOP

START: Da biste pokrenuli program, jednom pritisnite dugme START / STOP. Čut će se kratak zvučni signal i dvije će tačke početi treptati, a dodatna strelica pokazat će programsku fazu (gnječiti, „nadoći“, peći ili zagrijati). Radno svjetlo će se upaliti i program se pokreće.

NAPOMENA: Nakon što pekač počne da radi sva dugmad osim START / STOP su neaktivirani. Ova funkcija će vam pomoći da sprječite nenamjerno ometanje rada programa.

STOP: Da biste zaustavili program, pritisnite dugme START / STOP za približno 2 sekunde. Zvuk „zvučni signal“ i strelica koja pokazuje isključivanje faze programa znače da je program zaustavljen.

PAUZA:

Nakon pokretanja postupka, možete jednom pritisnuti tipku START / STOP da biste zaustavili rad. Postavka će biti zapamćena, a radno vrijeme će treptati na zaslonu. Pritisnite dugme START / STOP ponovo za nastavak s programom. Bez pritiska na bilo koje dugme u roku od 10 min, program će se automatski nastaviti.

MENI

Koristi se za postavljanje različitih programa. Svaki put kada se pritisne (uz kratak zvučni signal) program će se mijenjati. Pritisnite dugme kontinuirano, 12 menija će se pokrenuti za prikaz na LCD ekranu. Odaberite željeni program. Ispod je objašnjenje za 12 funkcija (pogledajte također Sliku 2 (pogledajte: **SLIKE**, Slika 2)).

1. **Osnovni hljeb:** gnječenje, dizanje i pečenje normalnog hljeba. Možete dodati i sastojke za povećanje ukusa.
2. **Francuski hljeb:** gnječenje, dizanje i pečenje u toku dužeg vremena dizanja. Hljeb će obično biti hrvkavije kore i lagane teksture.
3. **Pšenični hljeb:** gnječenje, dizanje i pečenje hljeba od cijele pšenice. NAPOMENA: Ne preporučuje se upotreba funkcije odgode, jer to može dovesti do loših rezultata.
4. **Brzo:** gnječiti, dizati i peći hljeb u roku kraćem od običnog hljeba. No, hljeb pečen na ovoj postavci obično je manji s gustom teksturom.
5. **Slatko:** gnječenje, dizanje i pečenje slatkog hljeba. Možete dodati i sastojke za dodavanje ukusa.
6. **Tijesto:** gnječiti i dizati, ali bez pečenja. Izradite tijesto i koristite ga za pravljenje peciva, pice, kuhanog hljeba, u vašoj pećnici.
7. **Hljeb bez glutena:** gnječenje, dizanje i pečenje hljeba bez glutena. Možete dodati i sastojke za dodavanje ukusa.
8. **Torta:** gnječenje, dizanje (sa sodom ili praškom za pecivo) i pečenje.
9. **Džem:** Za domaći džem.
10. **Jogurt:** Za domaći jogurt.
11. **Miješanje:** gnječenje brašna.
12. **Pečenje:** samo pečenje, ne gnječenje i dizanje. Koristi se i za povećanje vremena pečenja na odabranim postavkama.

BOJA

Pomoću dugmeta možete odabrati svjetlu, srednju ili tamnu boju kore. Pritisnite ovo dugme da biste odabrali željenu boju. Ovo dugme nije primjenljivo za programe Tijesto i miješanje.

HLJEB

Pritisnite ovo dugme da biste odabrali veličinu hljeba. Imajte na umu da ukupno vrijeme rada može varirati ovisno o veličini vekne. Ovo dugme nije primjenljivo za program Brzo, tijesto, kolač, gnječenje i pečenje.

Funkcija ODGODE

Ako ne želite da uređaj odmah počne s radom, pomoću ovog dugmeta možete podesiti vrijeme odgode.

Pritisnite dugme prije nego što je vaš hljeb spreman, pritiskom na tipke „VRUJEME +“ i „VRUJEME -“. Imajte na umu da vrijeme odgode treba sadržavati vrijeme pečenja programa. U početku se moraju odabrati program i stepen tamnjenja, a zatim pritisnite „TIME +“ da biste povećali vrijeme odgode u razmaku od 10 minuta. Maksimalna odgoda je 13 sati.

Primjer: sada je 20:30, ako želite da vaš hljeb bude spreman sljedećeg jutra u 7 sati, tj. Za 10 sati i 30 minuta. Odaberite u meniju boju, veličinu vekne, pa pritisnite „+“ za dodavanje vremena dok se na LCD-u ne pojavi 10:30. Zatim pritisnite tipku STOP / START da aktivirate ovaj program odgode. Možete vidjeti da je tačka treptala i LCD će odbrojavati da prikaže preostalo vrijeme. Dobit ćete svjež hljeb u 7:00 ujutro, ako ne želite odmah izvaditi hljeb, započinite vrijeme održavanja toplote od 1 sata.

NAPOMENE: Ovo dugme nije primjenljivo za program Pečenje.

Za vrijeme odgađanja pečenja ne upotrebljavajte nikakve lako kvarjive sastojke poput jaja, svježeg mlijeka, voća, luka itd.

ZADRŽATI TOPLOTU

Hljeb automatski može zadržati toplotu 60 minuta nakon pečenja. Ako želite izvaditi hljeb, isključite program pritiskom na START / STOP dugme.

MEMORIJA

Ako je tokom pravljenja hljeba isključeno napajanje, proces pripreme hljeba nastavlja se automatski u roku od 10 minuta, čak i bez pritiska dugmeta START / STOP. Ako vrijeme pauze prelazi 10 minuta, uređaj za pripremanje hljeba mora se ponovo pokrenuti, ali ako tijesto nije daljnje od faze miješanja kada se prekine napajanje, može se odmah pritisnuti „START / STOP“ za nastavak programa od početka.

OKRUŽENJE

Uređaj može dobro raditi u širokom rasponu temperatura, ali može postojati razlika u veličini hljeba, ako je soba topla ili hladna. Predlažemo da temperatura u prostoriji bude između 15 ° C i 34 ° C.

UPOZORENJA DISPLEJA

1. Ako se na ekranu pojavi „HHH“ nakon pokretanja programa, temperatura unutra je i dalje previsoka i praćena sa 5 zvučnih signala. Program mora biti zaustavljen. Otvorite poklopac i ostavite da se uređaj hladi 10 do 20 minuta.

2. Stavite sastojke u posudu za hljeb:

Vodu ili tekućinu supstancu prvo treba staviti, zatim dodati šećer, sol i brašno, uvijek dodati kvasac ili prašak za pecivo kao zadnji sastojak (pogledajte Sliku 3).

NAPOMENA: maksimalne količine brašna (490 g) i kvasca (6 g) koje se mogu koristiti.

Slika_3 (pogledajte: SLIKE, Slika_3)		
1. Kvasac ili soda	2. Suhi sastojci	3. Voda ili tekućina

3. Prstom napravite mali urez na jednoj strani brašna. Dodajte kvasac u udubljenje, pazite da ne dođe u kontakt sa tečnim sastojcima ili soli.

4. Lagano zatvorite poklopac i uključite uređaj u napajanje.

5. Pritisnite tipku Meni dok se ne odabere željeni program.

6. Pritisnite tipku BOJA za odabir željene boje kore.

7. Pritisnite tipku LOAF za odabir željene veličine vekne.

8. Podesite vrijeme odgode pritiskom na tipku VRUJEME. Ovaj korak može biti preskočen ako želite da pekač za hljeb odmah počne raditi.

9. Pritisnite tipku START / STOP za početak rada i radno svjetlo svijetli.

NAPOMENA: Tokom početnog miješanja brzog hljeba, tijesto i suhi sastojci mogu se sakupiti u uglovima posude, možda će biti potrebno pomoći uređaju da se gnječi kako ne bi došlo do grudvica brašna. Ako se to dogodi, koristite gumenu lopaticu (nije uključena).

10. Za program vrste hljeba: Osnovnog, Francuskog, Integralne pšenice, Slatkog, Bez glutena, Džema i Jogurta, tokom rada čut će se 10 zvučnih signala. Ovo će vas upozoriti da dodate sastojke. Otvorite poklopac i ubacite neke sastojke.

NAPOMENA: Pripazite - moguće je da će para tokom isparavanja prolaziti kroz ventilu u poklopcu. To je normalno.

11. Nakon završetka programa čut će se 10 zvučnih signala, a radno svjetlo će se ugasiti. Otvorite poklopac i podignite ručicu spremnika da se otključa (u smjeru suprotnom od kazaljke na satu) i podignite posudu za hljeb.

NAPOMENA: Uvijek koristite kuhinjske rukavice, otporne na toplotu.

12. Koristite lopaticu, kako biste lagano odlijepili hljeb sa strana posude.

NAPOMENA: posuda za hljeb i hljeb mogu biti jako vrući! Uvijek postupajte pažljivo i koristite sigurne kuhinjske rukavice.

13. Okrenite posudu za hljeb naopako na čistu površinu za kuhanje i nježno je protresite dok hljeb ne ispadne.

14. Izvadite hljeb pažljivo iz posude i ohladite ga oko 20 minuta prije nego što ga narežete.

NAPOMENA: Prije rezanja hljeba, pomoću kuke izvadite gnječilicu sa dna hljeba. Hljeb je vruć, stoga nikada rukom ne uklanjajte oštricu za gnječenje.

15. Ako ste izašli iz sobe ili niste pritisnuli dugme START / STOP na kraju programa, hljeb će se automatski zagrijavati 1 sat, ako želite izvaditi hljeb, isključite program s START-om. / STOP dugme.

5) RECEPITI

Krajnji rezultat može varirati, ovisno o vrsti korištenih sastojaka i ostalim okolnostima. Ako je potrebno, malo prilagodite recept kako biste postigli najbolje rezultate.

OSNOVNI HLJEB:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. Voda	280ml	280g	330 ml	330g
2. Ulje	2 supene kašike	24g	3 supene kašike	36g
3. So	1 kafena kašikica	7g	1,5 kafena kašikica	10g
4. Šećer	2 supene kašike	34g	3 supene kašike	45g
5. Brašno	3 šolje	420g	4 šoljice	560g
6. Kvasac	1 kafena kašikica	3g	1 kafena kašikica	3g

FRANCUSKI HLJEB:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. Voda	280ml	280g	330 ml	330g
2. Ulje	2 supene kašike	24g	3 supene kašike	36g
3. So	1,5 kafena kašikica	10g	2 kafene kašikice	14g
4. Šećer	1,5 supena kašika	28g	4 šoljice	560g
5. Brašno	3 šolje	420g	3,5 šolje	490g
6. Kvasac	1 kafena kašikica	3g	1 kafena kašikica	3g

PŠENIČNI HLJEB:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. Voda	280ml	280g	330ml	330g
2. Ulje	2 supene kašike	24g	3 supene kašike	36g
3. So	1 kafena kašikica	7g	2 kafene kašikice	14g
4. Integralne žitarice	1 šolja	110g	1,5 šolja	220g
5. Brašno	2 šolje	280g	2 šolje	280g
6. Smeđi sjeckani šećer	2 supene kašike	28g	2,5 supene kašike	33g
7. Mlijeko u prahu	2 supene kašike	14g	3 supene kašike	21g
8. Kvasac	1 kafena kašikica	3g	1 kafena kašikica	3g

2. Ako se na displeju prikazuje „LLL“ nakon pritiska na dugme START / STOP (osim programa BAKE/PEČENJE), to znači da je unutrašnja temperatura preniska (praćena sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na dugme START / STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da odstoji 10 do 20 minuta, da se vrati na sobnu temperaturu. Druga je mogućnost odabir programa BAKE/PEČENJE i ubrzanje temperature.

NAPOMENA: Uvijek pazite da se uređaj "aklimatizira" na sobnu temperaturu prije pečenja, posebno ako je bio pohranjen na hladnom mjestu prije upotrebe.

3. Ako se na displeju pojavi „Er“ nakon što pritisnete START / STOP, isključite uređaj iz napajanja, pustite da se ohladi i odnesite ga najbližem prodavaču.

4) Kako napraviti hljeb

1. Umetnite i poravnajte postavku posude za hljeb unutar pregrade za pečenje i okrenite je u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaključa (zvuk „klik“). Umetnite gnječilicu na pogonsko vratilo. NAPOMENA: Preporučuje se nanošenje male količine margarina otpornog na toplinu oko dna pogonske osovine prije stavljanja gnječilice kako se tijesto ne bi zalijepilo ispod nje, a i kako bi se gnječilica lako izvadila iz tijesta.

BRZI HLJEB:

VELIČINA SASTOJAK	900g	
1. Voda (40-50°C)	330ml	330g
2. Ulje	2 supene kašike	24g
3. So	1,5 kafena kašikica	10g
4. Šećer	2 supene kašike	34g
5. Brašno	4 šoljice	560g
6. Kvasac	1,5 kafena kašikica	4,5g

SLATKI HLJEB:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. Voda	280ml	280g	320ml	320g
2. Ulje	2 supene kašike	24g	3 supene kašike	36g
3. So	1,5 kafena kašikica	10g	2 kafene kašikice	14g
4. Šećer	3 supene kašike	45g	4 supene kašike	58g
5. Brašno	3 šolje	420g	4 šoljice	560g
6. Mlijeko u prahu	2 supene kašike	14g	2 supene kašike	14g
7. Kvasac	1 kafena kašikica	3g	1 kafena kašikica	3g

TJESTO:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. Voda	330ml	330g
2. Ulje	2 supene kašike	24g
3. So	1,5 kafena kašikica	10g
4. Šećer	4 šoljice	560g
5. Brašno	2 supene kašike	34g
6. Kvasac	0,5 kafene kašikice	1,5g

HLJEB BEZ GLUTENA:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. Voda	280ml	280g	330ml	330g
2. Ulje	2 supene kašike	24g	3 supene kašike	36g
3. So	1 kafena kašikica	7g	1,5 kafena kašikica	10g
4. Brašno bez glutena	3 šolje	420g	4 šoljice	560g
5. Šećer	2 supene kašike	34g	2 supene kašike	34g
6. Kvasac	1,5 kafena kašikica	4,5g	1,5 kafena kašikica	4,5g

TORTA:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. Ulje	2 supene kašike	24g
2. Šećer	8 supenih kašika	96g
3. Jaja	6	270g
4. Brašno	250 g	
5. Aroma vanilije	1 kafena kašikica	2g
6. Sok limuna	1,3 supene kašike	10g
7. Kvasac	1 kafena kašikica	3g

DŽEM:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. Srž	200g	
2. Šećer	120g	
3. škrob	15g	
4. Voda	200 ml	

JOGURT:

1. Tokom postupka nemojte otvarati ili testiti gornji poklopac, jer će u suprotnom utjecati na fermentaciju.
2. U posudu za pečenje stavite punomasno mlijeko i probiotike iz jogurta ili posebne sojeve, zatvorite poklopac i pritisnite dugme START / STOP.
3. Nakon završetka dodajte pravu količinu šećera.

VELIČINA SASTOJAK	/
1. Cijelo mlijeko	1L
2. Probiotici iz jogurta	100ml

GNJEČENJE:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. Voda	330ml	320g
2. Ulje	2 supene kašike	24g
3. So	1,5 kafena kašičica	10g
4. Brašno	4 soljice	560g
5. Šećer	2 supene kašike	24g

PEČENJE:

Za podgrijavanje hljeba ili da ga učinite hrskavijim.

6) Čišćenje i održavanje

Isključite uređaj iz napajanja i ostavite da se ohladi.

1. Spremnik za hljeb: Obrisite unutrašnju i vanjsku stranu vlažnom krpom. Ne koristite oštre ili abrazivne agense. Prije postavljanja posudu morate u potpunosti osušiti.
2. Gnječilica: ako ju je teško ukloniti s osovine, napunite posudu toplom vodom i ostavite je da se natapa oko 30 minuta. Nakon što je uklonjena, pažljivo je obrisite pamučnom vlažnom krpom.
- NAPOMENA: i posuda za hljeb i gnječilica su sigurni za pranje u mašini za posude.
3. Poklopac i prozor: očistite poklopac iznutra i izvana malo vlažnom krpom.
4. Kućište: nježno obrisite vanjsku površinu kućišta vlažnom krpom. Ne koristite abrazivno sredstvo za čišćenje, jer to može oštetiti površinu. Nikada ga ne uranjajte u vodu.
5. Prije nego što se pekač odloži za skladištenje, osigurajte da se potpuno ohladio, da je čist i suh, i da su svi dodaci pohranjeni u posudi za hljeb i poklopac.

7) Vodič za probleme

Pešač hljeba	Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
Pešač hljeba	Dim izlazi iz odjeljka za pečenje ili iz otvora.	Sastojci su zaglavili u odjeljku za pečenje ili na vanjskoj strani posude za hljeb.	Odspojite mrežnu utičnicu i očistite spoljnu posudu za hljeb ili odjeljak za pečenje.
	U sredini se hljeb spušta, a na dnu je vlažan.	Hljeb je nakon sušenja i zagrijavanja ostavljen predugo u posudi.	Izvadite hljeb iz posude za hljeb prije nego što je funkcija zagrijavanja završena.
	Sastojci se ne miješaju ili hljeb nije pravilno pečen.	Pogrešno podešavanje programa. Rotacija gnječilice je blokirana.	Provjerite izabrani meni i ostale postavke. Provjerite da gnječilica nije blokirana zmcima, itd. Izvucite posudu za hljeb i provjerite okreću li se oštrice. Ako to nije slučaj, vratite uređaj najbližem prodavaču.
Recepti	Hljeb se diže prebrzo. Hljeb se uopšte ne diže ili se nije dovoljno digao.	previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		nema ili premalo kvasca	a/b
		stari ili ustajali kvasac	e
		tečnost previše vruća	c
		kvasac je došao u dodir sa tečnošću	d
		pogrešnog tipa brašna ili ustajalog brašna	e
	Tijesto se previše diže i preliva se po posudi za hljeb	previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
		nema dovoljno šećera	a/b
		ako je voda previše meka, kvasac više fermentira	f
	U sredini se spušta hljeb	previše mlijeka utječe na fermentaciju kvasca	c
		zapremina tijesta je veća od posude i hljeb se spušta.	a/f
	Teška, kvrgava struktura	fermentacija je prekratka ili prebrza zbog previsoke temperature vode ili komore za pečenje ili prevelike vlažnosti	c/h/i
		previše brašna ili nedovoljno tečnosti	a/b/g
		nema dovoljno kvasca ili šećera	a/b
		previše voća, integralne žitarice ili nekog drugog sastojka	b
	U sredini se ne peče hljeb	previše tečnosti	e
previše ili nedovoljno tečnosti		a/b/	
prevelika vlaga		h	
Otvorena ili gruba struktura ili previše rupa	recepti s vlažnim sastojcima, npr. jogurt	g	
	bez soli	b	
	velika vlaga, pretopla voda	h/i	
Površina nalik na gljivu, bez pečenja	previše tečnosti	c	
	zapremina hljeba prevelika za spremnik	a/f	
	previše brašna, posebno za bijeli hljeb	f	
	previše kvasca ili premalo soli	a/b	
previše šećera	a/b		

- Ispravno izmjerite sastojke.
- Prilagodite količine sastojaka i provjerite jesu li svi sastojci dodani.
- Koristite drugu tečnost ili ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu pravim redoslijedom, u sredinu brašna napravite malo udubljenje i stavite zdrobljeni kvas ili suhi kvasac, pazite da kvasac i tekućina ne dođu u direktan kontakt.
- Koristite samo svježe i pravilno skladištene sastojke.
- Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne koristite više od navedenog brašna. Smanjite sve sastojke za 1/3.
- Ispravite količinu tečnosti. Ako se koriste sastojci koji sadrže vodu, količina tekućine koja se dodaje mora se uredno smanjiti.
- Uklonite 1-2 kašike vode.
- U slučaju toplog vremena ne upotrebljavajte funkciju vrijeme. Koristite hladnu tečnost.
- Izvadite hljeb iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga na rešetki da se hladi najmanje 15 minuta prije nego što ga narežete.
- Smanjite količinu kvasca ili svih količina sastojaka za 1/4.

**STUDIO
MODERNA**

STUDIO MODERNA d.o.o.

**Trg solidarnosti b.b.
71000 Sarajevo,
Bosna i Hercegovina**

OVLASŢENI SERVISNI CENTAR

**Rajlovačka b.b.
71000 Sarajevo
Bosna i Hercegovina
Podrška korisnicima: +387 33 72 10 18**

GARANTNI LIST

Naziv proizvoda: **DELIMANO JOY BREAD MAKER**

Datum isporuke: _____

Uslovi garancije:

- Proizvođač daje garanciju na proizvod od 12 mjeseci.
- Proizvođač garantuje za kvalitet i funkcionalnost proizvoda u navedenom garantnom roku.
- Proizvođač se obavezuje, da će u garantnom roku popraviti ili zamjeniti sve eventualne nedostatke ili oštećenja proizvoda.
- Rok za popravak ili zamjenu je 45 dana od dana primitka reklamacije.
- Reklamacija mora biti data u pisanoj formi. Prilikom reklamacije, kupac mora podnijeti kopiju računa, izdanog od strane prodavača, a koja služi kao dokaz o kupovini.
- Garantni rok počinje teći od momenta preuzimanja proizvoda.
- Rezervni dijelovi koji se po prirodi namjene troše redovnom upotrebom ne ulaze u garanciju.

Garancija ne važi:

- Garancija neće biti validna ako proizvođač utvrdi, da se kupac nije pridržavao priloženog uputstva.
- U slučaju da je oštećenje uzrokovano spoljašnjim faktorima (udar ili pad, mehanička oštećenja, uzrokovana od strane trećeg lica, nepravilna upotreba ili montaža, nemarno korištenje itd.).
- Ukoliko kupac ne priloži kopiju garantnog lista, ovjerenog i potpisanog od strane prodavca.
- U slučaju popravka/servisiranja neovlaštene osobe.

IZJAVA O GARANCIJI I SERVISNI USLOVI

Za sve proizvode za koje dajemo garanciju, vrijede uslovi navedeni u garantnom listu. Kupac je dužan čuvati račun/otpremicnicu i garantni list za cijelo vrijeme garantnog perioda.

Garantujemo da će proizvod koji se koristi u skladu priloženim uputama i garantnom listu, u garantnom roku pravilno funkcionisati. U slučaju kvara i drugih mogućih nedostataka, obavezuje se da ćemo izvršiti popravak u roku od 45 dana. Garancija počinje teći od momenta preuzimanja proizvoda.

Datum kupovine proizvoda:

Datum povratka proizvoda:

Datum popravka kvara:

Servisiraoc:

Slanje proizvoda u servis: Reklamaciju u garantnom roku kupac podnosi ovlaštenom servisu, na način da proizvod očisti i zapakuje u originalnu ambalažu, te priloži svu dokumentaciju, račun, garantni list i opis greške ili kvara, uz navedenu adresu ili broj telefona radi potrebnih kontakata.

Ukoliko se proizvod sa servisa ne podigne u roku od 3 mjeseca, od dana kada je kupac obaviješten da je popravak izvršen, servisni centar ne odgovara za proizvod.

Potpis i pečat poslodavca:



Благодарим Ви, че избрахте продуктите на Делимано!

Марката Делимано предлага иновативно кухненско оборудване с високо качество, което е създадено с цел да осигури здравословни, вкусни и забавни преживявания в кухнята (свързани с подготовка, готвене и консумация на храна), които разпалват страст към готвенето и Ви помагат да се насладите на целия процес, независимо от нивото на Вашите кулинарни умения. Гответе. Забавлявайте се. Всеки ден.

Всички продукти на Делимано са с високо качество и ценни характеристики, затова конкуренти се опитват да правят фалшиви копия, като така мамят клиентите с некачествени продукти, без гаранция и осигурен сервиз. Моля, да ни информирате на brand.protection@studio-modema.com, ако попаднете на фалшификати или на продукти, наподобяващи нашите, предлагани от неоторизирани дистрибутори, за да ни помогнете в борбата с нелегалната конкуренция.

Делимано Джой Хлебопекарна - Упътване

Моля, преди употреба, прочетете внимателно това упътване и го запазете за бъдеща употреба.

ВНИМАНИЕ

1. Деца между 3 и 8 години се допуска да имат достъп единствено до бутона ON/OFF, при условие че уредът е поставен и нагласен в нормалната за функциониране позиция и при осигурен надзор и инструктаж, засягащ безопасната употреба и възможните опасности свързани с нея. Деца между 3 и 8 години, не трябва да включват устройството в контакта, да регулират и почистват уреда или да извършват някакъв вид поддръжка.
2. Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
3. Включете уреда в подходящ контакт, с волтаж съответстващ на посочения върху продукта. В случай на неправилна употреба, може да последва повреда в уреда или в контакта.
4. Това устройство е снабдено със заземен щепсел. Моля, уверете се, че контактите по стените във Вашия дом са добре заземени.
5. Този уред не трябва да работи празен/незареден (освен преди да започнете да го ползвате), защото подобно действие може да доведе до повредата му и/или до наранявания на потребителя.
6. Ако уредът не работи както трябва, ако е ударен, изпуснат, повреден, оставен на открито или изпуснат във вода, не го използвайте.
7. Не се опитвайте да промените уреда или да го ремонтирате сами. Уверете се, че ремонтът се извършва от техник с подходяща квалификация.
8. Ако храняващият кабел е повреден, трябва да бъде заменен незабавно, единствено от оторизирано и квалифицирано лице.
9. Уредът е предназначен само за домашна употреба, в закрити и сухи места.
10. Преди употреба, поставете уреда върху твърда, плоска, стабилна и суха повърхност.
11. Не трябва да поставяте в уред големи количества храна, неща, опаковани в метално фолио или прибори, тъй като могат да предизвикат пожар или токов удар.
12. Уредът не трябва да се използва в близост до/под завеси, или други запалими материали и трябва да бъде наблюдаван.
13. Възможна е поява на лека миризма при първа употреба, докато устройството достигне термична стабилност.
14. Устройството не трябва да е включено в контакта или активирано чрез бутона, ако не се използва, ако подмените части от него или го почиствате.
15. Измийте и подсушете цялостно, преди първа употреба.
16. Използването на аксесоари или приставки, които не се продадени или препоръчани от дистрибутора на уреда, може да причини опасности и наранявания.
17. Не докосвайте горещите повърхности.
18. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
19. Не оставяйте кабела да виси от ръба на масата, нито да се докосва до горещи повърхности.
20. Не поставяйте уреда върху или близо до нагорещени газови уреди, електрически горелки или в загрята фурна.
21. Не докосвайте движещи се или въртящи се части на уреда, докато работи.
22. Не бутайте съда за хляб по горния ръб или отстрани, за да го отстраните, защото това

- може да доведе до повредата му.
23. Не покривайте съда за хляб с кърпа или някакъв друг материал, топлината и парата трябва да могат свободно да излизат. Може да се предизвика пожар, ако уредът е покрит със/осъществи контакт със запалим материал.
 24. Използвайте уреда само по предназначение.
 25. Уредът не може да работи, посредством външен таймер или отделна дистанционна система на управление.
 26. Въпреки че продуктът е тестван, употребата му и последствията от нея са категорично отговорност на потребителя.

1) ЧАСТИ

Делимано Джой Хлебопекарна съдържа следните части, за съответните посочени функции:

Картинка 1 (виж: КАРТИНКИ, Картинка 1)		
1. Прозорец	4. Контейнер за хляб	7. Мерителна лъжичка
2. Капак	5. Контролен панел	8. Мерителна чаша
3. Приставка за омесване	6. Основен уред	9. Кука

2) ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Преди да използвате уреда за първи път, отстранете всички опаковъчни и промоционални материали.
- Проверете всички аксесоари, както и уреда, дали не са повредени.
- Почистете всички части съгласно упътването.
- Настройте хлебопекарната на режим печене и я оставете така празна за около 10 минути. След като изстине, я почистете още веднъж.
- Подсушете добре всички части и ги слобете - сега уредът е готов за употреба.

Забележка: Появата на всякакъв дим или миризма, докато трае тази процедура, е нормална. Моля, осигурете достатъчно проветрение.

3) УПОТРЕБА

В момента, в който включите уреда в контакта, ще чуете дълъг звук „бийп“ и ще се появи “3:10” на дисплея след кратко време. Стрелките в най-горния ъгъл на дисплея сочат MEDIUM и 900г. Това е настройката по подразбиране.

БУТОНИ И ФУНКЦИИ:

START/STOP

START: За да стартирате програма, натиснете START/STOP бутон веднъж. Ще чуете кратък звук „бийп“ и двете точки на часа ще започнат да примигват, допълнителна стрелка ще посочва етапа на програмата (месене, втасване, печене или подгряване). Работният светлинен индикатор светва и програмата стартира.

ЗАБЕЛЕЖКА: След като уредът стартира, всички бутони освен START/STOP са неактивни. Тази настройка по подразбиране цели да предотврати евентуално неволно обръкване на функциите на програмата.

STOP: За да спрете програмата, натиснете START/STOP бутон за около 2 секунди. Ще чуете звук „бийп“ и стрелката, показваща етапа на програмата ще индикира, че програмата е спрена. ПАЗА: След като процедурата започне, можете да натиснете бутон START/STOP, за да задържите на режим пауза. Настройката ще се запамети и работното време ще примигва върху дисплея. Натиснете отново бутон START/STOP, за да продължите програмата. Ако не натискате никакви бутони в продължение на 10 минути, програмата ще продължи автоматично.

МЕНЮ

Използва се, за да се настройват различни програми. Всеки път, когато се натиска (последвано от кратък „бийп“ звук) програмата ще се сменя. Натиснете бутона продължително, за да се покажат последователно 12 менюта на LCD дисплея. Изберете желаната програма. Следват обяснения на функциите на 12 менюта: (виж също картинка 2 (виж: КАРТИНКИ, Картинка 2)).

1. **Обикновен хляб (Basic Bread):** омесване, втасване и печене на обикновен хляб. Можете да добавяте съставки по избор, за по-добър вкус.
2. **Френски хляб (French Bread):** омесване, втасване и печене, с по-дълъг период на втасване. Хлябът обикновено е с хруткава коричка и лека текстура.
3. **Пълнозърнест хляб (Whole wheat Bread):** омесване, втасване и печене на пълнозърнест хляб. ЗАБЕЛЕЖКА: Не се препоръчва използването на функцията за отлагане (delay), тъй като може да доведе до лоши резултати.
4. **Бърз (Quick):** омесване, втасване and печене за по-кратък период от време, отколното при програмата за Обикновен хляб (Basic Bread). Хлябът, приготвян с тази програма, обикновено е по-малък, с по-плътна текстура.
5. **Сладък (Sweet):** омесване, втасване и печене на сладък хляб. Можете да добавяте съставки по избор, за по-добър вкус.
6. **Тесто (Dough):** омесване и втасване, без печене. Можете да използвате тестото за приготвяне на рола, пица, хляб на пара и др. във Вашата фурна.
7. **Безглутенов хляб (Gluten Free Bread):** омесване, втасване и печене на безглутенов хляб. Можете да добавяте съставки по избор, за по-добър вкус.
8. **Кекс (Cake):** омесване, втасване със сода или банпулвер) и печене.
9. **Конфитюр (Jam):** За домашно приготвен конфитюр
10. **Кисело мляко (Yogurt):** За домашно приготвено кисело мляко
11. **Омесване (Kneading):** Омесване на тесто
12. **Печене (Bake):** Само печене, без омесване и втасване. Може също така да се използва за увеличаване на времето за печене на избраните програми.

ЦВЯТ (COLOR)

С този бутон можете да избирате между СВЕТЪЛ (LIGHT), СРЕДЕН (MEDIUM) или ТЪМЕН (DARK) цвят на коричката. Натиснете бутона, за да изберете желания цвят. Този бутон не може да се използва за програмите Тесто(Dough) и Омесване(Kneading).

РАЗМЕР НА ХЛЯБА (LOAF)

Натиснете бутона, за да изберете размер на хляба. Моля да имате предвид, че времето за изпълнение може да варира, в зависимост от размера на хляба. Този бутон не може да се използва при програмите Бърз (Quick), Тесто(Dough), Кекс (Cake), Омесване (Kneading) и Печене (Bake).

Функция ОТЛАГАНЕ (DELAY)

Ако не искате уредът веднага да започне да работи, можете да използвате този бутон, за да настроите време за отлагане на старта. Изберете време, в което искате хлябът да е готов, като използвате бутони “TIME +” и “TIME -”. Моля, имайте предвид, че времето на отлагане включва и времето за печене на програмата. Първо трябва да изберете програмата и желания цвят, след това натиснете “TIME +”, за да увеличите времето на отлагане, с интервал от 10 минути, с едно натискане. Максималното време на отлагане е 13 часа.

Пример: Сега е 8:30 вечерта, искате хлябът да е готов на следващата сутрин в 07:00 часа, т.е. след 10 часа и 30 минути. Изберете меню, цвят, размер и натиснете "+" да добавите времето докато се появи 10:30 на дисплея. Тогава натиснете бутона STOP/START, за да активирате това олагане на програмата. Можете да видите примигващата точка на дисплея и отчитането на оставащото време. Ще имате прясно изпечен хляб в 7:00 сутринта, а ако не искате да извадите веднага хляба, ще започне подгръващата 1-часова функция. ЗАБЕЛЕЖКИ: Този бутон не може да се използва при програмата Печене(Bake). Ако искате да приложите функцията за олагане, не употребявайте нетрайни продукти като яйца, прясно мляно, плодове, лук, др.

Функция ПОДГРЪВАНЕ (KEEP WARM)

Можете автоматично да запазите хляба си топъл за 60 минути след изпичане. Ако искате да извадите хляба, изключете програмата с натискане на бутона START/STOP.

ПАМЕТ

Ако захранването се изключи, докато трае програмата за правене на хляб, процесът ще продължи автоматично след 10 минути, дори без да натискате бутона START/STOP. Ако прекъсването продължи повече от 10 минути, хлебопечкарната трябва да бъде рестартирана. Ако тестото е стигнало до етап, не по-далеч от фазата на омесване, когато захранването спре, натиснете "START/STOP", за да продължите, като стартирате програмата отначало.

ОКОЛНА СРЕДА

Уредът може да работи добре, в рамките на голям температурен диапазон, но може да се наблюдава разлика в размера на хляба, в зависимост от топлината на стаята. Препоръчваме температурата на стаята да варира в рамките между 15 °C и 34 °C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ СЪОБЩЕНИЯ ВЪРХУ ДИСПЛЕЯ

- Ако на дисплея се покаже "ННН", след като е стартирала програмата, това означава, че температурата вътре все още е твърде висока (придружено от 5 „бийн“ звукови сигнала). Програмата трябва да бъде спряна. Отворете капака и оставете да изстине за около 10 до 20 минути.
- Ако на дисплея се покаже "LLL", след натискане на бутона START/STOP (освен програмата Печене BAKE), това означава, че температурата вътре е твърде ниска (придружено от 5 „бийн“ звукови сигнала), спрете звука с натискане на бутона START/STOP, отворете капака и оставете за около 10 до 20 минути, за да се възвърне нивото на стаината температура. Другата опция е да изберете програма Печене (BAKE), за да постигнете бързо понижаване на температурата.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги следете уредът да е „климатизиран“ към стаината температура, преди печене, особено ако го съхранявате на студено място, преди употреба.
- Ако на дисплея се покаже "Err", след като сте натиснали бутона START/STOP, изключете уреда от контакта, оставете го да изстине и се свържете с най-близкия наш представител.

4) Начин на приготвяне на хляба

- Поставете и подравнете позицията на контейнера за хляб в отделениято за печене и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато не се заключи (докато не се чуе звук на „щракане“). Поставете приставката за омесване върху задвижващия вал.
ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчва се да поставите малко количество топлоустойчив маргарин по дъното на задвижващия вал, преди да поставите приставката за омесване, за да избегнете залепване на тестото и по-лесно отстраняване на хляба от приставката за омесване.
- Поставете съставките в контейнера за хляб:
Първо се слага вода или течна субстанция, след това добавете захар, сол и брашно, винаги добавяйте мая или бакпулвер като последна съставка (виж Картина. 3).
ЗАБЕЛЕЖКА: максималното количество брашно, което можете да използвате е (490 g), а мая (6 g).

Картина. 3 (виж: КАРТИНИ, Картина. 3)

1. Мая или сода	2. Сухи съставки	3. Вода или течност
-----------------	------------------	---------------------

- С пръст направете малка дупчица от едната страна на брашното. Добавете мая в дупката, внимавайте, да не се смесва с течните съставки или солта.
- Затворете капака внимателно и включете уреда в контакта.
- Натиснете бутона MENU, за да изберете желаната програма.
- Натиснете бутона COLOR, за да изберете желания цвят на коричката.
- Натиснете бутона LOAF, за да изберете желания размер.
- Настройте време за отагане с натискане на бутона TIME. Тази стъпка можете да я пропуснете, ако желаете хлебопечкарната да стартира веднага.
- Натиснете бутона START/STOP, за да стартира функционирането на уреда и работния индикатор да светне.
ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първоначалното смесване на съставките за бързия хляб, тесто и сухи отстъпки биха могли да се струпат в ъглите на контейнера и да се наложи вашата намеса за отстраняването им, за да се избегне образуването на бучки. Ако това се случи, използвайте гумена шпатула за целта (не е включена).
- При програмите Обикновен хляб (Basic Bread), Френски хляб (French Bread), Пълнозърнест хляб (Whole wheat Bread), Сладък (Sweet), Безглутенов хляб (Gluten Free Bread), ще чуете 10 „бийн“ звука, докато уредът функционира. Това се случва с цел да Ви напомни да добавите съставките. Отворете капака и добавете съставките.
ЗАБЕЛЕЖКА: Внимавайте – възможно е излизането на пара от въздухоотводите върху капака, по време на печене. Това е нормално.
- След като програмата приключи, ще чуете 10 „бийн“ звука и работният индикатор ще загасне. Отворете капака и повдигнете и завъртете дръжката на контейнера, за да отклоните (обратно на часовниковата стрелка) и извадите контейнера за хляб.
ЗАБЕЛЕЖКА: Винаги използвайте кухненски предпазни ръкавици.
- Използвайте незалепваща шпатула, за да отделите страните на хляба от контейнера.
ЗАБЕЛЕЖКА: Контейнерът за хляб и самият хляб може да са много горещи! Винаги действайте предпазливо и използвайте кухненски предпазни ръкавици.
- Обърнете наобратно контейнера за хляб върху чиста повърхност и леко разклатете докато хлябът излезе.
- Отстранете внимателно хляба от контейнера и го оставете да изстине за около 20 минути, преди да го нарежете.
ЗАБЕЛЕЖКА: Преди да нарежете хляба, използвайте нуката, за да отстраните приставката за омесване от дъното на хляба. Хлябът е горещ, не се опитвайте с ръце да отстранявате омесващото ножче.
- Ако сте във от стаята или не сте натиснали бутона START/STOP, след приключване на програмата, ще се активира програмата за запазване (подгръване) на хляба топъл за 1 час, а ако искате да го извадите, изключете програмата с натискане на бутона START/STOP.

5) РЕЦЕПТИ

Крайният резултат може да варира, в зависимост от вида на съставките и от околните условия. Ако е необходимо, направете леки промени, за да постигнете по-добри резултати. ОБИКНОВЕН ХЛЯБ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	700g		900g	
1. Вода	280ml	280g	330 ml	330g.
2. Олио	2 супени лъжици	24g	3 супени лъжици	36g
3. Сол	1 чаена лъжица	7g	1,5 чаена лъжица	10g
4. Захар	2 супени лъжици	34g	3 супени лъжици	45g
5. Брашно	3 чаши	420g	4 чаши	560g.
6. Мая	1 чаена лъжица	3g	1 чаена лъжица	3g

ФРЕНСКИ ХЛЯБ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	700g		900g	
1. Вода	280ml	280g	330 ml.	330g.

2. Олио	2 супени лъжици	24g	3 супени лъжици	36g
3. Сол	1,5 чаена лъжица	10g	2 чаени лъжица	14g
4. Захар	1,5 супени лъжици	28g	2 супени лъжици	34g
5. Брашно	3 чаши	420g	4 чаши	560g.
6. Мая	1 чаена лъжица	3g	1 чаена лъжица	3g

ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	700g		900g	
1. Вода	280ml	280g	330мл.	330г.
2. Олио	2 супени лъжици	24g	3 супени лъжици	36g
3. Сол	1 чаена лъжица	7g	2 чаени лъжица	14g
4. Цели зърна	1 чаша	110g	1,5 чаши	220г.
5. Брашно	2 чаши	280g	2 чаши	280g
6. Кафява захар	2 супени лъжици	28g	2,5 супени лъжици	33g
7. Сухо мляко	2 супени лъжици	14г.	3 супени лъжици	21г.
8. Мая	1 чаена лъжица	3g	1 чаена лъжица	3g

БЪРЗ ХЛЯБ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	900g	
1. Вода (40-50°C)	330мл.	330г.
2. Олио	2 супени лъжици	24g
3. Сол	1,5 чаена лъжица	10g
4. Захар	2 супени лъжици	34g
5. Брашно	4 чаши	560г.
6. Мая	1,5 чаена лъжица	4,5g

СЛАДЪК ХЛЯБ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	700g		900g	
1. Вода	280ml	280g	320ml	320g
2. Олио	2 супени лъжици	24g	3 супени лъжици	36g
3. Сол	1,5 чаена лъжица	10g	2 чаени лъжици	14g
4. Захар	3 супени лъжици	45g	4 супени лъжици	58g
5. Брашно	3 чаши	420g	4 чаши	560г.
6. Сухо мляко	2 супени лъжици	14g	2 супени лъжици	14g
7. Мая	1 чаена лъжица	3g	1 чаена лъжица	3g

ТЕСТО:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	/	
1. Вода	330мл.	330г.
2. Олио	2 супени лъжици	24g
3. Сол	1,5 чаени лъжица	10g
4. Брашно	4 чаши	560г.
5. Захар	2 супени лъжици	34g
6. Мая	0,5 чаена лъжица	1,5g

БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	700g		900g	
1. Вода	280ml	280g	330мл.	330г.
2. Олио	2 супени лъжици	24g	3 супени лъжици	36g
3. Сол	1 чаена лъжица	7g	1,5 чаена лъжица	10g
4. Безглутеново брашно	3 чаши	420g	4 чаши	560г.
5. Sugar	2 супени лъжици	34g	2 супени лъжици	34g
6. Yeast	1,5 чаена лъжица	4,5g	1,5 чаена лъжица	4,5g

КЕКС:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	/	
1. Олио	2 супени лъжици	24g
2. Захар	8 супени лъжици	96g
3. Яйца	6	270g
4. Брашно	250 g	
5. Ванилия	1 чаена лъжица	2g
6. Лимонов сок	1,3 супени лъжици	10g
7. Мая	1 чаена лъжица	3g

КОНФИТОР:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	/
1. Плодов пулп	200g
2. Захар	120g
3. Нишесте	15g
4. Вода	200 ml

ЙОГУРТ:

- По време на процеса, моля, не отваряйте и не разместявайте горния капак, тъй като това ще повлияе върху извършването на ферментацията.
- В съда за печене сложете една цяла опаковна мляно и бактерия от кисело мляно или специални видове кисело мляно, след това затворете капана и натиснете бутона START/STOP.
- Добавете желаното количество захар, след като е готово.

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	/
1. Мляно	1L
2. Кисело мляно със жива бактерия	100ml

ОМЕСВАНЕ:

РАЗМЕР МАТЕРИАЛ	/	
1. Вода	330мл.	320g
2. Олио	2 супени лъжици	24g
3. Сол	1,5 чаена лъжица	10g
4. Брашно	4 чаши	560g.
5. Захар	2 супени лъжици	24g

ПЕЧЕНЕ (ВАКЕ):

За да притоплите студен хляб или да го направите по-хрупкав.

6) Почистване и поддръжка

Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.

- Контейнерът за хляб: Избършете отвътре и отвън с навлажнена кърпа. Не използвайте силни и абразивни препарати. Съдът трябва да изсъхне напълно, преди употреба.
- Приставката за омесване: ако е трудно да я свалите от задвижващата ос, напълнете контейнера с топла вода и я оставете да се намокне за около 30 минути. След като я отстраните, почистете внимателно с влажна кърпа. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Контейнерът както и приставката за омесване могат да се мият в съдомиялна.
- Капанът и прозорецът: почистете капана отвътре и отвън с леко навлажнена кърпа.
- Основният уред: внимателно забършете външната повърхност с мокра кърпа. Не използвайте абразивен препарат, тъй като това може да нарани повърхността. Никога не потапяйте основния уред във вода.
- Преди да опаковате хлебопекарната за съхранение, уверете се, че е изстинала напълно, че е чиста и суха, и че всички аксесоари са поставени в контейнера за хляб и капакът е затворен.

7) Отстраняване на проблеми

Хлебопекарна	Проблем	Вероятна причина	Възможно решение
	Излиза дим от отделението за печене или от отворите.	Съставките са зелени върху стените на отделението за печене или върху външната страна на контейнера за хляб.	Изключете от контакта и почистете външната страна на контейнера за хляб или отделението за печене.
	Хлябът се сплесква по средата и е влажен на дъното.	Хлябът е оставен твърде дълго в контейнера след изпичане и претопляне.	Извадете хляба от контейнера за хляб преди функцията за претопляне да е приключила.
	Съставките не са миксирани или хлябът не е изпечен правилно.	Неправилна настройка на програмата Въртенето на приставката за омесване е блокирано.	Проверете избраното меню и останалите настройки. Проверете дали приставката за омесване е блокирана от зърна или др. Извадете контейнера за хляб и проверете дали задвижващите валове се въртят. Ако не е в това проблемът, се свържете с най-близкия наш представител.

Рецепти	Хлябът втасва твърде бързо	Твърде много мая, твърде много брашно, недостатъчно сол.	a/b
	Хлябът не втасва изобщо или недостатъчно.	Не е добавена мая или е твърде малко	a/b
		Стара, преседяла мая.	e
		Течността е твърде гореща.	c
		Маята се е смесила с течността.	d
		Неподходящ вид брашно или престояло брашно.	e
		Твърде много или недостатъчно течност.	a/b/g
	Тестото втасва твърде много и се разлива извън контейнера за хляб.	Недостатъчно захар.	a/b
		Ако водата е твърде мека, маята ферментира повече.	f
	Хлябът се сплесква в средата.	Ако млякото е твърде много, това влияе върху ферментацията на маята.	c
		Обемът на тестото е по-голям от съда и хлябът се сплесква.	a/f
	Тежка, неравна структура	Ферментацията е твърде кратка или твърде бърза, заради високата температура на водата или на отделението за печене или заради прекомерната влажност.	c/h/i
		Твърде много брашно или недостатъчно течност.	a/b/g
		Недостатъчно мая или захар.	a/b
		Твърде много плодове, пълнозърнести продукти или някоя от другите съставки е в повече.	b
	Хлябът не е изпечен по средата.	Твърде много течност.	e
		Твърде много или недостатъчно течност.	a/b/
		Твърде много влажност.	h
		Рецепти с влажни съставки, например кисело мляко.	g
	Разтворена или груба структура, или твърде много дупки.	Не е добавена сол.	b
Висока влажност, водата е твърде гореща.		h/i	
Твърде много течност.		c	
Подобна на гъба, неизпечена повърхност.	Обемът на хляба е твърде голям за контейнера.	a/f	
	Твърде много брашно, особено при белия хляб.	f	
	Твърде много мая и недостатъчно сол.	a/b	
	Твърде много захар.	a/b	
a)	Премерете съставките правилно.		
b)	Поверете количествата на съставките и се уверете, че всички съставки са добавени.		
c)	Използвайте друга течност или оставете тази да се охлади на стайна температура. Добавете съставките, посочени в рецептата в правилния ред, направете малка дупка по средата на купчинката брашно и сложете начупената или сухата мая, не позволявайте маята и течността да се смеят директно.		
d)	Използвайте само свежи и правилно съхранявани продукти.		
e)	Намалете общото количество на съставките, не използвайте повече от посоченото количество брашно. Намалете всички съставки с 1/3.		
f)	Коригирайте количеството течност. Ако използвате съставки съдържащи вода, количеството на течността, която добавяте трябва да бъде съобразно намалено.		
g)	Отстранете 1-2 супени лъжици вода.		
h)	В случай, че времето е топло, не използвайте функцията за настройка на време. Използвайте студени течности.		
i)	Извадете хляба от контейнера веднага след изпичане и го оставете на решетката да изстине за около 15 минути, преди да го нарежете.		
j)	Намалете количеството на маята и на всички съставки с 1/4.		

CZ

Delimano nabízí inovativní řadu vysoce kvalitního kuchyňského nádobí, které je navrženo tak, aby poskytovalo zdravý, chutný a příjemný zážitek z vaření (přípravy, vaření i konzumace jídla), vzbuzovalo ve vás nadšení pro vaření, a především aby vás vaření bavilo bez ohledu na úroveň vašich kuchařských dovedností. Vařte. Oslavujte. Každý den. Všechny výrobky Delimano jsou považovány za velmi hodnotné, proto nás předělatelé velmi rádi kopírují, zneužívají důvěru našich zákazníků a poskytují jim horší kvalitu bez záruky a servisu. Jákýkoli kopírování, padělaný či podobný výrobek nebo neautORIZOVANÉ distributora prosím nahleste na brand.protection@studio-moderna.com a pomozte nám v boji proti nezákonným padělkům.

Domácí pekárna Delimano Joy - návod k použití

Před použitím výrobky si prosím pečlivě přečtete tento návod a uchovejte si ho pro případ, že byste se k němu potřebovali vrátit.

UPOZORNENÍ

1. Děti starší 3 let a mladší 8 let mohou pouze zapínat/vypínat spotřebič za předpokladu, že byl umístěn či instalován v zamýšlené normální provozní poloze a že jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání spotřebiče a rozumí rizikům, která jsou s tím spojena. Děti starší 3 let a mladší 8 let by neměly zapojovat přístroj do zásuvky, měnit nastavení, čistit ho nebo provádět uživatelskou údržbu.
2. Děti musí být pod dohledem, aby si s tímto spotřebičem nehrály
3. Zapojte výrobek do zdroje napájení, který odpovídá hodnotám uvedeným na výrobku. V případě nesprávného použití může dojít k poruše napájení nebo spotřebiče.
4. Tento spotřebič je vybaven uzemněnou zástrčkou. Ujistěte se, že zásuvka ve vašem domě je dobře uzemněna.
5. Tento spotřebič byste nikdy neměli zapínat prázdný (s výjimkou testování před použitím), protože by to mohlo mít za následek poruchu spotřebiče a/nebo zranění uživatele.

6. Pokud spotřebič nefunguje tak, jak by měl, pokud byl vystaven ostrému úderu, spadl, byl poškozen, ponechán venku nebo spadl do vody, nepoužívejte jej.
7. Nepokoušejte se sami provádět jakékoli úpravy ani opravy a zajistěte, aby opravy prováděl pouze náležitě kvalifikovaný technik.
8. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být okamžitě vyměněn autorizovanou a kvalifikovanou osobou.
9. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití, uvnitř a v suchu.
10. Před použitím umístěte výrobek na tvrdý, rovný, stabilní a suchý povrch.
11. Do spotřebiče se nesmí vkládat příliš velké potraviny,lobalové fólie nebo kovové náčiní, protože by to mohlo způsobit požár nebo úraz elektrickým proudem.
12. Spotřebič nesmí být používán v blízkosti záclon a jiných hořlavých materiálů a musíte ho mít neustále na očích.
13. Na začátku používání je možné, že ucítíte jemný zápach, dokud spotřebič nedosáhne své tepelné stability.
14. Pokud spotřebič není používán, při výměně příslušenství nebo během čištění byste spotřebič nikdy neměli nechávat zapnutý ani zapojený do napájení.
15. Před prvním použitím výrobek důkladně omyjte a osušte.
16. Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno distributorem výrobku, může způsobit poškození majetku nebo zranění osob.
17. Nedotýkejte se horkých povrchů.
18. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nedávejte šňůru, zástrčku ani spotřebič do vody ani do jiných tekutin.
19. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo na horkém povrchu.
20. Neumísťujte výrobek na horký plynový nebo elektrický sporák nebo do vyhřáté trouby, ani do jejich blízkosti.
21. Při pečení se nedotýkejte žádných pohyblivých se nebo rotujících částí spotřebiče.
22. Nikdy neklepejte na horní nebo boční stranu formy, abyste z ní mohli vyjmout chléb, protože byste ji tím mohli poničit.
23. Nikdy nezakrývejte pekárnou utěrkou nebo jiným materiálem, protože teplo a pára musí mít možnost volně unikat. Při zakrytí nebo kontaktu s hořlavým materiálem může dojít ke vzniku požáru.
24. Nepoužívejte spotřebič k jinému než k určenému účelu.
25. Spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
26. Přestože byl výrobek zkontrolován, jeho použití a důsledky jsou výhradně odpovědností uživatele.

1) ČÁSTI

Domácí pekárna Delimano Joy obsahuje následující části:

Obr. 1 (viz: OBRÁZKY, Obr. 1.)		
1. okénko	4. nádoba na chléb	7. lžice - odměrka
2. víko	5. ovládací panel	8. odměrka
3. hnětač	6. hlavní jednotka	9. hák

2) PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte jakýkoli propagační nebo obalový materiál.
- Zkontrolujte, že balení obsahuje veškeré příslušenství a že spotřebič není poškozen.
- Vyčistěte všechny části podle tohoto návodu k použití.
- Nastavte pekárnou na režim pečení a pečte naprázdno asi 10 minut. Po vychladnutí ji znovu vyčistěte.
- Důkladně osušte všechny části a složte je zpět - spotřebič je nyní připravený k použití.

POZNÁMKA: Jakýkoli kouř nebo zápach vzniklý během tohoto postupu jsou normální. Zajistěte prosím dostatečné větrání.

3) POUŽITÍ

Jakmile je pekárna zapojena do napájení, ozve se dlouhé „pípnutí“ a po chvíli se na displeji zobrazí „3:10“. Šipky v horní části displeje ukazují na STŘEDNÍ a 900 g. Toto je výchozí nastavení. TLAČÍTKA a FUNKCE:

START/STOP

START: Pro spuštění programu stiskněte jednou tlačítko START/STOP. Uслыšíte krátké pípnutí a začnou blikat dvě tečky času a další šipka zobrazí fázi programu (hnětení, kynutí, pečení nebo zahřívání). Kontrolka se rozsvítí a program se spustí.

POZNÁMKA: Jakmile se spotřebič spustí, všechna tlačítka kromě tlačítka START/STOP budou deaktivována. Tato funkce pomůže zabránit jakémukoli neúmyslnému narušení chodu programu.

STOP: Pro zastavení programu stiskněte tlačítko START/STOP a podržte cca 2 sekundy. Zazní pípnutí a vypne se šipka ukazující fázi programu, což značí, že program byl ukončen. **PAUZA:** Po spuštění procesu jej můžete přerušit stisknutím tlačítka START/STOP. Nastavení se uloží do paměti a na displeji bude blíkat pracovní doba. Dalším stisknutím tlačítka START/STOP pokračuje v programu. Pokud nestisknete žádné tlačítko, během 10 minut bude program pokračovat automaticky.

MENU

Používá se k nastavení různých programů. Pokaždé, když jej stisknete (což bude doprovázeno krátkým pípnutím), se program změní. Když budete držet tlačítko nepřetržitě, na LCD displeji se bude střídá 12 možností. Zvolte si požadovaný program. Funkce všech 12 možností budou vysvětleny níže (viz také **Obr. 2** (viz: **OBRAZKY, Obr. 2**).

1. **Základní chléb:** hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Také můžete přidat ingredience ke zlepšení chuti.
2. **Francouzská bageta:** hnětení, kynutí a pečení s delší dobou kynutí. Bageta má obvykle křupavější kůrku a je světlejší.
3. **Celozrnný chléb:** hnětení, kynutí a pečení celozrnného chleba. **POZNÁMKA:** Nedoporučujeme používat funkci odložený start, protože to může vést ke špatným výsledkům.
4. **Rychlý chléb:** hnětení, kynutí a pečení bochníku za kratší dobu než u Základního chleba. Chléb upečený na toto nastavení je obvykle menší a má hutnější strukturu.
5. **Sladký chlebiček:** hnětení, kynutí a pečení sladkého chleba. Také můžete přidat další ingredience k vylepšení chuti.
6. **Těsto:** hnětení a kynutí, ale bez pečení. Vyměte těsto a použijte jej k pečení housek, pizzy, knedlíků atd. v troubě.
7. **Bezlepkový chléb:** hnětení, kynutí a pečení bezlepkového chleba. Také můžete přidat další ingredience k vylepšení chuti.
8. **Koláč:** hnětení, kynutí (s jidlovanou nebo práškem do pečiva) a pečení.
9. **Džem:** na domácí džem.
10. **Jogurt:** na domácí jogurt.
11. **Hnětení:** hnětení mouky.
12. **Pečení:** pouze pečení, žádné hnětení a kynutí. Slouží také ke zvýšení doby pečení u vybraných nastavení.

BARVA

Pomocí tlačítka si můžete vybrat barvu kůrky – SVĚTLÁ, STŘEDNÍ nebo TMAVÁ. Stisknutím tohoto tlačítka vyberte požadovanou barvu. Toto tlačítko nelze použít na programy Těsto a Hnětení.

BOCHNÍK

Stisknutím tohoto tlačítka vyberte velikost bochníku. Vezměte prosím na vědomí, že celková doba přípravy se může lišit v závislosti na velikosti bochníku. Toto tlačítko nelze použít na programy Rychlý chléb, Těsto, Koláč, Hnětení a Pečení.

Funkce ODLOŽENÝ START

Pokud nechcete, aby se spotřebič spustil okamžitě, můžete pomocí tohoto tlačítka nastavit odložený start.

Stisknutím tlačítek „CAS+“ a „CAS -“ vyberte, za jak dlouho chcete mít chléb hotový. Mějte prosím na paměti, že nastavená doba u funkce Odložený start by měla zahrnovat dobu trvání programu. Nejprve je nutné zvolit program a stupeň pečení, poté stisknutím „CAS +“ prodloužíte dobu odloženou v krocích po 10 minutách. Maximální doba je 13 hodin.

Příklad: Nyní je 20:30 a vy byste si přáli, aby byl chléb hotový další den ráno v 7.00, tj. za 10 hodin a 30 minut. Vyberte si nabídku, barvu, velikost bochníku a stisknutím tlačítka „+“ přidávejte čas, dokud se na LCD displeji neobjeví 10:30. Poté stiskněte tlačítko STOP/START pro aktivaci této funkce odloženého startu. Tečka zabliká a na LCD displeji se odpočítává zbývající čas. Čerstvý chléb bude hotový v 7:00 ráno, pokud nechcete chléb vyjmout okamžitě, spustí se funkce udržení teploty po dobu 1 hodiny.

POZNÁMKY: Toto tlačítko nelze použít na program Pečení.

Na pečení s opožděným startem nepoužívejte rychle se kazící přísady, jako jsou vejčička, čerstvé mléko, ovoce, cibule atd.

UDRŽENÍ TEPLoty

Po pečení lze automaticky udržet teplotu chleba po dobu 60 minut. Pokud chcete chléb vyjmout, vypněte program stisknutím tlačítka START/STOP.

PAMĚŤ

Pokud došlo během pečení chleba k přerušení napájení, bude proces výroby chleba automaticky pokračovat po dobu 10 minut, a to i bez stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud doba přerušení přesáhne 10 minut, je nutné pekámu restartovat. Pokud však těsto v době přerušení napájení není dál než ve fázi hnětení, lze stiskem tlačítka „START/STOP“ ihned pokračovat v programu od začátku.

OKOLNÍ PROSTŘEDÍ

Spotřebič může dobře fungovat v širokém rozmezí teplot, ale může být rozdílné v závislosti na tom, zda ho připravíte ve velmi teplé nebo velmi chladné místnosti. Doporučujeme, aby byla pokojová teplota mezi 15 °C a 34 °C.

VAROVÁNÍ NA DISPLEJI

1. Pokud se po spuštění programu na displeji zobrazí „HHH“, je teplota uvnitř stále příliš vysoká (doprovázeno 5 zapípnutími). Program musí být zastaven. Otevřete víko a nechte spotřebič vychladnout po dobu 10 až 20 minut.

2. Pokud se na displeji zobrazí „LLL“ po stisknutí tlačítka START/STOP (kromě programu PEČENÍ), znamená to, že teplota uvnitř je příliš nízká (doprovázeno 5 zapípnutími), zastavte zvuk stisknutím tlačítka START/STOP, otevřete víko a nechte spotřebič odpočinout 10 až 20 minut, aby vrátil na pokojovou teplotu. Druhou možností je zvolit program PEČENÍ a rychle zvýšit teplotu. **POZNÁMKA:** Před pečením se vždy ujistěte, že se spotřebič „aklimatizuje“ na pokojovou teplotu, zejména pokud byl před použitím uložen na chladném místě.

3. Pokud se po stisknutí tlačítka START/STOP na displeji zobrazí „Er“, odpojte spotřebič od napájení, nechte ho vychladnout a odnesete ho k nejbližšímu prodejci.

4) Jak připravit chléb

1. Vložte a zarovnejte nádobu na chléb do pečicí komory a otočte ji ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte „cvaknutí“. Vložte hnětač na hnací hřídel.

POZNÁMKA: Před umístěním hnětače se doporučuje nanést kolem spodní části hnací hřídele malé množství margarínu odolného vůči teplu, aby se těsto nelepilo pod hnětačem a aby bylo možné hnětač z chleba snadno vyjmout.

2. Vložte ingredience do nádoby na chléb:

Jako první byste tam měli dát vodu nebo tekutou přísadu, poté přidejte cukr, sůl a mouku, droždí nebo prášek do pečiva vždy přidávejte jako poslední (viz obr. 3).

POZNÁMKA: maximální množství je 490 g mouky a 6 g droždí.

Obr. 3 (viz: **OBRAZKY, Obr. 3**)

1. Droždí nebo jedlá soda	2. Suché ingredience	3. Voda nebo tekutina
---------------------------	----------------------	-----------------------

3. Prstem vytvořte malý důlek na jedné straně mouky. Vložte do něj droždí, dejte pozor, aby nepřišlo do kontaktu s tekutými ingrediencemi nebo solí.

4. Opatrně zavřete víko a zapojte spotřebič do sítě.

5. Stiskněte tlačítko Menu a zvolte požadovaný program.

6. Stiskněte tlačítko BARVA a zvolte si požadovanou barvu kůrky.

7. Stiskněte tlačítko BOCHNÍK a zvolte si požadovanou velikost.

8. Nastavte si odložený start pomocí tlačítka CAS. Tento krok můžete přeskočit, pokud chcete, aby pekáma začala okamžitě péct.

9. Pékámu spusťte tlačítkem START/STOP a zároveň se rozsvítí kontrolka.

POZNÁMKA: Během počátečního míchání rychlého chleba může těsto a suché přísady ulpávat v rozích nádoby. Může být potřeba trochu spotřebiči pomoci s mícháním, aby nevznikly hrudky. K tomu můžete použít gumovou stěrku (není součástí balení).

10. U programů Základní chléb, Francouzská bageta, Celozrnný chléb, Sladký chléb, Bezlepkový chléb, Jam a Jogurt uslyšíte během provozu 10 zapípnutí. Ty vám mají připomenout přidat

ingredience. Otevřete víko a vložte ingredience.

POZNÁMKA: Buďte opatrní – je možné, že během pečení bude pára unikat větracími otvory ve víku. To je normální.

11. Jakmile program skončí, ozve se 10 zapínání, a světelná kontrolka zhasne. Otevřete víko a zvedněte držadlo nádoby, abyste odemkli (proti směru hodinových ručiček) a zvedli nádobu na chléb.

POZNÁMKA: vždy používejte chňapky do trouby.

12. Použijte nepřilnavou stěrku k jemnému uvolnění bočních stran chleba z nádoby.

POZNÁMKA: nádoba na chléb a chléb mohou být velmi horké! Buďte opatrní a používejte rukavice do trouby.

13. Otočte nádobu na chléb vzhůru nohama na čistý povrch a jemně ji zatřepte, dokud nevypadne chleba.

14. Opatrně vyjměte chléb z nádoby a před krájením ho nechte 20 minut vychladnout.

POZNÁMKA: Před krájením bochníku použijte háček k vyjmutí hnítače zespodu bochníku. Bochník je horký, nikdy nevyjímejte hnítač rukou. 15. Pokud nejste v pokoji nebo jste nestiskli tlačítko START/STOP na konci programu, chléb bude automaticky udržován teplý po dobu 1 hodiny. Pokud chcete chléb vyjmout, vypněte program pomocí tlačítka START/STOP.

5) RECEPTY

Konečný výsledek se může lišit v závislosti na typu použitých složek a prostředí. V případě potřeby je mírně upravte, abyste dosáhli nejlepších výsledků.

ZÁKLADNÍ CHLĚB:

VELIKOST SUROVINY	700 g	900 g		
1. Voda	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. Olej	2 lžice	24 g	3 lžice	36 g
3. Sůl	1 lžička	7 g	1,5 lžičky	10 g
4. Cukr	2 lžice	34 g	3 lžice	45 g
5. Mouka	3 šálky	420 g	4 šálky	560 g
6. Droždí	1 lžička	3 g	1 lžička	3 g

FRANCOUZSKÁ BAGETA:

VELIKOST SUROVINY	700 g	900 g		
1. Voda	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. Olej	2 lžice	24 g	3 lžice	36 g
3. Sůl	1,5 lžičky	10 g	2 lžičky	14 g
5. Cukr	1,5 lžice	28 g	2 lžice	34 g
4. Mouka	3 šálky	420 g	4 šálky	560 g
6. Droždí	1 lžička	3 g	1 lžička	3 g

CELOZRNÝ CHLĚB:

VELIKOST SUROVINY	700 g	900 g		
1. Voda	280 ml	280 g	320 ml	320 g
2. Olej	2 lžice	24 g	3 lžice	36 g
3. Sůl	1 lžička	7 g	2 lžičky	14 g
4. Celá zrna	1 šálek	110 g	1,5 šálku	210 g
5. Mouka	2 šálky	280 g	2 šálky	280 g
6. Třtinový cukr	2 lžice	28 g	2,5 lžice	33 g
7. Sušené mléko	2 lžice	14 g	3 lžice	21 g
8. Droždí	1 lžička	3 g	1 lžička	3 g

RYCHLÝ CHLĚB:

VELIKOST SUROVINY	900 g	
1. Voda (40-50 °C)	330 ml	330 g
2. Olej	2 lžice	24 g
3. Sůl	1,5 lžičky	10 g
4. Cukr	2 lžice	34 g
5. Mouka	4 šálky	560 g
6. Droždí	1,5 lžičky	4,5 g

SLADKÝ CHLĚB:

VELIKOST SUROVINY	700 g	900 g		
1. Voda	280 ml	280 g	320 ml	320 g
2. Olej	2 lžice	24 g	3 lžice	36 g
3. Sůl	1,5 lžičky	10 g	2 lžičky	14 g
4. Cukr	3 lžice	45 g	4 lžice	58 g
5. Mouka	3 šálky	420 g	4 šálky	560 g
6. Sušené mléko	2 lžice	14 g	2 lžice	14 g
7. Droždí	1 lžička	3 g	1 lžička	3 g

TĚSTO:

VELIKOST SUROVINY	/	
1. Voda	330 ml	330 g
2. Olej	2 lžice	24 g
3. Sůl	1,5 lžičky	10 g
4. Mouka	4 šálky	560 g

5. Cukr	2 lžice	34 g
6. Droždí	0,5 lžičky	1,5 g

BEZ LEPKU:

VELIKOST SUROVINY	700 g		900 g	
1. Voda	280ml	280 g	330ml	330 g
2. Olej	2 lžice	24 g	3 lžice	36 g
3. Sól	1 lžička	7 g	1,5 lžičky	10 g
4. Bezlepková mouka	3 šálky	420 g	4 šálky	560 g
5. Cukr	2 lžice	34 g	2 lžice	34 g
6. Droždí	1,5 lžičky	4,5 g	1,5 lžičky	4,5 g

KOLÁČ:

VELIKOST SUROVINY	/	
1. Olej	2 lžice	24 g
2. Cukr	8 lžic	96 g
3. vajíčko	6	270 g
4. Mouka	250 g	
5. Vanilkové aroma	1 lžička	2 g
6. Citronová šťáva	1,3 lžice	10 g
7. Droždí	1 lžičky	3 g

DŽEM:

VELIKOST SUROVINY	/	
1. Dužnina	200 g	
2. Cukr	120 g	
3. Škrob	15 g	
4. voda	200 ml	

JOGURT:

- Během procesu neotevírejte ani netřepajte homím krytem, jinak to ovlivní fermentaci.
- Do nádoby vložte plnotučné mléko a jogurtové bakterie nebo jogurtové speciální kmeny, poté zavřete víko a stiskněte tlačítko START/STOP.
- Po skončení přidejte cukr podle potřeby.

VELIKOST SUROVINY	/	
1. Plnotučné mléko	1 L	
2. Jogurt s živými bakteriemi	100 ml	

HNĚTĚNÍ:

VELIKOST SUROVINY	/	
1. Voda	330 ml	330 g
2. Olej	2 lžice	24 g
3. Sól	1,5 lžičky	10 g
4. Mouka	4 šálky	560 g
5. Cukr	2 lžice	24 g

PEČENÍ:

Chcete-li znovu ohřát studený chléb nebo udělat ho křupavějším.

6) Čištění a údržba

Před čištěním vždy odpojte pekámu ze sítě a nechte ji vychladnout.

- Nádoba na chléb: otřete vnitřní i zevní povrch vlhkým hadříkem. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní prostředky. Před vložením do pekámy musí být nádoba zcela suchá.
- Hnětač: pokud ho nelze snadno vyjmout, naplňte nádobu teplou vodou a nechte ji odmočit asi 30 minut. Po vyjmutí ho opatrně otřete vlhkým bavlněným hadříkem.

POZNÁMKA: nádobu na chléb i hnětač lze mýt v myčce.

- Víko a okénko: očistěte víko zevnitř i zevnitř lehce navlhčeným hadříkem.
- Hlavní jednotka: lehce otřete vnější povrch mokřím hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, protože by mohly poškodit povrch. Nikdy nepoužívejte hlavní jednotku do vody.
- Než pekámu sbalíte a uložíte, ujistěte se, že zcela vychladla, je čistá a suchá, všechno příslušenství je uloženo v nádobě na chléb a víko je zavřeno.

7) Řešení problémů

Pekárna	Problém	Možná příčina	Možné řešení
	Z pečicí komory nebo z větracích otvorů vychází kouř.	Ingredience se přilepily k pečicí komoře nebo na vnější straně nádoby na chléb.	Odpojte napájení a očistěte vnější stranu nádoby na chléb nebo pečicí komoru.
	Chléb se uprostřed propadá a zespona je vlhký.	Chléb byl po pečení a ohřátí ponechán v nádobě příliš dlouho.	Před skončením ohřátí vyjměte chléb z nádoby na chléb.
	Ingredience nejsou promíchány nebo chléb není správně upečen.	Nesprávné nastavení programu Otáčení hnětače je zablokováno	Zkontrolujte zvolené menu a další nastavení. Zkontrolujte, zda není hnětač zablokovaný zmy atd. Vytáhněte nádobu na chléb a zkontrolujte, zda se mechanismus otáčí. Pokud tomu tak není, vraťte spotřebič nejbližšímu prodejci.

Recepty			
Chléb přilís rychle kyne		přilís mnoho droždí, přilís mnoho mouky, nedostatek soli	a/b
	Chléb vůbec nebo nedostatečně kyne	žádné nebo přilís málo droždí staré droždí tekutina je přilís horká droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou špatný typ mouky nebo stará mouka přilís mnoho nebo málo tekutiny nedostatek cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Těsto přilís kyne a vytéká z nádoby na chléb		Pokud je voda přilís měkká, droždí kvasí více Přilís mnoho mléka ovlivňuje kvašení droždí	f c
Chléb uprostřed klesá		Objem těsta je větší než forma a chléb se propadá Fermentace je přilís krátká nebo přilís rychlá kvůli nadměrné teplotě vody nebo pečicí komory nebo nadměrné vlhkosti	a/f c/h/i
Těžká, hrudkovitá struktura		přilís mnoho mouky nebo málo tekutiny nedostatek droždí nebo cukru přilís mnoho ovoce, celozrnných nebo jiných přísad přilís mnoho tekutiny	a/b/g a/b b e
Chléb není uprostřed upečený		přilís mnoho nebo málo tekutiny přilís mnoho vlhkosti recepty s vlhkými ingrediencemi, např. jogurtem	a/b/ h g
Otevřená nebo hrubá struktura nebo přilís mnoho otvorů		bez soli vysoká vlhkost, přilís horká voda přilís mnoho tekutiny	b h/i c
Houbovitý, nepečený povrch		objem chleba je přilís velký na nádobu přilís mnoho mouky, zejména na bílý chléb přilís mnoho droždí nebo málo soli přilís mnoho cukru	a/f f a/b a/b

a) Odměňte správně ingredience.
b) Upravte množství přísad a zkontrolujte, zda byly přidány všechny přísady.
c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Přidejte ingredience uvedené v receptu ve správném pořadí, vytvořte malý důlek uprostřed mouky a vložte do něj nadrobené nebo sušené droždí, zamezte přímému kontaktu droždí a tekutiny.
d) Používejte pouze čerstvé a správně skladované přísady.
e) Snižte celkové množství ingrediencí, nepoužívejte více než uvedené množství mouky. Snižte množství všech ingrediencí o 1/3.
f) Upravte množství tekutin. Pokud použijete ingredience obsahující vodu, musí být adekvátně sníženo množství přidávané tekutiny.
g) Odeberte 1-2 lžice vody.
h) V případě teplého počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Použijte studenou tekutinu.
i) Chléb vyjměte z nádoby okamžitě po upečení a nechte jej na roštu vychladnout nejméně 15 minut předtím, než ho rozkrojíte.
j) Snižte množství droždí nebo všech přísad o 1/4.

EE

Täname, et valisite Delimano toote!

Delimano pakub uuenduslikke ja kvaliteetseid kööginõusid ja -tarvikuid, mis on loodud tervislike, maitsvate ja nauditavate toitude valmistamiseks - nii ettevalmistusteks kui ka küpsetamiseks ning samuti söömiseks, julgustades väljendama oma kirge toiduvalmistamise ja seaveerimise vastu mis tahes tasemel oskuste juures. Küpsetage. Tundke rõõmu. Iga päev.

Kõiki Delimano tooteid peetakse väga väärtuslikuks ja seepärast meeldib võitsijatele meie tooteid järele teha. Selliste halva kvaliteedi, garantii ja hoolduseta toodetega kaasnevad klientidele ebameeldivused. Palun teatage kõigist kopeeritud, võltsitud, sarnastest toodetest või võltsuseta edasimüüjast e-kirjaga aadressil brand.protection@studio-moderna.com ja aidake meil võltsimisega võidelda.

Delimano Joy Lehkakupsetaja - Kasutusjuhend

Lugege see juhend enne toote kasutamist tähelepanelikult läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

HOIATUSED

- Lapsed vanuses 3–8 aastat tohivad toodet ainult sisse ja välja lülitada, kui see on asetatud või paigaldatud tavalisse töoasendisse ning lapsed on täiskasvanu järelevalve all või neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed vanuses 3–8 aastat ei tohi toodet elektrivõrku ühendada, kasutada juhtseadiseid, seda puhastada ega hooldada.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks selle seadmega.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas selle pinge vastab seadme pingenäidule.
- See seade on varustatud maandatud pistikuga. Veenduge, et teie maja seinakontakt oleks korralikult maandatud.
- Seade ei tohiks kunagi töötada tühjana, kuna selline toiming võib põhjustada seadme rikke ja/või vigastusi kasutajale.
- Ärge kasutage seaded kui: seade ei tööta nii nagu peaks, on saanud järsu löögi, kukkunud, vigastatud, jäetud õue või kukkunud vette.

7. Ärge proovige seadet ise parandada ega muuta ning tagage, et seadme kõik parandustööd teeks sobiva kvalifikatsiooniga tehnik.
8. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab vaid volitatud ja kvalifitseeritud hooldustöötaja selle koheselt asendama.
9. See seade on ettenähtud kasutamiseks üksnes kuivalt koduses majapidamises ja siseruumides.
10. Enne kasutamist pange toode kõvale, tasasele, tugevale ja kuivale aluspinnale.
11. Ülemäära palju toitu, fooliumiga kaetud toitu ega sööginõusid ei tohi seadmesse asetada, kuna need võivad põhjustada tulekahju või elektrilöögi.
12. Seadet ei tohi kasutada kardinate ja muude kergestisüttivate materjalide lähedal ega all ning seda tuleb hoolikalt jälgida.
13. Kasutamise alguses võib tunda seadme juures kerget lõhna kuni seade saavutab oma soojusliku stabiilsuse.
14. Seda seadet ei tohiks kunagi sisse lülitada ega vooluvõrku ühendada, kui seadet ei kasutata, vahetatakse lisaseadmeid või puhastatakse.
15. Enne esimest kasutamist peske ja kuivatage hoolikalt.
16. Kasutage ainult tootja poolt pakutavaid varuosi, mis on konkreetsele seadme mudelile ette nähtud. Valede lisade kasutamine võib põhjustada ohte.
17. Ärge puudutage kuumi pindu.
18. Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke seadme juhet, toitepistikut või muid osi vette või muudesse vedelikesse.
19. Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua serva või kuumale pinna.
20. Ärge asetage seadet kuumale gaasi-, elektripliidi või ahju lähedusse.
21. Küpsetamise ajal ärge puudutage ühtegi seadme liikuvat ega pöörlevat osa.
22. Panni eemaldamiseks ärge kunagi lööge panni ülaosa ega serva, kuna see võib kahjustada leivapanni.
23. Ärge kunagi katke leivaküpsetajat rätiku või muu materjaliga. Kuumus ja aur peavad saama vabalt välja pääseda. Tulekahju võib tekkida, kui see on kaetud kiiresti süttiva materjaliga.
24. Ärge kunagi kasutage seadet muul otstarbel kui ette nähtud.
25. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimispuldi abil.
26. Kuigi toodet on kontrollitud, vastutab ainuüksi kasutaja selle kasutamise ja võimalike tagajärgede eest.

1) OSAD

De'Longhi Joy Leivaküpsetaja komplektis on järgmised osad, mida kasutatakse järgmiselt:

Joonis 1 (vt: JOONISED , Joonis 1)		
1. Aken	4. Leiva anum	7. Mõõtelusikas
2. Kaas	5. Juhtpaneel	8. Mõõtetops
3. Sõtkuja	6. Põhiseade	9. Konks

2) ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

- Enne seadme esmakordset kasutamist eemaldage kõik reklaam- ja pakkematerjalid.
- Veenduge, et kõik tarvikud on kaasas ja seade ei ole kahjustatud.
- Puhastage kõik seadme osad vastavalt sellele kasutusjuhendile.
- Seadistage leivaküpsetaja küpsetusrežiimile ja küpsetage tühja seadmega umbes 10 minutit. Pärast jahtumist puhastage seadet veel üks kord.
- Kuivatage kõik detailid põhjalikult ja pange need kokku – seade on nüüd kasutamiseks valmis.

MÄRKUS: Selle protseduuri käigus tekkivad aured ja lõhnad on normaalsed. Tagage piisav ventilatsioon.

3) KASUTAMINE

Niipea kui leivaküpsetaja on ühendatud, kostub heli ja lühikesel ajal pärast ilmub ekraanile teade "3:10". Ekraani ülaosas olevad nooled osutavad MEDIUM (KESKMISE) küpsetusfunktsioonile ja 900g peale. See on vaikeseade.

NUPUD JA FUNKTSIOONID:

START/STOP

START: Programmi käivitamiseks vajutage üks kord nuppu START/STOP. Kostub lühike heli ja ekraani ülaosas olevad funktsioonid hakkavad vilkuma ja nool näitab valitud programmi (sõtkumine, kerkimine, küpsetamine, soojendamise). Töötlus läheb põlema ja programm käivitub.

MÄRKUS: Pärast seadme töö alustamist on kõik nupud, välja arvatud START/STOP on inaktiivsed. See funktsioon aitab vältida tahtmatuid katkestusi programmi töös.

STOP: Programmi peatamiseks vajutage umbes 2 sekundit nuppu START/STOP. Kostub heli ja ekraanile ilmub nool, mis näitab programmi väljalülitumist.

PAUS: Pärast protseduuri alustamist võite toimingut peatamiseks üks kord vajutada nuppu START/STOP. Seadistus jääb meelde ja tööaeg vilgub ekraanil. Programmiga jätkamiseks vajutage uuesti nuppu START/STOP. Kui ise 10 minuti jooksul ühtegi nuppu ei vajuta, jätkab programm oma tööd automaatselt.

MENÜÜ

Seda kasutatakse erinevate programmide seadistamiseks. Iga kord, kui seda nuppu vajutada (koos lühikese heliga), muutub programm. Kõik 12 programmi saab muuta nupule vajutusega ning seadistused kuvatakse ka ekraanil. Valige soovitud programm. 12 menüü programmi selgitatakse järgmiselt: vt **Joonis 2** (vt. **JOONISED, Joonis. 2**).

1. **Tavaline leib:** sõtkumine, kerkimine ja tavalse leiva küpsetamine. Maitse suurendamiseks võite lisada ka erinevaid koostisosi.
2. **Prantsuse leib - baguette:** sõtkumine, kerkimine ja leiva küpsetamine pikema ajaga. Leib on tavaliselt krobredama kooriku ja kergema tekstuuriga.
3. **Täisteraleib:** täistera leiva sõtkumine, kerkimine ja küpsetamine. MÄRKUS: Taimerit ei soovitata kasutada, kuna see võib anda halbu tulemusi.
4. **Kiire:** sõtkumine, kerkimine ja küpsetamine vähesema ajaga kui tavalise leiva programmiga. Selle programmiga küpsetatud leib on tavalisest väiksema ja tihedama koostisega.
5. **Magus:** sõtkumine, kerkimine ja magusa leiva küpsetamine. Maitse suurendamiseks võite lisada ka erinevaid koostisosi.
6. **Tainas:** sõtkumine ja kerkimine ilma küpsetamiseta. Eemaldage tainas ja kasutage seda oma ahjus saiateste, pitsa, aurutatud leiva jms. tegemiseks.
7. **Gluteenivaba leib:** gluteenivaba leiva sõtkumine, kerkimine ja küpsetamine. Maitse suurendamiseks võite lisada ka erinevaid koostisosi.
8. **Kook:** sõtkumine, kerkimine (sooda või küpsetuspulbriga) ja küpsetamine.
9. **Moos:** Koduse keedise jaoks.
10. **Jogurt:** Koduse jogurti jaoks.
11. **Sõtkumine:** Jahu sõtkumiseks.
12. **Küpsetamine:** ainult küpsetamiseks. Sõtkumist ja kerkimist ei rakendu. Kasutatakse ka valitud sätete küpsetusaja pikendamiseks.

PRUUNISTUMISE TASE

Nupu abil saate kooriku jaoks valida heledama, keskmise ja või tumedama värvuse. Vajutage seda nuppu soovitud pruunistumise valimiseks. See nupp pole rakendatav programmide Tainas (Dough) ja Sõtkumine (Kneading) ajal.

LEIVAPÄTS

Valige see nupp leiva suuruse valimiseks. Pange tähele, et tööaeg võib varieeruda sõltuvalt suurusest. See nupp pole rakendatav programmidele Kiire (Quick), Tainas (Dough), Kook (Cake), Sõtkumine (Kneading) ja Küpsetamine (Bake).

TAIMER

Kui te ei soovi, et see seade kohe tööle hakkaks, võite sellel kasutada ka taimerit võimalust.

Valige nuppudega "TIME +" and "TIME -", mis aja möödudes võiks teie leib valmis saada. Pange tähele, et viivitusaeg peaks sisaldama küpsetusaega. Alustuseks tuleb valida programm ja pruunistumise tase, seejärel tuleb vajutada nuppu "TIME", et viivituse aega suurendada 10-minutilise sammudega. Maksimaalne taimer aeg on 13 tundi.

Näide: kell on 20:30, kuid soovite, et teie leib oleks valmis järgmise päeva hommikul kell 7:00 (st 10 tunni ja 30 minuti pärast). Valige menüü, pruunistumise tase, pätsi suurus ja vajutage aja lisamiseks "+", kuniks ekraanile ilmub valmistamise ajaks 10 tundi ja 30 minutit. Seejärel vajutage selle taimerit aktiveerimiseks nuppu START/STOP. Näete punkti vilkumist ja ekraanil kuvatakse järelejäänud aega. Värsket leiva saate hommikul kell 7:00 ja kui te ei soovi leiba kohe välja võtta, algab soojapidav funktsioon üheks tunniks.

MÄRKUSED: Seda nuppu ei saa kasutada programmi Küpsetus (Bake) ajal.

Ärge kasutage viivitus küpsetamise ajal kiiresti riknevaid koostisosi, nagu näiteks munad, värske piim, puuviljad, sibul jne.

SOOJAS HOIDMISE funktsioon

Pärast küpsetamist saab leiba soojas hoida automaatselt kuni 60 minutit. Kui soovite leiba välja võtta, lülitage programm välja, vajutades nuppi START/STOP.

MÄLU

Kui leiva tegemisel lülitatakse seade välja, jätkab see leivaküpsetamist 10 minuti jooksul automaatselt, isegi ilma nuppu START/STOP vajutamata. Kui pausi kestus on üle 10 minuti, tuleb leivaküpsetaja uuesti ise tööle panna. Kui aga tainas pole seadme välja lülitamise ajal kaugemal kui sõtkumistaasis, saab programmi jätkata START/STOP nupuga.

KESKKOND

Seade võib väga hästi töötada väga erinevates temperatuurides, kuid sooja ruumi ja väga külma ruumi vahel võib leiva suurus olla erinev. Soovitage, et toatemperatuur võiks olla vahemikus 15 °C - 34 °C.

EKRAANI HOIATUSED

1. Kui pärast programmi käivitamist kuvatakse ekraanil "HHH", on temperatuur seal sees endiselt liiga kõrge (millele lisandub 5 piiksuga heli). Programm tuleb peatada. Avage kaas ja laske seadmel jahtuda 10-20 minutit.
2. Kui pärast START/STOP nupu vajutamist kuvatakse ekraanil "LLL" (va programmiga KÜPSETAMINE (BAKE)), tähendab see seda, et temperatuur on liiga madal (millele lisandub 5 piiksuga heli). Peatage heli vajutades nuppu START/STOP, avage kaas ja laske seadmel toatemperatuurini tõusta 10-20 minutit. Teine võimalus on valida programm KÜPSETAMINE (BAKE) ja panna temperatuur kiiresti tõusma.

MÄRKUS: Veenduge, et seade enne küpsetamist alati aklimatiseeruks toatemperatuurile, eriti kui seda on enne kasutamist külm temperatuuris hoitud.

3. Kui pärast START/STOP nupu vajutamist kuvatakse ekraanil teade "Err", ühendage seade vooluvõrgust lahti, laske jahtuda ja viige lähima edasimüüja juurde.

4) Kuidas valmistada leiba?

1. Sisestage ja liitke leivamahuti seadmega ja keerake seda päripäeva, kuni see lukustub (kostub klõpsatud). Kinnitage sõtkumistera.

MÄRKUS: Enne taina asetamist seadmesse on soovitatav põhja asetada väike kogus margariini, et vältida taina kleppumist.

2. Asetage koostisosad leivamahutisse:

Kõigepealt tuleks lisada vesi või muu vedelik, seejärel lisada suhkur, sool ja jahu. Viimase koostisosana lisada alati pärm või küpsetuspulber (vt Joonis 3).

MÄRKUS: Maksimaalsed lubatud kogused jahul on 490g ja pärmil 6g.

Joonis 3 (vt. **JOONISED, Joonis 3**)

1. Pärm või sooda	2. Kuivad koostisosad	3. Vesi või muu vedelik
-------------------	-----------------------	-------------------------

3. Tehke sõrmedega jahu küjlele väike lohk. Lisage pärm lohu sisse, veenduge, et see ei puutuks kokku vedelate koostisosade ega soolaga.

4. Sulgege kaas ettevaatlikult ja ühendage seade vooluvõrku.

5. Vajutage nuppu MENÜÜ (MENU) kuni soovitud programm on valitud.

6. Soovitud kooriku pruunistumise tase valimiseks vajutage nuppu VÄRV (COLOR).

7. Soovitud leivapätsi suuruse valimiseks vajutage nuppu PÄTS (LOAF).

8. Seadke taimer aeg, vajutades nuppu AEG (TIME). Selle sammu võib vahele jätta, kui soovite, et leivaküpsetaja hakkaks kohe tööle.

9. Töö alustamiseks vajutage nuppu START/STOP ja töötlust süttib.

MÄRKUS: Kiire leiva esmakordsel segamisel võivad taina tükiid koguneda mahuti nurkadesse. Jahu tükkide vältimiseks võib olla vajalik seadme abistamine. Sel juhul kasutage kummi spaatlit (ei kuulu komplekti).

10. Tavalise-, prantsuse-, täistera-, magus-, gluteenivaba leiva, moosi ja jogurti programmi töötlemise ajal kuleb 10 piiksu. See palub teil koostisosi lisada. Avage kaas ja lisage soovitud koostisosa.

MÄRKUS: Olge ettevaatlik - küpsetamise ajal pääseb aur läbi kaane ventilatsiooni pilu. See on normaalne.

11. Kui programm on lõpule jõudnud, kuuleb 10 piiksu ja töötuli kustub. Avage kaas ja laske leivamahuti käepide lahti (vastupäeva) ja tõstke leivamahuti välja.

MÄRKUS: Kasutage alati kuumakindlaid kindaid.

12. Kasutage spaatlit, et leiva küljed mahutist õrnalt lahti saada.

MÄRKUS: Leivamahuti ja leib võivad olla väga kuumad! Käsitsege alati ettevaatlikult ja kasutage kuumakindlaid kindaid!

13. Pöörake leivamahuti tagurpidi puhtale pinnale ja loksutage õrnalt, kuni leib välja kukub.

14. Eemaldage leib ettevaatlikult mahutist ja jahutage enne viilutamist umbes 20 minutit.

MÄRKUS: Enne leivapätsi viilutamist eemaldage sõtkumistera konksu abil. Leib on kuum. Ärge kunagi kasutage sõtkumistera eemaldamiseks käsi.

15. Kui olete ruumist välja või pole programmi lõpus vajutanud nuppu START/STOP, hoitakse leiba automaatselt soojas kuni tund aega. Kui soovite leiba välja võtta, lülitage programm välja nupuga START/STOP.

5) RETSEPTID

Lõpptulemus võib varieeruda sõltuvalt kasutatavate koostisosade tüübist ja keskkonnast. Parimate tulemuste saamiseks vajadusel kohandage neid pisut.

TAVALINE LEIB:

KOOSTISOSAD	700g		900g	
1. Vesi	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Õli	2 spl	24g	3 spl	36g
3. Sool	1 tl	7g	1,5 tl	10g
4. Suhkur	2 spl	34g	3 spl	45g
5. Jahu	3 tassi	420g	4 tassi	560g
6. Pärm	1 tl	3g	1 tl	3g

PRANTSUSE LEIB - BAGUETTE:

KOOSTISOSAD	700g		900g	
1. Vesi	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Õli	2 spl	24g	3 spl	36g
3. Sool	1,5 tl	10g	2 tl	14g
5. Suhkur	1,5 spl	28g	2 spl	34g
4. Jahu	3 tassi	420g	4 tassi	560g
6. Pärm	1 tl	3g	1 tl	3g

TÄISTERALEIB:

KOOSTISOSAD	700g		900g	
1. Vesi	280ml	280g	330ml	330g
2. Õli	2 spl	24g	3 spl	36g
3. Sool	1 tl	7g	2 tl	14g
4. Täistera	1 tass	110g	1,5 tassi	220g
5. Jahu	2 tassi	280g	2 tassi	280g
6. Pruun suhkur	2 spl	28g	2,5 spl	33g
7. Piimapulber	2 spl	14g	3 spl	21g
8. Pärm	1 tl	3g	1 tl	3g

KIIRE LEIB:

KOOSTISOSAD	900g	
1. Vesi (40-50°C)	330ml	330g
2. Õli	2 spl	24g
3. Sool	1,5 tl	10g
4. Suhkur	2 spl	34g
5. Jahu	4 tassi	560g
6. Pärm	1,5 tl	4,5g

MAGUS LEIB:

KOOSTISOSAD	700g		900g	
1. Vesi	280ml	280g	320ml	320g
2. Õli	2 spl	24g	3 spl	36g
3. Sool	1,5 tl	10g	2 tl	14g
4. Suhkur	3 spl	45g	4 spl	58g
5. Jahu	3 tassi	420g	4 tassi	560g
6. Piimapulber	2 spl	14g	2 spl	14g
7. Pärm	1 tl	3g	1 tl	3g

TAINAS:

KOOSTISOSAD	/	
1. Vesi	330ml	330g
2. Õli	2 spl	24g
3. Sool	1,5 tl	10g
4. Jahu	4 tassi	560g
5. Suhkur	2 spl	34g
6. Pärm	0,5 tl	1,5g

GLUTEENIVABA LEIB:

KOOSTISOSAD	700g		900g	
1. Vesi	280ml	280g	330ml	330g
2. Õli	2 spl	24g	3 spl	36g
3. Sool	1 tl	7g	1,5 tl	10g
4. Gluteenivaba jahu	3 tassi	420g	4 tassi	560g
5. Suhkur	2 spl	34g	2 spl	34g
6. Pärm	1,5 tl	4,5g	1,5 tl	4,5g

KOOK:

KOOSTISOSAD	/	
1. Õli	2 spl	24g
2. Suhkur	8 spl	96g
3. Muna	6	270g
4. Jahu	250 g	
5. Vanill	1 tl	2g
6. Sidrunimahla	1,3 spl	10g
7. Pärm	1 tl	3g

MOOS:

KOOSTISOSAD	/	
1. Vijaaliha	200g	
2. Suhkur	120g	
3. Tärglis	15g	
4. Vesi	200 ml	

JOGURT:

1. Protsessis ajal ärge avage ega raputage ülemist kaant, vastasel juhul mõjutab see kääritamise tulemuslikkust.
2. Kasutage täispiima ja juuretist, sulgege kaas ja vajutage nuppu START/STOP.
3. Pärast valmistamist lisage õige kogus suhkrut.

KOOSTISOSAD	/	
1. Täispiim	1L	
2. Juuretist	100ml	

SÕTKUMINE:

KOOSTISOSAD	/	
1. Vesi	330ml	330g
2. Õli	2 spl	24g
3. Sool	1,5 tl	10g
4. Jahu	4 tassi	560g
5. Suhkur	2 spl	24g

KÜPSETAMINE:

Külma leiva soojendamiseks või selle krõbedaks muutmiseks.

6) Puhastamine ja hooldus

Pärast kasutamist lülitage seade alati välja ja võtke toitepistik elektrivõrgu pistikupesast välja. Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

1. Leivamahuti: puhastage seest ja väljast niiske lapiga. Ärge kasutage tugevaid ega abrasiivseid aineid. Pann tuleb enne paigaldamist täielikult kuivatada.

2. Sõtkumistera: kui seda on keeruline eemaldada, täitke anum sooja veega ja laske sellel umbes 30 minutit leotada. Pärast eemaldamist puhastage seda ettevaatlikult niiske lapiga.

MÄRKUS: Nii leivamahuti kui ka sõtkumistera on nõudepesumasina kindlad.

3. Kaas ja aken: puhastage kaas seest ja väljast kergelt niiske lapiga.

4. Põhiseade: puhastage seadme välispinda õmalt niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna see võib seadme pinda vigastada. Ärge kunagi kastke põhiseadet vette!

5. Enne leivakupsetaja ladustamist veenduge, et see on täielikult jahtunud, puhas, kuiv, kõik leivamahuti tarvikud on hoitud ja kaas suletud.

7) Veatsing

Leiva-kupsetaja	Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
	Suits väljub küpsetus sahtlist või tuulutusavadest	Koostisosad klepusid küpsetus sahtli või leivamahuti välisküljele	Ühendage toitepistik lahti ja puhastage leivamahuti või küpsetus sahtli väliskülge
	Leib vajub keskelt alla ja põhi on niiske	Pärast küpsetamist ja soojendamist jäeti leib seadmesse liiga pikaks ajaks	Enne kui soojendus on lõppenud, võtke leib leivamahutist välja
	Koostisosi pole segatud või leib pole korralikult küpsenud	Vale programmi seadistus	Kontrollige valitud menüüd ja muid sätteid
		Sõtkumise seade on blokeeritud	Veenduge, et sõtkumise terad ei ole blokeerunud. Tõmmake leivamahuti välja ja kontrollige, kas terad saavad segamatult liikuda. Kui see ei ole nii, tagastage see seade edasimüüjale.

Retseptid	Leib kerkib liiga kiiresti	Liiga palju pärimi, liiga palju jahu, mitte piisavalt soola	a/b
	Leib ei kerki üldse või ei kerki piisavalt	Pärmi pole või seda on liiga vähe Vananenud pärm Vedelik on liiga kuum Pärm on vedelikuga kokku puutunud Vale jahutiüp või liisunud jahu Liiga palju või liiga vähe vedelikku Pole piisavalt suhkrut	a/b e c d e a/b/g a/b
	Tainas kerkib liiga palju ja voolab üle leivamahuti	Kui vesi on liiga pehme, kerkib pärm rohkem Liiga palju piima mõjutab pärimi kerkimist	f c
	Leib vajub keskest põhja	Taina maht on suurem kui pannil ja leib vajub alla Kerkimisaeg on liiga lühike või liiga kiire. Vee või leivamahuti liiga kõrge temperatuur. Liigne niiskus	a/f c/h/i
	Raske, murenev struktuur	Liiga palju jahu või liiga vähe vedelikku Pole piisavalt pärimi ega suhkrut Liiga palju puuvilju, täisteratooteid või mõna muud koostisosa Liiga palju vedelikku	a/b/g a/b b e
	Leib ei ole keskest küpsenud	Liiga palju või liiga vähe vedelikku Liiga palju niiskust Retseptid niiskete koostisosadega (v.a. jogurt)	a/b/ h g
	Jäme struktuur, liiga palju sissevajumisi	Pole soola Suur niiskus, vesi on liiga kuum Liiga palju vedelikku	b h/i c
	Küpsetamata pind	Leiva maht on leivamahuti jaoks liiga suur Liiga palju jahu, eriti valge leiva jaoks Liiga palju pärimi või liiga vähe soola Liiga palju suhkrut	a/f f a/b a/b
	a) Mõõtko koostisosi õigesti.		
	b) Reguleerige koostisosade koguseid ja kontrollige, kas kõik koostisosad on lisatud.		
	c) Kasutage teist vedelikku või laske sellel toatemperatuurilni jahtuda. Lisage retseptis olevad koostisosad õiges järjekorras, tehke jahu keskele väike lohk ja lisage murenenud pärm või kuivpärm. Vältige pärimi ja vedeliku otsest kokkupuudet.		
	d) Kasutage ainult värskeid ja korrektselt säilitatud koostisosi.		
	e) Vähendage koostisosade üldkogust. Ärge kasutage rohkem kui määratud jahu kogusest. Vähendage kõiki koostisosi 1/3 võrra.		
	f) Parandage vedeliku kogust. Kui kasutatakse vett sisaldavaid koostisosi, tuleb vastavalt ka vedeliku kogust vähendada.		
	g) Eemaldage 1-2 supilusikatäit vett.		
	h) Sooja ilma korral ärge kasutage taimeri funktsiooni. Kasutage külmi vedelikke.		
	i) Võtke leib kohe pärast küpsetamist anumast välja ja jäta restile enne tükeldamist vähemalt 15 minutiks seisma.		
	j) Vähendage pärimi või kõigi koostisosade koguseid ¼ võrra.		

HR

Zahvaljujemo na odabiru Delimano proizvodima!

Delimano ima širok raspon proizvoda za kuhinju i kuhanje, dizajniranih kako bi pružili zdravo, ukusno i zabavno iskustvo u kuhinji (u pripremanju hrane, kuhanju i uživanju u hrani). Neka kuhanje postane strast i zabava, bez obzira na vaše kulinarsko umijeće. Kuhajte. Uživajte. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi smatraju se iznimno vrijednima, zbog čega su podložni stvaranju krivotvorina iznimno loše kvalitete i zlouporabi prava potrošača koji za takve krivotvorine nemaju jamstvo i mogućnost popravka proizvoda ukoliko je potrebno. Molimo Vas da nam prijavite svaku kopiju, krivotvorinu i/ili neovlaštenog distributera na email: brand.protection@studio-moderna.com kako biste nam pomogli u borbi protiv krivotvorina i zaštitili Vaših prava.

Delimano Joy pekač kruha – upute za korištenje

Molimo, pažljivo pročitajte upute prije korištenja i sačuvajte ih u slučaju buduće potrebe.

UPOZORENJA

1. Djeca starija od 3 godine i mlađa od 8 godina proizvod smiju samo uključivati/isključivati, pod uvjetom da je proizvod postavljen u normalan položaj za korištenje i da su pod nadzorom osoba odgovornih za njihovu sigurnost, ili su od njih dobila upute o sigurnom načinu korištenja proizvoda i razumiju opasnosti koje mogu nastati neispravnim korištenjem proizvoda. Djeca starija od 3 godine i mlađa od 8 godina proizvod ne smiju uključivati u struju, regulirati, čistiti i održavati.
2. Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s proizvodom.
3. Uređaj uključujte u napon koji odgovara naponu proizvoda. U suprotnom bi moglo doći do strujnog udara ili štete na proizvodu.
4. Proizvod ima uzemljeni utikač. Provjerite je li utičnica u vašem domu pravilno uzemljena.
5. Uređaj nikada ne bi smio raditi kada je prazan (osim prilikom prvog uključivanja) jer bi to moglo dovesti do kvara na uređaju i/ili ozljeda korisnika.
6. Proizvod ne koristite ukoliko ne radi kako bi trebao, ukoliko je udaren, ukoliko je pao, ukoliko je oštećen, ukoliko je ostavljen na otvorenom, ili ukoliko je pao u vodu.

7. Proizvod ne pokušavajte modificirati ili popravljati. Ukoliko je potreban popravak, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen jer ga smije popravljati jedino ovlašteno servisno osoblje.
8. Ukoliko je kabel oštećen, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen jer ga odmah mora popraviti ovlašteno servisno osoblje.
9. Proizvod je namijenjen za korištenje u kućanstvu, u zatvorenom i suhom prostoru.
10. Proizvod prije korištenja stavite na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
11. Preveliki sastojci, metalna folija ili pribor za kuhanje ne smiju se stavljati u uređaj jer bi mogli uzrokovati strujni udar.
12. Proizvod ne koristite u blizini ili ispod zastora ili drugih zapaljivih materijala i držite ga pod nadzorom.
13. Na početku biste mogli osjetiti miris koji će nestati nakon što uređaj dosegne termalnu stabilnost.
14. Proizvod nikada ne ostavljajte da stoji upaljen ili uključen u struju kada se ne koristi, prilikom mijenjanja nastavaka ili za vrijeme čišćenja.
15. Proizvod temeljito operite i osušite prije prvog korištenja.
16. Korištenje nastavaka ili dodataka koje niste dobili uz proizvod ili koje nije preporučio proizvođač ili distributer može uzrokovati nastanak osobnih ozljeda ili materijalne štete.
17. Ne dodirujte vruće površine.
18. Kako ne bi došlo do nastanka strujnog udara, kabel, utikač ili kućište uređaja ne uranjajte u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
19. Pripazite da kabel ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruće površine.
20. Proizvod ne stavljajte na ili u blizinu vrućih plinskih ili električnih štednjaka ili u zagrijane pećnice.
21. Prilikom korištenja ne dodirujte pokretne ili okretno dijelove uređaja.
22. Nikada ne udarajte posudu za kruh na vrhu ili po rubovima kako biste je izvadili jer bi je to moglo oštetiti.
23. Pešač kruha nikada ne prekrivajte ručnikom ili bilo kojim sličnim predmetom, toplina i para moraju slobodno izlaziti. Ukoliko uređaj poklopite, moglo bi doći do nastanka požara, posebno ukoliko uređaj dođe u dodir sa zapaljivim materijalima.
24. Uređaj koristite samo za ono za što je namijenjen.
25. Uređaj nije namijenjen za korištenje s vanjskim timerom ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.
26. Iako je proizvod provjeren, njegovo korištenje i posljedice korištenja odgovornost su korisnika.

1) DIJELOVI

Delimano Joy pešač kruha sastoji se od sljedećih dijelova:

Slika 1 (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 1)		
1. Prozorić	4. Spremnik za kruh	7. Žlica za mjerenje
2. Poklopac	5. Kontrolna ploča	8. Posuda za mjerenje
3. Mješalica	6. Glavni uređaj	9. Kukica

2) PRIJE PRVOG KORIŠTENJA

- Prije prvog korištenja izvadite sve dijelove pakiranja i promotivne materijale.
- Provjerite jeste li dobili sve dijelove i u kakvom su stanju.
- Očistite sve nastavke u skladu s uputama.
- Prkač kruha postavite u način za pečenje i pustite ga da prazan radi 10 minuta. Nakon što se uređaj dovoljno ohladi, još ga jednom očistite.
- Temeljito osušite sve dijelove i sastavite ih – uređaj je sad spreman za korištenje.

NAPOMENA: Miris ili dim su normalna pojava. Molimo, dovoljno provjetravajte prostor.

3) KORIŠTENJE

Čim pešač kruha uključite u struju, začut ćete dugačak zvuk (bip) i na ekranu će se ubrzo pojaviti "3:10". Strelice na vrhu ekrana pokazuju na MEDIUM i 900 g. To je zadana postavka.

TIPKE i FUNKCIJE:

START/STOP

START: Kako biste započeli s programom, jednom pritisnite tipku START/STOP. Začut ćete kratki bip, dvije točke vremena počete će treperiti, a dodatna strelica će pokazivati fazu programa (miješanje/gnječenje - knead, podizanje - rise, pečenje - bake ili grijanje - warm). Lampice se pale i program započinje.

NAPOMENA: Kada uređaj započne s radom, sve tipke, osim tipke START/STOP su neaktivne. Na taj način sprječava se nenamjerno prekidanje programa.

STOP: Kako biste program zaustavili, pritisnite i držite tipku START/STOP otprilike 2 sekunde. Začut ćete bip, strelica koja pokazuje fazu programa će se ugasi, označavajući kako je program završio.

PAUSE/PAUZA:

Nakon što uređaj započne s radom, možete jednom pritisnuti tipku START/STOP kako biste pauzirali rad uređaja. Postavke će biti sačuvane, a vrijeme rada će treperiti na ekranu. Pritisnite ponovno tipku START/STOP kako biste nastavili s programom. Ukoliko u roku od 10 minuta ne pritisnete ni jednu tipku, program će automatski nastaviti s radom.

MENU/MENI

Za postavljanje različitih programa. Svaki put kada pritisnete tipku (uz to ćete začuti bip), program će se mijenjati. Kontinuiranim pritiskanjem tipke, 12 menija će se izmjenično prikazivati na LCD ekranu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 menija objašnjene su u nastavku uputa (pogledaj isto tako *Sliku 2 (pogledaj SLIKE, Slika-Pic.2)*).

- 1. Kruh:** miješanje/gnječenje, podizanje i pečenje "klasičnog" kruha. Možete dodati sastojke kako biste poboljšali okus.
- 2. Baguette (francuski kruh):** miješanje/gnječenje, podizanje i pečenje s dužim vremenom dizanja. Ovaj kruh obično ima hrskaviju koru i laganu teksturu.
- 3. Integralni kruh:** miješanje/gnječenje, podizanje i pečenje integralnog kruha. NAPOMENA: ne preporučujemo korištenje funkcije odgađanja jer bi mogla dati lošije rezultate.
- 4. Brzo:** miješanje/gnječenje, podizanje i pečenje kruha za koji je potrebno manje vremena nego za pečenje klasičnog kruha. Kruh pečen na ovom programu je obično manji i gušće strukture.
- 5. Slatko:** miješanje/gnječenje, podizanje i pečenje slatkog kruha. Možete dodavati sastojke i brašno.
- 6. Tijesto:** miješanje/gnječenje i podizanje, bez pečenja. Izvadite tijesto i koristite ga za pripremu peciva, pizze, kruha na pari, itd., a zatim pecite u pećnici.
- 7. Kruh bez glutena:** miješanje/gnječenje, podizanje i pečenje kruha bez glutena. Možete dodavati sastojke i brašno.
- 8. Kolač/Torta:** miješanje/gnječenje, podizanje (sa sodom bikarbonom ili s praškom za pecivo) i pečenje.
- 9. Džem:** za pripremu domaćeg džema.
- 10. Jogurt:** za pripremu domaćeg jogurta.
- 11. Miješanje/Gnječenje:** za miješanje/gnječenje brašna.
- 12. Pečenje:** samo pečenje, nema miješanja/gnječenja i podizanja. U to se koristi i povećanje vremena pečenja za odabrane postavke.

COLOR/BOJA

Zahvaljujući ovoj tipki možete izabrati LIGHT/SVUJETLU, MEDIUM/SREDNJU ili DARK/TAMNU boju korice. Pritisnite tipku kako biste izabrali željenu boju. Ne može se koristiti prilikom korištenja programa Tijesto i Miješanje/gnječenje.

LOAF/KRUH

Pritisnite ovu tipku kako biste izabrali veličinu kruha. Imajte na umu kako ukupno vrijeme može varirati, ovisno o veličini kruha. Ne može se koristiti prilikom korištenja programa Brzo, Tijesto, Kolač/Torta, Miješanje/gnječenje i Pečenje.

DELAY/ODGAĐANJE

Ukoliko ne želite da uređaj odmah započne s radom, pritisnite ovu tipku kako biste postavili vrijeme odgode. Pritiskom na tipke "TIME +" i "TIME -" izaberite kada će vaš kruh biti spreman. Imajte na umu kako vrijeme odgode ne bi trebalo uključivati vrijeme pečenja određenog programa. Prvo izaberite program i boju korice, zatim pritisnite tipku "TIME +" kako biste povećali vrijeme odgode pečenja s povećanjima od 10 minuta. Najveće vrijeme odgode je 13 sati. Na primjer. Sada je 20:30 sati, a htjeli biste da kruh bude gotov u 7 sati, znači, za 10 sati i 30 minuta. Pritisnite meni (program), boju, veličinu kruha, zatim "+" kako biste povećali vrijeme dok se na ekranu ne pojavi 10:30. Zatim pritisnite tipku START/STOP kako biste aktivirali odgodu programa. Vidjet ćete kako točkice trepere, a na LCD ekranu će početi odbojavanje preostalog vremena. A u 7 sati ujutro dočekać će vas svježi kruh. Ukoliko kruh ne izvadite odmah, uključit će se funkcija održavanja topline od 1 sata. NAPOMENE: Funkciju ne možete koristiti prilikom korištenja programa Pečenje. Prilikom korištenja funkcije odgađanja, ne koristite sastojke koji se brzo kvare, poput jaja, svježeg mlijeka, voća, luka, itd.

KEEP WARM/ODRŽAVANJE TOPLINE

Nakon pečenja se automatski uključuje funkcija održavanja topline u trajanju od 60 minuta. Ukoliko kruh želite izvaditi van, ovu funkciju isključite pritisnom na tipku START/STOP.

MEMORIJA

Ukoliko za vrijeme pečenja kruha nestane struje, proces će se automatski nastaviti unutar 10 minuta, čak i ukoliko ne pritisnete tipku START/STOP. Ukoliko je prekinuto vrijeme duže od 10 minuta, pekač kruha morate resetirati. Ukoliko je u pripremi kruha došlo tek do postupka miješanja/gnječenja, odmah nakon dolaska struje možete pritisnuti tipku START/STOP kako biste započeli s programom ispočetka.

OKOLIŠ

Uedaj možda neće ispravno raditi na velikom rasponu temperatura, ali mogla bi postojati razlika u veličini kruha ukoliko se uređaj koristi u iznimno toplim, ili u iznimno hladnim prostorijama. Preporučujemo da proizvod koristite u prostojama u kojima je temperatura između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA EKRANU

- Ukoliko se nakon početka programa na ekranu pojavi "HHH", unutarnja temperatura je i dalje previsoka (začut ćete i 5 x bip). Program se mora zaustaviti. Otvorite poklopac i ostavite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
- Ukoliko se nakon pritiska tipke START/STOP na ekranu pojavi "LLL" (osim prilikom korištenja programa PEČENJE), unutarnja temperatura je preniska (začut ćete i 5 x bip). Uedaj zaustavite pritisnom na tipku START/STOP, otvorite poklopac i ostavite uređaj da odstoji 10 do 20 minuta kako bi se vratio na sobnu temperaturu. Umjesto navedenog možete izabrati program PEČENJE kako bi se temperatura brzo podigla.

NAPOMENA: Prije pečenja bi se uređaj uvijek trebao naviknuti (aklimatizirati) na sobnu temperaturu, posebno ukoliko je prije korištenja stajao na hladnijem mjestu.

- Ukoliko se nakon pritiska tipke START/STOP na ekranu pojavi Err", uedaj isključite iz struje, ostavite ga da se ohladi i obratite se odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen.

4) Kako napraviti kruh

1. Umetnite i poravnajte spremnik za kruh unutar posude za pečenje i okrećite u smjeru kazaljki nas satu dok ne bude zaključano (začut ćete klik). Nastavak za miješanje (tijesto) umetnite u pogonsku osovinu.

NAPOMENA: Preporučujemo da nanese manju količinu margarina oko donjeg dijela pogonske osovine prije stavljanja nastavka za miješanje/gnječenje kako se tijesto ne bi zalijepilo za dno nastavka i kako biste nastavak lakše izvadili iz tijesta.

2. Stavite sastojke u spremnik za kruh:

Prvo biste trebali staviti vodu ili druge tekuće sastojke, zatim dodajte šećer, sol i brašno, na kraju dodajte kvasac ili prašak za pecivo (pogledaj Sliku-Pic. 3).

NAPOMENA: maksimalna količina brašna (490 g) i kvasca (6 g) koje možete koristiti.

Slika 3 (pogledaj: SLIKE, Slika-Pic. 3)

1. Kvasac ili soda bikarbona	2. Suhi sastojci	3. Voda ili druga tekućina
------------------------------	------------------	----------------------------

3. Na jednoj strani brašna prstom napravite udubinu. U nju dodajte kvasac, pazite da ne dođe u dodir s tekućim sastojcima ili sa soli.

4. Nježno zatvorite poklopac i uključite uređaj u struju.

5. Pritisnite tipku Menu kako biste odabrali željeni program.

6. Pritisnite tipku COLOR kako biste izabrali željenu boju korice.

7. Pritisnite tipku LOAF kako biste izabrali veličinu kruha.

8. Postavite vrijeme odgode pečenja pritisnom na tipku TIME. Ukoliko želite odmah započeti s pripremanjem kruha, ovaj korak možete preskočiti.

9. Pritisnite tipku START/STOP kako biste započeli s košenjem, lampica se uključuje.

NAPOMENA: Prilikom prvog miksiranja zbog kruha, tijesto i suhi sastojci mogli bi se skupiti na uglovima spremnika, pa će možda morati pomoći uređaju prilikom miksiranja kako ne bi došlo do nastanka grudica u tijestu. To možete napraviti koristeći gumenu lopaticu (ne dolazi u paketu s proizvodom).

10. Za programe Kruh, Baguette, Integralni kruh, Slatko, Kruh bez glutena, Džem i Jogurt začut ćete 10 puta zvučni signal (bip) za vrijeme korištenja. U tom trenutku možete dodati sastojke.

Otvorite poklopac i dodajte sastojke.

NAPOMENA: Pripazite - moguće je da će para izlaziti kroz otvore na poklopcu za vrijeme korištenja. To je normalno.

11. Na kraju programa začut ćete 10 puta zvuk (bip) i lampica će se ugasiti. Otvorite poklopac i podignite ručku spremnika kako biste otključali (u smjeru suprotnom od kazaljki na satu) i podignite spremnik za kruh.

NAPOMENA: Uvijek koristite kuhinjske rukavice.

12. Pomoću nepijanjajuće lopatice nježno odvojite kruh od spremnika.

NAPOMENA: spremnik za kruh i kruh mogu biti iznimno vrući! Budite oprezni i koristite kuhinjske rukavice.

13. Spremnik za kruh okenite naopako, stavite na čistu površinu i potresite kako biste lakše izvadili kruh.

14. Pažljivo izvadite kruh iz spremnika i ostavite ga na 20 minuta kako bi se ohladio prije rezanja.

NAPOMENA: Prije rezanja kukicom izvadite nastavak za miješanje/gnječenje s donjeg dijela. Kruh je vruć, stoga nikada nastavak ne biste trebali vaditi rukom.

15. Ukoliko niste u prostoriji ili ukoliko ne pritisnete tipku START/STOP na kraju programa, automatski će se uključiti funkcija grijanja na 1 sat. Ukoliko kruh želite izvaditi, program isključite pritiskom na tipku START/STOP.

5) RECEPTI

Krajnji rezultat mogao bi se razlikovati, ovisno o vrsti sastojaka i uvjetima okoliša. Ukoliko je potrebno, prilagodite ih kako iste dobili što bolje rezultate.

KRUH:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. voda	280 ml	280g	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g	3 žlice	36g
3. sol	1 žličica	7g	1,5 žličica	10g
4. šećer	2 žlice	34g	3 žlice	45g
5. brašno	3 šalice	420g	4 šalice	560g
6. kvasac	1 žličica	3g	1 žličica	3g

BAGUJETE:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. voda	280 ml	280g	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g	3 žlice	36g
3. sol	1,5 žličica	10g	2 žličice	14g
4. šećer	1,5 žlica	28g	2 žlice	34g
5. brašno	3 šalice	420g	4 šalice	560g
6. kvasac	1 žličica	3g	1 žličica	3g

INTEGRALNI KRUH:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. voda	280ml	280g	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g	3 žlice	36g
3. sol	1 žličica	7g	2 žličice	14g
4. cjelovite žitarice	1 šalice	110g	1,5 šalice	220g
5. brašno	2 šalice	280g	2 šalice	280g
6. smeđi šećer	2 žlice	28g	2,5 žlice	33g
7. mlijeko u prahu	2 žlice	14g	3 žlice	21g
8. kvasac	1 žličica	3g	1 žličica	3g

BRZO:

VELIČINA SASTOJAK	900g	
1. voda (40-50°C)	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g
3. sol	1,5 žličica	10g
4. šećer	2 žlice	34g
5. brašno	4 šalice	560g
6. kvasac	1,5 žličica	4,5g

SLATKI KRUH:

VELIČINA SASTOJAK	700g		900g	
1. voda	280ml	280g	320ml	320g
2. ulje	2 žlice	24g	3 žlice	36g
3. sol	1,5 žličica	10g	2 žličice	14g
4. šećer	3 žlice	45g	4 žlice	58g
5. brašno	3 šalice	420g	4 šalice	560g
6. mlijeko u prahu	2 žlice	14g	2 žlice	14g
7. kvasac	1 žličica	3g	1 žličica	3g

TJESTO:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. voda	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g
3. sol	1,5 žličica	10g

4. brašno	3,5 šalice	490g
5. šećer	2 žlice	34g
6. kvasac	0,5 žličice	1.5g

KRUH BEZ GLUTENA:

VELIČINA SASTOJAK	700g	280g	330ml	330g
1. voda	280ml	280g	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g	3 žlice	36g
3. sol	1 žličica	7g	1,5 žličica	10g
4. brašno bez glutena	3 šalice	420g	4 šalice	560g
5. šećer	2 žlice	34g	2 žlice	34g
6. kvasac	1,5 žličica	4.5g	1,5 žličica	4.5g

KOLAČ/TORTA:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. ulje	2 žlice	24g
2. šećer	8 žlica	96g
3. jaje	6	270g
4. brašno	250 g	
5. aroma vanilije	1 žličica	2g
6. sok od limuna	1,3 žlica	10g
7. kvasac	1 žličica	3g

DŽEM:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. pulpa	200g	
2. šećer	120g	
3. škrob	15g	
4. voda	200 ml	

JOGURT:

1. Za vrijeme procesa ne otvarajte i ne tresite poklopac kako ne biste utjecali na proces fermentacije.
2. U posudu za pečenje stavite punomasno mlijeko i bakterije jogurta ili poseban soj jogurta, zatim zatvorite poklopac i pritisnite tipku START/STOP.
3. N kraju dodajte dovoljnu količinu šećera.

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. punomasno mlijeko	1L	
2. žive kulture jogurta	100ml	

MIEŠANJE/GNJEČENJE:

VELIČINA SASTOJAK	/	
1. voda	330ml	330g
2. ulje	2 žlice	24g
3. sol	1,5 žličica	10g
4. brašno	4 šalice	560g
5. šećer	2 žlice	24g

PEČENJE:

Kako biste zagrijali hladni kruh ili koru više zapekli.

6) Čišćenje i održavanje

Uredaj isključite iz struje i ostavite ga da se ohladi.

1. Spremnik za kruh: unutarnji i vanjski dio obrišite vlažnom krpom. Ne koristite agresivna ili abazivna sredstva za čišćenje ili oštre predmete. Prije vraćanja, posuda mora biti u potpunosti suha.
2. Nastavak za miješanje/gnječenje: ukoliko ga je teže pomaknuti s osovine, spremnik napunite toplom vodom i ostavite da se namače 30-ak minuta. Nakon što izvadite nastavak, pažljivo ga obrišite vlažnom pamučnom krpom.

NAPOMENA: spremnik za kruh i nastavak za miješanje/gnječenje sigurni su za pranje u perilici posuda.

3. Poklopac i prozorčić: unutarnji i vanjski dio poklopa obrišite lagano vlažnom krpom.
4. Glavni uređaj: vanjsku površinu uređaja lagano obrišite vlažnom krpom. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površinu uređaja. Uređaj nikada ne uranjajte u vodu.
5. Prije nego što uređaj zapakirate i spremite, provjerite je li se u potpunosti ohladio, je li čist i suh, nastavke spremite u spremnik za kruh i zatvorite poklopac.

7) Vodič za rješavanje problema

Pešač kruha	Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
	Iz odjeljka za pečenje ili iz otvora izlazi dim	Sastojci su se zalijepili za odjeljak za pečenje ili na vanjsku stranu spremnika za kruh	Uređaj isključite iz struje i očistite vanjsku stranu spremnika za kruh ili odjeljak za pečenje.
	Kuh na sredini pada, a na dnu je vlažan	Kruh je nakon pečenja i grijanja predugo stajao u spremniku	Prije završetka funkcije grijanja izvadite kruh iz spremnika.
	Sastojci nisu izmiksani, ili kruh nije dobro pečen	Neispravna postavka programa Nastavak za miješanje/gnječenje se ne okreće (blokiran)	Provjerite izabrani meni i ostale postavke. Provjerite jesu li žitarice ili nešto slično blokirali nastavak. Izvadite spremnik za kruh i provjerite okreću li se okretni dijelovi. Ukoliko ne, molimo da se obratite odjelu reklamacija ili trgovini u kojoj je proizvod kupljen.

Recepti			
	Kruh se prebzo podiže Kruh se ne podiže ili se ne podiže dovoljno	Previše kvasca, previše brašna, nedovoljno soli	a/b
		Kvasca nema ili ga je premalo	a/b
		Kvasac je star ili pokvaren	e
		Tekućina je prevruća	c
		Kvasac je došao u dodir s tekućinom	d
		Pogrešan tip brašna ili pokvareno brašno	e
		Previše ili nedovoljno tekućine	a/b/g
		Nedovoljno šećera	a/b
	Tijesto se previše diže i izlazi iz spremnika za kruh	Ukoliko je voda previše mekana, kvasac više fermentira	f
		Previše mlijeka utječe na fermentaciju kvasca	c
	Kruh se u sredini spušta	Volumen kruha je veći od volumena spremnika i kruh se spušta	a/f
		Proces fermentacije je prekratak ili prebrz zbog previsoke temperature vode, odjeljka za pečenje ili previše vlage	c/h/i
	Tijesto je teško i ima grudice	Previše bašna ili premalo tekućine	a/b/g
		Nedovoljno kvasca ili šećera	a/b
		Previše voća, cjelovitih žitarica ili nekog drugog sastojka	b
Previše tekućine		e	
Kruh nije pečen u sredini	Previše ili premalo tekućine	a/b/	
	Previše vlage	h	
	Recepti sa sastojcima koji sadržavaju veću količinu vlage, npr. jogurt	g	
Otvorena ili gruba struktura ili previše rupica	Nema soli	b	
	Puno vlage, prevruća voda	h/i	
	Previše tekućine	c	
Površina poput gljive, neravnomjerno pečena površina	Količina kruha je prevelika za spremnik	a/f	
	Previše brašna, posebno za bijeli kruh	f	
	Previše kvasca ili nedovoljno soli	a/b	
	Previše šećera	a/b	

a) Sastojke pravilno mjerite/važite.
b) Prilagodite količinu sastojaka i provjerite jeste li dodali sve sastojke.
c) Koristite drugu tekućinu ili ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu, prema navedenom redosljedu, napravite rupicu u sredini brašna i u nju stavite smrvljeni ili suhi kvasac, pazeci da ne dođe u dodir s tekućinom.
d) Koristite samo svježje i pravilno čuvane sastojke.
e) Smanjite ukupnu količinu sastojaka, ne koristite veću količinu brašna od navedene. Količinu svih sastojaka smanjite za 1/3.
f) Ispravite količinu tekućine. Ukoliko koristite sastojke koji sadržavaju vodu, trebali biste smanjiti količinu tekućine.
g) Izvadite 1-2 žlice vode.
h) U slučaju toplog vremena ne koristite funkciju timera. Koristite hladne sastojke.
i) Kruh izvadite iz spremnika odmah nakon pečenja i ostavite ga da odstoji i ohladi se najmanje 15 minuta prije rezanja.
j) Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka za ¼.



POŠTOVANI KUPCI!

Zahvaljujemo Vam na kupnji naših proizvoda i nadamo se da ćete biti zadovoljni odabirom. Ukoliko u jamstvenom roku bude potreban popravak proizvoda, molimo Vas da se savjetujete s prodavačem koji Vam je prodao proizvod ili nas kontaktirate na dolje navedene brojeve i adrese. **MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA, PAŽLJIVO PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU UKOLIKO JU PROIZVOD IMA I UPUTE ZA UPOTREBU KOJI SU PRILožENI UZ PROIZVOD !**

JAMSTVENI LIST ZA DELIMANO JOY PEKAČ KRUHA

Rok jamstva: 12 mjeseci od dana kupovine proizvoda, uz pravilno korištenje i održavanje navedeno u uputama

Datum prodaje i broj računa: _____

Pečat i potpis prodavača: _____

Ovim jamstvom proizvođač proizvoda preko **STUDIO MODERNA – TV PRODAJA d.o.o.** iz Zagreba, Slavonska avenija 6, OIB: 97587356297 kao distributera i davatelja jamstva u Republici Hrvatskoj, jamči za kvalitetu proizvoda, besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u jamstvenom listu i ukoliko će se kupac pridržavati priloženih uputa i proizvod koristiti sukladno namjeni.

Za proizvode kupljene prodajom na daljinu (putem telefonske narudžbe ili Internet narudžbom) datum kupnje se smatra datum naveden na računu koji se kupcu dostavlja uz proizvod. Kupac je DUŽAN čuvati račun za ostvarivanje prava navedenih u jamstvenom listu kao dokaz o mjestu i vremenu kupnje.

JAMSTVENA IZJAVA – OBVEZNO PROČITATI

U jamstvenom roku prodavatelj se obvezuje da će:

1. osigurati servis i zamjenske dijelove proizvoda ukoliko takvi dijelovi postoje
2. bez naplate popraviti i otkloniti samo one kvarove i nedostatke koji su pokriveni jamstvom i koji nisu rezultat nepravilne upotrebe proizvoda i nisu istrošenost koja je uobičajena za redovnu i dugotrajnu upotrebu proizvoda

Proizvod koji ne bude popravljen u zakonom propisanom razumnom roku koji neće biti duži od 45 dana, od dana preuzimanja proizvoda u servis, u slučaju nemogućnosti popravka će biti zamijenjen jednakim proizvodom iste kvalitete i namjene.

Prodavatelj se obvezuje osigurati rezervne dijelove i servis tijekom trajanja jamstva, a kupac nakon protoka jamstvenog roka sam snosi troškove popravka.



Prodlujenje jamstvenog roka: U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produžuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe proizvoda.

Ukoliko je izvršena zamjena proizvoda rok počinje teći ponovno od zamjene.

Ukoliko je zamijenjen ili bitno popraavljen samo neki dio proizvoda, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Jamstvo ne isključuje prava kupca po osnovi odgovornosti trgovca za materijalne nedostatke stvari tijekom dvije godine od dana kupnje, sukladno potrošačkim pravima važećim u Republici Hrvatskoj i Zakonu o obveznim odnosima.

*Preporučujemo da proizvod isprobate odmah nakon kupnje.

JAMSTVO SE NE PRIZNAJE:

1. ako kupac ne predoči ispravan jamstveni list i račun o kupnji
2. ako su greške nastale nepravilnim i nemamim rukovanjem proizvodom jer se kupac nije pridržavao uputa o korištenju i održavanju svakog dijela proizvoda, a što je nužno za održavanje svih funkcija proizvoda
3. ako je proizvod pokušala popraviti neovlaštena osoba
4. ako je proizvod korišten u druge nepropisne svrhe ili namjerno oštećen ili nepravilno transportiran
5. ako je kvar nestao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen, ako se radi o takvoj vrsti proizvoda
6. ako su kvarovi nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži, elementarne nepogode i sl.
7. ako se radi o normalnoj i uobičajenoj trošnosti koja nastaje redovnom upotrebom proizvoda

REKLAMACIJE I SERVISIRANJE

Reklamaciju kupljenih proizvoda možete izvršiti na prodajnom mjestu.

U slučaju reklamacije proizvoda, molimo da se obratite odjelu reklamacija na broj telefona; 01/ 6442-302 od ponedjeljka do petka od 8-17h ili na e-mail: podrska-kupcima.hr@studio-moderna.com

OVLASŢENI SERVISNI CENTAR

STUDIO MODERNA - TV PRODAJA d.o.o.

10 000 Zagreb, Ivekovićeva 4

Proizvode možete poslati na adresu ovlaštenog servisa.

Ukoliko se proizvod sa servisa ne podigne u roku od 3 mjeseca od dana kada ste obavješteni da je proizvod gotov, servisni centar ne odgovara za proizvod.

Pakiranje i distribuciju proizvoda obavlja:

STUDIO MODERNA - TV PRODAJA d.o.o., Vukomerička 3e, 10410 Velika Gorica

Slanje proizvoda u servis: Reklamaciju u jamstvenom roku kupac podnosi ovlaštenom servisu na način da proizvod očisti i zapakira u originalnu ambalažu te priloži svu dokumentaciju - jamstveni list i opis greške ili kvara uz navedenu adresu ili broj telefona zbog potrebnih kontakata.

OBRAZAC POPUNJAVA SERVISNI CENTAR - POTVRDA O IZVRŠENOM SERVISIRANJU

Prijava kvara i nedostatka za servisiranje:

Datum prijema na popravak: _____

Datum preuzimanja s popravka: _____

Opis popravljenog kvara: _____

Jamstveni rok se produžuje: a) da do _____ b) ne
navesti rok produženja

Potpis servisera: _____

Potpis i žig prodavača: _____

Datum: _____

HU

Köszönjük, hogy a Delimanot választotta!

A Delimano márka innovatív, kiváló minőségű konyhai edényeket kínál, amelyek célja az egészséges, ízletes és élvezetes főzési élmény (ételkészítés, főzés és fogyasztás) biztosítása, ösztönözve a főzés iránti szenvedélyt, a főzési készségek szintjétől függetlenül. Főzz. Unnepelj. Minden nap.

Az Delimano termékek értékesek, tehát a hamisítók szeretnek másolatot készíteni róluk, és az így készült rosszabb minőségű termékek felhasználása által visszaélnék az ügyfeleink bizalmával, garancia és szolgáltatás nélkül. Kérjük, jelentsen minden másolt, hamisított, vagy hasonló terméket, vagy illetéktelen forgalmazót a brand.protection@studio-moderna.com e-mailen, az illegális hamisítások elleni küzdelem érdekében.

Delimano Joy Kenyrsütő - Használati utasítás

Kérem olvasson el ezt a használati utasítást az első használat előtt és őrizze meg a jövőben.

Figyelmeztetések

1. A 3 évnél idősebb és 8 évnél fiatalabb gyermekek csak be- és kikapcsolhatnak a készüléket feltéve, hogy azt a szokásos üzemi helyzetbe helyezték vagy telepítették és felügyelet mellett vannak, tájékoztatták őket a a készülék biztonságos használatáról és megértették az esetleges veszélyeket. A 3 évnél idősebb és 8 évnél fiatalabb gyermekek nem csatlakoztathatják áramforrásba a készüléket, nem szabályozhatják és tisztíthatják azt és nem végezhetnek karbantartást.
2. A gyermekeket felügyelni kell és nem játszhatnak a készülékekkel.
3. Csak azt a tápegységet csatlakoztassa, amely a készülékhez tartozik, ugyanis a nem megfelelő

használat meghibásodáshoz vezethet.

4. Ez a készülék földelt dugóval van ellátva. Kérem ellenőrizze, hogy a ház fali csatlakozója jól földelt-e.
5. Soha ne működtesse a készüléket üresen (kivéve a használat előtti próba program), mert ez a készülék meghibásodásához, vagy felhasználói sérüléshez vezethet.
6. Ne használja az eszközt, ha az nem működik megfelelően, éles ütést kapott, leesett, megsérült, kültéren állt, vagy vízbe esett.
7. Soha ne kísérelje meg a terméket saját kezűleg megjavítani, a szervizelést mindig megfelelően képzett szakembernek kell végezni.
8. Ha a hálózati kábel vagy a töltő megsérült, ki kell cserélni, amit csak képzett szakember hajthat végre.
9. A készülék csak beltéren, háztartási célokra használható.
10. Használat előtt helyezze a készüléket egy kemény, sima, stabil és száraz felületre.
11. Túlméretezett ételeket, fém fóliát, vagy edényeket nem szabad a készülékbe helyezni, mert az tüzet vagy áramütést okozhat.
12. Ne használja a készüléket függönyök, vagy egyéb éghető anyagok közelében, és működés közben folyamatosan kísérelje figyelemmel.
13. Az üzemi hőmérséklet eléréséig a készülék sajátos szagot bocsáthat ki.
14. Ha nem használja a készüléket, illetve tisztítás előtt, húzza ki a tápkábelt a konnektorból. Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt a tápkábelt kihúzza a konnektorból.
15. Tisztítsa meg és szárítsa meg alaposan a készüléket az első használat előtt.
16. A nem a viszonteladó által ajánlott vagy forgalmazott kiegészítők és tartozékok használata személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhatnak.
17. Ne érintse meg a forró felületeket.
18. Az áramütés elleni védelem érdekében nem merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetékét, a dugaszt, vagy a főegységet.
19. A tápkábel sérülésének elkerülése érdekében tartsa távol éles szélektől, forró felületektől és nyílt lángtól.
20. Ne tegye forró gáz, vagy elektromos égőre, vagy annak közelébe, vagy fűtött kemencébe.
21. Ne érintsen meg semmilyen mozgó vagy forgo alkatrészt, miközben a gép működésben van.
22. Soha ne üsse meg a kenyérsütő edényét, vagy annak a tetjét, annak eltávolítása céljából, ugyanis ez a készülék sérüléséhez vezethet.
23. Soha ne takarja le a kenyérsütőt ronggyal, vagy más anyaggal, a hőnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Tűz keletkezhet, ha éghető anyaggal érintkezik a készülék.
24. A készüléket csak rendeltetésszerűen használja.
25. Ezt a készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
26. A terméket ellenőriztük, ellenben a használat és az abból fakadó következmények a felhasználó kizárólagos felelősségi körébe tartoznak.

1) Tartozékok

A Delimano Joy Kenyérsütő a következő funkciókat tartalmazza:

Kép. 1 (lásd: KÉPEK, Kép. 1)

1. Ablak	4. Kenyérsütő tartály	7. Mérőkanál
2. Fedő	5. Irányító panel	8. Mérőedény
3. Gyűrűszár	6. Főegység	9. Dagasztó kampó

2) AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Az első használat előtt távolítsa el minden reklám- és csomagolóanyagot a készülékről.
- Ellenőrizze az össze tartozékokat, nem sérültek-e.
- Tisztítsa meg az össze tartozékokat a használati utasításban leírtak szerint.
- Állítsa a kenyérsütőt üres állapotban sütő üzemmódba egy 10 perces programra. Miután a készülék kihűlt, tisztítsa meg újra.

Szárítsa meg az összes alkatrészt és szerelje össze őket. A készülék használatra kész.

MEGJEGYZÉS: Előfordulhat, hogy eközben némi füst képződik, ez normális jelenség, nem utal hibára. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

3) HASZNÁLAT

Amint a kenyérsütőt csatlakoztatta hálózati áramforrásba, egy hosszú sipszót fog hallani és "3:10" fog megjelenni a képernyőn egy rövid idő múlva. A nyílak a képernyő tetején MEDIUMRA és

900g-ra mutatnak. Ez egy alapértelmezett beállítás.

GOMBOK és FUNKCIÓK:

START/STOP

START: A program elindításához nyomja meg a START/STOP gombot egyszer. Egy rövid sípszót fog hallani és az idő beállításához két pont fog villogni és egy további nyíl jelzi a program fokozatát (dagasztás, sütés, melegítés). Felvilágít egy fény és a program elindul.

MEGJEGYZÉS: Miután a készülék működésbe lépett a START/STOP gombok kivételével a többi gomb inaktívá válik. Ez segít megakadályozni a program működésében fellépő véletlen zavarokat. **STOP:** A program megállításához nyomja meg a START/STOP gombot és körülbelül két másodpercig tartsa nyomva. Egy sípszót fog hallani a program kikapcsolását mutató nyíl azt jelzi, hogy a program megáll.

PAUSE:

Miután a program elindult megnyomhatja a START/STOP gombot egyszer, hogy szüneteltesse a programot. A készülék megjegyzi a programot és a program ideje villogni kezd a képernyőn. Nyomja meg START/STOP gombot még egyszer, és a program folytatódik. Gomb megnyomása nélkül a program automatikusan folytatódik 10 perc után.

MENU

Különböző programokat állíthat be. A program minden gombnyomásra (rövid hangjelzés hallható) változik. Nyomja a gombot folyamatosan, a 12 program megjelenik a kijelzőn. Válassza ki a kívánt programot. It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. A 12 menü funkciót alább ismertetjük: (lásd Kép 2 (lásd: **KEPEK, Kép 2**)).

- 1. Normál kenyér:** dagasztás, kelesztés, és sütés normal kenyérmél. Az iz fokozása érdekében hozzáadhat összetevőket.
- 2. Francia kenyér:** dagasztás, kelesztés, és sütés hosszabb kelesztési idővel. A kenyér általában ropogósabb kérgű és könnyed textúrájú.
- 3. Teljes kiőrlésű kenyér:** dagasztás, kelesztés, és sütés teljes kiőrlésű kenyérmél. **MEGJEGYZÉS:** Nem javasolt késleltető funkció használata, ugyanis ez rosszabb eredményeket adhat.
- 4. Gyors:** dagasztás, kelesztés, és sütés rövidebb idő alatt, mint normal kenyérsütő üzemmódban. Az ebben az üzemmódban süttött kenyerek általában kisebbek és sűrűbb textúrájúak.
- 5. Édes:** dagasztás, kelesztés, és sütés édes kenyérmél. Az iz fokozása érdekében hozzáadhat összetevőket.
- 6. Kelesztés:** dagasztás, kelesztés, sütés nélkül. Vegye ki a kelt tésztát és használja zsömlé, pizza, gőzgombóc, stb készítésére, majd süsse meg sütőjében.
- 7. Gluténmentes kenyér:** Gluténmentes kenyér dagasztása, kelesztése, és sütése. Az iz fokozása érdekében hozzáadhat összetevőket.
- 8. Torta:** dagasztás és kelesztés (szódaalkiborbóna vagy sütőpor segítségével) és sütés.
- 9. Lekvár:** Házi készítésű lekvár
- 10. Joghurt:** Házi készítésű joghurt
- 11. Dagasztás:** lisztes keverék gyúrása és dagasztása.
- 12. Sütés:** csak sütés, dagasztás és kelesztés nélkül. only baking, no kneading and rise. Növelheti a sütési időt a kiválasztott programnál.

SZÍN

Ezzel a gombbal kiválaszthat világos, közepes és sötét színű külsőt a kenyér kérgének/héjának. Nyomja meg a gombot a kívánt program kiválasztásához. Ez a gomb nem alkalmazható Dagasztás és Kelesztés programnál.

CIPÓ

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiválassza a cipó méretét a kenyérmél. Felhívjuk figyelmét, hogy a teljes sütési idő változhat a cipó méretétől függően. Ez a gomb nem alkalmazható a Gyors, Kelesztés, Torta, Dagasztás és Sütés programoknál.

KÉSLELTETŐ FUNKCIÓ

Ha nem akarja egyből elindítani a kiválasztott programot, használja a késleltető funkciót.

Válassza ki, mennyivel később készüljön el a kenyér, és állítsa be "TIME+" és "TIME-" gombokkal. Vegye figyelembe, hogy a késleltetési időnek tartalmaznia kell a sütési időt is. Elsőként a programot és a színt mértékkel kell kiválasztania, majd nyomja meg a "TIME+" gombot a kívánt késleltetés eléréséig, 10 perces késleltetést tud beállítani gombnyomásonként. A maximum késleltetés 13 óra.

Példa: Jelenleg este 8.30 van, ha azt szeretné, hogy a kenyér reggel 7-re készen legyen, addig 10 óra és 30 perc van hátra. Válassza ki a programot, színt, a cipó nagyságát, majd nyomja meg a "+" gombot, míg a kijelzőn 10.30 jelenik meg. Ezután nyomja meg a START/STOP gombot, hogy aktiválja a kiválasztott beállításokat. Láthatja, hogy egy pont villog a képernyőn és elindul a visszaszámítás. A kenyér készen lesz reggel 7 óra. Ha nem akarja azonnal kivenni a kenyeret a kenyérsütőből, elindul az 1 órás melegentartó program. **MEGJEGYZÉS:** Ez a gomb nem alkalmazható a "Sütés" programnál.

A késleltetett sütésnél ne használjon könnyen romlandó ételeket, mint tojás, friss tej, gyümölcsök, hagyma, stb.

MELEGENTARTÁS

A kenyeret automatikusan melegen tarthatja 60 percig sütés után. ha ki szeretné venni a kenyeret kapcsolja ki ezt a programot a START/STOP gombbal.

MEMÓRIA

Ha a kenyérsütés során az áramellátás lekapcsol, a kenyérsütés folyamata 10 percen belül automatikusan folytatódik a START/STOP gomb megnyomása nélkül. Ha az idő túllépi a 10 percet a kenyérsütőt újra kell indítani. Ha a tészta nem jutott el a kelesztés fázisába, amikor a kenyérsütő lekapcsol, akkor akár azonnal megnyomhatja a START/STOP gombot, és a program az elejéről kezdődik.

KÖRNYEZET

A készülék széles hőmérsékleti tartományban is jól működhet, de különbség adódhat a kenyér méretében egy nagyon meleg és egy nagyon hideg szoba között. Javasoljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15°C és 34°C fok közötti legyen.

FIGYELMEZTÉSEK

1. Ha a készülék kijelzőjén "HHH" felirat jelenik meg, miután elindította a programot, az azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet még túl magas (5 sípoló hang hallható). A programot meg kell állítani. nyissa ki a fedelet és hagyja hűlni a gépet kb 10-20 percig.
2. Ha a kijelzőn "LLL" felirat látható a "START/STOP" gomb megnyomásakor (kivéve a "Sütés" programnál), az azt jelenti, hogy a hőmérséklet túl alacsony (5 sípoló hang hallható), állítsa meg a készüléket a "START/STOP" gombbal, nyissa ki a fedelet és hagyja a gépet pihenni 10-20 percig, hogy az felmelegedhessen szobahőmérsékletűre. A másik opció, hogy kiválasztja a SÜTÉS programot, ezáltal a készülék gyorsabban felmelegszik. **MEGJEGYZÉS:** Mindig bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék szobahőmérsékletű, mielőtt elindítaná a programot, főleg, ha a készülék hideg helyen volt tárolva.
3. Ha a készülék képernyőjén a "Err" felirat jelenik meg, miután megnyomta a "START/STOP" gombot, húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból, hagyja kihűlni és vigye el a legközelebbi kereskedésbe.

4) Kenyérkészítés

1. Helyezze be és igazítsa a helyére a kenyér tartályát a készülék belsejében, és fordítsa el az óramutató járásával megegyezően, addig, amíg az a helyére nem kattán (kattanó hang). Helyezze a dagasztószárat a tengelyre. **MEGJEGYZÉS:** A dagasztószár behelyezése előtt javasoljuk, hogy tegyen egy kis mennyiségű hóálló margarint a tengely aljára, hogy elkerülje a tészta tapadását a gyúrószár alatt, és a gyúrószár könnyen eltávolítható legyen a kenyérből.
2. Tegye a hozzávalókat a tartályba:
A folyékony állagú hozzávalókat tegye bele először, aztán a cukrot, sőt, lisztet, mindig utoljára adjon sütőport vagy élesztőt a tésztahoz. (lásd Kép. 3).

MEGJEGYZÉS: a felhasznált liszt maximális mennyisége (490g) és az élesztő maximális mennyisége (6g).

Kép. 3 (lásd: NÉPEK , kép. 3)		
1. Élesztő vagy szódadikarbóna	2. Száraz hozzávalók	3. Víz vagy folyékony hozzávalók

- Az ujjával készítsen egy mélyedést a liszt közepébe. Tegye a mélyedés közepébe az élesztőt, bizonyosodjon meg róla, hogy az élesztő nem érintkezik a folyékony részekkel, vagy az óval.
- Zárja le a mélyedést a tetején finoman, és dugja be a készülék csatlakozóját az áramforrásba.
- Nyomja meg a MENU gombot, egészen addig, amíg a kívánt programot kiválasztja.
- Nyomja meg a COLOR gombot és válassza ki a kenyér kérgének/héjának színét.
- Nyomja meg a LOAF gombot, és válassza ki a kívánt méretet.
- Nyomja meg a TIME gombot és válassza ki a késleltetés idejét. Ha azt akarja, hogy a készülék azonnal elinduljon, hagyja ki ezt a lépést.
- Nyomja meg a START/STOP gombot, a készülék elindul, amit a led fény felkapcsolódása jelez.

MEGJEGYZÉS: A gyors kenyér üzemmód során a tészta és a szárazanyagok összegyűlhetnek a tartály sarkában, így szükség lehet a tészta felkeverésére, hogy elkerüljük az esetlegesen leragadó darabokat. Ehhez használjon spatulát (nem tartalmaz csomagolást).

10. Az alap, a francia, a teljes kiőrlésű, az édes, a gluténmentes, a Jam-, és Joghurtkészítő programoknál 10 sípszót fog hallani működés közben. Ennek célja, hogy figyelmeztesse az összetevők hozzáadására. Nyissa ki a fedelet és tegye bele a hozzávalókat.

MEGJEGYZÉS: Vigyázzon, sütés közben előfordulhat, hogy gőz távozik a készülék fedelén lévő szellőzőnyílásokon keresztül. Ez normális.

11. Ha a program leáll 10 sípszó fog hallatszódni, és a led lekapcsolódik. Nyissa ki a fedelet, emelje fel az edény fogantyúját a kioldáshoz (az áramutató járásával ellentétesen), és emelje fel a kenyértartót

MEGJEGYZÉS: Mindig használjon konyhai fogókesztyűt.

12. Használjon nem tapadós felületű spatulát és finoman lazítsa ki a kenyér oldalát.

MEGJEGYZÉS: Az edény forró lehet! Mindig használjon konyhai fogókesztyűt.

13. Fordítsa fejel lefelé az edényt egy tiszta konyharuhára, és hagyja a kenyeret kiseni az edényből.

14. Távolítsa el a kenyeret óvatosan az edényből és hagyja hűlni kb 20 percig, mielőtt felvágna.

MEGJEGYZÉS: Mielőtt felvágna a kenyeret, használj a horgot, hogy eltávolítsa a kenyér közepéből a gyűrőszárat. A cipő forró lehet, így soha ne próbálja meg kézzel eltávolítani a gyűrőszárat.

15. Ha éppen nem tartózkodik a szobában, vagy nem nyomta meg a START/STOP gombot a program végén, a kenyérsütő automatikusan melegen tartja a kenyeret egy óra hosszáig. Ha ki szeretné venni a kenyeret, nyomja meg a START/STOP gombot.

5) RECEPTEK

A végeredmény az alkalmazott összetevők és a környezettel függően változhat. Ha szükséges, a legjobb eredmény elérésének érdekében változtassa őket.

NORMAL KENYÉR:

MÉRET	700g		900g	
1. Víz	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olaj	2 evőkanál	24g	3 evőkanál	36g
3. Só	1 teáskanál	7g	1,5 teáskanál	10g
4. Cukor	2 evőkanál	34g	3 evőkanál	45g
5. Liszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Élesztő	1 teáskanál	3g	1 teáskanál	3g

FRANCIA KENYÉR:

Méret	700g		900g	
1. Víz	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olaj	2 evőkanál	24g	3 evőkanál	36g
3. Só	1,5 teáskanál	10g	2 teáskanál	14g
5. Cukor	1,5 evőkanál	28g	2 evőkanál	34g
4. Liszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Élesztő	1 teáskanál	3g	1 teáskanál	3g

TELJES KIÖRLÉSŰ KENYÉR:

Méret	700g		900g	
1. Víz	280ml	280g	330ml	330g
2. Olaj	2 evőkanál	24g	3 evőkanál	36g
3. Só	1 teáskanál	7g	2 teáskanál	14g
4. Teljes kiőrlésű gabona	1 bögre	110g	1,5 bögre	220g
5. Liszt	2 bögre	280g	2 bögre	280g
6. Barna cukor	2 evőkanál	28g	2,5 evőkanál	33g
7. Tejpor	2 teáskanál	14g	3 evőkanál	21g
8. Élesztő	1 teáskanál	3g	1 teáskanál	3g

GYORS KENYÉR:

Méret	900g	
1. Víz (40-50°C)	330ml	330g
2. Olaj	2 evőkanál	24g
3. Só	1,5 teáskanál	10g
4. Cukor	2 evőkanál	34g
5. Liszt	4 bögre	560g
6. Élesztő	1,5 teáskanál	4,5g

ÉDES KENYÉR:

MENNYISÉG	700g		900g	
1. Víz	280ml	280g	330ml	330g

2. Olaj	2 evőkanál	24g	3 evőkanál	36g
3. Só	1,5 teáskanál	10g	2 teáskanál	14g
4. Cukor	3 evőkanál	45g	4 evőkanál	58g
5. Liszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Tejpor	2 evőkanál	14g	2 evőkanál	14g
7. Élesztő	1 teáskanál	3g	1 teáskanál	3g

KELT TÉSZIA:

MENNYISÉG	/	
1. Víz	330ml	330g
2. Olaj	2 evőkanál	24g
3. Só	1,5 teáskanál	10g
4. Liszt	4 bögre	560g
5. Cukor	2 evőkanál	34g
6. Élesztő	0,5 teáskanál	1,5g

GLUTÉNMENTES:

MENNYISÉG	700g		900g	
1. Víz	280ml	280g	330ml	330g
2. Ola	2 evőkanál	24g	3 evőkanál	36g
3. Só	1 teáskanál	7g	1,5 teáskanál	10g
4. Gluténmentes liszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
5. Cukor	2 evőkanál	34g	2 evőkanál	34g
6. Élesztő	1,5 teáskanál	4,5g	1,5 teáskanál	4,5g

TORTA:

MENNYISÉG	/	
1. Olaj	2 evőkanál	24g
2. Cukor	8 evőkanál	96g
3. Tojás	6	270g
4. Liszt	250 g	
5. Vanília aroma	1 teáskanál	2g
6. Citromlé	1,3 evőkanál	10g
7. Élesztő	1 teáskanál	3g

LEKVÁR:

MENNYISÉG	/	
1. Gyümölcs pép	200g	
2. Cukor	120g	
3. Keményítő	15g	
4. Víz	200 ml	

JOGHURT:

1. A folyamat során kérjük ne nyissa fel és ne rázza meg a készülék felső részét, ugyanis ez befolyásolhatja az erjedési folyamatot.
2. Az edénybe tegyen tejet és joghurt baktériumokat vagy joghurt kultúrákat, majd csukja le a fedelet és nyomja meg a START/STOP gombot.
3. Adjon hozzá megfelelő mennyiségű cukrot miután kész.

MENNYISÉG	/	
1. tej	1L	
2. joghurt baktériumok	100ml	

DAGASZTÁS:

MENNYISÉG	/	
1. Víz	330ml	320g
2. Olaj	2 evőkanál	24g
3. Só	1,5 teáskanál	10g
4. Liszt	4 bögre	560g
5. Cukor	2 evőkanál	24g

SÜTÉS:

A kenyér felfelmelegítése vagy kérésítése céljából.

6) Tisztítás és karbantartás

Húzza ki a csatlakozót a hálózati aljzathól és hagyja kihűlni.

1. Kenyérsütő edény: Egy nedves ronggyal törölje át belülről és kívülről is. Ne használjon éles tárgyat vagy súrolószert. Az edény beszerelése előtt teljesen meg kell szárítani.

2. Gyűrűszár: Ha nehéz leválasztani a tengelyről, töltsen meg az edényt meleg vízzel, és hagyja ázni kb 30 percig. Kneader: if it is difficult to remove it from the axle, fill the container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes. Miután eltávolította, törölje át egy puha nedves ronggyal.

MEGJEGYZÉS: a gyűrűszár és az edény is mosogatógépbe tehető

3. Fedél és ablak: Tisztítsa meg a fedelet belülről és kívülről is egy puha nedves ronggyal.

4. Főegység: Egy puha nedves ronggyal tisztítsa meg a készüléket kívülről. Ne használjon súrolószert, ugyanis ez megsértheti a készülék felületét. Soha ne merítse a főegységet vízbe.
5. Mielőtt eltenné a készüléket, győződjön meg arról, hogy az teljesen kihűlt, tiszta és száraz, illetve, hogy minden tartozékok visszahelyezték a helyére, és a készülék teteje csukva van.

7) Problémamezelés

Kenyérsütő	Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
	Füst jön ki a sütőtérből, vagy a szellőzőnyílásokból.	A hozzávalók az kenyértartó edénybe, vagy az edény külső részére ragadtak.	Húzza ki a készüléket az áramforrásból, tisztítsa meg a kenyértartály külsejét, vagy a sütőteret.
	A kenyér közepén beesett, az alja pedig nedves.	Túl sokáig hagyta a kenyeret az edényben sütés és melegentartás után.	Vegye ki a kenyeret az edényből, mielőtt a melegítő funkció véget ér.
	A hozzávalók nem keveredtek össze rendesen, vagy akenyér nem sült meg eléggé.	Rossz programbeállítás A gyűrőszár forgását akadályozza valami.	Ellenőrizze a kiválasztott menüt és az egyéb beállításokat. Ellenőrizze, hogy a gyűrőszár forgását nem akadályozzák-e szemcsék vagy egyébek. Húzza ki a készüléket az áramforrásból, és ellenőrizze, hogy a tartozékok rendesen forognak-e. Ha nem eről van szó, vegye el a készüléket a legközelebbi kereskedőhöz.
	Receptek	A kenyér túl gyorsan emelkedik. A kenyér nem emelkedik meg eléggé.	Túl sok élesztő, túl sok liszt, kevés só Kevés vagy semennyi élesztő régj, vagy állott élesztő túl forró folyékony hozzávalók az élesztő reakcióba lépett a folyékony hozzávalókkal rossz típusú, vagy állott liszt túl sok vagy túl kevés folyadék keves cukor
	A tészta túlkel és kifolyik az edényből.	ha a víz túl lágy, az élesztő jobban erjed a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	f c
	A kenyér közepé beesik.	a tészta térfogata nagyobb, mint az edény, így a közepé beesik az eredési idő túl hosszú vagy túl rövid, vagy a sütőtér túl meleg, vagy a nedvesség túl sok	a/f c/h/i
	Sűrű, csomós állag	túl sok liszt, túl kevés folyadék túl kevés élesztő vagy cukor túl sok gyümölcs, túl sok teljes kiőrlésű gabonaszem, vagy egyéb hozzávalók túl sok folyadék	a/b/g a/b b e
	A kenyér közepé nyers	túl sok vagy túl kevés folyadék túl magas páratartalom folyékony összetevőkkel rendelkező receptek, pl joghurt	a/b/ h g
	Nyitott, vagy durva szerkezet, vagy túl üreges	nincs benne só jó páratartalom, de túl forró a víz túl sok folyadék	b h/i c
	Gombaszenn, nyers felület	a kenyér mennyisége túl nagy az edényhez túl sok liszt, különösen a fehér kenyémél túl sok élesztő, kevés só túl sok cukor	a/f f a/b a/b

- a) Keverje el a hozzávalókat rendesen.
b) Állítsa be a hozzávalók mennyiségét és ellenőrizze, hogy az összes összetevő hozzá let-e adva.
c) Használjon más folyadékot, vagy hagyja azt szobahőmérsékletűre hűlni. Adja hozzá a receptben megadott mennyiségű hozzávalókat megfelelő sorrendben, készítsen mélyedést a liszt középebe, tegye bele a száraz vagy mozsolt élesztőt, és figyeljen arra, hogy az élesztő ne érintkezzen a folyadékokkal vagy a sóval.
d) Csak friss és megfelelően tárolt élelmiszereket használjon.
e) Csökkentse a hozzávalók mennyiségét, ne használjon többet, mint a receptben leírt mennyiségű liszt. Csökkentse az összes összetevő mennyiségét az 1/3-ára.
f) Javítsa ki a folyadékok mennyiségét. Ha vizet tartalmazó összetevőket használ, a hozzáadandó folyadék mennyiségét megfelelően kell csökkenteni.
g) Távolítson el 1-2 evőkanál vizet.
h) Túl meleg időjárás esetén ne használja az időzítő funkciót és adjon hozzá hideg összetevőket.
i) Vegye ki a kenyeret azonnal a sütést követően, és hagyja egy rácsra legalább 15 percig, mielőtt felszeletelné azt.
j) Csökkentse az élesztő mértékét vagy az összes hozzávaló mennyiségét az 1/4 -ére.

KS

Faleminderit për zgjedhjen e produkteve Delimano!

Delimano sjell nje varg të ri te enëve te gatimit të nje cilësie te madhe dhe jane projektuar për të siguruar nje eksperiencë të shëndetshme, të shijshme dhe të kënaqshme gatimi (përgatitjen, gatimin dhe konsumin e ushqimit), duke inkurajuar pasion dhe kënaqesine për gatim pa marrë parasysh nivelin e aftësisë te gatimit. Gatoni. Festoni. Çdo ditë.

Të gjitha produktet delimano jane shume te kerkueshme dhe per kete arsye falisifikatoret parapelqejne te na kopjojne produktet tona dhe te abuzojne me klientet me kete gje. Ju lutem raportoni odo falsifikim tek brand.protection@studio-moderna.com ne menyre qe te na ndihmoni te luftojme kunder falsifikatoreve.

Delimano Joy Bread Maker - Manual

Ju lutemi lexoni këtë manual tërësisht para përdorimit dhe ruajeni atë për referencë në të ardhmen.

PARALAJMËRIME

1. Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër, si dhe nga personat me aftësi

të reduktuara psikike, shqisore ose mendore ose mungese të përvojës dhe njohurive në qoftë se ata kanë qenë në mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurt dhe të kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët, vetëm nëse ata janë më të vjetër se 8 dhe të mbikëqyren.

2. Fëmijët duhet të mbikëqyren për të mos luajtur me këtë pajisje
3. Vendose në furnizimin me energji që korrespondon me atë të vlerësuarat në vetëm produkt. Në rast të furnizimit me energji elektrike nuk është i duhur deshtimi i pajisjes mund të ndodhë.
4. Kjo pajisje është e pajisur me një spine të bazuar. Ju lutemi sigurohuni që prize në murin e shtëpisë tuaj është i tokëzuar mirë.
5. Kjo pajisje nuk duhet të veprojë bosh / e shkarkuar (përveç gjatë para-përdorimit), për shkak se një veprim i tillë mund të rezultojë në dështim të pajisjes dhe / ose lëndime të përdoruesit.
6. Nëse pajisja nuk është duke punuar si duhet, ka marrë një goditje të mprehtë, ka rënë, dëmtuar, lënë jashtë ose ka rënë në ujë, mos e përdorni atë
7. Mos u përpiqni ndonjë modifikime apo riparime vete dhe sigurohuni se çdo riparim kryhet vetëm nga tekniku në mënyrë të përshtatshme e të kualifikuar.
8. Nëse kordoni furnizimit është i dëmtuar, ai duhet të zëvendësohet menjëherë nga personi i autorizuar dhe i kualifikuar vetëm.
9. Kjo pajisje është parashikuar për amvisë, përdorim të brendshëm dhe të thatë vetëm.
10. Para përdorimit, vendosni produktin në vend të fortë të qëndrueshem dhe sipërfaqe të thatë.
11. Ushqim mbi madhësinë e parashikuar, flete metalike ose enë të tjera nuk duhen futur pasi ato mund të shkaktojnë zjarr ose shok elektrik.
12. Pajisja nuk duhet të përdoret afër ose nën perde dhe materiale të tjera të djegshme, dhe duhet të monitorohet
13. Erera të vogla janë të mundshme në fillim të përdorimit derisa pajisja të arrijë stabilitetin e saj termik.
14. Kjo pajisje nuk duhet të jetë e hapur apo të qëndrojnë mbyllur në furnizimin me energji elektrike, kur nuk është në përdorim, ndërsa është duke zëvendësuar apo gjatë pastrimit.
15. Larenë të thahet tërësisht para përdorimit të parë.
16. Përdorimi i aksesoreve jo original nuk rekomandohet nga shpërndarësit e produktit pasi mund të shkaktojë rreziqe personale apo pronës ose lëndime.
17. Mos prekni sipërfaqet e nxehta.
18. Për tu mbrojtur kundër goditjeve elektrike, mos e zhyt kordonin në ujë ose lëng tjetër.
19. Mos lejoni kurrizin të bjerë mbi buzë të tavolines ose sipërfaqe të nxehtë.
20. Mos e vendosni në ose pranë një gazi të nxehtë apo ndezjes elektrike, ose në një furrë të nxehtë.
21. Mos prek ndonjë pjesë të lëvizshme gjatë përdorimit.
22. Kurrë mos e rrihi buken në krye të pajisjes ose në buze të saj pasi kjo mund të demtojë tiganin e pajisjes
23. Asnjëherë mos e mbulonit pajisjen me një peshqir apo material tjetër pasi pajisja duhet të jete të në gjendje që të lejojë nxehesinë të dalë prej saj. Një zjarr mund të shkaktohet nëse ajo është e mbuluar ose vjen në kontakt me materiale të djegshme.
24. Mos e përdorni pajisjen për tjetër pos destinimin të saj.
25. Pajisja nuk ka për qëllim që të operohet me anë të një sahati të jashtëm ose të sistemit të largët-kontrollit.
26. Edhe pse produkti është kontrolluar përdorimi i tij dhe pasojat janë rreptësisht përgjegjësi e përdoruesit.

1) Pjesët

Dellimano Joy Bread Maker përmban pjesët e mëposhtme për vijim:

Pic. 1 (shih: Piktura, Pic. 1)		
1. Dritajja	4. Enë buke	7. Luga matjes
2. Kapaku	5. Paneli Kontrollit	8. Kupa matjes
3. Rrahësi i bukes	6. Njësia kryesore	9. Kapese

2) PARA TË PARË PËRDORIMIT

- Para se të përdorni pajisjen për herë të parë, hiqni çdo materiale promovuese apo paketim.
 - Kontrolloni të gjithë aksesorëve dhe se pajisja nuk është e dëmtuar.
 - Pastroni të gjitha pjesët sipas këtij udhëzuesi përdorimi.
 - Vendos pajisjen në mënyrën e përkrahur dhe përqini bosh për rreth 10 minuta. Pas ftohjes pastrojeni atë edhe një here.
 - Thani të gjitha pjesët tërësisht dhe montojini - pajisja tani është gatë për përdorim.
- SHËNIM: Çdo tym ose erë të prodhuara gjatë kësaj procedure është normale. Ju lutemi sigurohuni që ka ventilim të mjaftueshëm.

3) PËRDORIMI

Sapo pajisja është e mbyllur në furnizimin me energji elektrike, një kohë të gjatë "bip" do të dëgjohet dhe të shfaqet "3:10" në ekran pas një kohe të shkurtër. Shigjeta në krye të ekranit janë në pozicion të mesem dhe 900 g. Kjo është vendosja origjinale.

Butonat dhe funksione:

START / STOP

START: Për të filluar një program, shtypni butonin START / STOP një herë. Një bip të shkurtër do të dëgjohet dhe dy pika të kohës do të fillojnë të pulsojnë dhe shigjeta shtesë do të tregojë fazën e programit (Zë, fryrje, pjeke apo e ngrohtë). Drita e punës ndizet dhe fillon programi

SHËNIM: Pasi pajisja fillon të vepronë në të gjitha butonat me përjashtim të fillimit / stop janë çaktivizuar. Ky funksion do të ndihmojë për të parandaluar çdo ndërprerje të paqëllimshme në funksionimin e programit.

STOP: Për të ndaluar programin, shtypni butonin START / STOP për rreth. 2 sekonda. Një "bip" i forte do ndodhe dhe shigjeta duke treguar fazën e programit duke u fikur drita do të tregojë se programi ka qenë i ndaluar. PAUSE:

Pas Procedura fillon, ju mund të shtypni butonin START / STOP një herë për të ndaluar operacionin. Vendosja e memorizuar dhe koha e punës do të jetë ndezur në ekran. Shtypni butonin START / STOP përsëri për të vazhduar me programin. Pa shtypur ndonjë butonat, brenda 10 min, programi do të vazhdojë automatikisht.

MENU

Ajo është përdorur për të përcaktuar programe të ndryshme. Çdo herë ajo është e shtypur (shoqëruar me një bip të shkurtër) programi do të ndryshojnë. Shtypni butonin në mënyrë të vazhdueshme, 12 minute do të ndërron për të treguar në ekran LCD. Zgjidhni programin e dëshiruar. Funksionet e 12 minutë do të shpëgohen më poshtë (shih gjithashtu *Pic. 2* (shih: Piktura, Pic. 2)).

1. **Basic Bread:** Trazim, fryrje dhe pjeke bukë normale. Ju gjithashtu mund të shtoni përbërësit për të shtuar shije.
2. **French Bread:** Përzjerje, fryrje dhe pjeke në një kohë më të gjatë fryrjeje. Buka zakonisht do të ketë një kore brishtësi dhe cilësi të lehte.
3. **Whole wheat Bread:** Trazim, fryrje dhe pjeke bukë gruri. SHËNIM: Kjo nuk është e këshilluar që të përdoret funksioni vonesë pasi kjo mund të prodhojë rezultate të dobëta.
4. **Quick:** Trazim, fryrje dhe pjeke bukes brenda kohës më pak se buka e zakonshme. Por buka e pjekur në këtë mjedis është zakonisht më e vogël me një cilësi të dendur.
5. **Sweet:** Trazim, fryrje dhe pjeke bukë e ëmbël. Ju gjithashtu mund të shtoni përbërësit për të shtuar shijen.
6. **Dough:** Trazim dhe të fryrje, por pa pjeke. Hiq brumin dhe përdoreni atë për të bërë bukë rrethore, pica, bukë, etj në furrën tuaj.
7. **Gluten Free Bread:** Bukë pa gluten: përzjerje, fryrje dhe pjeke buke pa gluten. Ju gjithashtu mund të shtoni përbërësit për të shtuar shijen.
8. **Cake:** Përzjerje, fryrje (me sode ose pluhur pjekeje) dhe pjekeje,
9. **Jam:** Për buke me mamalade e bere në shtëpi
10. **Yogurt:** Per kos te bere ne shtëpi
11. **Kneading:** Përzjerje mielli.
12. **Bake:** Vetëm pjeke, asnjë trazim dhe fryrje. Gjithashtu përdoret për të ritur kohën e pjejes në parametrat e zgjedhura.

NGJYRË

Me butonin, ju mund të zgjidhni ngjyra një lehta, të mesme apo ngjyrë të errët për kore. Shtypni këtë buton për të zgjedhur ngjyrën tuaj të dëshiruar. Ky buton nuk zbatohet për programet Dough and Kneading

Copat e bukes

Shtypni këtë buton për të zgjedhur madhësinë e copes se bukës. Ju lutemi vini re se koha totale e operacionit mund të ndryshojnë me madhësi të ndryshme buke. Ky buton nuk është i zbatueshëm për programin Quick, Dough, Cake, Kneading and Bake.

Funksioni DELAY

Nëse ju nuk dëshironi që pajisja të fillojë menjëherë punë ju mund të përdorni këtë buton për të vendosur kohën vonesë.

Zgjidhni se sa kohë do të jetë buka juaj gati duke shtypur butonat "TIME +" dhe "TIME -". Ju lutemi vini re koha vonesë duhet të përfshijë kohën e pjejes te programit. Në fillim programi dhe shkalla e pjejes duhet të zgjidhen, atëherë shtypur "TIME +" për të ritur kohën vonesë në fryrje prej 10 minuta, maksimale vonesa është 13 orë.

Shembull: Tani është ora 08:30, në qoftë se ju doni që buka juaj të jetë gati në mëngjes në ora 7, pra në 10 orë dhe 30 minuta, zgjidhni Menu, ngjyra, madhësia juaj e bukes pastaj shtypni "+" për të shtuar kohën deri në 10:30 të shfaqet në LCD. Pastaj shtypni butonin STOP / START për të aktivizuar këtë program vonesë. Ju mund të shihni pika që pulsojnë dhe ekrani do të nise numërimin për të treguar kohën e mbetur. Ju do të merrni bukë të freskët në orën 7:00 në mëngjes, në qoftë se ju nuk doni që të merrni bukën menjëherë, kohëmbajtja e ngrohtë e 1 orë fillon. Shenime: Ky buton nuk zbatohet për programet Bake.

Për të vonuar pjeqjen, mos përdorni asnjë përbërës të lehtë që prishen të tilla si vezë, qumësht të freskët, fruta, qepë, etj

Mbajtja ngrohtë

Buka mund të mbahet në mënyrë automatike të ngrohtë për 60 minuta pas pjejes. Nëse ju doni të merrni bukën jashtë, kaloni programin off duke shtypur butonin START / STOP.

MEMORIA

Nëse furnizimi me energji elektrike iken gjatë përgatitjes se bukës, procesin i bërjes së bukës do të vazhdohet automatikisht brenda 10 minutash, edhe pa shtypur butonin START / STOP. Në qoftë se koha e ndërprerjes kalon 10 minuta krijuesi i bukës duhet të riniset, por nëse brumë është jo më larg se faza trazim kur prishet furnizimi me energji elektrike, "START / STOP" mund të shtypet menjëherë për të vazhduar programin nga fillimi.

MJEDISI

Pajisja mund të punojë edhe në një gamë të gjerë të temperaturave, por mund të jetë një ndryshim në madhësi e bukes në mes të një domë shumë të ngrohtë dhe një domë shumë të ftohtë. Ne sugjerojmë që temperatura domos duhet të jetë midis 15 ° C dhe 34 ° C.

PARALAJMËRIME NE EKTRAN

1. Nëse tregon ekrani "HHH" pasi programi ka filluar, brenda temperatura është ende shumë e lartë (i shoqëruar nga 5 tinguj bip). Programi duhet të ndalet. Hapni kapakun dhe leni që pajisja të ftohet për 10 deri në 20 minuta.

2. Nëse tregon ekran "LLL" pasi shtypni butonin START / STOP (me përjashtim të programeve të Bake), kjo do të thotë se brenda temperatura është shumë e ulët (të shoqëruar nga 5 tinguj bip), ndaloni tingullin duke shtypur butonin START / STOP, hapni kapakun dhe leni që pajisjen për 10 deri në 20 minuta për t'u kthyer në temperaturën e domos. Mundësia tjetër është që të zgjidhni programin Bake dhe të bëni fryjen e temperaturës me shpejtësi.

SHËNIM: Gjithmonë sigurohuni që pajisja "përshatet" në temperaturën e domos para pjejes, veçanërisht në qoftë se ajo ka qenë ruajtur në vend të ftohtë para përdorimit.

3. Nëse tregon ekrani "Er" pasi të keni shtypur START / STOP, stako pajisjen nga furnizimi me energji elektrike, le të qetësohet dhe dergojeni atë në dyqanin me të afër.

4) Si të bëhet bukë

1. Fut dhe lidh enën e bukës brenda folesë me pjekje dhe të kthehet në sens orar derisa ajo është e mbyllur ("klik" zhurmë). Fut trazuesin në boshtin e makinës. SHËNIM: Është e rekomanduar për të aplikuar sasi të vogël të ngrohjes në fund të pjese së pajisjes para vendosjes së trazuesit për të shmangur brumin të rrëzë nën trazues e mund të hiqet nga buka me lehtë.
2. Vendos përbërësit në enën e bukës: ujë ose substanca të lëngshme duhet të vihen në radhë të parë, pastaj shtoni sheqer, kripë dhe miell, gjithmonë shtoni maja ose pluhur pjekje si përbërës të fundit (shih pic. 3). SHËNIM: sasi të maksimale e miellit (490 g) dhe maja (6 g) të cilat mund të përdoren.

Pic. 3 (shih: Piktura, Pic. 3)		
1. Maja ose sodë	2. Perberesit e thate	3. Uje ose të lëngshme

3. Me gisht beni një vullë të vogël në një enë të miellit. Shto maja për vullë, sigurohuni që ju nuk bie në kontakt me përbërësit e lëngshëm ose kripë.
4. Mbyllni kapakun butësisht dhe vendos pajisjen në furnizimin me energji elektrike.
5. Shtypni butonin Menu deri në programin tuaj të dëshiruar të zgjedhur.
6. Shtypni butonin COLOR për të zgjedhur ngyrën e dëshiruar të kores.
7. Shtypni butonin copë për të zgjedhur madhësinë e dëshiruar.
8. Vendos kohë vonësë duke shtypur butonin TIME. Ky hap mund të kapërcen nëse ju dëshironi që beresi i bukës të fillojë menjëherë punën.
9. Shtypni butonin START / STOP për të filluar që të punojë, dhe drita që punon vjen.
- SHËNIM: Gjatë përzierjes fillestare të bukës të shpejtë, miell dhe përbërësit e thatë mund të mbliiden në qoshet e kontejnerit. Kjo mund të jetë e nevojshme për të ndihmuar pajisjen për të shmangur gunga në miell. Nëse është kështu, përdorni një shtatull gome (nuk përfshihen).
10. Për programin e Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Jam dhe Yogurt, 10 bip zë do të dëgjojnë gjatë operacionit. Kjo është për të nxitur ju të shtoni përbërësit. Hapni kapakun dhe vëni në të disa përbërës.
- SHËNIM: Kujdes- është e mundur që avull do të shpëtojë përmes vrimave në kapakun gjatë pjekjes. Kjo është normale.
11. Pasi ka përfunduar programi 10 bip do të dëgjojnë, dhe drita të punës do të kthehet off. Hapni kapakun dhe me ane ten je doreze hiqni kapakun në sens kunderor për të hequr enën e bukës.
- SHËNIM: Përdorni gjithmonë doreza furre.
12. Përdorni shtatull jo-ngjites që të lironi butë anët e bukës nga ena.
- SHËNIM: Ena bukës dhe buka mund të jenë shumë e nxehtë! Gjithmonë tregoni kujdes dhe të përdorni doreza furrë të sigura.
13. Ktheni enen e bukës me kokë poshtë mbi një sipërfaqe të pastër gatimi dhe butësisht shkundeni densa buka te bie jashtë.
14. Hiq bukën me kujdes nga ena dhe leroni të ftohët për rreth 20 minuta para se të preni në feta.
- SHËNIM: Para prerjes në feta te bukës përdorni goditje për të hequr trazuesin nga thellësia e bukës. Copë është e nxehtë, kurrë mos përdorni dorën për të hequr tehun e trazimit. 15. Nëse keni dalë nga dhoma, ose nuk e keni shtypur butonin START / STOP në fund të programit, buka do të mbahet e ngrohtë automatikisht për 1 orë, në qoftë se ju do të doni për të marrë bukën jashtë, kthe program off me START / STOP.

5) RECETA

Rezultati përfundimtar mund të ndryshojë, në varësi të llojit të përbërësve të përdorur dhe mjedisit. Nëse është e nevojshme, rregulloni pak ato për të marrë rezultate më të mira BUKË BAZIKE:

PERMASA E MATERIALEVE	700g		900g	
1.Uje	280 ml	280g	330 ml	330g
2.Vaj	2 lug caji	24g	3 lug caji	36g
3.Kripë	1 lug caji	7g	1,5 lug caji	10g
4.Sheqer	2 lug caji	34g	3 lug caji	45g
5.Miell	3 gota	420g	4 gota	560g
6.Maja	1 lug caji	3g	1 lug caji	3g

BUKE FRANCEZE:

PERMASA E MATERIALEVE	700g		900g	
1.Uje	280 ml	280g	330 ml	330g
2.Vaj	2 lug caji	24g	3 lug caji	36g
3.Kripë	1,5 lug caji	10g	2 lug caji	14g
5.Sheqer	1,5 lug caji	28g	2 lug caji	34g
4.Miell	3 gota	420g	4 gota	560g
6.Maja	1 lug caji	3g	1 lug caji	3g

BUKË E ZEZË:

PERMASA E MATERIALEVE	700g		900g	
1.Uje	280ml	280g	330ml	330g
2.Vaj	2 lug caji	24g	3 lug caji	36g
3.Kripë	1 lug caji	7g	2 lug caji	14g
4.Grure	1 gota	110g	1,5 gota	220g
5.Miell	2 gota	280g	2 gota	280g
6.Sheqer	2 lug caji	28g	2,5 lug caji	33g
7. Qumesht Pluhur	2 lug caji	14g	3 lug caji	21g
8.Maja	1 lug caji	3g	1 lugë	3g

BUKË E SHPEJTE:

PERMASA E MATERIALEVE	900g	
1.Uje (40-50°C)	330ml	330g
2.Vaj	2 lug caji	24g
3.Kripë	1,5 lug caji	10g
4.Sheqer	2 lug caji	34g
5.Miell	4 gota	560g
6.Maja	1,5 lug caji	4,5g

BUKË E ËMBËL:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g
1.Ujë	280ml	320ml
2.Vaj	2 lug caji	3 lug caji
3.Krêpe	1,5 lug caji	2 lug caji
4.Sheqer	3 lug caji	4 lug caji
5.Miell	3 gota	4 gota
6.Plhur qumeshti	2 lug caji	2 lug caji
7.Maja	1 lug caji	1 lug caji

BRUME:

PERMASA E MATERIALEVE	/
1.Ujë	330ml
2.Vaj	2 lug caji
3.Krêpe	1,5 lug caji
4.Miell	4 gota
5.Sheqer	2 lugë
6.Maja	0,5 Luge caji

PA GLUTEN:

PERMASA E MATERIALEVE	700g	900g
1.Ujë	280ml	330ml
2.Vaj	2 lug caji	3 lug caji
3.Krêpe	1 lug caji	1,5 lug caji
4. Miell pa gluten	3 gota	4 gota
5.Sheqer	2 lug caji	2 lug caji
6.Maja	1,5 lug caji	1,5 lug caji

KEK:

PERMASA E MATERIALEVE	/
1.Vaj	2 lug caji
2.Sheqer	8 lug caji
3.Veze	6
4.Miell	
5.Aroma vanilje	1 lug caji
6.Leng limoni	1,3 lug caji
7.Maja	1 lug caji

BUKE PER MARMALATE:

PERMASA E MATERIALEVE	/
1. tul	200g
2. sheqer	120g
3. Amidon	15g
4. Uji	200 ml

KOS:

- Gjatë procesit, ju lutem mos hapni ose shkundni mbulesën e sipërme, përndryshe ajo do të ndikojë në performancën e fermentimit.
- Në enen e pjekjes vendos qumësht dhe bakteret e kosit dhe mbyll kapakun dhe shtyp butonin Start / STOP.
- Shtoni sasinë e duhur të sheqerit sipas dëshires.

PERMASA E MATERIALEVE	/
1.Qumesht	1L
2.Baktere kosi	100ml

Trazues:

PERMASA E MATERIALEVE	/
1.Ujë	330ml
2.Vaj	2 lug caji
3.Krêpe	1,5 lug caji
4.Miell	4 gota
5.Sheqer	2 lug caji

Pjekja:

Për te rinxehur bukën e ftohtë apo për ta bërë atë më të pjekur.

6) Pastrimi dhe mirëmbajtja

Shikëputeni makinën nga furnizimi me energji elektrike dhe lereni të qetësohet.

- Kontineri i bukës: Fshini brenda dhe jashtë me një leckë të lagur. Mos përdorni agjentë të mprehtë ose gërryes. Kusia duhet të jetë tharë plotësisht para se të instalohet.
- Trazuesi: Në qoftë se ai është i vështirë për tu hequr nga boshti, të mbushet ena me ujë të ngrohtë dhe të lejohet që ajo të rrije për rreth 30 minuta. Pasi ajo është lenë ne kete menyre fshijeni atë me kujdes me një pambuk të lagur.

SHËNIM: Te dyja, ena e bukes dhe trazuesi mund te lahen ne makine pjatalarëse.

3. Kapaku dhe dritarja: Pastroni brenda kapakun dhe jashtë me një leckë të lagur pak.

4. Njësia kryesore: Butësisht fshij sipërfaqen e jashtme të njësise me një leckë të lagur. Mos përdorni ndonjë pastues gëryes, pasi kjo mund të dëmtojë sipërfaqen. Asnjëherë mos zhyt njësine kryesore në ujë.

5. Para se pajisja e bukës te magazinohet për ruajtje, sigurohuni se ajo është ftohur plotësisht, është e pastër dhe e thatë, të gjithë aksesorëve të ruhen në enë te bukës dhe kapaku është i mbyllur.

7) Lista e problemeve

Pajisja e bukës	Cështje	Shkak I mundshëm	Zgjidhja e mundshme
	Tymi del nga ndarja e pjekjes ose nga pjesa ajrorese	Përbërësit e futur në dhomëzën e pjekjes ose në pjesën e jashtme te enës se bukës	Stako nga furnizimi me energji elektrike pastroni jashtë enës se bukës ose pjeses se pjekjes.
	Buka shkon poshtë në mes dhe është me lagështi në fund	Buka është lene ne kohë të gjatë në enë pas pjekjes dhe ngrohjes.	Mermi bukën nga ena e bukës para se funksioni ngrohje është i zgatur.
	Përbërësit nuk janë të përziera apo buka nuk është pjekur si duhet	Vendosje e pasaktë e programit Trazuesi është bllokuar	Kontrolloni menunë e zgjedhur dhe cilësimet e tjera. Kontrolloni qe trazuesi nuk është bllokuar nga kokrra, etj. Nxirr jashte enën e bukës dhe kontrolloni nëse rotulluesi kthehet. Nëse ky nuk është rasti, të kthehet pajisja në dyqanin më te afërt.
receta	Buka fryhet shumë shpejt	shumë maja, shumë miell, kripa nuk mjafton	a / b
	Buka nuk fryhet fare ose nuk është e mjaftueshme	asnjë ose shumë pak maja maja e vjetër apo e ndenjtur lëngju shumë i nxehtë maja ka ardhur në kontakt me pjese të lëngshme Lloj i gabuar I miellit ose miell i ndenjtur shumë ose jo mjaftueshem uje jo sheqer i mjaftueshem	a / b e c d e a / b / g a / b
	Brumi fryhet shumë dhe derdhet mbi enën e bukës	në qoftë se uji është shumë i butë majaja fermentohet më shumë shumë qumësht ndikon në fermentimin e majase	f c
	Buka shkon poshtë në mes	vëllimi I brumit është më i madh se ena dhe buka shkon poshtë. fermentimi është shumë i shkurtër, ose ndodh shumë shpejt për shkak të temperaturës së tepërt të ujit apo dhomës se pjekjes ose ka shume lagështi	a / f c / h / i
	E rëndë, struktura e trazuar	shumë miell ose uji nuk është i mjaftueshem Nuk ka maja te mjaftueshme ose sheqer shumë fruta, miell ose një nga përbërësit e tjerë shumë lëngje	a / b / g a / b b e
	Buka nuk është pjekur në qendër	shumë ose lëngje te pamjaftueshme shumë lagështia receta me përbërësit me lagështi, p.sh. kos	a / b / orë G
	struktura është e hapur ose e trashë ose me shumë vrime	pa kripë lagështia e madhe, me ujë shumë të nxehtë shumë të lëngje	b h / i c
	Sipërfaqe papjekur ne forme kerpudhe	Vëllimi bukës është shumë i madhe për enën shumë miell, sidomos për bukë të bardhë shumë maja ose kripa nuk është e mjaftueshme shumë sheqer	a / f f a / b a / b
a)	Mat përbërësit saktësisht.		
b)	Rregullo sasi të përbërëse dhe shikoni se të gjithë përbërësit janë shtuar.		
c)	Përdorni një lëng tjetër ose lëre të ftohet në temperaturë dhome. Shtu përbërësit e specifikua në receta në mënyrë të drejtë, beni një hendek të vogël në mes të miellit dhe veni maja te shpërbëre apo maja të thatë, shmangni majane dhe lëngun në kontakt direkt.		
d)	Përdorni përbërësit freskët dhe të nuajtura në mënyrë korrekte.		
e)	Zvogëloni sasinë totale të përbërësve, mos e përdorni më shumë se specifikimi. Ulni gjithë përbërësit me 1/3.		
f)	Vvni saktësisht sasinë e lëngut. nëse përbërësit që pëmbajnë ujë janë përdorur, sasia e lëngshme për të shtuar duhet të reduktohet në mënyrë të rregullt.		
g)	Hiq 1-2 lugë ujë.		
h)	Në rast të motit të ngrohtë të mos përdoret funksioni Time. Përdorni lëngje te ftohtë.		
i)	Mermi bukën nga ena menjehere pas pjekje dhe të lëreni atë në vend të ftohtë për të paktën 15 minuta para se të preni atë.		
j)	Zvogëloni sasinë e majasë apo të gjitha sasinë përbërëse me 1/4.		

KZ

Сізге Delimano өнімін таңдағыңыз үшін алғыс білдіреміз!

Delimano өнімі – дәмді, әрі пайдалы тағам даярлауға арналған жоғары сапалы инновациялық ас үй ыдысы, бұдан басқа, Сіз аспаздыққа тәжірибеңіздің қаншалықты мол екендігіне тәуелсіз, тамақ дайындау процесінен (даярлау алдында азық-түліктерді дайындаудан, тамақ даярлау процесінің өзінен және дайын тамақты ішіп-жеуден) ләззат аласыз. Тамақ даярлаңыз. Тойлаңыз. Құн сайын.

Delimano-ның барлық өнімдері сапалы және суранысқа ие, біздің өніммізді шынында да жиі көшірмелеп, сатып алушыларға сапасы төмендеу, кепілдігі жоқ өнімді сатып жатады. Нөшірме тауарлар немесе уәкілеттігі жоқ дистрибьюторлар туралы ақпаратты brand.protection@studio-moderna.com электрондық адресіне жолдауларыңызды сұраймыз, осы арқылы сіздер біздің өніммізді көшірмелеумен күресуімізге жәрдемдесесіздер.

Delimano Joy Nan пісіргіші - пайдаланушы нұсқаулығы

Пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

ЕСКЕРТУ

1. 3-жастан 8-жасқа дейінгі балалар құрылғыны ол қалыпты режимде тұрған немесе орнатылған болса және құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген және қадағаланған жағдайда ғана ҚОСУҒА / ӨШІРУГЕ болады. 3 жастан бастап 8 жасқа дейінгі балалар құрылғыны розеткаға қосуға, реттеуге және тазалауға немесе техникалық қызмет көрсетуге тыйым салынады.
2. Балаларға бұл құрылғымен ойнауға тыйым салынады.
3. Тек өнімдегі номиналға сәйкес келетін қуат көзін қосыңыз. Қуатты дұрыс пайдаланбаған кезде құрылғының істен шығуы мүмкін.
4. Бұл құрылғы жерге тұйықталған ашамен жабдықталған. Үйіңіздегі розетка жақсы жерге қосылғанына көз жеткізіңіз.
5. Бұл құрылғы ешқашан бос жұмыс істемеуі керек (пайдаланудан бұрын іске қосу жағдайларын қоспағанда), өйткені мұндай әрекет құрылғының істен шығуына және / немесе пайдаланушыға жарақат әкелуі мүмкін.
6. Егер құрылғы дұрыс жұмыс жасамаса, қатты соққы алған болса, құлаған, зақымдалған, үйден тыс жерде қалса немесе суға түсіп кетсе, оны пайдаланбаңыз.
7. Өзіңіз өзгертуге немесе жөндеуге әрекет жасамаңыз және жөндеуді тек білікті маман жүргізуі керек.
8. Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны дереу уәкілетті және білікті маман ауыстыруы керек.
9. Бұл құрылғы үйде немесе құрғақ жерде пайдалануға арналған.
10. Қолданар алдында өнімді қатты, тегіс, тұрақты және құрғақ жерге қойыңыз.
11. Құрылғыға үлкен мөлшерде тамақ, металл фольга орамалары немесе ыдыс-аяғы салынбауы керек, себебі олар өртке немесе электр тогына соқтыруы мүмкін.
12. Құрылғыны перделер мен басқа жанғыш материалдардың жанында немесе астында қолдануға болмайды және оларды қарау керек.
13. Құрылғы жылу тұрақтылығына жеткенше, иістер пайда болуы мүмкін.
14. Қосалқы құралдарын ауыстырған кезде немесе тазалау кезінде қуат көзіне қосып қоймаңыз және құрылғыны пайдаланбаңыз.
15. Алғаш қолданар алдында жақсылап жуыңыз және құрғатыңыз.
16. Өнімді сатушы ұсынбаған немесе сатпаған қосымшаларды немесе аксессуарларды пайдалану жеке немесе мүліктік қауіпке немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
17. Ыстық беттерді ұстамаңыз.
18. Электр тоғының соғуынан қорғау үшін сымды, штепсельді немесе корпусты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
19. Тоқ сымын үстелдің шетіне немесе ыстық бетке іліп қоймаңыз.
20. Ыстық газға немесе электр қыздырғышына немесе қыздырылған пешке қоймаңыз.
21. Пісіру кезінде машинаның қозғалмалы немесе айналмалы бөліктерін ұстамаңыз.
22. Қаңылтыр табаны алу үшін ешқашан табаны үстіңгі немесе жиегінен ұрмаңыз, себебі бұл табаны зақымдауы мүмкін.
23. Нан пісіргішті ешқашан сүлгімен немесе басқа заттармен жаппаңыз, жылу мен бу еркін шығуға мүмкіндік беруі керек. Өрт кетуі мүмкін, егер ол жабық болса немесе ол жанғыш материалмен жанасса.
24. Құрылғыны мақсатына сай емес істерге пайдаланбаңыз.
25. Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.
26. Өнім тексерілгеніне қарамастан, оның қолданылуы мен салдары пайдаланушының қатаң жауапкершілігінде болады.

1) БӨЛІКТЕР

Delitmano Joy Нан пісіргіші келесі функцияларға арналған келесі бөліктерден тұрады:

Сурет 1 (қараңыз: СУРЕТТЕР, 1-сурет)		
1. Терезе	4. Нанға арналған контейнер	7. Өлшеу қасығы
2. Қақпақ	5. Басқару панелі	8. Өлшейтін шыныақ
3. Иілгіш	6. Негізгі блок	9. Ілгек

2) БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Құрылғыны бірінші рет қолданар алдында, жарнамалық немесе орауыш материалдарды алып тастаңыз.
- Барлық керек-жарақтардың бар-жоқтығын тексеріп, құрылғы зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
- Барлық бөлшектерді осы пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес тазалаңыз.
- Нан пісірілші пісіру режиміне қойыңыз және шамамен 10 минут ішінде бос пісіріңіз. Салқындағаннан кейін тағы бір рет тазартыңыз.
- Dry all parts thoroughly and assemble them - the appliance now is ready for use. Барлық бөлшектерді жақсылап құрғатыңыз және оларды құрастырыңыз - құрылғы қазір пайдалануға дайын.

ЕСКЕРТПЕ: Осы процедурада пайда болған түтін немесе иіс қалыпты жағдай. Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз.

3) ПАЙДАЛАНУ

Нан пісіріш құат көзіне қосылған кезде, ұзақ уақытты сигнал беріледі және қысқа уақыттан кейін дисплейде «3:10» пайда болады. Дисплейдің жоғарғы жағындағы көрсеткілер MEDIUM мен 900 г құрайды. Бұл әделкі параметр.

ТҮЙМЕЛЕР ЖӘНЕ ФУНКЦИЯЛАР:

БАСТАУ/ТОҚТАТУ

БАСТАУ: Бағдарламаны бастау үшін START / STOP батырмасын бір рет басыңыз. Қысқа сигнал естіліп, уақыттың ені нүктесі жыпылықтай бастайды, ал қосымша көрсеткілер бағдарламаның кезеңін көрсетеді (илеу, көтеру, пісіру немесе жылыту). Жұмыс істеу шамы жанады және бағдарлама басталады.

ЕСКЕРТПЕ: Жанадан қосқан соң құрылғының START / STOP түймелерінен басқа барлық түймелер жұмыс істемейді. Бұл функция бағдарламаның кездейсоқ бұзылуын болдырмауға көмектеседі.

ТОҚТАТУ: Бағдарламаны тоқтату үшін START / STOP батырмасын шамамен 2 секунд басыңыз. «Сигнал» дыбысы және бағдарламаның сатысы сөніп тұрған көрсеткішті көрсетіп тұрғаны бағдарламаның тоқтағанын білдіреді. **ПАУЗА:**

Процедура басталғаннан кейін жұмысты кідірту үшін START / STOP батырмасын бір рет басыңыз. Параметр есте сақталады және жұмыс уақыты дисплейде жыпылықтайды. Бағдарламаны жалғастыру үшін START / STOP батырмасын тағы бір рет басыңыз. 10 минут ішінде ешқандай батырманы баспаса, бағдарлама автоматты түрде жалғасады.

МЕНЮ

Ол әртүрлі бағдарламаларды орнату үшін қолданылады. Басқан сайын бағдарлама өзгеріп отырады (қысқа сигнал беріледі). Түймені үздіксіз басып тұрыңыз, СК-дисплейде 12 мәзір көрсетіледі. Өзіңіз қалаған бағдарламаны таңдаңыз. 12 мәзірдің функциялары төменде түсіндіріледі (сонымен қатар 2-суретті қараңыз (қараңыз: СУРЕТТЕР, 2-суретті қараңыз)).

1. **Негізгі нан:** қалыпты нан илеу, көтеру және пісіру. Дәмді арттыру үшін ингредиенттер қосуға болады.
2. **Француз наны:** ұзақ уақыт ішінде илеу, көтеру және пісіру. Нан әдетте қытырлақ қытырлақ және жеңіл құрылымға ие болады.
3. **Тұтас бидай наны:** бидай нанын илеу, көтеру және пісіру. ЕСКЕРТПЕ: Кешіктіру функциясын қолдануға кеңес берілмейді, себебі бұл нашар нәтижелерге әкелуі мүмкін.
4. **Жыдам:** қарапайым наннан аз уақыт ішінде нан илеу, көтеру және пісіру. Бірақ бұл параметрде пісірілген нан тығыз құрылыммен аз болады.
5. **Тәтті:** тәтті нан илеу, көтеру және пісіру. Дәм қосу үшін ингредиенттер қосуға болады.
6. **Қамыр:** илеу және көтеру, бірақ пісірілмейді. Қамырды алып, оны пешке нан орамы, пицца, бұға пісірілген нан және т.б. жасау үшін қолданыңыз.
7. **Глютенсіз нан:** илеу, көтеру және пісіру. Дәм қосу үшін ингредиенттер қосуға болады.
8. **Торт:** илеу, көтеру (сода немесе қолсытылшыпен) және пісіру.
9. **Джем:** үйде дайындалған джем үшін.
10. **Йогурт:** үйде жасалған йогуртқа арналған.
11. **Қамыр илеу:** үн илеу.
12. **Пісіру:** тек пісіру, илеу және көтерілу болмайды. Таңдалған параметрлерде пісіру уақытын көбейту үшін де қолданылады.

ТҮСІ

Түйменің көмегімен қыртыс үшін АШЫҚ, ОРТАША немесе ҚАРАЛАУ түсін таңдауға болады. Қажетті түсін таңдау үшін осы түймені басыңыз. Бұл түйме қамыр және илеу бағдарламаларында қолданылмайды.

БӨЛКЕ

Нанның көлемін таңдау үшін осы түймені басыңыз. Есіңізде болсын, жұмыстың жалпы уақыты нанның көлеміне байланысты әртүрлі болуы мүмкін. Бұл түйме жыдам, қамыр, торт, илеу және пісіру бағдарламаларында қолданылмайды.

КЕШІКТІРУ ФУНКЦИЯСЫ

Егер сіз бұл құрылғы бірден жұмыс істегенін қаламасаңыз, кешіктіріп бастау уақытын орнату үшін осы батырманы қолдана аласыз.

«TIME +» және «TIME -» тетіктерін басып, нан пісетін уақытты таңдаңыз. Кешіктіріп бастау уақыты бағдарламаның пісіру уақытын қамтуы керек. Алдымен бағдарлама мен қарқындылық дәрежесін таңдау керек, содан кейін кешіктіру уақытын 10 минутқа көбейту үшін «TIME +» түймесін басыңыз. Максималды кешігу - 13 сағат.

Мысалы: қазір кешкі сағат 8:30, егер сіз нан келесі күні таңертеңгі 7-де дайын болғанын қаласаңыз, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін. Мәзіріңізді, түсіңізді, нанның мөлшерін таңдаңыз, содан кейін СК-дисплейде 10:30-ға дейін уақытты қосу үшін «+» түймесін басыңыз. Кешіктіріп бастау бағдарламасын іске қосу үшін STOP / START түймесін басыңыз. Сіз нүктенің жыпылықтағанын көре аласыз, ал қалған уақыты көрсету үшін СК дисплей көрі наспайды. Сіз таңертеңгі сағат 7-де жана піскен нан аласыз, егер сіз оны тез арада шығарғыңыз келмесе, 1 сағаттың жылыту уақыты басталады.

ЕСКЕРТПЕ: Бұл түйме Пісіру бағдарламаларында қолданылмайды.

Пісіруді кешіктіру үшін тез бұзылатын ингредиенттерді, мысалы жұмыртқа, жаңа сүт, жемістер, пияз және т.б. пайдаланбаңыз.

ЖЫЛЫ САҚТАУ

Нанды пісіргеннен кейін 60 минут ішінде автоматты түрде жылы ұстауға болады. Егер сіз нанды шығарғыңыз келсе, БАСТАУ / ТОҚТАТУ түймесін басып бағдарламаны өшіріңіз.

ЖАД

Егер нан пісіру кезінде құат көзі сөніп қалса, онда START / STOP түймесін баспай-ақ, нан пісіру процесі 10 минут ішінде автоматты түрде жалғасады. Егер үзіліс уақыты 10 минуттан асса, нан пісірілші қайта қосу керек. Егер құат көзі сөніп қалғанда қамыр илеу незіненін аспаса, бағдарламаны басынан бастап жалғастыру үшін бірден «БАСТАУ / ТОҚТАТУ» түймесін басуға болады.

ҚОРШАҒАН ОРТА

Құрылғы температураның кең диапазонында жақсы жұмыс істей алады, бірақ өте жылы бөлме мен өте суық бөлме арасында нан мөлшерінде айырмашылық болуы мүмкін. Біз бөлме температурасы 15 ° C мен 34 ° C аралығында болуы керек деп ұсынамыз.

ДИСПЛЕЙДЕП ЕСКЕРТУЛЕР

1. Бағдарлама басталғаннан кейін дисплейде «ННН» көрсетіледі, ішіндегі температура тым жоғары (5 дыбыстық белгі беріліп). Бағдарламаны тоқтату керек. Қақпақты ашып,

құрылғыны 10 - 20 минут суытыңыз.

2. Егер БАСТАУ / ТОҚАТА ТҰРУ түймесін басқаннан кейін (BAKE бағдарламаларын қоспағанда) дисплейде «LLL» жазуы пайда болса, онда температура тым төмен (5 дыбыстық белгі беріліп), START / STOP батырмасын басып дыбысты тоқтатыңыз, қақпақты ашыңыз бөлме температурасына оралу үшін құрылғыны 10-нан 20 минутқа дейін демалыңыз. Басқа нұсқа - BAKE бағдарламасын таңдап, температураны тез көтеріңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Пісіру алдында құрылғы арқашан бөлме температурасына «сәйкес келетініне» көз жеткізіңіз, әсіресе егер оны пайдалану алдында салқын жерде сақтаған болсаңыз.
3. Егер START / STOP батырмасын басқаннан кейін дисплейде «Қате» пайда болса, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, суытып, ең жақын салушыға апарыңыз.

4) Нанды қалай жасауға болады

1. Нан контейнерінің көрінісін пісіру бөліміне салыңыз да, туралаңыз да, оны сағат тілімен бұрап бекітіңіз («сырт етеді» дыбысы шығады). Ілеуішті жетек білігіне салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Қамыр илегіштердің астына жабысып қалмас үшін, илегішті салмас бұрын жетек білігінің түбіне ыстыққа төзімді маргариннің аз мөлшерін қолдану ұсынылады.

2. Ингредиенттерді нан контейнеріне салыңыз:

Алдымен су немесе сұйық зат қою керек, содан кейін қант, тұз және үн қосыңыз, ардайым соңғы ингредиент ретінде ашытқыны немесе қопсытқышты қосыңыз (3-суретті қараңыз).

ЕСКЕРТПЕ: пайдалануға болатын ұнның (490 г) және ашытқының (6 г) максималды мөлшері.

Сурет 3 (қараңыз: СУРЕТТЕР, 3-сурет)

1. Ашытқы немесе сода	2. Құрғақ ингредиенттер	3. Су немесе сұйықтық
-----------------------	-------------------------	-----------------------

3. Саусақпен ұнның бір жағына кішкене шегініс жасаңыз. Ашытқыны шегініске қосыңыз, оның сұйық ингредиенттерге немесе тұзға тиіп кетпейтініне көз жеткізіңіз.

4. Қақпақты ақырын жауып, құрылғыны қуат көзіне қосыңыз.

5. Мәзір түймесін қажетті бағдарлама таңдалғанша басыңыз.

6. Қажетті қыртысты таңдау үшін COLOR түймесін басыңыз.

7. LOAF түймесін басып, қалаған өлшемді таңдаңыз.

8. Күту уақытын TIME түймесін басып орнатыңыз. Егер сіз нан пісіргіштің дереу жұмысын бастағыңыз келсе, бұл қадам жіберілуі мүмкін.

9. Жұмысты бастау үшін START/STOP түймесін басыңыз, сонда шам жанады.

ЕСКЕРТПЕ: тез пісірілетін нан үлгішітері мен құрғақ ингредиенттерді алғашқы араластыру кезінде контейнердің бұрыштарында жиналуы мүмкін, сондықтан ұнның кесектерін болдырмау үшін құрылғы араластыруға көмектесу қажет болуы мүмкін. Олай болса, резеңке күрекшені қолданыңыз (жинаққа кірмейді).

10. Негізгі, француз, бидай, тәтті, глютенсіз, джем және йогурт бағдарламалары үшін жұмыс кезінде 10 дыбыстық сигнал естіледі. Бұл сізге ингредиенттерді қосуға шақырады.

Қақпақты ашып, бірнеше ингредиенттер салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Абайлаңыз - пісіру кезінде бұл қақпақтағы тесіктерден шығып кетуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай.

11. Бағдарлама аяқталғаннан кейін 10 дыбыстық сигнал естіліп, шам жанады. Қақпақты ашып, контейнердің тұтқасын босатыңыз (сағат тіліне қарсы) және нан контейнерін көтеріңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Пешті қолданғанда арқашан қауіпсіз қолғап киіңіз.

12. Контейнерден нанның бүйірлерін ақырын босату үшін жабыспайтын шпатель қолданыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: нан контейнері мен нан өте ыстық болуы мүмкін! Әрқашан ұқыпты ұстаңыз және пешке қауіпсіз қолғап қолданыңыз.

13. Нан контейнерін төңкеріп, таза пісіру бетіне қойып, нан құлағанға дейін ақырын шайқаңыз.

14. Нанды контейнерден абайлап алыңыз да, тілімдемесі бұрын 20 минуттай салқындатыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Нанды кесу алдында ілгекті нанның түбінен шығару үшін қолданыңыз. Нан ыстық, илеу қалағын алу үшін ешқашан қолды пайдаланбаңыз. 15. Егер сіз бөлмеден тыс болсаңыз немесе бағдарламаның соңында START / STOP түймесін баспаған болсаңыз, онда нан автоматты түрде 1 сағат бойы жылы күйінде қалады, егер сіз нан алуды қаласаңыз, бағдарламаны START/ STOP батырмасын басып өшіріңіз.

5) РЕЦЕПТЕР

Пайдаланылатын ингредиенттердің түріне және қоршаған ортаға байланысты соңғы нәтиже әртүрлі болуы мүмкін. Қажет болса, жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін оларды аздап реттеңіз

НЕГІЗГІ НАН:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	700г		900г	
1. Су	280 мл	280г	330 мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г	3 ас қасық	36г
3. Тұз	1 шай қасық	7г	1,5 шай қасық	10г
4. Қант	2 ас қасық	34г	3 ас қасық	45г
5. Ұн	3 кесе	420г	4 кесе	560г
6. Ашытқы	1 шай қасық	3г	1 шай қасық	3г

ФРАНЦУЗ НАНЫ:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	700г		900г	
1. Су	280 мл	280г	330 мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г	3 ас қасық	36г
3. Тұз	1,5 шай қасық	10г	2 шай қасық	14г
4. Қант	1,5 ас қасық	28г	2 ас қасық	34г
5. Ұн	3 кесе	420г	4 кесе	560г
6. Ашытқы	1 шай қасық	3г	1 шай қасық	3г

БИДАЙ НАНЫ:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	700г		900г	
1. Су	280мл	280г	330мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г	3 ас қасық	36г
3. Тұз	1 шай қасық	7г	2 шай қасық	14г
4. Дәнді дақылдар	1 кесе	110г	1,5 кесе	220г
5. Ұн	2 кесе	280г	2 кесе	280г
6. Қоңыр қант	2 ас қасық	28г	2,5 ас қасық	33г
7. Сүт ұнтағы	2 ас қасық	14г	3 ас қасық	21г
8. Ашытқы	1 шай қасық	3г	1 шай қасық	3г

ЖЫЛДАМ ДАЙЫНДАЛАТЫН НАН:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	900г	
1. Су (40-50°С)	330мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г
3. Тұз	1,5 шай қасық	10г
4. Қант	2 ас қасық	34г
5. Ұн	4 кесе	560г
6. Ашытқы	1,5 шай қасық	4,5г

ТӨПТИ НАН:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	700г		900г	
1. Су	280мл	280г	320мл	320г
2. Май	2 ас қасық	24г	3 ас қасық	36г
3. Тұз	1,5 шай қасық	10г	2 шай қасық	14г
4. Қант	3 ас қасық	45г	4 ас қасық	58г
5. Ұн	3 кесе	420г	4 кесе	560г
6. Құрғақ сүт	2 ас қасық	14г	2 ас қасық	14г
7. Ашытқы	1 шай қасық	3г	1 шай қасық	3г

ҚАМЫР:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	/	
1. Су	330мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г
3. Тұз	1,5 шай қасық	10г
4. Ұн	4 кесе	560г
5. Қант	2 ас қасық	34г
6. Ашытқы	0,5 шай қасық	1,5г

ГЛЮТЕНСІЗ НАН:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	700г		900г	
1. Су	280мл	280г	330мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г	3 ас қасық	36г
3. Тұз	1 шай қасық	7г	1,5 шай қасық	10г
4. Глютенсіз ұн	3 кесе	420г	4 кесе	560г
5. Қант	2 ас қасық	34г	2 ас қасық	34г
6. Ашытқы	1,5 шай қасық	4,5г	1,5 шай қасық	4,5г

ТОРТ:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	/	
1. Май	2 ас қасық	24г
2. Қант	8 ас қасық	96г
3. Жұмыртқа	6	270г
4. Ұн	250 г	
5. Ванильдің хош иісі	1 шай қасық	2г
6. Лимон шырыны	1,3 ас қасық	10г
7. Ашытқы	1 шай қасық	3г

ДЖЕМ:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	/	
1. Ұлапа	200г	
2. Қант	120г	
3. Қарахмал	15г	
4. Су	200 мл	

YOGURT:

1. Процесс барысында жоғарғы қақпақты ашпаңыз немесе шайқамаңыз, әйтпесе бұл ашытудың жұмысына әсер етеді.
2. Пісіруге арналған табаға сүт пен йогурттың бактерияларын немесе йогуртқа арналған арнайы штаммдарды салыңыз да қақпақты жауып START / STOP батырмасын басыңыз.
3. Дайын болғаннан кейін қажетті мөлшерде қант қосыңыз

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	/	
1. Сүт	1л	
2. тірі бактериялар йогурты	100мл	

МІЛЕУ:

ӨЛШЕМ МАТЕРИАЛЫ	/	
1. Су	330мл	330г
2. Май	2 ас қасық	24г
3. Тұз	1,5 шай қасық	10г

4. Ұн	4 кесе	560г
5. Қант	2 ас қасық	24г

ПІСІРУ:

Салқындатылған нанды жылыту немесе оны қытырлақ ету үшін.

6) Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Машинаны қуат көзінен ажыратып, суытыңыз.

1. Нан контейнері: ішін және сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Қандай да бір өткір немесе абразивті заттарды қолданбаңыз.

2. Илегіш: егер оны біліктен шығару қиын болса, контейнерді жылы сумен толтырып, шамамен 30 минуттай жібітіңіз. Оны алып тастағаннан кейін мақта-матамен дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

ЕСКЕРТПЕ: нан контейнерін де, илеу құралын да ыдыс жуғышта жууға болады.

3. Қақпақ пен терезе: қақпақты ішінен және сыртынан сәл дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

4. Негізгі құрылғы: корпустың сырты бетін дымқыл шүберекпен ақырын сүртіңіз. Абразивті тазартқышты қолданбаңыз, себебі бұл бетке зақым келтіруі мүмкін. Ешқашан негізгі құрылғыны суға салмаңыз.

5. Нан пісіргішті сақтауға жинамас бұрын, оның толық суығанын, таза және құрғақ болуын, нан ыдысындағы барлық керек-жарақтар мен қақпақтардың жабық екендігіне көз жеткізіңіз.

7) Ақаулық себебін іздеу және түзету

НАН ПІСІРГІШ	Проблема	Мүмкін себеп	Мүмкін болатын шешім
	Түтін пісіру бөлімінен немесе саңылаулардан шығады	Ингредиенттер пісіру бөліміне немесе нан контейнерінің сыртына жабысып қалған	Қуат көзінен ажыратып, нан контейнерінің немесе пісіру орнының сыртын тазалаңыз.
	Нан ортасында түсіп, түбінде ылғалды болады	Нан пісіріліп, жылынғаннан кейін контейнерде ұзақ тұрды.	Қыздыру функциясы аяқталғанға дейін нанды контейнерден шығарыңыз.
	Ингредиенттер араласпайды немесе нан дұрыс пісірілмеген	Қате бағдарлама параметрі Илеу құралының айналуы бітелген	Таңдалған мәзірді және басқа параметрлерді тексеріңіз. Илеу құралының дәнді дақылдармен жабылып қалмағанын тексеріңіз. Нан сауытын тартып шығарыңыз да, бұрылғыштардың бұрылып тұрғанын тексеріңіз. Егер олай болмаса, құрылғыны ең жақын дилерге қайтарыңыз.
Рецептер	Нан тез көтеріледі	тым көп ашытқы, өте көп ұн, түз жеткіліксіз	a/b
	Нан мүлде көтерілмейді немесе жетпейді	ашытқы жоқ немесе аз	a/b
		ескі немесе ескірген ашытқы	e
		сұйықтық тым ыстық	c
		ашытқы сұйықтыққа тиді	d
		дұрыс емес ұн түрі немесе ескі ұн	e
		сұйықтық тым көп немесе жеткіліксіз	a/b/g
	қант жеткіліксіз	a/b	
	Қамыр тым көп көтеріліп, нан ыдысына төгіліп кетеді	егер су тым жұмсақ болса, ашытқыны көп ашытыңыз	f
		тым көп сүт ашытқының ашытуына әсер етеді	c
	Нан ортасында түседі	қамырдың мөлшері табадан үлкенірек және нан төмендейді. судың немесе пісіру камерасының шамадан тыс температурасы немесе шамадан тыс ылғалдылық салдарынан ашыту тым қысқа немесе өте тез болады	a/f c/h/i
	Ауыр, кесек құрылым	өте көп ұн немесе сұйықтық жеткіліксіз	a/b/g
		ашытқы немесе қант жеткіліксіз	a/b
		тым көп жеміс, тұтас немесе басқа ингредиенттердің бірі	b
	Нан ортасында пісірілмейді	тым көп сұйықтық	e
		сұйықтық тым көп немесе жеткіліксіз	a/b/
өте көп ылғалдылық		h	
Ашық немесе өрескел құрылым немесе тесік тым көп	ылғалды ингредиенттері бар рецепттер, мысалы йогурт	g	
	түз жоқ	b	
	үлкен ылғалдылық, су өте ыстық	h/i	
Саңырауқұлақ тәрізді, өңделмеген бет	тым көп сұйықтық	c	
	нан мөлшері контейнерге тым үлкен	a/f	
	өте көп ұн, әсіресе ақ нан үшін	f	
	ашытқы тым көп немесе түз жеткіліксіз	a/b	
	тым көп қант	a/b	

a) Ингредиенттерді дұрыс өлшеніз.

b) Ингредиенттердің мөлшерін реттеп, барлық ингредиенттердің қосылғанын тексеріңіз.

c) Басқа сұйықтықты қолданыңыз немесе оны бөлме температурасында суытып алыңыз. Рецептте көрсетілген ингредиенттерді дұрыс ретпен қосыңыз, ұнның ортасында кішкене арық жасап, ұнтақталған ашытқыны немесе құрғақ ашытқыны салыңыз, ашытқы мен сұйықтықтың тікелей байланысып кетуіне жол бермеңіз.

d) Тек жаңа және дұрыс сақталған ингредиенттерді қолданыңыз.

e) Ингредиенттердің жалпы мөлшерін азайтыңыз, көрсетілген ұннан артық пайдаланбаңыз. Барлық ингредиенттерді 1/3 азайтыңыз.

f) Сұйықтық мөлшерін түзету, егер құрамында су бар ингредиенттер қолданылса, қосылатын сұйықтықтың мөлшерін тиісінше азайту керек.

g) 1-2 ас қасық суды алыңыз.

h) Жылы ауа-райында уақыты есептеу функциясын қолданбаңыз. Суық сұйықтықты қолданыңыз.

i) Нанды пісіргеннен кейін бірден контейнерден шығарып алыңыз да, оны кесу алдында кем дегенде 15 минут салқындату үшін торға қалдырыңыз.

j) Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.

Brangus kliente,

dėkojame, kad renkatės DELIMANO gaminius!

DELIMANO asortimentą sudaro aukštos kokybės virtuvės technika ir indai, sukurti galvojančią apie sveiką mitybą ir malonumą tiekiantį maisto gaminimo procesą. Skatiname aištrą gaminti ir mėgautis šia patirtimi tiek mėgėjus, tiek profesionalus. Pajuskite malonumą gaminti kasdien!

Populiariausi DELIMANO gaminiai dažnai tampa klastotųjų taikinių. Įsigiję suklastotų gaminių, klientai nusivilia prasta jų kokybe, negali pasinaudoti garantija. Jeigu pastebėjote padirbtą gaminį ar įgaliojimų neturintį platintoją, praneškite apie tai adresu brand.protection@studio-moderna.com arba ccd.lt@studio-moderna.com ir padėkite kovoti su padirbinėtojais.

DELIMANO JOY duonkepė – naudojimo instrukcija

Originalios instrukcijos vertimas

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

ISPĖJIMAI

1. Vaikai nuo 3 iki 8 metų šį prietaisą įjungti ir išjungti gali tik tuomet, jeigu prietaisas pastatytas ar įrengtas jam skirtoje vietoje, įprastoje veikimo padėtyje, taip pat vaikai turi būti prižiūrimi suaugusiųjų arba supažindinti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir suvokti galimus pavojus. 3–8 metų vaikams negalima jungti prietaiso kištuko į elektros lizdą, reguliuoti ir valyti prietaiso ar atlikti priežiūros darbus.
2. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
3. Prietaiso ir elektros lizdo, į kurį jungiamas prietaisas, įtampa turi sutapti. Priešingu atveju gali kilti elektros teikimo arba prietaiso gedimų.
4. Šis prietaisas yra su įžemintu kištuku. Užtikrinkite, kad lizdas, į kurį jungiamas prietaisas, būtų gerai įžemintas.
5. Nejunkite tuščio prietaiso (išskyrus prieš patį pirmą naudojimą), nes galite jį sugadinti ir (arba) susižaloti.
6. Nenaudokite prietaiso, jeigu jis neveikia tinkamai, buvo sutrenktas, numestas ant žemės, pažeistas, paliktas lauke ar įmestas į vandenį.
7. Nemodifikuokite ir netaisykite prietaiso, gedimo atveju kreipkitės į platintoją.
8. Nenaudokite prietaiso, jeigu jo maitinimo laidas yra pažeistas. Tokiu atveju kreipkitės į platintoją.
9. Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui sausoje patalpoje.
10. Prieš naudodami padėkite prietaisą ant kieto, lygaus, stabilaus ir sauso paviršiaus.
11. Nedėkite į prietaisą per didelio maisto kiekio, pakuočių su aliuminio folija ar įrankių, nes tai gali sukelti gaisrą ar elektros šoką.
12. Prietaiso negalima naudoti šalia arba po užuolaidomis ar kitomis lengvai užsidegančiomis medžiagomis.
13. Tik pradėjęs naudoti prietaisą gali būti juntamas silpnas neįprastas kvapas, kol prietaisas pasiekia terminį stabilumą.
14. Visada išjunkite prietaisą ir ištraukite laidą iš elektros lizdo, kai nebenaudojate prietaiso, keičiate priedus ar ketinate valyti.
15. Kruopščiai išplaukite ir nusauskite prieš naudodami pirmą kartą.
16. Naudojant neoriginalius, gamintojo nepridedamus priedus kyla rizika susižaloti ar sugadinti nuosavybę.
17. Nelieskite karštų paviršių.
18. Nemerkite laido, kištuko ar korpuso į vandenį, kad nesukeltumėte elektros šoko.
19. Saugokite, kad maitinimo laidas nenukartų nuo stalo ar spintelės krašto ir nesiliestų prie karštų paviršių.
20. Nedėkite prietaiso ant ar šalia dujinės arba elektrinės viryklės ar į orkaitę.
21. Nelieskite judančių ar besisukančių prietaiso dalių kepimo metu.
22. Netrunkykite duonos talpyklos viršaus ar krašto norėdami išimti, nes taip galite sugadinti prietaisą.
23. Neuždenkite prietaiso su rankšluosčiu ar kita medžiaga, nes karštis ir garai turi laisvai pasisąlinti. Prietaisą uždengus ar jam liečiantis su degiomis medžiagos gali kilti gaisras.
24. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį.
25. Prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.

26. Prietaisas buvo patikrintas, tačiau jo naudojimas ir su tuo susijusios pasekmės yra paties naudotojo atsakomybė.

1) DALYS

DELMANO JOY duonkepę sudaro šios dalys:

Pic. 1 (žiūrėkite: PAVEIKSLIUKAI, Pic. 1)		
1. Langelis	4. Duonos talpykla	7. Matavimo šaukštėlis
2. Dangtis	5. Valdymo skydelis	8. Matavimo indelis
3. Minkymo mentelė	6. Korpusas	9. Kabiukas

2) PRIEŠ PIRMĄ NAUDOJIMĄ

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą nuimkite visas reklamines ir pakuotės dalis.
- Apžiūrėkite, ar prietaisas ir jo priedai nėra pažeisti.
- Išvalykite visas dalis pagal naudojimo instrukciją.
- Nustatykite kepimo režimą ir kepkite apie 10 minučių (prietaisas turi būti tuščias). Kai atvės, išvalykite dar kartą.
- Kruopščiai nusauskite visas dalis ir surinkite - prietaisas paruoštas naudoti.

PASTABA. Šio proceso metu pasirodę dūmai ar neįprastas kvapas yra normalus reiškinys. Užtikrinkite tinkamą patalpos vėdinimą.

3) NAUDOJIMAS

Įjungus prietaisą į elektros lizdą pasigirs ilgas garsinis signalas ir netrukus ekrane pasirodys užrašas „3:10“. Rodyklės ekrano viršuje rodo MEDIUM ir 900 g. Tai yra numatytasis nustatymas. MYGTUKAI ir FUNKCIJOS:

START/STOP (pradėti / sustabdyti)

START: jeigu norite pradėti programą, paspauskite mygtuką START/STOP vieną kartą. Pasigirs trumpas garsinis signalas, pradės žybsėti du taškai ir papildoma rodyklė rodytų programos etapą („Knead“ - minkymas, „rise“ - kildinimas, „bake“ - kepimas, „warm“ - šildymas). Užsideds veikimo lemputė ir prasidės programa.

PASTABA. Prasidėjus programai visi mygtukai yra neaktyvūs, išskyrus START/STOP. Ši funkcija padeda išvengti netętinio programos nutrūkimo.

STOP: jeigu norite sustabdyti programą, spauskite mygtuką START/STOP apie 2 sekundes. Pasigirs garsinis signalas, rodyklė, rodanti programos etapą, užges ir tai reikš, kad programa sustabdyta. **PAUZE:**

Prasidėjus programai galite nuspausti mygtuką START/STOP vieną kartą, kad padarytumėte pauzę. Prietaisas įsijena prieš tai atliktus nustatymus ir ekrane žybsi veikimo laikas. Nuspauskite mygtuką START/STOP dar kartą, kad tęstumėte programą. Jeigu 10 minučių nebus spaudžiamas joks mygtukas, programa tęsis automatiškai.

MENU (meniu)

Naudojamas norint pasirinkti kitas programas. Kaskart paspaudus mygtuką (turi pasigirsti trumpas garsinis signalas) programa pasikeičia. Spauskite mygtuką nepertraukiamai ir 12 programų bus rodomos cikliškai LCD ekrane. Pasirinkite norimą programą. Visos 12 programų aprašytos žemiau (taip pat žiūrėkite **Pic. 2** (žiūrėkite: **PAVEIKSLIUKAI, Pic. 2**)).

1. **„Basic Bread“ (įprasta duona):** įprastos duonos minkymas, kildinimas ir kepimas. Galite įdėti papildomų ingredientų, kad pažvaairintumėte skonį.
2. **„French Bread“ (prancūziška duona):** minkymas, kildinimas ir kepimas, kildinimo laikas ilgesnis. Duona paprastai yra su traškią plutele ir lengvos tekstūros.
3. **„Whole Wheat Bread“ (viso grūdo kvietinė duona):** viso grūdo kvietinės duonos minkymas, kildinimas ir kepimas. PASTABA. Nerekomenduojama naudoti kepimo atidėjimo funkciją, nes galite gauti prastus rezultatus.
4. **„Quick“ (greitas duonos kepimas):** duona minkoma, kildinama ir kepama trumpiau nei pasirinkus įprastos duonos programą. Turėkite omenyje, kad pasirinkus šią programą duonos kepalikus bus mažesnis ir tankesnės tekstūros.
5. **„Sweet“ (saldī duona):** saldžios duonos minkymas, kildinimas ir kepimas. Galite įdėti papildomų ingredientų, kad pažvaairintumėte skonį.
6. **„Dough“ (tešla):** tešla minkoma ir kildinama, bet nekepama. Išimkite tešlą ir kepkite orkaitėje bandeles, picą ir pan.
7. **„Gluten Free Bread“ (duona be gliuteno):** duonos be gliuteno minkymas, kildinimas ir kepimas. Galite įdėti papildomų ingredientų, kad pažvaairintumėte skonį.
8. **„Cake“ (pyragas):** minkymas, kildinimas (įdėjus sodos ar kepimo miltelių) ir kepimas.
9. **„Jam“ (džemas):** naminiam džemui ruošti.
10. **„Yogurt“ (jogurtas):** naminiam jogurtui ruošti.
11. **„Kneading“:** minkymas.
12. **„Bake“ (kepimas):** tik kepimas, be minkymo ir kildinimo. Taip pat naudojama norint padidinti pasirinktos programos kepimo laiką.

COLOR (spalva)

Su šiuo mygtuku galite reguliuoti plutos tamsumą - LIGHT (šviesi), MEDIUM (vidutinė) arba DARK (tamsi). Nuspauskite mygtuką ir pasirinkite norimą spalvą. Šis mygtukas nenaudojamas programoms „Dough“ (tešla) ir „Kneading“ (minkymas).

LOAF (kepalas)

Paspauskite šį mygtuką, kad pasirinktumėte duonos kepaluko dydį. Turėkite omenyje, kad programos laikas gali priklausyti nuo kepalo dydžio. Šis mygtukas nenaudojamas programoms „Quick“ (greitas kepimas), „Dough“ (tešla), „Cake“ (pyragas), „Kneading“ (minkymas) ir „Bake“ (kepimas).

ATIDĖJIMO FUNKCIJA

Jeigu nenorite, kad prietaisas pradėtų veikti iš karto, pasirinkite šią funkciją, kad nustatytumėte gaminimo pradžios atidėjimo laiką.

Atidėjimo trukmė nustatoma spaudant mygtukus TIME+ ir TIME-. Turėkite omenyje, kad į atidėjimo laiką turi būti įskaičiuotas ir kepimo programos laikas. Pirmiausia reikia pasirinkti kepimo programą ir plutos tamsumą, tada spaudant mygtuką TIME+ didinti atidėjimo laiką (didėja kas 10 minučių). Ilgiausias atidėjimo laikas yra 13 valandų.

Pavyzdys. Dabar yra 8 val. 30 min. vakaro, jūs norite, kad duona būtų iškepta kitą dieną 7 val. ryte, t. y. per 10 val. ir 30 min. Pasirinkite kepimo programą, plutos spalvą, kepalo dydį, tada spauskite TIME+, kol LCD ekrane nustatysite „10:30“. Paspauskite mygtuką START/STOP, kad aktyvuotumėte atidėjimo funkciją. Turite matyti žybsintį tašką ir LCD ekrane bus rodomas likęs laikas. Kitą dieną 7 val. ryte turėsite šviežiai iškeptą duoną, jeigu nenorite duonos išimti iš karto, prasidės 1 valandos šilumos palaikymas.

PASTABOS. Ši funkcija netaikoma programai „Bake“ (kepimas).

Jeigu naudojate atidėjimo funkciją, į tešlą nedėkite greitai gendančių ingredientų, pavyzdžiui, kiaušinių, šviežio pieno, vaisių, svogūnų ir pan.

WARM (šilumos palaikymas)

Duona gali būti laikoma šiltai prietaise 60 minučių po kepimo. Jeigu norite išimti duoną, išjunkite programą nuspausdami mygtuką START/STOP.

ATMINTIS

Jeigu kepat duoną, trumpiau nei 10 minučių dingio elektra, procesas tęsis toliau automatiškai net ir nenuspaudus mygtuko START/STOP. Jeigu pertrauka truko ilgiau nei 10 minučių, prietaisą reikia paleisti iš naujo. Tačiau jeigu procesas nebuvo pažengęs toliau nei minkymas, kai dingio elektra, galima spausti mygtuką START/STOP ir tęsti programą nuo pradžios.

APLINKA

Prietaisas gali gerai veikti plačiame temperatūrų diapazone, tačiau duonos kepalo dydis gali skirtis, jeigu prietaisas naudojamas labai šiltoje kambarėje ir labai šaltoje kambarėje. Rekomenduojama kambario temperatūra nuo +15 °C iki +34 °C.

EKRANO ĮSPĖJIMAI

1. Jeigu prasidėjus programai ekrane rodomas užrašas „HHH“, temperatūra viduje per aukšta (pasigirsta 5 garsiniai signalai). Programą reikia sustabdyti. Atidarykite dangtį ir palaukite 10–20 minučių, kol prietaisas atvės.
2. Jeigu paspaudus mygtuką START/STOP ekrane rodomas užrašas „LLL“ (išskyrus programą „Bake“ (kepimas), temperatūra viduje per žema (pasigirsta 5 garsiniai signalai). Sustabdykite signalą nuspausdami mygtuką START/STOP, atidarykite dangtį ir palaukite 10–20 minučių, kad pasiektų kambario temperatūrą. Kitas būdas – pasirinkti programą „Bake“ (kepimas), kad greitai pakiltų temperatūra.

PASTABA. Prieš kepdami visada užtikrinkite, kad prietaisas pasiekęs kambario temperatūrą, ypač jeigu prieš tai buvo laikomas šaltoje vietoje.

3. Jeigu paspaudus mygtuką START/STOP ekrane rodomas užrašas „Err“, išjunkite prietaisą iš elektros lizdo, palaukite, kol atvės, ir kreipkitės į platintoją.

4) Kaip kepti duona

1. Įstatykite ir sulgyjuokite duonos talpyklą į keptimo talpyklą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol pasigirs spragtelėjimas ir užsifiksuos. Įstatykite minkymo mentelę į veleną.
- PASTABA. Prieš dedant minkymo mentelę rekomenduojama vietą aplink veleno apačią patepti riebalais, kad tešla nepilnųptų po minkymo mentele ir ją būtų galima lengvai išimti iš duonos.
2. Sudėkite ingredientus į duonos talpyklą:
vandenį ar kitą skystį pilkite pirmiausia, tada suberkite cukrų, druską ir miltus, mieles ar keptimo miltelius visada berkite paskutinius (žiūrėkite Pic. 3).

PASTABA. Didžiausias galimas naudoti miltų kiekis – 490 g, mielių – 6 g.

Pic. 3 (žiūrėkite: PAVEIKSLUKAI, Pic. 3)		
1. Mielės ar soda	2. Sausi ingredientai	3. Vanduo ar kitas skystis

3. Su pirštais padarykite nedidelę duobutę miltų šone. Suberkite į ją mieles, saugokite jas nuo kontakto su skystais ingredientais ar druska.
 4. Švelniai uždarykite dangtį ir įjunkite prietaisą į elektros lizdą.
 5. Spauskite mygtuką MENU, kol pasirinksite norimą programą.
 6. Paspauskite mygtuką COLOR ir pasirinkite plutos spalvą.
 7. Paspauskite mygtuką LOAF ir pasirinkite kepalą dydį.
 8. Nustatykite atidėjimo laiką spausdami mygtuką TIME+. Praleiskite šį žingsnį, jeigu norite, kad prietaisas pradėtų veikti iš karto.
 9. Paspauskite mygtuką START/STOP, kad prietaisas pradėtų veikti, užsieds veikimo lemputė.
- PASTABA. Jeigu nustatėte programą „Quick“ (greitas duonos kepimas), pradinio ingredientų maišymo metu tešla ir sausai ingredientai gali susikaupti talpyklos kampuose, todėl gali būti būtina padėti maišyti ingredientus, kad tešloje neliktų gumuliukų. Tam naudokite guminę mentelę (neprededama).
10. Pasirinkus programas „Basic“, „French Bread“, „Whole Wheat Bread“, „Sweet“, „Gluten Free Bread“, „Jam“, „Yogurt“ gaminimo metu pasigirs 10 garsinių signalų. Tai priminimas įdėti ingredientus. Atidarykite dangtį ir įdėkite.
- PASTABA. Būkite atsargūs – gali būti, kad keptimo metu pro ventilacijos angas pasirodys garai. Tai normalu.
11. Programai pasibaigus pasigirs 10 garsinių signalų ir veikimo lemputė užges. Atidarykite dangtį, pakelkite talpyklos rankeną, kad atfikuotumėte (prieš laikrodžio rodyklę) ir išimkite duonos talpyklą.
- PASTABA. Visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
12. Su gumine mentele švelniai atsikirkite duonos kraštus nuo talpyklos.
- PASTABA. Talpykla ir duona gali būti labai karšti! Būkite atsargūs ir mūvėkite karščiui atsparias pirštines.
13. Apverskite duonos talpyklą virš svaraus stalviršio ir švelniai pakratykite, kol iškris duona.
 14. Atsargiai išimkite duoną iš talpyklos ir prieš pjaustydami palaukite apie 20 minučių, kol atvės.
- PASTABA. Prieš pjaustydami duoną, su kabliuku išimkite minkymo mentelę iš kepalų apačios. Kepalas yra karštas, todėl neimkite minkymo mentelės rankomis.
15. Jeigu nesate virtuvėje ir nepaspaudėte mygtuko START/STOP programos pabaigoje, duona bus laikoma šilta 1 valandą. Jeigu norite išimti duoną, išjunkite programą paspausdami mygtuką START/STOP.

5) RECEPTAI

Galutinis rezultatas gali skirtis, nes priklauso nuo naudojamų ingredientų ir aplinkos sąlygų. Jeigu reikia, kiekius galite nežymiai keisti, kad gautumėte jums tinkamą rezultatą.

PRASTA DUONA:

DYDIS	INGREDIENTAI	700 g	280 g	900 g	330 ml	330 g
1.	Vanduo	280 ml	280 g	330 ml	330 g	330 g
2.	Aliejus	2 šaukštai	24 g	3 šaukštai	36 g	36 g
3.	Druska	1 šaukštelis	7 g	1,5 šaukštelio	10 g	10 g
4.	Cukrus	2 šaukštai	34 g	3 šaukštai	45 g	45 g
5.	Miltai	3 puodeliai	420 g	4 puodeliai	560 g	560 g
6.	Mielės	1 šaukštelis	3 g	1 šaukštelis	3 g	3 g

PRANCŪZIŠKA DUONA:

DYDIS	INGREDIENTAI	700 g	280 g	900 g	330 ml	330 g
1.	Vanduo	280 ml	280 g	330 ml	330 g	330 g
2.	Aliejus	2 šaukštai	24 g	3 šaukštai	36 g	36 g
3.	Druska	1,5 šaukštelio	10 g	2 šaukšteliai	14 g	14 g
5.	Cukrus	1,5 šaukšto	28 g	2 šaukštai	34 g	34 g
4.	Miltai	3 puodeliai	420 g	4 puodeliai	560 g	560 g
6.	Mielės	1 šaukštelis	3 g	1 šaukštelis	3 g	3 g

VISO GRŪDO KVIETINĖ DUONA:

DYDIS	INGREDIENTAI	700 g	280 g	900 g	330 ml	330 g
1.	Vanduo	280 ml	280 g	330 ml	330 g	330 g
2.	Aliejus	2 šaukštai	24 g	3 šaukštai	36 g	36 g
3.	Druska	1 šaukštelis	7 g	2 šaukšteliai	14 g	14 g
4.	Viso grūdo kvietiniai miltai	1 puodelis	110 g	1,5 puodelio	220 g	220 g
5.	Miltai	2 puodeliai	280 g	2 puodeliai	280 g	280 g
6.	Rudasis cukrus	2 šaukštai	28 g	2,5 šaukšto	33 g	33 g
7.	Pieno milteliai	2 šaukštai	14 g	3 šaukštai	21 g	21 g
8.	Mielės	1 šaukštelis	3 g	1 šaukštelis	3 g	3 g

GREITAS DUONOS KEPIMAS:

DYDIS INGREDIENTAI	900 g	
1. Vanduo (40-50 °C)	330 ml	330 g
2. Aliejus	2 šaukštai	24 g
3. Druska	1,5 šaukšteliu	10 g
4. Cukrus	2 šaukštai	34 g
5. Miltai	4 puodeliai	560 g
6. Mielės	1,5 šaukšteliu	4,5 g

SALDI DUONA:

DYDIS INGREDIENTAI	700 g		900 g	
1. Vanduo	280 ml	280 g	320 ml	320 g
2. Aliejus	2 šaukštai	24 g	3 šaukštai	36 g
3. Druska	1,5 šaukšteliu	10 g	2 šaukšteliu	14 g
4. Cukrus	3 šaukštai	45 g	4 šaukštai	58 g
5. Miltai	3 puodeliai	420 g	4 puodeliai	560 g
6. Pieno milteliai	2 šaukštai	14 g	2 šaukštai	14 g
7. Mielės	1 šaukšteliu	3 g	1 šaukšteliu	3 g

TEŠLA:

DYDIS INGREDIENTAI	/	
1. Vanduo	330 ml	330 g
2. Aliejus	2 šaukštai	24 g
3. Druska	1,5 šaukšteliu	10 g
4. Miltai	4 puodeliai	560 g
5. Cukrus	2 šaukštai	34 g
6. Mielės	0,5 šaukšteliu	1,5 g

DUONA BE GLIUTENO:

DYDIS INGREDIENTAI	700 g		900 g	
1. Vanduo	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. Aliejus	2 šaukštai	24 g	3 šaukštai	36 g
3. Druska	1 šaukšteliu	7 g	1,5 šaukšteliu	10 g
4. Miltai be gliuteno	3 puodeliai	420 g	4 puodeliai	560 g
5. Cukrus	2 šaukštai	34 g	2 šaukštai	34 g
6. Mielės	1,5 šaukšteliu	4,5 g	1,5 šaukšteliu	4,5 g

PYRAGAS:

DYDIS INGREDIENTAI	/	
1. Aliejus	2 šaukštai	24 g
2. Cukrus	8 šaukštai	96 g
3. Kiaušiniai	6	270 g
4. Miltai	250 g	
5. Vanilės kvapijoti medžiaga	1 šaukšteliu	2 g
6. Citrinų sultys	1,3 šaukštai	10 g
7. Mielės	1 šaukšteliu	3 g

DŽEMAS:

DYDIS INGREDIENTAI	/	
1. Minkštimas	200 g	
2. Cukrus	120 g	
3. Krakmolas	15 g	
4. Vanduo	200 ml	

JOGURTAS:

1. Proceso metu neatidarykite ir nepurtykite dangčio, nes tai gali trukdyti fermentacijai.
2. Į indą supilkite nenugriebtą pieną ir jogurto raugą, uždarykite dangtį ir nuspauskite mygtuką START/STOP.
3. Pagaminatą jogurtą pagardinkite norimu kiekiu cukraus.

DYDIS INGREDIENTAI	/	
1. Nenugriebtas pienas	1 l	
2. Jogurto raugas	100 ml	

MINKYMAS:

DYDIS INGREDIENTAI	/	
1. Vanduo	330 ml	320 g
2. Aliejus	2 šaukštai	24 g
3. Druska	1,5 šaukšteliu	10 g

4. Miltai	4 puodeliai	560 g
5. Cukrus	2 šaukštai	24 g

KEPIMAS:

Pasildyti šaltą duoną ar suteikti jai traškumo.

6) Valymas ir priežiūra

Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir palaukite, kol atvės.

1. Duonos talpykla: vidų ir išorę valykite su drėgna šluoste. Nenaudokite aštrių ar šveičiamųjų priemonių. Į prietaisą atgal dėkite tik visiškai sausą talpyklą.
2. Minkymo mentelė: jeigu sunku nuimti nuo veleno, įpilkite į talpyklą šilto vandens ir pamirkykite apie 30 minučių. Išmėg atsargiai nuvalykite su drėgna medvilnine šluoste.

PASTABA. Duonos talpyklą ir minkymo mentelę galima plauti indaplovėje.

3. Dangtis ir langelis: vidų ir išorę valykite su lengvai sudrėkinta šluoste.

4. Korpusas: korpuso išorę švelniai valykite su drėgna šluoste. Nenaudokite šveičiamųjų valiklių, nes jie gali pažeisti paviršių. Nemerkite korpuso į vandenį.

5. Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą užtikrinkite, kad prietaisas yra visiškai atvėsęs, sausas ir švarus, priedai sudėti į duonos talpyklą ir dangtis yra uždarytas.

7) Galimos problemos

Duonkepė	Problema	Galima priežastis	Galimas sprendimas
	Iš kepimo talpyklos arba ventiliacijos angų veržiasi dūmai.	Ingredientai prilipę prie kepimo talpyklos arba duonos talpyklos išorėje.	Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo ir nuvalykite duonos talpyklos išorę ar kepimo talpyklą.
	Duona sukritusi viduryje ir drėgna apačioje.	Iškepusi arba pašildyta duona buvo per ilgai palikta talpykloje.	Išimkite duoną iš talpyklos prieš pasibaigiant šildymo funkcijai.
	Ingredientai neišmaišyti arba duona netinkamai iškepusi.	Nustatyta netinkama programa. Užstrigusi minkymo mentelė.	Peržiūrėkite meniu ir kitus nustatymus. Patikrinkite, ar minkymo mentelėje nėra užstrigusių maisto likučių. Išimkite duonos talpyklą ir apžiūrėkite, ar sukasi velenas. Jeigu nėra vienas sprendimas nepadėjo, kreipkitės į platintoją.
Receptai	Duona kyla per greitai.	Per daug mielių, per daug miltų, nepakankamai druskos.	a / b
	Duona nekyla arba kyla nepakankamai	Neįdėta mielių arba jų per mažai Senos mielės Per karštas skystis Mielės susimaišė su skysčiu Netinkama miltų rūšis arba per seni miltai Per daug arba nepakankamai skysčio Per mažai cukraus	a / b e c d e a / b / g a / b
	Tešla iškyla per daug ir veržiasi pro talpyklos kraštus.	Jeigu vanduo per minkštas, mielės fermentuojasi greitai. Per didelis pieno kiekis veikia mielių fermentaciją.	f c
	Duona sukritusi per vidurį.	Duonos kiekis didesnis nei indas, todėl duona sukrito. Fermentacija per trumpa arba per greitą dėl didelės vandens ar kepimo talpyklos temperatūros arba dėl perteklinės drėgmės.	a / f c / h / i
	Sunki struktūra.	Per daug miltų arba per mažai skysčio. Per mažai mielių arba cukraus. Per daug vaisių, viso grūdų miltų arba kurio nors kito ingrediento. Per daug skysčio.	a / b / g a / b b e
	Duonos vidurys neiškepęs.	Per daug arba nepakankamai skysčio. Per daug drėgmės. Receptas su drėgnais ingredientais, pavyzdžiui, jogurtu.	a / b h g
	Atvira, korėta struktūra arba per daug skylių.	Nėra druskos. Didelė drėgmė, vanduo per karštas. Per daug skysčio.	b h / i c
	Korėtas neiškepęs paviršius	Duonos kiekis per didelis talpyklai. Per daug miltų, ypač baltai duonai. Per daug mielių arba per mažai druskos. Per daug cukraus.	a / f f a / b a / b
	a) Tinkamai pamatuokite ingredientus.		
	b) Sureguliuokite ingredientų kiekius ir užtikrinkite, kad įdėti visi ingredientai.		
	c) Naudokite kitą skystį arba palikite atvėsti iki kambario temperatūros. Sudėkite recepte nurodytus ingredientus tinkama tvarka, miltuose padarykite mažą duobutę ir sudėkite ten mieles, stenkitės, kad mielės ir skystis nesiliestų.		
	d) Naudokite šviežius ir tinkamai laikomus ingredientus.		
	e) Sumažinkite bendrą ingredientų kiekį, miltų naudokite ne daugiau nei nurodyta. Visų ingredientų sumažinkite 1/3.		
	f) Pataisykite skysčio kiekį. Jeigu naudojami vandens turintys ingredientai, skysčio kiekį atitinkamai pamažinkite.		
	g) Nuimkite 1–2 šaukštus vandens.		
	h) Nepilkite šilto vandens, jeigu naudojate atidėjimo funkciją. Naudokite šaltus skysčius.		
	i) Išimkite iš talpyklos tik iškepusią duoną ir palikite vėsti ant grotelių 15 minučių, prieš pjaustydami.		
j) Sumažinkite mielių arba visų ingredientų kiekį ¼.			

Prietaiso pavadinimas: DELIMANO JOY duonkepė

Kilmės šalis: Kinija.

DELIMANO prekės ženklas savininkas, importuotojas | ES, tiekėjas: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, Via al Mulino 22, 6814 Kadempinas, Šveicarija.

Platintojas: UAB „Studio moderna“, Žalgirio g. 135, 08217 Vilnius, Lietuva.

Pardavėjo suteikiama komercinė prekės garantija

Šiam prietaisui suteikiama 24 mėnesių garantija. Ji nebus taikoma, jei mechaniškai pažeisite prietaisą, naudosite jį ne pagal paskirtį ar naudojimo instrukciją. Taip pat sugedus prietaisui dėl stichinės nelaimės. Pardavėjas nėra atsakingas už prekių kokybės pablogėjimą, jeigu jis kilo dėl kliento ar kitų asmenų, kuriems klientas pardavė prekes, veiksmų.

KAIP SEKASI NAUDOTI PREKĖ?

Komentuokite po preke www.topshop.lt. Padėsite mums tobulėti, o kitiems pirkeėjams – išsiraiki lengviau!

LV

Paldies, ka izvēlējāties Delimano produktu.

Zīmols Delimano piedāvā inovatīvu un kvalitatīvu virtuves piederumu klāstu, kas nodrošina veselīgu, gardu un patīkamu kulināro pieredzi (gatavojot, cepot un baudot ēdienus), ļaujot jums pilnveidot savas ēst gatavošanas prasmes, neskatoties uz jūsu pašreizējām iemaņām. Gatavojiet. Sviniet. Katru dienu.

Visi Delimano produkti ir vērtīgi, tāpēc viltotāji mēdz atdarināt mūsu preces, tādējādi kaitējot klientiem un piedāvājot tiem zemākas kvalitātes preces bez garantijas un apkalpošanas. Ja pamanāt atdarinātus, viltotus vai līdzīgus produktus, kā arī neautorizētus izplatītājus, lūdz, ziņojiet mums, nosūtot e-pasta vēstuli uz adresi brand.protection@studio-moderna.com, lai palīdzētu mums cīnīties pret nelikumīgu viltotšanu.

Maizes cepšanas ierīce Delimano Joy Bread Maker – Lietotāja rokasgrāmata

Lūdzu, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un saglabāiet to.

BRĪDINĀJUMI

1. Bērni vecumā no 3 līdz 8 gadiem drīkst ieslēgt un izslēgt ierīci tikai tādā gadījumā, ja ierīce ir uzstādīta un novietota lietošanai piemērotā pozīcijā un bērni tiek uzraudzīti vai arī ir saņēmuši norādes par ierīces drošu lietošanu un izprot iespējamus riskus. Bērni vecumā no 3 līdz 8 gadiem nedrīkst pievienot ierīci barošanai, regulēt un tīrīt ierīci vai veikt apkopes darbus.
2. Gādājiet par to, lai bērni nerotaļātos ar ierīci.
3. Pievienojiet barošanas avotam, kas atbilst produkta specifikācijā norādītajam nominālajam spriegumam. Neatbilstoša barošanas avota lietošana var izraisīt strāvas padeves traucējumus vai ierīces kļūmes.
4. Šī ierīce ir aprīkota ar zemētu spraudni. Lūdzu, pārliecinieties par to, ka jūsu mājokļa kontaktrozete ir aprīkota ar zemējumu.
5. So ierīci nedrīkst darbināt tukšu/nepiepildītu (izņemot pirms pirmās lietošanas reizes), jo tādējādi var sabojāt ierīci un/vai radīt traumas lietotājam.
6. Nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi, ir saņēmusi triecienus, nomesta, bojāta, atstāta zem klajas debess vai iemesta ūdenī.
7. Nemēģiniet pārveidot vai remontēt ierīci un uzticiet remontdarbus tikai atbilstoši kvalificētam meistaram.
8. Ja barošanas vads ir bojāts, tā nomaina ir nekavējoties jāuztic autorizētam un kvalificētam meistaram.
9. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai māsaimniecības apstākļos, telpās un sausumā.
10. Pirms lietošanas novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas, stabilas un sausas virsmas.
11. Ierīcē nedrīkst ievietot pārāk lielus pārtikas produktus, metāla folijas iepakojumus vai virtuves rīkus, jo tie var var izraisīt liesmas vai elektrotraumu.
12. Ierīci nedrīkst izmantot aizkaru vai citu viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā, un to nedrīkst atstāt bez uzraudzības.
13. Uzsākot lietošanu, ierīce var izdalīt vieglu aromātu, līdz tā sasniedz temperatūras līdzsvaru.
14. So ierīci nedrīkst atstāt ieslēgtu vai pieslēgtu pie barošanas, kad tā netiek izmantota, kā arī piederumu nomainas vai tīršanas laikā.
15. Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izmazgājiet un izžāvējiet.
16. Lietojot piederumus, kurus nerekomendē un nepārdod produkta izplatītājs, pastāv risks izraisīt īpašuma bojājumus vai traumas.
17. Nepieskarieties karstām virsmām.
18. Lai pasargātu sevi no elektrotraumas, nemērciet vadu, spraudņus vai korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
19. Gādājiet, lai vads nekarātos pāri galda malai un nepieskartos karstām virsmām.
20. Nenovietojiet ierīci pie karstām gāzes vai elektrības plītim un nelieciet to karstā krāsnī.
21. Cepšanas laikā nepieskarieties kustīgajām vai rotējošajām iekārtas daļām.

22. Nekādā gadījumā nesietiet pa maizes pannu no augšas vai sāniem, lai izņemtu pannu, jo tādējādi to var sabojāt.
23. Neapsedziet maizes cepšanas ierīci ar divieli vai citu materiālu, jo tas kavēs karstuma un tvaika izplūšanu. Apsegšana vai saskarsme ar viegli uzliesmojošu materiālu var izraisīt liesmas.
24. Neizmantojiet ierīci tai neparedzētiem mērķiem.
25. Šī ierīce nav paredzēta darbībai, izmantojot ārējo taimeru vai citas attālināti vadāmas sistēmas.
26. Neskatoties uz to, ka produkts ir pārbaudīts, tā lietošana un lietošanas sekas ir lietotāja atbildība.

1) DETALĀS

Maizes cepšanas ierīce Delimano Joy Bread Maker ietver šādas detaļas ar noteiktām funkcijām:

1. attēls (skatiet: ATTĒLU 1. attēls).		
1. Logš	4. Maizes tvertne	7. Mērkarote
2. Vāks	5. Vadības panelis	8. Mērtrauks
3. Micītājs	6. Galvenā vienība	9. Āķis

2) NORĀDES PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

- Pirms pirmās lietošanas reizes, noņemiet iepakojuma un informatīvos materiālus.
- Pārbaudiet, vai komplektācijā ir iekļauti visi piederumi un vai ierīce nav bojāta.
- Notīriet detaļas, ņemot vērā norādes, kas minētas šajā rokasgrāmatā.
- Iestādiet cepšanas ierīci cepšanas režīmā un ļaujiet tukšai ierīcei darboties aptuveni 10 minūtes. Kad ierīce ir atdzisusi, vēlreiz iztīriet to.
- rūpīgi notīvējiet visas detaļas un samontējiet tās. Ierīce ir gatava lietošanai.

PIEZĪME: Šīs procedūras laikā var izdalīties dūmi vai aromāti. Tas ir normāli. Lūdzu, gādājiet par pienācīgu ventilāciju.

3) LIETOŠANA

Tiklīdz maizes cepšanas ierīce tiek pievienota barošanai, atskan garš skaņas signāls un pēc tsa brīža displejā parādās "3:10". Bultiņas virs displeja norāda uz MEDIUM (VIDĒJS) un 900 g. Tie ir noklusējuma iestatījumi.

POGAS UN FUNKCIJAS:

START (SĀKT) / STOP (APTURĒT)

START (SĀKT): Lai uzsāktu programmu, vienreiz nospiediet pogu START/STOP. Atskanēs īss skaņas signāls, sāks mirgot divi laika atskaites punkti, un papildu bulta norādīs programmas posmu (micīšana, rūgšana, cepšana vai sildīšana). Izgaismosies diode, kas apzīmē darbību, un tiks uzsākta programma.

PIEZĪME: Kad ierīce uzsāks darbību, tiks deaktivizētas visas pogas, uzņemot START/STOP. Šī funkcija nodrošina to, lai programma netiktu nevēlami pārtraukta.

STOP (APTURĒT): Lai apturētu programmas darbību, nospiediet un aptuveni 2 sekundes turiet nospiešu pogu START/STOP. Atskanēs skaņas signāls, un bulta norādīs, ka programma ir apturēta. **PAUZE (PAUZE):**

Pēc procedūras uzsākšanas jūs varat vienreiz nospiešu pogu START/STOP, lai apturētu darbību. Ierīce iegūms iestatījumu, un displejā mirgos darbības laiks. Nospiediet vēlreiz pogu START/STOP, lai turpinātu procesu. Ja 10 minūšu laikā netiks nospiesta neviena poga, tad programma turpinās darbību automātiski.

IZVĒLNE

Izvēlne tiek izmantota, lai iestatītu dažādas programmas. Nospiežot to (sekos īss skaņas signāls), secīgi tiks parādītas programmas. Nospiežot un turot pogu nospiešu ilgstoši, LCD displejā parādīsies 12 programmas. Izvēlieties piemērotu programmu. 12 izvēlnu funkcijas ir paskaidrotas tālāk (skatiet **2. attēlu** (skatiet: **ATTĒLU 2. attēls**)).

1. **Parasta maize (Basic Bread):** parastas maizes micīšana, raudzēšana un cepšana. Jūs varat pievienot sastāvdaļas, lai uzlabotu garšu un aromātu.
2. **Franču maize (French Bread):** micīšana, raudzēšana un cepšana ar ilgāku rūgšanas periodu. Maizei būs kraukšķīgāka garoza un gaisīgāka tekstūra.
3. **Pilngraudu kviešu maize (Whole Wheat Bread):** pilngraudu kviešu maizes micīšana, raudzēšana un cepšana. PIEZĪME: Nav ieteicams izmantot atlikšanas funkciju, jo tā var samazināt kvalitāti.
4. **Ātrā maize (Quick):** micīšana, raudzēšana un klaiņa cepšana īsākā laika periodā nekā nepieciešams parastas maizes cepšanai. Taču maize, kas cepta šajā režīmā, parasti ir mazāka un blīvāka.
5. **Saldā maize (Sweet):** saldās maizes micīšana, raudzēšana un cepšana. Jūs varat pievienot sastāvdaļas, lai uzlabotu garšu un aromātu.
6. **Mikla (Dough):** micīšana un raudzēšana bez cepšanas. Izņemiet miklu, lai cepeškrāsnī ceptu smalkmaizītes, picas, tvaicētu maizi u.tml.
7. **Bezglutēna maize (Gluten Free Bread):** bezglutēna maizes micīšana, raudzēšana un cepšana. Jūs varat pievienot sastāvdaļas, lai uzlabotu garšu un aromātu.
8. **Kūka (Cake):** micīšana, raudzēšana (ar sodu un cepamo pulveri) un cepšana.
9. **Ievārījums (Jam):** mājās gatavots ievārījums.
10. **Jogurts (Yogurt):** mājās gatavots jogurts.
11. **Micīšana (Kneading):** miltu micīšana.
12. **Cepšana (Bake):** tikai cepšana bez micīšanas un raudzēšanas. Programmu var izmantot, lai pagarinātu cepšanas laiku.

KRĀSA (COLOR)

Ar šīs pogas palīdzību jūs varat izvēlēties LIGHT (GAISŪ), MEDIUM (VIDĒJU) vai DARK (TUMŠU) garožu. Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos krāsu. Šī poga neattiecas uz programmām "Mikla" un "Micīšana".

KLAIPS (LOAF)

Nospiediet šo pogu, lai izvēlētos klaiņa lielumu. Lūdzu, ņemiet vērā to, ka programmas laiks ir atkarīgs no klaiņa izmēra. Šī poga neattiecas uz programmām "Ātrā maize", "Mikla", "Kūka", "Micīšana" un "Cepšana".

ATLIKŠANAS FUNKCIJA

Ja nevēlaties, lai ierīce uzsāk darbu tūlīt, jūs varat izmantot šo pogu, lai iestatītu atlikšanas laiku.

Izvēlieties, cik drīz jūsu maize būs gatava, nospiežot pogas "LAIKS +" (TIME +) un "LAIKS -" (TIME -). Lūdzu, ņemiet vērā to, ka atlikšanas laikā jāiekļauj cepšanas programmai atvēlētais laiks. Vispirms izvēlieties programmu un brūnuma pakāpi, pēc tam spiediet pogu "LAIKS +", lai palielinātu atlikšanas laiku par 10 minūtēm. Maksimālais atlikšanas laiks ir 13 stundas.

Piemērs: Sობrīd ir 8:30. Jūs vēlaties, lai maize būtu gatava nākamajā rītā, plkst. 7:00, proti, pēc 10 stundām un 30 minūtēm. Izvēlieties izvēlni, krāsu, klaiņa izmēru un spiediet pogu "+", lai pievienotu laiku, līdz LCD displejā ir redzams 10:30. Pēc tam nospiediet pogu START/STOP (SĀKT/APTURĒT), lai aktivizētu atlikšanas programmu. Punkts sāks mirgot, un LCD displejā būs redzama atlikušā laika atskaitē. Svaigā maize būs gatava plkst. 7:00 no rīta. Ja nevēlaties to uzreiz ņemt laukā, tad nekavējoties tiks uzsākts 1 stundu ilgs sildīšanas periods.

PIEZĪMES: Šī poga neattiecas uz programmām "Cepšana".

Cept ar atlikšanu, neizmantojiet ātrbrotis sastāvdaļas, piemēram, olas, svaigu pienu, augļus, sīpolus u.tml.

SILDĪŠANA

Maizi pēc cepšanas var automātiski sildīt 60 minūtes. Ja vēlaties izņemt maizi, izslēdziet programmu, nospiežot pogu START/STOP.

ATMIŅA

Ja maizes gatavošanas laikā tiek pārtraukta barošana, maizes gatavošanas process automātiski tiks atsākts pēc 10 minūtēm, nenospiežot pogu START/STOP. Ja pārtraukums ir ilgāks par 10 minūtēm, tad maizes cepšanas ierīce ir jāpārstartē. Taču, ja mikša ir tikai mīcīšanas fāzē, kad tiek pārtraukta barošana, tad varat uzreiz nospiegt pogu START/STOP, lai turpinātu programmu no sākuma.

VIDE

Ierīce lieliski darbojas dažādās temperatūrās, bet, gatavojot siltās un aukstās telpās, klaipa izmērs var atšķirties. Mēs iesakām gatavot telpās, kurās temperatūra ir no 15 °C līdz 34 °C.

DISPLEJA BRĪDINĀJUMI

1. Ja displejā pēc programmas sāksanas parādīsies uzraksts "HHH", tas nozīmē to, ka temperatūra ierīcē ir pārāk augsta (sekos 5 skaņas signāli). Programma ir jāaptur. Atveriet vāku un 10 līdz 20 minūtes dzēsējiet ierīci.
2. Ja pēc pogas START/STOP nospiešanas displejā parādās uzraksts "LLL" (tas neattiecas uz programmu "Cepšana"), tad temperatūra ierīcē ir pārāk zema (sekos 5 skaņas signāli). Izslēdziet skaņas signālus, nospiežot pogu START/STOP, atveriet vāku un nogaidiet 10 līdz 20 minūtes, lai ierīce sasiltu līdz istabas temperatūrai. Jūs varat ieslēgt CEPSANAS programmu, lai uzsilidētu ierīci ātrāk.

PIEZĪME: Vienmēr gādājiet par to, lai ierīce pirms gatavošanas aklimatizētos istabas temperatūrā, sevišķi, ja tā uzglabāta aukstā vietā.

3. Ja pēc pogas START/STOP nospiešanas displejā parādās uzraksts "Err", atvienojiet ierīci no barošanas, ļaujiet tai atdzist un nogādājiet to pie tuvākā dīlera.

4) Maizes gatavošana

1. Ievietojiet maizes tvērtņi cepšanas nodalījumā un grieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā, līdz tā nofiksējas (atskan klikšķis). Ievietojiet mīcītāju dzenošajā vārpstā. PIEZĪME: Pirms mīcītāja piespīrināšanas dzenošās vārpstas pamatni vēlamā noklāt ar nelielu daudzumu karstumizturīga margāina, lai mikša nepieliptu zem mīcītāja un mīcītāju varētu ērti izņemt no maizes.

2. Ievietojiet sastāvdaļas maizes tvērtnē:

vispirms ielejiet ūdeni vai citu šķidrumu, pēc tam pievienojiet cukuru, sāli un miltus, bet raugu vai cepamo pulveri vienmēr pievienojiet pašās beigās (skatiet 3. attēlu).

PIEZĪME: maksimālais miltu (490 g) un rauga (6 g) daudzums.

3. attēls (skatiet: ATTĒLI, 3. attēls).		
1. Raugs vai soda	2. Sausās sastāvdaļas	3. Ūdens vai cits šķidrums

3. Ar pirkstu izveidojiet bedrīti miltu masas malā. Ievietojiet bedrītē raugu, gādājot, lai tas nenonāk saskarsmē ar šķidrām sastāvdaļām vai sāli.

4. Aizveriet vāku un pievienojiet ierīci barošanai.

5. Spiediet pogu IZVĒLNE (MENU), lai izvēlētos piemērotu programmu.

6. Spiediet pogu KRĀSA (COLOR), lai izvēlētos garozas krāsu.

7. Spiediet pogu KLAIPS (LOAF), lai izvēlētos klaipa lielumu.

8. Iestatiet atlikšanu, nospiežot pogu LAIKS (TIME). Ja vēlaties maizes gatavošanu uzsākt nekavējoties, tad šo soli varat izlaist.

9. Nospiediet pogu START/STOP, lai uzsāktu programmu. Izgaismosies diode, kas liecina par darbību.

PIEZĪME: Sākotnējās maisīšanas vai ātrās maizes gatavošanas gadījumā mikša un sausās sastāvdaļas var sakrāties tvērtnes stūros, tāpēc var nākties palīdzēt ierīcei maisīšanas procesā, lai neveidotos miltu kunkuli. Ja kunkuli veidojas, izmantojiet gumijas lāpstīpu (nav iekļauta komplektācijā).

10. Parastās maizes, franču maizes, pilngraudu kviešu maizes, saldās maizes, bezglutēna maizes, ievārijuma un jogurta programmu darbības laikā atskanēs 10 skaņas signāli. Tie liecina par to, ka jāpievieno sastāvdaļas. Atveriet vāku un pievienojiet sastāvdaļas.

PIEZĪME: Esiet piesardzīgi – cepšanas laikā pa ventilācijas atverēm plūst tvaiks. Tas ir normāli.

11. Kad programma būs beigusī savu darbību, atskanēs 10 skaņas signāli un diode, kas liecina par darbību, nodzīs. Atveriet vāku un paceliet tvērtnes rokturi, lai to atbloķētu (griežot pulksteņrādītāja virzienā), un izceliet maizes tvērtņi.

PIEZĪME: vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

12. Ar lāpstīņu maigi atdaliet maizes sānus no tvērtnes.

PIEZĪME: maizes tvērtne un maize var būt ļoti karsta! Esiet piesardzīgi un lietojiet virtuves cimdus.

13. Apgrieziet maizes tvērtņi otrādi, novietojot uz tīras virtuves virsmas, un maigi kratiet, līdz maize izkrit.

14. Uzmanīgi izņemiet maizi un tvērtnes un pirms griešanas 20 minūtes atdzēsējiet.

PIEZĪME: Pirms klaipa griešanas, izmantojiet āķi, lai izņemtu mīcītāju no klaipa apakšas. Klaips ir karsts, tāpēc nepemiet mīcītāju laukā ar rokām. 15. Ja neatradīsieties blakus vai arī programmas beigās nenospiedīsit pogu START/STOP, tad maize automātiski tiks sildīta 1 stundu. Ja vēlaties izņemt maizi, izslēdziet programmu, nospiežot pogu START/STOP.

5) RECEPTES

Gala rezultāts var atšķirties atkarībā no izmantotajām sastāvdaļām. Ja nepieciešams, pielāgojiet sastāvdaļas, lai iegūtu labāku rezultātu.

PARASTĀ MAIZE:

APIJOMS SASTĀVDAĻĀ	700 g		900 g	
1. Ūdens	280 ml	280 g	330 ml	330g
2. Ella	2 ēdamkarotes	24 g	3 ēdamkarotes	36 g
3. Sāls	1 tējkarote	7 g	1,5 tējkarotes	10 g
4. Čukurs	2 ēdamkarotes	34 g	3 ēdamkarotes	45 g
5. Milti	3 tases	420 g	4 tases	560g
6. Raugs	1 tējkarote	3 g	1 tējkarote	3 g

FRANČU MAIZE:

APIJOMS SASTĀVDAĻĀ	700 g		900 g	
1. Ūdens	280 ml	280 g	330 ml	330g
2. Ella	2 ēdamkarotes	24 g	3 ēdamkarotes	36 g
3. Sāls	1,5 tējkarotes	10 g	2 tējkarotes	14 g
4. Čukurs	1,5 ēdamkarotes	28 g	2 ēdamkarotes	34 g
5. Milti	3 tases	420 g	4 tases	560g
6. Raugs	1 tējkarote	3 g	1 tējkarote	3 g

PILNGRAUDU KVIEŠU MAIZE:

APJOMS SASTĀVDALA	700 g		900 g	
1. Ūdens	280 ml	280 g	330 ml	330g
2. Eļļa	2 ēdamkarotes	24 g	3 ēdamkarotes	36 g
3. Sāls	1 tējkarote	7 g	2 tējkarotes	14 g
4. Pilngraudi	1 tase	110 g	1,5 tases	210 g
5. Milti	2 tases	280 g	2 tases	280 g
6. Brūnais cukurs	2 ēdamkarotes	28 g	2,5 ēdamkarotes	33 g
7. Pienu pulveris	2 ēdamkarotes	14g	3 ēdamkarotes	21g
8. Raugs	1 tējkarote	3 g	1 tējkarote	3 g

ĀTRĀ MAIZE:

APJOMS SASTĀVDALA	900 g	
1. Ūdens (40-50 °C)	330 ml	330 g
2. Eļļa	2 ēdamkarotes	24 g
3. Sāls	1,5 tējkarote	10 g
4. Cukurs	2 ēdamkarotes	34 g
5. Milti	4 tases	560 g
6. Raugs	1,5 tējkarotes	4,5 g

SALDĀ MAIZE:

APJOMS SASTĀVDALA	700 g		900 g	
1. Ūdens	280 ml	280 g	320 ml	320 g
2. Eļļa	2 ēdamkarotes	24 g	3 ēdamkarotes	36 g
3. Sāls	1,5 tējkarotes	10 g	2 tējkarotes	14 g
4. Cukurs	3 ēdamkarotes	45 g	4 ēdamkarotes	58 g
5. Milti	3 tases	420 g	4 tases	560 g
6. Pienu pulveris	2 ēdamkarotes	14 g	2 ēdamkarotes	14 g
7. Raugs	1 tējkarotes	3 g	1 tējkarotes	3 g

MĪKLA:

APJOMS SASTĀVDALA	/	
1. Ūdens	330 ml	330 g
2. Eļļa	2 ēdamkarotes	24 g
3. Sāls	1,5 tējkarotes	10 g
4. Milti	3,5 tases	490 g
5. Cukurs	2 ēdamkarotes	34 g
6. Raugs	0,5 tējkarotes	1,5 g

BEZGLUTĒNA MAIZE:

APJOMS SASTĀVDALA	700 g		900 g	
1. Ūdens	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. Eļļa	2 ēdamkarotes	24 g	3 ēdamkarotes	36 g
3. Sāls	1 tējkarote	7 g	1,5 tējkarotes	10 g
4. Bezglutēna milti	3 tases	420 g	4 tases	560 g
5. Cukurs	2 ēdamkarotes	34 g	2 ēdamkarotes	34 g
6. Raugs	1,5 tējkarotes	4,5 g	1,5 tējkarotes	4,5 g

KŪKA:

APJOMS SASTĀVDALA	/	
1. Eļļa	2 ēdamkarotes	24 g
2. Cukurs	8 ēdamkarotes	96 g
3. Oļas	6	270 g
4. Milti	250 g	
5. Vanīlas pulveris	1 tējkarote	2 g
6. Citronu sula	1,3 ēdamkarotes	10 g
7. Raugs	1 tējkarote	3 g

IEVĀRĪJUMS:

APJOMS SASTĀVDALA	/	
1. Augļu mikstums	200 g	
2. Cukurs	120 g	
3. Ciete	15 g	
4. Ūdens	200 ml	

JOGURTS:

1. Procesa laikā nevieriet vājā un nekratiet augšējo pārsegu, jo tas var kaitēt fermentācijas procesam.

2. lelejet cepamajā pannā pilnpienu un jogurta baktērijas vai īpašās jogurta kultūras, pēc tam aizveriet vāku un nospiediet pogu SART/STOP.
3. Kad process ir noslēdzies, pievienojiet nepieciešamo cukura daudzumu.

APJOMS SASTĀVDAĻĀ	/
1. Pilnpiens	1 L
2. Jogurta dzīvās baktērijas	100ml

MICĪŠANA:

APJOMS SASTĀVDAĻĀ	/	
1. Ūdens	330 ml	330 g
2. Ella	2 ēdamkarotes	24 g
3. Sāls	1,5 tējkarotes	10 g
4. Milti	4 tases	560g
5. Cukurs	2 ēdamkarotes	24 g

CEPŠANA:

Uzslīdīet aukstu maizi, lai padarītu to kraukšķīgāku.

6) Tīrīšana un apkope

Atvienojiet ierīci no barošanas un atdzesējiet.

1. Maizes tvertne: Slaukiet iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu. Nelietojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Pirms uzstādīšanas pannai ir jābūt pilnīgi sausi.
2. Micītājs: ja jums ir grūības noņemt to ass, tad piepildiet tvertni ar siltu ūdeni un mērcējiet aptuveni 30 minūtes. Pēc izņemšanas noslaukiet to ar mitru kokvilnas drānu.
PIEZĪME: gan maizes tvertni, gan micītāju drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
3. Vāks un loģis: slaukiet iekšpusi un ārpusi ar mazliet mitru drānu.
4. Galvenā vienība: maigi noslaukiet korpusa ārējās virsmas ar mitru drānu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var kaitēt virsmai. Neiegremdējiet galveno vienību ūdenī.
5. Pirms maizes cepšanas ierīces novietošanas glabāšanai pārīcinieties, ka tā ir atdzisusi, tīra, sausa un visi piederumi ir ievietoti maizes tvertnē, bet vāks ir aizvērts.

7) Problēmu novēršana

Maizes cepšanas ierīce	Problēma	Iespējamais cēlonis	Iespējams rīsnājums
	No cepšanas nodalījuma vai atverēm plūst dūmi	Sastāvdaļas ir pielīpušas pie cepšanas nodalījuma vai maizes tvertnes ārpusēs	Atvienojiet ierīci no barošanas un noīriniet maizes tvertnes ārpusi vai cepšanas nodalījumu.
	Maize pa vidu saplok, un apakša ir mitra	Maize pēc cepšanas vai sildīšanas ir pārāk ilgi palikusi tvertnē.	Izņemiet maizi no maizes tvertnes, pirms sildīšanas funkcija ir noslēgusies.
	Sastāvdaļas nav sajauktas vai arī maize tiek cepta nepareizi	Nepareizi programmas iestatījumi Micītāja rotēšana ir bloķēta	Pārbaudiet izvēlni un citus iestatījumus. Pārbaudiet, vai micītāju nebloķē graudi vai citas vielas. Izvelciet maizes tvertni un pārbaudiet, vai vārpsta griežas. Ja tā negriežas, tad nogādājiet ierīci tuvākajam dilerim.
Receptes	Maize rūgst pārāk ātri.	Pārāk daudz rauga, pārāk daudz miltu, pārāk maz sāls	a/b
	Maize nerūgst vispār vai rūgst nepietiekoši	Pārāk maz rauga vai arī tas nav pievienots nemaz	a/b
		Vecs vai sastāvējis raugs	e
		Pārāk karsts šķidrums	c
		Raugs ir nonācis kontaktā ar šķidrumu	d
		Nepareizs miltu veids vai veci milti	e
		Pārāk daudz vai pārāk maz šķidruma	a/b/ g
	Mikla piebriest par daudz un iet pāri maizes tvertnes malām	Pārāk maz cukura	a/b
		Ja ūdens ir pārāk miksts, tad raugs vairāk fermentējas Pārāk liels piena daudzums ietekmē rauga fermentāciju	f c
	Maize pa vidu saplok	Miklas daudzums ir lielāks par pannu, tāpēc maize saplok	a/f
		Fermentācija bija pārāk īsa vai pārāk ātra augstās ūdens temperatūras, cepšanas tvertnes temperatūras vai pārāk augstā mitruma dēļ.	c/h/i
	Smagēja, kunkujaina struktūra	Pārāk daudz miltu vai pārāk maz šķidruma	a/b/g
Par maz rauga vai cukura		a/b	
Par daudz augļu, rupja maluma miltu vai citu sastāvdaļu		b	
Par daudz šķidruma		e	
Maize netiek cepta centrā	Pārāk daudz vai pārāk maz šķidruma	a/b/	
	Pārāk augsts mitruma līmenis	h	
	Receptes ar mitrām sastāvdaļām, piemēram, jogurtu	g	
Valēja, rupja struktūra vai pārāk daudz caurumu	Nav sāls	b	
	Pārāk augsts mitruma līmenis, pārāk karsts ūdens	h/i	
	Par daudz šķidruma	c	
Sēnei līdzīga, neizcepta virsma	Maizes apjoms ir pārāk liels šai tvertnei	a/f	
	Pārāk daudz miltu, sevišķi, ja cepat baltmaizi	f	
	Pārāk daudz rauga vai pārāk maz sāls	a/b	
	Pārāk daudz cukura	a/b	

- a) Măriet sastāvdaļas precīzi.
- b) Pielāgojiet sastāvdaļu apjomu un pārļiecinieties, vai ir pievienotas visas sastāvdaļas.
- c) Izmantojiet citu šķidrumu vai ļaujiet tam atdzist līdz istabas temperatūrai. Pievienojiet receptē minētās sastāvdaļas pareizā secībā, izveidojiet miltu masas vidū nelielu grāvīti un iebriet tajā sadrupinātu raugu vai sauso raugu, nelaujot raugam nonākt saskarē ar šķidrumu.
- d) Izmantojiet tikai svaigas un pareizi uzglabātas sastāvdaļas.
- e) Samaziniet kopējo sastāvdaļu apjomu, nepārsniedziet norādīto miltu daudzumu. Samaziniet sastāvdaļu apjomu par 1/3.
- f) Korģējiet šķidruma apjomu. Ja tiek izmantotas sastāvdaļas, kurās ir ūdens, pievienojamā šķidruma apjoms ir attiecīgi jāsamazina.
- g) Nolejiet 1-2 ēdamkarotes ūdens.
- h) Siltos laikapstākļos neizmantojiet atlikšanas funkciju. Izmantojiet aukstus šķidrumus.
- i) Tūlīt pēc cepšanas izņemiet maizi no tvertnes un novietojiet uz režģa, lai pirms sagriešanas 15 minūtes atdzesētu to.
- j) Samaziniet rauga vai visu sastāvdaļu apjomu par 1/4.

MD

Vā multūmim cā atj aies produsele Delimano!

Brandul Delimano aduce o gamā inovatīvā de articole de bucătărie de înaltă calitate, care sunt concepute pentru a oferi o experiență de gătit sănătoasă, gustoasă și plăcută (preparare, gătit și consum de produse alimentare), încurajând pasiunea pentru gătit și distracția indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute foarte valoroase, astfel încât falsificatorilor le place foarte mult să ne copieze și, astfel, să mintă clienții cu o calitate mai proastă, fără garanție și service. Vă rugăm să raportați orice produs copiat, falsificat, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne ajuta să luptăm împotriva contrafacerilor.

Aparat de copt pâine Delimano Joy - Manualul Utilizatorului

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul și salvați-l pentru referințe ulterioare.

ATENȚIE

1. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 și 8 ani pot să / opresc aparatul numai cu condiția ca acesta să fie așezat sau instalat în poziția normală de funcționare prevăzută și să primească supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțelegând pericolele implicate. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 și 8 ani nu trebuie să conecteze, să reglementeze și să curețe aparatul sau să efectueze întreținerea lui.
2. Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu acest aparat.
3. Conectați sursa de alimentare care corespunde cu cea nominală numai pentru acest produs. În caz de utilizare necorespunzătoare, dispozitivul se poate defecta.
4. Acest dispozitiv este echipat cu un conector împământat. Vă rugăm să vă asigurați că priza de perete din casă este bine împământată.
5. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol (cu excepția perioadei înainte de utilizare), deoarece o astfel de acțiune ar putea duce la defectarea aparatului și / sau la rănirea utilizatorului.
6. Dacă dispozitivul nu funcționează așa cum trebuie, a fost lovit, a fost scăpat, deteriorat, lăsat în aer liber sau scufundat în apă, nu-l utilizați.
7. Nu efectuați modificări sau reparații desinestătător și asigurați-vă că orice reparație este efectuată numai de către un tehnician calificat.
8. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit imediat numai de către o persoană autorizată și calificată.
9. Acest dispozitiv este destinat numai pentru uz casnic, în interior și pe o suprafață uscată.
10. Înainte de utilizare, așezați produsul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
11. Nu introduceți în dispozitiv alimente prea voluminoase, pachete cu folie metalică sau ustensile, deoarece acestea pot provoca incendii sau șocuri electrice.
12. Dispozitivul nu trebuie utilizat lângă perdele sau sub, și în preajma altor materiale inflamabile.
13. Mirosurile ușoare sunt posibile la începutul utilizării până când dispozitivul își atinge stabilitatea termică.
14. Acest dispozitiv nu trebuie să fie niciodată pornit sau să rămână conectat la sursa de alimentare când nu este utilizat, în timp ce înlocuiți accesoriile sau în timpul curățării.
15. Spălați și uscați bine înainte de prima utilizare.
16. Utilizarea de atașamente sau accesorii nerecomandate sau care nu sunt vândute de distribuitorul produsului, poate provoca pericole sau vătămări personale sau de proprietate.
17. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
18. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, mufa sau carcasa în apă sau alt lichid.

19. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
20. Nu așezați dispozitivul pe sau lângă o plită electrică, aragaz, sau într-un cuptor încălzit.
21. Nu atingeți părțile mobile sau rotitoare ale mașinii atunci când coaceți.
22. Nu bateți niciodată vasul de copt pe partea superioară sau marginea pentru a scoate produsul, deoarece aceasta poate deteriora vasul.
23. Nu acoperiți niciodată dispozitivul cu un prosop sau orice alt material, căldura și aburul trebuie să poată ieși liber. Poate fi provocat un incendiu dacă dispozitivul este acoperit sau intră în contact cu materiale inflamabile.
24. Nu folosiți aparatul în alt mod decât cel prevăzut.
25. Aparatul nu este proiectat să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem separat cu telecomandă.
26. Deși produsul a fost verificat, utilizarea acestuia și consecințele sunt responsabilitatea strictă a utilizatorului.

1) COMPONENTE

Aparatul de copt pâine Delimano Joy conține următoarele componente pentru următoarele funcții:

Img. 1 (vedeti: **IMAGINI**, Img. 1)

1. Fereastră	4. Vas pentru pâine	7. Lingură de măsurare
2. Capac	5. Panou de control	8. Pahar gradat
3. Accesoriu frământare	6. Unitate principală	9. Cârlig

2) ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați orice materiale promoționale sau de ambalare.
- Verificați toate accesoriile și dispozitivul dacă nu sunt deteriorate.
- Curățați toate piesele conform acestui manual de utilizare.
- Setați dispozitivul la modul de coacere și coaceți fără pâine timp de aproximativ 10 minute. După răcire, curățați-l încă o dată.
- Uscăți bine toate piesele și asamblați-le - aparatul este gata de utilizare.

NOTĂ: Orice fum sau mirosuri produse în timpul acestei proceduri sunt normale. Vă rugăm să asigurați o ventilație suficientă.

3) UTILIZARE

De îndată ce aparatul este conectat la sursa de alimentare, se va auzi un semnal sonor îndelungat și „3:10” apare pe ecran după scurt timp. Săgețile din partea de sus a afișajului sunt orientate spre MEDIUM și 900 g. Aceasta este setarea implicită.

BUTOANE ȘI FUNCȚII:

START / STOP

START: Pentru a porni un program, apăsați butonul START / STOP. Se va auzi un semnal sonor scurt și cele două puncte ale timpului vor începe să clipească, iar săgeata suplimentară va arăta stadiul programului (frământați, ridicați, coaceți sau încălziți). Lumina de lucru se aprinde și programul începe.

NOTĂ: După ce dispozitivul începe să funcționeze, toate butoanele, cu excepția START / STOP sunt inactice. Această caracteristică va ajuta la prevenirea oricărei perturbări neintenționate a funcționării programului.

STOP: Pentru a opri programul, apăsați butonul START / STOP pentru aprox. 2 secunde. Un sunet „bip” și săgeata care indică etapa de oprire a programului indică faptul că programul a fost oprit.

PAUSE: După începerea procedurii, puteți apăsa butonul START / STOP o dată pentru a întrerupe operația. Setarea va fi memorată și timpul de lucru va clipi pe afișaj. Apăsați din nou butonul START / STOP pentru a continua programul. Fără să apăsați niciun buton în decurs de 10 min, programul va continua automat.

MENU

Se utilizează pentru a seta diferite programe. De fiecare dată când este apăsat (însoțit de un semnal sonor scurt), programul va varia. Apăsați continuu butonul, cele 12 meniuri vor fi rotite pentru a se afișa pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri vor fi explicate mai jos (vedeți: **IMAGINI**, Img. 2).

1. **Pâine de bază:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii normale. De asemenea, puteți adăuga ingrediente pentru aromă.
2. **Pâine franceză:** frământarea, creșterea și coacerea într-un timp mai mare. Pâinea va avea de obicei o crustă crocantă și o textură ușoară.
3. **Pâine integrală:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii din făină integrală. NOTĂ: Nu se recomandă utilizarea funcției de start întârziat, deoarece aceasta poate produce rezultate slabe.
4. **Rapid:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii în timp mai mic decât pâinea de bază. Dar pâinea coaptă la această setare este de obicei mai mică, cu o textură densă.
5. **Dulce:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii dulci. De asemenea, puteți adăuga ingrediente pentru aromă.
6. **Aluat:** frământare, creștere, dar fără coacere. Îndepărtați aluatul și folosiți-l pentru a face chifle, pizza, pâine aburită etc. în cuptorul dvs.
7. **Pâine fără gluten:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii fără gluten. De asemenea, puteți adăuga ingrediente pentru aromă.
8. **Tort:** frământare, creștere (cu praf de copt) și coacere.
9. **Gem:** pentru gem de casă.
10. **Iaurt:** pentru iaurt de casă.
11. **Frământare:** doar frământare.
12. **Coacere:** numai coacere, fără frământare și creștere. De asemenea, poate fi utilizat pentru a crește timpul de coacere la setările selectate.

Rumenire

Cu ajutorul butonului, puteți selecta o nuanță DESCHISĂ, MEDIE sau MARONIE pentru crustă. Apăsați acest buton pentru a selecta nuanța dorită. Acest buton nu se aplică programelor Aluat și Frământare.

MĂRIME

Apăsați acest buton pentru a selecta dimensiunea pâinii. Vă rugăm să rețineți că datorită dimensiunii diferite a pâinii, timpul total de funcționare poate varia. Acest buton nu se aplică pentru programele Rapid, Aluat, Tort, Frământare și Coacere.

FUNCTIA START ÎNTĂRZIAT

Dacă nu doriți ca dispozitivul să înceapă să funcționeze imediat, puteți utiliza acest buton pentru a seta timpul de întârziere.

Selectați cât timp va rămâne înainte ca pâinea dvs. să fie gata apăsând butoanele „TIMP +” și „TIMP -”. Vă rugăm să rețineți că timpul de întârziere ar trebui să includă timpul de coacere al programului. La început trebuie selectat programul și gradul de rumenire, apoi apăsați „TIMP +” pentru a crește timpul de întârziere. Întârzierea maximă este de 13 ore.

Exemplu: acum este ora 20:30, dacă doriți ca pâinea dvs. să fie gata, dimineață la ora 7, adică în 10 ore și 30 de minute. Selectați meniul, rumenirea, dimensiunea pâinii, apoi apăsați „+” pentru a adăuga timp până când apare 10:30 pe ecranul LCD. Apoi apăsați butonul STOP / START pentru a activa acest program de întârziere. Puteți vedea punctul aprins și LCD-ul se va număra în jos pentru a afișa timpul rămas. Veți obține pâine proaspătă la 7:00 dimineață, dacă nu doriți să scoateți imediat pâinea, începe timpul de păstrare cald de 1 oră.

NOTE: Acest buton nu se aplică pentru programele Coacere.

Pentru coacerea cu întârziere de timp, nu folosiți ingrediente ușor perisabile, cum ar fi ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă etc.

MENȚINE CALD

Pâinea se poate menține caldă, automat, timp de 60 de minute după coacere. Dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul apăsând butonul START / STOP.

MEMORIE

În cazul în care alimentarea cu energie electrică a fost oprită în timpul procesului de fabricare a pâinii, procesul de fabricare a pâinii va fi continuat automat în decurs de 10 minute, chiar și fără a apăsa butonul START / STOP. Dacă timpul de pauză depășește 10 minute, programul trebuie resetat. Dar dacă aluatul nu este decât la faza de frământare, atunci când sursa de alimentare se oprește, „START / STOP” poate fi apăsat imediat pentru a lua programul de la început.

MEDIU

Aparatul poate funcționa bine într-o gamă largă de temperaturi, dar poate exista o diferență între dimensiunea pâinii între o cameră foarte caldă și una foarte rece. Vă sugerăm că temperatura camerei trebuie să fie între 15 ° C și 34 ° C.

AVERTIZĂRI AFIȘAJ

1. Dacă afișajul arată „HHH” după începerea programului, temperatura din interior este încă prea ridicată (însoțită de 5 sunete sonore). Programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10 până la 20 de minute.

2. Dacă afișajul arată „LLL” după apăsarea butonului START / STOP (cu excepția programului Coacere), înseamnă că temperatura din interior este prea scăzută (însoțită de 5 sunete sonore), opriți sunetul apăsând butonul START / STOP, deschideți capacul și lăsați dispozitivul să se odihnească timp de 10 - 20 de minute pentru a reveni la temperatura camerei. Cealaltă opțiune este selectarea programului COACERE și face ca temperatura să crească rapid.

NOTĂ: Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul „se acclimatizează” la temperatura camerei înainte de coacere, mai ales dacă a fost depozitat la loc rece înainte de utilizare.

3. Dacă pe ecran apare „Er” după ce apăsați START / STOP, scoateți dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească și duceți-l la cel mai apropiat Reprezentant.

4) Modul de preparare a pâinii

1. Introduceți recipientul pentru pâine în comparTimentul de copt și rotiți-l în sensul acelor de ceasomeric până când este blocat („faceți clic”). Introduceți accesoriul pentru frământare pe mecanismul de rotire.

NOTĂ: Se recomandă aplicarea unei cantități mici de margarină rezistentă la căldură în partea de jos a mecanismului de rotire înainte de a plasa accesoriul pentru frământare, pentru a evita lipirea aluatului, iar accesoriul pentru frământare să poată fi îndepărtat ușor din pâine.

2. Introduceți ingredientele în recipientul pentru pâine:

apa sau substanța lichidă trebuie introduse în primul rând, apoi adăugați zahărul, sarea și făina, adăugați întotdeauna drojdia sau praful de copt ca ultim ingredient (a se vedea img. 3).

NOTĂ: cantitățile maxime de făină (490 g) și drojdie (6 g) care pot fi utilizate.

img_3 (vedeți: IMAGINI, img_3)

1. Drojdie	2. Ingrediente uscare	3. Apă sau lichide
------------	-----------------------	--------------------

3. Cu degetul faceți o mică gaură în făină. Adăugați drojdia și, asigurați-vă că nu intră în contact cu ingredientele lichide sau sarea.

4. Închideți ușor capacul și conectați dispozitivul la sursa de alimentare.

5. Apăsați butonul Meniu până când este selectat programul dorit.

6. Apăsați butonul RUMENIRE pentru a selecta culoarea dorită a crustei.

7. Apăsați butonul MĂRIME pentru a selecta dimensiunea dorită.

8. Setați timpul de întârziere apăsând butonul TIMP. Acest pas poate fi omis dacă doriți ca dispozitivul să înceapă să funcționeze imediat.

9. Apăsați butonul START / STOP pentru a începe să funcționeze și lumina de lucru se aprinde.

NOTĂ: În timpul amestecării inițiale de pâine rapidă, ingredientele uscate se pot aduna în colțurile recipientului, poate fi necesar să ajutați dispozitivul să se amestece pentru a evita cocoloșele de făină. Dacă este nevoie, folosiți o spatulă de cauciuc (nu este inclusă).

10. Pentru programul de Pâine de bază, Franceză, Grâu integral, Dulce, Fără gluten, Gem și laurt, se vor auzi 10 sunete sonore în timpul funcționării. Aceasta vă va solicita să adăugați ingrediente. Deschideți capacul și puneți câteva ingrediente.

NOTĂ: Aveți grijă - este posibil ca aburul să iasă prin fantele de aerisire din capac în timpul coacerii. Asta este normal.

11. După terminarea programului, se vor auzi 10 bipuri, iar lumina de funcționare se va stinge. Deschideți capacul și ridicați mânerul containerului pentru a debloca (în sens orar) și ridicați recipientul pentru pâine.

NOTĂ: Utilizați întotdeauna mănuși de siguranță pentru cuptor.

12. Utilizați o spatulă antiaderentă pentru a slăbi ușor marginea pâinii din recipient.

NOTĂ: recipientul și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manevrați întotdeauna cu grijă și folosiți mănuși sigure pentru cuptor.

13. Întoarceți recipientul de pâine cu capul în jos pe o suprafață curată și agitați ușor până când pâinea se desprinde.

14. Îndepărtați cu atenție pâinea din recipient și răcoriți aproximativ 20 de minute înainte de a tăia.

NOTĂ: Înainte de a tăia pâinea, folosiți cârligul pentru a îndepărta accesoriul pentru frământare din partea de jos a pâinii. Pâinea este fierbinte, nu folosiți niciodată mâna pentru a îndepărta cârligul de frământare.

15. Dacă sunteți în afara camerei sau nu ați apăsat butonul START / STOP la sfârșitul programului, pâinea va fi menținută caldă automat timp de 1 oră, dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul cu START / STOP.

5) RETETE

Rezultatul final poate varia, în funcție de tipul de ingrediente utilizate și de mediu. Dacă este nevoie, ajustați-le ușor pentru a obține cele mai bune rezultate.

PÂINE DE BAZĂ:

MĂRIME	INGREDIENTE	700g	900g	
1. APĂ		280 ml	280g	330 ml
2. ULEI		2 linguri	24g	3 linguri
3. SARE		1 lingurițe	7g	1,5 lingurițe
4. ZAHĂR		2 linguri	34g	3 lingurițe
5. FĂINĂ		3 căni	420g	4 căni
6. DROJDIE		1 lingurițe	3g	1 lingurițe
				3g

PÂINE FRANTUZEASCĂ:

MĂRIME INGREDIENTE	700g		900g	
1. APĂ	280 ml	280g	330 ml	330g
2. ULEI	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. SARE	1,5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. ZAHĂR	1,5 linguri	28g	2 linguri	34g
5. FĂINĂ	3 căni	420g	4 căni	560g
6. DROJDIE	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

PÂINE INTEGRALĂ:

MĂRIME INGREDIENTE	700g		900g	
1.APĂ	280ml	280g	330ml	330g
2.ULEI	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3.SARE	1 lingurițe teaspoons	7g	2 lingurițe	14g
4.CEREALE INTEGRALE	1 căni	110g	1,5 cană	220g
5.FĂINĂ	2 linguri	28g	2,5 linguri	33g
6.ZAHĂR BRUN	2 căni	280g	2 căni	280g
7.LAPTE PRAF	2 lingurițe	14g	3 linguri	21g
8.DROJDIE	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

PÂINE RAPIDĂ:

MĂRIME INGREDIENTE	900g	
1. Apă (40-50°C)	330ml	330g
2. ULEI	2 linguri	24g
3. SARE	1,5 lingurițe	10g
4. ZAHĂR	2 linguri	34g
5. FĂINĂ	4 căni	560g
6. DROJDIE	1,5 lingurițe	4,5g

PÂINE DULCE:

MĂRIME INGREDIENTE	700g		900g	
1. APĂ	280ml	280g	320ml	320g
2. ULEI	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. SARE	1,5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. ZAHĂR	3 linguri	45g	4 linguri	58g
5. FĂINĂ	3 căni	420g	4 căni cups	560g
6. PRAF DE LAPTE	2 linguri	14g	2 linguri	14g
7. DROJDIE	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

ALUAT:

MĂRIME INGREDIENTE	/	
1. APĂ	330ml	330g
2. ULEI	2 linguri	24g
3. SARE	1,5 lingurițe	10g
4. FĂINĂ	4 căni	560g
5. ZAHĂR	2 linguri	34g
6. DROJDIE	0,5 lingurițe	1,5g

PÂINE FĂRĂ GLUTEN:

MĂRIME INGREDIENTE	700g		900g	
1. APĂ	280ml	280g	330ml	330g
2. ULEI	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. SARE	1 lingurițe	7g	1,5 lingurițe	10g
4. FĂINĂ FĂRĂ GLUTEN	3 căni	420g	4 căni	560g
5. ZAHĂR	2 linguri	34g	2 linguri	34g
6. DROJDIE	1,5 lingurițe	4,5g	1,5 lingurițe	4,5g

TORT:

MĂRIME INGREDIENTE	/	
1. ULEI	2 linguri	24g
2. ZAHĂR	8 linguri	96g
3. OU	6	270g
4. FĂINĂ	250 g	
5. VANILIE	1 lingurițe	2g
6. SUC DE LĂMÂIE	1,3 linguri	10g
7. DROJDIE	1 lingurițe	3g

DULCEAȚĂ:

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. PULPĂ	200g
2. ZAHĂR	120g
3. AMIDON	15g

IAURT:

- În timpul procesului, vă rugăm să nu deschideți capacul, aceasta va afecta performanța fermentației.
- În recipientul de copt puneți lapte integral și bacterii de iaurt sau tulpini speciale de iaurt, închideți capacul și apăsați butonul START / STOP.
- Adăugați cantitatea corectă de zahăr după ce ați terminat.

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. LAPTE	1L
2. BACTERII DE IAURT	100ml

FRĂMĂNTARE:

MĂRIME INGREDIENTE	/	
1. APĂ	330ml	330g
2. ULEI	2 linguri	24g
3. SARE	1,5 lingurițe	10g
4. FĂINĂ	4 căni	560g
5. ZAHĂR	2 linguri	24g

COACERE:

Pentru a încălzi pâinea rece sau pentru a o face mai crocantă.

6) Curățare și întreținere

Deconectați mașina de la sursa de alimentare și lăsați-o să se răcească.

- Recipientul pentru pâine: Ștergeți interiorul și exteriorul cu o cârpă umedă. Nu folosiți niciun detergent sau abraziv. Vasul trebuie să fie uscat complet înainte de instalare.
- Accesorii frământare: dacă este dificil să-l scoateți din osie, umpleți recipientul cu apă caldă și lăsați-l să se înmoaie aproximativ 30 de minute. După ce a fost îndepărtat, ștergeți-l cu atenție cu o cârpă umedă de bumbac.

NOTĂ: atât recipientul pentru pâine, cât și frământătorul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

3. Capacul cu fereastră: curățați capacul în interior și exterior cu o cârpă ușor umedă.

4. Unitatea principală: ștergeți ușor suprafața exterioară a carcsei cu o cârpă umedă. Nu folosiți niciun produs de curățare abraziv, deoarece ar putea deteriora suprafața. Nu scufundați niciodată unitatea principală în apă.

5. Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că s-a răcit complet, este curat și uscat, toate accesoriile sunt depozitate în recipientul pentru pâine și capacul este închis.

7) Probleme

Aparat de copt pâine	Problema	Cauza posibilă	Soluția posibilă
	Iese fum din compartimentul de copt sau din aerisiri.	Sunt ingrediente lipite în compartimentul de coacere sau pe exteriorul recipientului pentru pâine.	Deconectați de la sursa de alimentare și curățați exteriorul recipientului de pâine sau al compartimentului de copt.
	Pâinea coboară la mijloc și este umedă la fund.	Pâinea a fost lăsată prea mult în recipient după coacere și încălzire.	Scoateți pâinea din recipientul de pâine înainte de finalizarea funcției de încălzire.
	Ingredientele nu sunt amestecate sau pâinea nu se coace corect.	Setarea incorectă a programului. Rotirea frământătorului este blocată.	Verificați meniul selectat și celelalte setări. Verificați dacă frământătorul nu este blocat de cocloașe, etc. Scoateți recipientul pentru pâine și verificați dacă axa se rotește. Dacă nu este cazul, întoarceți dispozitivul la cel mai apropiat reprezentant.

receptles	Pâinea crește prea repede.	Prea multă drojdie, prea multă făină, nu este suficientă sare.	a/b
	Pâinea nu crește deloc sau nu suficient.	Prea puțină drojdie sau deloc.	a/b
		Drojdie veche.	e
		Lichid prea fierbinte.	c
		Drojdia a intrat în contact cu lichidul.	d
		Tip de făină greșit sau făină învechită.	e
		Prea mult sau prea puțin lichid.	a/b/g
		Prea puțin zahăr.	a/b
	Aluatul crește prea mult și se varsă din recipientul de pâine.	Dacă apa este prea moale, drojdia se fermentează mai tare.	f
		Prea mult lapte afectează fermentarea drojdiei.	c
	Pâinea coabază la mijloc.	Volumul de aluat este mai mare decât vasul și pâinea scade.	a/f
	Structură prea densă, tare.	Fermentația este prea scurtă sau prea rapidă datorită temperaturii excesive a apei sau a camerei de coacere sau a umezelii excesive.	c/h/i
		prea multă făină sau prea puțin lichid	a/b/g
		Prea puțină drojdie sau zahăr.	a/b
		Prea multe fructe, cereale integrale sau din unul dintre celelalte ingrediente.	b
	Pâinea nu se coace în centru	Prea mult lichid.	e
		Prea mult sau prea puțin lichid.	a/b/
		Prea multă umiditate.	h
	Structură deschisă sau prea multe găuri.	Retete cu ingrediente umede, de ex. laurt.	g
		Nu este sare.	b
Umiditate mare, apă prea caldă.		h/i	
Prea mult lichid.		c	
Suprafață încrețită, necoaptă.	Prea mult lichid.	c	
	Mărimea pâinii este prea mare pentru recipient.	a/f	
	Prea multă făină, în special pentru pâinea albă.	f	
	Prea multă drojdie sau prea puțină sare.	a/b	
	Prea mult zahăr.	a/b	

a) Măsurati corect ingredientele.
b) Reglați cantitățile de ingrediente și verificați dacă au fost adăugate toate ingredientele.
c) Folosiți un alt lichid sau lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Adăugați ingredientele specificate în rețetă în ordinea corectă, faceți un mic șanț în mijlocul făinii și puneți drojdia, evitați să lăsați drojdia și lichidul să intre în contact direct.
d) Utilizați numai ingrediente proaspete și corect depozitate.
e) Reduceți cantitatea totală de ingrediente, nu utilizați mai mult decât cantitatea specificată de făină. Reduceți toate ingredientele cu 1/3.
f) Corectati cantitatea de lichid. Dacă se folosesc ingrediente care conțin apă, cantitatea de lichid care trebuie adăugată trebuie redusă corespunzător.
g) Scoateți 1-2 linguri de apă.
h) În caz de vreme caldă nu folosiți funcția de Start întâziat. Folosiți lichide reci.
i) Scoateți pâinea din recipient imediat după coacere și lăsați-o să se răcească cel puțin 15 minute înainte de a o tăia.
j) Reduceți cantitatea de drojdie sau toate cantitățile de ingrediente cu 1/4.

ME

Hvala Vam što ste izabrali Delimanove proizvode!

Delimano Vam donosi inovativan asortiman posuda visokog kvaliteta koje je dizajnirano da obezbijedi zdravo, ukusno i ugodno iskustvo u kuvanju (priprema, kuvanje i konzumiranje hrane) ohrabrujući strast za kuvanjem i zabavom bez obzira na stepen vještine kuvanja. Kuvajte. Slavite. Svaki dan.

Svi Delimanoovi proizvodi se smatraju vrlo vrijednim, pa ih falsifikatori pokušavaju kopirati i na taj način zloupotrebljavaju kupce sa proizvodima lošijeg kvaliteta bez garancije i servisa. Molimo Vas, prijave sve kopije, falsifikate, slične proizvode ili neovlašćenog distributera na brand.protection@studio-moderna.com kako bi nam pomogli u borbi protiv ilegalnih falsifikata.

Delimano Joy Aparat za Hljeb - Uputstvo za Upotrebu

Molimo Vas, pročitajte ovo uputstvo temeljno prije upotrebe i sačuvajte ga za buduće korišćenje.

UPOZORENJA

1. Djeca od 3 godine i manje od 8 godina smiju samo da uključe / isključe ON/OFF uređaj, pod uslovom da je postavljen i instaliran u pravilnoj poziciji za rad, ako su pod nadzorom i ako su primili instrukcije o pravilnom korišćenju uređaja na siguran i razumljiv način u skladu sa pravilima. Djeca od 3 godine i manje od 8 godina ne smiju uključivati uređaj u struju, ne smiju ga regulisati, čistiti ili koristiti korisničko uputstvo.
2. Djeca moraju biti pod nadzorom kako se uređaj ne bi koristio kao igračka.
3. Uključite uređaj u napajanje koje odgovara označenoj voltaži na proizvodu. U slučaju zloupotrebe snage može doći do kvara.
4. Ovaj uređaj je opremljen sa prekidačem za uzemljenje. Molimo Vas, koristite utičnice u kući koje su takođe sa uzemljenjem.
5. Ovaj uređaj ne smije nikada raditi kada je prazan/nenapunjen (osim tokom prve upotrebe), takav

- postupak može dovesti do kvara i/ili povrede korisnika.
6. U slučaju da uređaj ne radi kako bi trebalo, ako je dobio oštar udarac, ako ste ga ispustili, oštetili, ostavili vani ili ispustili u vodi, nemojte ga koristiti.
 7. Nemojte pokušavati bilo kakvu vrstu rastavljanja ili poravke sami i osigurajte da se svaka vrsta popravke vrši isključivo od strane kvalifikovanih tehničara.
 8. U slučaju da je kabl oštećen, mora odmah biti zamijenjen od strane autorizovane i kvalifikovane osobe.
 9. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za kućnu, unutrašnju i suhu upotrebu.
 10. Prije upotrebe, postavite proizvod na tvrdoj, ravnoj, stabilnoj i suvoj površini.
 11. Predimenzionirana hrana, metalne folije od pakovanja ili pribor se ne smiju koristiti u uređaju jer takav postupak može izazvati strujni udar.
 12. Uređaj se ne smije koristiti u blizini ili ispod zavjesa ili drugih vrsta zapaljivih materijala i mora biti pod nadzorom.
 13. Mali mirisi su mogući na početku upotrebe dok uređaj dostigne termičku stabilnost.
 14. Ovaj uređaj ne smije ostati uključen ili uključen u struju kada nije u upotrebi, kada mijenjate dodatke ili tokom čišćenja.
 15. Operite i osušite temeljno prije prve upotrebe.
 16. Upotreba dodataka koji nijesu prodani ili preporučeni od strane proizvođača mogu dovesti do povrede korisnika ili imovine.
 17. Nemojte dodirivati vrelu površinu.
 18. Da se zaštitite od strujnog udara, nemojte potapati kabl, utikač ili kućište u vodi ili drugoj vrsti tečnosti.
 19. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivica stola ili vrelih površina.
 20. Nemojte postavljati uređaj u blizini vrelog gasa, električnih sagorijevača ili zagrijanih pećnica.
 21. Nemojte dodirivati ili pomjerati djelove koji se okreću dok uređaj peče.
 22. Nemojte nikada udarati po ivicama i površini posude za hljeb da biste odvojili posudu, možete izazvati oštećenja.
 23. Nemojte pokrivati aparat za hljeb sa kuhinjskim krpama ili drugim materijalima, toplota i para moraju slobodno izlaziti iz aparata. Ovaj postupak može izazvati požar uslijed pokrivanja ili kontakta sa zapaljivim materijalima.
 24. Nemojte koristiti uređaj za namjenu koja nije opisana u ovom uputstvu.
 25. Uređaj nije namijenjen za rad preko spoljašnjih tajmera ili odvojenih daljinsko - kontrolnih sistema.
 26. Iako je proizvod provjeren, njegova upotreba kao i posljedice su strogo korisnikova odgovornost.

1) Djelovi

Delimano Joy Aparat za Hljev sadži sljedeće djelove za sljedeće funkcije:

Slika 1 (pogledajte: SLIKE , Slika 1)		
1. Prozor	4. Posuda za hljeb	7. Mjerna kašika
2. Poklopac	5. Kontrolna tabla	8. Mjerna čaša
3. Mjješćica	6. Glavni uređaj	9. Kuka

2) PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije korišćenja uređaja prvi put, otklonite sve promotivne materijale od pakovanja.
- Provjerite sve djelove i da li postoje vidljiva oštećenja.
- Očistite sve djelove prema uputstvu.
- Podesite aparat za hljeb na režimu za pećenja, uključite ga praznog oko 10 minuta. Nakon hlađenje očistite još jedan put.
- Osušite sve djelove temeljno i montirajte - uređaj je sada spreman za korišćenje.

NAPOMENA: Dim ili mirisi prilikom ovog postupka su normalni. Molimo Vas, osigurajte potrebnu ventilaciju.

3) UPOTREBA

Kada uključite uređaj u struju, dug "bip" zvuk će se čuti i "3:10" će se pojaviti na ekranu nakon kraćeg vremena. Strelce na vrhu ekrana će upućivati na MEDIUM i 900 g. Ovo je uobičajeno podešavanje.

DUGMAD I FUNKCIJE:

START/STOP

START: Da pokrenete program, pritisnite START/STOP dugme jednom. Kratak bip zvuk će se čuti i dvije tačke na vremenu će početi da trepere, a dodatne strelce će pokazati nivo programa (miješanje, nadolaženje, pećenje ili grijanje). Radno svijetlo se gasi i program počinje.

NAPOMENA: Nakon što uređaj krene sa radom sva dugmad osim START/STOP nijesu aktivna. Ova odlika će pomoći da se spriječi nenamjerno ometanje rada programa.

STOP: Da zaustavite program, pritisnite START/STOP dugme okvirno 2 sekunde. "Bip" zvuk i strelica koja prikazuje isključivanje faze programa ukazuje da je program zaustavljen. **PAUZA:** Nakon što procedura krene, možete pritisnuti START/STOP dugme jednom da pauzirate operacije. Podešavanje će se zapaniti i radno vrijeme će treperiti na ekranu. Pritisnite START/STOP dugme ponovo da nastavite sa programom. Bez pritiskanja programa 10 minuta, program će sam automatski nastaviti.

MENI (opcije)

Koristi se za podešavanje različitih programa. Svakog puta kada se pritisne (pračen kratkim zvukom) program će varirati. Pritisnite dugme neprekidno, 12 opcija će biti pokrenuto ciklično kako bi se prikazali na LCD ekranu. Izaberite željeni program. Funkcije 12 opcija će biti objašnjeni kao dolje (pogledajte takođe *Slika 2* (pogledajte: **SLIKE, Slika 2**)).

1. **Obični Hljeb:** miješanje, nadolaženje i pečenje normalnog hljeba. Možete takođe dodati sastojke da poboljšate ukus.
2. **Francuski Hljeb:** miješanje, nadolaženje i pečenje u dužem vremenskom periodu. Hljeb će imati hrskaviju koru i lagalniju teksturu.
3. **Integralni Hljeb:** miješanje, nadolaženje i pečenje hljeba od integralnog brašna. NAPOMENA: ne savjetuje se upotreba funkcije odlaganja jer može dovesti do lošijih rezultata.
4. **Brzo:** miješanje, nadolaženje i pečenje, u kraćem roku nego Obični Hljeb. Ali pečenje hljeba na ovom podešavanju obično je manji hljeb sa gustom teksturom.
5. **Slatki Hljeb:** miješanje, nadolaženje i pečenje, slatkog hljeba. Možete takođe dodati sastojke za bolji ukus.
6. **Tijesto:** miješanje, nadolaženje ali bez pečenja. Izvadite tijesto i koristite ga za pravljenje rolni od tijesta, hljeba na pari, itd. u Vašoj remi.
7. **Hljeb bez Glutena:** miješanje, nadolaženje i pečenje za hljeb bez glutena. Možete takođe dodati sastojke za bolji ukus.
8. **Kolač:** miješanje, nadolaženje (sa sodom ili praškom za pecivo) i pečenje.
9. **Džem:** Za domaći džem
10. **Jogurt:** Za domaći jogurt
11. **Gnječenje:** miješanje
12. **Pečenje:** samo pečenje, bez miješanja i nadolaženja. Takođe, koristi se za povećanje vremena pečenja na izabranom podešavanju.

BOJA

Sa dugmetom, možete izabrati boju kore SVUETLA, SREDNJA ili TAMNA. Pritisnite dugme da izaberete boju koju želite. Ovo dugme nije primjenljivo na programima Tijesto i Miješanje.

VEKNA

Pritisnite ovo dugme da izaberete veličinu Vekne Hljeba. Molimo Vas, upamtite da vrijeme za operacije može varirati u zavisnosti od veličine vekne. Ovo dugme nije primjenljivo za programe Quick (brzo), Dough (Tijesto), Cake (Kolač), Kneading (Miješanje) i Bake (Pečenje).

ODLAGANJE funkcija

Ako ne želite da uređaj krene da radi odmah, možete koristiti ovu funkciju da odložite vrijeme.

Izaberite koliko će biti odlaganje pritiskanjem dugmeta "TIME +" i "TIME -". Molimo Vas, upamtite da vrijeme odlaganja treba da uključuje vrijeme pečenja. U početku se moraju odabrati program i stepen boje, zatim pritiskanjem "TIME +" povećate vrijeme odlaganja uz povećanje od 10 minuta. Maksimalno vrijeme odlaganja je 13 sati.

Primjer: Sada je 20:30, ako želite da Vaš hljeb bude spreman sljedećeg jutra u 7 sati odlažete ga za 10 sati i 30 minuta. Odaberite u opcijama boju, veličinu vekne i pritisnite "+" da dodate vrijeme dok se pojavi 10:30 na LCD. Zatim, pritisnite STOP/START dugme da odložite program. Vidjećete da tačka treperi na LCD i odbrojava preostalo vrijeme. Imaćete svježi hljeb u 7:00 ujutro, ako ne želite da izvadite hljeb odmah, čuvanje od 1 sata će se aktivirati.

NAPOMENA: Ovaj program nije primjenljiv na programu Pečenje.

Za odlaganje vremena pečenja, nemojte koristiti lako kvartirive sastojke kao što su jaja, svježe mlijeko, voće, luk, itd.

ČUVANJE TOPLOTE

Hljeb se može automatski čuvati toplim do 60 minuta nakon pečenja. Ako želite da izvadite hljeb, isključite program off pritiskanjem START/STOP dugmeta.

MEMORIJA

U slučaju da je došlo do isključenja struje u toku pravljenja hljeba, proces pravljenja hljeba će se nastaviti automatski u roku 10 minuta, čak bez pritiskanja START/STOP dugmeta. U slučaju da je prekid premašio 10 minuta aparat se mora restartovati. Ako tijesto nije dalje od faze miješanja kada se napajanje prekinulo "START/STOP" dugme se može pritisnuti da se nastavi program od početka.

OKRUŽENJE

Uređaj može raditi u širokom rasponu temperature, ali može postojati razlika u veličini vekne u zavisnosti da li je prostorija veoma topla ili veoma hladna. Preporučena temperatura prostorije treba da bude između 15 °C i 34 °C.

EKRAN UPOZORENJA

1. Ako ekran prikazuje "HHH" nakon što je program krenuo, temperatura unutar je i dalje previše visoka (u pratnji 5 zvučnih signala). Program se mora zaustaviti. Otvorite poklopac i dozvolite uređaju da se ohladi od 10 do 20 minuta.

2. Ako ekran prikaže "LLL" nakon pritiskanja START/STOP dugmeta (osim programa PEČENJE), što znači da je temperatura unutar pekača previše niska (u pratnji 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskanjem START/STOP dugmeta, otvorite uređaj i ostavite da se odmoći od 10 do 20 minuta da vratite na sobnu temperaturu. Druga opcija je da izaberete program PEČENJE da povećate sobnu temperaturu drastično.

NAPOMENA: Uvijek budite sigurni da je uređaj "aklimatizovan" sobnoj temperaturi prije pečenja, posebno ako je prije upotrebe bio odložen u hladnoj prostoriji.

3. Ako ekran prikaže "Err" nakon pritiskanja START/STOP, isključite uređaj iz napajanja, ostavite da se ohladi i odnesite ga do najbližeg distributera.

4) Kako napraviti hljeb

1. Priključite posudu za pravljenje hljeba unutar kućišta i okrenite u pravcu kazaljki na satu da zaključate ("klik" zvuk) . Priključite mješalicu u pogonsko vratilo.

NAPOMENA: Preporučuje se nanošenje male količine otpornog na toplotu margarina oko dna pogonske osovine prije montiranja gnječilice kako biste izbjegli da se tijesto zaljepi ispod mješalice i kako bi se tijesto lako odvajalo sa mješalice.

2. Sipajte sastojke u posudi za hljeb:

Vodu i tečne sastojke treba sipati prvo, zatim šećer, so i brašno, uvijek dodajte kvasac ili prašak za pecivo kao posljednje sastojke (pogledajte Sliku 3).

NAPOMENA: maksimalna količina brašna (490 g) i kvasca (6 g) koji se mogu koristiti.

Slika 3 (pogledajte: SLIKE, Slika 3)

1. Kvasac ili soda	2. Suvi sastojci	3. Voda ili druga tečnost
--------------------	------------------	---------------------------

3. Sa prstom napravite malo udubljenje sa jedne strane brašna. Dodajte kvasac u udubljenju, vodite računa da ne dođe u kontakt sa vodom ili sa solju.

4. Zatvorite poklopac i uključite uređaj u struju.

5. Pritisnite Menu (opcije) dugme dok izaberete program koji želite.

6. Pritisnite COLOR (boja) dugme da izaberete boju kore.

7. Pritisnite LOAF (veličina vekne) da izaberete veličinu.

8. Podesite odlaganje vremena pritiskanjem TIME (vrijeme) dugme. Ovaj korak možete preskočiti ako želite da pečenje krene odmah.

9. Pritisnite START/STOP dugme da uključite, uključuje se radno svijetlo.

NAPOMENA: Tokom početnog miješanja brzog hljeba, tijesto i suvi sastojci se mogu skupiti u uglovima posude, možda će biti potrebno da pomognete uređaju da skupi sastojke da biste izbjegli grudvice brašna. Ako je tako koristite gumenu špatulu (ne dolazi).

10. Za programe za Obični, Francuski, Integralni, Slatki, Džem, Jogurt, 10 zvučnih signala će se čuti tokom operacija. Ovo će Vas obavijestiti da dodate sastojke. Otvorite poklopac da dodate sastojke.

NAPOMENA: Vodite računa – moguće je da će para izlaziti kroz proreze ventila tokom pečenja. Ovo je normalno.

11. Kada je program završen 10 zvukova će se čuti, a radno svjetlo će se isključiti. Otvorite poklopac i podignite ručku od posude da otključate (u pravcu suprotnom od kazaljki na satu) i podignite posudu.

NAPOMENA: Uvijek koristite zaštitne rukavice.

12. Koristite najljepšiju špatulu da nježno odvojite hljeb iz posude.

NAPOMENA: posuda za hljeb i hljeb mogu biti veoma vrela! Uvijek rukujte sa pažnjom i nosite rukavice otporne na toplotu.

13. Okrenite posudu za pečenje hljeba naopačke na čistoj površini za kuvanje i nježno protresite da izvadite hljeb.

14. Odvojite hljeb pažljivo iz posude i ostavite da se ohladi najmanje 20 minuta prije rezanja.

NAPOMENA: Prije rezanja vekne, koristite kuku da odvojite mješalicu sa dna vekne. Vekna je vrela, nemojte koristiti ruke da odvojite sječivo za miješanje.

15. Ako se nalazite van prostorije ili niste pritisnuli START/STOP dugme na kraju programa, hljeb će se održavati toplim automatski 1 sat, ako želite da izvadite hljeb vani, pritisnite program off sa START/STOP dugmetom.

5) RECEPTI

Rezultati mogu varirati u zavisnosti od vrste sastojaka koje koristite i uslova. Ukoliko je potrebno blago ih prilagodite za najbolje rezultate.

OSNOVNI HLJEB:

VELIČINA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280 ml	330 ml
2.	Ulje	2 kašike	3 kašike
3.	So	1 kašičica	1,5 kašičica
4.	Šećer	2 kašike	3 kašike
5.	Brašno	3 čaše	4 čaše
6.	Kvasac	1 kašičica	1 kašičice

FRANCUSKI HLJEB:

VELIČINA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280 ml	330 ml
2.	Ulje	2 kašike	3 kašike
3.	So	1,5 kašičica	2 kašičice
5.	Šećer	1,5 kašika	2 kašike
4.	Brašno	3 čaše	4 čaše
6.	Kvasac	1 kašičica	1 kašičica

HLJEB OD INTEGRALNOG BRAŠNA:

VELIČINA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280ml	330ml
2.	Ulje	2 kašičice	3 kašike
3.	So	1 kašičica	2 kašičice
4.	Integralno brašno	1 čaša	1,5 čaša
5.	Brašno	2 čaše	2 čaše
6.	Šećer	2 kašike	2,5 kašie
7.	Mlijeko u prahu	2 kašike	3 kašike
8.	Kvasac	1 kašičice	1 kašičica

BRZI HLJEB:

VELIČINA	MATERIJAL	900g
1.	Voda (40-50°C)	330ml
2.	Ulje	2 kašike
3.	So	1,5 kašičica
4.	Šećer	2 kašike
5.	Brašno	4 čaše
6.	Kvasac	1,5 kašičica

SLATKI HLJEB:

VELIČINA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280ml	320ml
2.	Ulje	2 kašike	3 kašike
3.	So	1,5 kašičica	2 kašičice
4.	Šećer	3 kašike	4 kašike
5.	Brašno	3 čaše	4 čaše
6.	Mlijeko u prahu	2 kašike	2 kašike

7. Kvasac	1 kašičica	3g	1 kašičica	3g
-----------	------------	----	------------	----

TIJESTO:

VELIČINA	MATERIJAL	/
1.	Voda	330ml 330g
2.	Ulje	2 kašike 24g
3.	So	1,5 kašičica 10g
4.	Brašno	4 čaše 560g
5.	Šećer	2 kašike 34g
6.	Kvasac	0,5 kašičica 1,5g

BEZ GLUTENA:

VELIČINA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280ml 280g	330ml 330g
2.	Ulje	2 kašike 24g	3 kašike 36g
3.	So	1 kašičica 7g	1,5 kašičica 10g
4.	Brašno bez glutena	3 čaše 420g	4 čaše 560g
5.	Šećer	2 kašike 34g	2 kašike 34g
6.	Kvasac	1,5kašičica 4,5g	1,5 kašičica 4,5g

KOLAČ:

VELIČINA	MATERIJAL	/
1.	Ulje	2 kašike 24g
2.	Šećer	8 kašika 96g
3.	Jaje	6 270g
4.	Brašno	250 g
5.	Vanila aroma	1 kašičica 2g
6.	Sok od limuna	1,3 kašike 10g
7.	Kvasac	1 kašika 3g

DŽEM:

VELIČINA	MATERIJAL	/
1.	Pulpa	200g
2.	Šećer	120g
3.	Skrob	15g
4.	Voda	200 ml

JOGURT:

1. Tokom procesa, molimo Vas, nemojte otvarati ili tresiti gomiji pokrivač, inače će uticati na proces fermentacije.
2. U posudi za pečenje sipajte punomasno mlijeko i jogurtske bakterije ili posebne sojeve jogurta, zatvorite poklopac i pritisnite START/STOP dugme.
3. Dodajte pravilnu količinu šećera kada završi.

VELIČINA	MATERIJAL	/
1.	Cijelo mlijeko	1L
2.	Jogurt sa živim bakterijama	100ml

MJEŠANJE:

VELIČINA	MATERIJAL	/
1.	Voda	330ml 330g
2.	Ulje	2 kašike 24g
3.	So	1,5 kašičice 10g
4.	Brašno	4 čaše 560g
5.	Šećer	2 kašike 24g

PEČENJE:

Da podgrijete hladni hljeb ili da ga učinite hrskavijim.

6) Čišćenje i održavanje

Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.

1. Posuda za hljeb: Obrisite unutrašnjost i spoljašnjost sa natopljenom krpom. Nemojte koristiti oštre ili abrazivne agense. Posuda mora biti potpuno suva prije montiranja.
2. Miješanje: ako imate poteškoće odvajanja sa osovine, napunite posudu sa toplom vodom i ostavite da odstoji oko 10 minuta. Nakon toga obrišite sa pamučnom natopljenom krpom.

NAPOMENA: I posuda za hljeb i mješalica su perivi u mašini.

3. Poklopac i prozor: očistite poklopac sa obje strane sa malo natopljenom krpom.

4. Glavni uređaj: nježno obrišite površine kućišta sa mokrom krpom. Nemojte koristiti abrazivne čistače, da ne biste oštetili površine. Nikada ne potapajte uređaj u vodu.

5. Prije nego što odložite aparat za hljeb, osigurajte da je potpuno ohlađen , čist, suv, da su svi dodaci odloženi u posudi i da je poklopac zatvoren.

7) Rješavanje problema

Aparat za Hljeb	Problem	Mogući uzrok	Moguće rješenje
	Dim izlazi iz posude za pečenje ili iz otvora	Sastojci su zalijepljeni u posudi za pečenje ili na spoljašnjim površinama posude za pečenje	Isključite uređaj iz struje i očistite spoljašnje površine posude za pečenje ili posudu za pečenje.
	Hljeb upada u sredini, a na dnu je vlažan.	Hljeb ostaje previše u posudi nakon pečenja i grijanja.	Izvadite hljeb iz posude prije nego se završi funkcija grijanja.
	Sastojci se nisu dovoljno umutili ili hljeb nije pravilno ispečen.	Pogrešno podešavanje programa. Rotiranje mješalice je blokirano.	Provjerite izabrano podešavanje i ostala podešavanja. Provjerite da li je mješalica blokirana zrima itd. Izvadite posudu za hljeb i provjerite da li se kola okreću. Ako nije tako, vratite uređaj najbližem prodavcu.
recepti	Hljeb nadolazi previše brzo.	Previše kvasca, previše brašna, nije dovoljno soli.	a/b
	Hljeb nije nadošao uopšte ili nedovoljno.	Nema ili ima malo kvasca	a/b
		Star ili ustajao kvasac	e
		Tečnost je previše vrela	c
		Kvasac je došao u kontakt sa vodom	d
		Pogrešna vrsta brašna ili ustajalo brašno	e
		Previše ili malo vode	a/b/g
		Nema dovoljno šećera	a/b
	Tijesto raste previše i preliva preko posude za hljeb	Ako je voda previše meka kvasac fermentiše više	f
		Previše mlijeka utiče na fermentisanje kvasca	c
	Hljeb propada u sredini	Ako je količina tijesta veća od posude hljeb će propadati u sredini	a/f
		Fermentacija je kratka ili je temperatura vode previsoka ili je posuda za pečenje previše vlažna.	c/h/i
	Teška, grudvasta struktura	Previše brašna ili premalo vode	a/b/g
		Nije dovoljno kvasca ili šećera	a/b
		Previše voća, integralnog brašna ili drugih sastojaka	b
Previše tečnosti		e	
Hljeb nije pečen u sredini	Previše ili malo tečnosti	a/b/	
	Previše vlage	h	
	Recepti sa tečnim sastojcima npr. Jogurt	g	
Otvorena ili gruba struktura ili previše udubljenja	no salt	b	
	Velika vlažnost, voda je vrela	h/i	
	Previše tečnosti	c	
Površina nalik na pečurku, površine nisu pečene	Količina tijesta je prevelika za posudu	a/f	
	Previše brašna, posebno za bijeli hljeb	f	
	Previše kvasca ili malo šećera	a/b	
	Previše šećera	a/b	

a) Ispravno izmjerite sastojke.
b) Prilagodite količinu sastojaka i provjerite da li su svi sastojci dodati.
c) Koristite drugu tečnost ili ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Dodajte sastojke navedene u receptu u pravoj količini, napravite malo udubljenje u sredini brašna i stavite mrvljeni ili suvi kvasac, izbjegavajte kontakt kvasca sa vodom.
d) Koristite isključivo svježe i pravilno čuvane sastojke.
e) Prilagodite ukupnu količinu sastojaka, nemojte koristiti više od označene količine brašna. Prilagodite sve sastojke u razmjeri 1/3.
f) Ispravite količinu tečnih sastojaka. Ako se koriste sastojci koji sadrže vodu, količina vode se mora uredno umanjiti.
g) Uklonite 1-2 kašike vode.
h) U slučaju korišćenja tople vode nemojte koristiti funkciju odlaganja vremena. Koristite hladnu vodu.
i) Izvadite hljeb iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga na hladnoj rešetkastoj posudi da se ohladi namanje 15 minuta prije rezanja.
j) Smanjite količinu kvasca ili svih sastojaka u količini 1/4.

МК

Ви благодариме што избравте De'Longhi производ!

De'Longhi брендот создава иновативни кујнски апарати со одличен квалитет кои се дизајнирани за да овозможат здраво, вкусно искуство во готвењето (подготовка, готвење и конзумирање на храна), да ја охрабрат љубовта кон готвењето и да го направат готвењето забавно без разлика на вештините. Готвиме. Славиме. Секој ден.

Сите De'Longhi производи се сметаат за вредни, затоа, се појавуваат многу копии на нашите производи, без гаранција и сервис. Ве молиме, ваквите фалсификувани производи да ги пријавите на brand.protection@studio-moderna.com и помогнете ни да се избориме со нелегалните фалсификувачи.

De'Longhi Joy Bread Maker Апарат за подготовка на леб – Упатство за употреба

Ве молиме прочитајте го упатството пред да започнете со употреба и зачувајте го за идни потреби.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА

- Деца од 3 до 8 години можат да го вклучуваат и исклучуваат уредот само доколку е наместен за редовна употреба и се упатени во потенцијалните ризици како и во начинот на безбедно користење на производот. Деца од 3 до 8 години не смеат да го вклучуваат во струја, подесуваат или да го одржуваат уредот.
- Надгледувајте ги децата да не си играат со уредот.
- Вклучете во струја која одговара на уредот. Во случај на несоодветна употреба, може да

- дојде до откажување на уредот.
4. Овој уред е опремен со приклучок со приземјување. Ве молиме, проверете дали вашиот штекер е добро приземјен.
 5. Овој апарат не смее да работи празен, тоа може да предизвика оштетувања или повреди на корисникот.
 6. Доколку уредот не функционира како што треба, се здобил со силен удар, паднал, се оштетил, бил оставен надвор или бил потопен во вода, не го користете.
 7. Не го поправајте уредот сами и овозможете тој да се одржува само од квалификуван сервисер.
 8. Доколку кабелот за струја е оштетен, треба веднаш да биде заменет од квалификуван сервисер.
 9. Уредот е наменет за домашна употреба и само на суви места.
 10. Пред употреба, ставете го уредот на тврда, рамна, стабилна и сува површина.
 11. Преголема храна, алумниумска фолија или кујнски алатки не смеат да се ставаат во апаратот, тоа може да предизвика пожар или електричен шок.
 12. Апаратот не смее да се користи во близина или под завеси или други запаливи материјали и мора да биде под постојан надзор.
 13. Можно и сосема е нормално да се појави блага миризба на почетокот на користење на уредот, додека достигне топлинска стабилност.
 14. Овој апарат не смее да работи или да биде вклучен во струја додека не се користи, додека се заменуваат додатоките или додека се чисти.
 15. Измијте го и исушете го целосно пред првата употреба.
 16. Употребата на додатокци кои не се препорачани од дистрибутерот на уредот, можат да предизвикаат повреда или штета на околината.
 17. Не ги допирајте жешките површини.
 18. За да се заштитите од електричен шок, не ги потопувајте кабелот, приклучокот или апаратот во вода или други течности.
 19. Не дозволувајте кабелот да виси од маса или да допира жешка површина.
 20. Не го ставајте апаратот на или во близина на шпорет или загреана рерна.
 21. Не ги допирајте деловите кои се вртат додека работи апаратот.
 22. Никогаш не го удирајте садот за леб на врвот или на рабовите за да ја извадите бидејќи може да се оштети.
 23. Никогаш не го покривајте апаратот за подготовка на леб со крпа или друг материјал, топлината и пареата треба да излегуваат слободно. Ако е покриен или дојде во допир со запаливи материјали може да предизвика пожар.
 24. Не го користете апаратот за други намени освен за подготовка на леб.
 25. Уредот не е наменет да биде управуван од надворешен тајмер или одделен систем за управување.
 26. Иако уредот е тестиран, начинот на користење и последиците се во целост под одговорност на корисникот.

1) ДЕЛОВИ

Delimano Joy Апаратот за подготовка на храна ги содржи следните делови за следните функции:

Слика. 1 (погледнете: СЛИКИ, Слика. 1)		
1. Прозорец	4. Сад за леб	7. Лажича за мерење
2. Капак	5. Контролен панел	8. Шолја за мерење
3. Мешалка	6. Главна единица	9. Кука

2) ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

- Пред да започнете со употреба, извадете сите материјали од пакувањето.
- Проверете за можни оштетувања на апаратот и додатоките.
- Вклучете го апаратот на режим за печење и печете на празно 10 минути. Откако ќе се олади, повторно исчистете го.
- Исушете ги сите делови и склопете ги – апаратот е подготвен за употреба. ЗАБЕЛЕШКА: Можно е да се појави чад или мирис за време на оваа постапка. Ве молиме овозможете доволна вентилација.

3) КОРИСТЕЊЕ

Веднаш откако ќе го вклучите апаратот во струја, ќе слушнете долг „бип“ звук и „3:10“ ќе се појави на екранот по кратко време. Стрелките на врвот на екранот покажуваат на „MEDIUM“ и „900 g“. Ова е стандардното поставување.

КОПЧИЊА И ФУНКЦИИ:

START/STOP

ЗАПОЧНУВАЊЕ СО РАБОТА: За да вклучите програмата, притиснете на „START/STOP“ копчето еднаш. Ќе слушнете краток звук, двете точки кај времето ќе започнат да трепкаат и дополнителна стрелка ќе се појави кај фазата на програмата (месење, стасување, печење или загревање). Сијаличката ќе светне и програмата ќе почне да работи.

ЗАБЕЛЕШКА: Кога апаратот ќе почне да работи, сите копчиња освен „START/STOP“ ќе бидат деактивирани. Оваа опција ќе помогне да спречите несакани прекинувања на работата на апаратот.

ПРЕКИНУВАЊЕ: За да ја прекинете работата на апаратот, држете на „START/STOP“ копчето околу 2 секунди. Ќе слушнете „бип“ звук и стрелката која ја покажува фазата на програмата ќе се исклучи, тоа значи дека програмата е прекината

PAUSE:

Откако апаратот ќе започне со работа, можете да ја паузирате работата на апаратот со притискање на копчето „START/STOP“ еднаш. Ова поставување ќе биде запомнето и времето на работа ќе трепка на екранот. Повторно притиснете на „START/STOP“ копчето за да продолжи со работа. Доколку не притиснете на некое копче во период од 10 минути, апаратот автоматски ќе продолжи да работи.

MENU

Се користи за да се изберат различни програми. Секој пат кога ќе го притиснете (придружено со краток звук) програмата ќе се смени. Со притискање на копчето, 12-те менија ќе се вратат на дисплејот. Изберете ја посакуваната програма. Функциите на 12-те менија ќе бидат објаснети подолу (погледнете ја и *Слика 2* (погледнете: *СЛИКИ, Слика 2*)).

1. **Basic Bread (Класичен леб):** месење, стасување и печење на класичен леб. Можете да додадете и дополнителни состојки за различен вкус.
2. **French Bread (Француски леб):** месење, стасување и печење, со подолго време на стасување. Лебот обично има крчкава кора и лесна текстура.
3. **Whole wheat Bread (Леб од цели зрна):** месење, стасување и печење на леб со цели зрна. ЗАБЕЛЕШКА: не се препорачува да се користи можноста за одложено време со оваа функција.
4. **Quick (Брзо):** месење, стасување и печење на леб за пократко време од класичниот леб. Но, лебот подготвен со оваа функција најчесто е помал и со погуста текстура.
5. **Sweet (Благо):** месење, стасување и печење на благ леб. Можете да додадете и дополнителни состојки за различен вкус.
6. **Dough (Тесто):** месење и стасување, но без печење. Извадете го тестото и користете го за подготовка на лица и др. во вашата рера.
7. **Gluten Free Bread (Безглутенски леб):** месење, стасување и печење на безглутенски леб. Можете да додадете и дополнителни состојки за различен вкус.
8. **Cake (Торта):** месење, стасување (со сода или пециво) и печење.
9. **Jam (Џем):** За домашен џем или мармалад.
10. **Yogurt (Јогурт):** За домашен јогурт.
11. **Kneading (Месење):** месење брашно.
12. **Bake (Печење):** само печење, без стасување. Се користи и за зголемување на времето на печење на другите функции.

COLOR

Со ова копче, можете да ја изберете бојата на кората: LIGHT (светло), MEDIUM (средно) или DARK (темно печена). Притиснете на копчето за да ја изберете посакуваната боја. Ова копче не може да се користи за програмите „Dough“ и „Kneading“.

LOAF

Притиснете на ова копче за да ја изберете големината на лебот. Имајте во предвид дека вкупното време за подготовка може да варира поради големината на лебот. Ова копче не можете да го користите за програмите: „Quick“, „Dough“, „Cake“, „Kneading“ и „Bake“.

DELAY – функција за одложено време

Доколку не сакате апаратот веднаш да започне да работи, можете да го користите ова копче за да одложите времето.

Изберете колку време додека да биде готов вашиот леб со притискање на копчињата „TIME +“ и „TIME –“. Имајте во предвид дека треба да го вклучите и времето за печење на лебот. Прво, треба да го изберете програмат и степенот на печење на лебот, потоа притиснете на „TIME +“ за да го зголемите одложувањето на времето за интервал од 10 минути. Максималното време за одложување е 13 часа.

Пример: Ако сгта е 20:30ч, сакате лебот да ви биде готов во 7ч. наутро, односно, за 10 часа и 30 минути. Изберете ја програмата, бојата и големината на лебот и потоа притискајте на „+“ за да додавате време сè додека на екранот не се појави 10:30. Потоа притиснете на копчето „STOP/START“ за да ја активирате функцијата за одложено време. Точките ќе светнат и екранот ќе започне да одбројува. Ќе имате свежо подготвен леб во 7ч. наутро. Доколку не сакате да го извадите лебот веднаш, ќе се вклучи функцијата за одржување топол леб во период од 1 час.

ЗАБЕЛЕШКИ: Ова копче не може да се користи со функцијата „Bake“.

За функцијата со одложено време, не користете лесно расипливи состојки како јајца, свежо млеко, овошје, кромид и др.

ОДРЖУВАЊЕ ТОПОЛ ЛЕБ

Лебот може автоматски да се одржува топол 60 минути по печењето. Ако сакате да го извадите лебот, исклучете ја програмата со притискање на копчето „START/STOP“.

МЕМОРИЈА

Доколку се прекине дотокот на струја додека апаратот работи, процесот на подготовка на леб ќе продолжи автоматски во период од 10 минути, дури и без да притиснете на „START/STOP“ копчето. Доколку се надмине ова време од 10 минути, апаратот мора да почне од ново. Но, доколку е завршено месењето кога ќе се прекине работата, можете да притиснете на „START/STOP“ уште веднаш за да започне програмата од почеток.

ОКОЛИНА

Апаратот работи добро на сите температури, но, може да има разлика во големината на лебот во многу топла соба и многу ладна соба. Препорачуваме температурата на собата да биде помеѓу 15 °C и 34 °C.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА НА ЕКРАНТОТ

1. Доколку на екранот се појави „ННН“ откако ќе започне програмата, температура внатре сè уште е многу висока (придружено со 5 кратки звуци). Програмата треба да биде прекинута. Отворете го капанот и оставете го апаратот да се олади 10 до 20 минути.

2. Доколку на екранот се појави „LLL“ по притискање на „START/STOP“ копчето (совен за програмата „BAKE“), значи дека температура внатре е премногу ниска (придружено со 5 кратки звуци), прекинете го звукот со притискање на „START/STOP“ копчето, отворете го капанот и оставете го апаратот да одмори 10 до 20 минути, односно, да се врати на собна температура. Другата варијанта е да ја изберете „BAKE“ програмата и температурата на брзина да се покачи.

ЗАБЕЛЕШКА: Сепкогаш овозможете му на апаратот да се „аклиматизира“ на собната температура пред печење, особено ако претходно се наоѓал на пониска температура,

3. Ако на екранот се појави „Err“ откако ќе го притиснете „START/STOP“, исклучете го апаратот од струја, оставете го да се олади и однесете го на сервис.

4) Како да го подготвите лебот

1. Ставете го и порамнете го садот за леб во преградата за печење и сврете го насокa на стрелките на часовникот за да се заклучи („клик“ звук). Ставете ја мешалната на оската.

ЗАБЕЛЕШКА: Се препорачува да нанесете мала количина на маргарин (отворен на висока температура) на дното оската пред да ја ставите мешалната, со цел да избегнете лепење на тестото на мешалката.

2. Ставете ги состојките во садот за леб:

Вода или другите течни состојки треба да бидат ставени први, потоа шеќер, сол и брашно и сепак ставајте го квасецот или лецивото последни. (погледнете ја Слика. 3).

ЗАБЕЛЕШКА: Максималната количина на брашно (490гр) и квасец (бгр) кои можат да се користат.

Слика. 3 (погледнете: СЛИКИ, Слика. 3)		
1. Квасец или сода	2. Суви состојки	3. Вода или течности

3. Со прстот направете мала вдлабнатина на една страна на брашното. Додадете го квасецот во дупката и внимавајте да не дојде во допир со течните состојки или сол.

4. Внимателно затворете го капакот и вклучете го апаратот во струја.

5. Притиснете на копчето „Menu“ додека не ја изберете посакуваната програма.

6. Притиснете на копчето „COLOR“ за да ја изберете нивото на печење на кората.

7. Притиснете на копчето „LOAF“ за да ја изберете посакуваната големина.

8. Притиснете на копчето „TIME“ за да изберете одложување на времето. Овој чекор може да се прескокне доколку сакате апаратот да почне со подготовка на лебот веднаш.

9. Притиснете на копчето „START/STOP“ за да започне апаратот со работа, ќе светне сијаличката.

ЗАБЕЛЕШКА: За време на првичното мешање на програмата за брз леб, тестото и сувите состојки можат да се соберат на кошевите на садот. Со гумена шпатула отстранете ги и помогнете во мешањето на тестото за да избегнете создавање на гртки.

10. За програмите „Basic“, „French“, „Whole wheat“, „Sweet“, „Gluten free“, „Jam“ и „Yogurt“ ќе слушнете 10 „бип“ звуци додека работи апаратот. Ова служи за да ве потсети да ставите состојки. Отворете го капакот и додадете ги состојките.

ЗАБЕЛЕШКА: Бидете внимателни – можно е да се појави пареа додека апаратот го пече лебот. Ова е нормално.

11. Штом програмата заврши, ќе слушнете 10 „бип“ звуци и сијаличката ќе се изгаси. Отворете го капакот и кренете ја рачката за да го отклучите садот (во насока спротивна од стрелките на асовникот) и извадете го садот.

ЗАБЕЛЕШКА: Сепак користете кунјски ракавици.

12. Со помош на нелеплива шпатула нежно одвојте ги краевите на лебот од садот.

ЗАБЕЛЕШКА: Садот и лебот можат да бидат многу жешки. Сепак бидете внимателни и користете кунјски ракавици.

13. Сврете го садот наопаку на чиста површина и нежно протресете додека лебот не излезе.

14. Извадете го лебот од садот и оставете го да отстои барем 20 минути пред сечење.

ЗАБЕЛЕШКА: Пред да го исечете лебот, со помош на нуката извадете ја мешалката од дното на лебот. Лебот е жешок, затоа никогаш не ја вадете мешалката со раце. Ако не сте во сабата и не сте го притиснале „START/STOP“ копчето за крај на програмата, лебот ќе продолжи да се топли автоматски уште 1 час. Ако сакате веднаш да го извадите лебот, исклучете го апаратот со притиснање на „START/STOP“ копчето.

5) РЕЦЕПТИ

Крајниот резултат може да се разликува, во зависност од типот на состојки кои ги користите и околината. Доколку е потребно, прилагодете ги за да добиете најдобри резултати.

BASIC BREAD (Класичен леб):

Големина	Материјал	700гр	900гр
1.	Вода	280мл	330мл
2.	Масло	2 големи лажици	3 големи лажици
3.	Сол	1 мала лажичка	1,5 мала лажичка
4.	Шеќер	2 големи лажици	3 големи лажици
5.	Брашно	3 шољи	4 шољи
6.	Квасец	1 мала лажичка	3гр

FRENCH BREAD (Француски леб):

Големина	Материјал	700гр	900гр
1.	Вода	280мл	330мл
2.	Масло	2 големи лажици	3 големи лажици
3.	Сол	1,5 мала лажичка	2 мали лажички
4.	Шеќер	1,5 големи лажици	2 големи лажици
5.	Брашно	3 шољи	4 шољи
6.	Квасец	1 мала лажичка	3гр

WHOLE WHEAT BREAD (Леб со цели зрна):

Големина	Материјал	700гр	900гр
1.	Вода	280мл	330мл
2.	Масло	2 големи лажици	3 големи лажици
3.	Сол	1 мала лажичка	2 мали лажички
4.	Цели зрна	1 шоља	1,5сир
5.	Брашно	2 шољи	2 шољи
6.	Шеќер	2 големи лажици	3 големи лажици
7.	Млеко во прав	2 големи лажици	3 големи лажици
8.	Квасец	1 мала лажичка	3гр

QUICK BREAD (Брз леб):

Големина	Материјал	900гр
1.	Вода (40-50°C)	330мл
2.	Масло	2 големи лажици
3.	Сол	1,5 мала лажичка
4.	Шеќер	2 големи лажици
5.	Брашно	4 шољи
6.	Квасец	1,5 мала лажичка

SWEET BREAD (Благ леб):

Големина Материјал	700гр		900гр	
1. Вода	280мл	280гр	320мл	320гр
2. Масло	2 големи лажици	24гр	3 големи лажици	36гр
3. Сол	1,5 мала лажичка	10гр	2 мали лажички	14гр
4. Шејер	3 големи лажици	45гр	4 големи лажици	58гр
5. Брашно	3 шолји	420гр	4 шолји	560гр
6. Млеко во прав	2 големи лажици	14гр	2 големи лажици	14гр
7. Квасец	1 мала лажичка	3гр	1 мала лажичка	3гр

DOUGH (Тесто):

Големина Материјал	/	
1. Вода	330мл	330гр
2. Масло	2 големи лажици	24гр
3. Сол	1,5 мала лажичка	10гр
4. Брашно	4 шолји	560гр
5. Шејер	2 големи лажици	34гр
6. Квасец	0,5 мала лажичка	1.5гр

GLUTEN FREE (Безглутенски):

Големина Материјал	700гр		900гр	
1. Вода	280мл	280гр	330мл	330гр
2. Масло	2 големи лажици	24гр	3 големи лажици	36гр
3. Сол	1 мала лажичка	7гр	1,5 мала лажичка	10гр
4. Безглутенско брашно	3 шолји	420гр	4 шолји	560гр
5. Шејер	2 големи лажици	34гр	2 големи лажици	34гр
6. Квасец	1,5 мала лажичка	4.5гр	1,5 мала лажичка	4.5гр

CAKE (Торта):

Големина Материјал	/	
1. Масло	2 големи лажици	24гр
2. Шејер	8 големи лажици	96гр
3. Јајца	6	270гр
4. Брашно	250 гр	
5. Ванила арома	1 мала лажичка	2гр
6. Сок од лимон	1,3 големи лажици	10гр
7. Квасец	1 мала лажичка	3гр

JAM (Џем):

Големина Материјал	/	
1. Пулла од овошје	200гр	
2. Шејер	120гр	
3. Густин	15гр	
4. Вода	200мл	

YOGURT (Јогурт):

1. За време на овој процес, ве молиме не го отварајте капакот, бидејќи може да влијае на процесот на ферментација.
2. Во сад за печење ставете полномасно млеко и бактерија од јогурт и потоа затворете го капакот и притиснете на „START/STOP“ копчето.
3. Додадете ја посакуваната количина шејер кога ќе биде готов.

Големина Материјал	/	
1. Полномасно млеко	1L	
2. Бактерија од јогурт	100мл	

KNEADING (Месење):

Големина Материјал	/	
1. Вода	330мл	330гр
2. Масло	2 големи лажици	24гр
3. Сол	1,5 мала лажичка	10гр
4. Брашно	4 шолји	560гр
5. Шејер	2 големи лажици	24гр

BAKE (Печење):

За да го згреете веќе испечениот леб или да го направите покрцкав.

6) Чистење и одржување

Исклучете го апаратот од струја и оставете го да се олади.

1. Сад за леб: Избришете го внатре и надвор со влажна крпа. Не користете остри или абразивни средства. Садот треба да биде целосно сув пред повторна употреба.

2. Маталка: Ако имате потешкотии да ја извадите од оската, наполнете го садот со млека вода и оставете ја да се кисне околу 30 минути. Откако ќе ја извадите, внимателно избришете ја со влажна памучна крпа.
- ЗАБЕЛЕШКА: И садот за леб како и маталката можат да се мијат во машина за садови.
3. Капакот и прозорецот: исчистете го капакот од внатре и од надвор со малку влажна крпа.
4. Главна единица: внимателно избришете ја надворешната површина на куќиштето со влажна крпа. Не користете абразивни средства, тие можат да ја оштетат површината. Никогаш не ја попувувајте главната единица во вода.
5. Пред да го спакнувате апаратот за леб, внимавајте тој да биде целосно оладен, исчистен и сув, сите додатоци да се спакнувани во садот за леб и капакот да е затворен.

7) Решавање проблеми

Апарат за леб	Проблем	Можна причина	Можно решение
	Чај излегува од делот за печење или од вентилите	Состојките се заглавени во делот за печење или на надворешниот дел од садот за печење	Исклучете го од струја и исчистете го делот за печење и надворешноста на садот за печење
	Лебот пропаѓа на средина и е влажен на дното	Лебот останал предолго во садот по печењето и загревањето	Извадете го лебот од садот пред да заврши функцијата за загревање
	Состојките не се измешани или лебот не е убаво испечен	Несоодветна програма Блокирано е вртењето на маталка	Проверете го избраниот и другите програми. Проверете маталката да не е блокирана од зрна и др. Извадете го садот и проверете дали вртат тркалцата. Ако не е така, обратете се кај сервисер.
рецепти	Лебот нараснува пребрзо	Премногу квасец, премногу брашно, недоволно сол	a/b
	Лебот не нараснува воопшто или доволно	Нема доволно квасец	a/b
		Стар или застоен квасец	e
		Течноста е премногу жешка	c
		Квасецот дошол во контакт со течноста	d
		Погрешен тип на брашно или застоено брашно	e
		Премалку или недоволно течност	a/b/g
	Тестото нараснува премногу и претекува преку садот за леб	Недоволно шеќер	a/b
		Доколку водата е многу мена квасецот ферментира повеќе	f
	Лебот пропаѓа на средината	Премногу млеко влијае на ферментацијата на квасецот	c
		Волуменот на тестото е поголемо од садот и лебот пропаѓа	a/f
	Тешка структура со грутки	Ферментацијата е прекратка или брзо поради преголемата температура на водата или на делот за печење или поради прекумерната влажност	c/h/i
		Премногу брашно или недоволно течност	a/b/g
		Недоволно квасец или шеќер	a/b
		Премногу овошје, цели зрна или некоја од останатите состојки	b
Лебот не е испечен на средина	Премногу течност	e	
	Премногу или недоволно течност	a/b/	
	Преголема влажност	h	
Груба структура или премногу дупки	Рецепти со влажни состојки, на пр. јогурт	g	
	Нема сол	b	
	Многу влажност, водата е претопла	h/i	
Печуркаста, недопечена површина	Премногу течност	c	
	Волуменот на лебот е преголема за садот	a/f	
	Премногу брашно, особено за бел леб	f	
	Премногу квасец или недоволно сол	a/b	
	Премногу шеќер	a/b	

- a) Точно измерете ги состојките.
- b) Прилагодете ја количината на состојките и проверете дали сите состојки се додадени.
- c) Користете друга течност или оставете го да се олади на собна температура. Додадете ги состојките наведени во рецептот во правилниот редослед, со правене на мала дупка на средината на брашното и ставање на квасецот во неа. Избегнете контакт на квасецот со течноста.
- d) Користете само свежи и соодветно чувани состојки.
- e) Намалете ја вкупната количина на состојки, не користете повеќе од наведената количина брашно. Намалете ги сите состојки за 1/3.
- f) Корегирајте ја количината на течност. Ако се користат состојки кои содржат вода, количината на течност треба да биде правилно намалена.
- g) Остранете 1-2 големи лажичи вода.
- h) Во случај кога времето е топло, не ја користете функцијата за одложување. Користете ладни течности.
- i) Извадете го лебот од садот веднаш по печењето и ставете го на решетка да се лади најмалку 15 минути пред сечење.
- j) Намалете ја количината на квасец или на сите состојки за 1/4.

ГАРАНТЕН ЛИСТ

Име на производител: **Delimano Joy Bread Maker**

Увозник: **СТУДИО МОДЕРНА доел Скопје**

Овластен сервис: **Студио Модерна доел, ул. Митрополит Теодосиј Гологанов 72, Скопје, Тел.: 023074130**

Датум на купување:

Печат и потпис на продавачот:

ИЗАВА ЗА ГАРАНЦИЈА:

Гарантниот рок на производот е 12 месеци од денот на преземање на пратката од пошта или од денот на купување на производот во продавница.

Студио Модерна гарантира дека производот исправно ќе функционира во гарантниот рок. Исто така, гарантираме дека, во текот на гарантниот рок, бесплатно ќе ги отстраниме

сите можни дефекти. Доколку се случи производот да не може да биде поправен во рок од 30 дена од приемот на рекламацијата, купувачот може да бара замена за производот со нов. Во тој случај, гарантниот рок се продолжува за онолку дена колку што траела поправката. Добавувачот се обврзува дека ќе обезбедува делови за сервисирање во период од 5 години.

ГАРАНЦИЈАТА НЕ ВАЖИ:

- доколку дефектот настанал поради неправилно ракување и употреба;
- во случај на дефекти настанати под влијание на надворешни фактори (механички оштетувања по вина на купувачот или на трето лице, злоупотреба на апаратот, неправилно и невнимателно ракување, комерцијална и индустриска употреба, виша сила);
- доколку купувачот не приложи важечки и правилно пополнет гарантен лист и сметка.

Изваја: Потрошувачот ги има законските права кои произлегуваат од националното законодавство кое ја регулира продажбата на производите и овие права не се загрозени со гаранцијата.

За сите дополнителни информации обратете се на: **СТУДИО МОДЕРНА довел, ул. Костурски Херон бр. 38, 1000 Скопје, Тел: 02/3094-590**

Датум на прием на п-дот	
Датум на враќање на п-дот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	

Датум на прием на п-дот	
Датум на враќање на п-дот	
Поправка на дефект	
Потпис на сервисерот	



Dziękujemy za wybranie produktów Delimano!

Marka Delimano oferuje innowacyjną gamę doskonałych naczyń kuchennych zaprojektowanych tak, aby przygotowana, gotowana i spożywana żywność była zdrowa i smaczna, a spędzanie czasu w kuchni było przyjemnym i wciągającym zajęciem, bez względu na poziom umiejętności związanych z gotowaniem. Gotuj. Świętuj. Codziennie.

Wszystkie produkty Delimano są postrzegane jako bardzo wartościowe, dlatego też twórcy podrobek bardzo lubią nas kopiać i tym samym naciagać klientów na produkty gorszej jakości bez zapewnienia gwarancji i serwisu. Prosimy więc o zgłaszanie wszelkich skopiowanych, podrobionych lub zbliżonych produktów lub nieautoryzowanych dystrybutorów na adres brand.protection@studio-moderna.com, aby pomóc nam w walce z nielegalnymi podróbkami.

Urządzenie do pieczenia chleba Delimano Joy Bread Maker - Instrukcja użytkowania

Prosimy przeczytać uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem i zachować ją na przyszłość.

OSTRZEZENIA

1. Dzieci w wieku pomiędzy 3 a 8 rokiem życia mogą włączać/wyłączać urządzenie jedynie pod warunkiem, że zostało ono umieszczone lub zainstalowane w normalnym docelowym położeniu, a dzieci zostały objęte nadzorem lub poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją związane z nią zagrożenia. Zabrania się dzieciom w wieku pomiędzy 3 a 8 rokiem życia podłączać, regulować, czyścić i wykonywać konserwacji urządzenia.
2. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
3. Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania odpowiadającego zasilaniu podanemu na produkcie. W przypadku niewłaściwego użycia może wystąpić awaria zasilania lub urządzenia.
4. Urządzenie jest wyposażone w uziemioną wtyczkę. Należy upewnić się, że gniazdo ścienne w Państwa domu jest dobrze uziemione.
5. Nie należy uruchamiać pustego urządzenia (za wyjątkiem uruchomienia wstępnego), ponieważ takie działanie może spowodować awarię urządzenia i/lub obrażenia użytkownika.
6. Jeśli urządzenie nie działa tak, jak powinno, w przypadku jego gwałtownego uderzenia, uszkodzenia, pozostawienia na zewnątrz lub zanurzenia w wodzie, nie należy go używać.
7. Nie należy podejmować prób samodzielnych zmian lub napraw, gdyż powinny być one przeprowadzana wyłącznie przez należycie wykwalifikowanego pracownika technicznego.
8. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać niezwłocznie wymieniony wyłącznie przez upoważnioną i wykwalifikowaną osobę.
9. Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w warunkach domowych i suchych.
10. Przed użyciem produkt należy umieścić na twardej, płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.
11. Zabrania się wkładania do urządzenia żywności ponadwymiarowej, opakowań wykonanych z folii metalowej lub przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem.
12. Urządzenia nie wolno używać w pobliżu firanek lub zasłon i innych materiałów palnych.

13. Na początku użytkowania możliwe jest pojawienie się nieznacznych zapachów, dopóki urządzenie nie osiągnie stabilności termicznej.
14. Urządzenie nigdy nie powinno być włączone lub podłączone do kontaktu, gdy nie jest używane, podczas wymiany akcesoriów lub czyszczenia.
15. Urządzenie należy dokładnie umyć i wysuszyć przed pierwszym użyciem.
16. Korzystanie z akcesoriów, których nie zaleca ani nie sprzedaje dystrybutor produktu może spowodować zagrożenie lub obrażenia ciała lub mienia.
17. Nie należy dotykać gorących powierzchni.
18. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani obudowy do wody lub innego płynu.
19. Nie należy dopuścić, aby przewód zwiisał nad krawędzią stołu lub gorącej powierzchni.
20. Urządzenia nie należy umieszczać na lub w pobliżu gorącej kuchenki gazowej, elektrycznej, lub w nagrzanym piekarniku.
21. Nie należy dotykać żadnych ruchomych lub wirujących części urządzenia podczas pieczenia.
22. Nigdy nie należy uderzać dna lub krawędzi formy do chleba, aby wyjąć chleb, ponieważ może to uszkodzić formę.
23. Zabrania się przykrywania urządzenia ręcznikiem lub innym materiałem, ponieważ ciepło i para muszą swobodnie uchodzić na zewnątrz urządzenia. W przypadku przykrycia urządzenia lub styczności urządzenia z łatwopalnym materiałem może dojść do pożaru.
24. Zabrania się wykorzystywania urządzenia do celów innych niż zamierzone.
25. Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
26. Choć urządzenie zostało sprawdzone, za jego użycie i konsekwencje takiego użycia wyłączną odpowiedzialność ponosi użytkownik.

1) ELEMENTY

Urządzenie do pieczenia chleba Delimano Joy Bread Maker zawiera następujące elementy do następujących funkcji:

Rys. 1 (zob.: RYSUNKI, Rys. 1)		
1. Szybka	4. Pojemnik na chleb	7. Łyżka z miarką
2. Pokrywa	5. Panel sterowania	8. Miarka
3. Wyrabiacz	6. Jednostka główna	9. Hak

2) PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy osunąć z niego wszelkie materiały promocyjne lub elementy opakowania.

- Obejrzyj wszystkie akcesoria i sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
- Wyczyść wszystkie części zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Ustaw puste urządzenie do pieczenia chleba w trybie pieczenia i piecz przez około 10 minut. Po schłodzeniu wyczyść urządzenie raz jeszcze.
- Dokładnie osusz wszystkie części i zmontuj je - urządzenie jest teraz gotowe do użycia.

UWAGA: Występowanie jakiegokolwiek dymu lub zapachu podczas tego procesu jest zjawiskiem normalnym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

3) UŻYTKOWANIE

Bezpośrednio po podłączeniu urządzenia do pieczenia chleba do źródła zasilania, usłyszysz długi „sygnał dźwiękowy” i po krótkim czasie na wyświetlaczu pojawi się „3:10”. Strzałki u góry wyświetlacza wskazują na MEDIUM i 900 g. To jest ustawienie domyślne.

PRZYCISKI I FUNKCJE:

START/STOP:

START: Aby uruchomić program, naciśnij raz przycisk START/STOP. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu zaczną migać dwie kropki czasu, a dodatkowa strzałka pokaże etap programu (wyrabianie, wyrastanie, pieczenie lub utrzymywanie ciepła). Zapali się dioda wskazująca tryb roboczy i rozpocznie się program.

UWAGA: Po uruchomieniu urządzenia wszystkie przyciski oprócz przycisku START/STOP zostają dezaktywowane. Ta funkcja pomoże zapobiec niezamierzonym zakłóceniom działania programu.

STOP: Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk START/STOP przez ok. 2 sekundy. Po sygnale dźwiękowym strzałka wskazująca wyłączenie programu wskazuje, że program został zatrzymany.

PAUZA:

Po uruchomieniu programu możesz nacisnąć przycisk START/STOP jeden raz, aby wstrzymać operację. Ustawienie zostanie zapamiętane, a na wyświetlaczu będzie migłał czas pracy. Naciśnij ponownie przycisk START/STOP, aby kontynuować program. W przypadku nienaściśnięcia jakiegokolwiek przycisków w ciągu 10 minut program uruchomi się automatycznie.

MENU

Służy do ustawiania różnych programów. Po każdym naciśnięciu (wraz z krótkim sygnałem dźwiękowym) zmieni się ustawiony program. Naciskając przycisk w sposób ciągły, 12 programów menu zostanie cyklicznie wyświetlone na wyświetlaczu LCD. Wybierz pożądaný program. Funkcje 12 programów menu zostaną wyjaśnione poniżej (zob. również Rys. 2 (zob. RYSUNKI, Rys. 2))

1. **Chleb - program podstawowy:** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie zwykłego chleba. Do ciasta możesz również dodać różne składniki, aby uzyskać bardziej oryginalny smak.
2. **Chleb francuski:** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb zwykle będzie miał chrupiącą skórkę i lekką konsystencję.
3. **Chleb wielozłarnisty:** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba wielozłarnistego. UWAGA: Nie zaleca się używania funkcji opóźnionego uruchomienia, ponieważ może to powodować kiepski efekt końcowy.
4. **Program szybki:** ugniatanie, wyrastanie i pieczenie bochenka chleba w czasie krótszym niż w programie podstawowym. Chleb pieczony w tym ustawieniu jest zwykle mniejszy i ma bardziej zbitą teksturę.

5. **Pieczyno słodkie:** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie pieczywa słodkiego. Do ciasta możesz również dodać różne składniki, aby uzyskać bardziej oryginalny smak.
6. **Ciasto na chleb:** ugniatanie i wyrastanie, bez pieczenia. Wymij ciasto i użyj go do pieczenia bułek, pizzy, itp. w piekarniku.
7. **Chleb bezglutenowy:** wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba bezglutenowego. Do ciasta możesz również dodać różne składniki, aby uzyskać bardziej oryginalny smak.
8. **Ciasto:** ugniatanie, wyrastanie (z użyciem sody lub proszku do pieczenia) i pieczenie.
9. **Dżem:** Program do przygotowania domowego dżemu
10. **Jogurt:** Program do przygotowania domowego jogurtu
11. **Wyrabianie:** wyrabianie ciasta.
12. **Pieczenie:** wyłącznie pieczenie, bez wyrabiania ciasta i wyrastania. Służy również do wydłużenia czasu pieczenia przy wybranych ustawieniach.

COLOR

Za pomocą przycisku możesz wybrać JASNY [LIGHT], ŚREDNIOCIEMNY [MEDIUM] lub CIEMNY [DARK] kolor skórki. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać pożądany kolor. Ten przycisk nie dotyczy programów Ciasto i wyrabianie.

LOAF

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać rozmiar bochenka chleba. Uwaga: całkowity czas działania urządzenia może się różnić w zależności od wielkości bochenka. Ten przycisk nie dotyczy programów Szybki, Ciasto na chleb, Ciasto, Wyrabianie i Pieczenie.

FUNKCJA OPÓŹNIENIA

Jeśli nie chcesz, aby urządzenie zaczęło działać natychmiast, możesz użyć tego przycisku, aby ustawić czas opóźnienia.

Ustaw czas, po jakim chcesz, aby chleb był gotowy, naciskając przyciski „TIME +” i „TIME -”. Uwaga: czas opóźnienia powinien obejmować czas programu pieczenia. Najpierw należy wybrać program i stopień zmniejszenia, a następnie nacisnąć „TIME +”, aby zwiększyć czas opóźnienia o 10 minut. Maksymalne opóźnienie wynosi 13 godzin.

Przykład: Aktualnie jest godzina 20:30, jeśli chcesz, aby chleb był gotowy następnego dnia rano o godzinie 7, czyli za 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, kolor, rozmiar bochenka, a następnie naciśnij „+”, aby zwiększyć czas, aż do uzyskania 10:30 na wyświetlaczu LCD. Następnie naciśnij przycisk STOP/START, aby aktywować program opóźnienia. Możesz zobaczyć kropkę migającą, a wyświetlacz LCD odlicza czas, pokazując pozostały czas do uruchomienia programu. Uzyskasz świeży chleb o godzinie 7:00 rano, jeśli nie chcesz natychmiast wyjmować chleba, rozpocznie się czas utrzymywania ciepła przez 1 godzinę.

UWAGA: Ten przycisk nie dotyczy programu Pieczenie.

Do pieczenia z opóźnieniem nie używaj żadnych łatwo psujących się składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Chleb można automatycznie utrzymywać w ciepłe przez 60 minut po upieczeniu. Jeśli chcesz wyjąć chleb, wyłącz program, naciskając przycisk START/STOP.

PAMIĘĆ

W przypadku wyłączenia zasilania podczas pieczenia chleba, proces pieczenia chleba uruchomi się ponownie automatycznie w ciągu 10 minut, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas braku zasilania przekracza 10 minut, należy ponownie uruchomić urządzenie do pieczenia chleba, ale jeśli przerwa w zasilaniu nastąpiła nie później niż podczas fazy wyrabiania ciasta, można natychmiast nacisnąć przycisk START/STOP, aby kontynuować program od początku.

OTOCZENIE

Urządzenie może działać prawidłowo w szerokim zakresie temperatur, ale może występować różnica w wielkości bochenka w przypadku wypiekania w bardzo ciepłym pomieszczeniu a bardzo zimnym pomieszczeniu. Sugerujemy, aby temperatura pomieszczenia wynosiła od 15°C do 34°C.

OSTRZEŻENIA NA WYŚWIETLACZU

1. Jeśli po uruchomieniu programu na wyświetlaczu pojawi się „HHH”, temperatura wewnątrz jest nadal zbyt wysoka (nastąpi także 5 sygnałów dźwiękowych). Program musi zostać zatrzymany. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu ostygnąć przez 10 do 20 minut.
2. Jeśli po naciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się „LLL” (nie dotyczy programu Pieczenie), oznacza to, że temperatura w środku jest zbyt niska (nastąpi także 5 sygnałów dźwiękowych), zatrzymaj sygnał dźwiękowy naciskając przycisk START/STOP, otwórz pokrywę i pozostaw urządzenie na 10–20 minut, aby uzyskać temperaturę pokojową. Inną opcją jest wybranie programu PIECZENIE i szybkie zwiększenie temperatury.

UWAGA: Pamiętaj, aby urządzenie zawsze miało możliwość „zaaklimatyzowania się” do temperatury pokojowej przed pieczeniem, szczególnie jeśli przed użyciem było ono przechowywane w zimnym miejscu.

3. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „Er” po naciśnięciu przycisku START/STOP, odłącz urządzenie od zasilania, pozwól urządzeniu ostygnąć i zanieś do najbliższego sprzedawcy.

4) Sposoby przygotowania chleba

1. Włóż i wyrównaj pozycję pojemnika na chleb w komorze do pieczenia i obracaj go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie zablokowany (dźwięk „kliknięcia”). Nałoż wyrabiacz na wał napędowy.

UWAGA: Zaleca się nałożenie niewielkiej ilości odpornej na wysoką temperaturę margaryny wokół dolnej części wału napędowego przed umieszczeniem wyrabiacza, tak, aby uniknąć zakleszczenia ciasta pod wyrabiaczem i z łatwości usunąć wyrabiacz z chleba.

2. Umieść składniki w pojemniku na chleb:

w pierwszej kolejności wlej wodę lub inną ciecz, następnie dodaj cukier, sól i mąkę, następnie jako ostatni składnik dodaj drożdże lub proszek do pieczenia (patrz Rys. 3). 3).

UWAGA: urządzenie jest przeznaczone maksymalnie na 490 g mąki i 6 g drożdży.

Rys. 3 (zob. **RYSUNKI**, Rys. 3)

1. Drożdże lub soda oczyszczona	2. Suche składniki	3. Woda lub inna ciecz
---------------------------------	--------------------	------------------------

3. Palcem wykonaj małe wgłębienie w mące. Dodaj drożdże do wgłębienia, upewnij się, że nie mają styczności z płynnymi składnikami lub solą.

4. Delikatnie zamknij pokrywę i podłącz urządzenie do źródła zasilania.

5. Naciśnij przycisk Menu, aż do dokonania wyborużądanego programu.

6. Naciśnij przycisk COLOR, aby wybrać pożądany kolor skórki.

7. Naciśnij przycisk LOAF, aby wybrać pożądaną wielkość bochenka.

8. Ustaw czas opóźnienia, naciskając przycisk TIME. Ten krok można pominąć, jeśli chcesz, aby urządzenie do pieczenia chleba zaczęło działać niezwłocznie.

9. Naciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić wybrany program, a Zapali się dioda wskazująca tryb roboczy.

UWAGA: Podczas wstępnego mieszania w programie szybki ciasto i suche składniki mogą gromadzić się w rogach pojemnika, dlatego też może być konieczne ułatwienie urządzeniu mieszania w celu uniknięcia grudek mąki. W tym celu użyj szklonowej szpatułki (brak w zestawie).

10. W przypadku programu podstawowego, programu chleb francuski, chleb pełnoziarnisty, pieczywo słodkie, chleb bezglutenowy, dżem i jogurt, podczas pracy urządzenia usłyszeć można 10 sygnałów dźwiękowych. Sygnały dźwiękowe oznaczają możliwość dodania składników. Otwórz pokrywę i dodaj kilka składników.

UWAGA: Uważaj - podczas pieczenia może uchodzić para przez szczeliny wentylacyjne w pokrywie. Jest to zjawisko normalne.

11. Po zakończeniu programu rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych, a dioda wskazująca tryb roboczy wyłączy się. Otwórz pokrywę i podnieś uchwyt pojemnika, aby zwolnić blokadę (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) i podnieś pojemnik na chleb.

UWAGA: Zawsze używaj rękawic ochronnych do piekarnika.

12. Użyj nieprzywierającej szpatułki, aby delikatnie poluzować krawędzie chleba w pojemniku.

UWAGA: pojemnik na chleb i chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze zachowaj ostrożność i używaj rękawic ochronnych do piekarnika.

13. Obróć pojemnik na chleb do góry nogami na czysty blat kuchenny i delikatnie potrząśnij, aż chleb wypadnie.

14. Ostrożnie wyjmij chleb z pojemnika i ostudź przez około 20 minut przed pokrojeniem.

UWAGA: Przed pokrojeniem bochenka wyjmij za pomocą haka wyrabiacz ze spodu bochenka. Bochenek jest gorący, nigdy nie wyjmuj wyrabiacza ręką. 15. W przypadku przebywania w innych pomieszczeniach lub nienaciśnięcia przycisku START/STOP na zakończenie programu, uruchomi się automatycznie funkcja utrzymywania ciepła przez 1 godzinę. Jeśli chcesz wyjąć chleb z urządzenia, włącz program za pomocą przycisku START/STOP.

5) PRZEPISY

Efekt końcowy może się różnić w zależności od rodzaju użytych składników i otoczenia. W razie potrzeby delikatnie je dostosuj, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

PODSTAWOWY PRZEPIS NA CHLEB:

WIELKOŚĆ	700g		900g	
SKŁADNIK				
1. Woda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g	3 łyżki stołowe	36g
3. Sól	1 łyżeczka	7g	1,5 łyżeczki	10g
4. Cukier	2 łyżki stołowe	34g	3 łyżki stołowe	45g
5. Mąka	3 szklanki	420g	4 szklanki	560g
6. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

CHLEB FRANCUSKI:

WIELKOŚĆ	700g		900g	
SKŁADNIK				
1. Woda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g	3 łyżki stołowe	36g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g	2 łyżeczki	14g
5. Cukier	1,5 łyżki stołowej	28g	2 łyżki stołowe	34g
4. Mąka	3 szklanki	420g	4 szklanki	560g
6. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

CHLEB PEŁNOZIARNISTY:

WIELKOŚĆ	700g		900g	
SKŁADNIK				
1. Woda	280ml	280g	330ml	330g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g	3 łyżki stołowe	36g
3. Sól	1 łyżeczka	7g	2 łyżeczki	14g
4. mąka pełnoziarnista	1 szklanka	110g	1,5 szklanki	220g
5. Mąka	2 szklanki	280g	2 szklanki	280g
6. Cukier brązowy	2 łyżki stołowe	28g	2,5 łyżki stołowe	33g
7. Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	14g	3 łyżki stołowe	21g
8. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

SZYBKI CHLEB:

WIELKOŚĆ	900g	
SKŁADNIK		
1. Woda (40-50°C)	330ml	330g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g
4. Cukier	2 łyżki stołowe	34g
5. Mąka	4 szklanki	560g
6. Drożdże	1,5 łyżeczki	4,5g

SŁODKIE PIECZYWO:

WIELKOŚĆ	700g		900g	
SKŁADNIK				
1. Woda	280ml	280g	320ml	320g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g	3 łyżki stołowe	36g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g	2 łyżeczki	14g
4. Cukier	3 łyżki stołowe	45g	4 łyżki stołowej	58g
5. Mąka	3 szklanki	420g	4 szklanki	560g
6. Mleko w proszku	2 łyżki stołowe	14g	2 łyżki stołowe	14g
7. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

CIASTO NA CHLEB:

SKŁADNIK	/	
1. Woda	330ml	330g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g

3. Sól	1,5 łyżeczki	10g
4. Mąka	4 szklanki	560g
5. Cukier	2 łyżki stołowe	34g
6. Drożdże	0,5 łyżeczki	1,5g

CHLEB BEZGLUTENOWY:

WIELKOŚĆ	700g	900g
SKŁADNIK		
1. Woda	280ml	280g
2. Olej	2 łyżki stołowe	24g
3. Sól	1 łyżeczka	7g
4. Mąka bezglutenowa	3 szklanki	420g
5. Cukier	2 łyżki stołowe	34g
6. Drożdże	1,5 łyżeczki	4,5g

CIASTO:

WIELKOŚĆ	/
SKŁADNIK	
1. Olej	2 łyżki stołowe
2. Cukier	8 łyżek stołowych
3. Jajka	6
4. Mąka	250 g
5. Aromat waniliowy	1 łyżeczka
6. Sok z cytryny	1,3 łyżki stołowej
7. Drożdże	1 łyżeczka

DŻEM:

WIELKOŚĆ	/
SKŁADNIK	
1. Przecier z owoców	200g
2. Cukier	120g
3. Skrobia ziemniaczana	15g
4. Woda	200 ml

JOGURT:

1. Podczas procesu nie otwieraj ani nie potrzásaj górną pokrywę, w przeciwnym razie wpłynie to na wydajność fermentacji.
2. Na blasze do pieczenia umieść pełne mleko i bakterie jogurtowe lub specjalne szczepy jogurtowe, a następnie zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START/STOP.
3. Po zakończeniu dodaj odpowiednią ilość cukru do jogurtu.

WIELKOŚĆ	/
SKŁADNIK	
1. mleko pełne	1L
2. żywe bakterie jogurtowe	100ml

WYRABIANIE:

WIELKOŚĆ	/
SKŁADNIK	
1. Woda	330ml
2. Olej	2 łyżki stołowe
3. Sól	1,5 łyżeczki
4. Mąka	4 szklanki
5. Cukier	2 łyżki stołowe

PIECZENIE:

Do podgrzania zimnego chleba lub nadania mu bardziej chrupiącej skórki.

6) Czyszczenie i konserwacja

Odłącz urządzenie od zasilania i odstaw je do całkowitego ostygnięcia.

1. Pojemnik na chleb: Przetrzyj wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką. Nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących. Przed zamontowaniem, forma musi zostać całkowicie wysuszona.
2. Wyrabiacz: jeśli wyjęcie go z osi sprawia trudności, napełnij pojemnik ciepłą wodą i pozwól mu nasiąknąć przez około 30 minut. Po wyjęciu przetrzyj go ostrożnie wilgotną szmatką bawełnianą.

UWAGA: zarówno pojemnik na chleb, jak i wyrabiacz nadają się do mycia w zmywarce.

3. Pokrywa i szybka: odcyść pokrywę wewnątrz i na zewnątrz lekko wilgotną szmatką.
4. Jednostka główna: delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy wilgotną szmatką. Nie używaj żadnych ściemych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię. Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie.
5. Przed odstawienia urządzenia do pieczenia chleba na przechowywanie, upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło, jest czyste i suche, a wszystkie akcesoria przechowywane w pojemniku na chleb i pokrywka są zamknięte.

7) Rozwiązywanie problemów

Urządzenie do pieczenia chleba	Problem	Możliwy powód problemu	Możliwe rozwiązanie
	Z komory do pieczenia lub z otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przykleiły się do komory do pieczenia lub na zewnętrznej stronie pomnika na chleb.	Odfąć urządzenie od zasilania i wyczyścić zewnętrzną stronę pojemnika na chleb lub komorę do pieczenia.
	Chleb opada do środka i jest wilgotny na spodzie.	Po upieczeniu i utrzymywaniu ciepła chleb pozostawał zbyt długo w pojemniku.	Wymij chleb z pojemnika na chleb, zanim funkcja utrzymywania ciepła dobiegnie końca.
	Składniki nie zostały prawidłowo wymieszane lub chleb nie został prawidłowo upieczony	Nieprawidłowe ustawienie programu Funkcja obracania wyrabiacza jest zablokowana	Sprawdź wybrane menu i inne ustawienia. Sprawdź, czy wyrabiacz nie jest zablokowany przez ziarna itp. Wyciągnij pojemnik na chleb i sprawdź, czy os obraca się. Jeśli się nie obraca, zwróć urządzenie do najbliższego sprzedawcy.
przepisy	Chleb wyrasta zbyt szybko	zbyt duża ilość drożdży, zbyt duża ilość mąki, zbyt mała ilość soli	a/b
	Chleb nie wyrasta wcale lub nie wyrasta wystarczająco	brak lub zbyt mała ilość drożdży	a/b
		stare lub zbyt wyschnięte drożdże	e
		zbyt ciepła ciecz	c
		drożdże miały styczność z cieczą	d
		niewłaściwy rodzaj mąki lub nieświeża mąka	e
		zbyt duża lub zbyt mała ilość cieczy	a/b/g
	Ciasto wyrasta zbyt wysoko i rozlewa się poza pojemnik na chleb	zbyt mała ilość cukru	a/b
		jeśli woda jest zbyt miękka, drożdże bardziej fermentują	f
	Chleb opada do środka	zbyt duża ilość mleka wpływająca na fermentację drożdży	c
		objętość ciasta jest większa niż forma, a chleb opada.	a/f
	Ciężka, grudkowata struktura chleba	zbyt krótki lub zbyt szybki proces fermentacji z powodu nadmiernej temperatury wody lub komory pieczenia lub nadmiernej wilgotności	c/h/i
		zbyt duża ilość mąki lub zbyt mała ilość cieczy	a/b/g
		zbyt mała ilość drożdży lub cukru	a/b
	Chleb nie jest wypieczony na środku	zbyt duża ilość owoców, ziaren lub jednego z pozostałych składników	b
		zbyt duża ilość cieczy	e
		zbyt duża lub zbyt mała ilość cieczy	a/b/
zbyt duża wilgotność		h	
Otwarta lub szorstka struktura lub zbyt wiele otworów	przepisy z wilgotnymi składnikami, np. jogurt	g	
	brak soli	b	
Powierzchnia przypominająca grzyb, nie wypieczona	zbyt duża wilgotność, za gorąca woda	h/i	
	zbyt duża ilość cieczy	c	
	zbyt duża objętość chleba na pojemnik	a/f	
	zbyt dużą ilość mąki, szczególnie na biały chleb	f	
	zbyt duża ilość drożdży lub zbyt mała ilość soli	a/b	
	zbyt duża ilość cukru	a/b	

- a) Odmierz prawidłowo składniki
b) Dostosuj ilości składników i sprawdź, czy wszystkie składniki zostały dodane.
c) Użyj innej cieczy lub pozostaw do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Dodaj składniki określone w przepisie we właściwej kolejności, zrób mały otwór na środku mąki i wtróć pokruszone drożdże lub suche drożdże, unikając bezpośredniej styczności drożdży i płynu.
d) Używaj tylko świeżych i prawidłowo przechowywanych składników.
e) Zmniejsz całkowitą ilość składników, nie używaj więcej niż określonej ilości mąki. Zmniejsz wszystkie składniki o 1/3.
f) Skoryguj ilość płynu, jeżeli stosowane są składniki zawierające wodę, ilość dodawanej cieczy musi zostać odpowiednio zmniejszona.
g) Usuń 1-2 łyżki wody.
h) W przypadku ciepłej pogody nie należy korzystać z funkcji pomiaru czasu. Używaj zimnych cieczy.
i) Wymij chleb z pojemnika natychmiast po upieczeniu i pozostaw na ruszce do ostygnięcia przez co najmniej 15 minut przed pokrojeniem.
j) Zmniejsz ilość drożdży lub wszystkich składników o 1/4.

RO

Vă mulțumim că ați ales produsele Delimano!

Brandul Delimano aduce o gamă inovativă de articole de bucătărie de înaltă calitate, care sunt concepute pentru a oferi o experiență de gătit sănătoasă, gustoasă și plăcută (preparare, gătit și consum de produse alimentare), încurajând pasiunea pentru gătit și distracția indiferent de nivelul abilităților de gătit. Gătește. Sărbătorește. În fiecare zi.

Toate produsele Delimano sunt percepute foarte valoroase, astfel încât falsificatorilor le place foarte mult să ne copieze și, astfel, să mintă clienții cu o calitate mai proastă, fără garanție și service. Vă rugăm să raportați orice produs copiat, falsificat, similar sau distribuitor neautorizat la brand.protection@studio-moderna.com pentru a ne ajuta să luptăm împotriva contrafacerilor.

Aparat de copt pâine Delimano Joy - Manualul Utilizatorului

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza produsul și salvați-l pentru referințe ulterioare.

ATENȚIE

1. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 și 8 ani pot pesc / opresc aparatul numai cu condiția ca acesta să fie așezat sau instalat în poziția normală de funcționare prevăzută și să primească supraveghere sau instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțelegând pericolele

- implicate. Copiii cu vârsta cuprinsă între 3 și 8 ani nu trebuie să conecteze, să regleze și să curețe aparatul sau să efectueze întreținerea lui.
2. Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu acest aparat.
 3. Conectați sursa de alimentare care corespunde cu cea nominală numai pentru acest produs. În caz de utilizare necorespunzătoare, dispozitivul se poate defecta.
 4. Acest dispozitiv este echipat cu un conector împământat. Vă rugăm să vă asigurați că priza de perete din casă este bine împământată.
 5. Acest dispozitiv nu ar trebui să funcționeze niciodată gol (cu excepția perioadei înainte de utilizare), deoarece o astfel de acțiune ar putea duce la defectarea aparatului și / sau la rănirea utilizatorului.
 6. Dacă dispozitivul nu funcționează așa cum trebuie, a fost lovit, a fost scăpat, deteriorat, lăsat în aer liber sau scufundat în apă, nu-l utilizați.
 7. Nu efectuați modificări sau reparații desinestătător și asigurați-vă că orice reparație este efectuată numai de către un tehnician calificat.
 8. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit imediat numai de către o persoană autorizată și calificată.
 9. Acest dispozitiv este destinat numai pentru uz casnic, în interior și pe o suprafață uscată.
 10. Înainte de utilizare, așezați produsul pe o suprafață dură, plană, stabilă și uscată.
 11. Nu introduceți în dispozitiv alimente prea voluminoase, pachete cu folie metalică sau ustensile, deoarece acestea pot provoca incendii sau șocuri electrice.
 12. Dispozitivul nu trebuie utilizat lângă perdele sau sub, și în preajma altor materiale inflamabile.
 13. Mirosurile ușoare sunt posibile la începutul utilizării până când dispozitivul își atinge stabilitatea termică.
 14. Acest dispozitiv nu trebuie să fie niciodată pornit sau să rămână conectat la sursa de alimentare când nu este utilizat, în timp ce înlocuiți accesoriile sau în timpul curățării.
 15. Spălați și uscați bine înainte de prima utilizare.
 16. Utilizarea de atașamente sau accesorii nerecomandate sau care nu sunt vândute de distribuitorul produsului, poate provoca pericole sau vătămări personale sau de proprietate.
 17. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
 18. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, mufa sau carcasa în apă sau alt lichid.
 19. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei sau pe suprafețe fierbinți.
 20. Nu așezați dispozitivul pe sau lângă o plită electrică, aragaz, sau într-un cuptor încălzit.
 21. Nu atingeți părțile mobile sau rotitoare ale mașinii atunci când coaceți.
 22. Nu bateți niciodată vasul de copt pe partea superioară sau marginea pentru a scoate produsul, deoarece aceasta poate deteriora vasul.
 23. Nu acoperiți niciodată dispozitivul cu un prosop sau orice alt material, căldura și aburul trebuie să poată ieși liber. Poate fi provocat un incendiu dacă dispozitivul este acoperit sau intră în contact cu materiale inflamabile.
 24. Nu folosiți aparatul în alt mod decât cel prevăzut.
 25. Aparatul nu este proiectat să funcționeze cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem separat cu telecomandă.
 26. Deși produsul a fost verificat, utilizarea acestuia și consecințele sunt responsabilitatea strictă a utilizatorului.

1) COMPONENTE

Aparatul de copt pâine Delimano Joy conține următoarele componente pentru următoarele funcții:

Img. 1 (vedeti: IMAGINI , Img. 1)		
1. Fereastră	4. Vas pentru pâine	7. Lingură de măsurare
2. Capac	5. Panou de control	8. Pahar gradat
3. Accesoriu frământare	6. Unitate principală	9. Cârlig

2) ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați orice materiale promoționale sau de ambalare.
- Verificați toate accesoriile și dispozitivul dacă nu sunt deteriorate.
- Curățați toate piesele conform acestui manual de utilizare.
- Setează dispozitivul la modul de coacere și coaceți fără pâine timp de aproximativ 10 minute. După răcire, curățați-l încă o dată.
- Uscăți bine toate piesele și asamblați-le - aparatul este gata de utilizare.

NOTĂ: Orice fum sau mirosuri produse în timpul acestei proceduri sunt normale. Vă rugăm să asigurați o ventilație suficientă.

3) UTILIZARE

De îndată ce aparatul este conectat la sursa de alimentare, se va auzi un semnal sonor îndelungat și „3:10” apare pe ecran după scurt timp. Săgețile din partea de sus a afișajului sunt orientate spre MEDIUM și 900 g. Aceasta este setarea implicită.

BUTOANE ȘI FUNCȚII:

START / STOP

START: Pentru a porni un program, apăsați butonul START / STOP. Se va auzi un semnal sonor scurt și cele două puncte ale timpului vor începe să clipească, iar săgeata suplimentară va arăta stadiul programului (frământați, ridicați, coaceți sau încălziți). Lumina de lucru se aprinde și programul începe.

NOTĂ: După ce dispozitivul începe să funcționeze, toate butoanele, cu excepția START / STOP sunt inactice. Această caracteristică va ajuta la prevenirea oricărei perturbări neintenționate a funcționării programului.

STOP: Pentru a opri programul, apăsați butonul START / STOP pentru aprox. 2 secunde. Un sunet „bip” și săgeata care indică etapa de oprire a programului indică faptul că programul a fost oprit.

PAUSE: După începerea procedurii, puteți apăsa butonul START / STOP o dată pentru a întrerupe operația. Setarea va fi memorată și timpul de lucru va clipi pe afișaj. Apăsați din nou butonul START / STOP pentru a continua programul. Fără să apăsați niciun buton în decurs de 10 min, programul va continua automat.

MENU

Se utilizează pentru a seta diferite programe. De fiecare dată când este apăsat (însoțit de un semnal sonor scurt), programul va varia. Apăsați continuu butonul, cele 12 meniuri vor fi rotite pentru a se afișa pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri vor fi explicate mai jos (vedeți: **IMAGINI, Img. 2**).

1. **Pâine de bază:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii normale. De asemenea, puteți adăuga ingrediente pentru aromă.
2. **Pâine franceză:** frământarea, creșterea și coacerea într-un timp mai mare. Pâinea va avea de obicei o crustă crocantă și o textură ușoară.
3. **Pâine integrală:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii din făină integrală. NOTĂ: Nu se recomandă utilizarea funcției de start întârziat, deoarece aceasta poate produce rezultate slabe.
4. **Rapid:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii în timp mai mic decât pâinea de bază. Dar pâinea coaptă la această setare este de obicei mai mică, cu o textură densă.
5. **Dulce:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii dulci. De asemenea, puteți adăuga ingrediente pentru aromă.
6. **Aluat:** frământare, creștere, dar fără coacere. Îndepărtați aluatul și folosiți-l pentru a face chifle, pizza, pâine aburită etc. în cuptorul dvs.
7. **Pâine fără gluten:** frământarea, creșterea și coacerea pâinii fără gluten. De asemenea, puteți adăuga ingrediente pentru aromă.
8. **Tort:** frământare, creștere (cu praf de copt) și coacere.
9. **Dulceață:** pentru dulceață de casă.
10. **laurt:** pentru iaurt de casă.
11. **Frământare:** doar frământare.
12. **Coacere:** numai coacere, fără frământare și creștere. De asemenea, poate fi utilizat pentru a crește timpul de coacere la setările selectate.

Rumenire

Cu ajutorul butonului, puteți selecta o nuanță DESCHISĂ, MEDIE sau MARONIE pentru crustă. Apăsați acest buton pentru a selecta nuanța dorită. Acest buton nu se aplică programelor Aluat și Frământare.

MĂRIME

Apăsați acest buton pentru a selecta dimensiunea pâinii. Vă rugăm să rețineți că datorită dimensiunii diferite a pâinii, timpul total de funcționare poate varia. Acest buton nu se aplică pentru programele Rapid, Aluat, Tort, Frământare și Coacere.

FUNCȚIA START ÎNTĂRZIAT

Dacă nu doriți ca dispozitivul să înceapă să funcționeze imediat, puteți utiliza acest buton pentru a seta timpul de întârziere.

Selectați cât timp va rămâne înainte ca pâinea dvs. să fie gata apăsând butoanele „TIMP +” și „TIMP -”. Vă rugăm să rețineți că timpul de întârziere ar trebui să includă timpul de coacere al programului. La început trebuie selectat programul și gradul de rumenire, apoi apăsați „TIMP +” pentru a crește timpul de întârziere. Întârzierea maximă este de 13 ore.

Exemplu: acum este ora 20:30, dacă doriți ca pâinea dvs. să fie gata, dimineața la ora 7, adică în 10 ore și 30 de minute. Selectați meniul, rumenirea, dimensiunea pâinii, apoi apăsați „+” pentru a adăuga timp până când apare 10:30 pe ecranul LCD. Apoi apăsați butonul STOP / START pentru a activa acest program de întârziere. Puteți vedea punctul aprins și LCD-ul se va număra în jos pentru a afișa timpul rămas. Veți obține pâine proaspătă la 7:00 dimineața, dacă nu doriți să scoateți imediat pâinea, începe timpul de păstrare cald de 1 oră.

NOTE: Acest buton nu se aplică pentru programele Coacere.

Pentru coacerea cu întârziere de timp, nu folosiți ingrediente ușor perisabile, cum ar fi ouă, lapte proaspăt, fructe, ceapă etc.

MENTINE CALD

Pâinea se poate menține caldă, automat, timp de 60 de minute după coacere. Dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul apăsând butonul START / STOP.

MEMORIE

În cazul în care alimentarea cu energie electrică a fost oprită în timpul procesului de fabricare a pâinii, procesul de fabricare a pâinii va fi continuat automat în decurs de 10 minute, chiar și fără a apăsa butonul START / STOP. Dacă timpul de pauză depășește 10 minute, programul trebuie resetat. Dar dacă aluatul nu este decât la faza de frământare, atunci când sursa de alimentare se oprește, „START / STOP” poate fi apăsat imediat pentru a lua programul de la început.

MEDIU

Aparatul poate funcționa bine într-o gamă largă de temperaturi, dar poate exista o diferență între dimensiunea pâinii între o cameră foarte caldă și una foarte rece. Vă sugerăm că temperatura camerei trebuie să fie între 15 ° C și 34 ° C.

AVERTIZĂRI AFIȘAJ

1. Dacă afișajul arată „HHH” după începerea programului, temperatura din interior este încă prea ridicată - însoțită de 5 sunete sonore). Programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați dispozitivul să se răcească timp de 10 până la 20 de minute.

2. Dacă afișajul arată „LLL” după apăsarea butonului START / STOP (cu excepția programului Coacere), înseamnă că temperatura din interior este prea scăzută - însoțită de 5 sunete sonore), opriți sunetul apăsând butonul START / STOP, deschideți capacul și lăsați dispozitivul să se odihnească timp de 10 - 20 de minute pentru a reveni la temperatura camerei. Cealaltă opțiune este selectarea programului COACERE și face ca temperatura să crească rapid.

NOTĂ: Asigurați-vă întotdeauna că dispozitivul „se acclimatizează” la temperatura camerei înainte de coacere, mai ales dacă a fost depozitat la loc rece înainte de utilizare.

3. Dacă pe ecran apare „Err” după ce apăsați START / STOP, scoateți dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească și duceți-l la cel mai apropiat Reprezentant.

4) Modul de preparare a pâinii

1. Introduceți recipientului pentru pâine în compartimentul de copt și rotiți-l în sensul acelor de ceasomeric până când este blocat („faceți clic”). Introduceți accesoriul pentru frământare pe mecanismul de rotire.

NOTĂ: Se recomandă aplicarea unei cantități mici de margarină rezistentă la căldură în partea de jos a mecanismul de rotire înainte de a plasa accesoriul pentru frământare, pentru a evita lipirea aluatului, iar accesoriul pentru frământare să poată fi îndepărtat ușor din pâine.

2. Introduceți ingredientele în recipientul pentru pâine:

apă sau substanța lichidă trebuie introduse în primul rând, apoi adăugați zahărul, sarea și făina, adăugați întotdeauna drojdia sau praful de copt ca ultim ingredient (a se vedea img. 3).

NOTĂ: cantitățile maxime de făină (490 g) și drojdie (6 g) care pot fi utilizate.

img. 3 (vedeți: IMAGINI , img. 3)		
1. Drojdie	2. Ingrediente uscare	3. Apă sau lichide

3. Cu degetul faceți o mică gaură în făină. Adăugați drojdia și, asigurați-vă că nu intră în contact cu ingredientele lichide sau sarea.

4. Închideți ușor capacul și conectați dispozitivul la sursa de alimentare.

5. Apăsați butonul Menu până când este selectat programul dorit.

6. Apăsați butonul RUMENIRE pentru a selecta culoarea dorită a crustei.

7. Apăsați butonul MĂRIME pentru a selecta dimensiunea dorită.

8. Setati timpul de întârziere apăsând butonul TIMP. Acest pas poate fi omis dacă doriți ca dispozitivul să înceapă să funcționeze imediat.

9. Apăsați butonul START / STOP pentru a începe să funcționeze și lumina de lucru se aprinde.

NOTĂ: În timpul amestecării inițiale de pâine rapidă, ingredientele uscate se pot aduna în colțurile recipientului, poate fi necesar să ajutați dispozitivul să se amestece pentru a evita coacoloșele de făină. Dacă este nevoie, folosiți o spatulă de cauciuc (nu este inclusă).

10. Pentru programul de Pâine de bază, franceză, grâu integral, dulce, fără gluten, tort și iaurt, se vor auzi 10 sunete sonore în timpul funcționării. Aceasta vă va solicita să adăugați ingrediente. Deschideți capacul și puneți câteva ingrediente.

NOTĂ: Aveți grijă - este posibil ca aburul să iasă prin fantele de aerisire din capac în timpul coacerii. Acest lucru este normal.

11. După terminarea programului, se vor auzi 10 bipuri, iar lumina de funcționare se va stinge. Deschideți capacul și ridicați mânerul containerului pentru a debloca (în sens orar) și ridicați recipientul pentru pâine.

NOTĂ: Utilizați întotdeauna mănuși de siguranță pentru cuptor.

12. Utilizați o spatulă antiaderentă pentru a slăbi ușor marginea pâinii din recipient.

NOTĂ: recipientul și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manevrați întotdeauna cu grijă și folosiți mănuși sigure pentru cuptor.

13. Întoarceți recipientul de pâine cu capul în jos pe o suprafață curată și agitați ușor până când pâinea se desprinde.

14. Îndepărtați cu atenție pâinea din recipient și răcoriți aproximativ 20 de minute înainte de a tăia.

NOTĂ: Înainte de a tăia pâinea, folosiți cârligul pentru a îndepărta accesoriul pentru frământare din partea de jos a pâinii. Pâinea este fierbinte, nu folosiți niciodată mâna pentru a îndepărta cârligul de frământare.

15. Dacă sunteți în afara camerei sau nu ați apăsat butonul START / STOP la sfârșitul programului, pâinea va fi menținută caldă automat timp de 1 oră, dacă doriți să scoateți pâinea, opriți programul cu START / STOP.

5) RETETE

Rezultatul final poate varia, în funcție de tipul de ingrediente utilizate și de mediu. Dacă este nevoie, ajustați-le ușor pentru a obține cele mai bune rezultate.

PÂINE DE BAZĂ:

MĂRIME	INGREDIENTE	700g	900g
1. APĂ		280 ml	330 ml
2. ULEI		280g	330g
3. SARE		24g	36g
4. ZAHĂR		7g	10g
5. FĂINĂ		1,5 lingurițe	45g
6. DROJDIE		34g	560g
		3 câni	3g

PÂINE FRANTUZEASCĂ:

MĂRIME	INGREDIENTE	700g	900g
1. APĂ		280 ml	330 ml
2. ULEI		280g	330g
3. SARE		24g	36g
4. ZAHĂR		3 linguri	14g
5. FĂINĂ		1,5 lingurițe	34g
6. DROJDIE		10g	560g
		2 linguri	3g

PÂINE INTEGRALĂ:

MĂRIME	INGREDIENTE	700g	900g
1. APĂ		280ml	330ml
2. ULEI		280g	330g
3. SARE		24g	36g
4. CEREALE INTEGRALE		3 linguri	14g
5. ZAHĂR		7g	220g
6. FĂINĂ		110g	33g
7. LAPTE PRAF		280g	280g
8. DROJDIE		28g	21g
		2 linguri	3g

PÂINE RAPIDĂ:

MĂRIME	INGREDIENTE	900g
1. Apă (40-50°C)		330g
2. ULEI		24g

3. SARE	1,5 lingurițe	10g
4. ZAHĂR	2 linguri	34g
5. FĂINĂ	4 căni	560g
6. DROJDIE	1,5 lingurițe	4,5g

PÂINE DULCE:

MĂRIME INGREDIENTE	700g	900g
1. APĂ	280ml	320ml
2. ULEI	2 linguri	3 linguri
3. SARE	1,5 lingurițe	2 lingurițe
4. ZAHĂR	3 linguri	4 linguri
5. FĂINĂ	3 căni	4 căni cups
6. PRAF DE LAPTE	2 linguri	2 linguri
7. DROJDIE	1 lingurițe	1 lingurițe

ALUAT:

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. APĂ	330ml
2. ULEI	2 linguri
3. SARE	1,5 lingurițe
4. FĂINĂ	4 căni
5. ZAHĂR	2 linguri
6. DROJDIE	0,5 lingurițe

PÂINE FĂRĂ GLUTEN:

MĂRIME INGREDIENTE	700g	900g
1. APĂ	280ml	330ml
2. ULEI	2 linguri	3 linguri
3. SARE	1 lingurițe	1,5 lingurițe
4. FĂINĂ FĂRĂ GLUTEN	3 căni	4 căni
5. ZAHĂR	2 linguri	2 linguri
6. DROJDIE	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe

TORT:

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. ULEI	2 linguri
2. ZAHĂR	8 linguri
3. OU	6
4. FĂINĂ	250 g
5. VANILIE	1 lingurițe
6. SUC DE LĂMÂIE	1,3 linguri
7. DROJDIE	1 lingurițe

DULCEATĂ:

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. PULPĂ	200g
2. ZAHĂR	120g
3. AMIDON	15g

IAURT:

1. În timpul procesului, vă rugăm să nu deschideți capacul, aceasta va afecta performanța fermentației.
2. În recipientul de copt puneți lapte integral și bacterii de iaurt sau tulpini speciale de iaurt, închideți capacul și apăsați butonul START / STOP.
3. Adăugați cantitatea corectă de zahăr după ce ați terminat.

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. LAPTE	1L
2. BACTERII DE IAURT	100ml

FRĂMÂNTARE:

MĂRIME INGREDIENTE	/
1. APĂ	330ml
2. ULEI	2 linguri
3. SARE	1,5 lingurițe
4. FĂINĂ	4 căni
5. ZAHĂR	2 linguri

COACERE:

Pentru a încălzi pâinea rece sau pentru a o face mai crocană.

6) Curățare și întreținere

Deconectați mașina de la sursa de alimentare și lăsați-o să se răcească.

1.Recipientul pentru pâine: Ștergeți interiorul și exteriorul cu o cârpă umedă. Nu folosiți niciun detergent sau abraziv. Vasul trebuie să fie uscat complet înainte de instalare.

2. Accesorii frământare: dacă este dificil să-l scoateți din osie, umpleți recipientul cu apă caldă și lăsați-l să se înmoaie aproximativ 30 de minute. După ce a fost îndepărtat, ștergeți-l cu atenție cu o cârpă umedă de bumbac.

NOTĂ: atât recipientul pentru pâine, cât și frământătorul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

3. Capacul cu fereastră: curățați capacul în interior și exterior cu o cârpă ușor umedă.

4. Unitatea principală: ștergeți ușor suprafața exterioară a carcasei cu o cârpă umedă. Nu folosiți niciun produs de curățare abraziv, deoarece ar putea deteriora suprafața. Nu scufundați niciodată unitatea principală în apă.

5. Înainte de a depozita aparatul, asigurați-vă că s-a răcit complet, este curat și uscat, toate accesoriile sunt depozitate în recipientul pentru pâine și capacul este închis.

7) Probleme

Aparat de copt pâine	Problema	Cauza posibilă	Soluția posibilă
	Iese fum din compartimentul de copt sau din aerisiri.	Sunt ingrediente lipite în compartimentul de coacere sau pe exteriorul recipientului pentru pâine.	Deconectați de la sursa de alimentare și curățați exteriorul recipientului de pâine sau al compartimentului de copt.
	Pâinea coboară la mijloc și este umedă la fund.	Pâinea a fost lăsată prea mult în recipient după coacere și încălzire.	Scoateți pâinea din recipientul de pâine înainte de finalizarea funcției de încălzire.
	Ingredientele nu sunt amestecate sau pâinea nu se coace corect.	Setarea incorectă a programului. Rotirea frământătorului este blocată.	Verificați meniul selectat și celelalte setări. Verificați dacă frământătorul nu este blocat de cocloașe, etc. Scoateți recipientul pentru pâine și verificați dacă axa se rotește. Dacă nu este cazul, întoarceți dispozitivul la cel mai apropiat reprezentant.
Rețete	Pâinea crește prea repede.	Prea multă drojdie, prea multă făină, nu este suficientă sare.	a/b
	Pâinea nu crește deloc sau nu suficient.	Prea puțină drojdie sau deloc.	a/b
		Drojdie veche.	e
		Lichid prea fierbinte.	c
		Drojdia a intrat în contact cu lichidul.	d
		Tip de făină greșit sau făină învechită.	e
		Prea mult sau prea puțin lichid.	a/b/g
	Aluatul crește prea mult și se varsă din recipientul de pâine.	Prea puțin zahăr.	a/b
		Dacă apa este prea moale, drojdia se fermentează mai tare.	f
	Pâinea coboară la mijloc.	Prea mult lapte afectează fermentarea drojdiei.	c
		Volumul de aluat este mai mare decât vasul și pâinea scade.	a/f
	Structură prea densă, tare.	Fermentația este prea scurtă sau prea rapidă datorită temperaturii excesive a apei sau a camerei de coacere sau a umezelii excesive.	c/h/i
		Prea multă făină sau prea puțin lichid	a/b/g
		Prea puțină drojdie sau zahăr.	a/b
		Prea multe fructe, cereale integrale sau din unul dintre celelalte ingrediente.	b
	Pâinea nu se coace în centru	Prea mult lichid.	e
Prea mult sau prea puțin lichid.		a/b/	
Prea multă umiditate.		h	
Structură deschisă sau prea multe găuri.	Rețete cu ingrediente umede, de ex. laurt.	g	
	Nu este sare.	b	
	Umiditate mare, apă prea caldă.	h/i	
Suprafață încrețită, necoaptă.	Prea mult lichid.	c	
	Mărimea pâinii este prea mare pentru recipient.	a/f	
	Prea multă făină, în special pentru pâinea albă.	f	
	Prea multă drojdie sau prea puțin sare.	a/b	
	Prea mult zahăr.	a/b	

a) Măsurați corect ingredientele.

b) Reglați cantitățile de ingrediente și verificați dacă au fost adăugate toate ingredientele.

c) Folosiți un alt lichid sau lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Adăugați ingredientele specificate în rețetă în ordinea corectă, faceți un mic șanț în mijlocul făinii și puneți drojdia, evitați să lăsați drojdia și lichidul să intre în contact direct.

d) Utilizați numai ingrediente proaspete și corect depozitate.

e) Reduceți cantitatea totală de ingrediente, nu utilizați mai mult decât cantitatea specificată de făină. Reduceți toate ingredientele cu 1/3.

f) Corectați cantitatea de lichid. Dacă se folosesc ingrediente care conțin apă, cantitatea de lichid care trebuie adăugată trebuie redusă corespunzător.

g) Scoateți 1-2 linguri de apă.

h) În caz de vreme caldă nu folosiți funcția de Start întârziat. Folosiți lichide reci.

i) Scoateți pâinea din recipient imediat după coacere și lăsați-o să se răcească cel puțin 15 minute înainte de a o tăia.

j) Reduceți cantitatea de drojdie sau toate cantitățile de ingrediente cu 1/4.



Hvala Vam što se odabrali Delimano proizvode!

Delimano donosi inovativni asortiman kuhinjskog posuda sjajnog kvaliteta, slasno i prijatno kulinarsko iskustvo (pripremanje, kuvanje i konzumiranje hrane), neodoljivu strast za kuvanjem i zabavom, bez obzira na nivo kulinarskih vještina. Kuvaajte. Uživate. Svaki dan.

Svi Delimano proizvodi su priznati kao veoma vredni i korisni, tako da falsifikatori zapravo vole da nas kopiraju i na taj način obmanjuju kupce lošijim kvalitetom proizvoda, bez garancije i

Delimano Joy Bread Maker – Uputstvo za korišćenje

Molimo Vas da pre korišćenja detaljno pročitate uputstvo i sačuvate ga za kasniju upotrebu.

UPOZORENJA

1. Deca starosti od 3 do 8 godina smeju samo da uključe/isključe (ON/OFF) uređaj na prekidač, i to samo ako je postavljen i instaliran u svoju normalnu radnu poziciju i potrebno je nadzirati ih ili im davati uputstva koja se tiču korišćenja aparata na bezbedan način i predočiti im moguće opasnosti. Deca starosti od 3 do 8 godina ne smeju priključivati, podešavati, čistiti i održavati ovaj uređaj.
2. Decu morate nadzirati kako se ne bi igrala ovim uređajem.
3. Priključite aparat samo na naponsku mrežu koja odgovara nazivnom naponu navedenom na proizvodu/punjaču. U slučaju korišćenja neadekvatne mreže za napajanje ili nepravilnog korišćenja samog aparata, može doći do pojave oštećenja.
4. Ovaj uređaj ima utikač sa uzemljenjem. Proverite da li je zidna utičnica u Vašem domu adekvatno uzemljena.
5. Ovaj uređaj nikada ne sme da radi prazan/bez sadržaja (osim probnog rada pre početka korišćenja), zato što na taj način može doći do kvara aparata i/ili povređivanja korisnika.
6. Ako uređaj ne radi kako bi trebalo, ako je pretrpeo oštar udarac, ako ste ga ispustili, oštetili, ostavili na otvorenom ili ispustili u vodu, nemojte ga koristiti.
7. Ne pokušavajte sami da vršite bilo kakve prepravke ili popravke i postarajte se da to obavi odgovarajući stručnjak.
8. Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga odmah zameniti ovlašćeni i kvalifikovani stručnjak.
9. Ovaj uređaj je namenjen isključivo za korišćenje u domaćinstvu, zatvorenom i suvom prostoru.
10. Pre početka korišćenja postavite uređaj na čvrstu, ravnu, stabilnu i suhu površinu.
11. U ovaj aparat ne smete stavljati prevelike komade namirnica, pribor ili pakovanja od metalne folije, jer to može izazvati strujni udar ili požar.
12. Ovaj uređaj se ne sme koristiti blizu ili ispod zavesa i drugih zapaljivih materijala, i morate ga stalno paziti.
13. Moguće je da će se blagi mirisi i isparenja osetiti na početku korišćenja, dok se ne stabilizuje toplota uređaja.
14. Ovaj aparat nikada ne bi smeo biti uključen na prekidač ili utaknut u strujnu utičnicu kada se ne koristi, prilikom skidanja i postavljanja dodataka ili tokom čišćenja.
15. Pre prvog korišćenja temeljno operite i osušite aparat.
16. Korišćenje nastavaka ili dodatnog pribora koji nisu preporučeni ili prodati od strane distributera, može dovesti do oštećenja imovine ili povređivanja korisnika.
17. Ne dodirujte vruće površine.
18. Kako biste se zaštitili od strujnog udara, nemojte kabl, utikače, ili kućište potapati u vodu ili neku drugu tečnost.
19. Ne dozvolite da kabl visi preko ivice stola ili vrućih površina.
20. Nemojte postavljati aparat na ili blizu vrućih plinskih ili električnih ringli, ili u zagrejanu remu.
21. Tokom pečenja nemojte dodirivati pokretne ili delove koji se vrte.
22. Nemojte nikada udarati posudu za hleb odozgo ili po ivicama dok je budete vadili iz mini pekare, jer to može dovesti do oštećenja posude.
23. Nemojte nikada mini pekaru prekrivati krpom ili nekim drugim materijalom, toplota i para moraju neometano da izlaze. Ukoliko je mini pekara prekrivena nečim ili je u dodiru sa nekim zapaljivim materijalom može doći do nastanka požara.
24. Nemojte uređaj koristiti ni za šta drugo osim za šta je prvobitno namenjen.
25. Ovaj uređaj nije namenjen za rad pomoću spoljnog tajmera ili preko zasebnog daljinskog sistema upravljanja.

26. Iako je uređaj proveren, njegova upotreba i posledice upotrebe su isključivo odgovornost korisnika.

1) DELOVI UREĐAJA

The Delimano Joy Bread Maker-Mini pekara sadrži sledeće delove sa svojim odgovarajućim funkcijama:

Sl. 1 (vidi: SLIKE, Sl. 1)		
1. Prozorče	4. Posuda za hleb	7. Mema kašika
2. Poklopac	5. Kontrolna tabla	8. Mema posuda
3. Lopatica za mešenje	6. Glavni deo uređaja	9. Kuka za vađenje lopatica za mešenje

2) PRE PRVOG KORIŠĆENJA

- Pre početka korišćenja aparata uklonite sav promotivni i ambalažni materijal.
- Proverite da li su svi delovi na broju i da nema slučajno nekih oštećenja.
- Očistite sve delove prema ovom uputstvu za upotrebu.
- Podesite mini pekaru u režim pečenja i pecite tako praznu pekaru oko 10 minuta. Nakon što se ohladi, očistite uređaj još jednom.
- Dobro osušite sve delove i sklopite ih – uređaj je sada spreman za korišćenje.

NAPOMENA: Pojava dima ili mirisa tokom ove procedure su normalna pojava. Obezbedite adekvatnu ventilaciju prostora.

3) KORIŠĆENJE UREĐAJA

Čim mini pekaru budete uključili u struju, čuće se jedan dugačak zvučni signal ("beep") i nakon kraćeg vremena pojavljuje se "3:10" na displeju. Strelce na vrhu displeja pokazuju na MEDIUM i 900 g. Ovo je već podrazumevano podešavanje.

DUGMIČI I FUNKCIJE:

START/STOP DUGME

START: Da biste započeli neki program, pritisnite jedanput dugme START/STOP. Čuće se kratak zvučni signal i dve tačke vremena će početi da svetle, i još jedna, dodatna strelca će pokazivati određenu fazu programa (mešenje testa, podizanje testa, pečenje ili zagrevanje). Upaliće se svetlo za rad i program se pokreće.

NAPOMENA: Nakon što aparat počne sa radom svi dugmići, osim START/STOP dugmeta, su onesposobljeni. Ova funkcija pomaže da se spreči nenamerno ometanje rada programa.

STOP: Za zaustavljanje programa, pritisnite, START/STOP dugme na otprilike 2 sekunde. Zvučni signal ("beep") i isključivanje strelce za prikazivanje faze programa značiće da je program zaustavljen. **PAUSE:**

Nakon pokretanja programa, možete pritisnuti jedanput dugme START/STOP kako biste pauzirali rad. Podešavanje će biti zapamćeno i na displeju će tretirati vreme rada. Pritisnite START/STOP dugme ponovo da biste nastavili sa programom. Ako ne budete vi pritisnuli bilo koje dugme u roku od 10 minuta, program će sam, automatski nastaviti sa radom.

MENU DUGME

Koristi se za postavljanje različitih programa. Na svaki pritisak (praćen kratkim zvučnim signalom) program će se promeniti. Ako budete kontinuirano pritisnuli dugme, izlistaće se 12 menija prikazanih na LCD displeju. Odaberite željeni program. Funkcije 12 menija su objašnjene ovde dole (takođe pogledajte Sl. 2 (vidi: **SLIKE, Sl. 2**)).

1. **Osnovni bell hleb (Basic Bread):** mešenje, dizanje testa i pečenje normalnog belog hleba. Takođe možete dodati i neke sastojke za poboljšanje ukusa.
2. **Francuski hleb (French Bread):** mešenje, dizanje testa i pečenje tokom dužeg vremena podizanja testa. Ovakav hleb obično ima hrskaviju koru i laganije je teksture.
3. **Integralni hleb (Whole wheat Bread):** mešenje, dizanje testa i pečenje integralnog hleba. NAPOMENA: Nije preporučljivo koristiti funkciju odlaganja jer to može uticati na lošije konačne rezultate.
4. **Brzi osnovni bell hleb (Quick):** mešenje, dizanje testa i pečenje vekne hleba za kraće vreme nego kod Osnovnog hleba. Ali hleb ispečen na ovom podešavanju je obično manji i guste je teksture.
5. **Slatki hleb (Sweet):** mešenje, dizanje testa i pečenje slatkog hleba. Takođe možete dodati neke sastojke za poboljšanje ukusa.
6. **Univerzalno testo (Dough):** mešenje i dizanje testa, bez pečenja. Izvadite testo za pripremanje peciva, pice, hleba kivanog na pari, itd. u vašoj remi.
7. **Hleb bez glutena (Gluten Free Bread):** mešenje, dizanje testa i pečenje bezglutenskog hleba. Takođe možete dodati i neke sastojke za poboljšanje ukusa.
8. **Kolač (Cake):** mešenje, dizanje testa (sa sadom bikarbonom ili praškom za pecivo) i pečenje.
9. **Džem (Jam):** za pravljenje domaćeg džema.
10. **Jogurt (Yogurt):** za pravljenje domaćeg jogurta.
11. **Mešenje hlebnog testa (Kneading):** mešenje s brašnom.
12. **Pečenje hleba (Bake):** samo pečenje, bez mešenja i podizanja testa. Takođe se koristi za povećanje vremena pečenja kod odabranih podešavanja.

COLOR DUGME

Pritisakom na ovo dugme možete odabrati LIGHT (svetliju), MEDIUM (srednji nivo) ili DARK (tamniju) zapečenost korice hleba. Pritisnite ovo dugme da odaberete željenu zapečenost korice hleba. Ovo dugme nije primenljivo kod programa Dough i Kneading.

LOAF DUGME

Pritisnite ovo dugme da odabir veličine vekne hleba. Imajte na umu da ukupno vreme rada može varirati u zavisnosti od veličine vekne. Ovo funkcija nije primenljiva kod programa Quick, Dough, Cake, Kneading i Bake.

DELAY – funkcija za odlaganje početka rada

Ako ne želite da uređaj odmah počne da radi, pomoću ovog dugmeta možete podešavati vreme odlaganja starta.

Odaberite za kada hleb treba da bude gotov, pritisakom na dugmiće "TIME +" i "TIME -". Obratite pažnju na to da vreme odlaganja treba da uključuje i vreme pečenja određenog programa. Najpre morate odabrati program i boju kore, zatim pritisnete dugme "TIME +" da povećate vreme odlaganja starta i to svaki pritisak na dugme povećava za 10 minuta. Maksimalno vreme odlaganje starta je 13 sati.

Na primer: Sada je 20:30, a želite da hleb bude gotov ujutru u 7, tj. za 10 sati i 30 minuta. Odaberite meni, boju kore, veličinu vekne, zatim pritisnite "+" kako biste povećali vreme sve dok se na LCD-u ne pojavi 10:30. Zatim pritisnete STOP/START dugme kako biste aktivirali program za odlaganje starta. Može se videti kako tačka treperi i na LCD-u će biti prikazano odbojavanje preostalog vremena. Imaćete svež hleb u 7 ujutru, ukoliko ne želite da ga odmah izvadite, započete vreme održavanje toplote u trajanju od jednog sata.

NAPOMENE: Ova funkcija nije primenljiva kod programa Bake.

Za pečenje sa odloženim startom, nemojte koristiti lako kvarljive sastojke, kao što su jaja, sveže mleko, voće, cmi luk, itd.

KEEP WARM DUGME

Hleb se automatski odžava toplim 60 minuta nakon završetka pečenja. Ukoliko budete želeli da izvadite hleb, isključite program pritisakom na na START/STOP dugme.

MEMORIJA

Ako tokom procesa pravljenja hleba dođe do nestanka struje, proces će se automatski nastaviti u roku od 10 minuta, čak i bez da morate pritisnuti START/STOP dugme. Ako vreme prekida napajanja strujom bude duže od 10 minuta, aparat se mora ponovo pokrenuti. Ali ako testo nije prešlo dalje od faze mešenja, kada dođe do prekida napajanja strujom, možete odmah pritisnuti "START/STOP" dugme za nastavak programa od početka.

AMBIJENT U KOM RADI MINI PEKARA

Ovaj uređaj može dobro raditi u širokom rasponu temperature, ali veličina vekne hleba bi se mogla razlikovati u zavisnosti da li se pravi u veoma toploj ili veoma hladnoj prostoriji. Predlažemo da temperatura u prostoriji bude između 15 °C i 34 °C.

UPOZORENJA NA DISPLEJU

1. Ako se na displeju prikaže "HHH" nakon što program počne sa radom, unutrašnja temperatura je i dalje suviše visoka (praćeno sa 5 zvučnih signala). Morate zaustaviti program. Otvorite poklopac i ostavite da se uređaj ohladi 10 do 20 minuta.
2. Ako se na displeju prikaže "LLL" nakon pritiska na START/STOP dugme (osim kod programa BAKE), to znači da je unutrašnja temperatura suviše niska (praćeno sa 5 zvučnih signala), zaustavite zvuk pritiskom na START/STOP dugme, otvorite poklopac i pustite da se uređaj vrati na sobnu temperaturu. Druga mogućnost je da odaberete BAKE program i da se na taj način temperatura brzo poveća.

NAPOMENA: Uvek vodite računa o tome da se uređaj "aklimatizuje" na sobnu temperaturu pre pečenja, naročito ako je bio odložen na neko hladno mesto pre početka korišćenja.

3. Ako se na displeju prikaže "Err" nakon što ste pritisnuli START/STOP dugme, isključite uređaj iz struje, ostavite ga da se ohladi i odnesite ga na najbližem prodavcu.

4) Kako napraviti hleb

1. Postavite posudu za hleb i poravnajte je na mesto unutar komore za pečenje i okrećite u smeru kazaljke na satu sve dok se ne zaključa ("klik" zvuk). Postavite lopaticu za mešenje na pogonsko vratilo.

NAPOMENA: Preporučljivo je da oko donjeg dela pogonskog vratila nanese malo količinu margarina otpornog na toplotu, pre nego što postavite lopatice za mešenje, kako se testo ne bi lepilo ispod lopatica i kako bi se lopatice mogle lakše izvući iz hleba.

2. Stavite sastojke u posudu za hleb:

Prvo treba staviti vodu ili neku drugu tečnu supstancu, zatim dodajte šećer, so i brašno, a uvek kao poslednji sastojak dodajte kvasac ili prašak za pecivo (vidi Sl. 3).

NAPOMENA: maksimalna količina brašna (490 g) i kvasca (6 g) koja se sme koristiti.

Sl. 3 (vidi: SLIKE, Sl. 3)		
1. Kvasac ili soda bikarbona	2. Suvi sastojci	3. Voda ili druga tečnost

3. Prstom napravite manje udubljenje sa jedne strane brašna. Stavite kvasac u to udubljenje, vodeći računa da ne dođe u kontakt sa tečnim sastojcima ili soli.

4. Polako zatvorite poklopac i uključite uređaj u struju.

5. Pritisčajte Menu dugme sve dok ne odaberete željeni program.

6. Pritisnite COLOR dugme kako biste odabrali željenu zapečenost korice.

7. Pritisnite LOAF dugme kako biste odabrali željenu veličinu vekne.

8. Podesite vreme za odlaganje starta tako što ćete pritisnuti TIME dugme. Možete i preskočiti ovaj korak ako želite da mini pekara odmah počne sa radom.

9. Pritisnite START/STOP dugme za početak rada i uključuje se svetlo kao indikator rada.

NAPOMENA: Tokom početnog mešenja brzog hleba, može se desiti da se testo i suvi sastojci sakupljaju po čoškovima posude, možda će biti potrebno pripomoći mešenjeju kako se ne bi stvorile gurdvice brašna. Ukoliko se to desi, upotrebite gumenu lopaticu (ne nalazi se u pakovanju).

10. Za programe Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Jam i Yogurt, tokom rada čuće se 10 zvučnih signala. Ovo će vas upozoriti da dodate sastojke. Otvorite poklopac i ubacite sastojke.

NAPOMENA: Pazite – moguće je da će tokom pečenja para izlaziti kroz proreze na poklopcu. To je normalna pojava.

11. Nakon završetka programa čuće se 10 zvučnih signala, i svetlo indikator rada će se isključiti. Otvorite poklopac i podignite ručku posude da se otključa (u smeru suprotnom od smeru kazaljke na satu) i podignite posudu za hleb.

NAPOMENA: Uvek koristite zaštitne rukavice za remu.

12. Koristite nelepljivu lopaticu kako biste lagano odvojili stranice hleba od posude.

NAPOMENA: posuda za hleb i hleb mogu biti veoma vrući! Uvek pažljivo rukujte njima i koristite kuhinjske rukavice.

13. Okrenite posudu za hleb naopako na čistu kuhinjsku površinu i lagano je prodmajte dok hleb ne ispadne.

14. Pažljivo izvadite hleb iz posude i ohladite ga oko 20 minuta pre sečenja.

NAPOMENA: Pre nego što narežete hleb, pomoću kuke izvadite lopatice za mešenje iz donjeg dela vekne. Vekna je vruća, nemojte nikada rukom vaditi lopatice. 15. Ako trenutno niste u prostoriji u kojoj se hleb sprema, ili niste pritisnuli START/STOP dugme na kraju programa, hleb će se automatski održavati toplim još 1 sat, ukoliko ipak želite da izvadite hleb, isključite program pritiskom na START/STOP dugme.

5) RECEPTI

Krajnji rezultat može da varira u zavisnosti od vrste sastojaka i okoline. Ako je potrebno, prilagodite sastojke za najbolje rezultate.

OSNOVNI BELI HLEB:

MERA MATERIJAL	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Ulje	2 kašike	24g	3 kašike	36g
3. So	1 kašičica	7g	1,5 kašičica	10g
4. Šećer	2 kašike	34g	3 kašike	45g
5. Brašno	3 šolje	420g	4 šolje	560g
6. Kvasac	1 kašičica	3g	1 kašičica	3g

FRANCUSKI HLEB:

MERA MATERIJAL	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Ulje	2 kašike	24g	3 kašike	36g
3. So	1,5 kašičica	10g	2 kašičice	14g
5. Šećer	1,5 kašika	28g	2 kašike	34g
4. Brašno	3 šolje	420g	4 šolje	560g
6. Kvasac	1kašičica	3g	1kašičica	3g

INTEGRALNI HLEB:

MERA MATERIJAL	700g		900g	
1. Voda	280ml	280g	330ml	330g
2. Ulje	2 kašike	24g	3 kašike	36g
3. So	1kašičica	7g	2 kašičice	14g

4. Cela zrna pšenice	1 šolja	110g	1,5 šolja	220g
5. Brašno	2 šolje	280g	2 šolje	280g
6. Šećer	2 kašike	28g	2,5 kašike	33g
7. Mleko u prahu	2 kašike	14g	3 kašike	21g
8. Kvasac	1kašičica	3g	1 kašičica	3g

BRZI BELI HLEB:

MERA	MATERIJAL	900g
1.	Voda (40-50°C)	330ml
2.	Ulje	24g
3.	So	1,5 kašičica
4.	Šećer	2 kašike
5.	Brašno	4 šolje
6.	Kvasac	1,5 kašičica

SLATKI HLEB:

MERA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280ml	320ml
2.	Ulje	2 kašike	3 kašike
3.	So	1,5 kašičica	2 kašičice
4.	Šećer	3 kašike	4 kašike
5.	Brašno	3 šolje	4 šolje
6.	Mleko u prahu	2 kašike	2 kašike
7.	Kvasac	1 kašičica	1 kašičica

TESTO ZA TESTENINE:

MERA	MATERIJAL	/
1.	Voda	330ml
2.	Ulje	2 kašike
3.	So	1,5 kašičica
4.	Brašno	4 šolje
5.	Šećer	2 kašike
6.	Kvasac	0,5 kašičice

BEZGLUTENSKI HLEB:

MERA	MATERIJAL	700g	900g
1.	Voda	280ml	330ml
2.	Ulje	2 kašike	3 kašike
3.	So	1 kašičica	1,5 kašičica
4.	Brašno bez glutena	3 šolje	4 šolje
5.	Šećer	2 kašike	2 kašike
6.	Kvasac	1,5 kašičica	1,5 kašičica

KOLAČ:

MERA	MATERIJAL	/
1.	Ulje	2 kašike
2.	Šećer	8 kašika
3.	Jaje	6
4.	Brašno	250 g
5.	Aroma vanile	1 kašičica
6.	Sok od limuna	1,3 kašike
7.	Kvasac	1 kašičica

DŽEM:

MERA	MATERIJAL	/
1.	Pulpa	200g
2.	Šećer	120g
3.	Skrob	15g
4.	Voda	200 ml

JOGURT:

1. Tokom ovog process, nemojte otvarati ili tresiti gornji poklopac, jer to može uticati na fermentaciju.
2. U posudu za pečenje stavite punomasno mleko i jogurt sa živim kulturama, zatim zatvorite poklopac i pritisnite START/STOP dugme.
3. Nakon što bude gotov dodajte pravu količinu šećera.

MERA	MATERIJAL	/
1.	punomasno mleko	1L
2.	jogurt sa živim kulturama	100ml

MEŠENJE HLEBNOG TESTA:

MERA	MATERIJAL	/	
1.	Voda	330ml	330g
2.	Ulje	2 kašike	24g
3.	So	1,5 kašičica	10g
4.	Brašno	4 solje	560g
5.	Šećer	2 kašike	24g

PEČENJE HLEBA:

Da ponovo ugrijete hladan hleb ili da ga učinite hrskavijim.

6) Čišćenje i održavanje

Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.

1. Posuda za hleb: prebršite unutrašnjost i spoljašnjost vlažnom krpom. Nemojte koristiti nikakva oštra i abrazivna sredstva. Posuda se mora potpuno osušiti pre nego što se postavi u uređaj.

2. Lopatice za mešenje: ako ih je teško skinuti sa osovine, napunite posudu toplom vodom i ostavite da se natapa oko 30 minuta. Nakon što izvadite lopatice za mešenje prebršite ih vlažnom pamučnom krpom.

NAPOMENA: i posuda za hleb i lopatice za mešenje se mogu prati u mašini za sudove.

3. Poklopac i prozorčić: iznutra očistite poklopac, a spoljašnjost prebršite provlažnom krpom.

4. Glavna jedinica uređaja: vlažnom krpom lagano prebršite spoljašnjost kućišta. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje, jer to može oštetiti površinu. Nemojte nikada glavnu jedinicu potapati u vodu.

5. Pre nego što mini pekaru spakujete i odložite, proverite da li se potpuno ohladila, da li je čista i suva, sav dodatni pribor skladištite u posudi za hleb i poklopac neka bude zatvoren.

7) Najčešći problemi i kako ih rešiti

Recepti za	Problem	Mogući uzrok	Moguće rešenje
	Dim izlazi iz komore za pečenje ili iz ventilacionih otvora	Sastojci su se zaglavili u komori za pečenje ili sa spoljašnje strane posude za hleb	Isključite uređaj iz struje i očistite spoljašnjost posude za hleb ili komoru za pečenje.
	Hleb pada u sredini, a na dnu je vlažan	Hleb je nakon pečenja i ciklusa održavanja toplote ostao previše dugo u posudi.	Izvadite hleb iz posude pre nego što se završi program održavanja toplote.
	Sastojci se nisu sjednili ili hleb nije dobro ispečen	Pogrešno podešavanje programa Blokirano je okretanje lopatica za mešenje	Proverite odabrani meni i druga podešavanja. Proverite da zrna žitarica, itd. ne blokiraju lopatice za mešenje. Izvadite posudu za hleb i proverite okreće li se osovina. Ako nije ni to u pitanju, odnesite onda uređaj najbližem prodavcu.
mini pekaru	Hleb suviše brzo narasta	previše kvasca, previše brašna, nema dovoljno soli	a/b
	Hleb uopšte ne narasta ili nedovoljno raste	nema ili je premalo kvasca	a/b
		kvasac je star ili ustajao	e
		tečnost je previše vruća	c
		kvasac je došao u dodir sa tečnošću	d
		pogrešan tip brašna ili ustajalo brašno	e
		previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/ g
	Testo suviše narasta i preliva se preko posude za hleb	nema dovoljno šećera	a/b
		ako je voda suviše meka, kvasac više fermentira	f
		previše mleka utiče na fermentaciju kvasca	c
	Hleb pada u sredini	zapremina testa je veća od posude i hleb pada.	a/f
		fermentacija je suviše kratka ili suviše brza, zbog suviše visoke temperature vode ili komore za pečenje ili zbog prevelike vlage	c/h/i
	Kompaktna, grudvasta struktura hleba	previše brašna ili nema dovoljno tečnosti	a/b/ g
nema dovoljno kvasca ili šećera		a/b	
Previše voća, integralnih zrna ili nekog drugog sastojka		b	
Hleb nije pečen u sredini	previše tečnosti	e	
	previše ili nedovoljno tečnosti	a/b/	
	prevelika vlaga	h	
Gruba struktura hleba ili je suviše šupljikasta	recepti sa vlažnim sastojcima, npr. jogurt	g	
	nema soli	b	
	velika vlaga, voda suviše vruća	h/i	
Nepečena površina nalik na pečurku	previše tečnosti	c	
	zapremina hleba suviše velika za posudu	a/f	
	previše brašna, posebno za beli hleb	f	
	previše kvasca ili nedovoljno soli	a/b	
	previše šećera	a/b	

a) Pravilno izmerite sastojke.

b) Prilagodite količine sastojaka i proverite da li su svi sastojci stavljani.

c) Koristite neku drugu tečnost ili ostavite ovu da se ohladi na sobnoj temperaturi. Sve sastojke navedene u receptu dodajte pravim redosledom, napravite malo udubljenje u sredini brašna i stavite zdrobljeni sveži kvasac ili suvi kvasac, izbegavajući da on dođe u direktan kontakt sa tečnošću.

d) Koristite samo sveže i pravilno skladištene sastojke.

e) Smanjite ukupnu količinu sastojaka, nemojte koristiti više od navedene količine brašna. Smanjite količinu svih sastojaka za 1/3.

f) Korigujte količinu tečnosti. Ako se koriste sastojci koji sadrže vodu, količinu tečnosti koju dodajete morate srazmerno umanjiti.

g) Izvadite 1-2 kašike vode.

h) U slučaju toplog vremena nemojte koristiti funkciju merenja vremena. Koristite hladne tečnosti

i) Izvadite hleb iz posude odmah nakon pečenja i ostavite ga na rešetki da se ohladi barem 15 minuta pre nego što ga budete sekli.

j) Smanjite količinu kvasca ili umanjite količinu svih sastojaka za 1/4.

Благодарим Вас за выбор изделия Delimano!

Delimano предлагает широкий ассортимент инновационных и высококачественных кухонных приборов, которые позволяют полезно, вкусно и приятно проводить время на кухне, пробуждая страсть к приготовлению блюд независимо от уровня вашего кулинарного мастерства. Готовьте. Празднуйте. Каждый день.

Поскольку изделия Delimano обладают высоким спросом, на рынке можно встретить фальсифицированный товар низкого качества с отсутствием гарантии и обслуживания. Просим Вас сообщать о копиях, подделках и неофициальных дистрибьюторах по адресу brand.protection@studio-modema.com, чтобы помочь нам бороться с контрафактным товаром.

Хлебопечь DELIMANO JOY BREAD MAKER (ДЕЛИМАНО ДЖОЙ БРЕД МЕЙКЕР) в комплекте с аксессуарами - руководство пользователя.

Данный прибор предназначен для выпекания разных видов хлеба, а также приготовления домашнего джема и йогурта.

Внимательно прочитайте данное руководство пользователя и сохраните для справок в дальнейшем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Допускается включение/выключение устройства детьми от 3х до 8 лет только в случае, когда устройство установлено в правильной рабочей позиции и, если действия детей контролируются, и дети проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям от 3х до 8 лет запрещено регулировать устройство, подключать его к сети, а также заниматься чисткой и уходом.
2. Не позволяйте детям играть с устройством.
3. Прибор следует подключать к источнику питания, параметры которого соответствуют данным заводской таблички, расположенной на корпусе. Несоблюдение данного правила может привести к сбою питания или поломке устройства.
4. Устройство оснащено заземленной вилкой. Убедитесь, что розетка в вашем доме должным образом заземлена.
5. Устройство не должно работать в холостую/ пустым (за исключением первого включения), поскольку такое действие может привести к сбою в работе и/ или получению травм пользователем.
6. Откажитесь от эксплуатации устройства, если оно получило сильный удар, упало, оставалось на улице, попало в воду или получило повреждения.
7. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно или вносить изменения в его конструкцию. Любой ремонт должен производиться только квалифицированным техником.
8. При повреждении шнура питания следует немедленно произвести его замену. Обратитесь к авторизованному и квалифицированному технику.
9. Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
10. Перед началом эксплуатации установите прибор на твердую, ровную, устойчивую, сухую поверхность.
11. Во избежание возгорания или удара электрическим током не закладывайте в прибор превышающее допустимый объем количество ингредиентов, не помещайте в прибор фольгу или металлические кухонные принадлежности.
12. Не размещайте прибор вблизи занавесок и прочих легковоспламеняемых материалов. Всегда следите за устройством во время его работы.
13. В начале эксплуатации возможно проявление незначительного запаха, который исчезнет, когда устройство достигнет своей термической стабильности.
14. Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электросети, когда он не используется, а также каждый раз перед заменой аксессуаров и очисткой.
15. Прибор следует тщательно очистить перед первым использованием.
16. Использование комплектующих или аксессуаров, не рекомендованных или не продаваемых дистрибьютером данного товара, может привести к получению телесных травм или порче имущества.
17. Не прикасайтесь к горячему корпусу.
18. Во избежание поражения элеткрическим током запрещено погружать прибор, шнур питания или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
19. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячей поверхности.
20. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту, а также не устанавливайте

прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не помещайте устройство в разогретую духовку.

21. Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время выпекания хлеба.
22. Нельзя стучать по форме для выпечки, чтобы извлечь готовый хлеб, поскольку это может привести к повреждению данного аксессуара.
23. Во избежание возгорания категорически запрещено накрывать прибор полотенцем и прочими материалами, поскольку горячий воздух должен иметь беспрепятственный выход. Прибор не должен касаться легковоспламеняемых материалов во избежание пожара.
24. Устройство следует использовать только в соответствии с его прямым назначением.
25. Устройство не предназначено для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
26. Несмотря на то, что прибор прошел проверку, ответственность за его эксплуатацию и последствия несет исключительно пользователь.

1) ДЕТАЛИ

Хлебобек Delimano Joy Bread Maker.

Рис. 1 (см.: РИСУНКИ, Рис. 1)

1. Окошко	4. Форма для выпечки	7. Мерная ложка
2. Крышка	5. Панель управления	8. Мерный стакан
3. Лопатка для замешивания	6. Основное устройство	9. Крюк

2) ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед началом эксплуатации необходимо снять весь упаковочный и рекламный материал.
- Следует проверить наличие всех аксессуаров, а также убедиться, что устройство не повреждено.
- Очистите детали в соответствии с данным руководством пользователя.
- Установите режим запекания (bake) и включите прибор на 10 минут. После того, как устройство остынет очистите его еще раз.
- Тщательно просушите все детали и соберите - устройство готово к использованию.

ПРИМЕЧАНИЕ: дым или запах, которые образуются во время данного процесса являются нормальным явлением. Тщательно проветрите помещение.

3) ЭКСПЛУАТАЦИЯ

При подключении прибора к источнику питания раздастся звуковой сигнал, через некоторое время на дисплее отображается значение "3:10". Стрелки в верхней части дисплея указывают на значение MEDIUM и 900 г. Это настройки по умолчанию.

КНОПКИ И ФУНКЦИИ:

START/ СТОП (START/STOP)

START (START): для запуска программы нажмите один раз кнопку START/STOP. При этом вы услышите короткий звуковой сигнал, две точки значения времени начнут мигать, дополнительная стрелка покажет программу (замешивание, расстойка, запекание или разогрев). Индикаторы будут гореть постоянно, начнется выполнение программы.

ПРИМЕЧАНИЕ: после начала выполнения программы все кнопки кроме START/STOP неактивны. Это необходимо для предотвращения случайного прерывания выполнения программы.

СТОП (STOP): для прекращения программы нажмите и удерживайте примерно в течение 2х секунд кнопку START/STOP. Короткий звуковой сигнал и выключение стрелки на дисплее укажут на завершение программы. **ПАУЗА:**

После начала выполнения программы вы можете нажать один раз кнопку START/STOP, чтобы активировать режим паузы. Прибор сохранит настройки и время работы будет мигать на дисплее. Нажмите повторно кнопку START/STOP, чтобы возобновить программу. Если в течение 10 минут кнопки прибора не будут нажаты, то программа запустится автоматически.

МЕНЮ (MENU)

Кнопка позволяет выбрать программы. Каждое нажатие меняет программу (и сопровождается коротким звуковым сигналом). Нажатие данной кнопки последовательно сменяет 12 программ на ЖК дисплее прибора. Выберите необходимую программу. Значение каждого из 12 режимов вы найдете ниже (см. также Рис. 2 (см.: РИСУНКИ, Рис. 2)).

1. **Обычный хлеб (Basic Bread):** замешивание, расстойка и выпекание обычного хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты, чтобы улучшить вкус.
2. **Французский хлеб (French Bread):** замешивание, расстойка и выпекание. Расстойка в данном режиме дольше, хлеб получается легким и с хрустящей корочкой.
3. **Цельнозерновой хлеб (Whole wheat Bread):** замешивание, расстойка и выпекание цельнозернового хлеба. ПРИМЕЧАНИЕ: не рекомендуется активировать функцию отложенного старта, поскольку это может привести к некачественному результату выпекания.
4. **Быстрый хлеб (Quick):** замешивание, расстойка и выпекание буханки хлеба за меньшее количество времени по сравнению с программой Обычный хлеб (Basic bread). Хлеб, получаемый с помощью данной программы, меньше и имеет более плотную текстуру.
5. **Сладкий хлеб (Sweet):** замешивание, расстойка и выпекание сладкого хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты, чтобы улучшить вкус.
6. **Тесто (Dough):** замешивание и расстойка теста без выпекания. Извлеките тесто и приготовьте с его помощью рогалики, пиццу, булочки и т.п. в духовке.
7. **Хлеб без глютена (Gluten Free Bread):** замешивание, расстойка и выпекание хлеба без глютена. Вы также можете добавить ингредиенты, чтобы улучшить вкус.
8. **Пирог (Cake):** замешивание, расстойка (с добавлением разрыхлителя) и выпекание.
9. **Джем (Jam):** приготовление домашнего джема.
10. **Йогурт (Yogurt):** приготовление домашнего йогурта.
11. **Замешивание (Kneading):** замешивание муки.
12. **Запекание (Bake):** только запекание без замешивания и расстойки теста. Также используется для увеличения времени выпекания выбранной программы.

ЦВЕТ (COLOR)

С помощью данной кнопки можно выбрать цвет хрустящей корочки: СВЕТЛАЯ (LIGHT), РУМЯНАЯ (MEDIUM) или ТЕМНАЯ (DARK). Нажмите кнопку, чтобы выбрать желаемый цвет. Данная кнопка не работает в режимах Тесто (Dough) и Замешивание (Kneading).

БУХАНКА (LOAF)

Нажмите кнопку, чтобы выбрать размер буханки. Обратите внимание, время приготовления может различаться в зависимости от выбранного размера. Данная кнопка не работает в режимах Быстрый хлеб (Quick, Dough), Пирог (Cake), Замешивание (Kneading) и Запекание (Bake).

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ (DELAY)

Нажмите данную кнопку, если вы хотите отложить выпекание хлеба на определенный промежуток времени.

Установите время, к которому хлеб должен быть готов, нажатием на кнопки "TIME +" и "TIME -". Обратите внимание, время отложенного старта должно включать в себя также время работы программы выпекания. Сначала необходимо выбрать программу и степень прожаривания корочки, затем нажать кнопку "TIME +", чтобы увеличить время отложенного старта (шаг 10 минут). Максимальное время отложенного старта составляет 13 часов.

Например: сейчас 20:30, хлеб должен быть готов в 7 часов утра следующего дня, т.е. через 10 часов и 30 минут. Выберите настройки в разделе меню, цвет, размер буханки и затем нажимайте кнопку "+", пока на ЖК дисплее не отобразится значение 10:30. Теперь нажмите кнопку STOP/START для активации программы отложенного старта. Вы увидите мигающую точку и обратный отсчет времени на ЖК дисплее. Свежий хлеб будет готов в 7 часов утра. Если вы не собираетесь извлекать хлеб сразу же после приготовления, то активируется программа поддержания тепла продолжительностью 1 час.

ПРИМЕЧАНИЕ: данная кнопка неактивна для режима Bake (Запекание).

Для выпекания хлеба в режиме отложенного старта не следует использовать скоропортящиеся продукты такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА (KEEP WARM)

Прибор автоматически поддерживает хлеб горячим в течение 60 минут после завершения приготовления. Если вы хотите извлечь хлеб, то выключите программу, нажав на кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).

СОХРАНЕНИЕ НАСТРОЕК (MEMORY)

Если во время процесса выпекания хлеба отключилась подача электропитания, то после ее возобновления прибор автоматически продолжит процесс через 10 минут, даже, если кнопка START/STOP не будет нажата. Если продолжительность перерыва приготовления более 10 минут, то следует перезапустить прибор. Однако, если во время отключения питания тесто еще находится в режиме замешивания, быстрое нажатие на кнопку "START/STOP" позволит продолжить выполнение программы с начала.

УСЛОВИЯ РАБОТЫ ПРИБОРА

Прибор может работать в широком температурном диапазоне, однако, размер готовой буханки хлеба может различаться в зависимости от комнатной температуры (теплой или холодной). Рекомендуется использовать прибор при комнатной температуре от 15 °C до 34 °C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЖК ДИСПЛЕЯ

1. Если после начала программы на дисплее отображается символ "HhH", это означает, что температура внутри устройства по-прежнему высока (при этом прибор издает 5 звуковых сигналов). Программу необходимо остановить. Откройте крышку и подождите, пока прибор остынет в течение 10 - 20 минут.

2. Если после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП (START/STOP) на дисплее отображается символ "LLL" (за исключением программы ВАКЕ (ЗАПЕКАНИЕ), это означает, что температура внутри прибора слишком низкая (при этом прибор издает 5 звуковых сигналов), остановите оповещение нажатием на кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP), откройте крышку и подождите в течение 10 - 20 минут, пока температура устройства достигнет комнатной. Дополнительный вариант - вы также можете выбрать программу ВАКЕ (ЗАПЕКАНИЕ), которая быстро поднимет температуру внутри прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда перед началом эксплуатации следует убедиться, что устройство достигло комнатной температуры, особенно в тех случаях, когда оно в течение долгого времени хранилось в прохладном месте.

3. Если после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП (START/STOP) на дисплее отображается символ "Eg", отсоедините прибор от электросети, подождите, пока он полностью остынет. Обратитесь с данной проблемой к ближайшему дилеру.

4) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте совместимые форму для выпечки внутри прибора, поверните по часовой стрелке до фиксации («щелчка»). Наденьте лопатку для замешивания на приводной вал.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется наносить небольшое количество маргарина для жарки вокруг основания вала перед установкой лопатки для замешивания во избежание залипания теста под лопаткой, а также для легкого извлечения лопатки из буханки после приготовления.

2. Положите ингредиенты в форму для выпечки:

Сначала налейте воды или добавьте прочие жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку, всегда последними добавляйте дрожжи или разрыхлитель (см. Рис. 3).

ПРИМЕЧАНИЕ: максимально допустимое количество муки составляет 490 гр, дрожжей 6 гр.

Рис. 3 (см.: РИСУНКИ, Рис. 3)

1. Дрожжи или сода	2. Сухие ингредиенты	3. Вода или жидкие ингредиенты
--------------------	----------------------	--------------------------------

3. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке. Добавьте туда дрожжи таким образом, чтобы они не попали в жидкие ингредиенты или соль.

4. Аккуратно закройте крышку и подключите прибор к электросети.

5. Нажмите кнопку МЕНЮ (MENU) и выберите необходимую программу.

6. Нажмите кнопку ЦВЕТ (COLOR) и выберите желаемую степень прожарки корочки.

7. Нажмите кнопку БУХАНКА (LOAF) и выберите желаемый размер.

8. Установите отложенный старт нажатием на кнопку ВРЕМЯ (TIME). Данный шаг можно опустить, если вы не планируете откладывать приготовление хлеба.

9. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP) для активации прибора, при этом загорится индикатор.

ПРИМЕЧАНИЕ: на начальном этапе смешивания ингредиентов для быстрого хлеба липкое тесто и сухие ингредиенты могут собираться в углах формы для выпечки. Возможно, вам потребуется помочь устройству с помощью резиновой лопатки (не включена в комплект) во избежание образования комочков.

10. Во время работы таких программ, как Basic (обычный хлеб), French (французский хлеб), Whole wheat (цельнозерновой хлеб), Sweet (сладкий хлеб), Gluten free (хлеб без глютена), Jam (джем), Yogurt (йогурт) прибор издает 10 звуковых сигналов. Это оповещение о необходимости добавления ингредиентов. Откройте крышку и положите ингредиенты. **ПРИМЕЧАНИЕ:** будьте осторожны - горячий пар выходит через вентиляционные отверстия крышки во время работы прибора. Это нормальное явление.

11. После завершения программы прибор оповещает 10 звуковыми сигналами, при этом гаснет индикатор. Откройте крышку, поднимите ручку формы для выпечки, чтобы разблокировать (против часовой стрелки), затем извлеките форму.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда надевайте защитные рукавцы.

12. С помощью лопатки приподнимите края хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ: форма для выпечки и контейнер очень горячие! Обращайтесь с устройством с осторожностью и всегда надевайте защитные рукавцы.

13. Переверните форму и слегка потрясите, чтобы извлечь хлеб.

14. Аккуратно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть в течение 20 минут перед нарезкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед нарезкой хлеба необходимо с помощью крюка извлечь лопатку для замешивания из нижней части буханки. Буханка горячая, не пытайтесь извлечь лопатку для замешивания руками.

15. Если вы не находитесь рядом с устройством или не нажали кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP) после завершения программы, прибор автоматически будет поддерживать хлеб горячим в течение 1 часа. Если вы хотите извлечь буханку, отключите режим поддержания тепла нажатием на кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).

5) РЕЦЕПТЫ

Качество выпечки во многом зависит от типа ингредиентов и условий окружающей среды. При необходимости можно немного изменить количество, указанное в таблице, чтобы

добиться наилучшего результата выпекания.

ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ (BASIC BREAD):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	700 гр		900 гр	
1. Вода	280 мл	280 гр	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр	3 ст. л.	36 гр
3. Соль	1 ч. л.	7 гр	1,5 ч. л.	10 гр
4. Сахар	2 ст. л.	34 гр	3 ст. л.	45 гр
5. Мука	3 стакана	420 гр	4 стакана	560 гр
6. Дрожжи	1 ч. л.	3 гр	1 ч. л.	3 гр

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (FRENCH BREAD):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	700 гр		900 гр	
1. Вода	280 мл	280 гр	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр	3 ст. л.	36 гр
3. Соль	1,5 ч. л.	10 гр	2 ч. л.	14 гр
5. Сахар	1,5 ст. л.	28 гр	2 ст. л.	34 гр
4. Мука	3 стакана	420 гр	4 стакана	560 гр
6. Дрожжи	1 ч. л.	3 гр	1 ч. л.	3 гр

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (WHOLE WHEAT BREAD):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	700 гр		900 гр	
1. Вода	280 мл	280 гр	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр	3 ст. л.	36 гр
3. Соль	1 ч. л.	7 гр	2 ч. л.	14 гр
4. Целые злаки	1 стакан	110 гр	1,5 стакана	220 гр
5. Мука	2 стакана	280 гр	2 стакана	280 гр
6. Сахар	2 ст. л.	28 гр	2,5 ст. л.	33 гр
7. Сухое цельное молоко	2 ст. л.	14 гр	3 ст. л.	21 гр
8. Дрожжи	1 ч. л.	3 гр	1 ч. л.	3 гр

ХЛЕБ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (QUICK):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	900 гр	
1. Вода (40-50°C)	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр
3. Соль	1,5 ч. л.	10 гр
4. Сахар	2 ст. л.	34 гр
5. Мука	4 стакана	560 гр
6. Дрожжи	1,5 ч. л.	4,5 гр

СЛАДКИЙ ХЛЕБ (SWEET):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	700 гр		900 гр	
1. Вода	280 мл	280 гр	320 мл	320 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр	3 ст. л.	36 гр
3. Соль	1,5 ч. л.	10 гр	2 ч. л.	14 гр
4. Сахар	3 ст. л.	45 гр	4 ст. л.	58 гр
5. Мука	3 стакана	420 гр	4 стакана	560 гр
6. Сухое молоко	2 ст. л.	14 гр	2 ст. л.	14 гр
7. Дрожжи	1 ч. л.	3 гр	1 ч. л.	3 гр

ТЕСТО (DOUGH):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	/	
1. Вода	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр
3. Соль	1,5 ч. л.	10 гр
4. Мука	4 стакана	560 гр
5. Сахар	2 ст. л.	34 гр
6. Дрожжи	0,5 ч. л.	1,5 гр

ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА (GLUTEN FREE BREAD):

ОБЪЕМ ПРОДУКТА	700 гр		900 гр	
1. Вода	280 мл	280 гр	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр	3 ст. л.	36 гр
3. Соль	1 ч. л.	7 гр	1,5 ч. л.	10 гр
4. Мука без глютена	3 стакана	420 гр	4 стакана	560 гр
5. Сахар	2 ст. л.	34 гр	2 ст. л.	34 гр
6. Дрожжи	1,5 ч. л.	4,5 гр	1,5 ч. л.	4,5 гр

ПИРОГ (САКЕ):

Объем продукта	/	
1. Масло	2 ст. л.	24 гр
2. Сахар	8 ст. л.	96 гр
3. Яйцо	6	270 гр
4. Мука	250 гр	
5. Ванилин	1 ч. л.	2 гр
6. Лимонный сок	1,3 ст. л.	10 гр
7. Дрожжи	1 ч. л.	3 гр

ДЖЕМ (JAM):

Объем продукта	/	
1. Мякоть	200 гр	
2. Сахар	120 гр	
3. Крахмал	15 гр	
4. Вода	200 мл	

ЙОГУРТ (YOGURT):

- Во время процесса не трясите и не открывайте крышку прибора, в противном случае это может нарушить ферментацию йогурта.
- Залейте цельное молоко и йогурт с бактериями в форму, закройте крышку и нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).
- После приготовления добавьте сахар.

Объем продукта	/	
1. Цельное молоко	1 л	
2. Йогурт с живыми бактериями	100 мл	

ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА (KNEADING):

Объем продукта	/	
1. Вода	330 мл	330 гр
2. Масло	2 ст. л.	24 гр
3. Соль	1,5 ч. л.	10 гр
4. Мука	4 стакана	560 гр
5. Сахар	2 ст. л.	24 гр

ЗАПЕКАНИЕ (BAKE):

Разогреть хлеб или прожарить до хрустящей корочки.

6) УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Отсоедините прибор от электросети и подождите, пока он полностью остынет.

- Форма для выпечки: протирайте внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства. Перед установкой в прибор форма должна быть абсолютно сухой.
- Лопатка для замешивания: если лопатку трудно снять с вала, следует заполнить форму теплой водой и оставить на 30 минут. После отсоединения лопатки аккуратно протрите ее влажной тканью.

ПРИМЕЧАНИЕ: форма для выпечки и лопатка для замешивания подходят для посудомоечной машины.

- Крышка и окошко: протирайте внутри и снаружи слегка влажной тканью.
- Хлебобочек: аккуратно протирайте корпус влажной тканью. Не применяйте абразивные чистящие средства, поскольку они могут повредить поверхность корпуса прибора. Категорически запрещено погружать хлебобочек в воду.

Прежде чем убрать прибор на хранение, подождите, пока он полностью остынет, убедитесь, что прибор сухой. Сложите все аксессуары внутрь прибора и закройте крышку.

7) УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор	Проблема	Возможная причина	Решение
	Дым выходит из вентиляционных отверстий или отсека для выпекания. Хлеб оседает в середине и получается влажным снизу.	Ингредиенты прилипли к отсеку для выпекания или на внешнюю поверхность формы для выпечки. Хлеб оставался слишком долго в контейнере после завершения выпекания и поддержания тепла.	Отсоедините прибор от электросети, очистите отсек для выпекания или внешнюю поверхность формы для выпечки. Извлеките хлеб из формы для выпечки до окончания режима поддержания тепла.
	Ингредиенты не смешаны или хлеб плохо пропекся.	Выбрана неподходящая программа. Вращение лопатки для замешивания заблокировано.	Проверьте режимы меню и другие настройки. Проверьте, не заблокирована ли лопатка зернами и т.п. Извлеките форму для выпечки и проверьте поворачивается ли вал. Если причина в другом, следует обратиться с проблемой к ближайшему дилеру.

Рецепты	Хлеб поднимается слишком быстро.	Большое количество дрожжей, муки, недостаточно соли.	a/b
	Хлеб плохо поднимается или не поднимается вообще.	Не добавлены дрожжи или их слишком мало	a/b
		Старые или испорченные дрожжи.	e
		Горячая вода.	c
		Дрожжи попали в воду.	d
		Не подходящий для выпечки тип муки или мука испорчена.	e
		Слишком много или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Тесто сильно поднимается и выливается из формы для выпечки.	Недостаточно сахара.	a/b
		Мягкая вода является причиной быстрой ферментации дрожжей.	f
	Хлеб оседает по середине.	Большое количество молока влияет на ферментацию дрожжей.	c
		Объем теста больше объема формы для выпечки, поэтому хлеб оседает.	a/f
	Тяжелая текстура с комками.	Короткая ферментация или наоборот быстрая ферментация из-за слишком высокой температуры воды или контейнера для выпекания, повышенной влажности.	c/h/i
		Слишком много муки и недостаточно жидкости.	a/b/g
		Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
		Большое количество фруктов, зерен или прочих ингредиентов.	b
	Хлеб не пропекается в центре.	Большое количество жидкости.	e
		Слишком много или недостаточно жидкости.	a/b/
		Повышенная влажность.	h
	Грубая текстура или много «дырочек»	Рецепты с влажными ингредиентами, например, йогуртом.	g
		Не добавлена соль	b
Повышенная влажность, горячая вода.		h/i	
Непропеченная поверхность	Большое количество жидкости.	c	
	Объем хлеба превышает объем формы для выпечки.	a/f	
	Большое количество муки, особенно для белого хлеба.	f	
	Большое количество дрожжей или недостаточно соли.	a/b	
	Большое количество сахара.	a/b	

- a) Следует правильно отмерять ингредиенты.
b) Соотнесите количество ингредиентов и проверьте, все ли было добавлено.
c) Используйте другую жидкость или оставьте ее остывать до комнатной температуры. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом в верном порядке, сделайте небольшое углубление в муке, добавьте туда хлебопекарные дрожжи в виде крошек или сухие дрожжи. Не позволяйте воде попасть в дрожжи.
d) Добавляйте только свежие ингредиенты, которые правильно хранились.
e) Уменьшите количество ингредиентов на 1/3, не добавляйте муки больше, чем указано в рецепте.
f) Откорректируйте количество жидкости. Если вы добавляете прочие жидкие ингредиенты, следует убавить пропорционально количество воды.
g) Уберите 1-2 ст. л. воды.
h) Если в помещении очень тепло, не используйте функцию поддержания тепла. Добавляйте холодную жидкость.
i) Извлеките хлеб из формы для выпечки сразу же после приготовления и положите на решетку. Подождите 15 минут, пока хлеб остынет, затем его можно нарезать.
j) Уменьшите количество дрожжей или других ингредиентов на 1/4.

8) УТИЛИЗАЦИЯ

Данное устройство нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами; его следует отправлять в пункты сбора электронных и электрических приборов для их дальнейшей переработки. Благодаря переработке сокращается расход сырья и снижается нагрузка на окружающую среду.

Гарантийные обязательства

Внимание! Настоящая Гарантия не затрагивает Ваши законные права в рамках действующего законодательства, регулирующего торговлю потребительскими товарами.

Гарантийный срок

Гарантийный срок исчисляется с момента передачи Товара потребителю. При этом Товар может состоять из нескольких различных частей, причем для разных частей может быть установлен различный гарантийный срок (далее – «Гарантийный срок»). Информация о Гарантийном сроке товара указана на Гарантийном талоне.

Гарантийный срок не подлежит продлению, возобновлению или иному изменению при последующей перепродаже товара.

Условия гарантийного обязательства

Настоящее гарантийное обязательство распространяется на Товар, приобретенный непосредственно у организации, указанной в настоящем гарантийном талоне (далее – Продавец).

Для предъявления любой претензии в рамках настоящей Гарантии Вы обязаны сообщить Продавцу о предполагаемом дефекте в разумный срок после обнаружения дефекта Товара, причем в любом случае до истечения Гарантийного срока.

Товар ненадлежащего качества подлежит замене в пределах гарантийного срока, указанного в настоящем талоне. Требования о замене Товара предъявляются по адресу, указанному в настоящем талоне. Перед принятием Продавцом решения о замене Товара Продавец вправе провести проверку качества Товара.

Требования о замене Товара предъявляются по адресу, указанному в настоящем талоне.

Порядок гарантийного обслуживания

Для оформления претензии по настоящей Гарантии необходимо обратиться в Отдел поддержки покупателей ООО «Студио Модерна» (ОГРН 1037739431784).

Консультации по гарантийному обслуживанию осуществляются:

- по электронной почте: opp@top-shop.ru

- по телефонам круглосуточной службы поддержки: +7 (495) 737-82-32, +7 (495) 775-14-02

C правилами возврата товара можно ознакомиться на сайте интернет-магазина Top Shop <http://www.top-shop.ru/help/exchange/>.


1) При предъявлении претензии в соответствии с настоящей Гарантией Вы должны предоставить: а) продукцию, б) оригинал документа, подтверждающего покупку.

2) Настоящая Гарантия не подлежит принудительному исполнению в следующих случаях:

- дефекты вызваны неосторожным обращением с Товаром;
- дефекты и повреждения вызваны ненадлежащим хранением или транспортировкой Товара потребителем;
- замена расходных материалов (картриджи, электрические лампы, мешки для пылесосов и др.);
- замена Товара в связи с естественным износом;
- обмен Товара, связанный с косметическими дефектами, не влияющими на функциональность техники и безопасность ее использования;
- обмен Товара, поврежденного в результате воздействия внешней среды (пожары, насекомые, вода, песок и т.п.);
- обмен Товара, поврежденного в результате воздействия влаги, сырости, экстремальных температурных условий, коррозии, окисления, попадания пищи или жидкости, воздействия химикатами, если таковое не предусмотрено инструкцией по эксплуатации Товара;
- поломка Товара, возникшая в результате использования Товара в целях, не предусмотренных инструкцией пользователя;
- установка техники и усовершенствование коммуникаций;
- поломка Товара в результате скачка напряжения;
- Товар был вскрыт, изменен или отремонтирован покупателем, сервисным центром или иным лицом;
- Товар отремонтирован с использованием несанкционированных запасных частей;
- дефекты и повреждения вызваны прочими действиями, находящимися вне разумного контроля Продавца.

Ограничение ответственности ООО «Студио Модерна»

Настоящая Гарантия является Вашим единственным и исключительным средством судебной защиты в отношении ООО «Студио Модерна» и устанавливает исключительную ответственность ООО «Студио Модерна» в отношении дефектов товара. Настоящая Гарантия заменяет все прочие устные, письменные, предусмотренные законом (диспозитивные), договорные, деликтные или иные гарантии и обязательства ООО «Студио Модерна», включая, в частности, любые подразумеваемые условия, гарантии или иные положения касательно удовлетворительного качества или пригодности для конкретной цели. Тем не менее, настоящая Гарантия не исключает и не ограничивает любые Ваши законные права согласно действующему законодательству.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	
Наименование Товара: Хлебобек DELIMANO JOY BREAD MAKER (ДЕЛИМАНО ДЖОЙ БРЕД МЕЙКЕР)	
Гарантийный срок: 1 год	
Продавец: ООО «Студио Модерна» (ОГРН 1037739431784) Дата продажи Товара - определяется моментом передачи товара потребителю.	Печать продавца 

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Хлебобек DELIMANO JOY BREAD MAKER (ДЕЛИМАНО ДЖОЙ БРЕД МЕЙКЕР) в комплекте с аксессуарами
- ID: 110063477
- Модель №: BM4406G-GS
- Товарный знак: DELIMANO
- Напряжение: 220-240 В~, частота: 50 Гц, мощность: 550 Вт, класс защиты: I, уровень шума: < 65 Дб
- Страна производства: КНР
- Производитель: Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd. (Гуан Дун, Синьбао Электрикал Эпплаенсис Холдингс Ко., Лтд.)
- Адрес производителя: Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, P.R.C. (Чжэнхэ Саут Роуд, Лелу Таун, Шунде Дистрикт, Фошан Сити, Гуандун Провинс, КНР)
- Владелец товарного знака/поставщик: Top Shop International SA, Via al Mulino 22, CH-6814 Cadempino, Switzerland (Топ Шоп Интернейшнл СА, Виа ал Мулино 22, Ш-6814 Кадемпино, Швейцария)
- Дата производства, номер партии или серии, или ORT указаны на изделии
- Состав материалов: металл, пластик, другое
- Срок службы: 5 лет
- Рабочая температура и влажность: 5°C - 30°C, 40% - 80% относительной влажности
- Условия транспортировки и хранения: -5°C - 35°C, 40% - 80% относительной влажности
- Срок хранения не ограничен при соблюдении условий хранения
- Импортёр в Россию: ООО «Студио Модерна» 109651, г. Москва, ул. Перерва, д. 11 стр. 23 эт.2 пом. IV ком. 32, 33, тел.: +74957300201, факс: +74957300203
- January - Январь, February - Февраль, March - Март, April - Апрель, May - Май, June - Июнь, July - Июль, August - Август, September - Сентябрь, October - Октябрь, November - Ноябрь, December - Декабрь.



SI

Zahvaljujemo se vam za nakup izdelka Delimano.

Delimano prinaša inovativno in bogato paleto izdelkov izjemno kakovostnih kuhinjskih naprav in pripomočkov, ki so zasnovani za zdravo, okusno in prijetno kuharsko izkušnjo (priprava, kuhanje in uživanje v hrani) in ki spodbujajo veselje do kuhanja in ustvarjanja slastnih domačih specialitet, ne glede na uporabnikove kuharske spretnosti. Kujajte kot profesionallec - vsak dan!

Vsi izdelki Delimano so zelo priljubljeni, zato so na trgu prisotni tudi ponaredek znatno slabše kakovosti, ki ne zagotavljajo primerne garancije in življenjske dobe. Če zasledite kakršen koli izdelek, za katerega sumite, da je ponaredek izdelka Delimano, vas prosimo, da nas o tem nemudoma obvestite s sporočilom na brand.protection@studio-moderna.com, in nam s tem pomagajte preprečevati prodajo nezakonitih ponaredkov.

Aparat za peko kruha Delimano Joy - Navodila za uporabo

Pred prvo uporabo naprave si natančno preberite vsa navodila in varnostna opozorila ter jih shranite za morebitno poznejšo uporabo.

OPOZORILA

1. Izdelka naj nikoli ne uporabljajo otroci, ki so mlajši od 8 let, ali osebe z zmanjšanimi psihofizičnimi oziroma senzoričnimi sposobnostmi ter osebe, ki niso seznanjene z navodili o delovanju izdelka, razen v spremstvu odgovorne osebe, ki skrbi za varnost in varno uporabo. Otroci med 3. in 8. letom starosti izdelka ne smejo vključiti, se igrati z nastavitvami ali opravljati vzdrževanja.
2. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
3. Prepričajte se, da se napetost vašega gospodinjstva sklada z napetostjo naprave. V primeru napačne uporabe lahko pride do kratkega stika ali poškodb naprave.
4. Naprava ima vtikač z ozemljitvijo. Prepričajte se, da je stenska vtičnica v vašem gospodinjstvu primerno ozemljena.
5. Naprava nikoli ne sme delovati v prazno (razen pred prvo uporabo), saj bi to lahko povzročilo okvaro izdelka in/ali poškodbe uporabnika.
6. Naprave ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če vam je padla na tla, če je poškodovana, če ste jo pustili na prostem ali če je padla v tekočino.
7. Izdelka nikoli ne poskušajte popravljati sami! Popravila lahko opravlja le pooblaščen in primerno usposobljen serviser.
8. Če je napajalni kabel poškodovan, napravo takoj prenehajte uporabljati in pokličite naš center za pomoč kupcem ali poskrbite za popravilo pri pooblaščenem serviserju.
9. Naprava je namenjena zgolj domači uporabi v gospodinjstvu, za notranjo in suho uporabo.
10. Pred uporabo postavite napravo na ravno, trdo, stabilno in suho površino.
11. V napravo ne vstavljajte prevelikih kosov živil, aluminijaste folije ali kuhinjskih pripomočkov, saj lahko s tem povzročite požar ali električni udar.
12. Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavese). Ne puščajte je brez nadzora.
13. Ob začetku delovanja lahko naprava oddaja nenavaden vonj, dokler se ne segreje do določene temperature.
14. Pred čiščenjem, zamenjavo nastavkov, ali če naprave ne uporabljate, jo vedno ugasnite in izključite iz vtičnice.
15. Pred prvo uporabo izdelek temeljito očistite.
16. Uporabljajte le nastavke in dodatke, ki jih priporoča proizvajalec. V nasprotnem primeru obstaja tveganje za električni udar, požar ali poškodbe oseb in izdelka.
17. Ne dotikajte se vročih površin.
18. Izognite se tveganju za električni udar in naprave, vtikača ali kabla nikoli ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
19. Ne dovolite, da bi kabel visel čez rob delovne površine ali se dotikal vročih površin.
20. Pazite, da se naprava nikoli ne nahaja v bližini vročih površin, kot sta štedilnik ali pečica.
21. Med delovanjem ostanite na varni razdalji od vrtečih in premikajočih se delov.
22. Z modelom nikoli ne udarjajte ob površino (zlasti ne ob robove), da bi spravili kruh ven, saj ga lahko poškodujete.
23. Aparata za peko kruha ne pokrivajte s krpo ali drugimi materiali; vročina in para morata prosto uhajati. V primeru, da naprava pride v stik z vnetljivim materialom (ali je z njim pokrita), lahko pride do požara.
24. Napravo uporabljajte le za to, čemur je namenjena.
25. Ta naprava ni namenjena za upravljanje s pomočjo zunanjega daljinskega upravljalnika ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
26. Čeprav je bil izdelek temeljito pregledan in preizkušen, ga uporabnik uporablja na lastno odgovornost.

1) SESTAVNI DELI

Aparat za peko kruha Delimano Joy vsebuje naslednje sestavne dele:

Slika 1 (glej **SLIKE**, slika 1)

1. okence	4. model	7. merilna žilica
2. pokrov	5. nadzorna plošča	8. merilna skodelica
3. gnetilna lopatica	6. glavna enota	9. kavelj za odstranjevanje

2) PRED PRVO UPORABO

- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo in nalepke.
- Prepričajte se, da komplet vsebuje vse sestavne dele in da niso poškodovani.
- Očistite vse sestavne dele, kot je opisano.
- Izberite program za peko kruha in pustite, da naprava 10 minut deluje v prazno. Ko se ohladi, jo znova očistite.
- Temeljito posušite vse sestavne dele in sestavite napravo. Zdaj je pripravljena za uporabo.

OPOMBA: morda boste med praznim delovanjem zaznali dim ali nenavadne vonjave, kar je običajen pojav. Poskrbite za kroženje zraka v prostoru in primerno zračenje.

3) UPORABA

Vitaka potisnite v vtičnico. Zasišli boste dolg zvočni signal, na zaslonu se pojavi »3:10«. Puščice na vrhu zaslona kažejo na »MEDIUM« in »900 g«. To je prednastavljeni program.

GUMBI IN FUNKCIJE

START/STOP

START: za začetek delovanja pritisnite gumb START/STOP. Oglasil se bo kratek zvočni signal, utripati začeta dve piki, dodatna puščica pa kaže stopnjo programa (gnetenje, vzhajanje, peka ali ohranjanje toplote). Zavesiti bo indikator delovanja in program se bo zagnal.

OPOMBA: ko naprava preide v stanje delovanja, bodo vsi gumbi, razen START/STOP neaktivni. Ta funkcija preprečuje nenamerno prekinitve delujočega programa.

STOP: če želite ustaviti program, pritisnite in zadržite gumb START/STOP za približno 2 sekundi. Zasišli boste zvočni signal, puščica, ki nakazuje stopnjo programa pa se bo ugasnila in naznanila, da je program ustavljen. **PREMOR:**

po začetku delovanja lahko z enim pritiskom gumba START/STOP začasno ustavite program. Nastavitve se bodo shranile v spomin. Na zaslonu bo utripal delovni čas. Znova pritisnite gumb START/STOP in program se nadaljuje. Če v 10 minutah ne boste pritisnili nobenega gumba, se bo program znova samodejno zagnal.

IZBIRNIK (MENU)

Za izbiro različnih programov. V vsakim pritiskom nanj se oglasi kratek zvočni signal in prikaže drug program. Na voljo imate 12 programov. Izberite tistega, ki vam ustreza. Za opis in stopnje posameznega programa si oglejte spodnji seznam (glej tudi sliko 2 (glej **SLIKE**, slika 2)).

1. **Osnovni kruh (Basic Bread):** gnetenje, vzhajanje in peka običajnega kruha. Lahko dodate sestavine za boljši okus.
2. **Francoski kruh (French Bread):** gnetenje, daljše vzhajanje in peka. Kruh bo imel bolj hrustljivo skorjo in mehkejšo sredico.
3. **Polnozrnat kruh (Whole wheat Bread):** gnetenje, vzhajanje in peka polnozrnatega kruha. OPOMBA: ne priporočamo uporabe časovnega zamika, saj kruh morda ne bo tako dober, kot bi moral biti.
4. **Hitri kruh (Quick):** gnetenje, vzhajanje in peka v krajšem času kot pri običajnem kruhu. Kruh pri tem programu je običajno manjši in gostejši.
5. **Sladki kruh (Sweet):** gnetenje, vzhajanje in peka sladkega kruha. Lahko dodate sestavine za boljši okus.
6. **Testo (Dough):** gnetenje in vzhajanje brez peke. Testo lahko uporabite za peko štrúc, pic in drugih dobrot iz kvašenega testa.
7. **Brezglutenski kruh (Gluten Free Bread):** gnetenje, vzhajanje in peka brezglutenskega kruha. Lahko dodate sestavine za boljši okus.
8. **Pecivo (Cake):** gnetenje, vzhajanje (s pecilnim praškom) in peka.
9. **Marmelada (Jam):** za pripravo domače marmelade.
10. **Jogurt (Yoghurt):** za pripravo domačega jogurta.
11. **Mešanje (Kneading):** mešanje moke.
12. **Peka (Bake):** samo peka, brez gnetenja in vzhajanja. Uporabno tudi za podaljšanje časa peke pri izbranih nastavitvah.

BARVA (COLOR)

S tem gumbom lahko izberete stopnjo zapečenosti oz. barvo skorje: svetla (LIGHT), srednje (MEDIUM) ali temna (DARK). Te nastavitve ne morete izbrati s programoma za testo in mešanje.

HLEBEC (LOAF)

Izberite velikost hlebca. Ne pozabite, da je čas delovanja odvisen od izbrane velikosti. Te nastavitve ne morete izbrati s programi za hitri kruh, testo, pecivo, mešanje in peko.

ČASOVNI ZAMIK (DELAY)

Če želite, da se izbrani program zažene pozneje, uporabite funkcijo časovnega zamika.

Določite, čez koliko časa bi radi, da program konča z delom. Pomagajte si z gumboma »TIME +« in »TIME -«. Upoštevajte, da mora biti v ta čas vsteta tudi peka. Najprej izberite program in stopnjo zapečenosti skorje, nato pritisnite »TIME +« za večji in »TIME -« za manjši časovni zamik. Čas lahko nastavite v 10-minutnih intervalih. Najdaljši časovni zamik je 13 ur.

Primer: Ura je 8:30 zvečer in radi bi, da je kruh pečen ob 7:00 zjutraj (čez 10 ur in 30 minut). Izberite program, stopnjo zapečenosti skorje, velikost hlebca, nato pritisnite gumb »TIME +«, da se na zaslonu izpiše 10:30. Pritisnite START/STOP. Na zaslonu se bo prikazovalo odštevanje do izbranega časa. Ob 7:00 zjutraj vas bo pričakal sveže pečen kruh. Če ga ne želite takoj odstraniti iz modela, se bo samodejno zagnal program ohranjanja toplote, ki bo trajal 1 uro.

OPOMBA: časovnega zamika ne morete uporabljati s programom peke.

Za peko z zamikom ne uporabljajte sestavin, ki se hitro pokvarijo (npr. jajc, svežega mleka, sadje, čebula ipd.).

OHHRANJANJE TOPLOTE

Po določenih programih se bo vključila samodejna funkcija ohranjanja toplote (1 h). Če bi kruh radi vzeli iz modela, funkcijo ustavite s pritiskom gumba START/STOP.

SPOMIN

Če med delovanjem programa zmanjka elektrike (do 10 minut), bo program potem samodejno nadaljeval z delom (ni vam treba pritisniti gumba START/STOP). Če prekinitve traja več kot 10 minut, je potreben ponovni zažog naprave. Če se je program prekinil med gnetenjem, pa lahko preprosto pritisnete START/STOP. Program se bo zagnal od začetka.

SOBNA TEMPERATURA

Naprava deluje v širokem spektru temperatur, vendar lahko pri višji in nižji sobni temperaturi opazite razlike v velikosti štruce. Za najboljše rezultate priporočamo sobno temperaturo med 15 in 34 °C.

OPOZORILA NA ZASLONU

1. Po zažonu programa se na zaslonu izpiše »HH« in oglasi 5 zvočnih signalov: notranja temperatura previsoka. Ustavite program, odprite pokrov in pustite, da se naprava ohladi (med 10 in 20 minut).

2. Po pritisku gumba START/STOP (razen pri programu peke) se na zaslonu izpiše »LL« in oglasi 5 zvočnih signalov: notranja temperatura je prenizka. S pritiskom START/STOP ustavite zvočni signal, odprite pokrov in pustite napravo počivati, da se segreje na sobno temperaturo (med 10 in 20 minut). Druga možnost je, da izberete program peke in s tem hitreje zvišate notranjo temperaturo naprave.

OPOMBA: če ste napravo hranili na hladnem mestu, pred uporabo počakajte, da se segreje na sobno temperaturo.

3. Po pritisku gumba START/STOP se na zaslonu izpiše »Err«: izvlecite vtičač iz vtičnice, pustite, da se ohladi, in stopite v stik z našim centrom za pomoč kupcem.

4) Peka kruha

1. Poravnajte in vstavite model v glavno enoto. Zavrtite ga v smeri urnega kazalca, da se zaskoči. Namestite gnetilno lopatico v pogonski gred.

OPOMBA: priporočamo, da pred nameščanjem gnetilne lopatice okoli dna pogonske gredi namažete malce margarine, ki je odporna na vročino. Tako se boste izognili, da bi se testo preveč lepilo pod lopatico in jo boste lažje odstranili.

2. V model vstavite sestavine:

najprej vodo ali drugo tekočino, nato sladkor, sol in moko. Kvas ali pecilni prašek vedno dodajte na koncu (glej sliko 3).

OPOMBA: največje dovoljene količine moke: 490 g; kvasa: 6 g.

Slika 3 (glej SLIKE , slika 3)		
1. kvas ali pecilni prašek	2. suhe sestavine	3. voda in druge tekočine

3. S prstom naredite vdolbino ob strani kupčka moke. Vanjo vsujete ali nadrobite kvas. Pazite, da ne pride v stik s tekočino ali soljo!

4. Zaprite pokrov in potisnite vtičač v vtičnico.

5. Pritisčajte »Menu«, dokler se ne izpiše zeleni program.

6. Pritisnite »COLOR« in izberite zeleno stopnjo zapečenosti skorje.

7. Pritisnite »LOAF« in izberite velikost hleba.

8. Po želji pritisnite »TIME« in izberite dolžino časovnega zamika. Ta korak izpustite, če želite, da se program zažene nemudoma.

9. Pritisnite gumb START/STOP. Program se bo zagnal, prižgal se bo indikator delovanja.

OPOMBA: ob začetku mešanja hitrega kruha se lahko ob straneh modela naberejo suhe sestavine. Priporočamo, da jih postrgate z mehko lopatico (ni vključena v komplet) in s tem preprečite grudice v testu.

10. Pri programih za osnovni, francoski, polnozrnat, sladki in brezglutenski kruh bo naprava med delovanjem oddala 10 zvočnih signalov. S tem vas opozori, da morate dodati sestavine. Odprite pokrov in jih dodajte.

OPOMBA: pozor! Med peko lahko iz zračnih odprtih uhaja vroča para. To je običajen pojav.

11. Ko se program zaključi, se oglasi 10 zvočnih signalov, indikator delovanja se ugasne. Odprite pokrov, dvignite in zavrtite ročaj modela v smeri proti urnemu kazalcu in dvignite model iz glave enote.

OPOMBA: uporabite zaščitne kuhinjske rokavice.

12. Z lopatico nežno zrahljajte kruh ob straneh.

POZOR! Model in kruh sta lahko izjemno vroča! Bodite zelo previdni in uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice.

13. Nad čisto delovno površino obrnite model in ga stresite, da kruh pade iz njega.

14. Pred rezanjem pustite, da se hlebec ohladi (približno 20 minut).

OPOMBA: pred rezanjem odstranite gnetilno lopatico iz kruha. Pomagajte si s kavljem za odstranjevanje. Kruh in lopatica sta zelo vroča, zato tega nikoli ne počnite z golimi rokami. 15. Če vas ni v prostoru in niste pritisnili START/STOP, se bo samodejno zagnal program ohranjanja toplote, ki bo deloval 1 uro. Program lahko ustavite s pritiskom gumba START/STOP.

5) RECEPTI

Končni rezultat se lahko razlikuje, odvisno od vrste uporabljenih sestavin in okolja v katerem nastaja izbrani recept - izdelek.

Po potrebi sestavine nekoliko prilagodite, da dosegate najboljše rezultate.

OSNOVNI KRUH

KOLIČINA MATERIALA	700 g		900 g	
1. voda	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. olje	2 žlici	24 g	3 žlice	36 g
3. sol	1 žlička	7 g	1,5 žličke	10 g
4. sladkor	2 žlici	34 g	3 žlice	45 g
5. moka	3 skodelice	420 g	4 skodelice	560 g
6. kvas	1 žlička	3 g	1 žlička	3 g

FRANCOSKI KRUH

KOLIČINA MATERIALA	700 g		900 g	
1. voda	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. olje	2 žlici	24 g	3 žlice	36 g
3. sol	1,5 žličke	10 g	2 žlički	14 g
5. sladkor	1,5 žlice	28 g	2 žlici	34 g
4. moka	3 skodelice	420 g	4 skodelice	560 g
6. kvas	1 žlička	3 g	1 žlička	3 g

POLNOZRNATI KRUH

KOLIČINA MATERIALA	700 g		900 g	
1. voda	280 ml	280 g	330 ml	330 g
2. olje	2 žlici	24 g	3 žlice	36 g
3. sol	1 žlička	7 g	2 žlički	14 g
4. polnozrnata žita	1 skodelica	110 g	1,5 skodelice	210 g
5. moka	2 skodelici	280 g	2 skodelici	280 g
6. sladkor	2 žlici	28 g	2,5 žlice	33 g
7. mleko v prahu	2 žlici	14 g	3 žlice	21 g
8. kvas	1 žlička	3 g	1 žlička	3 g

HITRI KRUH

KOLIČINA MATERIALA	900 g	
1. voda (40–50 °C)	330 ml	330 g
2. olje	2 žlici	24 g
3. sol	1,5 žličke	10 g

4. sladkor	2 žlici	34 g
5. moka	4 skodelice	560 g
6. kvas	1,5 žličke	4,5 g

SLADKI KRUH

KOLIČINA MATERIALA	700 g	900 g
1. voda	280 ml	320 ml
2. olje	2 žlici	3 žlice
3. sol	1,5 žličke	2 žlički
4. sladkor	3 žlice	4 žlice
5. moka	3 skodelice	4 skodelice
6. mleko v prahu	2 žlici	2 žlici
7. kvas	1 žlička	1 žlička

TESTO

KOLIČINA MATERIALA	/
1. voda	330 ml
2. olje	2 žlici
3. sol	1,5 žličke
4. moka	4 skodelice
5. sladkor	2 žlici
6. kvas	0,5 žličke

BREZGLUTENSKI KRUH

KOLIČINA MATERIALA	700 g	900 g
1. voda	280 ml	330 ml
2. olje	2 žlici	3 žlice
3. sol	1 žlička	1,5 žličke
4. brezglutenska moka	3 skodelice	4 skodelice
5. sladkor	2 žlici	2 žlici
6. kvas	1,5 žličke	1,5 žličke

PECIVO

KOLIČINA MATERIALA	/
1. olje	2 žlici
2. sladkor	8 žlic
3. jajca	6
4. moka	250 g
5. vanilja (aroma)	1 žlička
6. limonin sok	1,3 žlice
7. kvas	1 žlička

MARMELADA

KOLIČINA MATERIALA	/
1. sadna pulpa	200 g
2. sladkor	120 g
3. škrob	15 g
4. voda	200 ml

JOGURT

- Med delovanjem programa za izdelavo jogurta naprave ne odpirajte in je ne premikajte, saj to lahko vpliva na proces fermentacije.
- V model vlijte polnomastno mleko in dodajte bakterijsko kulturo. Zaprite pokrov in pritisnite START/STOP.
- Sladkor dodajte po končani fermentaciji.

KOLIČINA MATERIALA	/
polnomastno mleko	1 l
bakterijska kultura	100 ml

MEŠANJE

KOLIČINA MATERIALA	/
1. voda	330 ml
2. olje	2 žlici
3. sol	1,5 žličke
4. moka	4 skodelice
5. sladkor	2 žlici

PEKA

Za pogrevanje hladnega kruha, ali če želite bolj hrustjavo skorjo.

6) Čišćenje in vzdrževanje

Pred čišćenjem izklopite napravo iz vtičnice in pustite, da se popolnoma ohladi.

1. Model: obrišite ga z vlažno krpo. Za čišćenje nikoli ne uporabljajte agresivnih čistil ali kovinskih gobic. Pred ponovno namestitvijo se mora popolnoma posušiti.
2. Gnetilna lopatica: če jo težko odstranite z gredi, napolnite model s toplo vodo in pustite, da se namaka približno 30 minut. Ko jo odstranite, jo previdno obrišite z vlažno bombažno krpo. OPOMBA: model in gnetilno lopatico lahko pomijete tudi v pomivalnem stroju.
3. Pokrov in okence: očistite z vlažno krpo znotraj in zunaj.
4. Glavna enota: ohišje očistite z mokro krpo. Ne uporabljajte agresivnih čistil, saj lahko poškodujete ohišje. Glavne enote nikoli ne potaplajte v vodo.
5. Pred shranjevanjem se prepričajte, da je naprava popolnoma ohlajena, čista in suha. Vse nastavke shranite v njej in zaprite pokrov.

7) Težave in rešitve

Aparat za peko kruha	Težava	Vzrok	Rešitev
	Iz naprave ali zračnih odprtin prihaja dim.	Ostanki sestavin v prostoru za peko ali zunanjih stenah modela.	Izvlčite vtičnik iz vtičnice in temeljito očistite prostor za peko in zunanje stene modela.
	Kruh se sesede; spodnja stran je vlažna.	Predolgo ste ga pustili v modelu.	Odstranite model iz glavne enote še preden se zaključi funkcija ohranjanja toplote.
	Sestavine niso dobro zmešane; kruh ni dobro pečen.	Napačna izbira programa. Gnetilna lopatica se ne obrača.	Preglejte izbrani program in dodatne nastavitve. Prepričajte se, da se ni zagodila ob kaj. Odstranite model iz glavne enote in se prepričajte, ali se pogonska gred obrača. Če se ne, stopite v stik z našim centrom za pomoč kupcem.
Recepti	Testo prehitro vzhaja.	Preveč kvasa ali moke; premalo soli.	a/b
	Testo ne vzhaja oziroma ne vzhaja dovolj.	Premalo kvasa.	a/b
		Kvas je prestar.	e
		Tekočina je prevroča.	c
		Kvas je prišel v stik s tekočino.	d
		Napačna vrsta moke ali postana moka.	e
		Preveč ali premalo tekočine.	a/b/g
	Testo preveč vzhaja in kipi čez model.	Premalo sladkorja.	a/b
		Bolj mehka ko je voda, bolj so kvasovke aktivne. Preveč mleka vpliva na kvasovke.	f c
	Kruh se v sredini sesede.	Prostornina testa je večja od modela, zato se kruh sesede. Fermentacija je prekratka ali prehitra zaradi previsoke temperature vode, notranjosti naprave ali previsoke vlage.	a/f c/h/i
		Zbita struktura, polna grudic.	Preveč moke ali premalo tekočine.
	Premalo kvasa ali sladkorja.		a/b
	Preveč sadja, žit ali drugih sestavin.		b
	Preveč tekočine.		e
	Kruh v sredini ni pečen.	Preveč ali premalo tekočine. Preveč vlage.	a/b h
Recepti z vlažnimi sestavinami, npr. z jogurtom.		g	
Odprta ali groba struktura; preveč lukenj.		Ni soli. Prevelika vlaga, prevroča voda. Preveč tekočine.	b h/i c
	Kruh ima oblika gobe; del površine ni pečen.	Prevelika prostornina kruha za model. Preveč moke (zlasti pri belem kruhu). Preveč kvasa ali premalo soli. Preveč sladkorja.	a/f f a/b a/b

- Natančno odmerite sestavine.
- Prilagodite količine sestavin in se prepričajte, da ste dodali vse.
- Uporabite drugo tekočino ali pustite, da se ohladi pri sobni temperaturi. Sestavine dodajte po predpisnem zaporedju. S pristom naredite vdolbino ob strani kupčka moke ter vanjo vsujite ali nadrobite kvas. Pazite, da ne pride v stik s tekočino ali soljo!
- Uporabljajte le sveže in pravilno hranjene sestavine.
- Zmanjšajte skupno količino sestavin. Ne uporabite več moke, kot je zapisano v receptu. Zmanjšajte količino vseh sestavin za 1/3.
- Dodajte ustrezno količino tekočine. Če uporabljate mokre sestavine, primerno zmanjšajte količino drugih tekočin.
- Prihodnjič dodajte 1-2 žlici vode manj.
- V toplem vremenu ne uporabljajte funkcije časovnega zamika. Uporabite hladno tekočino.
- Kruh vzemite iz modela nemudoma po zaključeni peki. Na rešetki ga pustite počivati vsaj 15 minut, da se ohladi, preden ga narezete.
- Zmanjšajte količino kvasa ali vseh sestavin za 1/4.

SK

Đakujemo, že ste se rozhodli pre kúpu Delimano produktu!

Delimano prináša inovatívny rad vysoko kvalitného riadu, navrhnutého pre zdravý, chutný a príjemný zážitok z varenia (čo zahŕňa prípravu, varenie aj konzumáciu jedál). Prebudí vo Vás vášniveho kulinára bez ohľadu na úroveň Vašich kuchárskych zručností. Varte. Tešte sa. Každý deň.

Všetky výrobky značky Delimano majú výbornou povest', preto sa falšovatelia vo veľkom snažia napodobňovať nás a teda zneužívajú zákazníkov, ktorým ponúkajú horšiu kvalitu, žiadnu záruku a servis. Preto Vás prosíme, nahlašte akékoľvek kópie, falzifikáty, podobné produkty či neautorizovaných predajcov emailom na adresu brand.protection@studio-moderna.com, aby ste nám pomohli v boji proti nelegálnym falšovateľom.

Delimano domáca pekárň Joy - návod na použitie

Pred použitím si prosím dôkladne prečítajte tento návod a odložte si ho pre budúcu referenciu.

UPOZORNENIA

1. Deti vo veku od 3 do 8 rokov môžu zariadenie zapínať a vypínať len v prípade, že bolo umiestnené alebo nainštalované do svojej zamýšľanej normálnej prevádzkovej polohy, a že sú pod dozorom dospeléj osoby, alebo im bolo používanie zariadenia vysvetlené tak, aby ho dokázali bezpečne používať a uvedomovali si možné riziká. Deti vo veku od 3 do 8 rokov nesmú spotrebič zapájať do siete, regulovať, čistiť, ani vykonávať akúkoľvek údržbu.
2. Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
3. Zapájajte len do napájacieho zdroja, ktorý zodpovedá menovitému napätiu uvedenému na produkte/nabíjačke. V prípade nesprávneho napájania môže dôjsť k zlyhaniu siete alebo spotrebiča.
4. Tento spotrebič je vybavený uzemnenou zástrčkou. Uistite sa, že je elektrická zásuvka vo Vašej domácnosti dobre uzemnená.
5. Tento spotrebič by nikdy nemal bežať naprázdno/bez záťaže (s výnimkou úplne prvého spustenia pred prvým použitím), pretože to môže viesť k jeho zlyhaniu a/alebo poraneniu používateľa.
6. Pokiaľ zariadenie nefunguje, ako by malo, bolo vystavené silnému nárazu, spadlo Vám, bolo poškodené, ponechané vonku, alebo Vám spadlo do vody, nepoužívajte ho.
7. O žiadnu úpravu ani opravu sa nepokúšajte svojpomocne a zaistite, aby všetky opravy vykonával výlučne odborne spôsobilý technik.
8. Poškodený napájací kábel musí byť okamžite vymenený, ale výlučne odborne spôsobilou a kvalifikovanou osobou.
9. Tento produkt je určený len na domáce použitie v suchom vnútornom prostredí.
10. Pred použitím umiestnite produkt na tvrdý, rovný, stabilný a suchý povrch.
11. Nevkladajte do pekárne príliš veľké potraviny, alobalové obaly ani žiadne náčinie, pretože môžu spôsobiť požiar alebo úraz elektrickým prúdom.
12. Zariadenie sa nesmie používať v blízkosti, resp. pod záclonami a inými horľavými materiálmi, a vždy je naň treba pri prevádzke dohliadať.
13. Je možné, že na začiatku používania budete cítiť mierny zápach, kým spotrebič nedosiahne svoju tepelnú stabilitu.
14. Tento spotrebič by nemal byť nikdy zapnutý ani zapojený do siete, pokiaľ ho práve nepoužívate, pri výmene príslušenstva a ani pri čistení.
15. Pred prvým použitím umyte a dôkladne osušte.
16. Použitie doplnkov a príslušenstva, ktoré neodporúča alebo nepredáva výrobca, môže viesť k riziku poškodenia majetku a/alebo poranenia osôb.
17. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
18. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani kryt do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
19. Nenechávajte kábel prevísať cez okraj stola alebo sa dotýkať horúceho povrchu.
20. Neumiestňujte na ani do blízkosti horúceho plynového alebo elektrického horáka, ani do vyhriatej rúry.
21. Počas pečenia sa nedotýkajte žiadnych pohyblivých alebo točivých častí prístroja.
22. Pri vyberaní nádoby nikdy nebúchajte po jej vrchnej časti ani po bokoch, pretože by ju to mohlo poškodiť.
23. Domácu pekáreň nikdy nezakrývajte uterákom ani iným materiálom, teplo a para musia byť schopné voľne unikať. Pokiaľ je zariadenie prikryté horľavým materiálom, alebo s ním príde do kontaktu, hrozí riziko požiaru.
24. Nepoužívajte zariadenie na iný než na výrobcom zamýšľaný účel.
25. Toto zariadenie nie je určené na použitie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

26. Napriek tomu, že zariadenie bolo dôkladne skontrolované, zodpovednosť za používanie a jeho následky nesie výhradne používateľ.

1) ČASTI

Delimano domáca pekáreň Joy obsahuje nasledujúce časti s nasledujúcimi funkciami:

Pic. 1 (pozrite: OBRAZKY , Pic. 1)		
1. Okienko	4. Nádoba na chlieb	7. Odmerná lyžička
2. Veko	5. Ovládací panel	8. Odmerka
3. Miesič	6. Hlavná jednotka	9. Hák

2) PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím zariadenia odstráňte všetok reklamný a obalový materiál.
 - Skontrolujte, či je v balení všetko príslušenstvo, a či zariadenie nie je poškodené.
 - Vyčistite všetky časti podľa pokynov v tomto návode.
 - Nastavte prístroj na režim pečenia a nechajte asi 10 minút piecť naprázdno. Po vychladnutí ho ešte raz vyčistite.
 - Všetky časti dôkladne osušte a zmontujte – teraz je pekáreň pripravená na použitie.
- POZNÁMKA: Akýkoľvek zápach alebo dym vzniknutý počas tohto procesu je normálny. Zabezpečte dostatočnú ventiláciu.

3) POUŽITIE

Hneď, ako je zariadenie zapojené do elektrickej siete, ozve sa dlhé pípnutie a krátko nato sa na displeji zobrazí "3:10". Šípky v hornej časti displeja smerujú na MEDIUM a 900 g. Toto je základné nastavenie.

GOMBÍKY a FUNKCIE:

START/STOP

START: Pre spustenie programu jedenkrát stlačte gombík START/STOP. Ozve sa krátke pípnutie a začnú blikať dve bodky času, ďalšia šípka zobrazí fázu programu (knead (miesenie), rise (kysnutie), bake (pečenie) alebo warm (ohrievanie)). Pracovné svetlo sa rozsvieti a zariadenie sa spustí.

POZNÁMKA: Po tom, ako pekáreň začne pracovať, sú všetky tlačidlá okrem START/STOP deaktivované. Služí to na zabránenie akémukoľvek neúmyselnému prerušeniu prevádzky.

STOP: Ak chcete program zastaviť, stlačte tlačidlo START/STOP na cca 2 sekundy. Pípnutie a zmiznutie šípky zobrazujúcej fázu programu signalizujú, že program bol zastavený. **PAUZA:**

Po spustení procedúry môžete prevádzku pozastaviť jedným stlačením gombíka START/STOP. Nastavenie ostane zapamätané a na displeji bude blikať pracovný čas. Pre pokračovanie programu znova stlačte START/STOP. Ak po dobu 10 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, program bude automaticky pokračovať.

MENU

Používa sa na nastavenie rôznych programov. Po každom stlačení (sprevádzanom krátkym pípnutím) sa program zmení. Kontinuálnym stláčaním sa na LCD displeji zobrazí 12 variantov. Zvoľte si požadovaný program. Funkcie 12 programov sú vysvetlené nižšie (pozrite tiež Pic. 2 (pozrite: **OBRAZKY**, Pic. 2)).

1. **Basic Bread (základný chlieb):** miesenie, kysnutie a pečenie klasického chleba. Môžete pridať rôzne ingrediencie pre zlepšenie chuti.
2. **French Bread (francúzsky chlieb):** miesenie, kysnutie a pečenie, s dlhšou dobou kysnutia. Chlieb má zvyčajne chrumkavejšiu kôrku a ľahšiu textúru.
3. **Whole wheat Bread (celozrnný chlieb):** miesenie, kysnutie a pečenie celozrnného chleba. **POZNÁMKA:** Neodporúčame používať funkciu odloženia, pretože to môže viesť k zlým výsledkom.
4. **Quick (rýchly program):** miesenie, kysnutie a pečenie bochníka za kratší čas ako pri základnom chlebe. Chlieb upečený v tomto nastavení je zvyčajne menší, s hutnejšou textúrou.
5. **Sweet (sladký chlieb):** miesenie, kysnutie a pečenie sladkého chleba. Môžete pridať rôzne ingrediencie pre zlepšenie chuti.
6. **Dough (cesto):** miesenie a kysnutie, ale bez pečenia. Vyberte vykysnuté cesto a použite ho na výrobu chlebových roliek, pizze, žemí a podobne, vo Vašej rúre.
7. **Gluten Free Bread (bezlepkový chlieb):** miesenie, kysnutie a pečenie bezlepkového chleba. Môžete pridať rôzne ingrediencie pre zlepšenie chuti.
8. **Cake (koláč):** miesenie, kysnutie (so sódom bikarbónou alebo práškom do pečiva) a pečenie.
9. **Jam (džem):** pre výrobu domáceho džemu.
10. **Yogurt (jogurt):** pre výrobu domáceho jogurtu.
11. **Kneading (miesenie):** miesenie múky.
12. **Bake (pečenie):** len pečenie, bez miesenia a kysnutia. Používa sa aj na predĺženie času pečenia pri zvolených nastaveniach.

COLOR (FARBA)

S týmto gombíkom si môžete navoliť LIGHT (svetlý), MEDIUM (stredný) alebo DARK (tmavý) farbu kôrky. Stláčajte tlačidlo pre navolenie požadovanej farby. Tento gombík sa nedá použiť pri programoch Dough (cesto) a Kneading (miesenie).

LOAF (bochník)

Stláčaním gombíka si môžete zvoliť veľkosť bochníka chleba. Myslite prosím na to, že celková doba prípravy sa môže v závislosti od veľkosti bochníka meniť. Tento gombík sa nedá použiť pri programoch Quick (rýchly program), Dough (cesto), Cake (koláča), Kneading (miesenie) a Bake (pečenie).

DELAY (funkcia odloženia)

Ak nechcete, aby začalo zariadenie pracovať ihneď, môžete použiť toto tlačidlo na nastavenie doby odloženia.

Pomocou tlačidiel "TIME +" a "TIME -" zvolíte, ako dlho má trvať, kým bude chlieb hotový. Myslite prosím na to, že doba odloženia by mala zahŕňať aj dobu pečenia chleba. Najvr je treba zvoliť stupeň opečenía kôrky, potom stlačením gombíka "TIME +" zvýšujete dobu odloženia v 10-minútových intervaloch. Maximálna dĺžka odloženia je 13 hodín.

Príklad: Teraz je 20:30 večer. Vy chcete, aby bol chlebič hotový ráno o siedmej, čiže za 10 hodín a 30 minút. Zvoľte si z ponuky farbu a veľkosť bochníka, potom stlačením "+" pridávajte čas, kým sa na LCD displeji nezobrazí 10:30. Potom stlačením STOP/START aktivujete program odloženia. Budete vidieť, ako zablíkajú bodka, a displej začne odpočítavať zostávajúci čas. O 7:00 ráno Vás bude čakať čerstvý chlieb, ak ho nebudete chcieť hneď vybrať, spustí sa 1-hodinový cyklus udržiavania ohrevu, ktorý ho udrží teplý.

POZNÁMKY: Tento gombík sa nedá použiť pri programe Bake (pečenie).

Pri pečení s oneskorením nepoužívajte ľahko sa kaziace potraviny, ako sú vajčka, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa a podobne.

KEEP WARM (OHRIEVANIE)

Chlieb je možné udržiavať v teple ešte 60 minút po upečení. Ak ho už chcete vytiahnuť, vypnite program stlačením gombíka START/STOP.

PAMÄŤ

Pokiaľ sa počas výroby chleba vypne napájanie, proces bude do 10 minút automaticky pokračovať, dokonca aj bez stlačenia gombíka START/STOP. Pokiaľ doba prerušenia presiahne 10 minút, musí sa zariadenie reštartovať. Ak sa však program nedostal ďalej ako po fázu miesenia, môžete ihneď stlačiť "START/STOP", aby ste pokračovali od začiatku.

PROSTREDIE

Zariadenie je schopné dobre pracovať v širokom rozsahu teplôt, môže však byť rozdiel vo veľkosti bochníka pri veľmi teplej a veľmi chladnej miestnosti. Odporúčame, aby sa teplota miestnosti pohybovala od 15 °C do 34 °C.

UPOZORNENIA NA DISPLEJI

1. Ak sa na displeji po začatí programu zobrazí "HHH", teplota vo vnútri je stále príliš vysoká (bude to spravidlané 5 pípnutiami). Program sa musí zastaviť. Otvorte veko a nechajte zariadenie na 10 až 20 minút vychladnúť.
2. Ak sa po stlačení gombíka START/STOP na displeji zobrazí "LLL" (s výnimkou programu BAKE - pečenie), znamená to, že teplota vo vnútri je príliš nízka (bude to spravidlané 5 pípnutiami). Zastavte program stlačením gombíka START/STOP, otvorte veko a nechajte spotrebič 10 až 20 minút oddýchnuť, aby sa ohrial na izbovú teplotu. Druhou možnosťou je zvoliť program BAKE (pečenie) a rýchlo takto zvýšiť teplotu vo vnútri.
- POZNÁMKA: Pred pečením sa vždy postarajte, aby sa zariadenie "aklimatizovalo" na izbovú teplotu, najmä ak ste ho skladovali na chladnom mieste.
3. Ak sa po stlačení START/STOP na displeji zobrazí "Er", odpojte spotrebič z elektrickej siete, nechajte ho vychladnúť a odneste ho k najbližšiemu predajcovi.

4) Ako pripraviť chlieb

1. Vložte a zarovnajzte nádobu na chlieb dovnútra priehradky a otočte ju v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí (kliknutie). Zložte miesič na hnačí hriadeľ.
- POZNÁMKA: Pred nasadením miesiča odporúčame okolo spodnej časti hnačieho hriadeľa naniesť malé množstvo tepelne odolného margarínu, aby sa pod miesič nelepilo cesto a dal sa ľahko vybrať.
2. Vložte do nádoby ingrediencie:

Najprv by sa mala naliať voda alebo tekutina, potom pridajte cukor, soľ a múku, a ako posledné vždy pridajte droždie alebo prášok do pečiva (pozrite Pic. 3).

POZNÁMKA: majte na pamäti, že môžete použiť maximálne 490 g múky a 6 g droždia.

Pic. 3 (pozrite: OBRAZKY , Pic. 3)		
1. Droždie alebo sóda bikarbóna	2. Suché ingrediencie	3. Voda alebo tekutina

3. Prstom urobte v múke malú jamku a dajte do nej droždie; dávajte pozor, aby neprišlo do kontaktu s tekutými surovinami alebo so soľou.
4. Jemne zatvorte veko a zapojte zariadenie do siete.
5. Stlačením gombíka Menu si navolte požadovaný program.
6. Stlačte COLOR (farba) a zvolte si požadovanú farbu kôrky.
7. Stlačte LOAF (bochník) a zvolte si požadovanú veľkosť chleba.
8. Stlačením gombíka TIME (čas) nastavíte dobu odloženia. Tento krok môžete preskočiť, ak chcete začať s prípravou ihneď.
9. Spustíte program stlačením gombíka START/STOP a rozsvieti sa pracovné svetlo.
- POZNÁMKA: Pri úplne prvom miešaní chleba v rýchlo programe (Quick) sa v rohoch nádoby môže nahromadiť cesto a suché ingrediencie. Možno bude potrebné pomôcť zariadeniu premiešať ich, aby ste predišli zhukovaniu múky. V takom prípade použite gumenú stierku (nie je súčasťou balenia).
10. Pri programoch Basic, French, Whole wheat, Sweet, Gluten free, Jam a Yogurt sa počas prevádzky ozve 10 pípnutí. Znamená to, že môžete pridať ingrediencie. Otvorte veko a doplňte suroviny.
- POZNÁMKA: Buďte opatrný - je možné, že počas pečenia bude cez vetracie štrbiny vo veku unikať para. Je to úplne normálne.
11. Po skončení programu sa ozve 10 pípnutí a pracovné svetlo sa vypne. Otvorte veko a nadvihnite rukoväť nádoby, aby ste ju odmokli (proti smeru hodinových ručičiek). Vytiahnite nádobu s chlebom.
- POZNÁMKA: Vždy používajte ochranné teplovzdorné rukavice.
12. Pomocou neprínavej stierky jemne uvoľnite boky chleba z nádoby.
- POZNÁMKA: nádoba na chlieb aj samotný chlieb môžu byť veľmi horúce! Vždy buďte veľmi opatrný a používajte kuchynské teplovzdorné rukavice.
13. Položte nádobu s chlebom hore nohami na čistý povrch a jemne ťuou potraсте, aby chlieb vypadol.
14. Opätne ho vyberte z nádoby a pred krájaním ho nechajte aspoň na 20 minút vychladnúť.
- POZNÁMKA: Ešte pred nakrájaním chleba vždy najprv pomocou háčika vyberte z jeho spodnej časti miesič. Nikdy ho nevyberajte holými rukami - chlieb bude veľmi horúci.
15. Ak ste počas skončenia programu v inej miestnosti alebo ste nestlačili START/STOP, chlieb sa bude po dobu 1 hodiny automaticky udržiavať teplý. Ak ho chcete vybrať, vypnite program stlačením gombíka START/STOP.

5) RECEPTY

Konečný výsledok sa môže líšiť v závislosti od použitých surovín a prostredia. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov ich v prípade potreby upravte.

BASIC BREAD (ZÁKLADNÝ CHLIEB):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olej	2 PL	24g	3 PL	36g
3. Soľ	1 ČL	7g	1,5 ČL	10g
4. Cukor	2 PL	34g	3 PL	45g
5. Múka	3 šálky	420g	4 šálky	560g
6. Droždie	1 ČL	3g	1 ČL	3g

FRENCH BREAD (FRANCÚZSKÝ CHLIEB):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olej	2 PL	24g	3 PL	36g
3. Soľ	1,5 ČL	10g	2 ČL	14g
5. Cukor	1,5 PL	28g	2 PL	34g
4. Múka	3 šálky	420g	4 šálky	560g
6. Droždie	1 ČL	3g	1 ČL	3g

WHOLE WHEAT BREAD (CELOZRNÝ CHLIEB):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	330ml	330g
2. Olej	2 PL	24g	3 PL	36g
3. Soľ	1 ČL	7g	2 ČL	14g
4. Celozrná múka	1 šálka	110g	1,5 šálky	220g
5. Múka	2 šálky	280g	2 šálky	280g
6. Hnedý cukor	2 PL	28g	2,5 PL	33g
7. Sušené mlieko	2 PL	14g	3 PL	21g
8. Droždie	1 ČL	3g	1 ČL	3g

QUICK BREAD (RÝCHLY PROGRAM):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	900g	
1. Voda (40 - 50 °C)	330 ml	330g
2. Olej	2 PL	24g
3. Soľ	1,5 ČL	10g
4. Cukor	2 PL	34g
5. Múka	4 šálky	560g
6. Droždie	1,5 ČL	4,5g

SWEET BREAD (SLADKÝ CHLEB):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	320 ml	320g
2. Olej	2 PL	24g	3 PL	36g
3. Soľ	1,5 ČL	10g	2 ČL	14g
4. Cukor	3 PL	45g	4 PL	58g
5. Múka	3 šálky	420g	4 šálky	560g
6. Sušené mlieko	2 PL	14g	2 PL	14g
7. Droždie	1 ČL	3g	1 ČL	3g

DOUGH (CESTO):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	/	
1. Voda	330 ml	330g
2. Olej	2 PL	24g
3. Soľ	1,5 ČL	10g
4. Múka	4 šálky	560g
5. Cukor	2 PL	34g
6. Droždie	0,5 ČL	1,5g

GLUTEN FREE (BEZLEPKOVÝ CHLEB):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	700g		900g	
1. Voda	280 ml	280g	330 ml	330g
2. Olej	2 PL	24g	3 PL	36g
3. Soľ	1 ČL	7g	1,5 ČL	10g
4. Bezlepková múka	3 šálky	420g	4 šálky	560g
5. Cukor	2 PL	34g	2 PL	34g
6. Droždie	1,5 ČL	4,5g	1,5 ČL	4,5g

CAKE (KOLÁČ):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	/	
1. Olej	2 PL	24g
2. Cukor	8 PL	96g
3. Vajčičko	6	270g
4. Múka	250 g	
5. Vanilková aróma	1 ČL	2g
6. Citrónová šťava	1,3 PL	10g
7. Droždie	1 ČL	3g

JAM (DŽEM):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	/	
1. Ovocná dužina	200g	
2. Cukor	120g	
3. Škrob	15g	
4. Voda	200 ml	

YOGURT (JOGURT):

1. Počas prevádzky prosím neotvárajte ani netraste horným krytom, lebo by to mohlo ovplyvniť proces fermentácie.
2. Dajte do nádoby pínoučné mlieko a jogurt s probiotickou kultúrou alebo živú jogurtovú kultúru, zatvorte veko a stlačte gombík START/STOP.
3. Po skončení pridajte cukor podľa chuti.

VEĽKOSŤ A SUROVINY	/	
1. Pínoučné mlieko	1L	
2. Jogurt so živou kultúrou	100 ml	

KNEADING (MIESENIE):

VEĽKOSŤ A SUROVINY	/	
1. Voda	330 ml	330g
2. Olej	2 PL	24g

3. Soľ	1,5 ČL	10g
4. Múka	4 šálky	560g
5. Cukor	2 PL	24g

BAKE (PEČENIE):

Na ohratie studeného chleba, alebo ak chcete, aby bol chrumkavejší.

6) Čistenie a údržba

Odpojte zariadenie z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

- Nádoba na chlieb: Zvonka aj zvnútra ju vyutierajte navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne drsné ani abrazívne prostriedky. Nádoba musí byť pred opätovným osadením do zariadenia úplne suchá.
- Miesič: Ak je ťažké odstrániť ho z nápravy, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte približne na 30 minút odmôcť. Po vybratí miesiča ho opatrne utrite navlhčenou bavlnenou handričkou.
- POZNÁMKA: miesič aj nádoba na chlieb sú vhodné do umývačky riadu.
- Veko a okienko: Vyčistite vonkajšiu aj vnútornú časť jemne navlhčenou handričkou.
- Hlavná jednotka: jemne utrite vonkajší povrch krytu navlhčenou handričkou. Nepoužívajte žiadne abrazívne prostriedky, pretože by to mohlo poškodiť povrch. Hlavnú jednotku nikdy neponárajte do vody.
- Skôr, než domácu pekáreň zabalíte a uskladníte, uistite sa, že je úplne vychladnutá, čistá a suchá, že je všetko príslušenstvo odložené v nádobe na chlieb, a že má zatvorené veko.

7) Riešenie problémov

Domáca pekáreň	Problém	Možná príčina	Možné riešenie
	Z priehradky na pečenie alebo z vetracích štrbín vychádza dym.	Nejaké suroviny sa prilepili na priehradku na pečenie alebo na vonkajšiu stranu nádoby na chlieb.	Odpojte zariadenie z elektrickej siete a vyčistíte vonkajšok nádoby na chlieb alebo priehradku na pečenie.
	Chlieb je v strede "padnutý" a zospodu vlhký.	Chlieb bol po upečení a udržiavaní v teple príliš dlho ponechaný v nádobe.	Vyberte chlieb z nádoby ešte predtým, ako sa ukončí funkcia ohrievania.
	Ingrediencie nie sú dobre zmiešané, alebo chlieb nie je rovnomerne upečený.	Nesprávne nastavenie programu. Miesič je zablokovaný a nemôže sa otáčať.	Skontrolujte navolený program a iné nastavenia. Skontrolujte, či zmä alebo iné ingrediencie nezablokovali miesič. Vytiahnite nádobu na chlieb von zo stroja a skontrolujte, či sa hnacie prvky točia. Ak nie, odovzdajte prístroj najbližšiemu predajcovi.
Recepty	Chlieb kysne príliš rýchlo.	Príliš veľa droždia, príliš veľa múky, málo soli	a/b
	Chlieb vôbec nevykysne, alebo vykysne nedostatočne.	Žiadne alebo príliš málo droždia	a/b
		Staré alebo neaktívne droždie	e
		Tekutina je príliš horúca	c
		Droždie prišlo do kontaktu s tekutinou	d
		Nesprávny typ múky / stará múka	e
		Príliš veľa alebo málo tekutiny	a/b/g
	Cesto príliš vykyslo a vylieva sa z nádoby na chlieb.	Málo cukru	a/b
		Ak je mäkká voda, droždie viac účinkuje.	f
	Chlieb je v strede "padnutý".	Príliš veľa mlieka ovplyvňuje fermentáciu droždia.	c
		Objem cesta je väčší ako nádoba a chlieb klesá. Kysnutie je príliš krátke alebo príliš rýchle v dôsledku nadmemej teploty vody či priehradky na pečenie, alebo kvôli nadmemej vlhkosti.	a/f c/h/i
	Ťažká, hrdkovitá štruktúra.	Príliš veľa múky alebo málo tekutiny	a/b/g
		Málo droždia alebo cukru	a/b
		Príliš veľa ovocia, cereálií alebo jednej z doplnkových ingrediencií	b
		Príliš veľa kvapaliny	e
	Chlieb nie je v strede prepečený.	Príliš veľa alebo málo kvapaliny	a/b/
Príliš veľa vlhkosti		h	
Recepty s vlhkými ingredienciami, napr. s jogurtom		g	
Otvorená alebo hrubá štruktúra, príliš veľa dier.	Žiadna soľ	b	
	Veľká vlhkosť, príliš horúca voda	h/i	
	Príliš veľa kvapaliny	c	
"Hubovitý", neprepečený povrch.	Objem chleba je príliš veľký	a/f	
	Príliš veľa múky, najmä pri bielom chlebe	f	
	Príliš veľa droždia alebo málo soli	a/b	
	Príliš veľa cukru	a/b	

- Správne odvážte ingrediencie.
- Upravte množstvá ingrediencií a skontrolujte, či boli pridané všetky.
- Použite inú tekutinu, alebo ju nechajte vychladnúť pri izbovej teplote. Pridajte ingrediencie špecifikované v recepte v správnom poradí, urobte do stredu múky malú jamku a dajte do nej rozdrobené kvasnice alebo sušené droždie. Dávajte pozor, aby droždie neprišlo do priameho kontaktu s tekutinou.
- Používajte len čerstvé a správne skladované ingrediencie.
- Zredukujte celkové množstvo prísad, nepoužívajte viac, ako je stanovené množstvo múky. Zredukujte množstvo všetkých ingrediencií o 1/3.
- Upravte množstvo tekutín. Ak sú použité suroviny obsahujúce vodu, treba náležite znížiť množstvo tekutín.
- Odoberte 1 - 2 PL vody.
- V prípade teplej vody nepoužívajte funkciu odloženia. Použite studené tekutiny.
- Hneď po upečení vyberte chlieb z nádoby a nechajte ho aspoň 15 minút vychladnúť na rošte, než ho pokrájate.
- Zredukujte množstvo droždia alebo všetkých ingrediencií o 1/4.

Дякуємо, що обрали товари від Деліmano!

Деліmano запроваджує інноваційний асортимент товарів для кухні, який створено для насолоди здоровою, смачною та приємною їжею (підготовка, приготування та споживання), заохочення пристрасті до приготування і розваг незалежно від рівня кулінарних навичок. Готуйте. Святуйте. Кожного дня.

Всі товари від Деліmano сприймаються дуже цінними, тому шахраї дуже полюбляють копіювати нас, і не цінують клієнтів, надаючи товари гіршої якості, без гарантій та обслуговування. Прохання повідомляти нам про будь-який скопійований, підроблений, подібний товар або неавторизованого постачальника на нашу електронну скриньку: brand.protection@studio-moderna.com, щоб запобігти незаконній діяльності шахраїв.

Деліmano Джой хлібпеч – Посібник користувача

Перед використанням, будь ласка, уважно ознайомтесь з інструкцією, і збережіть її для подальшого користування.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Діти у віці від 3 до 8 років повинні **ВМИКАТИ/ВИМИКАТИ** пристрій лише за умови його правильного розташування чи встановлення, і за умови ретельного нагляду батьків чи наданих дітям настанов щодо безпечного користування виробом, і розуміння загроз небезпеки. Дітям у віці від 3 до 8 років заборонено вмикати, регулювати та чистити пристрій або сповна користуватися ним.
2. Цей пристрій не є іграшкою. Тримайте подалі від дітей та в недоступному для них місці.
3. Підключіть пристрій до мережі живлення. Переконайтесь, що напруга мережі відповідає напрузі, зазначеній на товарі. У разі використання не за призначенням, виникає ризик пошкодження мережі чи пристрою.
4. Цей пристрій оснащений вишкою з заземленням. Переконайтесь, що вишка у вашому домі заземлена надійно.
5. Цей пристрій не слід використовувати порожнім/розвантаженим (окрім випадку, який входить до циклу – перед використанням), оскільки така дія може призвести до відмови пристрою та/або травм користувача.
6. Якщо пристрій не працює належним чином: його різко вдарили об тверду поверхню, падав, був пошкоджений, використовувався поза приміщеннями, або падав у воду – не користуйтеся ним.
7. Не намагайтесь самостійно змінити конструкцію пристрою чи полагодити його власноруч. Переконайтесь, що ремонтом займається кваліфікований фахівець.
8. Якщо шнур живлення пошкоджено, його потрібно негайно замінити лише у сервісному центрі, оскільки для цього потрібні спеціальні інструменти та/або запчастини. Лише фахівець займається ремонтом пристрою.
9. Цей пристрій придатний для використання лише у домашніх умовах, і експлуатації лише у сухих приміщеннях.
10. Перед використанням, встановіть пристрій на тверду, рівну, стійку і суху поверхню.
11. Щоб уникнути виникнення пожежі чи ураження електричним струмом, не залишайте у пристрої їжу надмірних розмірів, пакувальні матеріали з металізованої фольги чи кухонне приладдя.
12. Не користуйтеся пристроєм біля або під шторами та іншими легкозаймистими матеріалами. Під час роботи пристрою, пильнуйте за процесом приготування.
13. Під час першого використання, пристрій може видавати неприємний запах гару. Це нормальне явище, і пов'язане з вигоранням заводського масла. Згодом, виріб досягне своєї термостабільності.
14. Якщо ви не користуєтесь пристроєм, змінюєте аксесуари чи займаєтесь чисткою – не залишайте пристрій увімкненим чи підключеним до мережі живлення.
15. Перед першим використанням, ретельно вимийте та витріть насухо.
16. Використання насадок чи аксесуарів, не рекомендованих виробником чи проданих сторонньою особою може призвести до пошкодження майна чи отримання особистих травм.
17. Не торкайтесь гарячих поверхонь.
18. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур живлення, вишки живлення чи основу пристрою у воду чи інші рідини.

19. Не дозволяйте, щоб шнур живлення звисав зі столу, або контактував з нагрітими поверхнями.
20. Не залишайте пристрій поблизу гарячого газу чи електричної конфорки чи у розігрітій печі.
21. Під час приготування, не торкайтесь будь-яких рухливих елементів пристрою чи деталей, що обертаються.
22. Щоб дістати готовий хліб з форми для хліба – не стукайте по верхній чи кутовій частинах, оскільки це може пошкодити форму для хліба.
23. Не накривайте хлібopіч рушником чи будь-яким іншим матеріалом, оскільки пар має вільно відводитись з отворів пристрою. У разі накривання чи при контакті з легкозаймистим матеріалом, існує ризик виникнення пожежі.
24. Використовуйте пристрій лише за призначенням.
25. Пристрій не призначений для керування зовнішнім таймером (наприклад, розетка-таймер та ін. види) чи окремими системами дистанційного управління.
26. Незважаючи на те, що пристрій перевірено, відповідальність за його використання та наслідки несе користувач.

1) КОМПЛЕКТАЦІЯ

До комплектації виробу Делімано Джой хлібopіч входять наступні аксесуари з відповідними функціями:

Мал. 1 (Див.: МАЛЮНКИ, Мал. 1)		
1. Віконце перегляду	4. Форма для випікання	7. Мірна ложка
2. Кришка	5. Панель керування	8. Мірна чаша
3. Віничок для замішування	6. Корпус	9. Гачок для вилучення віничка

2) ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим користуванням пристроєм, зніміть будь-які рекламні чи пакувальні матеріали.
 - Перевірте пристрій на наявність повної комплектації аксесуарів та на відсутність пошкоджень виробу.
 - Очистіть всі аксесуари, дотримуючись порад з посібника користувача.
 - Виставте на пристрої режим випікання. Дозвольте пристроєві попращувати з порожньою формою для випікання протягом 10 хв. Дочекайтесь повного охолодження пристрою. Повторно очистіть виріб.
 - Витріть насую всі аксесуари. Приєднайте їх до пристрою. Ваша хлібopіч готова для використання.
- ПРИМІТКА: Під час першого використання, пристрій може видавати неприємний запах диму чи гару. Це нормальне явище (не дефект!), і пов'язане з вигоранням заводського масла. Згодом, виріб досягне своєї термостабільності. Переконайтесь у надійній вентиляції приміщення.

3) СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

За умови правильного підключення до мережі, ви почуєте довгий звуковий сигнал. Через короткий період часу, на дисплеї з'явиться "3:10". Вказівні стрілки на верхній частині дисплея допоможуть вибрати СЕРЕДНІЙ рівень рум'яності скоринки, вагою 900 г. Це стандартне налаштування.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ та ФУНКЦІЇ:

Кнопка START/СТАРТ-СТОП/STOP

Кнопка START/СТАРТ: щоб розпочати роботу програми, один раз натисніть кнопку START/СТАРТ-СТОП/STOP. Ви почуєте короткий звуковий сигнал. На екрані почне блимати двокрапка, яка розділяє часові позначки. Додаткова вказівна стрілка відображатиме стадію виконання програми (замішування, піднімання тіста, випікання чи підтримання тепла хліба після випікання/warm). Спрацює індикатор явлення і програма розпочне свою роботу.

ПРИМІТКА: після початку роботи пристрою, всі кнопки (окрім START/СТАРТ-СТОП/STOP) автоматично блокуються. Ця опція допоможе запобігти будь-якому ненавмисному збою у роботі програми.

Кнопка STOP/СТОП: щоб зупинити роботу програми, натисніть та утримуйте кнопку START/СТАРТ-СТОП/STOP протягом 2 сек. Про зупинку роботи програми сповістить звуковий сигнал. Вказівна стрілка, що відображає стадію виконання програми перестане світитись. **ПАУЗА:**

Після початку роботи програми, 1 раз натисніть кнопку START/СТАРТ-СТОП/STOP, щоб виставити на паузу виконання програми. Попередньо виставлені налаштування будуть збережені. Час для приготування буде відображено на дисплеї. Щоб продовжити роботу програми, повторно натисніть кнопку START/СТАРТ-СТОП/STOP. Якщо протягом 10 хв. ви не натиснете жодної кнопки, виконання програми буде продовжено в автоматичному режимі.

МЕНЮ/MENU

За допомогою кнопки «МЕНЮ/MENU» Ви зможете обирати бажану програму для приготування хліба. При кожному натисканні (супроводжується коротким звуковим сигналом) цієї кнопки відбувається перемикання на наступну програму. Хлібopіч має 12 програм для випікання хліба. З кожним натисканням кнопки «МЕНЮ/MENU», відображається номер поточної програми (Див. Мал. 2 (Див.: МАЛЮНКИ, Мал. 2)).

1. **Програма «Звичайний хліб»/Basic bread:** замішування, підйом і випікання звичайного хліба. Застосовується для випічки звичайного хліба з використанням білого або темного борошна в якості основного. Також ви можете додати інгредієнти для покращення аромату.
2. **Програма «Французький хліб»/French bread:** замішування, підйом і випікання з більш тривалим циклом для підйому хліба. Надає хлібу хрустку скоринку і підходить для випічки буханців з низьким вмістом жирів і цукру.
3. **Програма «Цільнозерновий хліб»/Whole wheat bread:** програма призначена для випічки хліба з цілісного пшеничного борошна або борошна грубого помелу. ПРИМІТКА: не рекомендовано використовувати функцію «відстрочення приготування», оскільки це може призвести до втрати бажаних смакових якостей.
4. **Програма «Хліб швидко випічки»/Quick:** замішування, підйом і випікання буханців. Призначена для приготування хліба за короткий термін, ніж у програмі «Звичайний хліб». Програма допомагає швидко приготувати хліб з додаванням дріжджів. Хліб, випечений за допомогою цієї програми, зазвичай менше розміром і має щільнішу структуру.
5. **Програма «Здоба»/Sweet:** замішування, підйом і випікання здоби. Можете додати інгредієнти, щоб надати хлібу приємного аромату.
6. **Програма «Замішування тіста»/Dough:** замішування, підйом, але без функції випікання. Вилучіть замішане тісто для приготування булочок, піци, хліба на паровій заквасці (виготовляється з пшениці, який готується на пару замість випічки) у власній духовці.
7. **Програма «Безглютеновий хліб»/Gluten-free Bread:** замішування, підйом, випікання безглютенового хліба. Можете додати інгредієнти, щоб надати хлібу приємного аромату.
8. **Програма «Кекс»/Cake:** замішування, підйом, випікання (з содою чи розпушувачем тіста). Призначена для приготування кексів, пирогів.
9. **Програма «Джем»/Jam:** допомагає зварити джем зі свіжих фруктів. Перш ніж покласти великі плоди, розріжте їх навпіл або на 4 частини.
10. **Програма «Йогурт»/Yogurt:** автоматично приготує домашній йогурт.
11. **Програма «Змішування»/Kneading:** програма дозволяє ретельно змішувати борошно та рідкі інгредієнти.

12. Програма «Тільки випічка»/Bake: призначена для приготування хліба з готового тіста. Також поточну функцію можна використовувати для повторного підігрівання, або отримання хрусткої скоринки у раніше приготованого і заохололого хліба. Опція «Тільки випічка» дозволяє виставити більший час для випікання.

ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ/COLOR

Натисніть кнопку «ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ/COLOR», щоб виставити налаштування на отримання бажаного кольору скоринки – СВІТЛОГО, СЕРЕДНЬОГО, ТЕМНОГО. Поточна опція не сумісна з наступними режимами: програма «Замішування тіста»/Dough та програма «Змішування»/Kneading.

ВАГА ВИПІЧКИ/LOAF

За допомогою цієї кнопки ви зможете обрати розмір буханця. Запам'ятайте, будь ласка, що загальна тривалість приготування залежить від обраного розміру випічки. Поточна опція не сумісна з наступними режимами: програма «Хліб швидкої випічки»/Quick, програма «Замішування тіста»/Dough, програма «Кекс»/Cake, програма «Змішування»/Kneading та програма «Тільки випічка»/Bake.

функція ВІДСТРОЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ /DELAY function

Якщо ви бажаєте відкласти миттєвий процес приготування, скористайтесь цією функцією, щоб виставити таймер відстрочення приготування. Щоб виставити параметри налаштування, натисніть кнопки: "TIME +/ТАЙМЕР+" та "TIME -/ТАЙМЕР -". Візьміть, будь ласка, до уваги, що час відстрочення приготування до часу для випікання. Спершу оберіть програму, потім бажаний колір скоринки. Далі – натисніть кнопку "TIME +/ТАЙМЕР+", щоб збільшити час для відстроченого приготування на 10 хв. Максимально допустимий час (для відстроченого приготування) – 13 год. Наприклад: зараз 20:30, і ви хочете, щоб хліб був готовий наступного ранку о 7:00 (наприклад, через 10 год. і 30 хв.). Натисніть кнопку **temp/меню**, потім кнопку **color/вибір кольору скоринки**, далі – вага випічки/loaf size. Після цього, натисніть кнопку "+" до тих пір, доки на LCD дисплеї не з'явиться час відстроченого приготування – 10:30. Для активації цієї функції, натисніть кнопку **START/СТАРТ-СТОП/STOP**. На дисплеї буде миготіти двокрапка, яка розділяє часовий показник. На дисплеї розпочнеться зворотній відлік часу, який сповіщатиме про залишок часу до початку приготування. О 7:00 ранку хліб буде готовий. Якщо бажаєте насолодитись свіжим хлібом трохи пізніше, спрацює функція підтримання тепла хліба після випікання/warm (тривалість: 1 год.). ПРИМІТКА: ця програма не сумісна з програмою «Тільки випічка»/Bake. **УВАГА!** Для функції ВІДСТРОЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ /DELAY function не можна використати інгредієнти, що швидко псуються, втрачають свої властивості при кімнатній або більш високій температурі (яйця, свіже молоко, фрукти, цибуля тощо).

Функція ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА ХЛІБА ПІСЛЯ ВИПІКАННЯ/WARM

Одразу після випікання, спрацює функція підтримання тепла хліба після випікання/WARM (Тривалість: 60 хв.). Якщо ви бажаєте витягнути хліб, вимкніть програму, натиснувши кнопку **START/СТАРТ-СТОП/STOP**.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕБОЇВ ЖИВЛЕННЯ/MEMORY

У разі переривання електричного живлення під час приготування хліба, пристрій утримує в пам'яті встановлену програму впродовж 10 хв., і з відновленням електроживлення процес приготування буде поновлений автоматично з моменту зупинки програми (навіть без натискання кнопки **START/СТАРТ-СТОП/STOP**). Якщо відсутність електроживлення перевищила 10 хв., потрібно повторно виставити налаштування. Однак, якщо під час перебоїв живлення тісто знаходиться на стадії замішування, роботу програми слід виставити з початку. Для початку роботи програми, натисніть кнопку **START/СТАРТ-СТОП/STOP**.

УМОВИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ/ENVIRONMENT

Пристрій може працювати за різних температурних умов. Однак, може бути помічена різниця буханок, випечених за різної температури приміщення. Рекомендована температура приміщення: 15-34 ° C.

СИМВОЛИ-ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ/DISPLAY WARNINGS

1. Якщо після натискання кнопки **START/СТАРТ-СТОП/STOP**, на дисплеї відображається "HНН", це означає, що температура всередині досі є дуже високою (про це сповістить 5 звукових сигналів). Необхідно зупинити виконання програми. Відкрийте кришку, дочекайтесь повного охолодження пристрою протягом 10-20 хв.
2. Якщо після натискання кнопки **START/СТАРТ-СТОП/STOP**, на дисплеї відображається "LLL", це означає, що всередині пристрою занадто низька температура (про це сповістить 5 звукових сигналів). Щоб зупинити сповіщення звуковими сигналами, натисніть кнопку **START/СТАРТ-СТОП/STOP** (без вибору програми «Тільки випічка»/Bake), відкрийте кришку, і зробіть перевірку тривалістю 10-20 хв. Це дозволить пристроєві адаптуватися до кімнатної температури. Інше вирішення проблеми – обрати програму «Тільки випічка»/Bake, дочекавшись миттєвого збільшення температури.
ПРИМІТКА: перед початком приготування, переконайтесь, що пристрій вже адаптувався до кімнатної температури, особливо, якщо перед використанням, він зберігався у прохолодному приміщенні.
3. Якщо після натискання кнопки **START/СТАРТ-СТОП/STOP** на дисплеї висвічується "Ег/Помилка", відключіть пристрій від мережі живлення. Дочекайтесь його повного охолодження. Зверніться до найближчого постачальника.

4) Як готувати хліб

1. Вставте форму для випікання всередину пристрою. Вирівняйте до повної фіксації, покривши її у напрямку за годинниковою стрілкою (про надійність фіксації сповістить звук «кляц»). Вставте вінички для замішування на вал механізму пристрою.
ПРИМІТКА: перед встановленням віничка для замішування, рекомендовано змастити дно форми для випікання невеликою кількістю теплостійкого маргарину, щоб запобігти прилипанню тіста до віничка для замішування та та спростити процес виймання змішувача з хліба.
2. Додайте інгредієнти у форму для випікання хліба:
спочатку налейте воду або іншу рідину, потім додайте цукор, сіль та борошно. Дріжджі або розпушувач додайте під кінець (Див. Мал. 3).
ПРИМІТКА: УВАГА! Максимальна кількість борошна – 490 г та дріжджів – 6 г.

<i>Мал. 3 (Див.: МАЛЮНКИ, Мал. 3)</i>		
1. Дріжджі або сода	2. Сухі інгредієнти	3. Вода чи інша рідина

3. Зробіть невеличкий отвір пальцем у борошні, додайте дріжджі таким чином, щоб вони не змішувалися з рідиною або сіллю.
4. Обережно прикрийте кришку і підключіть пристрій до мережі живлення.
5. Натисніть та утримуйте на кнопку «Меню/Menu», доки не виберете необхідну програму.
6. Натисніть кнопку «ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ/COLOR», щоб обрати бажаний колір.
7. Натисніть кнопку ВАГА ВИПІЧКИ/LOAF, щоб обрати бажаний розмір.
8. Оберіть функцію ВІДСТРОЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ /DELAY function, натиснувши кнопку «TIME/ТАЙМЕР». Цей крок може бути пропущений, якщо Ви бажаєте одразу розпочати роботу.
9. Натисніть кнопку **START/СТАРТ-СТОП/STOP**, щоб почати роботу. Одразу засвітиться індикатор живлення.
ПРИМІТКА: під час початкового перемішування інгредієнтів за програмою «Хліб швидкої випічки»/Quick, рідке тісто та суші інгредієнти можуть лишатися в кутах форми для випікання. Щоб уникнути збивання борошна у грудочки, можливо, потрібно буде власноруч перемішати інгредієнти. У разі виникнення такої ситуації, скористайтесь силіконовою лопаткою (не входить у комплект).
10. Якщо ви користуєтесь однією з наступних програм: «Звичайний хліб»/Basic bread, «Французький хліб»/French bread, «Цільнозерновий хліб»/Whole wheat bread, «Здоба»/Sweet, «Безглютеновий хліб»/Gluten-free Bread, «Джем»/Jam, «Йогурт»/Yogurt почуте 10 звукових сигналів (під час приготування), які сповіщать про необхідність додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і додайте інгредієнти.

ПРИМІТКА: УВАГА! Під час випікання, через отвори у кришці буде відводитись пар. Це нормальне явище.

11. Як тільки процес завершено, Ви почуєте 10 звукових сигналів. Індикатор живлення згасне. Відкрийте кришку. Щоб розблокувати форму для випікання, підніміть її за ручку (покрутивши проти годинникової стрілки). Витягніть форму для випікання.

ПРИМІТКА: УВАГА! Форма для випікання і хліб можуть бути дуже гарячими! Будьте обережними! Користуйтеся кухонними рукавицями: візьміться за ручку форми для випікання та обережно витягніть з пристрою.

12. Дайте формі для випікання охолонути перед тим, як виймати з неї хліб. Скористайтесь силіконовою чи дерев'яною лопаткою (призначені для поверхонь з антипригарним покриттям), щоб злегка відсунути краї хліба від форми.

ПРИМІТКА: УВАГА! Форма для випікання і хліб можуть бути дуже гарячими! Будьте обережними! Користуйтеся кухонними рукавицями: візьміться за ручку форми для випікання та обережно витягніть з пристрою.

13. Переверніть форму для випікання на чисту кухонну поверхню та злегка потрусіть, доки хліб не випаде.

14. Обережно вийміть хліб з форми для випікання та дайте йому охолонути протягом 20 хв. перед тим, як нарізати.

ПРИМІТКА: перед тим, як нарізати хліб, за допомогою гачка для вилучення вінчика витягніть вінчик для замішування, який знаходиться на дні форми для випікання. Хліб гарячий, тому не виймайте змішувач руками.

15. Якщо ви вийшли з приміщення і не натиснули кнопки START/СТАРТ-СТОП/STOP, хліб автоматично буде залишатись теплим протягом 1 год (завдяки функції ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА ХЛІБА ПІСЛЯ ВИПІКАННЯ/WARM). Після цього пристрій вимкнеться. Якщо ви бажаєте витягнути хліб з форми для випікання, вимкніть пристрій, натиснувши кнопку START/СТАРТ-СТОП/STOP.

5) ПРИГОТУВАННЯ ЗА РЕЦЕПТОМ

Кінцевий результат може відрізнятися залежно від типу використаних інгредієнтів і навколишнього середовища. У разі необхідності, злегка відкоригуйте їх, щоб отримати найкращі результати.

ПРОГРАМА «ЗВИЧАЙНИЙ ХЛІБ»/BASIC BREAD:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	700 г	900 г
1. Вода		280 мл	330 мл
2. Олія рослинна		2 ст.л.	3 ст.л.
3. Сіль		1 ч.л.	1,5 ч.л.
4. Цукор		2 ст.л.	3 ст.л.
5. Борошно пшеничне/житнє		3 чашки	4 чашки
6. Дріжджі сухі швидкодіючі		1 ч.л.	3 г

ПРОГРАМА «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ»/FRENCH BREAD:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	700 г	900 г
1. Вода		280 мл	330 мл
2. Олія рослинна		2 ст.л.	3 ст.л.
3. Сіль		1,5 ч.л.	2 ч.л.
4. Цукор		1,5 ст.л.	2 ст.л.
5. Борошно пшеничне		3 чашки	4 чашки
6. Дріжджі сухі швидкодіючі		1 ч.л.	3 г

ПРОГРАМА «ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ»/WHOLE WHEAT BREAD:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	700 г	900 г
1. Вода		280 мл	330 мл
2. Олія рослинна		2 ст.л.	3 ст.л.
3. Сіль		1 ч.л.	2 ч.л.
4. Цільне зерно		1 чашка	1,5 чашки
5. Борошно пшеничне		2 чашки	2 чашки
6. Тростинний цукор		2 ст.л.	2,5 ст.л.
7. Сухе молоко		2 ст.л.	3 ст.л.
8. Дріжджі сухі швидкодіючі		1 ч.л.	3 г

ПРОГРАМА «ХЛІБ ШВИДКОЇ ВИПІЧКИ»/QUICK:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	900 г
1. Вода (40-50°C)		330 мл
2. Олія рослинна		2 ст.л.
3. Сіль		1,5 ч.л.
4. Цукор		2 ст.л.
5. Борошно пшеничне		4 чашки
6. Дріжджі сухі швидкодіючі		1,5 ч.л.

ПРОГРАМА «ЗДБА»/SWEET:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	700 г	900 г
1. Вода		280 мл	320 мл
2. Олія рослинна		2 ст.л.	3 ст.л.
3. Сіль		1,5 ч.л.	2 ч.л.
4. Цукор		3 ст.л.	4 ст.л.
5. Борошно пшеничне		3 чашки	4 чашки
6. Сухе молоко знежирене		2 ст.л.	2 ст.л.
7. Дріжджі сухі швидкодіючі		1 ч.л.	3 г

ПРОГРАМА «ЗАМІШУВАННЯ ТІСТА»/DOUGH:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	/	
1. Вода		330 мл	330 г
2. Олія рослинна		2 ст.л.	24 г
3. Сіль		1,5 ч.л.	10 г
4. Борошно пшеничне		4 чашки	560 г
5. Цукор		2 ст.л.	34 г
6. Дріжджі сухі швидкодійчі		0,5 ч.л.	1,5 г

ПРОГРАМА «БЕЗГЛУТЕНОВИЙ ХЛІБ»/GLUTEN-FREE BREAD:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	700 г		900 г	
1. Вода		280 мл	280 г	330 мл	330 г
2. Олія рослинна		2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
3. Сіль		1 ч.л.	7 г	1,5 ч.л.	10 г
4. Безглютенове борошно (рисове, амарантове, нутове, черемхове)		3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
5. Цукор		2 ст.л.	34 г	2 ст.л.	34 г
6. Дріжджі сухі швидкодійчі		1,5 ч.л.	4,5 г	1,5 ч.л.	4,5 г

ПРОГРАМА «КЕКС»/CAKE:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	/	
1. Олія рослинна		2 ст.л.	24 г
2. Цукор		8 ст.л.	96 г
3. Яйце		6 шт.	270 г
4. Борошно пшеничне		250 г	
5. Ароматизатор ваніль		1 ч.л.	2 г
6. Лимонний сік		1,3 ст.л.	10 г
7. Дріжджі сухі швидкодійчі		1 ч.л.	3 г

ПРОГРАМА «ДЖЕМ»/JAM:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	/	
1. М'якоть фрукта		200 г	
2. Цукор		120 г	
3. Крохмаль		15 г	
4. Вода		200 мл	

ПРОГРАМА «ЙОГУРТ»/YOGURT:

- Під час приготування, будь ласка, не відкривайте та не струшуйте верхньої кришки, інакше це вплине на ефективність бродіння.
- У форму для випікання залийте незбиране молоко, бактеріальну закваску. Йогурт чи спеціальні штами для приготування йогуртів. Щільно закрийте кришку та натисніть кнопку START/START-СТОП/STOP.
- Після цього, додайте необхідну кількість цукру.

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	/	
1. Незбиране молоко		1 л	
2. Бактеріальна закваска:йогурт		100 мл	

ПРОГРАМА «ЗМІШУВАННЯ»/KNEADING:

ІНГРЕДІЄНТ	БАЖАНА ВАГА	/	
1. Вода		330 мл	330 г
2. Олія рослинна		2 ст.л.	24 г
3. Сіль		1,5 ч.л.	10 г
4. Борошно		4 чашки	560 г
5. Цукор		2 ст.л.	24 г

ПРОГРАМА «ТІЛЬКИ ВИПІЧКА»/BAKE:

Опція призначена для розігрівання охололого хліба чи для надання йому хрусткої скоринки.

6) Очищення і догляд

Відключіть пристрій від мережі живлення та дочекайтесь його повного охолодження.

- Очищення і догляд за формою для випікання: протріть вологою ганчіркою внутрішню та зовнішню частини. Не використовуйте будь-яких гострих предметів чи абразивних порошоків. Перед встановленням форми для випікання у хлібопеч, витріть її насухо.
- Очищення і догляд за віничком для замішування: якщо віничок важко зняти з осі, наповніть форму для випікання теплою водою і залиште на 30 хв. (приблизно). Після зняття віничка з осі, обережно протріть його вологою ганчіркою з бавовни.
- ПРИМІТКА: форма для випікання та віничок для замішування придатні для миття у посудомийній машині.
- Очищення і догляд за кришкою та віконцем перегляду: протріть внутрішню та зовнішню частину кришки злегка зволоженою ганчіркою.
- Очищення і догляд за основним пристроєм (корпусом): обережно протріть вологою ганчіркою зовнішню поверхню пристрою. Не використовуйте абразивних порошоків, оскільки це може пошкодити поверхню. Не занурюйте основний пристрій у воду.
- Перед зберіганням хлібопечі, переконайтеся у: повному охолодженні пристрою, у тому, що виріб очищений та витертий насухо, всі аксесуари зберігаються у формі для випікання та у тому, що кришка щільно закрита.

7) Усунення несправностей та недоліків

У хлібпечі	Проблема	Можлива причина	Можливе рішення
	Дим виходить з вентиляційного отвору під час випікання.	Інгредієнти прилипають до нагрівального елемента або до зовнішньої сторони форми для випікання.	Відключіть пристрій від мережі живлення. Дочекайтесь повного охолодження пристрою. Очистіть зовнішню сторону форми для випікання чи нагрівальний елемент.
	Хліб зсунувся донизу і став вологим з нижньої частини.	Після приготування та розігрівання, хліб занадто довго знаходився у формі для випікання.	До закінчення роботи програми «Тільки випічка»/Wake, витягніть хліб з форми для випікання.
	Інгредієнти погано перемішуються та погано печуться.	Неправильно виставлене налаштування. Тиск на вінички для замішування дуже високий, що зважає йому обертається та добре перемішувати.	Виберіть правильну програму меню. Перевірте чи вінички не заблоковані зернами та ін. Витягніть форму для випікання та перевірте чи обертаються рухливі елементи. Якщо проблему не вирішено, зверніться до найближчого сервісного центру.
У рецептах	Тісто занадто швидко підіймається.	Забагато дріжджів, борошна, недостатньо солі.	a/b
	Розмір хліба занадто малий або тісто не піднімається.	Дріжджів замало або взагалі немає.	a/b
		Використані прострочені (неактивні) дріжджі або ті, що довго лежали.	e
		Занадто гаряча рідина.	c
		Дріжджі змішалися з рідиною.	d
		Використано неправильний вид борошна чи прострочене борошно.	e
	Приготовано забагато тіста. Воно переливається через край форми для випікання.	Налито забагато чи замало рідини.	a/b/g
		Додано недостатню кількість цукру.	a/b
	При випіканні, хліб ламається посередині.	Забагато рідини та дріжджів, що пом'якшує тісто.	f
		Забагато молока вплинуло на бродіння дріжджів.	c
	Хліб дуже важкий та щільний.	Борошно, яке використовується, не достатньо щільне, щоб тісто піднялось.	a/f
		Бродіння дріжджів відбувається дуже швидко або зависока температура бродіння. Надмірна кількість води робить тісто занадто мокрим та м'яким.	c/h/i
		Надмірна кількість борошна або недостатньо води.	a/b/g
		Недостатньо дріжджів чи цукру.	a/b
	Хліб не запечений зсередини.	Забагато фруктових інгредієнтів, щільних зерен чи ін. складників.	b
Налито забагато рідини.		e	
Забагато або недостатньо рідини.		a/b/	
Хліб пустий всередині чи тверда структура хліба чи забагато отворів.	Занадто високий рівень вологості.	h	
	Налито забагато води до інгредієнтів, які містять вологу (наприклад, йогурт).	g	
Хліб пустий всередині чи тверда структура хліба чи забагато отворів.	Бракує солі.	b	
	Високий рівень вологості, зависока температура води.	h/i	
	Забагато рідини.	c	
Погано пропечена поверхня.	Хліб вдавнявся занадто великим для форми для випікання.	a/f	
	Додано забагато борошна, особливо для приготування білого хліба.	f	
	Забагато дріжджів чи замало солі.	a/b	
	Забагато цукру.	a/b	

- Відміряйте та додайте правильну кількість інгредієнтів.
- Відміряйте кількість інгредієнтів та переконайтесь, що всі інгредієнти додані.
- Використайте інший вид рідини чи дочекайтесь охолодження до кімнатної температури. Використовуйте лише ті інгредієнти, що вказані у рецепті. Додавайте інгредієнти у правильному порядку, зробіть невелику заглибину по центру борошна та додайте шматочок дріжджів чи дріжджів сухих швидкодіючих. Уникайте прямого контакту дріжджів та рідини.
- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти, які зберігалися за належних умов.
- Зменшіть загальну кількість інгредієнтів. Додавайте лише потрібну кількість борошна. Скоротіть кількість всіх інгредієнтів у співвідношенні 1/3.
- Додавайте правильну кількість рідини. Якщо у рецепті використовуються інгредієнти, що містять воду, кількість рідини потрібно зменшити.
- Відберіть 1-2 ст.л. води.
- Якщо за вікном тепла погода, не користуйтеся таймером. Використовуйте холодні рідини.
- Одразу після випікання, дістаньте хліб з форми для випікання. Увага! Форма для випікання гаряча! Користуйтеся нухонними рукавицями. Для охолодження хліба, залиште його на сітці на 15 хв. Потім зможете нарізати.
- Скоротіть кількість дріжджів чи кількість всіх інгредієнтів у співвідношенні 1/4.

EN / Explanation of the marking

/AL/ Shpjegimi per shenimet/**BIH**/Objašnjenje oznaka/**BG**/Обяснение на означенията/**CZ**/Vysvětlení značení/**EE**/Tähiste tähendused/**HR**/Objašnjenje oznaka/**HU**/Jelmagyarázat/**KS**/Shpjegimi i shenjave/**KZ**/Аспаты твісіне кадеге жарату /**LT**/Simbolių paaiškinimas/**LV**/Marķējuma skaidrojumi/**MD**/Explicarea marcărilor/**ME**/Objašnjenje oznaka/**MK**/Објаснувања за ознаките/**PL**/Wyjaśnienie oznakowań/**RO**/Explicarea marcărilor/**RS**/Objašnjenje oznaka na pakovanju/**RU**/Надлежащая утилизация прибора/**SI**/Razlaga oznak/**SK**/Vysvetlenie značení/**UA**/Поз'янення маркувань



EN/This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal; recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling. **/AL**/Kjo shenje tregon se ky produkt nuk duhet te hidhet ne vendin ku hidhen mbeturinat shtepiace. Per te parandaluar demtimet e mundshem ndaj mjedisit ose shendetit te njerzeve nga hedhja e pakontrolluar te mbeturinave, riciklohini ato me pergjegjesi per te promovuar riperdorimin e qendrueshem te burimeve materiale. Per ta kthyer pajisjen tuaj te perdorur, ju lutemi te perdorni sistemin e kthimit dhe te grumbullimit ose kontaktini piken e shitjes ku produkti eshte blere.

Ata mund te merrren me kete produkt dhe riciklimin e sigurit mjedisor. **/BIH**/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz kućanstva diljem EU. Kako biste spriječili mogući štetni utjecaj na okoliš ili zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskorisćen uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. **/BG**/Този символ, върху закупеното от Вас електрично или електронно оборудване (ЕЕО) указва, че продуктът не е битов отпадък и е предназначен за извършване единствено в контейнери за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО. В случай, че към закупеното от Вас ЕЕО са Ви били предоставени и батерии/акумулатори, моля извършвайте ги разделно в контейнерите, предназначени за батерии и акумулатори или ги предавайте за рециклиране на обозначените за това места! Моля, извършвайте елементите на опаковката на закупеното от Вас ЕЕО разделно в контейнерите, предназначени за съответния материал! След пълната амортизация на продукта или когато този продукт престане да бъде извършван, следва да го извършвате в контейнер за разделно събиране на излязло от употреба ЕЕО, да го предадете на организация за оползотворяване на отпадъците от излязло от употреба ЕЕО или да го предадете обратно във всеки търговски обект на „Студио Модерна - България“ ЕООД. „Студио Модерна - България“ ЕООД изпълнява задълженията си във връзка с разделното събиране и третиране на ЕЕО, както и за постигане на съответните цели за разделно събиране, повторна употреба, рециклиране и/или оползотворяване на ЕЕО чрез колективна система, представлявана от следната организация по оползотворяване: Унитарейд Еко ЕООД 1528 София, ул. Подпоручик Йордан Тодоров 4, BG 202099392, МОЛ: Мариета Стоянова. Разделното събиране и рециклиране на излязло от употреба ЕЕО има съществена екологична функция – опазване на здравето, въздуха, почвите и водите от замърсяване с тежки метали и с други опасни вещества. Като се погледне този продукт да бъде извършен по подходящ начин, Ви ще помогнете за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай биха могли да бъдат причинени от неподходящо извършване на този продукт. За по-подробна информация за събирането и рециклирането на този продукт, моля, свържете се с местната РИОСВ, с лицензирана организация по оползотворяване на отпадъци от ЕЕО, батерии и акумулатори или с магазина, от който е закупено ЕЕО. Моля, извършвайте разделно! **/CZ**/Toto označení znamená, že daný produkt nesmí být likvidován s komunálním odpadem v rámci celé EU. Předcházejte možnému znečištění životního prostředí nebo poškození lidského zdraví nekontrolovanou likvidací odpadu a zařazení recyklujte, abyste podpořili opětovné využití materiálních zdrojů. Na vrácení použitého spotřebiče využijte specializované sběrné místo určené vládou nebo místními orgány. **/EE**/See märk näitab, et toode ei tohi EEL riikides viieks olmejäätmete hulka. Ennetamaks võimalikku kahjulikku mõju keskkonnale või inimeste tervisele, mida võib põhjustada kontrollimatu jäätmete kõrvaldamine, viige see vastutustundlikult materjalide säästvaks ringlusevõtiks vastavasse kogumiskohani. Kasutatud seadmete tagastamiseks kasutage tagastus- ja kogumissüsteeme või võtke ühendust jaemüüjapunktiaga, kust toote ostsite. Sealt suunatakse toode kohtla, kus seda keskkonnanõueti tagastatakse. **/HR**/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz kućanstva diljem EU. Kako biste spriječili mogući štetni utjecaj na okoliš ili zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskorisćen uređaj molimo da koristite reciklažne sustave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. **/HU**/Ez a jelzés azt jelenti, hogy az EU területén ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Gondoskodjon a újrafelhasználásról az újrahazszoftás elősegítéséről, úgy hogy megakadályozza az esetleges környezeti, vagy emberi egészséget veszélyeztető károkat, vagy a nem megfelelő hulladékkezelést. Juttassa vissza a használt eszközt, használjon visszavételt és begyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba a vizszontaladóval, ahol a terméket vásárolta. **/IT**/Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Per evitare danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti; riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiche. Per restituire il tuo dispositivo, utilizza i sistemi di restituzione e raccolta o contatta il rivenditore dove il prodotto è stato acquistato. Possono ritirare questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente. **/KS**/Kjo shenje tregon se ky produkt nuk duhet te hidhet me mbeturinat e tjera shtepiace ne te gjithe BE-ne. Per te parandaluar demtimin e mundshem ndaj mjedisit apo shendetit te njerzeve nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ricikloini ato me pergjegjesi per te promovuar riperdorimin e qendrueshem te burimeve materiale. Per te kthyer pajisjen tuaj te perdorur, ju lutem perdorni sistemet e kthimit dhe te grumbullimit ose kontaktini shitësin ku është blere produkti. Ata mund ta marrin këtë produkt të ri ricikluar atë në mënyrë të sigurt mjedisor. **/KZ**/Бұл символ ЕО аумағында аспапты басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге қадеге жаратуға тыйым салынғандығын көрсетеді. Қалдықтарды бақылаусыз қадеге жарату нәтижесінде қоршаған ортаға немесе адамның денсаулығына әулетті залал келтіруді болдырмау үшін аспапты материалдық ресурстардың ортайлы пайдалануының кездейсоқ тәсілмен қадеге жаратқан жөн. Жергілікті билік органдары қарастырылған электр аспаптарын жинау орындарына жүгініп, аспапты қадеге жаратуға беру қажет. **/LT**/INFORMACIJA ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS NAUDOTOJAMS UAB STUDIO MODERNA, remiantis Lietuvos Respublikos atliekų tvarkymo įstatymu (Žin., 1998, Nr. 61 – 1726; 2002, Nr. 72-3016; 2005, Nr. 84-3111) ir kitais teisės aktais pateikia Jums šią svarbią informaciją: 1. Elektros ir elektroninės įrangos atliekos turi būti renkamos atskirai ir jos negali būti šalinamos su kitomis komunalinėmis atliekomis. 2. Pirkdami naują elektroninį prietaisą, senąjį palikite mūsų parduotuvejai! 3. Elektros ir elektroninės įrangos yra pavojingų medžiagų (pavyzdžiui, gyvsidabris, kadmio), kurios kelia pavojų aplinkai ir žmonių sveikatai. 4. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų tvarkymas yra naujovė Lietuvoje, todėl informacijos apie esamas elektros ir elektroninės įrangos atliekų surinkimo sistemas ir galimybes jomis naudotis ieškokite interneto svetainėje www.gyvasmedis.lt arba kreipkitės į savo Savivaldybę. 5. Šių atliekų tvarkymas bus sėkmingas tik tuomet, kai visuomenė prisidės prie elektros ir elektroninės įrangos atliekų pakartotinio naudojimo ir perdūrimo! GERBIMAS MUS SUPANČIA APLINKA! Šis, ant įrangos esantis simbolis reiškia, kad elektros ir elektroninės įrangos atliekas (baterijas, akumuliatorius, etc.) reikia rinkti atskirai ir nešalinti su kitomis komunalinėmis atliekomis. **/MD**/Acest marcat arată că produsul nu ar trebui să fie eliminat împreună cu gunioli menajer pe teritoriul UE. Pentru a preveni afectarea mediului inconjurat sau sănătății oamenilor prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați în responsabil pe a promova reutilizarea resurselor materiale. Pentru a vă returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemul de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care a fost achiziționat produsul. Acesta poate să ducă produsul la reciclare. **/ME**/Ovaj simbol označava kako se ovaj proizvod ne smije odlagati zajedno s ostalim otpadom iz domaćinstva. Širok molimo da biste spriječili mogući štetni utjecaj na okoliš ili zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskorisćen uređaj molimo da koristite reciklažne sastave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. **/MK**/Ova obeležavanje pokazuje da ovaj proizvod ne treba da se isofira zajedno sa drugim otpadom iz domaćinstva. Za da se spreči moguća šteta na okolištu i zdravlje ljudi od nekontroliranog odlaganja otpada, odgovorno reciklirajte kako biste promovirali održivo ponovno korištenje materijalnih izvora. Kako biste vratili iskorisćen uređaj molimo da koristite reciklažne sastave za povrat i prikupljanje ovakvih uređaja ili da se obratite svom lokalnom komunalnom reduku kako biste proizvod reciklirali na siguran način. **/PL**/Zgodnie z tym oznakowaniem, urządzenie nie należy składować razem z innymi odpadkami gospodarskimi na terenie UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska naturalnego oraz zagrożeniu dla zdrowia wynikającym z niekontrolowanego składowania odpadów, produkt ten należy składować odpowiedzialnie, promując w ten sposób recykling i powtórne użycie materiałów pochodzących z odpadów. Aby oddać użyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zbiórki odpadów urządzeń gospodarstwa domowego lub skontaktować się ze sprzedawcą detalicznym, od którego produkt został zakupiony. Wówczas produkt zostanie przekazany do ekologicznego i bezpiecznego recyklingu. **/RO**/ATENȚIE! ELIMINAREA MATERIALELOR. Simbolul unui tomleron pe roți țiat arată că trebuie să cunoașteți și să respectați reglementările locale referitoare la aruncarea acestui gen de produse. Nu aruncați acest produs așa cum ați proceda cu gunioli menajer obișnuiți. Trebuie să respectați reglementările locale relevante. Produsele electrice și electronice conțin substanțe dăunătoare care au efect nefavorabil

asupra mediului și a sănătății oamenilor și trebuie reciclate adecvat. **/RS/** Oznaka ukazuje da ovaj proizvod ne sme da se ođlaže sa ostalim otpadom iz domaćinstva u celoj EU. Da bi sprečili moguću štetu po životnu okolinu i zdravlje čoveka usled nekontrolisanog ođlaganja otpada, reciklirajte odgovorno da bi promovisali održivu ponovnu upotrebu materijalnih izvora. Da bi vratili Vaš korišteni uređaj, molimo Vas da koristite postojeća sabina mesta ili kontaktirajte prodavca gde ste kupili Vaš proizvod. Oni mogu preuzeti proizvod i reciklirati ga na način bezbedan za životnu sredinu. **/RU/** Данный символ указывает на то, что на территории ЕС запрещено утилизировать прибор вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения потенциального ущерба окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, следует утилизировать прибор способом, предусматривающим рациональное использование материальных ресурсов. Следует обратиться в пункты сбора электроприборов, предусмотренные местными органами власти, и отдать прибор на утилизацию. **/SI/** Simbol prekržnega smetnjaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da takšnega izdelka ne smemo šteti za gospodinski odpadke po vsej EU. Če boste poskrbeli za pravilno ođlaganje izdelka, boste preprečili morebitne negativne posledice za okolje in človeško zdravje, ki bi jih sicer povzročilo neprimerno rokovanje s tem izdelkom. Recikliranje materialov pomaga pri varstvu narave in naravnih virov. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na pristojne službe, svoj center za ođlaganje gospodinskih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili. **/SK/** Toto označenie znamená, že daný produkt nesmie byť likvidovaný s komunálnym odpadkom po vsej EÚ. Predchádzajte možnému znečisteniu životného prostredia alebo poškodeniu ľudského zdravia nekontrolovanou likvidáciou odpadu a zariadenie recyklujte, aby ste podporili opätovné využitie materiálnych zdrojov. Na vrátenie použitého zariadenia využite špecializované zberné miesta určené vládou alebo miestnymi orgánmi. **/UA/** Дана позначка вказує на те, що прилад не можна утилізувати разом з несорттованими побутовими відходами на території ЄС. З метою запобігання завданню потенційної шкоди навколишньому середовищу чи здоров'ю людей внаслідок неконтрольованої утилізації відходів, будь ласка, утилізуйте їх відповідально для сприяння екологічно раціональному повторному використанню матеріальних ресурсів.




EN/ The transport and protective packing has been selected from materials, which are environmentally friendly for disposal and can be recycled. Ensure that any plastic, wrappings, bags etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Rather than just throwing these materials away, recycle them. **/AL/** Paketimi eshte përzgjedhur nga materialet, te cilat jane ekologjikisht miqesore per mjedisin dhe mund te riciklohen. Sigurohuni qe cdo plastikë, mbeshjtjellose, çanta etj jane asgjësuar ne menyre te sigurte dhe te mbahen larg foshnjave dhe femijëve te vegjël. Në vend qe t'i hidhni këto materiale, riciklohuni ato. **/BIH/** Transportna i zaštitna ambalaža napravljene su od materijala koji su Plastične omote, vrećice ekološki prihvatljivi za ođlaganje i mogu se reciklirati. i silnično ođlaže na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbacivati, reciklirajte ih. **/BG/** Материалите за транспортiranje и опаковане могат да се рециклират. Внимавайте за пластмасови плъкове и други опаковки да се изхвърлят отговорно и да не попадат на места, достъпни за бебета и деца. Вместо да изхвърляте опаковките, най-добре ги рециклирайте. **/CZ/** Přepavní a ochranné obaly byly vyrobeny z materiálů, jejichž likvidace je šetrná k životnímu prostředí a mohou být recyklovány. Ujistěte se, že jsou v bezpečí vlny plasty, obaly, tašky apod. bezpečně zlikvidovány a uchovávané mimo dosah miminek a malých dětí. Tyto materiály podle možnosti nevyhazujte, ale jeich recyklujte. **/EE/** Transpordi- ja kaitsepakendi jaoks valitud materjalid on keskkonnasõbralikud kindelade ning ringluse võetavad. Hoidke plastpakendit, kilikotid jms imikutele ja väikelaste kättesaamatus kohas ja tagage nende ohutu käitlemine. Saatke sellised pakendid ringluse, ärge visake neid olmeprügi hulka. **/HR/** Transportna i zaštitna ambalaža napravljene su od materijala koji su ekološki prihvatljivi za ođlaganje i mogu se reciklirati. Plastične omote, vrećice i silnično ođlaže na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbacivati, reciklirajte ih. **/HU/** szállító – és védő csomagolás környezetbarát anyagokból válogatták, ami kidobható és újrahasználható. Ellenőrizze, hogy minden műanyag csomagolás, zacskók stb. csecsemőkötől elzárva kidobásra kerültek. Illetve kidobás helyett, gondoskodjon az újrahasználásról. **/KS/** Paketimi për transport dhe mbrojtës është zgjedhur nga materialet, të cilat janë ekologjikisht miqësore për asgjësimin dhe mund të riciklohen. Sigurohuni që cdo plastik, mbeshjtjellos, çanta, etj janë asgjësuar në mënyrë të sigurte dhe të mbahen larg foshnjave dhe femijëve të vegjël. Në vend se t'i hidhni, ju mund t'i ricikloni ato. **/KZ/** Көліктік және қорғаныстық қаптама кәдеге жаратылуы қоршаған ортаға зиян келтірмейтін материалдардан жасалған. Пластиктің, орау материалдарының, пакеттердің және т.б. тиісінен кәдеге жаратылуын қаптамасыз етіңіздер, оларды сөбілер мен балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаныңдар. Бұыл-түю материалдарын жай ғана лақтырып тастаудың орнына оларды қайта өңдеуге беріңіздер. **/LT/** Pakuotė yra iš aplinkai nekenksmingų ir perdirbtųjų medžiagų. Užtikrinkite, kad plastikinės dalys, maišeliai ir pan. būtų išmetami saugiai, liktų nepasiekiami kūdikiams ir mažiems vaikams. Užut išmetę, atiduokite pakuotes perdirbti. **/LV/** Transportēšanai paredzētais iepakojums un aizsargpakuojums ir izgatavoti no materiāliem, kas ir videi draudzīgi atbilstošas un pārstrādes bēdri. Gādā, lai no jebkādiem polietilēna ietīšanas materiāliem, maisiniem utt. atbītvotos drošā veidā, kā arī uzglabā tos mazuliem un maziem bērniem nesasniedzamā vietā. Ta vietā lai izmestu šos materiālus, labāk parūpējās par to pārstrādi. **/MD/** Ambalajul de transport și de siguranță a fost selectat din materiale care nu afectează mediul înconjurător și pot fi reciclate. Asigurați-vă că plasticul, sacii, etc. sunt eliminați în siguranță și nu sunt așaja la îndemână copiilor mici. În loc să aruncați pur și simplu aceste materiale, reciclați-le. **/ME/** Transportna i zaštitna ambalaža napravljene su od materijala koji su ekološki prihvatljivi za ođlaganje i mogu se reciklirati. Plastične omote, vrećice i silnično ođlaže na siguran način i držite podalje od beba i male djece. Ovakve materijale nemojte samo odbacivati, reciklirajte ih. **/MK/** Transportot i zaštitno pakuvanje se napravili od ekološki materijala i može da se recikliraju. Sile plastični delovi, kesi i hartije treba soodretno i bezbedno da se isforat i da biđat podalju od dođat na bebina i mala deca. Namesto da se frilite ovie materijali, reciklirajte ih. **/PL/** Opaковки ochronne i przewozowe zostały wykonane z materiałow ekologicznych i podlega recyklingowi. Należy upewnić się, że opakowania plastikowe i torebki plastikowe zostaną zutyłowany w prawidłowy sposób, oraz trzymane w miejscu niedostępnym przez dzieci. Zamiast wyrzucać materiały, przekaż je do recyklingu. **/RO/** Ambalajul de transport și de siguranță a fost selectat din materiale care nu afectează mediul înconjurător și pot fi reciclate. Asigurați-vă că plasticul, sacii, etc. sunt eliminați în siguranță și nu sunt așaja la îndemână copiilor mici. În loc să aruncați pur și simplu aceste materiale, reciclați-le. **/RS/** Transportna i zaštitna ambalaža proizvedena su izradene od ekoloških materijala koji se mogu reciklirati. Pobrinite se da plastične kese i ambalažu bacite na bezbedan način i da ih držite van domašaja beba i dece mlađeg uzrasta. Umesto da ih bacite, reciklirajte ih. **/RU/** Транспортная и защитная упаковка изготовлена из материалов, утилизация которых не наносит вред окружающей среде. Обеспечивайте надлежащую утилизацию пластика, оберточных материалов, пакетов и т.д., храните их в недоступном для младенцев и детей месте. Вместо того чтобы просто выбросить упаковочные материалы, отдайте их на переработку. **/SI/** Embalaža namenjena prevozu in zaščitni je izdelana iz izbranih okolju prijaznih materialov in omogoča normalno reciklajo. Prepričajte se, da so vsa plastika, ovoji, vrečke, itd. ođloženi voma ter da dojenčki in majhni otroci nimajo dostopa do njih, saj obstaja nevarnost zadužitve. Embalaže ne zavrzite skupaj z mešanimi gospodinskimi odpadki. Prosimo, da poskrbite za reciklajo. **/SK/** Prepravní a ochranné obaly byly vyrobené z materiálů, ktorých likvidácia je šetrná k životnému prostrediu a môžu byť recyklované. Uistite sa, že všetky plasty, obaly, tašky a pod. sú bezpečne zlikvidované a uchovávané mimo dosahu bábätké a malých detí. Tieto materiály podľa možnosti nevyhazujte, ale ich recyklujte. **/UA/** Транспортна та захисна упаковка складається з матеріалів, які є екологічно безпечними для утилізації та придатними для повторного використання. Слідкуйте за тим, щоб будь-які пластикоі, пакувальні матеріали, та ін. утилізувалися у безпечний спосіб та зберігалися у недоступних для немовлят і дітей місцях. Не викидайте ці матеріали у сміття, радше здавайте їх для утилізації.



EN/ Manufacturer's declaration that product meets the requirements of the applicable EC directives. **/AL/** Kjo shenje tregon deklaratën e prodhuesit se produkti i ploteson kërkesat e direktivave te zbatueshme CE. **/BIH/** Proizvođačeva izjava o sukladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. **/BG/** Декларация на производителите, че продуктът отговаря на изискванията на приложимите ЕС директиви. **/CZ/** Prohlášení výrobce, že daný produkt splňuje požadavky příslušných směrnic Evropského společenství. **/EE/** Tootja kinditab, et toode vastab asjaomastele EÜ õigusaktidele. **/HR/** Proizvođačeva izjava o sukladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. **/HU/** A gyártó nyilatkozata alárján, megfelel az európai irányelveknek. **/KS/** Deklarata e prodhuesit se produkti i përmbush kërkesat e direktivave të zbatueshme të BE-së. **/KZ/** Өндірушінің аспаптың ЕО қолданыстағы директиваларының талаптарына сай келетіні туралы мәлімдемесі. **/LT/** Gamintojas deklaruoja, jog jo gaminytis atitinka esminius Europos normų reikalavimus. **/LV/** Ražotāja paziņojums par to, ka produkti atbilst piemērojamo EK direktīvu prasībām. **/MD/** Declarația producătorului că produsul se conformează cerințelor directivelor CE aplicabile. **/ME/** Proizvođačeva izjava o skladnosti da je proizvod u skladu sa svim direktivama i normama EU. **/MK/** Deklaracija na proizvođitel o dena proizvodit gi zadovoljava baranjata na regulativite na Evropskata Komisija. **/PL/** Deklaracja producenta oznaczająca, że produkt spełnia wymogi wrańszych dyrektyw EC. **/RO/** Declarația producătorului că produsul se conformează cerințelor directivelor CE aplicabile. **/RS/** Potvrda proizvođača da proizvod ispunjava zahteve važećih direktiva Evropske komisije. **/RU/** Заявление производителя о том, что прибор соответствует

требованиям действующих директив ЕС. /**SI**/Skladnost z direktivami ES. CE je kratica za "Conformité Européenne". /**SK**/ Vyhlásenie výrobcu, že daný produkt spĺňa požiadavky príslušných smerníc Európskeho spoločenstva. /**UA**/Декларація виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

EAC **EN**/ Conformity with Technical regulation of the Customs Union (Russia, Kazakhstan and Belarus),/**AL**/E konfirmuar dhe per vendet CU (Rusia, Kazakistan dhe Bjellorusia). /**BIH**/Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /**BG**/ Съответствие със страните от Митническия съюз (Русия, Казахстан и Беларус). /**CZ**/Shoda pre krajiny CU (Rusko, Kazachstán a Bělorusko). /**EE**/Vastab Venemaa Föderatsiooni, Valgevene ja Kasahstani tolliliidu nõuetele. /**HR**/ Suglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /**HU**/Megfelel az eurázsiai vámunió országainak (Oroszország, Kazahsztán és Fehéroroszország). /**KS**/ Konformiteti me vendet e CU (Rusia, Kazakistan dhe Bjellorusia). /**KZ**/ҚО елдерінің (Ресей, Қазақстан және Беларусь) талаптарына сайкестік. /**LT**/Gaminys atitinka Eurazijos Sąjungos šalių reikalavimus. /**LV**/Atbilstība Muitas savienības valstīm (Krievija, Kazahstāna un Baltkrievija). /**MD**/Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstanși Belarus). /**ME**/Saglasnost za zemlje Carinske unije (Rusija, Kazahstan, Bjelorusija). /**MK**/Согласност за земјите од ЦУ (Русија, Казахстан и Белорусија). /**PL**/Zgodność z przepisami krajów CU (Rosja, Kazachstan i Białorus). /**RO**/Conformitate pentru țările CU (Rusia, Kazahstanși Belarus). /**RS**/Usaglašenost sa CU zemljama (Rusija, Kazahstan i Belorusija). /**RU**/Соответствие требованиям стран ТС (Россия, Казахстан и Беларусь). /**SI**/skladnost za države CU (Russia, Kazakhstan and Belarus). /**SK**/Zhoda pre krajiny CU (Rusko, Kazachstan a Bělorusko). /**UA**/Декларація виробника стосовно того, що прилад відповідає діючим директивам ЄС.

 **EN**/Food Contact safe product. /**AL**/Produkt i sigurte per ushqimet. /**BIH**/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /**BG**/ Безопасен продукт за контакт с храна. /**CZ**/Vhodné pro styk s potravinami. /**CZ**/Vhodné pro styk s potravinami. /**EE**/Toode on ohutu toiduga kokkupuutumisel. /**HR**/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /**HU**/Élelmiszerrel érintkező biztonságos termék. /**KS**/Produkt i sigurt. /**KZ**/Тамақ өнімдерімен жанасуға жарамды бұйым. /**LT**/ Tinka sąlyčiui su maistu. /**LV**/Produkts ir nekaitīgs, nonākot saskarē ar pārtiku. /**MD**/Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /**ME**/Proizvod koji dolazi u neposredan dodir s hranom. /**MK**/Производ кој е безбеден да биде во контакт со храна. /**PL**/Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością. /**RO**/ Produs care poate intra în contact cu alimente în siguranță. /**RS**/Proizvod je bezbedan za kontak sa hranom. /**RU**/Изделие, пригодное для контакта с пищевыми продуктами. /**SI**/Varna uporaba za stik z živilji. /**SK**/ Vhodné pre styk s potravinami. /**UA**/Контакт з харчовими продуктами є безпечним.

VISIT

WWW.DELIMANO.COM

UM-DE-110063477-JBM-B-2004

Product name: **Delimano Joy Bread Maker**
Model no.: BM4406G-GS
Technical information: 220-240V~, 50Hz, 550W
ID: 110063477
Country of origin: P.R.C.

Production date and serial number can be found on the product.

Trademark owner, importer to EU and distributor: TOP SHOP INTERNATIONAL SA, VIA AL MULINO 22, CH-6814 CADEMPINO, SWITZERLAND

Importer for RU/ Импортёр в Россию: ООО «Студио Модерна-109651, г. Москва, ул. Перерва, д. 11 стр. 23 эт.2 пом. IV ком. 32, 33, Россия (Russia)

Manufacturer: Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., LTD, ZHENGHE SOUTH ROAD, LEIJU TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, P.R.C.

