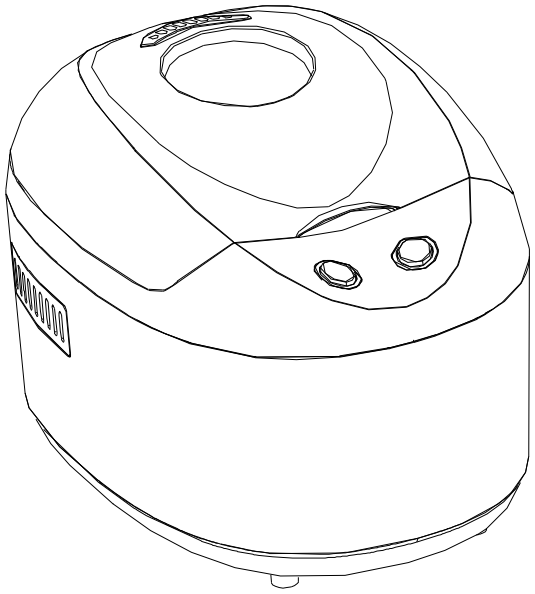
MAJESTIC



LIBRETTO ISTRUZIONI **MODELLO: BM 501**

MACCHINA PER IL PANE

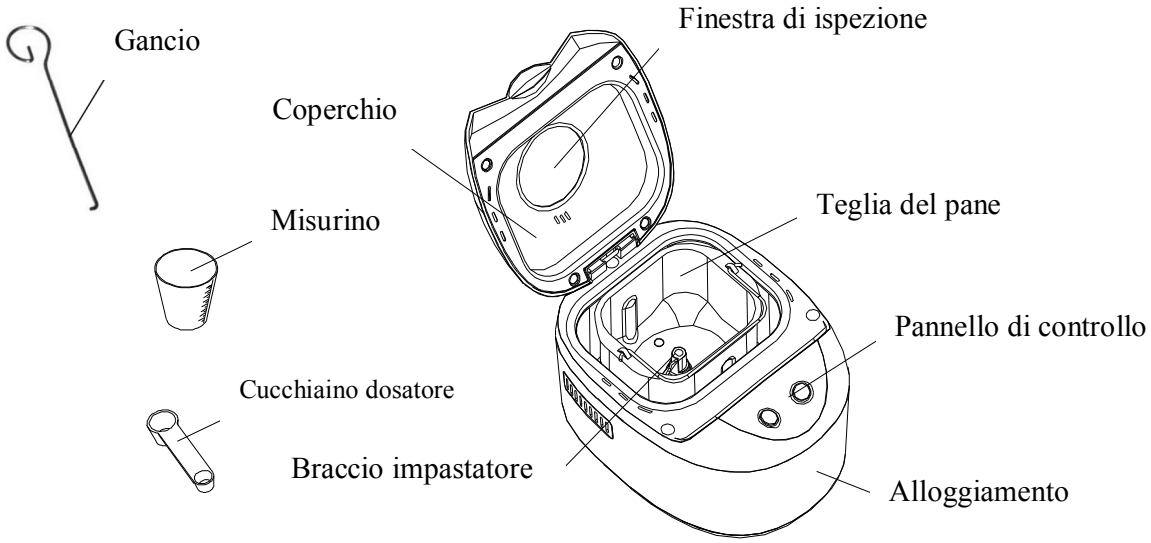
CE

Precauzioni importanti:

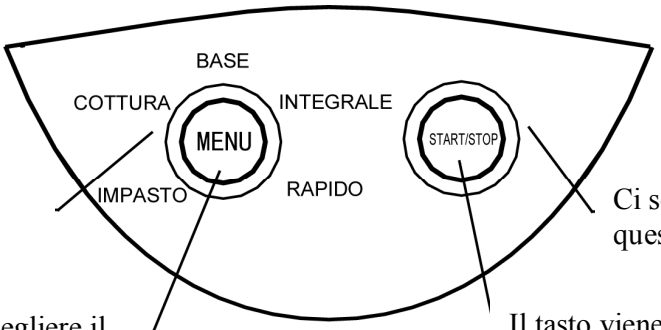
prima di utilizzare questo apparecchio leggere attentamente le istruzioni.

1. Conservare queste istruzioni, la garanzia, lo scontrino e, se possibile, l'imballo.
2. l'apparecchio è da intendersi per l'utilizzo privato e non per uso commerciale.
3. rimuovere sempre la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato, quando si collegano degli accessori e durante la pulizia. Prima di tutto spegnere l'apparecchio e tirare dalla presa non dal filo.
4. non consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
5. controllare l'apparecchio e i cavi regolarmente per verificare che non ci siano danni. Non usare il prodotto in caso di danni visibili.
6. non riparare l'apparecchio da soli ma rivolgersi un centro assistenza autorizzato.
7. per ragioni di sicurezza un cavo rotto o danneggiato deve essere sostituito solo da uno equivalente dal produttore, da un centro assistenza o da personale qualificato.
8. tenere l'apparecchio e il cavo lontani da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità, bordi taglienti.
9. non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso. Spegnere sempre l'apparecchio quando non si utilizza.
10. è sconsigliato l'uso di questo prodotto per persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza; a meno che sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza.
11. non usare questo apparecchio all'esterno.
12. non immergere questo prodotto nell'acqua o altri liquidi, oppure usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
13. se dovesse crearsi umidità nell'apparecchio, rimuovere immediatamente la spina dalla presa.
14. utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
15. non utilizzare l'apparecchio con una presa danneggiata.
16. non toccare i componenti in movimento del prodotto.
17. non accendere mai l'apparecchio se non avete correttamente posizionato la teglia e gli ingredienti.
18. non colpire la teglia sui bordi per rimuoverla, altrimenti potreste danneggiarla.
19. non inserire fogli di alluminio o altri materiali nella macchina perché questo potrebbe aumentare il rischio di incendio o corto circuito.
20. non coprire l'apparecchio con un asciugamano o altri materiali, calore e vapore possono fuoriuscire e causare danni se vengono in contatto con materiali combustibili.
21. non utilizzare l'apparecchio per altri usi se non quello specificato.

Funzioni ed operazioni



Pannello di controllo



Ci sono 5 indicatori sotto l'indicatore menu.

Ci sono 4 indicatori sotto questo tasto.

Il tasto viene usato per scegliere il programma.

Il tasto viene usato per avviare o fermare il programma.

ACCENSIONE

Non appena l'apparecchio viene collegato all'alimentazione, si sente un suono "beep" e un indicatore si illumina ad indicare che il programma base è impostato. Queste sono le impostazioni di default.

Tasto START/STOP

Questo tasto avvia o ferma il programma di cottura selezionato.

Per avviare un programma, premere il tasto START/STOP. Un breve suono verrà emesso e il programma inizia. Nessun tasto è attivo eccetto START/STOP dopo che il programma è iniziato.

Per fermare un programma, premere il tasto START/STOP per circa 3 secondi finché un suono conferma che il programma è stato terminato. Questa caratteristica aiuta a prevenire qualsiasi interruzione involontaria delle operazioni.

Menu programmi

Questo viene utilizzato per selezionare il programma. Ad ogni pressione del tasto (accompagnato da un breve suono "beep") il programma cambia. Premere il tasto in modo discontinuo e i 5 menu verranno selezionati ed indicati dai LED dell'indicatore menu. Selezionare il programma desiderato, le funzioni dei 5 menu sono spiegate sotto.

1. Base: impasto, lievitazione e cottura pane normale. Potete aggiungere altri ingredienti per un gusto diverso.
2. Integrale: impasto, lievitazione e cottura pane integrale. Questa impostazione prevede un tempo di riscaldamento più lungo per permettere al grano di asciugare l'acqua ed espandersi. La durata di questo programma è di circa 3 ore.
3. Rapido: impasto, lievitazione e cottura pagnotta con bicarbonato di soda o lievito in polvere. Il risultato di questo programma è normalmente una pagnotta più piccola ma di consistenza più densa.
4. Impasto: impasto e lievitazione, senza cottura. Rimuovere l'impasto e modellarlo in rotoli di pane, pizza, etc.
5. Cottura: solo cottura, senza impasto e lievitazione. Viene anche usato per aumentare il tempo di cottura del programma selezionato.

Nota: durata di ogni programma:

1. Base	3:00
2. Integrale	3:40
3. Veloce	1:38
4. Impasto	1:30
5. Cottura	0:30

Mantenere il pane caldo

Il vostro pane viene tenuto in caldo per 60 minuti dopo la cottura.
Quando il pane viene tenuto in caldo, i quattro indicatori LED del tasto Start/Stop lampeggiano.
Se volete togliere il pane, spegnere il programma con il tasto START/STOP.

MEMORIA

Se è mancata l'alimentazione durante un programma, il processo continuerà automaticamente entro 10 minuti senza bisogno di premere il tasto Start/stop. Se la mancanza di corrente dovesse eccedere i 10 minuti la memoria non verrà mantenuta e l'apparecchio dovrà essere riavviato; ma se il processo non dovesse essere andato ancora oltre l'impasto quando è mancata la corrente, allora potete premere il tasto START/STOP per ricominciare il programma dall'inizio.

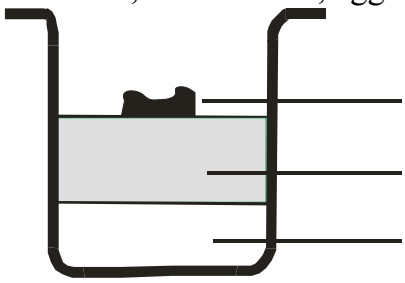
Funzionamento

L'apparecchio dovrebbe funzionare correttamente in un ampia gamma di temperature, ma potrebbe esserci una differenza nella dimensione della pagnotta tra una stanza molto calda e una molto fredda. Suggeriamo che la temperatura della stanza sia tra i 15 e i 34°C.

Indicatore di avviso
I cinque indicatori LED del tasto Menu lampeggiano mentre viene emesso un suono "beep" in continuazione, significa che la temperatura all'interno è troppo alta o il sensore è disconnesso. Quindi il programma deve essere fermato. Aprire il coperchio e lasciare raffreddare la macchina per 10-20 minuti, oppure collegare il sensore.

Primo utilizzo
1. Controllare che tutte le parti e gli accessori sono completi e non danneggiati.
2. Pulire tutte le parti seguendo le indicazioni nell'apposito paragrafo.
3. Impostare l'apparecchio in modalità cottura e attivarlo vuoto per 10 minuti, dopo di che lasciarlo raffreddare e pulirlo ancora.
4. Asciugare perfettamente tutte le parti e assemblarle, ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

Come fare il pane
1. Inserire la teglia del pane premendo leggermente e ruotando finché non si fissa nella posizione corretta. Posizionare il braccio impastatore sull'asta. Girare l'impastatore in senso orario finché si fissa. Si consiglia di riempire i fori con margarina resistente al calore prima di posizionare il braccio, questo evita che l'impasto si blocchi negli ingranaggi e possano essere rimossi facilmente dal pane.
2. Inserire gli ingredienti nella teglia. Seguire l'ordine indicato dalla ricetta. Tutti gli ingredienti, inclusi quelli liquidi, devono essere a temperatura ambiente. Normalmente gli ingredienti liquidi vengono messi per primi, seguiti dallo zucchero, sale e farina, aggiungere sempre il lievito come ultimo ingrediente.



3. Su un lato della farina fare un piccolo foro con il dito e aggiungere il lievito, assicurarsi che non venga in contatto con gli ingredienti liquidi o con il sale.
4. Chiudere il coperchio e collegare l'apparecchio all'alimentazione.
5. Premere il tasto Menu per selezionare il programma desiderato.
6. Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo.
7. Per il programma Base, un lungo beep viene emesso durante l'operazione. Questo sta ad indicare di aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e inserire gli ingredienti. È possibile che fuoriesca del vapore dalle ventole o dal coperchio, questo è normale.
8. Al termine del programma di cottura vengono emessi 10 suoni "beep" potete premere il tasto START/STOP per circa 3-5 secondi per fermare il processo e

togliere il pane. Aprire il coperchio e afferrare la maniglia della teglia, rimuovere la teglia dall'apparecchio. Assicurarsi di indossare guanti da forno perché la teglia sarà calda.

9. Lasciare raffreddare il pane prima di rimuoverlo. Poi usare una spatola per pentole anti-aderenti per staccare i bordi del pane dalla teglia.
10. Rovesciare la teglia su una griglia di raffreddamento oppure pulire la superficie di cottura e scuoterla finché il pane cade sulla griglia.
11. Rimuovere attentamente il pane dalla teglia e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
12. Se non avete premuto il tasto START/STOP al termine del programma, il pane verrà mantenuto automaticamente in caldo per 1 ora e poi si spegne.
13. Quando non in uso rimuovere la spina dalla presa.

Nota: prima di affettare il pane, usare il gancio per rimuovere il braccio impastatore sul fondo della pagnotta. Dato che la pagnotta è calda, non usare le mani per rimuovere il braccio impastatore.

Funzione rapido

La modalità rapido è fatta con lievito in polvere o bicarbonato di soda che viene attivato dall'umidità e dal calore. Per un risultato perfetto, si consiglia di mettere tutti i liquidi sul fondo della teglia; gli ingredienti in polvere sopra; durante il mescolamento iniziale della pastella per il pane rapido, gli ingredienti secchi potrebbero raccogliersi negli angoli della teglia, potrebbe quindi essere necessario aiutare l'apparecchio a miscelare per evitare grumi di farina, usare una spatola di gomma.

Manutenzione e pulizia

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarla raffreddare prima di pulirla.

1. teglia: sfregare l'interno e l'esterno con un panno umido. Non usare oggetti taglienti o agenti abrasivi. La teglia deve essere asciugata perfettamente prima dell'installazione.
2. braccio impastatore: se il braccio è difficile da rimuovere dall'asse, mettere a bagno la teglia e lasciarla per circa 30 minuti. Il braccio potrà allora essere rimosso facilmente per la pulizia. Strofinare anche la lama con un panno di cotone umido, notare che sia la teglia che la lama possono essere lavati in lavastoviglie.
3. coperchio: pulire il coperchio e l'unità all'esterno con un panno umido. Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
4. prima di riporre la macchina nell'imballo, assicurarsi che sia completamente freddo, pulito e asciutto, e che il coperchio sia chiuso.

Introduzione degli ingredienti

1. Farina per pane
   la farina per pane ha un alto contenuto di glutine, ha una buona elasticità e può

mantenere la dimensione del pane dopo la lievitazione. Dato che il contenuto di glutine è maggiore che nella farina comune può essere usata per fare pane di grandi dimensioni e ricco di fibre. La farina per il pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. Farina semplice
   questa farina è fatta miscelando grano tenero e duro di prima scelta ed è utilizzabile per preparare pane rapido o torte.
3. Farina integrale
   la farina integrale è fatta macinando grano integrale, contiene fibra e glutine. Questa farina è più pesante e nutriente della farina comune. Il pane fatto con la farina integrale è normalmente di dimensioni più piccole. Quindi molte ricette mischiano la farina integrale con la farina per il pane per ottenere risultati migliori.
4. Farina per pane nero
   questa farina ha un alto contenuto di fibre simile a quella integrale. Per ottenere grandi dimensioni dopo la lievitazione deve essere usata con una proporzione maggiore di farina per pane.
5. Farina per torta
   la farina per torta è fatta con grano tenero o grano poco proteico, che viene usato in particolare per le torte. Diverse farine sembrano simili, ma il risultato con il lievito e l'assorbimento di diverse farine varia molto in base all'area di coltivazione, ai processi di tritatura e allo stoccaggio. Potete scegliere farine di diverse marche per provarle, confrontarle e scegliere quella che preferite.
6. farina di grano e farina d'avena
   entrambe queste farine sono ingredienti aggiuntivi per fare pane "grezzo", sono usati per accrescere il gusto e la consistenza.
7. zucchero
   lo zucchero è un ingrediente molto importante per aggiungere un gusto dolce e colore al pane. Mentre aiuta a lievitare il pane come nutrimento. Lo zucchero bianco è comunemente usato, lo zucchero di canna e lo zucchero a velo possono essere ingredienti particolari.
8. lievito di birra
   il lievito passa tramite il processo di impasto, che produce anidride carbonica, facendo espandere il pane e mantenendo la fibra interna soffice.
   1 cucchiaino da caffè di lievito secco = 3/4 cucchiai di lievito istantaneo
   5 cucchiaini da caffè di lievito secco = 1 cucchiaio di lievito istantaneo
   2 cucchiaini da caffè di lievito secco = 1.5 cucchiaio di lievito istantaneo
   il lievito deve essere conservato nel frigorifero, prima dell'uso controllare la data e la conservazione del vostro lievito. Rimetterlo nel frigorifero il prima possibile dopo l'uso. Normalmente se il pane non lievita significa che il lievito è scaduto. Qui sotto vi descriviamo come controllare se il lievito è fresco e attivo.
   (1) versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50°C) nel misurino;
   (2) mettere 1 cucchiaio da caffè di zucchero bianco nella tazza e mescolare, poi

cospargere 2 cucchiai da caffè di lievito sull'acqua.
(3) posizionare il misurino in un luogo caldo per 10 minuti, non mescolare.
(4) la schiuma riempirà il misurino, altrimenti il lievito è scaduto o inattivo.

9. sale
   il sale è necessario per aumentare il sapore del pane e il colore della crosta, ma può anche limitare la lievitazione. Non usare troppo sale, se volete potete anche evitare di usarlo e la pagnotta risulterà più grande.
10. uova
    le uova migliorano la consistenza del pane, rendono il pane più nutriente e di grandi dimensioni, aggiunge un gusto particolare di uova al pane.
11. strutto, burro e olio vegetale
    lo strutto rende il pane soffice e aumenta la durata. Il burro deve essere sciolto prima dell'uso.
12. lievito in polvere
    il lievito in polvere viene usato principalmente per la lievitazione del pane rapido e delle torte. Dato che non ha bisogno di tempo e produce gas che formano bolle oppure ammorbidisce la consistenza del pane utilizzando principi chimici.
13. bicarbonato di soda
    stesso principio di sopra, può essere usato in combinazione con il lievito in polvere.
14. acqua e altri liquidi
    l'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. In generale, la temperatura corretta per l'acqua va da 20 a 25°C. Ma la temperatura dell'acqua dovrebbe essere entro 45-50°C per velocizzare la lievitazione durante il programma rapido. L'acqua può essere sostituita da latte fresco oppure acqua mischiata con 2% di latte in polvere, che può migliorare il gusto del pane e il colore della crosta. Alcune ricette potrebbero richiedere del succo, ad esempio: succo d'arancia, succo di mela, succo di limone, etc.

Peso degli ingredienti

Un punto importante per fare un buon pane è l'utilizzo di una corretta quantità di ingredienti.
Suggeriamo di utilizzare sempre il misurino per ottenere la quantità corretta, altrimenti il pane ne verrà influenzato.

1. Pesare gli ingredienti liquidi
   acqua, latte o soluzione di latte in polvere devono essere misurati con il misurino. Controllare il livello orizzontalmente. Quando misurate olio di cottura o altri ingredienti, pulire completamente il misurino senza altri ingredienti.
2. Misurare ingredienti in polvere
   gli ingredienti in polvere devono essere conservati in condizioni naturali e sciolti, livellare la tazza con un coltello per assicurare una misurazione accurata.

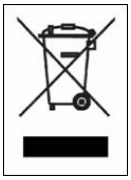
3. Sequenza ingredienti
   si raccomanda di seguire la sequenza di immissione degli ingredienti, in generale, la sequenza è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere etc. Quando si aggiungono gli ingredienti, la farina non deve essere completamente bagnata dai liquidi. Il lievito può essere aggiunto solo nella farina asciutta. In particolare, il lievito non deve entrare in contatto con il sale. Dopo che la farina è stata impastata per qualche tempo un suono vi ricorderà di aggiungere la frutta nella miscela. Se la frutta viene aggiunta troppo presto, il gusto verrà perso dopo un lungo tempo di impasto. Quando si usa la funzione di ritardo, non aggiungere ingredienti facilmente deperibili come uova, frutta.

Guida alla risoluzione dei problemi

	Problema	**Causa**	**Soluzione**
1	Fumo fuoriesce dal foro di ventilazione durante la cottura	Alcuni ingredienti aderiscono alla serpentina, per il primo uso, dell'olio è rimasto sulla serpentina.	Scollegare la macchina e pulire la serpentina, ma fate attenzione a non scottarvi, per il primo uso,
2	La crosta sotto al pane è troppo spessa	Il pane è rimasto in caldo sulla teglia per lungo tempo e l'acqua si è assorbita troppo.	Togliere il pane subito senza lasciarlo in caldo nella teglia.
3	È difficile estrarre il pane	Il braccio impastatore aderisce fortemente all'asse della teglia.	Dopo aver rimosso il pane, mettere dell'acqua calda nella teglia e immergere il braccio impastatore per 10 minuti, poi toglierlo e pulirlo
4	Gli ingredienti non sono miscelati uniformemente e non cuociono bene	1. il programma selezionato non è adatto. 2. dopo le operazioni, il coperchio è stato aperto diverse volte e il pane si è asciugato, non c'è crosta. 3. la resistenza è troppa e il braccio impastatore non riesce a ruotare e mescolare adeguatamente.	1. selezionare il programma corretto. 2. Non aprire il coperchio durante la lievitazione. 3. controllare il foro del braccio, togliere la teglia e operare senza carico, se non funziona normalmente contattare un centro assistenza
5	Si sente il rumore del motore ma l'impasto non è miscelato	La teglia non è fissata correttamente o l'impasto è troppo grande per essere mischiato.	Controllare che la teglia sia fissata correttamente e che l'impasto sia stato fatto seguendo la ricetta e pesando accuratamente gli ingredienti
6	La dimensione del pane è troppo grande e spinge sul coperchio	Il lievito usato è troppo oppure la farina oppure l'acqua oppure la temperatura dell'ambiente è troppo alta	Controllare questi fattori e ridurre gli ingredienti di conseguenza.
7	Pagnotte piatte, non lievitano	Non c'è lievito oppure il lievito usato è troppo poco, oppure il lievito è poco attivo in quanto è stata usata acqua a temperatura troppo alta oppure è stato mischiato con il sale, oppure la temperatura dell'ambiente è troppo bassa	Controllare la quantità e la performance del lievito, aumentare la temperatura dell'ambiente.
8	L'impasto è così grande da fuoriuscire dalla teglia	La quantità di liquidi è così tanta da ottenere un impasto molle e il lievito è eccessivo.	Ridurre la quantità di liquidi e migliorare la consistenza dell'impasto.
9	Il pane si affossa durante la	1. la farina usata non è sufficientemente	1. Usare farina per pane

	cottura	solida e non fa lievitare l'impasto 2. il lievito è troppo rapido oppure la temperatura è troppo alta 3. eccessiva acqua rende l'impasto troppo umido e soffice	 2. il lievito viene usato sotto la temperatura ambiente 3. regolare la quantità d'acqua necessaria nell'impasto
10	Consistenza densa e pesante	1. troppa farina o poca acqua 2. troppa frutta o troppa farina integrale	1. ridurre la farina o aumentare l'acqua 2. ridurre gli ingredienti e aumentare il lievito
11	Il pane si affossa nel mezzo una volta tagliato	1. troppa acqua o lievito o mancanza di sale 2. la temperatura dell'acqua è troppo alta	1. ridurre l'acqua o il lievito e controllare il sale 2. controllare la temperatura dell'acqua
12	La crosta è troppo spessa e scura durante la cottura di torte o preparati con molto zucchero	Diverse ricette o ingredienti danno diversi effetti nella preparazione del pane, il colore della crosta sarà molto scuro a causa dello zucchero	Se la crosta è troppo scura nelle ricette con molto zucchero, premere il tasto start/stop per interrompere il programma 5-10 minuti prima del termine. Prima di togliere il pane dalla teglia, lasciarlo nella macchina per 20 minuti con il coperchio chiuso.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE



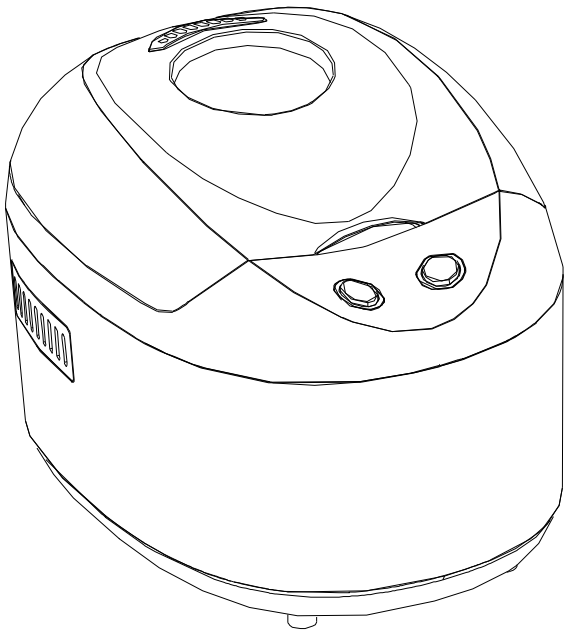
***Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti*".**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

MAJESTIC



INSTRUCTION MANUAL MODEL: BM 501

BREAD MAKER

CE

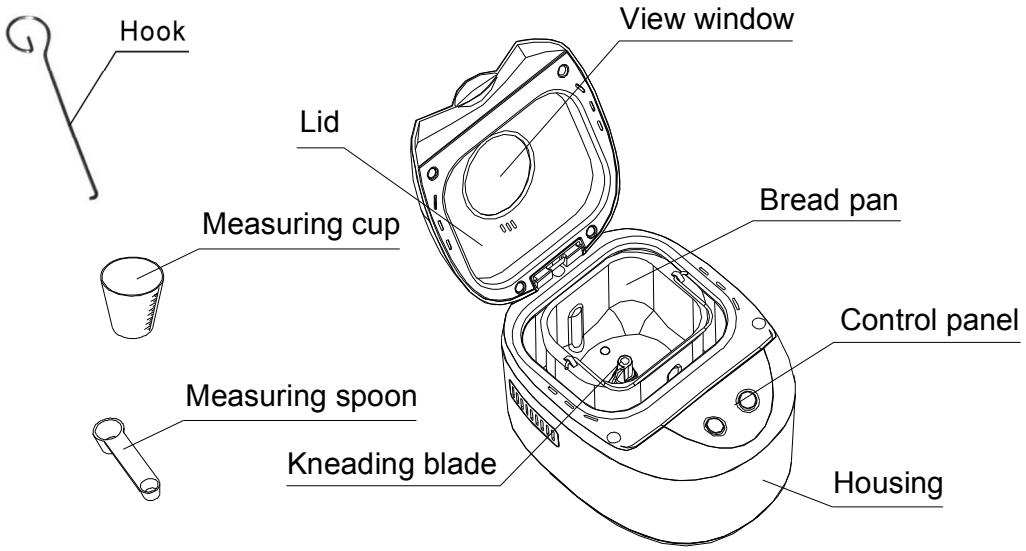
IMPORTANT SAFEGUARDS:

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

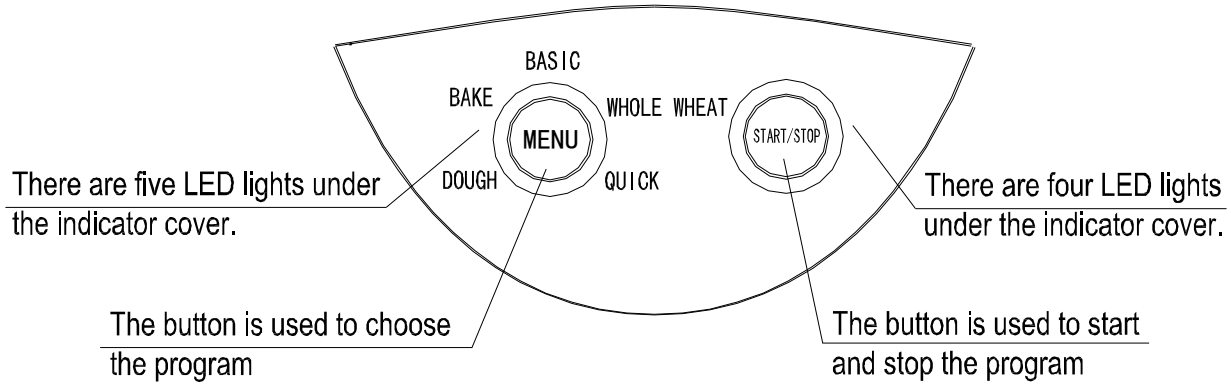
1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a 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. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. 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.
18. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. Do not use outdoors.
21. Save these instructions

Household use only

Know your bread maker



Function Introduction



AFTER START-UP

As soon as the bread maker is plugged into the socket, a beep will be heard and the indicating light the Basic program is on. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the "**START/STOP**" button once. A short beep will be heard and the program starts. Any other button is inactivated except the "**START/STOP**" button after a program has begun.

To stop the program, press the "**START/STOP**" button for about 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button discontinuously the 5 menus will be cycled to be indicated by the LED under the indicator cover. Select your desired program. The functions of 5 menus will be explained below.

1. **Basic**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **Whole wheat**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. The time of this setting is three hours.
3. **Quick**: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
4. **Dough**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
5. **Bake**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

Note: The operating time of every setting:

1、Basic	3:00
2、Whole wheat	3:40
3、Quick	1:38
4、Dough	1:30
5、BAKE	0:30

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking.
When bread is kept warm, four LED lights under the Start/stop button are twinkling.
If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

If the power supply has been broken 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 memory cannot be kept and the bread maker must be restarted，But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START/STOP"** straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

The machine 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℃ and 34℃.

WARNING INDICATION

The five LED lights under the "MENU" button **are twinkling, while the buzzer keep beep**, it indicates the temperature inside is still too high or the sensor is disconnect. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes, or connect the sensor.

For the first use

1、Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .

2、Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"

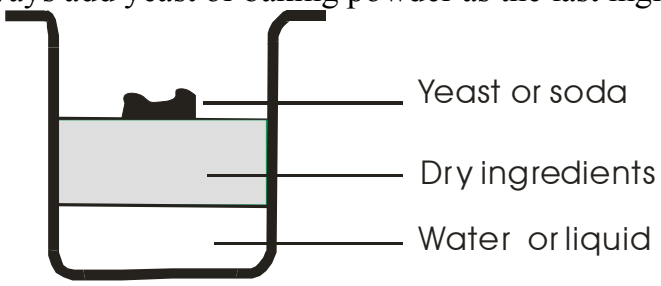
3、set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.

4、Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the bread pan in position, then turning it in clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



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

3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.

4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

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

6. Press the **START/STOP** button to start working.

7. For the program of **BASIC**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

8. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

9. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

10. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

11. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

12. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then shut power supply down.

13. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Special introduction

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1.bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2.kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3.Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any Abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

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

Introduction of bread ingredients

1. bread flour
   Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.
2. plain flour
   Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.
3. whole wheat flour
   Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, it contains wheat skin and gluten Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.
4. black wheat flour
   Black wheat flour, also named by “rough flour”, is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.
5. cake powder
   Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance

or absorbability of various flour differs largely for growing areas ,growth reasons , grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. corn flour and oatmeal flour

   Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. sugar

   Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

   Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide ,making bread expand and inner fibre soft. however, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

   1tsp .active dry yeast =3/4 tsp.instant yeast
   5tsp .active dry yeast =1 tsp. instant yeast
   2tsp .active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

   Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before use check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast. The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

（1）pour 1/2 cup warm water (45-50^{0}C) into a measuring cup

（2）Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.

（3）Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

（4）The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. salt

   Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt , omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

    Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. when using it must be peeled and stirred evenly.

11. grease ,butter and vegetable oil

    grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. baking powder

    Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. soda

    The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

14. water and other liquid

    Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temper-

ature between 20^0C and 25^0C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50^0C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

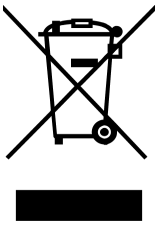
1. Weighing liquid ingredients
   Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.
   When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.
2. measure dry powder
   Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.
3. ingredient sequence
   The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When Placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

Trouble shooting guide

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and

			the ingredients is weighed accurately
6	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
7	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
8	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
9	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
10	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
11	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
12	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
13	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press **start/stop** to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.