

yoer

Automat do chleba Bread Maker



BM01 BAKER

PL • EN

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

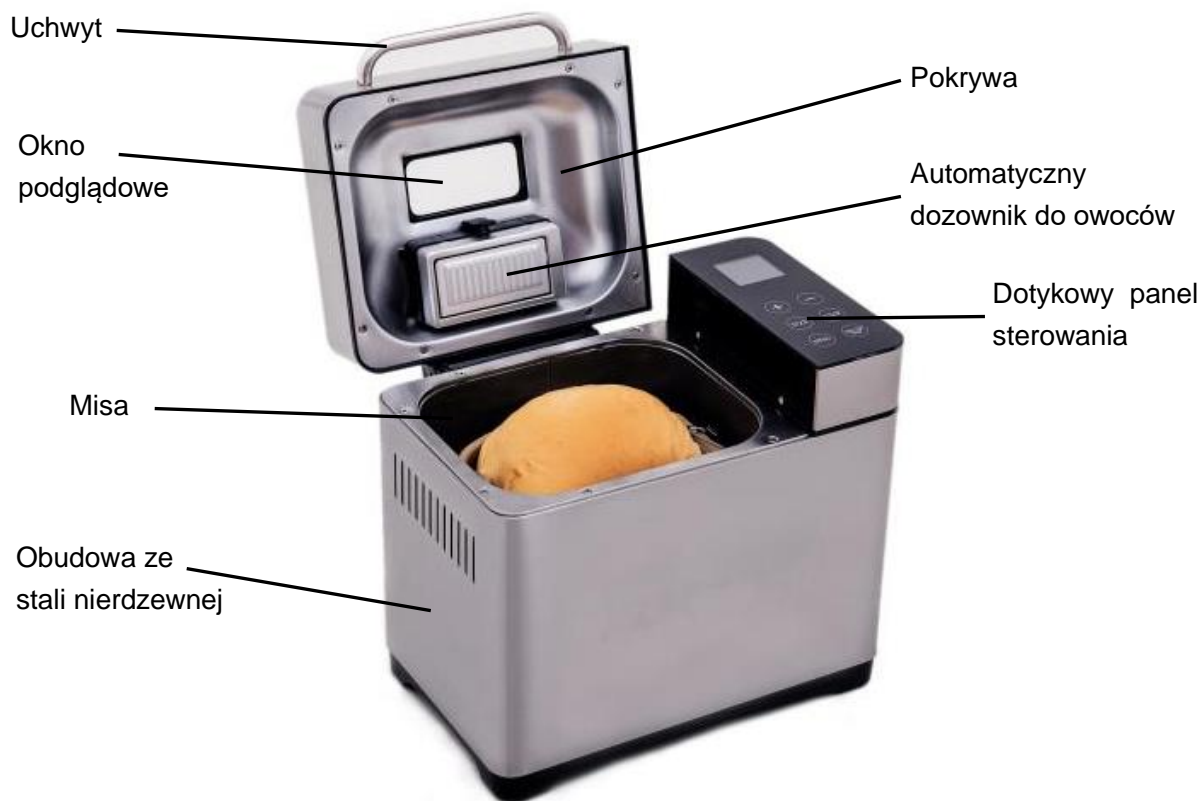
Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:

1. Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
2. Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
3. By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
4. Odłącz urządzenie od gniazdka w przypadku, gdy nie jest używane, podczas montażu i demontażu części lub przed przystąpieniem do czyszczenia.
5. Podczas korzystania z urządzenia, nadzoruj jego pracę. Trzymaj urządzenie z dala od dzieci.
6. W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani obudowy urządzenia w wodzie, ani innych cieczach.
7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony przez autoryzowany serwis, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

8. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
9. Urządzenie nie powinno być obsługiwane za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
10. Oczyszczyć powierzchnie, które będą w kontakcie z żywnością.
11. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego ani w gorącym piekarniku.
12. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące ciecze.
13. Nie dotykaj ruchomych lub obracających się części urządzenia podczas jego pracy.
14. Nigdy nie uruchamiaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonej miski wypełnionej składnikami.
15. Nigdy nie używaj siły, ani nie wykonuj gwałtownych ruchów w górę, ani w boki w celu wyjęcia miski, może to spowodować uszkodzenie miski.
16. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
17. W celu uniknięcia uszkodzeń nie korzystaj z urządzenia bez prawidłowo umieszczonej w komorze miski.

18. Podczas korzystania z urządzenia nie wkładaj dłoni / palców do misy.
19. Automat do chleba musi być prawidłowo uziemiony.
20. Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
21. Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
22. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe oraz niebezpieczne.
23. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

POZNAJ SWÓJ AUTOMAT DO CHLEBA



Misa



Mieszadło



Pojemnik z miarką



Łyżeczka z miarką



Hak



Dane techniczne:

| | |
|--------------------------|------------------|
| Moc | 710W |
| Napięcie / Częstotliwość | 220-240V~50/60Hz |
| Ilość programów | 19 |
| Programator czasowy | 15h |

PANEL STEROWANIA

MENU: Po wybraniu jednego z 19 dostępnych na panelu programów, na wyświetlaczu LCD pojawiają się odpowiednie ustawienia:

- | | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1. Pszenny | 6. Mleczny | 11. Ciasto na chleb | 16. Lody |
| 2. Francuski | 7. Bez cukru | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. Słodki | 8. Program szybki | 13. Owsianka | 18. Prażenie |
| 4. Pełnoziarnisty | 9. Ciasto na słodko | 14. Dżem | 19. Pieczenie |
| 5. Wieloziarnisty | 10. Pizza | 15. Jogurt | |

UWAGA: Program 10 i 11 służą wyłącznie do wyrobienia ciasta bez procesu pieczenia.

ROZMIAR: Podczas ustawień wielkości bochenka wybierz jedną z opcji: 500g / 750g / 1000g. Ustawień rozmiaru wielkości bochenka nie można zmienić dla programów 9-19.

KOLOR: Wybierz kolor skórki (Jasny / Średni / Ciemny), naciskając przycisk „KOLOR”. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana wartość.

START/STOP/PAUZA: Wciśnij ten przycisk w celu rozpoczęcia, zatrzymania lub wstrzymania pracy urządzenia, zmiana trybu pracy potwierdzona zostanie sygnałem dźwiękowym. Gdy automat do chleba rozpocznie swoją pracę, w celu uniknięcia nieoczekiwanego kontaktu lub kolizji, urządzenie uruchomi program ochronny „Exceptional Stop” i zatrzyma pracę urządzenia. Wciśnięcie przycisku przez 1 sekundę spowoduje rozpoczęcie lub wstrzymanie pracy urządzenia, natomiast przytrzymanie przycisku przez 3-5 sekund aż do momentu usłyszenia sygnału dźwiękowego, spowoduje zatrzymanie jego pracy.

WSKAZÓWKA: Chcąc anulować wybór danego programu przytrzymaj przycisk STOP w celu zresetowania ustawień.

FUNKCJA OPÓŹNIENIA CZASOWEGO (tylko dla programów 1-8, 10-12)

+ Podczas dokonywania ustawień, każdorazowe wciśnięcie tego przycisku spowoduje zwiększenie opóźnienia czasowego o 10 minut. Jeśli przytrzymasz przycisk, wielkość opóźnienia czasowego będzie wzrastała w szybkim tempie, aż do osiągnięcia maksymalnej wartości: 15 godzin. Po przekroczeniu maksymalnej wartości, program powróci do pierwotnego, minimalnego czasu opóźnienia i zacznie naliczać czas od początku.

- Podczas dokonywania ustawień, każdorazowe wciśnięcie tego przycisku spowoduje zmniejszenie opóźnienia czasowego o 10 minut. Jeśli przytrzymasz przycisk, wielkość opóźnienia czasowego będzie malała w szybkim tempie, aż do osiągnięcia maksymalnej wartości opóźnienia. Po przekroczeniu maksymalnej wartości, program powróci do naliczania od początku czasu opóźnienia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyczyść wszystkie części urządzenia.
2. Ustaw automat do chleba w tryb "Pieczenie", po czym piecz bez składników przez około 10 minut. Następnie poczekaj do wystygnięcia i ponownie wyczyść wszystkie części urządzenia.
3. Osusz dokładnie i zamontuj wszystkie części, urządzenie jest gotowe do użycia.

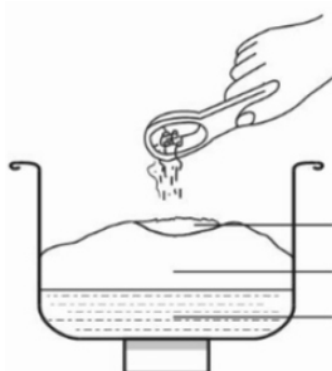
WAŻNE: Po pierwszym uruchomieniu z urządzenia może wydobywać się niewielki dym oraz charakterystyczny zapach. Jest to zjawisko normalne, które wkrótce ustąpi. Upewnij się, że urządzenie ma zapewnioną odpowiednią wentylację.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Wyjmij misę z korpusu urządzenia obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Dopasuj mieszadło do osi obrotowej urządzenia i zamontuj je we właściwej pozycji wewnątrz misy.



3. Wlej wodę do misy, i dodaj pozostałe składniki według przepisu. Upewnij się, że drożdże w proszku dodawane są dopiero po mące. Nie mieszaj suszonych drożdży z wodą, cukrem i solą, w przeciwnym razie działanie drożdży będzie znikome lub żadne.



Drożdże w proszku
Mąka lub inne składniki
Mieszanina wody, tłuszczu, cukru i soli

4. Umieść misę wewnątrz komory urządzenia, dociśnij, a następnie obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby upewnić się, że jest zablokowana. Zamknij pokrywę.
5. Podłącz urządzenie do zasilania i uruchom je. Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie Menu 1.

6. Naciskaj przycisk "MENU" do momentu wybrana żadanego programu, następnie wybierz rozmiar bochenka naciskając "ROZMIAR" oraz kolor skórki, naciskając "KOLOR".
7. W celu ustawienia opóźnienia czasowego, użyj przycisków (+) i (-), aby zwiększyć lub zmniejszyć czas o 10 minut, aż do maksymalnego całkowitego czasu opóźnienia wynoszącego 15 godzin.
8. Aby rozpocząć ugniatanie naciśnij przycisk "START/STOP", lampka kontrolna zacznie migać. Aby wstrzymać uruchomiony program, wciśnij przycisk "PAUZA". Aby zatrzymać lub anulować uruchomiony program, przytrzymaj przycisk "START/STOP" przez 3-5 sekund.
9. Po zakończeniu pieczenia maszyna wydaje sygnał dźwiękowy i uruchamia program "Podtrzymywanie ciepła". W przypadku, gdy nie chcesz natychmiast wyciągać chleba, funkcja podtrzymywania ciepła rozpocznie swoją pracę i będzie działać przez 1 h.
10. Wciśnięcie przycisku "START/STOP" przez 3 sekundy, potwierdzone sygnałem dźwiękowym, oznacza zatrzymanie programu "Podtrzymywanie ciepła".
11. Odłącz urządzenie i wyjmij misę z komory urządzenia za pomocą rękawic.
12. Odwróć misę do góry nogami i potrząśnij kilka razy, aby wydostać upieczony chleb. Jeżeli nie można wyciągnąć chleba, spróbuj popukać rogiem miski o drewnianą deskę lub obrócić wałem znajdującym się pod misą.

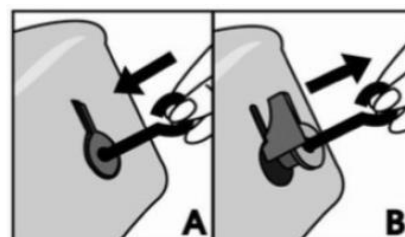
WSKAZÓWKA

Aby zapobiec zagnieżdżeniu się mieszadła w chlebie, przed korzystaniem z urządzenia nałóż niewielką ilość oleju spożywczego na oś miski za pomocą łyżki.



W przypadku zagnieżdżenia się mieszadła użyj haczyka w następujący sposób:

1. Umieść haczyk wewnątrz osi mieszadła (A)
2. Pociągnij delikatnie, aby uwolnić mieszadło (B).



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK OWOCÓW I ZIAREN

(tylko dla programów 1-8, 11)

Program automatycznie ustawia czas, w którym zostaną wrzucone do miski owoce i ziarna. Instrukcja użycia:

1. Otwórz pokrywę urządzenia, wyjmij dozownik owoców i ziaren naciskając uchwyt i pociągając go do siebie. (Patrz zdjęcie 1)
2. Otwórz pokrywę dozownika (Patrz zdjęcie 2)
3. Dodaj owoce i ziarna do dozownika, następnie zamknij pokrywę. (Patrz zdjęcie 3)
4. Umieść dwa zawiasy pojemnika w dolnej części uchwytów, po czym wciśnij uchwyt pojemnika. Dociśnij pojemnik, aż znajdzie się we właściwej pozycji na pokrywie. (Patrz zdjęcie 4)

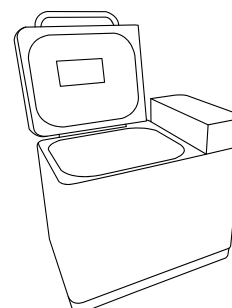
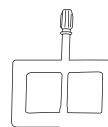
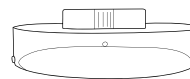


PRZYGOTOWYWANIE LODÓW (Tylko przy użyciu odpowiedniej przystawki)

Pojemnik do przygotowywania lodów wstaw do zamrażarki na co najmniej 16 godzin. Następnie zamontuj wszystkie elementy przystawki, umieść ją w urządzeniu i uruchom program 16. Zwróć uwagę, aby przed uruchomieniem programu dozownik owoców został wyjęty.

Instrukcja montażu przystawki do lodów

1. Dopasuj przekładnię do osi obrotowej urządzenia i przekręć ją delikatnie w prawo.
2. Nałóż obudowę misy chłodzącej na mocowanie przekładni i przekręć ją w prawo, aż poczujesz opór.
3. Włóż misę chłodzącą do jej obudowy.
4. Wsuń trzpień mieszadła w wyżłobienie w wewnętrznej części pokrywy.
5. Opuść pokrywę z zamontowanym mieszadłem na obudowę misy tak, by wypustki wsunęły się w wyżłobienia. Przekręć w prawo, aż usłyszysz kliknięcie.



FUNKCJE URZĄDZENIA

Programator czasowy

Funkcja umożliwia otrzymanie świeżego chleba następnego dnia z samego rana. Na przykład, obecnie jest godzina 20:30, chcesz aby chleb był gotowy rano o godzinie 7:00.

1. Oblicz czas opóźnienia: powinieneś otrzymać 10 godzin i 30 minut, od 20:30 do 7:00 następnego dnia.
2. Ustaw opóźnienie czasowe: w celu ustawienia właściwego czasu naciskaj "+" i "-". Po ustawieniu czasu naciśnij przycisk "START".

Uwaga: Wyświetlacz pokazuje czas 10 godzin i 30 minut. W ten czas wliczony jest proces przygotowywania chleba. W rezultacie następnego dnia o 7:00 możesz zjeść świeżo upieczony chleb.

Wskazówki dotyczące programatora czasowego:

1. Podczas korzystania z programatora czasowego, nie dodawaj jajek, ponieważ będą miały one wpływ na smak chleba w przypadku dużych opóźnień czasowych.

Funkcja pamięci w przypadku przerw w dostawie energii elektrycznej

1. W przypadku sporadycznego odłączenia od energii elektrycznej, urządzenie przechowuje w pamięci ustawienia przez 15 minut: po uruchomieniu automatu do chleba, w przypadku nieoczekiwanego odłączenia prądu nie dłużej niż na 15 minut, ponowne podłączenie zasilania spowoduje, że urządzenie będzie kontynuowało swoją pracę. Po ponownym podłączeniu prądu czas pracy może zostać zmieniony i nie będzie równy pierwotnemu, ustawionemu wcześniej czasowi: Rzeczywisty czas pracy = Czas odłączenia zasilania + Pierwotny, ustawiony wcześniej czas pracy
2. W przypadku nieoczekiwanego odłączenia prądu na dłużej niż 15 minut, automat do chleba nie może kontynuować pracy w oparciu o ustawiony wcześniej czas pracy.

Funkcja podtrzymywania ciepła

W celu ułatwienia korzystania z automatu do chleba, został on wyposażony w funkcję podtrzymywania ciepła. Gdy proces przygotowywania chleba lub innych przekąsek zostanie zakończony i nie zostaną wyjęte na czas, funkcja "Podtrzymywanie ciepła" pozwoli zachować ich świeżość w określonej temperaturze.

1. Gdy chleb będzie już gotowy, uruchomiona zostanie automatycznie funkcja "Podtrzymywanie ciepła" potwierdzona miganiem symbolu ".". Maksymalny czas działania funkcji wynosi 1 godzinę. Funkcja "Podtrzymywanie ciepła" zakończy swoje działanie w momencie wyemitowania przerywanego sygnału dźwiękowego.
2. Przytrzymaj przycisk „START/STOP” przez 3 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Funkcja „Podtrzymywanie ciepła” zostanie wyłączona.

SKŁADNIKI

Woda

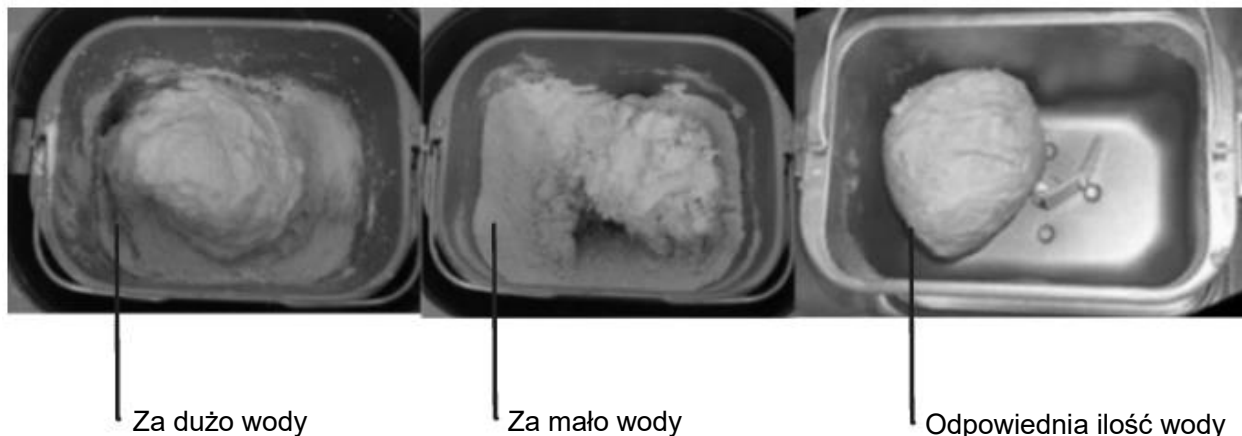
- Zawsze używaj wody letniej, chyba że w przepisie wskazano inaczej.

Mąka

- Należy stosować następujące typy mąki: mąka pszenna, żytnia, razowa, pełnoziarnista, orkiszowa lub mieszanka do wypieku chleba.
- Nie używaj mąki samorosnącej, ponieważ chleb nie wzrośnie i będzie zbyt kruchy.

Proporcje mieszanki wody i mąki

- Różne typy mąki posiadają odmienną absorpcję wody. Dostosuj ilość wody do używanego typu mąki.



- Dodanie zbyt dużej ilości wody sprawia, że ciasto staje się tak miękkie, że nie może przybrać odpowiedniej struktury i staje się lepkie. Dobry chleb powinien być w połowie zaokrąglony. W sytuacji, gdy po 5 minutach od dodania wody ciasto wciąż jest wilgotne i lepkie, należy w dalszym ciągu dodawać jedną lub dwie duże łyżki mąki i zagniatą ciasto do momentu, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.
- Jeżeli dodasz za mało wody, po 5 minutach mieszania na dnie misy znajdziesz suchą mąkę, a ciasto nie osiągnie okrągłego kształtu. W sytuacji, gdy po 5 minutach od dodania wody ciasto wciąż jest zbyt suche, dodawaj dużą łyżkę wody i zagniatą ciasto do momentu, aż uznasz, że zawartość wody w cieście jest odpowiednia.

Cukier

- Cukier i słodzące substancje płynne mają wpływ na ostateczny kolor chleba, pomagają uzyskać efekt złocistej skórki i wchodzi w reakcję z drożdżami.
- Cukier przyciąga wilgoć, pozwalającą zachować właściwości pieczywa.

Drożdże w proszku

- Nie zamieniaj drożdży w proszku ze sodą. Osłabione działanie drożdży widocznie wpłynie na skórę oraz całkowity wygląd chleba.

Masło, margaryna lub olej

- Używaj masła lub margaryny i oleju roślinnego. W przypadku, gdy przepis zaleca stosowanie dużych ilości, smak będzie bardziej zauważalny. Masło zapewni najlepszy rezultat.
- Nie stosuj smarowideł o niskiej zawartości tłuszczu, ponieważ zawierają one do 40% wody i nie mają takich samych właściwości.
- Składniki muszą być w temperaturze pokojowej.

Sól

- Używaj drobnoziarnistej soli kuchennej lub soli morskiej. Nie używaj grubo mielonej soli. Unikaj zamienników o niskiej zawartości soli, ponieważ większość z nich nie zawiera sodu.
- Sól wzmacnia siatkę glutenową i sprawia, że ciasto staje się bardziej elastyczne.
- Sól hamuje aktywność drożdży, zapobiegając nadmiernemu wzrostowi ciasta oraz jego opadaniu.
- Zbyt duża ilość soli uniemożliwia odpowiednie wyrośnięcie ciasta.

Jajka

- Jajka mogą zostać dodane w celu wzbogacenia ciasta, poprawiają kolor chleba i wzmacniają siatkę glutenową podczas wypieku. Jeśli używasz jaj, zmniejsz odpowiednio ilość płynów. Umieść jajka w miarce i uzupełnij płynem do właściwego poziomu zgodnego z przepisem.
- Unikaj używania jaj wyciągniętych prosto z lodówki, może to hamować działanie drożdży.

OPIS WYBRANYCH PROGRAMÓW

| Menu | Kolor | Rozmiar | Zagniatanie 1 (Stir 1) | Przerwa (Rest) | Zagniatanie 2 (Stir 2) | Wyrastanie 1 (Ferment 1) | Wyrastanie 2 (Ferment 2) | Wyrastanie 3 (Ferment 3) | Pieczenie (Bake) | Temperatura |
|-------------------|--------------------|---------|---------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|-------------|
| 1. Pszenny | Jasny (Light) | 500g | 0:07:00 | 0:01:00 | 0:25:00 | 0:58:00 | 0:00:00 | 0:50:00 | 00:45 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:45 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:45 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| 2. Francuski | Jasny (Light) | 500g | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:22:00 | 0:58:00 | 0:00:00 | 0:49:35 | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:58 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:03 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:48 | 125°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:58 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:03 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:48 | 133°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:58 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:03 | |
| 3. Słodki | Jasny (Light) | 500g | 0:06:00 | 0:01:00 | 0:24:00 | 0:50:00 | 0:00:00 | 0:45:00 | 00:48 | 102°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:53 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:58 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:48 | 110°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:53 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:58 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:48 | 118°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:53 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:58 | |
| 4. Pełnoziarnisty | Jasny (Light) | 500g | 0:05:00 | 0:03:00 | 0:25:00 | 0:50:00 | 0:00:00 | 0:49:35 | 00:55 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 01:05 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:10 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:55 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 01:05 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:10 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:55 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 01:05 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:10 | |

| Menu | Kolor | Rozmiar | Zagniatanie 1 (Stir 1) | Przerwa (Rest) | Zagniatanie 2 (Stir 2) | Wyrastanie 1 (Ferment 1) | Wyrastanie 2 (Ferment 2) | Wyrastanie 3 (Ferment 3) | Pieczenie (Bake) | Temperatura |
|-------------------|--------------------|---------|---------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|-------------|
| 5. Wieloziarnisty | Jasny (Light) | 500g | 0:05:00 | 0:02:00 | 0:22:00 | 0:48:00 | 0:00:00 | 0:53:35 | 00:48 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:48 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| 6. Mleczny | Jasny (Light) | 500g | 0:03:00 | 0:01:00 | 0:24:00 | 0:48:00 | 0:00:00 | 0:53:35 | 00:48 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:48 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| 7. Bez cukru | Jasny (Light) | 500g | 0:05:00 | 0:02:00 | 0:20:00 | 0:58:00 | 0:00:00 | 0:49:35 | 00:48 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:48 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| 8. Program szybki | Jasny (Light) | 500g | 0:03:00 | 0:00:00 | 0:17:00 | 0:00:00 | 0:00:00 | 0:28:00 | 00:45 | 110°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Średni (Medium) | 500g | | | | | | | 00:45 | 120°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Ciemny (Dark) | 500g | | | | | | | 00:45 | 128°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |

| Menu | Kolor | Rozmiar | Zagniatanie 1 (Stir 1) | Przerwa (Rest) | Zagniatanie 2 (Stir 2) | Wyrastanie 1 (Ferment 1) | Wyrastanie 2 (Ferment 2) | Wyrastanie 3 (Ferment 3) | Pieczenie (Bake) | Temperatura |
|---------------------|--------------------|---------|---------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|-------------|
| 9. Ciasto na słodko | Jasny (Light) | x | 0:05:00 | 0:00:00 | 0:18:00 | 0:00:00 | 0:00:00 | 0:00:00 | 1:10:00 | 101°C |
| | Średni (Medium) | | | | | | | | | 104°C |
| | Ciemny (Dark) | | | | | | | | | 107°C |
| 10. Pizza | x | x | 0:03:00 | x | 0:20:00 | x | x | x | x | x |
| 11. Ciasto na chleb | x | x | 00:03:00 | 00:00:00 | 00:20:00 | x | 00:50:00 | 00:10:00 | x | x |

WAŻNE: Wyrastanie ciasta odbywa się w temperaturze 35°C (+/-5°C).

ZALECANE PRZEPISY**1. Pszenny**

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|--------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Maślanka naturalna | 250 ml | 380ml | 500 ml |
| Oliwa | ½ łyżki | 1 łyżka | 1 łyżka |
| Sól | ½ łyżeczki płaskiej | 1 łyżeczka płaska | 1 łyżeczka płaska |
| Miód lub cukier | ½ łyżeczki płaskiej | ½ łyżeczki płaskiej | ½ łyżeczki płaskiej |
| Mąka pszenna chlebowa, typ 750 | 300 g | 400 g | 600 g |
| Drożdże suche | ½ łyżeczki | 2 łyżeczki | 2 ½ łyżeczki |

2. Francuski

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda | 155 ml | 230 ml | 300 ml |
| Masło | 2 łyżki | 2 łyżki | 3 łyżki |
| Sól | ½ łyżeczki | ½ łyżeczki | 1 łyżeczka |
| Mąka pszenna | 250 g | 375 g | 500 g |
| Drożdże w proszku | 1 łyżeczka | 1 ¼ łyżeczki | 1 ½ łyżeczki |

3. Słodki

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda | 160 ml | 240 ml | 310 ml |
| Masło | 2 łyżki | 2 łyżki | 4 łyżki |
| Sól | ½ łyżeczki | ½ łyżeczki | ½ łyżeczki |
| Cukier | 4 łyżki | 6 łyżek | 8 łyżek |
| Mleko w proszku | 2 łyżki | 3 łyżki | 4 łyżki |
| Mąka pszenna | 250 g | 375 g | 510 g |
| Aromat | Odrobina | Odrobina | Odrobina |
| Drożdże w proszku | 1 ¼ łyżeczki | 1 ¼ łyżeczki | 1 ¼ łyżeczki |

4. Pełnoziarnisty

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-------------------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda | 165 ml | 250 ml | 330 ml |
| Oliwa | ½ łyżki | 1 łyżka | 1 łyżka |
| Sól | 1 łyżeczka | 1 ½ łyżeczki | 1 ½ łyżeczki |
| Mąka pszenna typ 650 | 80 g | 120 g | 150 g |
| Mąka pełnoziarnista orkiszowa | 150 g | 230 g | 300 g |
| Otręby owsiane | 25 g | 40 g | 50 g |
| Drożdże suche instant | 1 łyżeczka | 1 ½ łyżeczki | 1 ½ łyżeczki |

5. Wieloziarnisty

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|------------------------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda letnia | 150 ml | 230 ml | 300 ml |
| Ocet jabłkowy | 30 ml | 40 ml | 55 ml |
| Masło | ½ łyżki | 1 łyżka | 1 łyżka |
| Sól | 1½ łyżeczki | 1½ łyżeczki | 2 łyżeczki |
| Miód lub cukier | ½ łyżeczki | ½ łyżeczki | ½ łyżeczki |
| Mąka pszenna chlebowa, typ 650-750 | 130 g | 190 g | 250 g |
| Mąka orkiszowa, razowa | 80 g | 115 g | 150 g |
| Kasza gryczana, niepalona | 50 g | 75 g | 100 g |
| Siemie lniane | 20 g | 30 g | 40 g |
| Słonecznik łuskany | 10 g | 15 g | 20 g |
| Sezam biały | 20 g | 30 g | 40 g |
| Drożdże w proszku | ½ łyżeczki | 2 łyżeczki | 2 ½ łyżeczki |

6. Mleczny

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda | 160 ml | 240 ml | 310 ml |
| Masło | 2 łyżki | 2 łyżki | 3 łyżki |
| Cukier | 1 łyżka | 1 łyżka | 2 łyżki |
| Jajko | 1 | 1 | 1 |
| Mleko w proszku | 2 łyżki | 3 łyżki | 5 łyżek |
| Mąka pszenna | 300 g | 400 g | 520 g |
| Drożdże w proszku | 1 łyżeczka | 1 ¼ łyżeczki | 1 ½ łyżeczki |

7. Bez cukru

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda | 150 ml | 240 ml | 310 ml |
| Masło | 2 łyżki | 2 łyżki | 3 łyżki |
| Sól | 1 łyżeczka | 1 łyżeczka | 2 łyżeczki |
| Jajko | 1 | 1 | 1 |
| Mleko w proszku | 2 łyżki | 3 łyżki | 4 łyżki |
| Mąka pszenna | 300 g | 450 g | 550 g |
| Cukier brzozy | 3 łyżki | 4 łyżki | 6 łyżek |
| Drożdże w proszku | 1 łyżeczka | 1 ¼ łyżeczki | 1 ½ łyżeczki |

8. Program szybki

| Składniki | 500 g | 750 g | 1000 g |
|-------------------------|--------------|--------------|---------------|
| Woda (40-50°C) | 160 ml | 240 ml | 310 ml |
| Masło | 2 łyżki | 2 łyżki | 3 łyżki |
| Sól | 1 łyżeczka | 1 łyżeczka | 1 łyżeczka |
| Cukier | 1 łyżka | 2 łyżki | 3 łyżki |
| Mleko w proszku | 2 łyżki | 3 łyżki | 5 łyżek |
| Mąka pszenna lub żytnia | 300 g | 400 g | 520 g |
| Drożdże w proszku | 2 łyżeczki | 3 łyżeczki | 4 łyżeczki |

9. Ciasto na słodko

| Składniki | |
|------------------|------------|
| Jajko | 4 szt |
| Masło | 100 g |
| Cukier | 150 g |
| Sól | 1 łyżeczka |
| Mąka tortowa | 380 g |
| Soda | 3,5 g |

10. Pizza

| Składniki | |
|------------------|-----------------|
| Woda | 280 ml |
| Masło | 2 łyżki |
| Jajko | 2 szt |
| Sól | 1 +1/3 łyżeczki |
| Cukier | 1 łyżka |
| Mąka pszenna | 460 g |

11. Ciasto na chleb

| Składniki | |
|-------------------------|--------------|
| Woda | 240 ml |
| Masło | 2 łyżki |
| Sól | 1 ½ łyżeczki |
| Cukier | 1 łyżka |
| Mąka pszenna lub żytnia | 400 g |
| Drożdże w proszku | 1 ½ łyżeczki |

12. Mochi

| Składniki | |
|------------------|--------|
| Woda | 300 ml |
| Ryż | 500 g |

13. Owsianka

| Składniki | |
|-------------------------------|-------------------|
| Płatki owsiane | 150 g |
| Zimne mleko lub woda | 750 ml |
| Miód lub cukier | 3 łyżeczki |
| Ulubione orzechy (posiekane)* | 30 g |
| Cynamon* | 1 łyżeczka płaska |

*Składniki opcjonalne

Po wyciągnięciu owsianki z automatu dodaj ulubione owoce.

14. Dżem

| Składniki | |
|------------------|-------|
| Pomarańcza | 600 g |
| Cukier | 300 g |
| Żelatyna | 50 g |

15. Jogurt - Domyślny czas trwania programu to 8h, możesz go ustawić od 5h do 13h za pomocą przycisków „+/-”. Po ustawieniu wybranego czasu naciśnij dwukrotnie przycisk START. Program pracuje w temperaturze 36°C.

| Składniki | |
|------------------|---------|
| Mleko | 350 ml |
| Jogurt | 50 g |
| Cukier | 3 łyżki |

16. Lody

| Składniki | |
|-----------------------|---------|
| Mleko | 200 ml |
| Śmietanka do ubijania | 50 ml |
| Cukier | 3 łyżki |
| Mąka kukurydziana | 1 łyżka |
| Kakao | 4 łyżki |

17. Rousong

| Składniki | |
|------------------|-------|
| Mięso | 500 g |

Czosnek, imbir, cebula szczybiorowa, przyprawy

- Zagotuj wodę i dodaj do niej mięso, czosnek, imbir oraz cebulę. Poczekać, aż mięso się ugotuje.
- Wyjmij mięso i pokrój je na małe kawałki.

- Użyj widelca lub wałka w celu spłaszczenia mięsa.
- Umieść mięso w misie i wymieszaj z przyprawami, następnie wybierz program 17.

18. Prażenie - Domyślny czas trwania programu to 15min, możesz go ustawić od 5min do 45min za pomocą przycisków „+/-”. Po ustawieniu wybranego czasu naciśnij dwukrotnie przycisk START. Program pracuje w temperaturze 100°C.

Funkcja ta służy głównie do prażenia orzeszków ziemnych, sojowych, migdałów i innego typu orzechów. Ustaw odpowiedni czas w zależności od ilości produktów w misie.

19. Pieczenie

W tym programie nie jest przewidziany etap mieszania i wyrastania chleba. Funkcja wykorzystywana jest do pieczenia ciast przygotowanych za pomocą konwencjonalnych metod lub do dodawania dodatkowego czasu pieczenia po zakończeniu działania innego programu, jeśli chleb wymaga dalszego brązowienia. Domyślny czas trwania programu to 10min, możesz go ustawić od 10min do 1h10min za pomocą przycisków „+/-”. Po ustawieniu wybranego czasu naciśnij dwukrotnie przycisk START. W zależności od wybranego koloru skórki program piecze odpowiednio w temp.: 105°C, 115°C, 123°C.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Utrzymuj urządzenie w czystości

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Nie używaj szorstkich ściereczek do szorowania ani metalowych narzędzi.
3. Nie używaj do czyszczenia agresywnych środków czyszczących ani innych żrących płynów.
4. Misa i mieszadło nie nadają się do mycia w zmywarce. Korzystanie ze zmywarki może uszkodzić ich nieprzywierającą powłokę.

Utrzymuj akcesoria w czystości

1. Wyjmij mieszadło z osi misy natychmiast po każdym użyciu.
2. W celu uniknięcia gromadzenia się brudu, po każdym użyciu wyczyść wszystkie używane akcesoria oraz osł misy.
3. W przypadku, gdy mieszadło zostanie przytwierdzone w misie i nie można go wyjąć, nalej do misy odpowiednią ilość wody, namocz mieszadło i spróbuj ponownie wyjąć po pewnym czasie.
4. W przypadku, gdy nie korzystasz z urządzenia przez dłuższy czas, wyczyść wszystkie akcesoria i odpowiednio je przechowuj.

Przechowywanie

1. Odpowiednia temperatura dla pracy urządzenia wynosi -10°C~40°C.
2. Wilgotność względna powietrza powinna być niższa niż 95%, przy temperaturze wynoszącej 25°C.
3. Odpowiednia temperatura dla przechowywania wynosi -40°C~60°C.
4. Brak łatwopalnych i żrących gazów lub pyłu w powietrzu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|--|---|
| 1. Urządzenie nie działa | Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka. | Wciśnij przycisk "START/STOP", urządzenie rozpocznie pracę |
| | Sprawdź, czy jest włączony programator czasowy | Wskaźnik ":" miga, urządzenie odlicza zaprogramowany czas |
| 2. Nieprawidłowy dźwięk podczas pracy | W misie znajdują się twarde rzeczy lub okruchy. | Usuń wszystkie rzeczy z misy przed ponownym uruchomieniem |
| | Misa zablokowana w niewłaściwej pozycji. | Umieść i zablokuj misę we właściwej pozycji |
| 3. Nieprawidłowy zapach / smak | Uszkodzony przewód. | Trzymaj przewód z dala od gorących przedmiotów |
| | Pozostałości na grzałce. | Usuń pozostałości z grzałki |
| 4. Komunikat "LLL" | Temperatura urządzenia jest niższa niż -10°C. | Korzystaj z urządzenia w środowisku o temperaturze -10°C~40°C |
| 5. Komunikat "HHH" | Temperatura urządzenia jest wyższa niż 40°C. | Ostudź urządzenie do temperatury pokojowej |
| 6. Komunikat "EE0" lub "EE1" | Uszkodzony czujnik. | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Yoer |
| 7. Chleb jest częściowo surowy | Za mało wody lub temperatura wody jest za wysoka | Użyj odpowiedniej ilości letniej wody |
| | Zła jakość składników | Zapoznaj się z zalecanymi przepisami |
| 8. Chleb zbyt wyrośnięty – kształt grzyba | Za dużo drożdży | Zmniejsz ilość drożdży o ¼ łyżeczki |
| | Za dużo cukru | Zmniejsz ilość cukru o 1 łyżeczkę |
| | Za dużo mąki | Zmniejsz ilość mąki o 6 do 9 łyżeczek |
| | Za dużo soli | Użyj typu soli zalecanego w przepisie |
| | Ciepła, wilgotna pogoda | Zmniejsz ilość płynów o 15ml/3 łyżeczki oraz drożdży o ¼ łyżeczki |
| 9. Bochenek chleba jest spalony | Nieprawidłowe działanie automatu do chleba | Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem Yoer |

| | | |
|--|---|---|
| 10. Chleb jest nieodpowiednio wyrośnięty | Chleb pełnoziarnisty będzie niższy niż chleb pszenny z powodu mniejszej zawartości glutenu tworzącego białko w pełnoziarnistej mące | Sytuacja normalna, nie wymagająca rozwiązania |
| | Brak cukru lub jego niewystarczająca ilość | Wykorzystuj składniki oraz ich ilości zgodnie z zaleceniami w przepisie |
| | Za mało drożdży lub drożdże zbyt stare | Zmierz zalecaną ilość i sprawdź termin przydatności do użycia na opakowaniu |
| | Wybrany został program szybki | W tym programie otrzymujesz mniejszy bochenek chleba |
| | Drożdże i cukier weszły ze sobą w reakcję przed rozpoczęciem mieszania | Upewnij się, że drożdże i cukier są od siebie oddzielone po umieszczeniu w misie |
| | Zastosowano zły typ drożdży | Aby uzyskać najlepszy rezultat, używaj tylko szybko reagujących oraz łatwych w mieszaniu drożdży |
| 11. Chleb zbyt niski, płaski | Brak drożdży | Wykorzystuj składniki oraz ich ilości zgodnie z zaleceniami w przepisie |
| | Za dużo soli | Użyj zalecanej ilości |
| | Jeśli korzystasz z opóźnienia czasowego drożdże mogły nabrać wilgoci przed rozpoczęciem programu | Umieść suche składniki w narożnikach misy. Włóż drożdże delikatnie na środku suchych składników, aby chronić je przed płynami |
| 12. Dziury na górze i bokach bochenka | Za dużo płynów | Dodaj trochę więcej mąki lub zmniejsz ilość płynów o 15ml/3 łyżeczki |
| | Wysoka wilgotność i wysoka temperatura otoczenia mogą spowodować zbyt szybkie wyrastanie ciasta | Schłódź wodę lub dodaj mleko prosto z lodówki |
| | Za dużo drożdży | Użyj odpowiedniej ilości zalecanej w przepisie lub spróbuj skorzystać następnym razem z programu szybkiego |

| | | |
|---|--|---|
| 13. Chropowata (nie gładka) powierzchnia chleba | Bochenek chleba nie zawsze ma idealny kształt, nie ma to wpływu na jego wspaniały smak | Upewnij się, że ciasto jest wykonane w możliwie najlepszych warunkach |
|---|--|---|

ŚRODOWISKO



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów.

WARUNKI GWARANCJI I NAPRAWY

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego należy zwrócić się do specjalistycznego punktu sprzedaży lub bezpośrednio do autoryzowanego serwisu Yoer. W momencie składania reklamacji należy podać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakup.

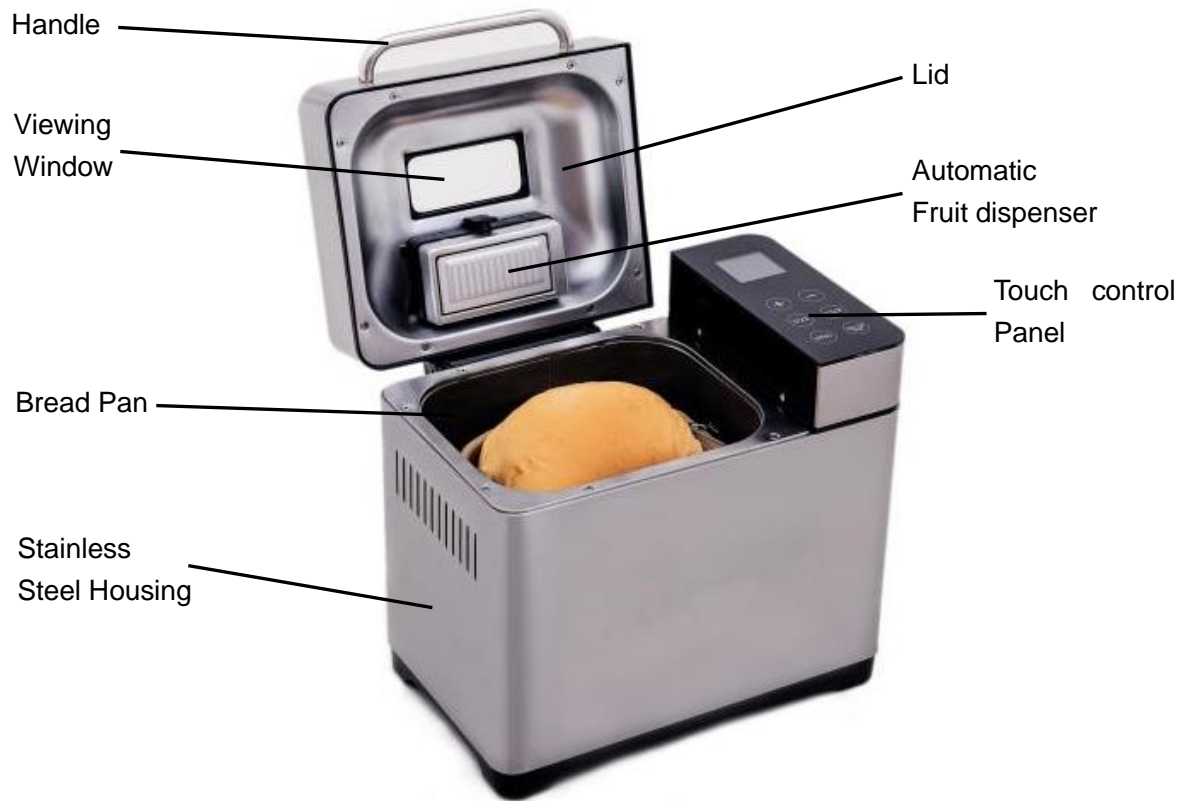
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using and keep for future reference.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.
4. Unplug from outlet when not in use. Before putting on or taking off parts and before cleaning.
5. Close supervision is necessary when the appliance is in used. Keep the appliance away from Children.
6. To protect against risk of electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquids.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer service agent in order to avoid a hazard.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
9. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Clean surfaces in contact with food.

11. Do not place on or near a hot gas or electric burners, or heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. To disconnect, turn OFF the unit, then remove plug from wall outlet.
17. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
18. Do not place hands/fingers into the bread pan while in use.
19. Bread Maker must be grounded in safe.
20. Do not use appliance for other than intended use.
21. Do not leave the appliance on unattended.
22. This appliance is intended to be used for household use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous.
23. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

KNOW YOUR BREAD MAKER



Bread pan



Kneading blade



Measuring cup



Measuring spoon



Hook



Technical data:

| | |
|----------------------|------------------|
| Power | 710W |
| Voltage / Frequency | 220-240V~50/60Hz |
| Number of programmes | 19 |
| Timer | 15h |

CONTROL PANEL

MENU: When select one from the menu 1-19 displayed in Control Panel, LCD indicator will show the corresponding setting:

- | | | | |
|----------------|---------------|-----------------|---------------|
| 1. Basic | 1. Milky Loaf | 11. Bread Dough | 16. Ice Cream |
| 2. French | 2. Sugar Free | 12. Mochi | 17. Rousong |
| 3. Sweet | 3. Quick | 13. Porridge | 18. Stir Fry |
| 4. Whole Wheat | 4. Cake | 14. Jam | 19. Bake |
| 5. Multigrain | 5. Dough | 15. Yogurt | |

WARNING: Programs 10 and 11 only knead the dough, excluding the baking process.

SIZE (ROZMIAR): In loaf size setting status, select one of 1.0LBS/1.5LBS/2.0LBS as bread weight. Except for menu 9-19 "size" can't be adjusted.

COLOR (KOLOR): Select crust color (Light / Medium / Dark) by pressing "KOLOR" button one by one in circle and the upper will display the corresponding mark.

START/STOP/PAUSE (START/STOP/PAUZA): Press this button to pause, start and stop the operating bread maker, it will giving a buzzer sound. When bread maker begins to work, avoid exceptional contact or collision, this performance will start "Exceptional Stop" as protection performance. When press this button for 1 second mean is pause or start, if hold the button in 3-5 second until sound "Buzz", mean stop.

TIP: To cancel a given program, hold the "STOP" button to reset the settings.

TIME DELAY FUNCTION (Only programs 1-8, 10-12)

+ In setting status, each pressing this button will add 10 minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly add the time of delay up to 15 hours maximum time of delay. At this moment program would return to the original minimum time of delay and continue to move like this in circle.

- In setting status, each pressing this button will reduce 10 minutes delay. If press this button without releasing, the program would rapidly reduce the time of delay up to maximum time of delay. At this moment program would return to the original minimum time of delay and continue to move like this in circle.

BEFORE FIRST USE

1. Clean all the parts of bread maker.
2. Set the bread maker on BAKE mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
3. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

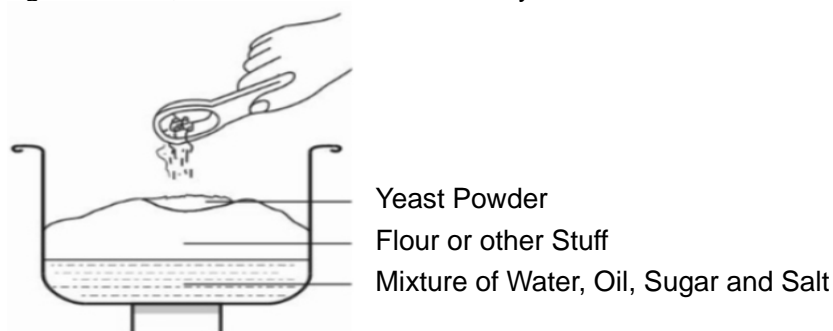
NOTE: The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

HOW TO USE

1. Lift up the bread pan from the main body by rotating the pan anticlockwise.
2. Align the oblate hole at kneading blade to the corresponding position of revolving axle in bread pan and fix in appropriate position.



3. Pour water into the bread pan and add the rest of ingredients to the bread pan by order. Ensure that yeast powder is added above of the flour and don't mix yeast powder with water, sugar and salt, otherwise the activation of yeast will be weakened or can't workable.



4. Insert bread pan into the chamber and push down then rotate the pan clockwise to ensure it is locked in position. Close the lid.
5. Plug in and switch on, screen displays default to setting Menu 1.
6. Press the "MENU" button until required program is selected. Follow select loaf size by pressing "SIZE" and select crust color by pressing "COLOR".
7. To set delay timer, use the "(+)" and "(-)" button to increase or decrease the time in 10 minutes, up to maximum total delay time is 15 hours.
8. Press "START/STOP" button to start, the indicator light flashed and bread maker begins to

knead. To pause, press "PAUSE" button. To stop or cancel the program, press "START/STOP" button for 3-5 seconds.

9. At the end of baking, the machine gives a buzzer sound and program auto-starts "Keep Warm". If you don't want to take the bread out immediately, the keep warm period will commence and run for 1 hour.
10. Pressing "Start/Stop" for 3 seconds followed by giving a buzzer sound, "Keep Warm" is stopped.
11. Unplug and remove the bread pan from the machine using gloves.
12. Turn the pan upside-down and shake several times to release the cooked bread. If the bread is difficult to remove, try knocking the corner of the bread pan on a wooden board, or rotate the base of the shaft underneath the bread pan.

TIP

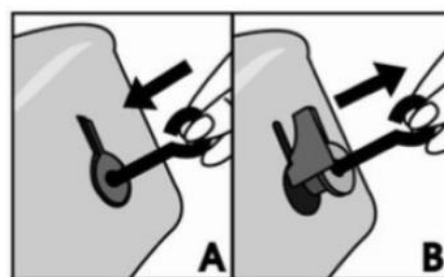
To prevent the kneading paddle from getting stuck in the dough, apply a small amount of cooking oil on the shaft of the bowl before using the appliance.



The kneading blade may occurs remains stuck in the bread when it is turned out.

In this case, use the hook accessory as follows.

1. Insert the hook in the axis of the kneading blade (A)
2. Pull gently to release the kneading blade (B).



AUTOMATIC FRUIT DISPENSER

(Only programs 1-8, 11)

The program set the fruit and grain material can throw into the bread pan at right time. How to Use:

1. Open the lid cover, take the fruit box by pressed the fruit box handle and lift up to remove the fruit box.(Ref picture 1)
2. Open the box (Ref picture 2)
3. Add the fruit material then close the cover. (Ref picture 3)
4. Place the two pillars in the bottom of the box holder and push the fruit box handle, until it's set on the lid. (Ref picture 4)



(1)



(2)



(3)



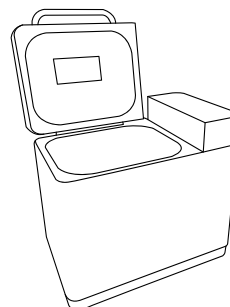
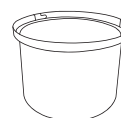
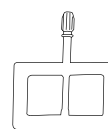
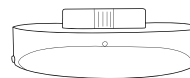
(4)

ICE-CREAM MAKING (Only with proper accessory)

Please freezer Ice-cream bucket into refrigerator at least 16 hours. After install completely follow insert ingredients and start the program 16. Please attention that before start, fruit dispenser MUST be taken out.

Ice cream attachment installation instructions

1. Fit the gearing mechanism onto the revolving axle and twist it slightly to the right.
2. Put the plastic cooling bowl body onto the mounting on the gearing mechanism and twist it to the right into place.
3. Put the cooling bowl in the plastic body.
4. Insert the mixer spindle into the opening on the inner side of the cover.
5. Lower the cover with the mixer installed onto the plastic cooling bowl body, so as to fit the insets in the grooves. Twist it right until you hear it click into place.



SPECIFIC FUNCTIONS

Time Delay Function

The purpose is for your having the fresh bread on next morning. For example, now is at 8:30pm in the evening and wish to have ready-made bread in the morning 7:00am.

1. Compute Reserving Time: It should be 10hours and 30minutes from the 8:30pm to the 7:00am.
2. Set Reserving Time Press the “+” and “-”, set the time. After setting the time, press the “Start” button.

Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes, the time includes making bread. On next morning at 7:00am you can have the bread.

SPECIFIC FUNCTIONS

Time Delay Function

The purpose is for your having the fresh bread on next morning. For example, now is at 8:30pm in the evening and wish to have ready-made bread in the morning 7:00am.

1. Compute Reserving Time: It should be 10hours and 30minutes from the 8:30pm to the 7:00am.
2. Set Reserving Time Press the “+” and “-“, set the time. After setting the time, press the “Start” button.

Note: The time displayed on the screen is set to 10 hours and 30 minutes, the time includes making bread. On next morning at 7:00am you can have the bread.

Time Delay Function Tips:

1. When use reservation function, do not put eggs as its will affect the taste of bread as too long reservation.

Memory Function to Occasional Electricity Disconnection

1. This unit holds a 15 minutes Memory-keeping to occasional electricity disconnection: after starting bread maker, if an occasional electricity-disconnection happened and its duration is not more than 15 minutes, re-connecting electricity would make bread maker continue to work. After re-connecting electricity, the time of working could be changed and not equal to the original time set before: Actual Working Time = Time of Disconnecting Electricity + Original Working Time Set Before
2. If the duration of electricity disconnection is more than 15minutes, the bread maker can't continue to work based on you set the program time before.

Keep Warm

For making your use easier the bread maker is supported with heat preservation function. When bread or other snacks are finished and don't be taken out in time, “Keep Warm” can keep its fresh at certain temperature.

1. After bread is done the program auto-enters to “Keep Warm” with flashing “.”. The maximum time for preserving is 1 hour. “Keep Warm” will be closed when the intermittent signal emits sound.
2. Directly press On/Off for 3 seconds until a buzzer sound is given and then “Keep Warm” closes down.

INGREDIENTS

Water

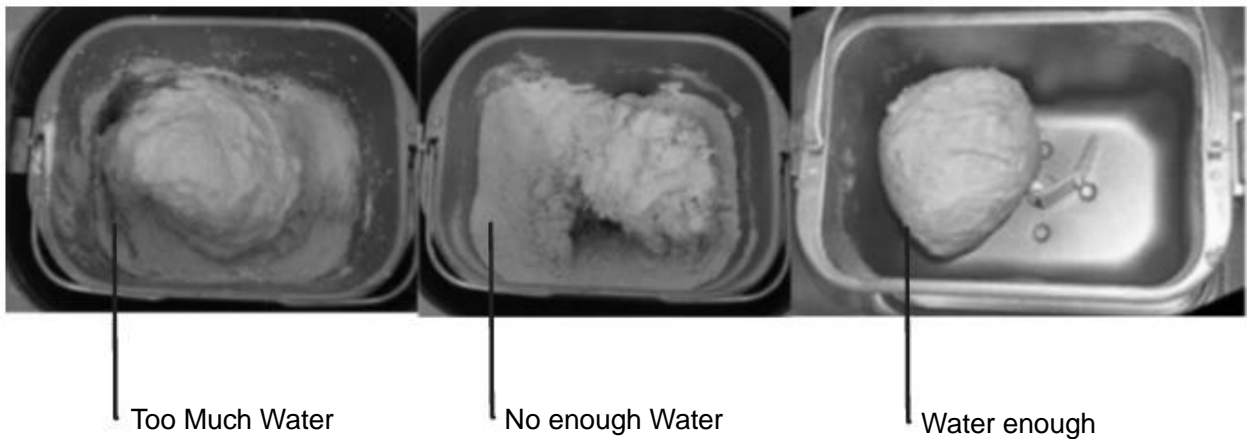
- Always use lukewarm water unless there is other information in a recipe.

Flour

- The flour used should be wheat flour, white flour, whole wheat flour, granary bread flour, or bread flour.
- Do not use self-raising flour as the bread will not rise and will be crumbly in texture.

Mixture Ratio of Water and Flour

- Different flours have different water absorption. Please adjust water amount according to used flour type.



- When too much water is added, the dough will become so soft that can't be rounded and even become sticky. The good bread should be half-rounded. 5 minutes after adding water the dough still is damp and sticky, please continue to add one or two big spoons of flour and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.
- If the water added is lacking, after 5 minutes mixing you would find the dry flour was left on the bottom of pan and the dough would not be fixed to a round shape. 5 minutes after adding water the dough still is dry too much, continue to add a big spoon of water and knead the dough until you think the water content of dough is appropriate.

Sugar

- Sugar and liquid sweeteners contributes to the colour of bread, helping to add a golden finish to the crust and provides food for the yeast.
- Sugar attracts moisture, improving the keeping qualities.

Yeast Powder

- Please don't replace Yeast Powder with Soda Powder. The yeast powder expired or lacking activation will apparently affect the soft texture and look of bread.

Butter or oil

- Use butter or margarine and vegetable oil. Where a recipe uses large amounts so the flavor is more noticeable, butter will provide the best result.
- Do not use low fat spreads as they contain up to 40% water it do not have the same properties.
- Only use ingredients at room temperature.

Salt

- Use fine table salt or sea salt, not coarsely ground salt. Low-salt substitutes are best avoided as most do not contain sodium.
- Salt strengthens the gluten structure and makes the dough more elastic.
- Salt inhibits yeast growth to prevent over-rising and stops the dough collapsing.
- Too much salt will prevent the dough rising sufficiently.

Eggs

- Eggs may be added to enrich the dough, improve the colour of the bread and help to add structure and stability to the gluten during rising. If using eggs, reduce the liquid content accordingly. Place the eggs in a measuring cup and top up with liquid to the correct level for the recipe.
- Avoid using eggs straight from the fridge it can inhibit the action of the yeast.

SELECTED PROGRAM DETAILS

| Menu | Color (Kolor) | Size (Rozmiar) | Stir 1 | Rest | Stir 2 | Ferment 1 | Ferment 2 | Ferment 3 | Bake | Temperature |
|----------------|---------------|----------------|---------|---------|---------|-----------|-----------|-----------|-------|-------------|
| 1. Basic | Light | 500g | 0:07:00 | 0:01:00 | 0:25:00 | 0:58:00 | 0:00:00 | 0:50:00 | 00:45 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:45 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:45 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| 2. French | Light | 500g | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:22:00 | 0:58:00 | 0:00:00 | 0:49:35 | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:58 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:03 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:48 | 125°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:58 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:03 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:48 | 133°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:58 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:03 | |
| 3. Sweet | Light | 500g | 0:06:00 | 0:01:00 | 0:24:00 | 0:50:00 | 0:00:00 | 0:45:00 | 00:48 | 102°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:53 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:58 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:48 | 110°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:53 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:58 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:48 | 118°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:53 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:58 | |
| 4. Whole Wheat | Light | 500g | 0:05:00 | 0:03:00 | 0:25:00 | 0:50:00 | 0:00:00 | 0:49:35 | 00:55 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 01:05 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:10 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:55 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 01:05 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:10 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:55 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 01:05 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:10 | |

| Menu | Color (Kolor) | Size (Rozmiar) | Stir 1 | Rest | Stir 2 | Ferment 1 | Ferment 2 | Ferment 3 | Bake | Temperature |
|---------------|---------------|----------------|---------|---------|---------|-----------|-----------|-----------|-------|-------------|
| 5. Multigrain | Light | 500g | 0:05:00 | 0:02:00 | 0:22:00 | 0:48:00 | 0:00:00 | 0:53:35 | 00:48 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:48 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| 6. Milky Loaf | Light | 500g | 0:03:00 | 0:01:00 | 0:24:00 | 0:48:00 | 0:00:00 | 0:53:35 | 00:48 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:48 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| 7. Sugar Free | Light | 500g | 0:05:00 | 0:02:00 | 0:20:00 | 0:58:00 | 0:00:00 | 0:49:35 | 00:48 | 105°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:48 | 115°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:48 | 123°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:55 | |
| | | 1000g | | | | | | | 01:02 | |
| 8. Quick | Light | 500g | 0:03:00 | 0:00:00 | 0:17:00 | 0:00:00 | 0:00:00 | 0:28:00 | 00:45 | 110°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Medium | 500g | | | | | | | 00:45 | 120°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |
| | Dark | 500g | | | | | | | 00:45 | 128°C |
| | | 750g | | | | | | | 00:50 | |
| | | 1000g | | | | | | | 00:55 | |

| Menu | Color (Kolor) | Size (Rozmiar) | Stir 1 | Rest | Stir 2 | Ferment 1 | Ferment 2 | Ferment 3 | Bake | Temperature |
|-----------------|---------------|----------------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|---------|-------------|
| 9. Cake | Light | x | 0:05:00 | 0:00:00 | 0:18:00 | 0:00:00 | 0:00:00 | 0:00:00 | 1:10:00 | 101°C |
| | Medium | | | | | | | | | 104°C |
| | Dark | | | | | | | | | 107°C |
| 10. Dough | x | x | 0:03:00 | x | 0:20:00 | x | x | x | x | x |
| 11. Bread Dough | x | x | 00:03:00 | 00:00:00 | 00:20:00 | x | 00:50:00 | 00:10:00 | x | x |

IMPORTANT: The fermentation process is performed at 35°C (+/-5°C).

RECIPES RECOMMENDED

1. Wheat

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|-----------------------------|------------|------------|------------|
| Natural buttermilk | 250 ml | 380 ml | 500 ml |
| Oil | ½ tbsp | 1 tbsp | 1 tbsp |
| Salt | ½ flat tsp | 1 flat tsp | 1 flat tsp |
| Honey or sugar | ½ flat tsp | ½ flat tsp | ½ flat tsp |
| Wheat bread flour, 750 type | 300 g | 400 g | 600 g |
| Yeast Powder | ½ tsp | 2 tsp | 2 ½ tsp |

2. French

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|--------------|--------|---------|---------|
| Water | 155 ml | 230 ml | 300 ml |
| Butter | 2 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Salt | ½ tsp | ½ tsp | 1 tsp |
| Flour | 250 g | 375 g | 500 g |
| Yeast Powder | 1 tsp | 1 ¼ tsp | 1 ½ tsp |

3. Sweet

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|--------------|----------|----------|----------|
| Water | 160 ml | 240 ml | 310 ml |
| Butter | 2 tbsp | 2 tbsp | 4 tbsp |
| Salt | ½ tsp | ½ tsp | ½ tsp |
| Sugar | 4 tbsp | 6 tbsp | 8 tbsp |
| Milk Powder | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Flour | 250 g | 375 g | 510 g |
| Essences | A little | A little | A little |
| Yeast Powder | 1 ¼ tsp | 1 ¼ tsp | 1 ¼ tsp |

4. Whole Wheat

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|-----------------------|--------|---------|---------|
| Water | 165 ml | 250 ml | 330 ml |
| Oil | ½ tbsp | 1 tbsp | 1 tbsp |
| Salt | 1 tsp | 1 ½ tsp | 1 ½ tsp |
| Wheat flour, 650 type | 80 g | 120 g | 150 g |
| Wholemeal spelt flour | 150 g | 230 g | 300 g |
| Oat bran | 25 g | 40 g | 50 g |
| Instant yeast Powder | 1 tsp | 1 ½ tsp | 1 ½ tsp |

5. Multigrain

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Water | 150 ml | 230 ml | 300 ml |
| Apple vinegar | 30 ml | 40 ml | 55 ml |
| Butter | ½ tbsp | 1 tbsp | 1 tbsp |
| Salt | 1 ½ tsp | 1 ½ tsp | 2 tsp |
| Honey or sugar | ½ tsp | ½ tsp | ½ tsp |
| Wheat bread flour, 650-750 type | 130 g | 190 g | 250 g |
| Wholemeal spelled flour | 80 g | 115 g | 150 g |
| Unroasted buckwheat | 50 g | 75 g | 100 g |
| Linseed | 20 g | 30 g | 40 g |
| Shelled sunflower | 10 g | 15 g | 20 g |
| White sesame | 20 g | 30 g | 40 g |
| Yeast Powder | ½ tsp | 2 tsp | 2 ½ tsp |

6. Milky Loaf

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Water | 160 ml | 240 ml | 310 ml |
| Butter | 2 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Sugar | 1 tbsp | 1 tbsp | 2 tbsp |
| Egg | 1 | 1 | 1 |
| Milk Powder | 2 tbsp | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Flour | 300 g | 400 g | 520 g |
| Yeast Powder | 1 tsp | 1 ¼ tsp | 1 ½ tsp |

7. Sugar Free

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Water | 150 ml | 240 ml | 310 ml |
| Butter | 2 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Salt | 1 tsp | 1 tsp | 2 tsp |
| Egg | 1 | 1 | 1 |
| Milk Powder | 2 tbsp | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Flour | 300 g | 450 g | 550 g |
| Xylitol | 3 tbsp | 4 tbsp | 6 tbsp |
| Yeast Powder | 1 tsp | 1 ¼ tsp | 1 ½ tsp |

8. Quick

| Ingredients | 1,0LB | 1,5LB | 2,0LB |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Water (40-50°C) | 160 ml | 240 ml | 310 ml |
| Butter | 2 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Salt | 1 tsp | 1 tsp | 1 tsp |
| Sugar | 1 tbsp | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Milk Powder | 2 tbsp | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Flour | 300 g | 400 g | 520 g |
| Yeast Powder | 2 tsp | 3 tsp | 4 tsp |

9. Cake

| Ingredients | |
|--------------------|-------|
| Egg | 4 pcs |
| Butter | 100 g |
| Sugar | 150 g |
| Salt | 1 tsp |
| Cake Flour | 380 g |
| Soda Powder | 3,5 g |

10. Dough

| Ingredients | |
|--------------------|------------|
| Water | 280 ml |
| Butter | 2 tbsp |
| Egg | 2 pcs |
| Salt | 1 +1/3 tsp |
| Sugar | 1 tbsp |
| Flour | 460 g |

11. Bread Dough

| Ingredients | |
|--------------------|---------|
| Water | 240 ml |
| Butter | 2 tbsp |
| Salt | 1 ½ tsp |
| Sugar | 1 tbsp |
| Flour | 400 g |
| Yeast Powder | 1 ½ tsp |

12. Mochi

| Ingredients | |
|--------------------|--------|
| Water | 300 ml |
| Rice | 500 g |

13. Porridge

| Ingredients | |
|-------------------------|------------|
| Oats | 150 g |
| Cold milk or water | 750 ml |
| Honey or sugar | 3 tsp |
| Favourite chopped nuts* | 30 g |
| Cinnamon* | 1 flat tsp |

*Optional ingredients

Add your favourite fruit after taking the porridge out of the appliance.

14. Jam

| Ingredients | |
|------------------------------|-------|
| Orange | 600 g |
| Sugar | 300 g |
| Gelatin or Pudding powder | 50 g |

15. Yogurt – the default program duration is 8h. It can be adjusted in the 5h to 13h range using the “+/-” buttons. After setting the desired time, double-push the “START” button. The program operates at 36°C.

| Ingredients | |
|-------------|--------|
| Milk | 350 ml |
| Yogurt | 50 g |
| Sugar | 3 tbsp |

16. Ice Cream

| Ingredients | |
|----------------|--------|
| Milk | 200 ml |
| Whipping Cream | 50 ml |
| Sugar | 3 tbsp |
| Corn Powder | 1 tbsp |
| Coco Powder | 4 tbsp |

17. Rousong

| Ingredients | |
|-------------|-------|
| Meat | 500 g |

Garlic, Ginger, Scallion, Seasoning

- Boil water and add in meat, garlic, ginger and scallion until meat is cooked.
- Take out the meat and cut in small pieces.

- Use a fork or roller flattening meat .
- Put inside the bread pan and mix with seasoning and select program 17.

18. Stir Fry – The default program duration is 15 min. It can be adjusted in the 5min to 45min range using “+/-“ buttons. After setting the desired time, double-push the “START” button. The program operates at 100°C.

This function is mainly to stir fry peanuts, soybeans, almonds and other nuts. According to the amount of dry fruits, set the appropriate time.

19. Bake

There is no kneading or rising stage for this program. This function is useful for baking cakes prepared by conventional methods, or adding additional baking time at the end of other program, should the bread require further browning. The default program duration is 10 min. It can be adjusted in the 10min to 1h10min range using “+/-“ buttons. After setting the desired time, double-push the “START” button. Depending on the selected crust browning setting, the program operates at: 105°C, 115°C, 123°C, respectively.

CLEANING AND MAINTENANCE

Keep Appliance Clean

1. Unplug the appliance and disconnect electricity before cleaning.
2. Do not use abrasive scouring pads or metal implements.
3. Please don't use any abrasive cleansers and corrosive liquids to clean.
4. Do not use a dishwasher to clean bread pan nor kneading blade. Dishwashing can damage their non-stick coating.

Keep Accessories Clean

1. Remove the kneading paddle from the bowl's axis immediately after each use.
2. After each use, clean the whole accessories used and bowl's axis to avoid the accumulation of dirt.
3. If kneading blade are caught by pan and doesn't come off, you could pour an appropriate amount of water to steep for a while and then take kneading blade off.
4. If not use the unit for a long time, you should clean whole accessories and store these properly.

Storage

1. Appropriate temperature for use is -10°C~40°C.
2. Air relative humidity should be lower than 95% and temperature should be 25°C.
3. Appropriate temperature for storage is -40°C~60°C.
4. No inflammable gas, corrosive gas or conducting dust in air.

TROUBLESHOOTING GUIDE

| Defects | Possible Cause | Solution |
|---|---|---|
| 1. Appliance no working | Check if plug into outlet | Press "START/STOP" and Bread Maker begins to work |
| | Check if operation is delayed | Indicator ":" is flashing, and countdown begins to work |
| 2. Abnormal Sound | There is a litter of hard stuffs or crumbs in bread pan | Remove anything found inside the unit before re-start |
| | Lock the pan into position | Re-place bread pan into position |
| 3. Abnormal Smell/Taste | Wire cord damaged | Keep wire cord away from heated objects |
| | Something left on heating tube | Remove the matter left on heating tube |
| 4. LED indicates "LLL" | Temperature inside the unit lower than -10°C | Use the unit under the environment at -10°C~40°C |
| 5. LED indicates "HHH" | Temperature inside the unit higher than 40°C | Cool down the unit in room temperature |
| 6. LED indicates "EE0" or "EE1" | Defect with sensor | Contact your authorized Yoer service center |
| 7. Bread is partly raw | Not enough water or water temperature too high | Use the right amount of lukewarm water |
| | The rate of material is wrong | Refer to recipes recommended |
| 8. Top inflated-mushroom like in appearance | Too much yeast | Reduce yeast by ¼ tsp |
| | Too much sugar | Reduce sugar by 1 tsp |
| | Too much flour | Reduce flour by 6 to 9 tsp |
| | Too much salt | Use amount of salt recommended in recipe |
| | Warm, humid weather | Reduce liquid by 15ml/3tsp and yeast by ¼ tsp |
| 9. Loaf of bread is burnt | Bread maker malfunctioning | Contact your authorized Yoer service center |
| 10. Bread does not rise enough | Wholewheat breads will lower than white bread due to less gluten forming protein in whole wheat flour | Normal situation, no solution |
| | Sugar omitted or not enough added | Assemble ingredients as listed in recipe |
| | Not enough yeast added or too old | Measure amount recommended and check expiry date from packaging |

ENGLISH

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| 10. Bread does not rise enough | Quick bread cycle chosen | This cycle produces smaller loaves |
| | Yeast and sugar came into contact with each other before kneading cycle | Make sure they remain separate when added to the bread pan |
| | Wrong type of yeast used | For best result use only fast action "easy blend" yeast |
| 11. Flat loaves no rising | Yeast omitted | Assemble ingredients as listed in the recipe |
| | Too much salt added | Use amount recommended |
| | If using timer, yeast got wet before making process started | Place dry ingredients into corners of pan. Make slight well in center of dry ingredients for yeast to protect it from liquids |
| 12. Top and sides cave in | Too much liquid | Add a little extra flour or reduce liquid by 15ml/3tsp |
| | High humidity and warm weather may have cause the dough to rise too fast | Chill the water or add milk straight from the fridge |
| | Too much yeast | Use amount recommended in recipe or try quicker cycle next time |
| 13. Gnarled, knotted top – not smooth | Top of loaves may not all be perfect shape, however this does not affect wonderful flavor or bread | Make sure dough is made under the best possible conditions |

ENVIRONMENT



■ This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Contact your local municipality for the nearest collection point.

WARRANTY AND REPAIR

The product warranty includes defects resulting from material or manufacturing defects. This warranty is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person or damaged by misuse or transportation. The warranty does not apply to defects resulting from natural wear of components or non-breakables such as glass and ceramic items. If you need a help, please contact seller or directly Yoer service.

yoer

Yoer sp. z o.o.
Bernardyńska 2
64-000 Kościan
Poland
www.yoer.pl

