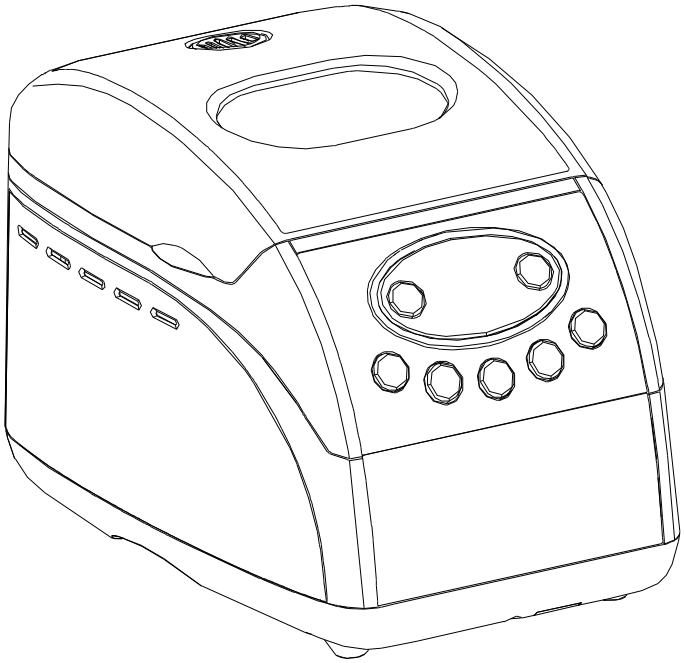
MAJESTIC



LIBRETTO ISTRUZIONI **MODELLO: BM 504**

MACCHINA PER IL PANE

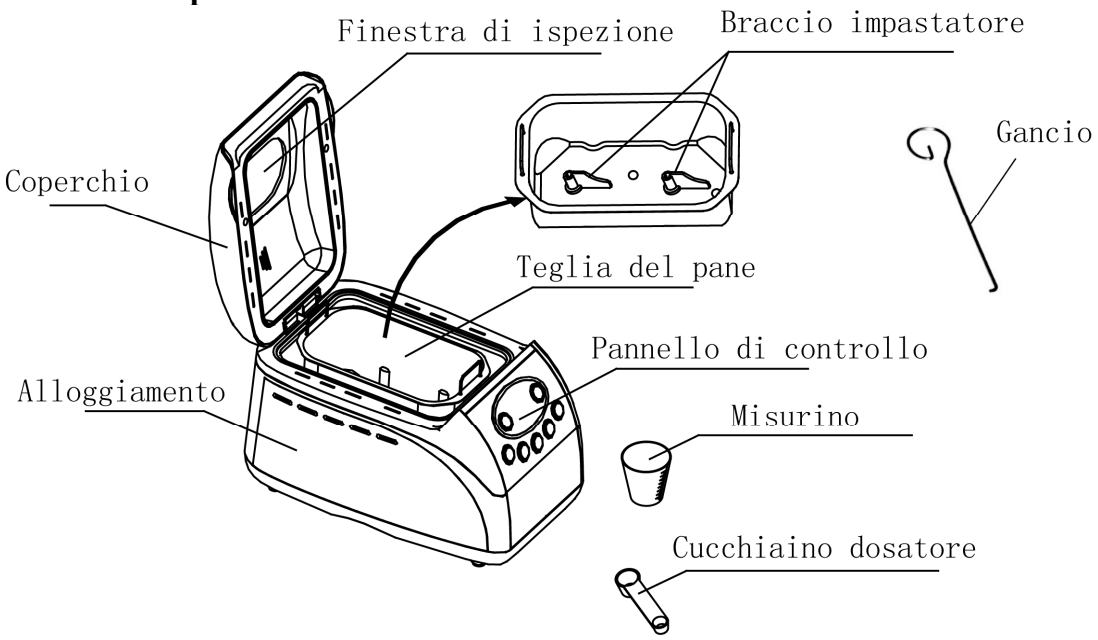
CE

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. prima dell'uso controllare che il voltaggio della presa di casa corrisponda a quello indicato sul retro del prodotto
3. controllare l'apparecchio e i cavi regolarmente per verificare che non ci siano danni. Non usare il prodotto in caso di danni visibili; 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.
4. l'apparecchio è da intendersi per l'utilizzo privato e non per uso commerciale.
5. non immergere questo prodotto nell'acqua o altri liquidi, oppure usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
6. 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.
7. non consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'apparecchio.
8. tenere l'apparecchio e il cavo lontani da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità, bordi taglienti.
9. 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.
10. non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso. Spegnere sempre l'apparecchio quando non si utilizza.
11. non usare questo apparecchio all'esterno.
12. se dovesse crearsi umidità nell'apparecchio, rimuovere immediatamente la spina dalla presa.
13. non toccare i componenti in movimento del prodotto.
14. non accendere mai l'apparecchio se non avete correttamente posizionato la teglia e gli ingredienti.
15. non colpire la teglia sui bordi per rimuoverla, altrimenti potreste danneggiarla.
16. non inserire fogli di alluminio o altri materiali nella macchina perché questo potrebbe aumentare il rischio di incendio o corto circuito.
17. utilizzare il prodotto solo per lo scopo previsto.
18. non utilizzare l'apparecchio con una presa danneggiata.
19. 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.
20. non utilizzare l'apparecchio per altri usi se non quello specificato.

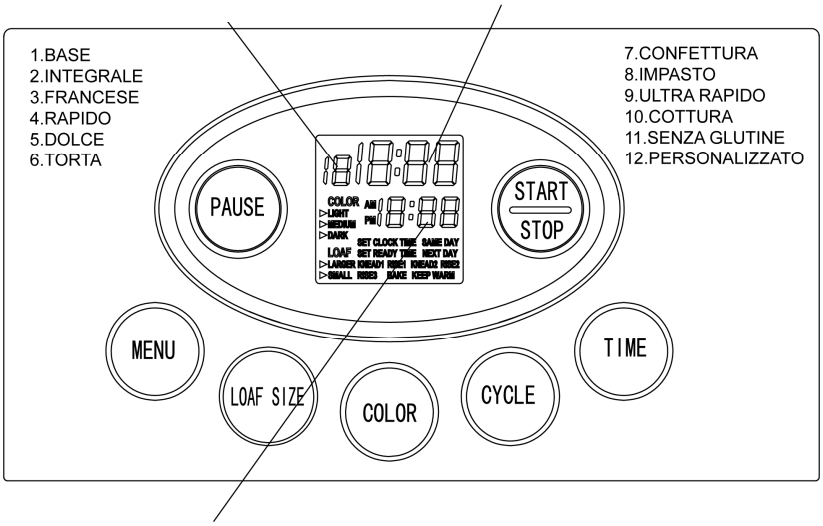
Funzioni ed operazioni



Pannello di controllo

Questo indica il programma scelto.

Tempo dell'operazione per ogni programma.



Questo indica l'orario corrente

ACCENSIONE

Non appena l'apparecchio viene collegato all'alimentazione, si sente un suono "beep" e un apparirà "3:00" sul display dopo poco tempo. I due punti tra "3" e "0" rimangono fissi, la freccia indica LARGER e MEDIUM. Queste sono le impostazioni di default.

Impostazione orologio

A. Al primo utilizzo, rimuovere la protezione delle batterie posizionate sul fondo dell'apparecchio. Quando le batterie sono collegate, l'orologio mostrerà 12:00, AM per indicare il mattino e PM per indicare il pomeriggio. È possibile impostare l'orario premendo il tasto PAUSE in modalità standby e il numero che rappresenta le ore lampeggia.

B. Impostare l'orario corretto premendo il tasto TIME. Attendere almeno 5 secondi per la conferma e il numero smette di lampeggiare.
C. Premere ancora il tasto PAUSE per impostare i minuti, questi lampeggiano. Quando avete impostato l'orario desiderato attendere circa 5 secondi per la conferma, poi il numero smette di lampeggiare.
D. Premere ancora una volta il tasto PAUSE per salvare le impostazioni, e la colonna dell'orologio " : " lampeggia.

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 i due punti sul display ora iniziano a lampeggiare, 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 12 menu verranno selezionati ed indicati sul display LCD. Selezionare il programma desiderato, le funzioni dei 12 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. Si sconsiglia di utilizzare la funzione timer ritardo in quanto potrebbe produrre risultati mediocri.
3. Francese: impasto, lievitazione e cottura con un tempo di lievitazione maggiore. Il pane ottenuto da questo programma normalmente avrà una crosta croccante e una consistenza più leggera.
4. 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.
5. Dolce: impasto, lievitazione e cottura pane dolce. Per la cottura di pane croccante e dolce.
6. Torte: impasto, lievitazione e cottura torte, lievitazione con soda o lievito in polvere.
7. Confettura: impasto e cottura confettura e marmellata.
8. Impasto: impasto e lievitazione, senza cottura. Rimuovere l'impasto e modellarlo in rotoli di pane, pizza, etc.
9. Ultra rapido: impasto, lievitazione e cottura pagnotta in breve tempo con una consistenza densa.
10. Cottura: solo cottura, senza impasto e lievitazione. Viene anche usato per aumentare il tempo di cottura del programma selezionato.
11. Senza glutine: impasto, lievitazione e cottura di pane senza glutine. Potete anche aggiungere ingredienti per aumentare il sapore.
12. Personalizzato: è possibile impostare un programma personale e reimpostare ogni passo tramite questo menu. La gamma di tempo di ogni programma è come segue:
    IMPASTO 1: 6-14 minuti
    LIEVITAZIONE 1: 20-60 minuti
    IMPASTO 2: 5-20 minuti
    LIEVITAZIONE 2: 5-120 minuti

LIEVITAZIONE 3: 0-120 minuti
COTTURA: 0-80 minuti
MANTENIMENTO: 0-60 minuti
Vedere la sezione **Programma personalizzato** per le operazioni dettagliate.

COLOR
Questo tasto viene usato per selezionare il grado di doratura della crosta (chiara, media o scura).

LOAF SIZE (dimensione pagnotta)
Questo viene usato per selezionare il formato desiderato della pagnotta. Notare che il tempo dell'operazione varia con le diverse dimensioni.

TIME
È possibile ritardare la partenza della macchina usando questo tasto.
Come prima cosa impostare l'orario corrente e il programma, quando avete premuto il tasto TIME, il tempo visualizzato sul display sarà: orario corrente + tempo totale del programma selezionato + 10 minuti, premere ancora TIME e impostare il tempo di fine.
Esempio: sono le 8:00, il tempo del programma è di 3 ore, volete che il pane sia pronto alle 2:00PM.
1. premere il tasto TIME, il display visualizza 11:10.
2. premere ancora il tasto TIME e impostare il tempo alle 2:00PM, significa che l'apparecchio inizierà a lavorare alle 11:00AM.
3. premere il tasto START/STOP per avviare la programmazione, il display visualizza "2:00PM", il numero sul display sarà fisso, e "SET REDAY TIME" verrà visualizzato sul display allo stesso tempo.
4. potete vedere l'orario corrente premendo il tasto TIME.
5. quando sono le 11:00, l'apparecchio inizia a funzionare e il tempo del programma sul display inizia il conto alla rovescia.
6. se volete cancellare l'impostazione, premere il tasto START/STOP per 3 secondi, si sentirà un suono che indica che il programma è stato cancellato.
   Se impostate il programma alle 7:00AM e volete che il pane sia pronto per le 4:00PM, il display visualizza PM4:00 SAME DAY (stesso giorno).
   Se impostate il programma alle 9:00PM e volete che il pane sia pronto per le 7:00AM, il display visualizza AM7:00 NEXT DAY (giorno successivo).

PAUSE
Dopo che il programma è iniziato, è possibile premere il tasto PAUSE per 1.5 secondi per interrompere le operazioni in qualsiasi momento (escluso durante il programma mantenere caldo), l'operazione verrà messa in pausa ma l'impostazione è memorizzata, il tempo rimanente lampeggerà sul display LCD. Premere ancora il tasto PAUSE per 1.5 secondi, il programma continuerà.
Nota: per la cottura ritardata, non usare ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle, etc.

Mantenere il pane caldo
Il vostro pane viene tenuto in caldo per 60 minuti dopo la cottura.
Se volete togliere il pane, spegnere il programma con il tasto START/STOP.

MEMORIA
Se è mancata l'alimentazione durante un programma, la memoria del programma verrà automaticamente mantenuta se la batteria (non inclusa) è inserita, il processo continuerà solo quando tornerà la corrente.

Se la batteria non è presente nel comparto, la memoria non verrà mantenuta e l'apparecchio dovrà essere riavviato premendo il tasto START/STOP.
Qualora il processo non dovesse essere andato oltre la fase dell'impasto quando è mancata la corrente, allora potete premere il tasto START/STOP per far ripartire il programma dall'inizio. Se l'impasto è già lievitato, bisogna gettare gli ingredienti usati e inserirne di nuovi.

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
1. Se il display visualizza "H:HH" dopo che il programma è iniziato, la temperatura interna è ancora troppo alta. Premere STOP, aprire il comparto e lasciare che la macchina si raffreddi per 10 – 20 minuti.
2. Se il display visualizza "E:E0" o "E:E1" dopo che avete premuto START/STOP, il sensore della temperatura è scollegato, fate controllare il sensore da personale autorizzato.

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 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. Nel caso di impasto duro con grandi porzioni di segale o integrale, consigliamo di invertire l'ordine degli ingredienti per ottenere un impasto migliore.
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 COLOR per selezionare il colore della crosta.
7. Premere il tasto LOAF SIZE per selezionare la dimensione della pagnotta (900g o 1250g).
8. Impostare il timer, se necessario, premendo il tasto TIME. Questo passaggio può essere saltato se volete che l'apparecchio inizi ad operare immediatamente.
9. Premere il tasto START/STOP per iniziare il processo.
10. Per i programmi Base, Francese, Integrale, Dolce, Senza glutine, 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.

11. 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.
12. Lasciare raffreddare il pane prima di rimuoverlo. Poi usare una spatola per pentole anti-aderenti per staccare i bordi del pane dalla teglia.
13. Rovesciare la teglia su una griglia di raffreddamento oppure pulire la superficie di cottura e scuoterla finché il pane cade sulla griglia.
14. Rimuovere attentamente il pane dalla teglia e lasciarlo raffreddare per circa 20 minuti prima di tagliarlo.
15. 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.
16. 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.

Programma ultra rapido
Questo apparecchio è in grado di preparare una pagnotta in meno di un’ora con il programma ultra rapido si può fare il pane in 58 minuti, questo pane sarà di consistenza leggermente più densa. Usare acqua calda tra 48 e 50°C, è necessario un termometro da cucina per misurare la temperatura. La temperatura dell’acqua è un elemento molto importante per la buona riuscita del pane, se è troppo bassa il pane non lieviterà correttamente; se invece è troppo alta causerà la disattivazione del lievito.

Programma personalizzato
Quando nel menu viene selezionata l’opzione HOME MADE, lo stato preimpostato è lo stesso del programma BASE, ma l’utente può impostare il programma secondo i propri parametri. Premere il tasto CYCLE, il display visualizza i processi lampeggianti come segue: KNEAD1 – RISE1 – KNEAD2 – RISE2 – RISE3 – BAKE – KEEP WARM, selezionare il processo desiderato. Poi premere il tasto TIME per impostare il tempo dell’operazione per il processo selezionato. Il tempo aumenta di 1 minuto per volta, dopo aver raggiunto il tempo massimo, se si preme il tasto TIME una volta, il tempo ritorna al valore minimo, se si preme il tasto TIME continuamente, il tempo aumenterà continuamente e rapidamente. Dopo aver impostato il tempo, premere il tasto CYCLE per confermare l’impostazione. Poi premere il tasto CYCLE per selezionare il processo successivo, e ripetere l’impostazione del tempo finché tutti i processi sono stati impostati. Premere il tasto START/STOP per fermare l’impostazione del programma e salvare il tempo impostato, il display LCD visualizza il tempo totale di tutti i processi, premere ancora il tasto START/STOP per iniziare il programma.
Il programma HOME MADE (personalizzato) è prevalentemente adatto per gli utenti che hanno già acquisito familiarità con i diversi processi e possono effettuare la preparazione secondo i propri desideri ed esperienza.

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. alloggiamento: strofinare gentilmente la superficie esterna con un panno umido, non usare abrasivi perché potrebbero rovinare lo smalto della superficie. Non immergere nell'acqua per la pulizia.
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 cucchiaini di lievito istantaneo
   5 cucchiaini da caffè di lievito secco = 1 cucchiaino di lievito istantaneo
   2 cucchiaini da caffè di lievito secco = 1.5 cucchiaino 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	Sul display appare "H:HH" dopo aver premuto il tasto Start/stop	La temperatura all'interno della macchina è troppo alta per funzionare.	Premere il tasto Start/stop e scollegare la macchina, poi togliere la teglia e aprire il coperchio per farla raffreddare.
6	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
7	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.
8	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.
9	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.
10	Il pane si affossa	1. la farina usata non è	1. Usare farina per pane

	durante la cottura	sufficientemente 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
11	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
12	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
13	La superficie del pane aderisce al lievito in polvere	1. c'è troppo glutine negli ingredienti come burro e banane etc. 2. l'impasto non è adeguato per mancanza di acqua	Non aggiungere ingredienti con molto glutine nel pane. Controllare l'acqua e il meccanismo dell'impasto.
14	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 504

BREAD MAKER

CE

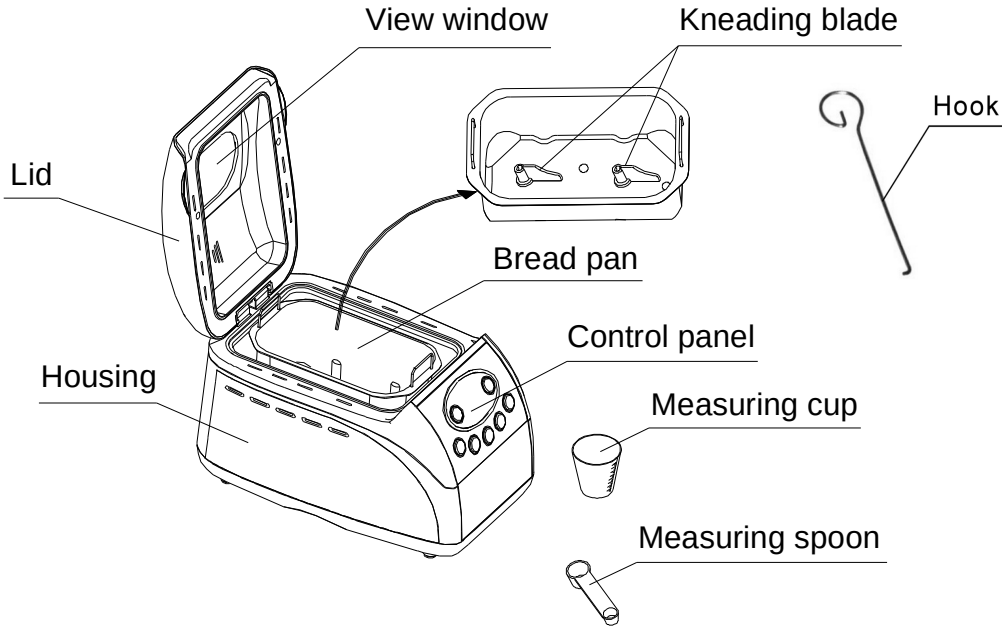
IMPORTANT SAFEGUARDS:

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

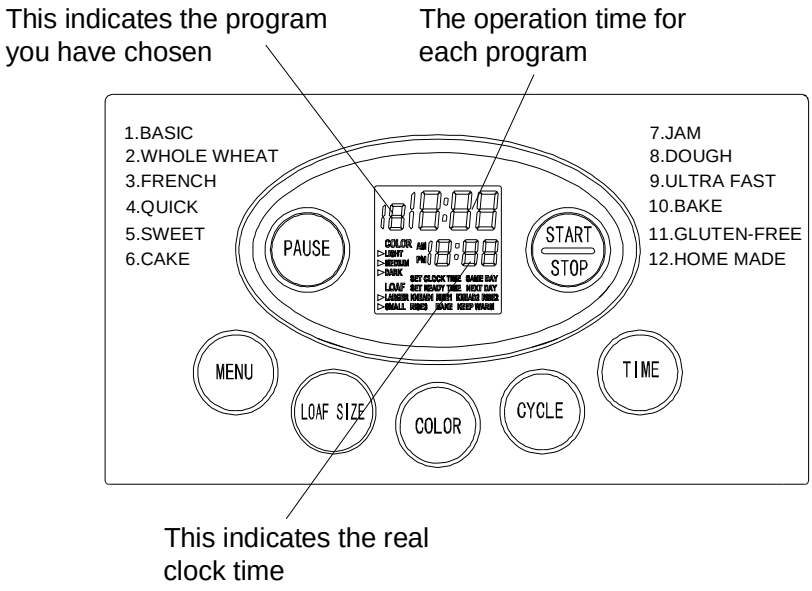
1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or 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 POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply and open the switch back of the bread maker, a beep will be heard and " 3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to **LAGER** and **MEDIUM**. It is the default setting.

Set real clock

A. Before initial use, remove the insulating cloth of batteries that are put in the bottom of the unit. When the batteries is connected, real clock will show 12:00, but we can distinguish whether it is morning or afternoon through "AM" and "PM" shown. We can set clock time by press "PAUSE" button at standby condition and the number representing hours will blink

B. Adjust to proper hours by press "TIME" button. Wait for at least 5 seconds for confirmation and the number will stop flashing.

C. Press “PAUSE” button again to adjust the minute, minute digit blinks. When you have adjusted to desired time wait for at least 5 seconds to confirm, then it stops flashing.

D. Press “PAUSE ” button one more time to save the setting, and the colon of clock " ： "will blink.

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 two dots in the time display begin to flash 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 approx. 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 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 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. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
3. **French**: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
4. **Quick**: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet**: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Cake**: kneading, rise and baking cake.
7. **Jam**: boiling jams and marmalades.
8. **Dough**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Ultra fast**: kneading, rise and baking loaf in a short time, bread with a dense texture.
10. **Bake**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings
11. **Gluten-free**: kneading, rise and baking gluten-free bread. You may also add ingredients to add flavor.
12. **Home made**: you can self-program and re-set every step time by this menu. The time range of each program is as following：

KNEAD1：6-14 minutes
RISE1：20-60 minutes
KNEAD2：5-20 minutes
RISE2：5-120 minutes
RISE3：0-120 minutes
BAKE：0-80 minutes
KEEP WARM：0-60 minutes

Please see the latter section **About the HOME MADE program** for detailed operation

COLOR
With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.

LOAF SIZE
Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

TIME
Set the current time. If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time. Firstly set the current time and the operation program, once you press "TIME" one time, the time of showing on the display should be: current time+ total operation time of selected program+ 10 minutes, press " TIME" again and set the finish time.
For example: the current time is 8:00, the program time is 3 hours, you want eat the bread at the PM 2:00.

1. Press the "TIME" button, the display will show 11:10.
2. Press "TIME" button again and set the time to "PM2:00", it means the unit will work at the AM11:00.
3. Press the "START/STOP" button to start. The display will show "PM2：00", the number on the display will steady, and 'SET REDAY TIME" will show on the display at the same time.
4. You can see the current time by pressing the "TIME" button.
5. When the current time is 11:00, the unit will start to work, the time of program on the display will count down.
6. If you want to cancel the setting, press "START/STOP" button for 3 seconds, a buzzer will be heard. The setting program will be cancelled.

   If you set the program at the AM7:00, you want to eat the bread at the PM4:00, the display will show PM4:00 SAME DAY.

   If you set the program at the PM9:00, you want to eat the bread at the AM7:00, the display will show AM7:00 NEXT DAY。

PAUSE
After procedure starts up, you can press "PAUSE" button for 1.5s to interrupt at any time (Excluding the keeping warm program), the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD. Press "PAUSE" button again for 1.5s, the program will continue.
Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

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

MEMORY
If the alternating current supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be kept automatically if there are batteries with power in the bottom, and the process of bread making could be proceed when the alternating current comes back. If there is not battery in the bottom, 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 shall reset the

program and press the “START/STOP” straight to continue the program from the beginning. If the dough has raised, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into the bread pan again, and restart the bread maker.

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 DISPLAY:

1. If the display shows “H HH” after the program has been started, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “E E0” or “E E1”after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

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 pan in position, then press down until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could 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. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour ,and finally the liquid to get a better kneading result.

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

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet, then open the switch back of the appliance.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size.(2.0 LB or 2.5 LB)
8. Set the delay time by pressing **Time** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.

10.For the program of **BASIC**, **FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, GLUTEN-FREE**, 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.

11.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.

12.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.

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

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

15.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.

16. 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

1、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.

2、About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes，the bread is a little more dense in texture. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50℃, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

3、About the HOME MADE program

When select the menu at the HOME MADE， the default state is the same as the program of BASIC, but the user can set yourself programs according to your desire and experience. Press the CYCLE button, LCD will cycle to display and flash the process as following: KNEAD1--RISE1--KNEAD2 - RISE2 -- RISE3 --BAKE -- KEEP WARM, select desired process. Then press the TIME button to set the operation time for selected process. The time increase is 1 minutes every time, after achieving the max time, if you press the TIME once, the time will return to the minimum time, if you press the TIME continuously, the time will increase continuously and rapidly. After setting the process time, press the CYCLE button to confirm the setting. Then press the CYCLE button to select the next process, and repeat the time setting until all the processes have been set. Press the ”START/STOP” button to stop setting the process program and save the time setting, the LCD will display the total time finishing all the processes, press the “START/STOP” button again to start the set program.

The program of HOME MADE is mainly suitable for the user who is familiar with the operation process and make the bread according to herself desire and experience.

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.

Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any

3. 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 ingredient 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

1.5tsp .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 temperature between 20^{0}C and 25^{0}C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50^{0}C 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

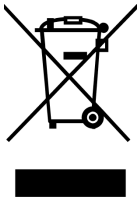
The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with 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	Display “H:HH” after pressing “**start/stop**” button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press “**start/stop**” button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	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
7	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
8	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	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.

		poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	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.