

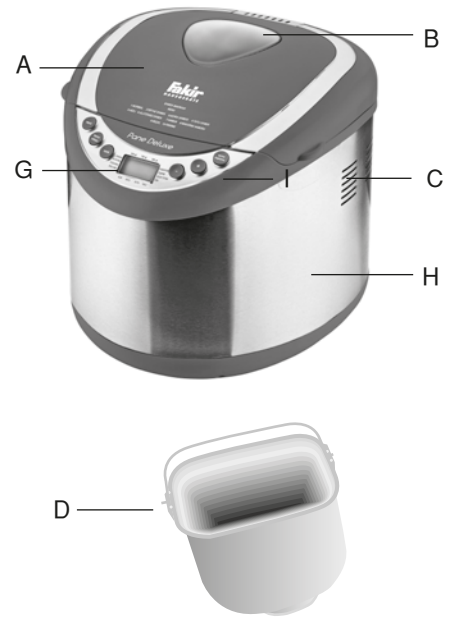
**Fakir**  
HAUSGERÄTE

## PANE DELUXE

- D** Automatische Brotmaschine
- GB** Automatic Bread Baking Machine
- TR** Otomatik Ekmek Yapma Makinesi
- RU** Автоматическая хлебопечка
- AR** جهاز صنع الخبز الاوتوماتيكي



İmalatçı / İthalatçı Firma:  
Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış. Tic. A.Ş.  
Meşrutiyet Cad. No:43 Tepebaşı-İstanbul TÜRKİYE  
Tel:(212) 249 70 69 (pbx) Fax:(212) 251 51 42



Informationen über die Benutzeranleitung.....	4
Haftung.....	4
Informationen über die Benutzeranleitung.....	4
CE Konformitätsbescheinigung.....	5
Nutzungsbereiche.....	5
Unsachgemäßer Gebrauch.....	5
Sicherheit ist wichtig.....	5
Sicherheitshinweise.....	6
Zubehörteile.....	7
Bezeichnung der Teile.....	7
Bedienfeld.....	7
Öffnen der Verpackung und Erstbetrieb.....	8
BEDIENFELD.....	8
1. DIGITAL DISPLAY:.....	8
2. ON/OFF TASTE (START/STOP).....	8
3. Zeit Einstellungstasten (TIMER).....	8
4. FARBTASTE (COLOR):.....	9
5. TEIGNEMNE (LOAF):.....	9
6. MENÜ TASTE (MENÜ):.....	9
EIGENSCHAFTEN DER AUTOMATISCHEN BROTMASCHINE.....	10
Wiederholungseigenschaft:.....	10
Sicherheitseigenschaften:.....	10
AUTOMATISCHE BROTMASCHINE PROGRAMMSTUFEN.....	10
1- Einsetzen des Backbehälters.....	10
2. Zufügen der Zutaten.....	10
3. Programmauswahl.....	10
4. Rühren und Kneten des Teigs.....	11
5. Gehenlassen des Teigs.....	11
6. Backen.....	11
7. Warm halten.....	11
8. Programmende.....	11
AUFWAERMUNG DES GERAETES UM DEN TEIG GEHEN ZU LASSEN.....	11
REINIGUNG UND PFLEGE.....	12
DAS GERAET NIEMALS IN WASSER TAUCHEN UND DEN BACKTEIL MIT WASSER AUFFÜLLEN!.....	12
Fragen und Antworten übers Backen.....	15
REZEPTE.....	17
1. Material.....	17
2. Regulierung der Mengen.....	18
3. Zugabe der Zutaten, Bemessung und Mengen der Zutaten;.....	18
4. Rezepte für die Pane Deluxe automatische Brotmaschine;.....	19
5. Gewicht und Volumen von Brot.....	19
6. Backergebnisse.....	19
BROT REZEPTE.....	20
NACH DEM GEBRAUCH.....	22

Wir bedanken uns für ihre Auswahl der Fakir Pane Deluxe automatische Brotmaschine, der für langjährige problemlose Funktion konzipiert und hergestellt ist. Es kann sein, dass sie vertraut mit der Nutzung von ähnlichen Produkten sind, aber nehmen sie sich bitte Zeit, um die Benutzeranweisungen zu lesen. Diese Benutzeranweisung ist zusammengefasst, um ihnen die beste Performance gewährleisten zu können.

### Informationen über die Benutzeranleitung

Diese Benutzeranleitung wurde für die sachgemäße und sichere Verwendung des Gerätes erstellt. Für ihre Sicherheit und auch der anderen Personen lesen bitte die Benutzeranleitung ausführlich durch. Bewahren sie diese Anleitung für die zukünftige Nutzung an einem sicheren Ort.

### Haftung

Fakir Elektrikli Ev Aletleri Diş. Ticaret A.Ş. übernimmt bei Schäden keine Haftung, die wegen nicht Beachtung der Benutzeranleitung und aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung entsteht.

Bei der Nutzung des Gerätes an nicht vorgesehenen, Stellen sowie auch bei Reparaturen am Gerät, die durch nicht berechnigte Personen durchgeführt werden übernimmt Fakir Elektrikli Ev Aletleri Diş. Ticaret A.Ş. keine Haftung.

### Informationen über die Benutzeranleitung



#### WARNUNG!

Dieses Zeichen weist auf Gefahren hin, die mit Verletzungen oder Todesfällen enden können.



#### ACHTUNG!

Dieses Zeichen weist auf Gefahren hin, die zur Beschädigung des Gerätes führen können.



#### HINWEIS!

Weist auf die wichtigen und nützlichen Informationen aus der Benutzeranleitung hin.

**CE Konformitätsbescheinigung**

Dieses Gerät entspricht den Anweisungen der EU 2004/108/EC Elektromagnetische harmonisierte Normen und den 2006/95/EC Spannungsanweisungen. Dieses Gerät hat auf ihrem Typenschild das CE Zeichen.

**Nutzungsbereiche**

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für die gewerbliche oder industrielle Nutzung vorgesehen. Im gegen Fall werden unsere zuständigen Service Abteilungen bei Störungen oder Beschädigungen außer Garantie Dienstleistungen anbieten.

**Unsachgemäßer Gebrauch**

Bei den nachstehenden unautorisierten Nutzungen kann das Gerät beschädigt werden oder zu Verletzungen führen;

Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte erlauben sie diesen Personen keineswegs die Bedienung dieses Gerätes.

Das Gerät ist kein Spielzeug. Daher verbieten sie den Kindern den Umgang mit diesem Gerät und sein sie vorsichtig, wenn sie das Gerät in der Nähe von Kindern nutzen.

Halten sie die Verpackungsmaterialien, wie Tüten, Fern von Kindern. Es besteht Erstickungsgefahr!

**Sicherheit ist wichtig**

Für ihre Sicherheit und auch der anderen Personen lesen bitte die Benutzeranleitung ausführlich durch. Bewahren sie diese Anleitung für die zukünftige Nutzung an einem sicheren Ort. Wenn sie das Gerät an Dritte übergeben, geben sie bitte die Benutzeranleitung mit. Lösen sie alle Teile der Verpackung, bewahren sie die Verpackung bis sie sichergestellt haben, dass ihr Produkt funktionsfähig ist.

Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nicht benutzen. Bitte erlauben sie diesen Personen keineswegs die Bedienung dieses Gerätes.

### Sicherheitshinweise

Lesen sie die gesamten Hinweise sorgfältig durch und wenden sie diese auch an.

1. Berühren sie nicht die heißen Flächen des Gerätes. Verwenden sie wärme beständige Handschuhe. Die Brotmaschine kann nach dem Backen sehr heiß sein.
2. Das Gerät und das Netzanschlusskabel nicht ins Wasser oder ähnliche Flüssigkeiten eintauchen.
3. Wenn sie das Gerät in der Nähe der Kinder benutzen sollten, halten sie es unter Aufsicht. Ziehen nach jedem Betrieb des Gerätes und bei der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Benutzen sie das Gerät niemals mit einer beschädigten Netzanschlusskabel. Falls das Gerät ein defekt oder eine Beschädigung haben sollte unterlassen sie den Betrieb des Gerätes. Wenden sie sich in so einem Fall an den zuständigen Fakir Service.
5. Die Verwendung der fremden Zubehöre können zur Beschädigung des Gerätes führen. Betreiben sie das Gerät nur mit original Zubehörteilen.
6. Stellen sie das Gerät an eine stelle, wo es während dem Teig rühren nicht umfällt. Dieses ist vor allem wichtig, wenn während sie die Eigenschaften der Vorprogramme nutzen und das Gerät nicht zu kontrollieren ist. Sie müssen auf rutschen Flächen unter dem Gerät ein rutschfestes Material legen.
7. Während die Brotbackmaschine in Betrieb ist, muss es mindestens 10 cm von anderen Gegenständen entfernt sein. Das Gerät nicht im Freien nutzen.
8. Netzanschlusskabel des Gerätes immer von heißen Oberflächen oder scharfen Kanten fern halten.
9. Das Gerät keinesfalls auf Gas- oder Elektroherd oder in dessen Nähe oder auf Ofen stellen.
10. Seien sie vorsichtiger, wenn das Gerät mit Marmelade gefüllt ist.
11. Nehmen sie das Backgehäuse niemals heraus, wenn das Gerät heiß ist.
12. Befüllen sie das Gerät niemals mit Material, als es in dem Rezept angegeben ist. Ggf. wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken, der Teig wird aus dem Behälter herausragen. Folgen sie den Anweisungen.
13. Metall Folien oder ähnliche Stoffe sollten beim Backen nicht in das Gerät gelegt werden. Solche Stoffe können zu Kurzschlüssen oder zu Brand führen.
14. Wickeln sie nicht um das Gerät während des Betriebes Stoff oder ähnliche Stoffe. Die Wärme und der Dampf des Gerätes müssen problemlos her auslaufen. Die Berührung des Gerätes mit entflammabaren Stoffen oder Gardinen können zu einem Brand führen.
15. Vor dem Brot backen versuchen sie erstmals den Rezepten entsprechende Materialien zu nutzen. Somit wird es verhindert, dass der Teig beim Backen nicht heraus läuft.
16. Das Gehäuse des Gerätes ist gegen Erwärmung isoliert. Aber die Metall Flächen können während des Betriebes heiß werden. Warten sie erstmals ab bis sich das Gerät abgekühlt hat bevor sie das Gerät abstellen.

**Zubehörteile;**

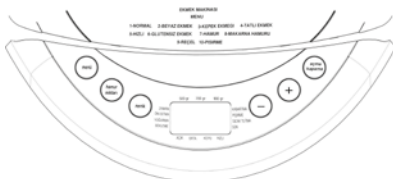
- 1 Maßlöffel
- 1 Maßbecher

**Bezeichnung der Teile**

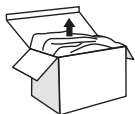
- A- Deckel (Abnehmbar)
- B- Deckelscheibe
- C- Luftkanal
- D- Backgehäuse
- E- Rühr- und Mix Apparat
- F- Backbereich
- G- Bedienfeld
- H- Rostfreies Stahlgehäuse
- I- Seitlicher Kanal

450 W  
220-240 V  
50 / 60Hz  
Klasse: 1

1. Normal
2. Weißbrot
3. Vollkornbrot
4. Süßspeisen
5. Schnell
6. Ohne Gluten
7. Teig
8. Nudelteig
9. Marmelade
10. Backen

**Bedienfeld**

1. Digital Display: Zeigt die Daten des ausgewählten Programms, die Programmnummer, den Back grad und das Gewicht des Brots.
2. ON/OFF Taste (START/STOP): Schaltet das Programm an und aus.
3. Zeit Einstellungstasten: (TIMER) Reguliert die Vorprogrammierung.
4. Farbtaste (COLOR): Reguliert die Farbe der Kruste des Brotes
5. Teigmenge (LOAF): Reguliert das Gewicht des Brots in 3 unterschiedlichen Stufen.
6. Menü Taste (MENÜ): Wählt die Programme, die im "Brotmaschine Programme" eingespeichert sind.



## Öffnen der Verpackung und Erstbetrieb



### WARNUNG!

Benutzen keinesfalls ein Beschädigtes Gerät.



### HINWEIS!

Bewahren sie die Verpackung und Verpackungsmaterialien für zukünftige Nutzungszwecke.

## BEDIENFELD

### 1. DIGITAL DISPLAY:

Sie können in dem Display sehen, dass das Gerät bereit für den Betrieb ist.

Im Display sieht man das momentane Programm. Wenn "1 3:25" im Display erscheint, weist "1" auf die gewählte Programmnummer und "3:25" die Programmlänge. Die Stelle der beiden Zeichen weisen auf die Farbe der Kruste und auf das gewählte Gewicht hin. Die Standard Regulierung beim Anschalten des Gerätes, ist auf schweres Brot und normale Krustenfarbe eingestellt. Bei dem Betrieb kann im Display abgelesen werden, dass sich die Zeit im Laufe des Programms reduziert. Die Zeiteinstellung des Gerätes (Timer), Erwärmung, Rühren, Backen, Warmhalten und ähnliche Programmeigenschaften können von Display abgelesen werden.

### 2. ON/OFF TASTE (START/STOP)

Diese Taste zum starten und stoppen der Programme.

Wenn die START/STOP Taste betätigt wird, blinkt die Zeit des Programms im Display. Sie können beliebig auf die Taste drücken, wenn sie es stoppen möchten. Drücken sie solange auf die Taste, bis sie den Alarm Ton hören. Im Display wird der vorher angegebene Startpunkt angezeigt. Wenn sie ein weiteres Programm auswählen möchten, drücken sie erst auf die Wahltaste, bevor sie das Programm starten.

### 3. Zeit Einstellungstasten (TIMER)

Mit diesen Tasten können sie die Backzeit einstellen um den Backvorgang zum gewünschten Zeitpunkt zu beenden. Es wird beim Einschalten des Gerätes im Display das Zeichen "1 3:25" angezeigt. Dieses weist darauf hin, dass ihr Brot 3 Stunden und 25 Minuten später gebacken sein wird. sie können diese Zeit mit der TIMER Taste erhöhen.



Wenn sie z.B. um 22:00 die Einstellung machen und ihr Brot um 07:00 gebacken haben wollen, müssen sie die Zeit auf 9 Stunden einstellen. (22:00 + 9 Stunden = 07:00 die 9 Stunden beinhalten somit auch die Backzeit.) Nach dem sie das Backprogramm ausgewählt haben, stellen sie die Zeit ein und drücken sie auf die ON/OFF taste. In den Programmen mit den Nummern 1, 2, 3, 4, 7 kann die TIMER Eigenschaft verwendet werden.

Die Erwärmungszeit von einer Stunde (Nach dem das Backprogramm beendet ist) muss der Backzeit hinzugefügt werden. Es kann der Programmzeit höchstens 12 Stunden und 58 Minuten hinzugefügt werden.

#### 4. FARBTASTE (COLOR):

Die Krustenfarbe des Brotes wird mit dieser Taste eingestellt. 3 Stufen für die Regulierung.

HELL (light) - MITTEL (medium) - DUNKEL (dark)

#### 5. TEIGNEMNE (LOAF):

Reguliert die Menge des Teigs in diversen Programmen. 3 Stufen für die Regulierung.

LEVEL I	= Brötchen bis zu 500 g.
LEVEL II	= Mittel großes Brot bis zu 700 g.
LEVEL III	= Großer Brot bis zu 900 g.

#### 6. MENÜ TASTE (MENÜ):

Verwenden sie diese Taste um eines der entsprechenden Brotback-Programme der Maschine auszuwählen.

1. NORMAL: Für Weißbrot, Weizenbrot und Roggenbrot Am meisten wird dieses Programm verwendet.
2. WEISSBROT: Wird vor allem beim Backen von hell weißem Brot verwendet.
3. VOLLKORNBROT: Wird zum Vollkornbrot backen genutzt.
4. SÜSSER TEIG: Wird für süßen Teig genutzt.
5. SCHNELL: Wird zum Backen von Weizen-Roggen gemischtes Brot verwendet.
6. OHNE GLUTEN: Wird für Brot ohne Gluten genutzt.
7. TEIG: Wird zum Vorbereiten des Teiges benutzt.
8. NUDELTEIG: Wird für Nudelteig genutzt.
9. MARMELADE: Wird zum Kochen von Marmelade genutzt.
10. BACKEN: Wird beim Brot und Kuchen backen genutzt.

Im Programm mit der Nummer \*5 nur warme Flüssigkeiten benutzen.

## EIGENSCHAFTEN DER AUTOMATISCHEN BROTMASCHINE

### Alarm Ton;

- Wenn auf alle Programmtasten gedrückt wird,
- Wenn normales, Vollkorn und Süßbrot backen bei der zweiten Rührung Nüsse, Früchte oder ähnliches hinzugefügt wird,
- wird in Betrieb gesetzt, wenn das Programm beendet ist.

Wenn das Backen beendet ist, wird der Alarm ton ein Paar Mal ertönen.

### Wiederholungseigenschaft:

Falls ein kurzfristiger Stromausfall (ca. 7 Minuten) vorkommen sollte, wird das Gerät ab der Stillstandzeit weiter funktionieren. Hierfür muss das Programm in dem Rührprozess sein. Ggf. müssen sie das Programm erneut starten.

The BAKING program can be started immediately even when the appliance is stil hot.

### Sicherheitseigenschaften:

Wann die Temperatur des Gerätes für ein erneutes Betrieb zu heiss sein sollte, wird im Display E01 erscheinen, wenn sie erneut auf die Taste START drücken und es wird ein Warnsignal ertönt. In diesem Fall drücken sie mehrmals auf die START/STOP Taste, bis die Anzeige E01 erlischt. Nach dem die Anzeige E01 erlischt, erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Warten sie für einen erneuten Betrieb, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

## AUTOMATISCHE BROTMASCHINE PROGRAMMSTUFEN

### 1- Einsetzen des Backbehälters

Setzen sie den Antihaft Backbehälter genau in die Mitte des Backteils. Nachdem einsetzen leicht von oben einschieben bis es einrastet. Ziehen sie von der Halterung ab, um es herauszunehmen.



**ACHTUNG!**

DA DIE HALTERUNG NACH DEM BACKEN SEHR HEISS SEIN WIRD, NICHT MIT BLOSEN HAENDEN HALTEN, VERWENDEN SIE KOCHHANDSCHUHE.

### 2. Zufügen der Zutaten

Füllen sie die Zutaten entsprechen dem Rezept auf.

### 3. Programmauswahl

Wählen sie das gewünschte Programm vom Menü.

Regulieren sie die Teigmenge entsprechen dem ausgewählten Menü.

Wählen sie die Farbe der Kruste des Brotes. Stellen sie die Zeit des

Programms mit der TIMER Taste ein. Drücken sie auf die START/STOPP Taste.

#### 4. Rühren und Kneten des Teigs

Die Brotmaschine rührt und knetet das Teig automatisch, bis es bereit zum Backen ist.

#### 5. Gehenlassen des Teigs

Nach dem letzten Kneten, reguliert die Brotmaschine die geeignete Temperatur, damit der Teig gehen kann.

#### 6. Backen

Die Brotmaschine reguliert die Backzeit und die Temperatur automatisch. Wenn am Ende der Backzeit die Kruste des Brotes etwas heller ist als gewünscht, verwenden sie das Backmenü. Drücken sie hier für auf die START/STOP Taste und wählen sie das Backprogramm (10). Stoppen sie die den Backprozess, wenn es wie gewünscht gebacken ist.

#### 7. Warm halten

Nach dem Ende der Backzeit wird dieser Alarmton gegeben, dass das Brot oder die Spezialität bereit ist. In diesem Moment beginnt die Stunde der Warmhaltung. (Programm 7 besitzt nicht diese Eigenschaft).

#### 8. Programmende

Halten sie den Backbehälter mit Handschuhen. Drehen sie den Backbehälter um. Wenn ihr Brot nicht von alleine herausfällt, bewegen sie das Knetapparat hin und her, bis das Brot herausfällt.

Falls das Knetapparat in dem Brot fest sitzt, schieben sie es leicht hoch und versuchen sie den Zustand zu sehen.

Schneiden sie den geklemmten Teil mit einem Messer ab und nehmen sie den Knetapparat heraus. Der Backprozess kann beliebig mit der START/STOP Taste gestoppt werden. Gleichzeitig gibt das Gerät ein Warnsignal und die Kontrollleuchte schaltet ab.

#### AUFWAERMUNG DES GEREAEETES UM DEN TEIG GEHEN ZU LASSEN

Aufwärmung sollte nur betrieben werden, wenn die Raumtemperatur unter 25°C liegt. Wenn die Raumtemperatur über 25 liegt, sind die Materialien in der entsprechenden Temperatur und eine Vorwärmung ist in dem Sinne nicht nötig. Für das erste und zweite Aufgehen des Teigs muss die Raumtemperatur über 25°C oder es muss eine Temperatur vorhanden sein, damit der Teig aufgehen kann.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- Vor dem ersten Betrieb des Geräts den Backbehälter der Brotmaschine mit mildem Reinigungsmittel waschen und den Knetapparat reinigen. (Nicht ins Wasser tauchen)
- Vor dem ersten Betrieb des Geräts die Antihafthfläche des Backbehälters mit Backöl ca. 10 Minuten aufwärmen. Nach dem der Prozess beendet und das Gerät sich abgekühlt hat, den restlichen Öl mit einem Tuch reinigen. Diesen Prozess zeitweise wiederholen.

Wenn sie das Gerät nicht weiter nutzen wollen, warten sie vor der Lagerung bis es sich abgekühlt hat. Die Abkühlung dauert ca. 30 Minuten und am Ende dieser Zeit kann das Gerät erneut in Betrieb gesetzt werden.

- Trennen sie den Netzstecker während der Reinigung und warten sie ab, bis es sich abgekühlt hat. Verwenden sie ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden sie keinesfalls harte, ätzende Reinigungsmittel oder Mittel, die die Antihaft Schicht beschädigen können.
- Reinigen sie den Deckel, den Behälter und alle Zubehöre im Backteil und die restlichen Krümel im Gerät mit einem feuchten Tuch.

### DAS GERAET NIEMALS IN WASSER TAUCHEN UND DEN BACKTEIL MIT WASSER AUFFÜLLEN!

Für die unkomplizierte Reinigung des Deckels, können sie im vertikalen Zustand abzieht und reinigen.

- Den Backbehälter können sie von außen mit einem feuchten Tuch reinigen. Bei der Reinigung des inneren Bereichs können etwas Spülmittel verwenden.
- Den Knethaken und die Wellen gleich nach der Verwendung reinigen. Wenn die Knethaken im Behälter bleiben, wird es schwer sein, die herauszunehmen. In so einem Zustand den Behälter mit warmen Wasser füllen und 30 Minuten warten, bis es sich aufweicht. Demnach den Knethaken herausnehmen.
- Das Backbehälter hat eine Antihaft Schicht. Daher keine kratzenden oder beschädigende Gegenstände für die Reinigung des Behälters verwenden. Die Farbe der Beschichtung wird sich nach dem Gebrauch ändern. Diese Änderung hat keine Wirkung auf die Effizienz des Behälters.
- Vergewissern sie sich, dass das Gerät abgekühlt, gereinigt und abgetrocknet ist, bevor sie das Gerät aufstauen. Lagern sie das Gerät mit geschlossener Abdeckung.

**Fragen und Antworten übers Backen**

- Das Brot klebt nach dem Backen in dem Behälter.

Warten sie 10 Minuten bis ihr Brot abgekühlt ist. Drehen sie den Backbehälter um.

Wenn nötig, bewegen sie den Knethaken hin und zurück. Vor dem Backen den Behälter einölen.

- Wie kann man den Lücken vorbeugen, die durch den Knethaken entstehen?

Sie können vor dem letzten Aufgehen des Teigs den Knethaken herausnehmen. Es wird entsprechend dem Programm im Display eine Weile angezeigt (ca. 1 Stunde 30 Minuten).

Wenn sie es nicht so durchführen möchten, können sie den Haken nach dem Backen herausnehmen.

- Beim Aufgehen des Teigs, läuft es über.

Dieses kann vorkommen, wenn sie zu viel Mehl, als im Rezept angegeben verwendet haben.

**Lösung;**

- Reduzieren sie die Mehlmenge und regulieren sie die Menge der weiteren Zutaten.

Wenn das Brot gebacken ist, wird es ausreichend Groß sein.

- Streichen sie auf dem Teig ein Löffel Margarine oder Butter.

- Das Brot läuft immer noch über.

Wenn in der Mitte des Brots ein Lücke in V Form entstanden ist, befindet sich im Mehl nicht ausreichender Gluten. D.h. die Weizen haben zu geringe Proteine oder das Mehl ist zu Feucht.

**Lösung;**

Für 500 g Weizen fügen sie ein Esslöffel Weizen Gluten hinzu.

Wenn sich in der Mitte des Brots eine runde Lücke entsteht, ist der Grund

- Die Wassertemperatur ist zu hoch,
- Es wurde zu viel Wasser verwendet,
- Im Mehl ist kein ausreichendes Gluten,
- Öffnen des Deckels beim Backen.
- Wann kann der Deckel beim Backen geöffnet werden?

Allgemein ist es möglich den Deckel während des Knetens zu öffnen. Es ist möglich in diesem Zeitraum etwas Mehl oder Flüssigkeit hinzuzufügen.

Den Deckel ab dem Zeitpunkt des Beendens vom Kneten nicht mehr öffnen.

- Was macht man, wenn man Roggenmehl verwendet?

Roggenmehl beinhaltet kein Gluten und daher geht der Teig sehr gering auf. Um ein Verdauerbares Brot zu backen sollten Hefe und Vollkornmehl hinzugefügt werden.

- Was ist Gluten im Mehl?

Wie hoch die Typnummer des Mehls ist, desto weniger wird die Glutenmenge im Mehl sein und der Teig wird um so weniger aufgehen.

- Wie kann man frisches Brot leicht zu Verdauen backen?

Gekochte Kartoffel können dem Mehl oder in den Teig hinzugefügt werden, somit kann man Brot besser verdauen.

- Wie viel Hefe sollte man benutzen?

Verwenden sie Hefe laut den Angaben auf der Verpackung und regulieren sie entsprechen der Mehl Menge die Menge von Hefe.

- Was machen, wenn das Brot eher einen Hefegeschmack hat?

- Wenn sie Zucker benutzen, reduzieren die Menge von Zucker.

Ihr Brot wird leichter zum Verdauen sein.

- Fügen sie in das Wasser des Teigs für kleineres Brot 1,5 EL und für grosses Brot 2 EL Haushaltssessig hinzu.

- Verwenden sie anstatt Wasser eher Milch. Dieses gilt für alle Brot Rezepte und gewährleistet eine langfristige Frische.

- Warum hat ein Brot aus dem Backofen einen anderen Geschmack, als es in der Brotmaschine gebacken wird?

Dieses entsteht aus den Feuchtigkeitsunterschied. Brot wird im Ofen trockener gebacken, da es einen grösseren Raum hat.

Da aber Brot in der Brotmaschine einen feuchteren

Fragen und Antworten übers Backen

PROBLEM	WARUM	LÖSUNG
Es kommt aus den Luftkanälen Rauch heraus.	Die Zutaten kleben in den Backbereich oder außerhalb des Backbehälters.	Ziehen sie den Stecker von der Steckdose und reinigen sie den Backbehälter oder den Backbereich.
Das Brot zieht sich in die Mitte und wird dort feucht.	Das Brot wurde nach dem Backen und Warmhalten, zu lange in der Maschine gehalten.	Nehmen sie ihr Brot aus dem Gerät bevor die Warmhaltefrist abläuft.
Das Brot wird nicht vom Behälter frei.	Der untere Bereich des Brotes klemmt an den Knethaken.	Reinigen sie den Knethaken nach dem Backprozess. Wenn nötig, füllen sie den Backbehälter mit warmes Wasser und warten sie 30 Minuten. Somit kann der Knethaken sich problemlos lösen und gereinigt werden.
Die Zutaten werden nicht gründlich gemischt oder das Brot backt nicht vollständig.	Es wurde wahrscheinlich ein fehlerhaftes Programm ausgewählt.	Kontrollieren sie das ausgewählte Menü und die Programmeinstellungen. Beginnen sie erneut an, ohne die Zutaten zu nutzen. Der Deckel der Gerätes kann nur geöffnet werden wenn die Zeit im Display mehr als 1:30 ist (Nur in den Programmen 1,2,3 und 4 verwendbar). Vergewissern sie sich, dass der Deckel gut geschlossen ist Beginnen sie erneut an, ohne die Zutaten zu nutzen. Vergewissern sie sich, dass der Knethaken durch den Teig nicht verstopft ist. Entnehmen sie hierfür den Backbehälter und kontrollieren sie ob der Knethaken sich dreht. Wenn es nicht dieses ist, wenden sie sich an einen Fakir Kundenservice.
	Die START/STOP Taste wurde beim Betrieb betätigt.	
	Der Deckel wurde während des Betriebes ein paar Mal geöffnet.	
	Es kam ein langfristiger Stromausfall während des Betriebes vor.	
	Der Knethaken kann nicht drehen.	
Das Gerät funktioniert nicht. Das Zeitsignal wird unterbrochen und es erscheint im Display die E01 Warnung.	Das Gerät ist wegen dem vorigen Backen immer noch heiß.	Drücken sie auf die START/STOP Taste, bis das normale Programm beginnt. Trennen sie den Netzstecker, entnehmen sie den Backbehälter und warten sie ab, bis es sich abgekühlt hat. Stecken sie demnach den Netzstecker ein und beginnen sie erneut.
Es erscheint im Display ein Signal wie "EEE" oder ähnliches.	Programmfehler oder elektronische Störung	Ziehen zum Testen des Gerätes den Netzstecker von der Steckdose und stecken sie erneut ein während sie auf die Menü Taste drücken. Nach dem sie die Taste loslassen, beginnt der Menü Test. Ziehen sie den Netzstecker wieder ab und stecken sie erneut ein Im Display erscheint das normale Programm. Wenn das normale Programm im Display nicht erscheinen sollte, Wenden sie sich sofort an einem zuständigen Fakir Service.

PROBLEM	WARUM	LÖSUNG
Der Teig geht zu schnell auf.	- Es wurde zu viel Mehl oder Hefe hinzugefügt oder es ist keine ausreichende Menge Salt zugefügt.	a / b
Der Teig geht nicht ausreichend auf.	- Es wurde nicht ausreichende Menge an Hefe hinzugefügt. - Die Hefe ist nicht frisch. - Die hinzugefügten Flüssigkeiten (Milch, Wasser, Eier, u. ä) sind zu warm. - Hefe und die Flüssigkeiten haben sich berührt, - Fehlerhafter oder nicht frischer Mehl wurde hinzugefügt, - Zuviel oder zu gering Flüssigkeiten hinzugefügt, - Zu wenig Zucker hinzugefügt,	a / b e c d e a / b / g a / b
Der Teig geht übermäßig auf und läuft über.	- Wenn das Wasser entkalkt ist, wird der Teig besser aufgehen, - Auch wenn man etwas mehr Milch hinzufügt, wird der Teig besser aufgehen.	f c
Der Teig sinkt mittig ab.	- Das Volumen des Teigs ist größer als das Volumen des Backbehälters. - Das Aufgehen des Teiges sind sehr schnell und dauerte zu kurz, weil das Wasser oder der Backbehälter zu heiß oder zu feucht war. Zu heisse Flüssigkeiten führen zu einem zu schnellen Aufgehen und daher stürzt der Teig in der Mitte ab. - Kein Salz oder Zucker hinzugefügt, - Zu viel Flüssigkeiten hinzugefügt,	a / f c / h / i  a / b h
Der Teig verklumpt sich.	- Zu viel Mehl oder zu gering Flüssigkeit hinzugefügt - Kein ausreichendes Salz oder Zucker hinzugefügt, - Die Zutaten sind zu viel hinzugefügt - Mehl ist nicht frisch.	a / b / g a / b b e
Das innere des Brots backt nicht.	- Zuviel oder zu gering Flüssigkeiten hinzugefügt, - Der Backbereich ist zu feucht - Rezepte mit flüssigen Zutaten, z.B. Yoghurt.	a / b / g h g
Es bilden sich Risse oder die Form ist zu grob oder es entstehen zu viele Lücken.	- Zu viel Wasser hinzugefügt. - Kein Salz hinzugefügt. - Der Backbereich hat zu viel Feuchtigkeit oder das hinzugefügte Wasser ist zu heiß - Zu viel Wasser hinzugefügt.	g b h / i  c
Es entsteht eine Oberfläche in Pilzform, die nicht gegart ist.	- Das Volumen des Brotes ist für den Backbehälter zu gross, - Zu viel Mehl hinzugefügt. - Zu viel Hefe oder zu gering - Zu viel Zucker hinzugefügt. - Es wurden außer Zucker weitere süße Zutaten verwendet	a / f f a / b a / b b
Die Teile sind nicht gleichmäßig oder es sammelt sich in der Mitte.	- Brot ist nicht ausreichend abgekühlt, (Die Feuchtigkeit ist noch nicht heraus)	j
Über der Kruste des Brots bleibt Mehl.	- Mehl wurde beim Kneten nicht genug geknetet	g / i



## REZEPTE

### 1. Material

Da die Zutaten den Geschmack und auf die Form des Brots beeinflussen, ist die Masse und die Reihenfolge der Zugabe dieser Zutaten sehr wichtig.

- Wichtige Zutaten wie Flüssigkeit, Salz, Zucker und Hefe haben einen großen Einfluss beim Erfolg des Brots, daher muss man mit den Mengen der Zutaten sehr aufmerksam umgehen.
- Verwenden sie warme Zutaten, wenn sie den Teig sehr schnell vorbereiten müssen. Wenn sie die Zeiteinstellung benutzen, ist zu empfehlen kühle Zutaten zu verwenden. Somit wird die Beschleunigung des Aufgehens verhindert.
- Margarine, Öl und Milch stellen den Geschmack des Brots fest.
- Durch die Reduzierung von Zucker um 20% kann man ohne einen Einfluss auf den Geschmack eine feinere Kruste erhalten. Wenn sie eine weiche und feine Kruste haben wollen, verwenden sie Honig anstatt Zucker.
- Das Gluten, das beim Kneten des Teigs entsteht, stellt den Geschmack vom Brot fest. Ideales Mehl besteht zu 40% aus Vollkorn und 60% aus Weizenmehl.
- Wenn sie ein Brot mit geringem Vollkorn oder ohne Vollkorn backen möchten, müssen sie den Teig auch selber vorab rühren und kneten.
- Wenn sie ihrem Brot Getreide Stücke hinzufügen möchten, müssen sie diese eine Nacht in Wasser aufweichen. Reduzieren den Mehl und Wasseranteil um 1/5.
- Hefe muss mit Roggenmehl unbedingt verwendet werden. Weil Hefe Milch und Acetobacteria beinhaltet, wird das Brot leichter zu verdauen. Hefepulver wurde auch in den angegebenen Rezepten verwendet. Verfolgen sie den Anweisungen in den Rezepten.  
Wenn weniger Hefe als angegeben verwendet wird, wird ihr Brot sich sehr leicht in Stücke teilen.
- Es kann auch flüssige Hefe verwendet werden, Benutzen sie die Angaben aus der Verpackung. Verwenden sie mit flüssiger Hefe den Messbecher und fügen sie es wie im Rezept angegeben, mit den flüssigen Zutaten hinzu.
- Da Vollkorn Hefe trocken ist, beeinflusst es die Frische, den Geschmack und die Form des Brots. Ist leichter als Roggen Hefe.
- Weizen Gluten ist ein natürlicher Zusatzstoff, das aus den Weizenproteinen entsteht. Macht ihr Brot volumiger und leichter.  
Sinkt beim Backen selten in der Mitte ein und kann besser verdaut werden.

## 2. Regulierung der Mengen

Wenn die angegebenen Mengen erhöht oder reduziert werden müssen, vergewissern sie sich, dass die Anteile laut Rezept übereinstimmen. Um das beste Brot backen zu können, müssen die nachstehenden Anweisungen bezüglich den Mengen gefolgt werden.

- Flüssigkeiten / Mehl: Muss weich und leicht zum Kneten geeignet sein, aber nicht zu fein. Mit langsamen Kneten können Teigbällchen gemacht werden. Aber bei Roggen und Getreideteig ist dieses nicht möglich. Kontrollieren sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Wenn der Teig zu feucht sein sollte, fügen sie so lange Mehl hinzu, bis es entsprechend geformt werden kann. Wenn der Teig zu trocken ist, fügen sie beim Kneten ein Löffel Wasser hinzu.
- Auswechseln der Flüssigkeiten: Wenn sie flüssige Zutaten (z.B. Joghurt), muss die Menge der Flüssigkeiten entsprechend reduziert werden. Wenn sie Eier benutzen, füllen sie diese in den Messbecher und fügen sie dann die restlichen Flüssigkeiten auf die Eier in der entsprechenden Menge.

Wenn sie ziemlich höher vom Meeresspiegel leben (über 750 m), wird ihr Teig schneller Aufgehen. In diesem Fall wird die Hefe zu 1/2 oder 1/4 reduziert und muss nur ein halber TL hinzugefügt werden.

Es gilt das Selbe für Orte, in denen das Wasser nicht viel Kalk beinhaltet.

## 3. Zugabe der Zutaten, Bemessung und Mengen der Zutaten;

Immer erst die flüssigen und demnach die weiteren Zutaten und zu Letzt die Hefe hinzufügen. Erlauben sie nicht den Kontakt von Hefe mit den Flüssigkeiten.

- Benutzen sie für Abmessen immer denselben Mess löffel. Hierfür können sie auch ihren eigenen Mess löffel benutzen.
- Die Gramm Angaben müssen immer genau abgemessen werden.
- Für die Milliliter Bemessungen können sie den Messbecher benutzen.

Auf dem Messbecher befinden sich Massen von 30 ml bis zu 300 ml.

- Früchte, Nüsse oder Getreide, Wenn sie den weiteren Zutaten diese hinzufügen möchten, können sie dieses nach dem ertönen des Signals mit den speziellen Programmen durchführen. Wenn sie die Zutaten vorher einfügen, können diese beim Kneten zerquetscht.

#### 4. Rezepte für die Pane Deluxe automatische Brotmaschine;

Die nachstehenden Rezepte sind für Brot in diversen Größen angegeben. Das Gesamtgewicht der Zutaten darf 900 g nicht überschreiten.

Wenn im Rezept keine Stufe angegeben ist, können in diesem Programm mehr oder weniger Zutaten verwendet werden.

#### 5. Gewicht und Volumen von Brot

- In den nachstehenden Rezepten sind für Gewicht und Volumen des Brotes konkrete Zahlen angegeben. Sie werden sehen, dass Weißbrot leichter als Vollkornbrot ist. Dieses geschieht, weil weißes Mehl mehr aufgeht als andere und daher muss die Menge des Aufgehens kontrolliert werden.
- Es können trotz festen Gewichtsangaben Unterschiede vorkommen. Das reale Gewicht des Brotes hängt von der Luftfeuchtigkeit im Raum ab.
- Brot Sorten, die schwerwiegend als Weizenmehl bestehen, erreichen nach dem letzten Aufgehen ein großes Volumen und können vom Rand des Backbehälters übergehen, würden aber nicht auslaufen. Daher ist es Normal, dass der obere Teil des Teigs beim Backen dunkler wird als der untere Teil.  
Wenn sie zum Backen vom Süßen Brot das SCHNELLE Programm auswählen, müssen die Menge der Zutaten reduzieren um leichtere Brote zu backen.

#### 6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt von mehreren Faktoren ab (Wasser, Luftfeuchtigkeit, Höhe, usw.) Daher sind die Mengen in den Rezepten durchschnittliche Mengen. Wenn sie bei der ersten Durchführung des Rezeptes erfolglos sein sollten, versuchen sie erstmals zu finden wo der Fehler liegt.
- Wenn nach dem Backen ihr Brot zu hell sein sollte, können sie die Farbe mit dem Backprogramm einstellen.
- Es wird empfohlen, bevor der Nutzung der Zeiteinstellung ein Probe Brot vorzubereiten.

## BROT REZEPTE

Normales Brot			
Inhaltsverzeichnis	groß(900g)	Mittel (700 g)	klein(500g)
Wasser	330ML	280ML	190ML
Öl	2 Esslöffel	2 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	3/4 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel	1 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Mehl	4 Maßbecher	3-1/4 Maßbecher	2-1/4 Maßbecher
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Weißbrot			
Inhaltsverzeichnis	groß(900g)	mittel (700 g)	klein(500g)
Zitronen Saft	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Wasser	320ML	280ML	150ML
Öl	2 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1-1/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel	1 Esslöffel
Mehl	4 Maßbecher	3-1/4 Maßbecher	2-1/4 Maßbecher
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Vollkornbrot			
Zutaten	groß(900g)	mittel (700 g)	klein(500g)
Wasser	350ML	270ML	210ML
Öl	3 Esslöffel	2 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Milchpulver	3 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3 Maßbecher	3 Maßbecher	2 Maßbecher
Vollkornmehl	1 Maßbecher	3/4 Maßbecher	1/4 Maßbecher
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Süßbrot			
Zutaten	groß(900g)	mittel (700 g)	klein(500g)
Wasser	320ML	220ML	160ML
Öl	2 Esslöffel	1 Esslöffel	1-1/4 Esslöffel
Salz	1-1/2 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	1/2 Maßbecher	1/3 Maßbecher	1/4 Maßbecher
Milchpulver	2 Esslöffel	1-1/2 Esslöffel	1 Esslöffel
Mehl	4-1/4 Maßbecher	3-1/3 Maßbecher	2 Maßbecher
Hefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

Schnelles Brot backen	
Zutaten	370ML
wasser + eier	2 Esslöffel
Öl	1 Teelöffel
Salz	2 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel
Milchpulver	4 Maßbecher
Mehl	4 Teelöffel
Hefe	

Nudelteig	
Zutaten	
Wasser	410ML
Öl	2 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel
Mehl	4,5 Maßbecher

Teig	
Zutaten	
Wasser	410ML
Öl	2 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Milchpulver	2 Esslöffel
Mehl	4-1/2 Maßbecher
Hefe	1 Teelöffel

Brot ohne Gluten	
Zutaten	
Wasser	300ML
Zucker	3 Esslöffel
Essig	1 Teelöffel
Soja	1/3 Maßbecher
Ksantan	1 Esslöffel
Reisstärke	1 Maßbecher
Öl	3 Esslöffel
Salz	1/5 Teelöffel
Eier	3
Kartoffelmehl	2/3 Maßbecher
Maniok Mehl	1/2 Maßbecher
Milchpulver	1/2 Maßbecher
Mehl	2 Maßbecher
Hefe	2 Teelöffel

Orangen Marmelade	
Zutaten	
Orangen	3
Zitrone	1
Zucker	2 Esslöffel
Pektin	1-1/4 Maßbecher

Erdbeere Marmelade	
Zutaten	
Erdbeere	1-1/2 Maßbecher
Zitronen Saft	2 Teelöffel
Zucker	1 Maßbecher
Pektin	1 Esslöffel

**NACH DEM GEBRAUCH**

Nach dem Ablauf der Nutzungsfrist des Gerätes, schneiden den Netzstecker ab und bringen sie das Gerät Außenbetrieb.



Entsorgen sie ihr Gerät entsprechend ihren örtlichen Verordnungen bei einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

Elektrische Altgeräte dürfen nicht mit Haushaltsmüll entsorgt werden.



Entsorgen sie das Gerät in Abfallsammelstellen für Elektr. Geräte.

Das Verpackungsmaterial ihres Gerätes kann in den

Rückgewinnungstonnen entsorgt werden. Entsorgen sie diese in die Rückgewinnungstonnen.

Das Gerät entspricht den 2002/96/EC Anweisungen der WEEE.

**Transport:**

Transportieren sie ihr Gerät wenn möglich in original Verpackung und in stabiler und weichen Packung, um es beim Transport vor Schaden zu schützen.

Unser Gerät ist im Namen der Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Ticaret A.Ş von Vesta Electrical Appliance Manufacturing (Zhongshan) Co., Ltd Changmingshui, Wuguishan Town, Zhongshan City, Guangdong China, Tel:(86)756 3390584 hergestellt.

Information about the operating instructions .....	24
Liability .....	24
Notices in the operating instructions.....	24
CE Declaration of Conformity .....	25
Usage Area.....	25
Unauthorized use .....	25
Safety is Important.....	25
Safety Instructions .....	26
Accessories.....	27
Parts and Drawings .....	27
Control Panel.....	27
Unpacking and first use .....	28
CONTROL PANEL .....	28
1. DISPLAY .....	28
2. START / STOP key .....	28
3. TIMER keys .....	28
4. COLOR key .....	29
5. LOAF key.....	29
6. MENU key .....	29
CONTROL PANEL .....	30
Safety functions.....	30
BREAD BAKING MACHINE PROGRAM PHASES.....	30
1. Insert the baking tin .....	30
2. Put the ingredients .....	30
3. Select program .....	30
4. Mix and knead the dough .....	31
5. Leave the dough to rise.....	31
6. Baking.....	31
7. Warming .....	31
8. End of the program phases .....	31
Heating the appliance to make the dough rise .....	31
Cleaning and Maintenance.....	31
Questions & Answers on Baking .....	33
The dough spills over when it is left to rise.....	33
The bread rises and spills over anyway .....	33
Questions & Answers On Bread Baking Machines .....	35
Error with the prescriptions.....	36
Solutions for the problems.....	37
Remarks on the Recipes .....	37
1. Ingredients.....	37
2. Adapting the doses.....	39
3. Adding and measuring the ingredients and quantities.....	39
4. Recipes for the Pane Deluxe Automatic Bread Baking Machine.....	40
5. Bread weights and volumes .....	40
6. Baking results .....	40
RECIPIES.....	41
Waste Disposal.....	43
Dispatch.....	43

Thank you for purchasing **Fakir Pane Deluxe Automatic Bread Baking Machine** which has been designed and manufactured to give you many years of trouble-free service. You may already be familiar with using a similar product, but do please take time to read these instructions – they have been written to ensure you get the very best from your purchase.

### Information about the operating instructions

These operating instructions are intended to enable the safe and proper handling and operation of the appliance.

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.

Keep the operating instructions in a safe place. Include these operating instructions when passing the appliance on to another user.

### Liability

Fakir Elektrikli Ev Aletleri ve Dış Ticaret A.Ş. will accept no liability for damages resulting from failure to comply with the operating instructions.

Fakir Elektrikli Ev Aletleri ve Dış Ticaret A.Ş. cannot assume any liability in case the appliance is used for other purposes than its intended use or handled, repaired or serviced improperly.

### Notices in the operating instructions



#### WARNING!

Indicates notices which, if ignored, can result in risk of injury or death.



#### ATTENTION!

Indicates notices of risks that can result in damage to the appliance.



#### NOTICE!

Emphasizes tips and other useful information in the operating instructions.



**CE Declaration of Conformity**

This appliance fulfills the requirements of the Appliance and Product Safety Law (GPSG) and the EU Directives 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and 2006/95/EC "Low-Voltage Directive."

The appliance bears the CE mark on the rating plate.

**Usage Area**

This product designed for just household use. It is not suitable for Business and industry type. Otherwise it will be accepted as "out of warranty conditions" by our Authorized Services.

**Unauthorized use**

The examples of unauthorized use listed here can result in malfunctions, damage to the appliance or personal injury:

This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or by persons lacking in experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the appliance.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Electric appliances are not toys for children! Therefore, use and store the appliance away from the reach of children. Children do not recognize the danger involved with handling an electric appliance. Do not let the power cord dangle from the appliance.. Keep packaging films away from children - danger of suffocation!

**Safety is Important**

For yours and others safety please read the instructions before using the appliance. Please keep this instruction in a safe place for the further use. If you pass the appliance on, pass on the instructions too. Remove all packaging, but keep it until you are satisfied that the appliance is working.

This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capacities or by persons lacking in experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the appliance.

### Safety Instructions

Read all the instructions in the manual and follow them carefully!

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces, Use oven cloths! The bread making machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Keep your eye on the appliance when children around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.
4. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happen to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
5. The use of accesories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purposes.
6. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during kneading of a thick dough. This is especially important when using the preprogram function and the appliance is not being watched. In the case of extremely smooth counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.
7. The bread making machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
8. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example that children may grab it.
9. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stove top or a oven.
10. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids!
11. Never remove the baking tin while the appliance is still working.
12. Do not fill the baking tin with an amount of ingredients greater than that required by the recipe! If this should happen, bread will not bake evenly or the dough will overflow. Follow the instructions carefully.
13. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
14. Never cover the appliance with towels or other materials during use! The heat and steam must be free to escape. Danger of fire if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.
15. Before trying to bake a given type of bread overnight, try to recipe first while keeping an eye on it to make sure that the doses of ingredients are correct, heat the dough is not too thick or thin that the quantity is too much and the hence risk is overflowing.
16. The appliance has a heat-insulated cool touch housing. The metal part become hot during use. Leave the appliance to cool before putting it away.

**Accessories:**

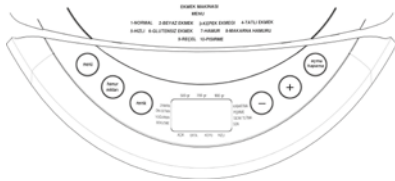
- 1 measuring spoon
- 1 measuring beaker

**Parts and Drawings**

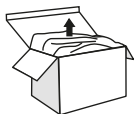
- A- Cover, removable
- B- Viewing Point
- C- Vent
- D- Baking tin.
- E- Kneading pegs
- F- Baking compartment
- G- Control Panel
- H- Stainless steel casing
- I- Lateral vent

450 W  
220-240 V  
50/60Hz  
Class: I

- 1. Normal
- 2. Beyaz Ekmek
- 3. Kepek Ekmeği
- 4. Tatlı
- 5. Hızlı
- 6. Glutensiz
- 7. Hamur
- 8. Makarna Hamuru
- 9. Reçel
- 10. Pişirme

**Control Panel**

1. LCD display it shows information on the desired program number, baking level and bread weight (indicated by an arrow and the time.)
  2. START/ STOP key To start and stop the program
  3. TIMER keys To set the program timer.
  4. COLOR key To start the desired level of browning.
  5. LOAF key To set 3 weight levels as described below.
  6. MENU key To select the programs described in the bread baking machine programs
- This appliance is designed to work with 450 W 230V AC / 50Hz Voltage. Using the appliance with different voltage may give damage to it. Usage life 10 years.



## Unpacking and first use



### WARNING!

Benutzen keinesfalls ein Beschädigtes Gerät.



### NOTICE!

Keep the packaging for storage and future transports (e.g. for moves, service).

## CONTROL PANEL

### 1. DISPLAY

This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. "1 3:25" appears on the display. The "1" specifies which program has been chosen and the "3:25" is the length of the program. The position of two markings shows the degree of browning that has been selected and the weight. The basic setting after switching the appliance on is "superior weight" and "medium browning level". During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively. Other parts of the programme such as the timer, heating, kneading, pause, rising baking, keeping warm and programme end are also shown in the display.

### 2. START / STOP key

To start and stop the program. As soon as the START/STOP key is pressed, the points of the time value start to blink. Use the START/STOP key to stop the program in any moment. Keep the key pressed until a signal beep is heard. The starting position of the aforementioned start program appears on the screen. If you want to use a different programme, please select this using the MENU button before starting the programme.

### 3. TIMER keys

The following programs can be started with the timer: NORMAL (1), FRENCH (2), WHOLE WHEAT (3), SWEET BREAD (4) and DOUGH (7). The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warning time (after the end of the baking process). The maximum time delay is 12 hours and 58 minutes per programme.

It is 8.30 p.m. and the bread must be ready for the next morning by 7.00 a.m., i.e, in 10 hours and 30 minutes. Press the TIME key until 10.30 appears, that is to say the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready.

When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc. !

#### 4. COLOR key

The desired browning level is set with this key: LIGHT-MEDIUM-DARK

#### 5. LOAF key

It provides for the following settings in the various programme(see table):

LEVEL I	= for small bread weights up to 500 g
LEVEL II	= for medium bread weights up to 700 g
LEVEL III	= for large bread weights up to 900 g

#### 6. MENU key

Use this menu key to run one of the available programs described in detail in the "Bread Baking Machine Program Phases" table. Use the programs for the following specialities.

1. BASIC For white and wheat rye bread This program is used the most.
2. FRENCH For the preparation of particularly light white bread.
3. WHOLEWHEAT For wholemeal bread
4. SWEET BREAD for preparing sweet yeast dough for example
5. QUICK for faster preparation of white and mixed wheat and rye bread
6. GLUTEN FREE : For preparing gluten free bread
7. DOUGH For the preparation of dough.
8. PASTA DOUGH : For preparing pasta dough
9. JAM To cook marmelades and jams
10. BAKE To brown bread or cakes

## CONTROL PANEL

Repeat function

If there is a brief power cut of up to approximately seven minutes the programme position is stored and the machine can continue from this position when power is restored. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning.

### Safety functions

If the temperature of the appliance is still too high for a new program after using the appliance previously, E 01 will appear on the display when pressing start again and an acoustic signal is given. If this is the case, press the START/STOP key until the E 01 message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled.

The BAKING program can be started immediately even when the appliance is still hot.

## BREAD BAKING MACHINE PROGRAM PHASES

### 1. Insert the baking tin

Place the non-stick coated baking tin exactly in the middle of the base inside the baking space. When the baking tin is pressed lightly in the centre the fixing device locks into place. To remove the baking tin pull with medium force on its carrying handle.



### CAUTION!

The handle is hot after baking. Please use an oven cloth or similar item.

### 2. Put the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin, the order specified in the relevant recipe.

### 3. Select program

Select the desired program with the SELECT:ON key. Choose the level corresponding to the selected program. Then select the desired degree of browning. Use the TIME key to set the time when the program is to be started. Press the START/STOP key.

#### **4. Mix and knead the dough**

The bread baking machine mixes and kneads the automatically until it reaches the right consistency.

#### **5. Leave the dough to rise**

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

#### **6. Baking**

The bread baking machine sets the baking temperature and time automatically. If the bread is too light at the end of the baking program, use the BAKING program to let it brown more. To do so, press the START/STOP key, then select the BAKING program and start. When the desired degree of baking has been reached, stop the process.

#### **7. Warming**

Once the baking is over, the buzzer goes off to signal that the bread can be removed. The 1 hour warming time starts immediately. (Except dough menu.)

#### **8. End of the program phases**

Now remove the baking tin using an oven cloth, turn it over and if the loaf does not fall out onto the grid immediately-turn the kneading mechanism backwards and forwards a few times from underneath until the bread falls out. If the kneading hook becomes stuck in the bread, move it slightly upwards so that you can see the position of the propeller. Use a knife to cut along the propeller. You can easily remove the kneading hook.

Baking can be stopped at any time by pressing the START/STOP button. At the same time a sound is heard and control lamp goes off.

#### **Heating the appliance to make the dough rise**

The heating is switched only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating. For the first and second rising the room temperature must be above 25°C or high enough to make the dough rise without extra heating.

#### **Cleaning and Maintenance**

Before using the appliance for the first time wash the bread making machine's baking tin (never dip in the water) with a mild detergent and clean the kneading parts.

It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading pegs with heat resistant Grease before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes. Once these have cooled down clean away (polish) the grease from the baking tin with a sheet of paper towel. This operation is to be performed to protect the non-stick coating. Operation can be repeated from time to time.

After use always leave the appliance to cool before cleaning it or putting it away. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.

Before cleaning pull out the plug and leave the appliance to cool. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or ruin the coating.

Remove all the ingredients and crumb from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. Never dip the appliance in water nor fill the baking compartment with water! For easy cleaning the lid can be removed by positioning it vertically and pulling it out.

Wipe the out side of the baking tin with a moist towel. The inside of the tin can be washed with some detergent liquid. Do not leave it too long dipped in water.

Both the kneading pegs and drive shaft needs to be cleaned immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it becomes difficult to remove them afterwards. In this case fill the container with warm water and leave it to rest for 30 minutes. Then remove the kneading pegs.

The baking tin has a nonstick coating. Do not use metal objects that can scratch the surface when cleaning it. It is normal that the color of coating changes over the course of time. This change does not affect its effectiveness in any way whatsoever.

Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool and dry. Put the appliance away with the lid closed.



**Questions & Answers on Baking**

The bread sticks to the container after baking

Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking-turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading pegs before baking.

How do you avoid forming of holes in bread owing to the presence of the kneading pegs

You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. Depending on the program the display must still show a total time of approx. 1:30 hours. If you do not wish to do so, remove the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.

**The dough spills over when it is left to rise**

This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.

**Remedy:**

- Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
- Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.

**The bread rises and spills over anyway**

a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein. It happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.

**Remedy:**

add one tablespoon of wheat gluten for 500g of wheat.

b) If the bread has a tunnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:

- The water temperature was too high;
- Too much water used;
- The flour was poor in gluten
- Draft caused by opening the lid while baking.

**When can the lid of the bread baking machine be opened during the baking?**

Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added.

If the bread must have particular aspect after baking, proceed as follows before the last rising phase (Depending on the program the display must still mount to a total time of approximately 1:30 hours.) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp pre-heated knife scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.

#### **What must be done when using rye flour?**

Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises, in order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made.

The dough will rise only if one part of white flour is added four parts of rye flour without gluten.

#### **What is the gluten in flour?**

The higher the type number - the lower the gluten contents of the flour are and the less the dough will rise. The highest quantity of gluten is contained in white flour.

#### **How can fresh bread be made easier to digest?**

If a mashed boiled potato is added to the flour and kneaded in the dough the fresh bread is easier to digest.

#### **What doeses of rising agent should be used?**

For yeast and leaven which must be brought in different quantities follow the producer's instructions on the package and adapt the quantity to the amount of flour used.

#### **What can be done if the bread tastes of yeast?**

- Reduce the amount of sugar if sugar is being used. The bread will be slightly lighter.
- Add 1,5 tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
- Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

#### **Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?**

It depends on the different degree of humidity; the bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the machine moister.

Questions & Answers On Bread Baking Machines

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out off the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the total is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shaft after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOP key was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid is to be opened only if the time left on the display is more than 1:30 hours (only for programmes "1,2,3,4") Make sure that lid was closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading peg is blocked.	Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows E 01.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Press the START/STOP button until the normal programme appears. Pull out the plug. Take out the baking tin and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again.
"EEE" or a similar signal appears on the display.	Program or electronic error.	Start the test run by pulling out the plug, keeping the menu key pressed and inserting the plug again. Release the key. The menu performs a test run. Unplug again The normal program should appear on the display. If this is not the case, send the appliance to the Customer Service.

## Error with the prescriptions

Problem	Cause	Solution
The bread rises too fast	- Too much yeast, too much flour, not enough salt or several of these causes	a / b
The bread does not rise at all or not enough	- No yeast at all or too little - Old or stale yeast - Liquid too hot - The yeast has come into contact with the liquid. - Wrong flour type or stale flour - Too much or not enough liquid - Not enough sugar	a / b e c d e a / b / g a / b
The dough rises too much and spills over the baking tin	- If the water is too soft the yeast ferments more - Too much milk affects the fermentation of the yeast	f c
The bread goes down in the middle	- The dough volume is larger than the tin and the bread goes down - The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness. Warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking. - No salt or enough sugar. - Too much liquid.	a / f  c / h / i  a / b h
Heavy, lumpy structure	- Not too much flour or not enough liquid - Not enough yeast or sugar - Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients - Old or stale flour	a / b / g a / b b  e
The bread is not baked in the center	- Too much or not enough liquid - Too much humidity - Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	a / b / g h g
Open or coarse structure or too many holes	- Too much water - No salt - Great humidity, water too hot - Too much liquid	g b h / i c
Mushroom-like, unbaked surface	- Bread volume too big for the tin - Too much flour, especially for white bread - Too much yeast or not enough salt - Too much sugar - Sweet ingredients besides the sugar	a / f f a / b a / b b
The slices are uneven or there are clumps in the middle	- Bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	- The flour was not worked well on the sides during the kneading	g / i

### Solutions for the problems

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3
- f) Contact the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) in case of very humid weather remove 1- 2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4
- k) Never grease the tin!
- l) Add a tablespoon of wheather gluten to the dough.

### Remarks on the Recipes

#### 1. Ingredients

Since each ingredients plays a specific role for the succesful baking of the bread, the measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dr yor fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared imediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.

- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you would like to bake wholemeal bread with a low proportion of wheat gluten it may also be necessary to knead the bread by hand. See also the section "Questions on Baking".
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid.(up to 1/5 less)
- Leaven is dispensible with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour).Follow the instructions given in the recipes(1/2, 3/4 or 1 packet).If less leaven that requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80g for a 1kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.
- Use either the NORMAL or WHOLEWHEAT program when baking leavened bread.
- Baking ferment can be used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran is added to the dough if you want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500g of flour and increase the quantity of liquid by 1/2 tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.

## 2. Adapting the doses.

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, the basic rules below for the adapting of the ingredient doses must be following:

- Liquids / flour: the dough ought to be soft (not too soft) and easy to knead without becoming stringy. A ball can be obtained by kneading it lightly. This is not the case with heavy doughs like rye wholemeal or cereal bread. Check the dough five minutes after the kneading. If it is too moist, add some flour until the dough has reached the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading.
- Replacing liquids: when using ingredients containing liquids in a recipe (e.g. curd cheese, yogurt, etc.), the required amount of liquid must be reduced. When using eggs beat them in the measuring beaker and fill it with the other required liquid to the envisaged amount.

If you are living in a place located at a high altitude (more than 750m) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by 1/2 to 1/4 of a teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

## 3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale of 30 to 300 ml.
- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you wish to add other ingredients, you can do so in specific programs (see the "Program Phase Timing" table), when you hear the acoustic signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

#### 4. Recipes for the Pane Deluxe Automatic Bread Baking Machine

The following recipes are for various bread sizes. The total weight of the ingredients should not exceed 900 grams.

If no levels are specified in the recipe, it means that they are not envisaged in the proposed programs and that both small and large quantities can be used.

#### 5. Bread weights and volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the bread weight. You'll see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.

#### 6. Baking results

- The result of the baking depends on the on site conditions (soft water-high air humidity-high altitude-consistency of the ingredients, etc.) Therefore, the recipe indications are reference points which can be adopted. If one recipe or another does not go straight the first time, do not let yourself be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to Brown with the baking program.
- It is recommended to bake a test bread before actually setting the timing function for use overnight so that you can make the necessary change if necessary.



RECIPIES

Basic Bread Recipe(1):			
Ingredients:	Large (900 gr)	Regular (700 gr)	Small (500 gr)
Water	330ML	280ML	190ML
Oil	2 tbsp.	2 tbsp	1-1/2 tbsp
Salt	1 tsp	3/4 tsp	1/2 tsp
Sugar	2 tbsp	1-1/2 tbsp	1 tbsp
Milk powder	2tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Flour	4 cup	3-1/4 cup	2-1/4 cup
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

French Bread Recipe (2):			
Ingredients:	Large(900 gr)	Regular(700 gr)	Small(500 gr)
Lemon Juice	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Water	320ML	280ML	150ML
Oil	2 tbsp	1-1/2 tbsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	1-1/4 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	1-1/2 tbsp	1 tbsp
Flour	4 cup	3-1/4 cup	2-1/4 cup
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Whole Wheat Bread Recipe (3):			
Ingredients:	Large(900 gr)	Regular(700 gr)	Small(500 gr)
Water	350ML	270ML	210ML
Oil	3 tbsp	2 tbsp	1-1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1 tsp
White sugar	2 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Milk powder	3 tbsp	1-1/2 tbsp	2 tbsp
Flour	3 cup	3 cup	2 cup
Whole wheat flour	1 cup	3/4 cup	1/4 cup
Yeast	1tsp	1 tsp	1 tsp

Sweet Bread Recipe (4)			
Ingredients:	Large(900 gr)	Regular(700 gr)	Small(500 gr)
Water	320ML	220ML	160ML
Oil	2 tbsp	1 tbsp	1 tbsp
Salt	1-1/2 tsp	1 tsp	1/2 tsp
Sugar	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup
Milk powder	2 tbsp	1-1/2 tbsp	1 tbsp
Flour	4-1/4 cup	3-1/3 cup	2-1/2 cup
Yeast	1 tsp	1 tsp	1 tsp

Quick Bread Note:Water temperature 45°C-50°C

Ingredients	
Water+Egg	370ML
Oil	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbsp
Milk powder	3 tbsp
Flour	4 cup
Yeast	4 tsp

Pasta Dough	
Ingredients	
Water	410ML
Oil	2 tbsp
Salt	2 tsp
Flour	4,5 cup

Dough	
Ingredients	
Water	410ML
Oil	2 tbsp
Salt	2 tsp
Sugar	1 tbsp
Milk powder	2 tbsp
Flour	4-1/2 cup
Yeast	1 tsp

Gluten Free	
Ingredients	
Water	300ML
Sugar	3 tbsp
Vinegar	1 tsp
Soybean meal	1/3 cup
Xanthan	1 tbsp
Rice flour	1 ölçek
Oil	3 tbsp
Salt	1/5 tsp
Egg	3
Potato Flour	2/3 cup
Cassava Flour	1/2 cup
Milk Powder	1/2 cup
Flour	2 cup
Yeast	2 tsp

Orange Jam	
Ingredients	
Orange	3
Lemon	1
Sugar	2 tbsp
Pektin	1-1/4 cup

Strawberry Jam	
İçindekiler	
Strawberry	1-1/2 ölçek
Lemon Juice	2 çay kaşığı
Sugar	1 ölçek
Pektin	1 yemek kaşığı

**Waste Disposal**

If the service life of the device has ended, in particular if functional disturbances occur, make the worn-out device unusable by cutting through the power cable.



Dispose of the device according to the environmental regulations applicable in your country.



Electrical waste must not be disposed of together with household waste. Bring the worn-out device to a collection center. The packaging of the device consists of recycling-capable materials. Place these, sorted out according to material, in the collectors provided, so that recycling can be carried out on them. For advice on recycling, refer to your local authority or your dealer.

This appliance fulfills the requirements of the 2002/96/EC WEEE regulations.

**Dispatch:**

Carry the appliance in the original package or a similar, well-padded package to prevent damage to the appliance.

This product is produced by Vesta Electrical Appliance Manufacturing (Zhongshan) Co., Ltd Changmingshui, Wuguishan Town, Zhongshan City, Guangdong China, Tel:(86)756 3390584 on behalf of Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Tic. A.Ş.

Kullanma talimatları hakkında bilgi.....	45
Sorumluluk.....	45
Kullanma talimatları hakkında uyarılar .....	45
CE Uygunluk deklarasyonu .....	46
Kullanım Alanı .....	46
Yetkisiz kullanım.....	46
Güvenlik Önemlidir .....	46
Güvenlik uyarıları.....	47
Aksesuarlar.....	48
Parça Tanımlamaları .....	48
Kontrol Paneli .....	48
Kutuyu Açma ve İlk Kullanım.....	49
KONTROL PANELİ .....	49
1. DİJİTAL EKİRAN.....	49
2. AÇMA / KAPAMA TUŞU (START / STOP) .....	49
3. ZAMAN AYARI TUŞLARI (TIMER) .....	49
4. RENK TUŞU (COLOR).....	50
5. HAMUR MİKTARI TUŞU (LOAF) .....	50
6. MENU TUŞU (MENU) .....	50
OTOMATİK EKMEK YAPMA MAKİNESİ ÖZELLİKLERİ.....	51
Sesli Uyarı Özelliği .....	51
Tekrar özelliği .....	51
Güvenlik özellikleri.....	51
OTOMATİK EKMEK YAPMA MAKİNESİ PROGRAMI AŞAMALARI .....	51
1. Pişirme kabının takılması .....	51
2. Malzemelerin eklenmesi .....	52
3. Program seçimi.....	52
4. Hamurun karıştırılması ve yoğrulması.....	52
5. Hamurun kabarması .....	52
6. Pişirme.....	52
7. Sıcak tutma.....	52
8. Program sonu .....	52
HAMUR KABARTMAK İÇİN CİHAZIN ISITILMASI .....	53
TEMİZLİK VE BAKIM .....	53
PIŞIRMA İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR .....	54
Sorunlar için çözümler .....	58
TARİFLER .....	59
1. Malzemeler .....	59
2. Ölçülerin ayarlanması .....	60
3. Malzemelerin eklenmesi, ölçülmesi ve malzeme miktarlar .....	60
4. Pane Deluxe Otomatik Ekmek Yapma Makinesi için tarifler.....	61
5. Ekmek ağırlıkları ve hacimleri.....	61
6. Pişirme sonuçları .....	61
EKMEK TARİFLERİ.....	62
Geri Dönüşüm .....	64
Sevk.....	64

Uzun yıllar sorunsuz çalışması için tasarlanan ve üretilen Fakir Pane Deluxe Otomatik Ekmek Yapma Makinesi'ni satın almış olduğunuz için teşekkür ederiz. Benzer ürünleri kullanmaya alışık olabilirsiniz, ancak kullanma kılavuzunu okumak için lütfen zaman ayırınız. Bu kılavuz satın almış olduğunuz üründen en iyi performansı almanız için hazırlanmıştır.

### Kullanma talimatları hakkında bilgi

Bu kullanma talimatları cihazın düzgün ve güvenli bir şekilde kullanılabilmesi için düzenlenmiştir. Kendi güvenliğiniz ve diğerlerinin güvenliği için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için güvenli bir yerde saklayınız.

### Sorumluluk

Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayacak şekilde kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek bir hasar oluşması durumunda Fakir Elektrikli Ev Aletleri ve Dış Ticaret A.Ş. sorumluluk kabul etmez.

Cihazın, kendi alanı dışında bir yerde kullanılması, Fakir yetkili servislerinden başka bir yerde tamir ettirilmesi durumunda Fakir Elektrikli Ev Aletleri ve Dış Ticaret A.Ş. sorumluluk kabul etmez.

### Kullanma talimatları hakkında uyarılar



#### UYARI!

Bu işaret yaralanma ya da ölümlle sonuçlanabilecek tehlikeleri belirtir.



#### DİKKAT!

Bu işaret ürününüzün zarar görmesi ya da bozulmasına yol açabilecek tehlikeleri belirtir.



#### NOT!

Kullanım kılavuzunda önemli ve faydalı bilgileri belirtir.

**CE Uygunluk deklarasyonu**

Bu cihaz Avrupa Birliđinin 2004/108/EC Elektromanyetik Uyumluluk ve 2006/95/EC Gerilim Direktifleri'ne tamamen uygundur. Bu ürün cihaz tip etiketinde CE işareatine sahiptir.

**Kullanım Alanı**

Ürün modeli ev tipi kullanım için tasarlanmıştır. İş yeri ve sanayi tipi kullanıma uygun değildir. Aksi kullanım ile üründe oluşan herhangi bir arıza durumunda yetkili servislerimiz garanti kapsamı dışında hizmet verecektir.

**Yetkisiz kullanım**

Aşağıda belirtilen yetkisiz kullanım durumlarında, cihaz zarar görebilir ya da yaralanmaya yol açabilir;

Bu cihaz akli dengesi yerinde olmayan kişilerin ya da bu tip cihazları kullanmak için yeterli bilgisi olmayan kişilerin kullanması için uygun değildir. Bu tip kişilerin cihazı kullanmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

Cihaz bir oyuncak değildir. Bundan dolayı çocukların bu cihazı kullanmalarına izin vermeyiniz erişebilecekleri yerde tutmayınız ve cihazı çocukların yanında kullanırken daha dikkatli olunuz. Paketin içinden çıkan poşet gibi maddeleri çocuklardan uzak tutunuz. Boğulma tehlikesi mevcuttur!

**Güvenlik Önemlidir**

Kendi güvenliđinizin ve diđerlerinin güvenliđi için ürünü çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz. Bu kılavuzu ilerideki kullanımlar için güvenli bir yerde saklayınız. Eğer cihazınızı birisine veriyorsanız, kullanma kılavuzunu da veriniz. Bütün ambalajları sökünüz, fakat cihazınızın çalıştıđından emin olana kadar da ambalajları saklayınız. Bu cihaz akli dengesi yerinde olmayan kişilerin ya da bu tip cihazları kullanmak için yeterli bilgisi olmayan kişilerin kullanması için uygun değildir. Bu tip kişilerin cihazı kullanmasına kesinlikle izin vermeyiniz.

**Güvenlik uyarıları**

Kılavuzdaki tüm uyarıları dikkatlice okuyunuz ve uygulayınız.

1. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız. Fırın eldivenlerini kullanınız. Ekmek makinesi pişirme sonrasında çok sıcak olacaktır.
2. Cihazı ve kablosunu asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
3. Çocukların yanında cihazı kullandığınız zaman cihazı gözetiminizde bulundurunuz. Cihazı kullanmadığınızda ve temizleyeceğinizde fişini mutlaka prizden çekiniz.
4. Cihazı hiçbir zaman hasarlı kablo ile kullanmayınız. Cihazda herhangi bir nedenden dolayı hasar ya da arıza oluşmuş ise cihazı kesinlikle kullanmayınız. Bu durumda, gerekli olan bakım veya tamir için Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.
5. Cihazın kendisine ait olmayan aksesuarlar ile kullanımı hasara neden olabilir. Cihazı sadece kendi aksesuarları ile kullanınız.
6. Cihazı, hamur yoğurma sırasında düşmeyecek şekilde sabit bir yere koyunuz. Bu özellikle, ön program özelliklerini kullanırken ve cihaz kontrol edilemediğinde önemlidir. Kaygan yüzeylerde cihazın sabit kalabilmesi için altına ince bir plastik parça konulmalıdır.
7. Ekmek makinesi çalışırken etrafındaki diğer cisimlerden en az 10 cm uzak durmalıdır. Cihaz açık havada kullanılamaz.
8. Elektrik kablosunun sıcak yüzeylere temas etmesini, keskin köşelerden sarkmasını engelleyiniz.
9. Cihazı hiçbir zaman elektrikli ya da gazlı sıcak bir fırının üzerinde ya da yakınında kullanmayınız.
10. Cihaza, sıcak marmelat ile dolu iken daha fazla özen gösteriniz.
11. Cihaz çalışırken pişirme kabını asla çıkarmayınız.
12. Tarifte yazandan daha fazla miktarda malzemeyi pişirme kabına koymayınız. Eğer belirtilen durum olursa, ekmek eşit olarak pişmez, hamur ise kaptan taşar. Talimatlara uyunuz.
13. Metal folyo vb. maddeler pişirme sırasında cihaza konmamalıdır. Bu maddeler kısa devreye ve yangına neden olmaktadır.
14. Cihazı kullanım sırasında kumaş vb. maddeler ile sarmayınız. Cihazın ürettiği ısı ve buhar rahatça açığa çıkmalıdır. Cihazın yanıcı maddeler ya da perdelerle temas etmesi yangın riski oluşturmaktadır.
15. Ekmek pişirmeden önce, ilk olarak tariflere uygun miktarda malzeme kullanmaya çalışınız. Bu şekilde hamurun pişerken kaptan taşmasını engelleyiniz.
16. Cihazın kasası sıcağa karşı izole edilmiştir. Ancak metal yüzeyler kullanım sırasında sıcak olacaktır. Cihazı kaldırmadan önce soğumasını bekleyiniz.

**Aksesuarlar;**

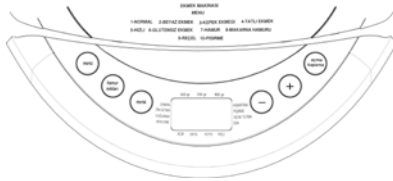
- 1 adet ölçme kaşığı
- 1 adet ölçme bardağı

**Parça Tanımlamaları**

- A- Kapak (çıkartılabilir)
- B- Kapak camı
- C- Hava kanalı
- D- Pişirme kabı
- E- Yoğurma ve karıştırma aparatı
- F- Pişirme bölümü
- G- Kontrol Paneli
- H- Paslanmaz çelik gövde
- I- Yan kanal

450 W  
220-240 V  
50/60Hz  
Sınıf: I

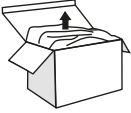
1. Normal
2. Beyaz Ekmek
3. Kepek Ekmeği
4. Tatlı
5. Hızlı
6. Glutensiz
7. Hamur
8. Makarna Hamuru
9. Reçel
10. Pişirme

**Kontrol Paneli**

1. Dijital Ekran: Seçilen programın bilgilerini, program numarasını, pişirme seviyesini ve ekmek ağırlığını gösterir.
2. AÇMA / KAPAMA Tuşu (START / STOP): Programı çalıştırır ve durdurur.
3. Zaman Ayarı Tuşları: (TIMER) Ön program zamanını ayarlar.
4. Renk Tuşu (COLOR): Ekmeğin kabuk rengini ayarlar.
5. Hamur Miktarı (LOAF): Ekmeğin gramajını 3 farklı kademede ayarlar.
6. Menu Tuşu (MENU): "Ekmek Makinesi programlarında" belirtilen programları seçer.

Bu cihaz 230V AC / 50Hz elektrik akımı 450 W ile çalışmak üzere tasarlanmıştır. Ürünü farklı bir akım ile kullanmak ürüne zarar verebilir. Kullanım ömrü 10 yıldır.





## Kutuyu Açma ve İlk Kullanım



### UYARI!

Kesinlikle hatalı bir aleti kullanmayınız.



### NOT!

Kutu ve paketleme elemanlarını ileride taşıma ihtimaline karşı saklayınız.

## KONTROL PANELİ

### 1. DİJİTAL EKРАН

Cihazın kullanıma hazır olduğunu ekrandan görebilirsiniz. Ekranda cihazın o anki programı görülür. "1 3:25" ekranda görüldüğünde, "1" seçilen program numarasını "3:25" de programın uzunluğunu gösterir. İki işaretin yeri kabuk rengini ve seçilen ağırlığı gösterir. Cihazın açılıştaki standart ayarı ağır ekmek ve normal kabuk rengine ayarlanmıştır. Kullanım sırasında programın durumu, program ilerledikçe sürenin de azaldığı ekrandan görülebilir. Cihazın zaman ayarı (timer), ısıtma, yoğurma, pişirme, sıcak tutma gibi program özellikleri de ekrandan görülebilir.

### 2. AÇMA / KAPAMA TUŞU (START / STOP)

Bu tuş, programları başlatıp durdurmak içindir. START/STOP tuşuna basıldığında, programın süresi ekranda yanıp sönmeye başlayacaktır. Programı durdurmak için istediğiniz an tuşa basabilirsiniz. Tuşa sesli uyarıyı duyana kadar basınız. Önceden belirtilen programının başlangıç noktası ekranda görülecektir. Eğer farklı bir program seçmek istiyorsanız, programı başlatmadan önce seçim tuşuna basınız.

### 3. ZAMAN AYARI TUŞLARI (TIMER)

Bu tuşlar ile pişirme süresini ayarlayarak ekmeğin hazır olmasını istediğiniz zamanı belirleyebilirsiniz. Makineyi çalıştırdığınızda ekran "1 3:25" görülecektir. Bu süre ekmeğin 3 saat 25 dakika sonra hazır olacağı anlamına gelmektedir. TIMER tuşu ile bu süreyi arttırabilirsiniz.

Örneğin saat 22:00 da cihazı kurup sabah 07:00 da ekmeğin hazır olmasını istiyorsanız süreyi 9 saate ayarlamanız gereklidir. (22:00 + 9 saa t= 07:00 9 saate pişirme süresi dahildir.) Pişirme programını seçtikten sonra süreyi ayarlayınız ve Açma/Kapama düğmesine basınız. 1, 2, 3, 4, 7 numaralı programlarda TIMER özelliği kullanılabilir. 1 saat ısınma süresi de (pişirme programının bitiminden sonra) pişirme süresine eklenmelidir. Program süresine en fazla 12 saat 58 dakika eklenebilir.

#### 4. RENK TUŞU (COLOR)

Ekmeğin kabuk rengi bu tuş ile ayarlanır. 3 kademeli ayar kullanılabilir.  
AÇIK (light) - ORTA (medium) - KOYU (dark)

#### 5. HAMUR MİKTARI TUŞU (LOAF)

Çeşitli programlardaki hamur miktarını ayarlar. 3 kademeli ayar kullanılabilir.

I	500 g'a kadar olan küçük ekmekler
II	700 g'a kadar olan orta büyüklükteki ekmekler
III	900 g'a kadar olan büyük ekmekler

#### 6. MENU TUŞU (MENU)

Otomatik Ekmek Yapma Makinesi programlarında detaylı açıklanan uygun programlardan bir tanesini çalıştırmak için bu tuşu kullanınız.

1. NORMAL: Beyaz, buğday ve çavdar ekmeği için. En çok bu program kullanılır.
2. BEYAZ EKMEK: Özellikle açık beyaz ekmeğin hazırlanmasında kullanılır.
3. KEPEK EKMEĞİ: Kepek ekmeği hazırlanmasında kullanılır.
4. TATLI: Tatlı hamur hazırlamak için kullanılır.
5. HIZLI: Buğday-çavdar karışık ekmekleri hızlı hazırlamak için kullanılır.
6. GLUTENSİZ: Glutensiz ekme hazırlamak için kullanılır.
7. HAMUR: Hamur hazırlanmasında kullanılır.
8. MAKARNA HAMURU: Makarna hamuru hazırlamak için kullanılır.
9. REÇEL: Marmelat ve reçel yapmak için kullanılır.
10. PİŞİRME: Ekmek ve keklerin pişirilmesinde kullanılır.

\* 5 numaralı programda ılık sıvılar kullanınız.

**OTOMATİK EKMEK YAPMA MAKİNESİ ÖZELLİKLERİ****Sesli Uyarı Özelliği:**

Sesli uyarı;

- Bütün program tuşlarına basıldığında,
- Normal, kepek ve tatlı ekme yapımındaki ikinci yoğurma sırasında fındık, meyve vb. malzemelerin ekleneceği zaman,
- Program sona erdiğinde, çalışacaktır.

Pişirmenin sona erdiği sırada sesli uyarı birkaç defa çalacaktır.

**Tekrar özelliği:**

Eğer kısa süreli (yaklaşık 7 dakika) bir elektrik kesintisi olursa, elektrik geldiğinde cihaz kaldığı yerden devam edecektir. Bunun için programın yoğurma işlemine gelmiş olması gerekir. Aksi takdirde, programa yeniden başlamanız gerekecektir.

**Güvenlik özellikleri:**

Eğer cihazın sıcaklığı son kullanımdan sonra tekrar çalıştırmak için çok yüksek ise, START tuşuna basıldığında ekranda E01 yazacak ve cihaz sinyal ile uyarı verecektir. Bu durumda, ekrandaki E01 uyarısı silinene kadar START/STOP tuşuna basmaya devam ediniz. E01 ekrandan silindiğinde temel ayarlar gözükecektir. Cihazı tekrar çalıştırmak için soğumasını bekleyiniz.

**OTOMATİK EKMEK YAPMA MAKİNESİ PROGRAMI AŞAMALARI****1. Pişirme kabının takılması**

Yapışmaz yüzeyli pişirme kabını pişirme bölümünün tam ortasına yerleştiriniz. Pişirme kabını yerleştirdikten sonra üstten hafifçe itip yerine oturtunuz. Geri çıkartmak için taşıma sapından çekiniz.

**DİKKAT!**

TAŞIMA SAPINI PİŞİRME İŞLEMİNDEN SONRA ÇOK SICAK OLACAĞINDAN ÇIPLAK ELLE TUTMAYINIZ. LÜTFEN, FIRIN ELDİVENİ KULLANINIZ.

## 2. Malzemelerin eklenmesi

Verilen tarife göre malzemeleri pişirme kabına ekleyiniz.

## 3. Program seçimi

İstediğiniz programı MENU tuşuna basarak seçiniz. Seçtiğiniz programa göre hamur miktarını da ayarlayınız. Ekmeğin kabuk rengini de seçiniz. Programın süresini TIMER tuşu ile belirleyiniz. START / STOP düğmesine basınız.

## 4. Hamurun karıştırılması ve yoğrulması

Ekmeğin makinesi hamuru kıvama gelene kadar otomatik olarak karıştırır ve yoğurur.

## 5. Hamurun kabarması

Son yoğurmasından sonra, ekmeğin makinesi hamurun kabarması için en uygun sıcaklığı ayarlar.

## 6. Pişirme

Ekmeğin makinesi pişirme zamanı ve ısısını otomatik olarak ayarlar. Eğer pişirme sonunda ekmeğin istediğinizden daha açık bir renkte ise, ekmeğin rengini koyulaştırmak için pişirme menüsünü kullanınız. Bunu yapabilmek için, START/STOP tuşuna basınız, pişirme programını seçiniz (10). Ekmeğin istediğiniz seviyeye ulaştığında pişirmeyi durdurunuz.

## 7. Sıcak tutma

Pişirme işlemi bitince, cihaz ekmeğin ya da spesiyalin hazır olduğunu belirten bir sesli uyarı verecektir. Bu anda 1 saatlik sıcak tutma süresi başlar. (7. programda bu özellik yoktur.)

## 8. Program sonu

Pişirme kabını fırın eldiveni kullanarak çıkartınız. Kabı ters çeviriniz. Eğer ekmeğin kendine düşmez ise, yoğurma mekanizmasını ekmeğin düşene kadar ileri geri oynatınız.

Eğer mekanizma ekmeğin içine takılmış ise hafifçe yukarı itiniz ve durumu net olarak görmeye çalışınız.

Bir bıçak yardımı ile takılan parçayı kesiniz ve yoğurma aparatını çıkartınız. Pişirme işlemi istenildiği zaman START / STOP tuşu kullanılarak durdurulabilir. Aynı anda cihaz bir uyarı sinyali verir ve kontrol lambası kapanır.

**HAMUR KABARTMAK İÇİN CİHAZIN ISITILMASI**

Isıtma sadece oda sıcaklığı 25°C'nin altında ise çalıştırılmalıdır. Eğer oda sıcaklığı 25°C'nin üzerinde ise malzemeler zaten uygun sıcaklıktadır ve ön ısıtmaya gerek yoktur. İlk ve ikinci kabartmalar için oda sıcaklığı 25°C'nin üzerinde olmalı veya ek bir ısıtma olmadan hamurun kabarması için yeterli olmalıdır.

**TEMİZLİK VE BAKIM**

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce ekmek makinesinin pişirme kabını hafif deterjanlı su ile yıkayınız ve yoğurma aparatını temizleyiniz. (Suya daldırmayınız)
- İlk kullanımdan önce pişirme kabının yapışmaz yüzeyini korumak için ısıya dayanıklı yağ ile 10 dakika boyunca ısıtılması önerilir. İşlem bitip cihaz soğuduktan sonra kaptaki kalan yağı bir bez yardımı ile temizleyiniz. Bu işlemi zaman zaman tekrar ediniz.
- Cihazı temizlemek ve saklamak için mutlaka soğumasını bekleyiniz. Cihazın soğuması yaklaşık 30 dakika sürer ve bu süre sonunda cihaz tekrar pişirme ve yoğurma için hazırdır.
- Temizlik sırasında fişi prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Hafif bir deterjan kullanınız. Asla kimyasal temizleyiciler, fırın temizleyicileri, gaz veya kaplamayı çizebilecek deterjanlar kullanmayınız.
- Kapak, kasa ve pişirme bölümündeki tüm malzemeleri ve kırıntıları nemli bir bez ile temizleyiniz.

**CİHAZI ASLA SUYA DALDIRMAYINIZ VE PİŞİRME BÖLÜMÜNÜ SU İLE DOLDURMAYINIZ!**

Daha kolay bir temizlik için cihazın kapağını dikey konuma getirip çekerek çıkartabilirsiniz.

- Pişirme kabının dışını nemli bir bez ile temizleyiniz. Kabin iç kısmının temizliğinde az miktarda sıvı deterjan kullanılabilir.
- Yoğurma kancası ve dönme milleri kullanımdan sonra hemen temizlenmelidir. Eğer yoğurma kancaları kabin içinde kalırlarsa çıkartılmaları zorlaşacaktır. Böyle bir durumda kabı sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika bekleyiniz. Daha sonra yoğurma kancasını çıkartınız.
- Pişirme kabı yapışmaz kaplamaya sahiptir. Bu yüzden kabin temizliği sırasında yüzeyine zarar verebilecek metal cisimler kullanmayınız. Kaplamanın rengi kullanım ile birlikte değişecektir. Bu değişiklik kabin etkinliğini etkilemez.
- Cihazı saklamadan önce soğuduğundan, temizlendiğinden ve kurulduğundan emin olunuz. Cihazı kapağı kapalı şekilde saklayınız.

### PIŞİRME İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR

- Ekmek piştikten sonra kaba yapıyor.

Ekmeğin soğuması için 10 dakika bekleyiniz. Kabı ters çeviriniz. Eğer gerekli ise yoğurma kancasını ileri geri oynatınız. Pişirmeden önce kabı yağlayınız.

- Ekmek içinde yoğurma kancalarından dolayı boşluklar oluşması nasıl engellenir? Hamurun son kez kabarmasından önce elleriniz ile yoğurma kancasını çıkartabilirsiniz. Programa bağlı olarak ekranda bir süre yazacaktır(yaklaşık 1 saat 30 dakika). Eğer bu şekilde yapmak istemiyorsanız, kancayı piştikten sonra çıkartabilirsiniz.
- Kabarmaya bırakıldığında hamur kaptan taşıyor.

Bu durum özellikle tariftekenden daha fazla buğday unu kullanıldığında ortaya çıkar. Çözüm;

- Un miktarını azaltınız ve diğer malzemelerin miktarlarını da ayarlayınız. Ekmek hazır olduğunda, hacmi yeterince büyük olacaktır.
- Bir servis kaşığı kadar ısıtılmış sıvı margarini hamurun üzerine sürünüz.
- Ekmek hala daha kaptan taşıyor,

Eğer ekmeğin ortasında V şeklinde bir boşluk var ise, unda yeterli miktarda glüten yok demektir. Bunun anlamı buğday az miktarda proteine sahiptir ya da un fazla nemlidir.

Çözüm;

500 g buğday için bir servis kaşığı buğday glütene ekleyiniz.

Eğer ekmeğin ortasında yuvarlak şekilli bir boşluk oluşursa, bunun nedenleri

- Su sıcaklığının çok yüksek olması,
- Çok fazla su kullanılması,
- Unda yeterince glüten olmaması,
- Pişirme sırasında kapağın açılması, olabilir.
- Pişirme sırasında ekmek makinesinin kapağı ne zaman açılabilir?

Genel olarak, yoğurma devam ettiği sürece kapağı açmak mümkündür. Bu sıralarda az miktarda un ve sıvı eklenebilir. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra kapağı açmayınız.

- Çavdar unu kullanılırken ne yapılmalıdır?

Çavdar ununda glüten bulunmamaktadır ve bu yüzden, ekmek çok az kabarrır. Daha rahat sindirilebilir bir ekmek yapmak için maya ve kepek unu eklenmelidir.

- Undaki glüten nedir?

Unun tip numarası ne kadar yüksek ise, un içindeki glüten miktarı o kadar düşük olacak ve hamur o kadar az kabaracaktır.

- Taze ekmekler nasıl daha kolay sindirilebilir hale getirilir?

Haşlanmış bir patates una eklenir ve hamurda yoğrulursa, taze ekmek o kadar kolay sindirilir.

- Ne kadar maya kullanılmalı?

Maya miktarı için kutu üstünde belirlenmiş miktarları kullanınız ve kullandığınız un miktarına göre miktarları ayarlayınız.

- Eğer ekmekten maya tadı alınıyorsa ne yapılmalı?

- Eğer şeker kullanıyorsanız, şeker miktarını azaltınız. Ekmek daha hafif olacaktır.

- Küçük ekmekler için 1,5 büyük ekmekler için 2 yemek kaşığı sirkeyi ekmeğin suyuna ekleyiniz.

- Su yerine yağlı süt kullanınız. Bu bütün tarifler için geçerlidir ve ekmeğin tazeliğini sağlar.

- Neden fırında yapılan ekmek ile ekmek makinesinde yapılan ekmeklerin tatları farklıdır?

Bu durum nem farkından kaynaklanır. Fırında yapılan ekmekler geniş pişirme alanından dolayı daha kuru pişer. Ancak ekmek makinesinde ekmekler daha nemli ortamda piştiklerinden tatlarında farklılıklar oluşur.

## PIŞİRME İLE İLGİLİ SORULAR VE CEVAPLAR

SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Hava kanallarından duman çıkıyor.	Malzemeler pişirme bölümüne ya da pişirme kabının dışına yapışıyorlar.	Fişi prizden çekiniz ve pişirme kabının dışını ya da pişirme bölümünü temizleyiniz.
Ekmek ortaya doğru çekiliyor ve orada nemleniyor.	Ekmek, pişirme ve sıcak tutma işlemlerinden sonra makine içinde fazla durmuştur.	Sıcak tutma süresi bitmeden önce ekmeği cihazdan çıkartınız.
Ekmek, pişirme kabından çıkmıyor.	Ekmeğin en alt kısmı yoğurma kancasına takılıyordur.	Pişirme işleminden sonra yoğurma kancasını temizleyiniz. Eğer gerekli ise, pişirme kabını sıcak su ile doldurunuz ve 30 dakika bekleyiniz. Daha sonra pişirme kancasını kolayca yerinden çıkartabilir ve temizleyebilirsiniz.
Malzemeler iyice karışmıyor ya da ekmeğe düzgün şekilde pişmiyor.	Yanlış program seçilmiştir.	Seçilen menüyü ve diğer ayarları kontrol ediniz. Malzemeleri kullanmadan tekrar başlayınız. Cihazın kapağı yalnızca ekran üzerindeki süre 1:30 dan fazla ise açılabilir.(Sadece 1,2,3 ve 4 nolu programlarda kullanılabilir.) Kapağın iyi kapatıldığından emin olunuz. Malzemeleri kullanmadan tekrar başlayınız. Yoğurma kancasının hamur parçaları tarafından tıkanmadığından emin olunuz. Bunun için pişirme kabını çıkartınız ve yoğurma kancasının dönüp dönmediğini kontrol ediniz. Eğer durumun bu değilse, Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.
	Cihaz çalışırken START/STOP düğmesine basılmıştır.	
	Cihaz çalışırken kapak birkaç defa açılmıştır.	
	Cihaz çalışırken uzun bir elektrik kesintisi olmuştur.	
	Yoğurma kancası dönmemiştir.	
Cihaz çalışmıyor. Zaman sinyali kesiliyor ve ekranda E01 uyarısı gözüküyor.	Cihaz önceki pişirmeden dolayı hala daha sıcaktır.	Normal program başlayana kadar START/STOP tuşuna basınız. Fişi prizden çekiniz, pişirme kabını çıkartınız ve oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Daha sonra fişi takınız ve tekrar başlayınız.
"EEE" veya benzer bir sinyal ekranda görülüyor.	Program hatası veya elektronik hata	Cihaz testi için fişi prizden çekiniz ve menü tuşuna basılı tutarak fişi tekrar prize takınız. Tuşu bıraktığınızda menü testi başlayacaktır. Fişi tekrar çekiniz ve takınız. Ekranda normal program gözükcektir. Eğer normal program gözükmez ise, Fakir Yetkili Servisi'ne başvurunuz.



SORUN	NEDEN	ÇÖZÜM
Ekmek çok hızlı kabarıyor.	- Fazla maya ya da fazla un koyulmuş veya yeterli miktarda tuz yok,	a / b
Ekmek yeterince kabarmıyor.	- Yeterli miktarda maya eklenmemiş, - Maya taze olmayabilir, - Eklenen sıvılar (süt, su, yumurta vb.) çok sıcak, - Maya ile sıvı birbirleri ile temas etmişler, - Yanlış veya bayat un eklenmiştir, - Eklenen sıvı miktarı ya çok az ya da çok fazladır, - Yetersiz miktarda şeker eklenmiştir,	a / b e c d e a / b / g a / b
Hamur fazla kabarıp kaptan taşıyor.	- Eğer su yumuşak ise mayalanma daha iyi gerçekleşir ve hamur daha çok kabarır, - Fazla koyulan süt de daha iyi mayalanmaya neden olur,	f c
Ekmek ortaya doğru çöküyor.	- Hamur hacmi pişirme kabından daha büyüktür, - Mayalanma, suyun veya pişirme bölümünün aşırı sıcak olmasından yada aşırı nemden dolayı çok hızlı ve kısa sürmüştür. Sıcak sıvılar hamurun çabuk kabarmasına neden olur ve hamur pişirmeden önce kabın ortasına çöker, - Tuz veya şeker eklenmemiştir, - Eklenen sıvı miktarı çok fazladır,	a / f c / h / i  a / b h
Hamurda topaklanma oluyor.	- Çok fazla un ya da az miktarda sıvı eklenmiştir, - Yeterince maya veya şeker eklenmemiştir, - Malzemeler fazla konulmuştur, - Un taze olmayabilir,	a / b / g a / b b e
Ekmekğin içi pişmiyor.	- Sıvı miktarı ya çok az ya da çok fazla, - Pişirme bölümü fazla nemlidir, - Sıvı malzemeli tarifler, örn. Yoğurt.	a / b / g h g
Yarılmış ya da kaba şekil veya çok fazla boşluk oluşuyor.	- Çok fazla su eklenmiştir, - Tuz eklenmemiştir, - Pişirme bölümünün nemi çok fazla ya da eklenen su çok sıcaktır, - Çok fazla sıvı,	g b h / i c
Mantar şekilli pişmemiş yüzey oluşuyor.	- Ekmek hacmi pişirme kabı için fazla büyük, - Çok fazla un eklenmiştir, - Çok fazla maya ya da yetersiz tuz, - Çok fazla şeker eklenmiştir, - Şekerden başka tatlı malzemeler de kullanılmıştır.	a / f f a / b a / b b
Parçalar eşit değil veya ortada kümelenme oluyor.	- Ekmek yeterince soğumamıştır. (İçindeki buhar henüz çıkmamıştır.)	j
Ekmekğin kabuğu üzerinde un kalıyor.	- Yoğurma sırasında un yeterince işlenmemiştir.	g / i

**Sorunlar için çözümler**

- a) Malzemeleri düzgün şekilde ölçünüz.
- b) Malzeme ölçülerini ayarlayınız ve tüm malzemelerin eklendiğinden emin olunuz.
- c) Başka bir sıvı kullanınız veya oda sıcaklığında soğumaya bırakınız. Tarifte yazan malzemeleri sırasına uygun olarak ekleyiniz. Unun ortasını açınız ve mayayı ekleyiniz. Maya ile sıvının temas etmesine izin vermeyiniz.
- d) Sadece taze ve iyi saklanmış malzemeleri kullanınız.
- e) Malzemelerin toplam miktarını azaltınız. Belirlenen un miktarından daha fazlasını kullanmayınız. Tüm malzemeleri 1/3 oranında azaltınız.
- f) Sıvı miktarını düzeltiniz. Eğer su içeren malzemeler kullanılırsa, eklenecek sıvı ölçüsü azaltılmalıdır.
- g) Çok nemli havalarda suyu 1-2 kaşık eksik ekleyiniz.
- h) Sıcak havalarda zaman ayarını kullanmayınız. Soğuk sıvılar kullanınız.
- i) Piştikten sonra ekmeği pişirme kabından çıkarınız ve kesmeden önce 15 dakika soğuması için bekleyiniz.
- j) Maya ya da tüm malzeme miktarlarını 1/4 oranında azaltınız.
- k) Kabı asla yağlamayınız.
- l) Hamura 1 kaşık buğday glütteni ekleyiniz.

Ekmeklerinizi hazırlarken kullanılan sıcak sıvılar (su, süt vb.) mayalanmayı hızlandırır. Bunun sonucu ekmeğin yeterince kabarmamasıdır. Böyle bir durumda kullandığınız malzemenin oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz. Malzemeleri eklerken sıvılar ile mayanın temas etmesine izin vermeyiniz.

## TARİFLER

### 1. Malzemeler

Malzemeler, yapacağınız ekmeğin tadını ve şeklini belirleyeceği için, bunların ölçüleri, hangisinin hangi sırayla ekleneceği oldukça önemlidir.

- Sıvı, un, tuz, şeker ve maya gibi en önemli malzemeler hamurun ve ekmeğin başarısında önemli bir paya sahip olduklarından, bu malzemelerin kullanımında doğru ölçülere dikkat etmek gereklidir.
- Eđer hamuru çabuk hazırlamanız gerekiyorsa, ılık malzeme kullanınız. Eđer zaman ayarlayıcısını kuracaksanız, soğuk malzemelerin kullanılması tavsiye edilir. Böylece mayalanmanın erken başlaması engellenmiş olur.
- Margarin, yağ ve süt ekmeğin tadını belirler.
- Şeker miktarı % 20 düşürülerek, ekmeğin tadı bozulmadan kabuğun daha hafif ve daha ince olması sağlanabilir. Eđer ekmeğin kabuğunun daha yumuşak ve daha hafif olmasını istiyorsanız şeker yerine bal koyunuz.
- Yoğurma sırasında unda oluşan glüten ekmeğin yapısını belirler. İdeâl un %40 kepek unu ve %60 beyaz undan oluşur.
- Eđer az kepekli ya da kepeksiz bir ekmek yapmak istiyorsanız, hazırlayacağınız hamuru önceden kendinizin de karıştırması gerekir.
- Eđer ekmeğinize tahıl parçaları koymak istiyorsanız, bu tahılları bir gece önceden suda bekletiniz. Un ve sıvı miktarını 1/5 oranında azaltınız.
- Maya çavdar unu ile mutlaka kullanılmalıdır. Maya süt ve acetobacteria içerdiğinden dolayı ekmeği daha hafif yapacaktır. Konsantre maya tozları verilen tariflerde kullanılmıştır. Tariflerde verilen talimatları yerine getiriniz. Eđer belirtilenden daha az maya kullanılırsa ekmek kolayca ufalanacaktır.
- Sıvı mayalar da kullanılabilirler. Paket üzerinde verilen ölçü miktarlarını kullanınız. Sıvı maya ile ölçme bardağını kullanınız ve mayayı da tarifte verilen diđer sıvı malzemeler gibi ekleyiniz.
- Kepek mayası kuru olduğundan hamurun tazeliğini, tadını ve şekil almasını geliştirir. Çavdar mayasından daha hafiftir.
- Buğday glütene buğday proteinlerinden sağlanan doğal bir katkı maddesidir. Ekmeği daha hafif ve daha hacimli yapar. Ekmek pişme sırasında daha nadir ortaya doğru çöker ve sindirilmesi daha kolay olur.

## 2. Ölçülerin ayarlanması

Eğer ölçülerin artırılması ya da azaltılması gerekiyorsa, tarifteki oranların sağlandığından emin olunuz. En iyi ekmeği yapabilmek için, ölçülerin ayarlanmasında aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

- Sıvılar / Un: Un çok ince olmamak şartıyla yumuşak ve kolayca yoğrulabilir olmalıdır. Yavaş yoğurma ile hamur topları yapılabilir. Ancak çavdar ve tahıl ekmeklerinde bunlar yapılamaz. İlk yoğurmadan 5 dakika sonra ekmeği kontrol ediniz. Eğer hamur çok nemli ise kıvama gelene kadar un ekleyiniz. Eğer hamur çok kuru ise yoğurma sırasında bir kaşık su ilave ediniz.
- Sıvıların değiştirilmesi: Sıvı malzeme kullandığınızda (yoğurt vb.), gerekli sıvı miktarı azaltılmalıdır. Yumurta kullanırken içlerini ölçme bardağına boşaltınız ve diğer gerekli sıvıları da ekleyip istenilen seviyeye kadar doldurunuz. Eğer deniz seviyesinden çok yüksek bir yerde (750m ve daha yüksek) oturuyorsanız, hamur daha hızlı kabarmaktadır. Bu durumda maya miktarı 1/2 veya 1/4 servis kaşığı oranında azaltılarak, yarım çay kaşığına indirilmelidir. Yumuşak suya sahip yerlerde de aynıdır geçerlidir.

## 3. Malzemelerin eklenmesi, ölçülmesi ve malzeme miktarlar;

Her zaman öncelikle sıvıları daha sonra un ve diğer malzemeleri en son olarak da mayayı ekleyiniz. Mayanın sıvılar ile temas etmesine izin vermeyiniz.

- Ölçme için her zaman aynı ölçü kaplarını kullanınız. Bunun için ya ölçme kaşığını ya da kendi evinizdeki kaşıklardan birini kullanınız.
- Gram ağırlıkları tam olarak ölçülmelidir.
- Mililitre ölçümleri için ölçme bardağını kullanabilirsiniz. Ölçme bardağının üzerinde 30ml den 300ml' ye kadar bir ölçek bulunmaktadır.
- Meyve, fındık veya tahıl malzemeler, Eğer diğer malzemeleri eklemek isterseniz, bunu sadece sinyali duyduğunuz özel programlar ile yapabilirsiniz. Eğer malzemeleri önce eklerseniz, yoğurma sırasında ezileceklerdir.

#### 4. Pane Deluxe Otomatik Ekmek Yapma Makinesi için tarifler;

Aşağıdaki tarifler farklı ölçüdeki ekmekler içindir. Malzemelerin toplam ağırlığı 900 gramı aşmamalıdır.

Eğer tarifte herhangi bir seviye belirlenmemiş ise, bu programda daha az ya da daha çok malzeme kullanılabileceği anlamına gelir.

#### 5. Ekmek ağırlıkları ve hacimleri

- Aşağıdaki tariflerde ekmek ağırlığı ile ilgili kesin rakamlar vardır. Tariflerde beyaz ekmeğin, kepekli ekmekten daha hafif olduğunu göreceksiniz. Bu beyaz unun daha fazla kabarmasından kaynaklanmaktadır ve bu yüzden kabarma miktarı kontrol edilmelidir.
- Kesin ağırlık rakamlarına rağmen farklılıklar olabilir. Ekmeğin gerçek ağırlığı hazırlama sırasındaki odadaki nem miktarına bağlıdır.
- Ağırlıklı olarak buğdaydan oluşan ekmekler, son kabarmadan sonra büyük bir hacme ulaşırlar ve pişirme kabının bitiminden taşabilir ancak dökülmezler. Bu yüzden hamurun üst kısmının renginin kabın içindeki kısma göre daha koyu olması normaldir.
- Tatlı ekmekler hazırlamak için HIZLI programını seçtiğinizde malzeme miktarını azaltıp daha hafif ekmekler hazırlayabilirsiniz.

#### 6. Pişirme sonuçları

- Pişirmenin sonucu birçok faktöre bağlıdır (su, havadaki nem, yükseklik, vb.). Bu yüzden, tariflerdeki miktarlar adapte edilebilir miktarlardır. Tarifi ilk kez hazırlarken başarısız olursanız, nerede hata yaptığınızı bulmaya çalışınız ve tekrar deneyiniz.
- Eğer ekmeğiniz pişirme sonunda soluk olursa, pişirme programını kullanarak rengini koyulaştırabilirsiniz.
- Zaman ayarını kullanmadan önce ilk olarak bir tane deneme ekmeği hazırlamanız önerilir.

## EKMEK TARİFLERİ

Normal Ekmek			
İçindekiler	büyük(900gr)	orta(700gr)	küçük(500gr)
su	330ML	280ML	190ML
yağ	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı
tuz	1 çay kaşığı	3/4 çay kaşığı	1/2 çay kaşığı
şeker	2 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
süt tozu	2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
un	4 ölçek	3-1/4 ölçek	2-1/4 ölçek
maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Beyaz Ekmek			
İçindekiler	büyük(900gr)	orta(700gr)	küçük(500gr)
Limon suyu	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
su	320ML	280ML	150ML
yağ	2 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
tuz	1 çay kaşığı	1-1/4 çay kaşığı	1 çay kaşığı
şeker	2 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
un	4 ölçek	3-1/4 ölçek	2-1/4 ölçek
maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Kepek Ekmeği			
İçindekiler	büyük(900gr)	orta(700gr)	küçük(500gr)
su	350ML	270ML	210ML
yağ	3 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı
tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
beyaz şeker	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
süt tozu	3 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
un	3 ölçek	3 ölçek	2 ölçek
Kepekli un	1 ölçek	3/4 ölçek	1/4 ölçek
maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Tatlı Ekmek			
İçindekiler	büyük(900gr)	orta(700gr)	küçük(500gr)
su	320ML	220ML	160ML
yağ	2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1-1/4 yemek kaşığı
tuz	1-1/2 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
şeker	1/2 ölçek	1/3 ölçek	1/4 ölçek
süt tozu	2 yemek kaşığı	1-1/2 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı
un	4-1/4 ölçek	3-1/3 ölçek	2 ölçek
maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Hızlı Ekmek	
İçindekiler	370ML
su + yumurta	2 yemek kaşığı
yağ	1 çay kaşığı
tuz	2 yemek kaşığı
şeker	3 yemek kaşığı
süt tozu	4 ölçek
un	4 çay kaşığı
maya	

Makarna Hamuru	
İçindekiler	
su	410ML
yağ	2 yemek kaşığı
tuz	2 çay kaşığı
un	4,5 ölçek

Hamur	
İçindekiler	
su	410ML
yağ	2 yemek kaşığı
tuz	2 çay kaşığı
şeker	1 yemek kaşığı
süt tozu	2 yemek kaşığı
un	4-1/2 ölçek
maya	1 çay kaşığı

Glütensiz Ekmek	
İçindekiler	
su	300ML
şeker	3 yemek kaşığı
sirke	1 çay kaşığı
soya	1/3 ölçek
ksantan	1 yemek kaşığı
pirinç unu	1 ölçek
yağ	3 yemek kaşığı
tuz	1/5 çay kaşığı
yumurta	3
patates unu	2/3 ölçek
manyok unu	1/2 ölçek
süt tozu	1/2 ölçek
un	2 ölçek
maya	2 çay kaşığı

Portakallı Reçel	
İçindekiler	
Portakal	3
limon	1
şeker	2 yemek kaşığı
pektin	1-1/4 ölçek

Çilekli Reçel	
İçindekiler	
çilek	1-1/2 ölçek
limon suyu	2 çay kaşığı
şeker	1 ölçek
pektin	1 yemek kaşığı

**Geri Dönüşüm**

Cihazın kullanım ömrünün bitmesi halinde, elektrik kablosunu keserek kullanılamayacak hale getiriniz.

Ülkenizde mevcut bulunan yasalara göre, bu tür cihazlar için özel olarak belirlenmiş çöp kutularına cihazı bırakınız.



Elektriksel atıklar, normal çöplerle birlikte atılmamalıdır. Cihazı elektriksel atıklar için belirlenmiş çöp kutularına atınız. Cihazın paketleme elemanları geri dönüşüme uygun maddelerden üretilmiştir. Bunları geri dönüşüm çöp kutularına atınız.

Cihaz 2002/96/EC sayılı EEE yönetmeliğine uygundur.

**Sevk:**

Cihazın, orijinal ambalajında veya zarar görmesini önlemek için, iyi ve yumuşak pakette taşınması gerekmektedir.

Ürünümüz Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Ticaret A.Ş adına Vesta Electrical Appliance Manufacturing (Zhongshan) Co., Ltd Changmingshui, Wuguishan Town, Zhongshan City, Guangdong China, Tel:(86)756 3390584 tarafından üretilmiştir.



Информация об инструкции по эксплуатации.....	66
Ответственность .....	66
Предупреждение о важности соблюдения инструкций для пользователя.....	66
Декларация соответствия CE .....	67
Область использования.....	67
Несанкционированное использование .....	67
Меры по безопасности .....	67
Предупреждения по безопасности .....	68
Аксессуары .....	69
Описание деталей.....	69
Контрольная панель.....	69
Вскрытие коробки .....	70
<b>КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ</b> .....	70
1. ЦИФРОВОЙ ЭКРАН .....	70
2. Кнопка ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ (СТАРТ/СТОП):.....	70
3. ТАЙМЕР .....	71
4. КНОПКА ЦВЕТА .....	71
5. КНОПКА КОЛИЧЕСТВА ТЕСТА.....	71
6. КНОПКА МЕНЮ .....	71
<b>ХАРАКТЕРИСТИКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧКИ</b> .....	72
Особенность повторна.....	72
Характеристика безопасности:.....	72
<b>СТАДИИ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧКИ</b> .....	72
1. Размещение формы приготовления.....	72
2. Добавление ингредиентов .....	73
3. Выбрать программу.....	73
4. Размешивание и замешивание теста .....	73
5. Поднятие теста.....	73
6. Выпечка (приготовление).....	73
7. Держание в тепле.....	73
8. Конец программы.....	73
<b>НАГРЕВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПОДЪЕМА ТЕСТА</b> .....	74
<b>ОЧИЩЕНИЕ И УХОД</b> .....	74
<b>ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ</b> .....	75
Решения для проблем .....	79
<b>РЕЦЕПТЫ</b> .....	80
1. Ингредиенты.....	80
2. Регулировка количества .....	81
3. Добавление, измерение ингредиентов и количество .....	81
4. Рецепты для приготовления хлеба на автоматической хлебопечке Pane Deluxe ..	82
5. Вес хлеба и форма .....	82
6. Результат выпечки и приготовления .....	82
<b>РЕЦЕПТЫ</b> .....	83
<b>ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА</b> .....	85
Транспортировка .....	85

Благодарим за покупку автоматической хлебопечки Fakir Pane Deluxe, разработанной и изготовленной так, чтобы служить без проблем в течении долгих лет. Возможно вы пользуетесь подобными проборами, но все таки просим уделить внимание для ознакомления с инструкцией по эксплуатации. Данная инструкция подготовлена для того, чтобы обеспечить максимальную производительность приобретенного прибора.

#### **Информация об инструкции по эксплуатации**

Данная инструкция по эксплуатации оформлена для обеспечения правильной и надежной эксплуатации прибора. Для собственной безопасности и безопасности других, прежде чем начать эксплуатировать прибор, обязательно ознакомьтесь с инструкцией. Сохраните данную инструкцию в надежном месте, т.к. она может потребоваться в дальнейшем.

#### **Ответственность**

В случае возникновения поломки в результате эксплуатации прибора с нарушением приведенных в настоящей инструкции по эксплуатации правил эксплуатации, компания «Fakir Elektrikli Ev Aletleri ve Dış Ticaret A.Ş.» не несет ответственности.

В случае использования приборы в других целях, как кроме предназначения или ремонте в других местах, как кроме уполномоченного сервича «Факир», компания «Fakir Elektrikli Ev Aletleri ve Dış Ticaret A.Ş.» не принимает ответственность.

#### **Предупреждение о важности соблюдения инструкций для пользователя**



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Данный знак указывает на наличие опасности травмы или смерти.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Данный знак указывает на наличие опасности повреждения или выхода из строя аппарата.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Указывает на важные и полезные сведения в данном Руководстве.

**Декларация соответствия CE**

Данный прибор полностью соответствует электромагнитной совместимости европейских стандартов 2004/108/ЕС и директивам напряжения 2006/95/ЕС. На этикетках типа прибора, находится знак CE.

**Область использования**

Продукция разработана для бытового использования. Не подходит для эксплуатации в промышленных или рабочих целях. В случае возникновения поломки в результате использования вне области назначения, обслуживание уполномоченным сервисом проводится вне гарантии.

**Несанкционированное использование**

В случае ниже перечисленных случаев несанкционированного использования, прибор может повредиться или стать причиной ранения;

Данный прибор не подходит для использования лицами с умственными недостатками или лицами, которые не владеют достаточной информацией в области эксплуатации подобных приборов. Категорически запрещается разрешать пользоваться прибором такими лицами.

Прибор не игрушка. В связи с этим, нельзя разрешать детям играть с прибором, следует держать в местах не доступных для детей и необходимо быть внимательным во время использования прибора в присутствии детей. Держать вдалеке от детей такие предметы как пакеты. Есть опасность удушья!

**Меры по безопасности**

Для собственной безопасности и безопасности других, до того, как начнете пользоваться прибором, ознакомьтесь в инструкцией по эксплуатации. Данную инструкцию необходимо сохранить в надежном месте, т.к. она потребуется в дальнейшем. Если прибор даете другому для использования, также вместе с прибором дайте и инструкцию к нему. Открыть и убрать упаковку прибора и не выкидывать ее до тех пор, пока не убедитесь, что прибор работает без проблем. Данный прибор не подходит для использования лицами с умственными недостатками или лицами, которые не владеют достаточной информацией в области эксплуатации подобных приборов. Категорически запрещается разрешать пользоваться прибором такими лицами.

**Предупреждения по безопасности**

Внимательно прочитать и применять все приведенные в инструкции предупреждения.

1. Не дотрагиваться до горячих поверхностей прибора. Хлебопечка во время приготовления очень горячая.
2. Прибор и кабель питания категорически запрещается погружать в воду или другую жидкость.
3. При эксплуатации прибора в присутствии детей, всегда необходимо наблюдать за прибором. После использования прибора и при очищении, необходимо вынимать штепсель из розетки.
4. Категорически запрещается использовать прибор с поврежденным кабелем питания. В случае возникновения поломки по какой-либо причине, категорически запрещается пользоваться прибором. В таком случае, для проведения соответствующего ремонта или ухода, следует обратиться к уполномоченному сервису.
5. Использование аксессуаров, которые не принадлежат прибору, может привести к поломке прибора. Следует использовать прибор только с его аксессуарами.
6. Прибор необходимо разместить так, чтобы он не упал во время замешки теста. Это имеет большое значение, в особенности при использовании предварительной программой и отсутствия возможности постоянно наблюдать за прибором. Для того, чтобы прибор мог стоять неподвижно на скользкой поверхности, под прибор необходимо поместить тонкий пластик.
7. При работе хлебопечки, прибор должен стоять на расстоянии минимум 10 см от других любых предметов. Прибор не пригоден для использования на открытом воздухе.
8. Следует предотвращать свисания кабеля на острых углах и контактирования с горячими поверхностями.
9. Категорически запрещается использовать прибор на или возле электрических или газовых духовках.
10. Следует держать под наблюдением прибор, наполненный горячим вареньем.
11. При работе прибора категорически запрещается вынимать форму для приготовления.
12. Не добавлять в форму для приготовления ингредиентов в количестве, большем, чем указано в рецепте. Если добавить больше, то хлеб не будет выпечен одинаково и тесто может сбежать из формы. Соблюдайте инструкции.
13. Во время приготовления запрещается размещать в прибор такие материалы, как фольга и т.д. Такие материалы могут стать причиной короткого замыкания и пожара.
14. Во время использования прибора запрещается закрывать прибор полотенцем и т.п. Тепло и пар, производимые прибором должны свободно выходить. Контактное прибором с занавесками или горючими веществами несет риск возникновения пожара.
15. До приготовления хлеба, вначале старайтесь использовать ингредиента в указанном в рецептах количестве. Таким образом предотвратите сбежание теста.
16. Корпус прибора изолирован против температуры. Однако металлические поверхности нагреваются во время приготовления. После использования необходимо подождать пока прибор остынет полностью.

Аксессуары;

1 шт. мерной ложка

1 шт. мерный стакан

Описание деталей

A- Крышка (снимается)

B- Стекло крышки

C- Воздушный канал

D- Форма для приготовления

E- Аппарат для размешивания и замески

F- Секция приготовления

G- Контрольная панель

H- Корпус из нержавеющей стали

I- Боковой канал

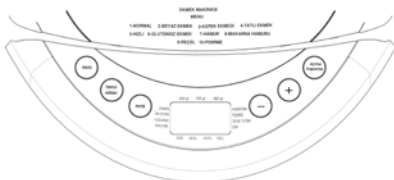
450 W

220-240

50 / 60Hz

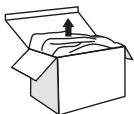
Класс: 1

1. Нормальный
2. Белый хлеб
3. Черный хлеб
4. Сладкий
5. Быстрый
6. Безглютеновый
7. Тесто
8. Тесто для макарон
9. Варенье
10. Приготовление



### Контрольная панель

1. Цифровой экран: Показывает данные выбранной программы, номер программы, стадию приготовления и вес хлеба.
2. Кнопка ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ (СТАРТ/СТОП): Запускает и останавливается программу.
3. Кнопки таймера: Регулируют время таймера предварительной программы.
4. Кнопка цвета: Позволяет регулировать цвет корочки хлеба.
5. Количество теста: Регулирует вес теста на 3-х различных уровнях.
6. Кнопка меню: Позволяет выбрать программу, указанную в «Программы хлебopечки».



### Вскрытие коробки

Перед первым использованием извлеките прибор и все аксессуары из коробки, проверьте изделие на отсутствие брака и неполадок. Если вы обнаружили брак или неполадки, не включайте прибор и обратитесь в ближайший Уполномоченный Сервисный центр фирмы Fakir.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Категорически запрещается использовать дефектный прибор.



### ПРИМЕЧАНИЕ!

Сохранить коробку и другие средства упаковки, т.к. они могут понадобиться в будущем для перемещения прибора.

## КОНТРОЛЬНАЯ ПАНЕЛЬ

### 1. ЦИФРОВОЙ ЭКРАН

Готовность для использования прибора можно увидеть на экране прибора. На экране прибора отображается установленная на тот момент программа. Если на экране видно «1 3:25»; «1» отображает выбранную программу, «3:25» отображает длину программы. Место двух знаков показывает цвет корочки хлеба и выбранный вес. При открывании прибора, срабатывает стандартная настройка прибора веса теста и цвета корочки хлеба. Во время эксплуатации прибора данные программы и уменьшение время, можно увидеть на экране. Также на экране можно увидеть такую информацию программы, как таймер, нагрев, замешивание теста, держание в тепле и т.д.

### 2. Кнопка ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ (СТАРТ/СТОП):

Данная кнопка, предназначена для запуска и остановки программы. При нажатии на кнопку СТАРТ/СТОП, время завершения программы начинает мигать на экране. Для остановки программы в любой момент, можно нажать на данную кнопку. На кнопку следует нажимать до звукового сигнала. На экране появится начальный момент установленной ранее программы. Если вы хотите выбрать другую программу, до начатия программы необходимо нажать на кнопку выбора.

### 3. ТАЙМЕР

При помощи данных кнопок, можно отрегулировать время приготовления и обеспечить готовность хлеба к нужному времени. При запуске прибора, на экране появляется «1 3:25». Это означает, хлеб будет готов через 3 часа 25 минут. При помощи кнопок таймера данное время можно увеличить. Например, если вы хотите настроить прибор в 22:00 вечера и иметь готовый хлеб в 07:00, то время нужно отрегулировать на 9 часов. (22:00 + 9 часов= 07:00 9 часов, время приготовления включительно). После выбора программы приготовления, необходимо отрегулировать время и нажать на кнопку включить/выключить. В программах номер 1,2,3,4,7 возможно использование таймера. Время нагревания 1 час необходимо прибавить к времени приготовления (после завершения программы). К времени программы максимум добавляется 12 часов 58 минут.

### 4. КНОПКА ЦВЕТА

Цвет корочки хлеба регулируется при помощи данной кнопки. Регулировка производится на 3-х различных уровнях.

### 5. КНОПКА КОЛИЧЕСТВА ТЕСТА

Регулирует количества теста в соответствии с различными программами. Совершается регулировка на 3-х различных уровнях.

I	Малый хлеб до 500 гр
II	Средний хлеб до 700 гр
III	Большой хлеб до 900 гр

### 6. КНОПКА МЕНЮ

Данная кнопка используется с целью запуска одной из программ, детальное пояснение которых приведены в разделе программы автоматической хлебопечки.

1. **НОРМАЛЬНЫЙ:** Данный режим используется при приготовления белого, обыкновенного хлеба из пшеничной или ржаной муки. В основном используется данная программа.
2. **БЕЛЫЙ ХЛЕБ:** Используется в особенности для приготовления экстра белого хлеба.
3. **ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ:** Используется с целью приготовления черного хлеба.
4. **СЛАДКИЙ:** Используется для приготовления сладкого хлеба.
5. **БЫСТРЫЙ:** Используется для быстрого приготовления пшенично-ржаного хлеба.
6. **БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ:** Используется для приготовления безглютенового хлеба.
7. **ТЕСТО:** Используется для приготовления теста.
8. **ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОН:** Используется для приготовления теста для макарон.
9. **ВАРЕНЬЕ:** Используется для приготовления варенья и мармелада.
10. **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Используется для приготовления хлеба и кексов.

\* В программе номер 5 необходимо использовать теплую жидкость.

## ХАРАКТЕРИСТИКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

Особенность звукового предупреждения:

Звуковое предупреждение;

- При нажатии на все кнопки программ,
- Во время добавки фруктов, орехов и т.п. во время второго замешивания при приготовлении обыкновенного, черного или сладкого хлеба,
- При завершении программы. После завершения программу звуковое предупреждение подает звуковой сигнал несколько раз.

### Особенность повтора:

В случае кратковременного отключения электроэнергии (не больше 7 минут), после включения электроэнергии прибор продолжает работать с момента отключения электричества. Для этого, программа должна находиться на стадии размешивания теста. В противном случае, необходимо заново начинать программу.

### Характеристика безопасности:

Если прибор слишком горячий для повторного использования, то при нажатии на кнопку СТАРТ на экране оявится E01 и подается звуковой сигнал. В таком случае, необходимо продолжать нажимать на кнопку СТАРТ/СТОП до тех пор, пока на экране не пропадет E01. После пропадания с кэране E01, появятся параметры основной настройки. Для повторного использования прибора необходимо подождать пока остынет прибор.

## СТАДИИ ПРОГРАММ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

### 1. Размещение формы приготовления

Фора для приготовления с неподгорающей поверхностью, размещается в середине секции приготовления. После размещения формы для приготовления следует слегка надавать сверху и разместить на место. Для того, чтобы снять следует потянуть за ручку для переноса формы.



**ВНИМАНИЕ!**

В СВЯЗИ С ТЕМ, ЧТО ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУЧКА ДЛЯ ПЕРЕНОСА ФОРМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ, НЕЛЬЗЯ ЕЕ БРАТЬ НЕЗАЩИЩЕННЫМИ РУКАМИ. ПОЖАЛУЙСТА ПОЛЬЗУЙТЕСЬ КУХОННЫМИ РУКОВИЦАМИ.



## 2. Добавление ингредиентов

В формы приготовления добавить ингредиенты, приведенные в рецепте.

## 3. Выбрать программу

Выбрать нужную программу воспользовавшись кнопкой МЕНЮ.

Отрегулировать количество теста в соответствии с выбранной программой. Выбрать цвет корочки хлеба. Установить время завершения программы при помощи таймера. Нажать на кнопку СТАРТ/СТОП.

## 4. Размешивание и замешивание теста

Хлебопечка автоматически размешивает и замешивает тесто до получения нужной консистенции теста.

## 5. Поднятие теста

После последней замешки, хлебопечка регулирует нужную температуру для поднятия теста.

## 6. Выпечка (приготовление)

Хлебопечка автоматически регулирует время выпечки и температуру выпечки. Если в конце выпечки хлеб имеет цвет светлей, чем хотелось бы, для того, чтобы поджарить корочку, можно воспользоваться меню приготовления. Для этого, нажать на кнопку на СТАРТ/СТОП и выбрать программу приготовления (10). При приобретении хлебом нужного цвета остановить программу.

## 7. Держание в тепле

После завершения приготовления, прибор подает звуковой сигнал, извещающий о готовности хлеба или другой специальной выпечки. С этого момента начинается время поддержания в тепле, которое длится 1 час. (в программе номер 7 данная функция отсутствует).

## 8. Конец программы

Формы приготовления вынуть воспользовавшись вилочкой. Перевернуть форму. Если хлеб сам не выйдет из формы, следует подвигать за ручку механизма смешивания теста.

Если механизм застрял внутри хлеба, необходимо слегка толкнуть вверх и посмотреть положение смесителя.

При помощи ножа отрезать застрявший кусочек и вынуть аппарат для смешивания. Операцию приготовления можно остановить в любое время при помощи кнопки СТАРТ/СТОП. Одновременно прибор подает предупредительный сигнал и выключается контрольная лампа.

### НАГРЕВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПОДЪЕМА ТЕСТА

Обогрев необходимо включать только, если температура в помещении ниже 25 С. Если температура воздуха в помещении выше 25С, значит ингредиенты и так имеют нужную температуру и предварительный обогрев не требуется. Для первого и второго поднятия теста, температура воздуха в помещении должна быть выше 25С или должна быть достаточной для поднятия теста без дополнительное обогрева.

### ОЧИЩЕНИЕ И УХОД

- До первого использования прибора формы приготовления хлебобочки следует помыть слегка мыльной водой и очистить аппарат для замешки (не погружать в воду).
- До первого использования, с целью защиты антипригарной поверхности формы, рекомендуется нагревать в течении 10 минут с теплостойким маслом. После завершения процедуры и охлаждения прибора, оставшееся масло следует удалить из формы при помощи тряпичной салфетки. Данную операцию необходимо повторять время от времени.
- Для очищения и размещения для хранения прибора, впервые очередь необходимо обязательно дождаться остывания прибора. Остывание прибора происходит в течении 30 минут и в конце этого времени прибор готов для повторного приготовления или очистки.
- Во время очистки прибора следует вынуть штепсель из розетки. Использовать легкое моющее средство. Категорически запрещается использовать абразивные моющие средства, очистители духовок, другие вещества, которые могут пацарапать покрытие.
- Влажной тряпкой очистить все остатки теста на крышке, корпусе и в части приготовления.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ ПРИБОР В ВОДУ ИЛИ НАПОЛНЯТЬ СЕКЦИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ!**

Для более легкой очистки прибора, следует привести крышки прибора в вертикальное положение и снять ее потянув.

- Вытереть влажной тряпкой наружную часть формы для приготовления. Во внутренней части корпуса можно использовать небольшое количество легкого жидкого моющего средства.
- Смеситель и вражающие валики необходимо очистить сразу же после применения. Если смесители останутся внутри формы, то их будет трудно вынуть. В таком случае, следует наполнить форму горячей водой и подождать так 30 минут. Затем вынуть смеситель.
- Форма приготовления обладает антипригарным покрытием. Поэтому во время очищения нельзя использовать металлические предметы, которые могут повредить поверхность. Цвет покрытия вместе с использованием будет меняться. Это не влияет на функции формы.
- До размещения прибора на место для хранения, следует убедиться в полном остывании, очищении и высушивании. Прибор следует хранить с закрытой крышкой.

**ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

- После готовности хлеб прилипает к форме.  
Для охлаждения хлеба необходимо подждать 10 минут. Перевернуть форму. В случае необходимости нужно подвигать ручку смесителя. До приготовления нужно смазать форму.
- Как предотвратить образование пустот внутри хлеба из смесителей?  
До последнего поднятия теста вручную можно вынуть смесители. На экране появится время в соответствии с программой (около 1 часа 30 минут). Если не хотите так делать, то можно вынуть крюки смесителя после выпечки.
- Тесто выходит за края формы.  
Это случается в основном при использовании пшеничной муки в количестве больше, указанное в рецепте.

**Решение;**

- Уменьшить количество добавляемой муки, а также других ингредиентов.  
После готовности хлеба, объем будет достаточный.
- Около одной сервисной ложки растопленного маргарина намазать сверху теста.
- Тесто все еще выходит из формы,  
Если в середине теста образовалась V-образная ямка, то в муке отсутствует достаточное количество глютена. Это означает, что пшеничная мука обладает малым количеством белков или слишком влажная.

**Решение;**

На 500 гр муки добавить 1 столовую ложку глютена.

Если внутри хлеба образуется ямка круглой формы, это может быть вызвано ниже перечисленными причинами:

- Большая температура воды,
- Большое количество использованной воды,
- Отсутствие в муке достаточного количества глютена,
- Когда можно открывать крышку хлебопечки во время приготовления?

В основном можно открывать крышку пока длится операции по замешиванию теста. В это время можно добавить немного муки и жидких ингредиентов. После завершения вымешивания теста крышку прибора открывать нельзя.

- Что нужно делать при использовании ржаной муки?  
В ржаной муке глютен отсутствует и поэтому хлеб совсем немного поднимается. Для более лучшего освоения хлеба, необходимо добавлять пшеничную муку и дрожжи.
- Что такое глютен в муке?  
Насколько выше номер типа муки, настолько ниже содержание глютена в муке и настолько меньше будет подниматься тесто.
- Как можно обеспечить более лучшее усвоение сведего хлеба?  
Вареная картошка добавляет к муке и тесто замешивается таким образом, это позволяет более просто усвоение свежего хлеба.
- Сколько нужно добавлять дрожжей?  
Количество дрожжей, необходимое для приготовления, указывается на упаковке и количество определяется в соответствии с используемым количеством муки.
- Если во вкусе хлеба чувствуется вкус дрожжей, что нужно делать?  
Если, используется сахар, то нужно уменьшить количество сахара. Хлеб станет более легким.  
В воду хлеба добавляется уксус в количестве для малого хлеба 1,5, для крупного хлеба 2 ст.ложки.  
Вместо воды использовать жирное молоко. Это можно делать во всех рецептах, что обеспечит свежесть хлеба.
- Почему отличаются вкусу приготовленного дома хлеба со вкусом хлеба, купленного в магазине?  
Это связано с влажностью воздуха помещения. В промышленных условиях выпекаемых хлеб становятся более сухими из-за большой площади выпечки. Хлеб, приготовленный в более влажной среде в хлебопечке, будет иметь другой вкус.

**ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>ПРИЧИНА</b>	<b>РЕШЕНИЕ</b>
Из воздушного канала выходит дым.	Ингредиенты прилипают в части выпечки хлеба или снаружи формы.	Следует вынуть штепсель из розетки и очистить наружность формы приготовления или раздела приготовления.
Хлеб втягивается в середину и там становится влажным.	После выпечки и времени поддержания теплоты, хлеб находился долгое время в хлебопечке.	Нужно вынимать хлеб до завершения времени держания в тепле хлеба.
Хлеб невозможно вынуть из формы.	Задевается смесительный крюк в нижней части хлеба.	После выпечки хлеба снять смесительный крюк. В случае необходимости, наполнить форму для приготовления горячей водой и дать постоять 30 минут. Затем легко снять с места крюк и очистить его.
Ингредиенты хорошо не размешиваются и хлеб не выпекается хорошо.	Выбрана неверная программа.	Проверить выбранное меню и другие настройки. Начать заново не используя ингредиенты. Крышка прибора можно открывать только если, указанное на экране время больше 1:30 (используется только для 1,2,3 и 4 программ). Следует убедиться, что крышка хорошо закрыта. Заново начать не используя ингредиенты. Следует убедиться, что смесительный крюк не закупорен тестом. Для этого, необходимо вынуть формы для приготовления и проверить поворачивается ли смесительный крюк. Если, проблема таким образом не решается, тогда необходимо обратиться в уполномоченный сервис «Факир».
	Во время работы программы нажато на кнопку СТАРТ/СТОП.	
	Во время работы программы несколько раз была открыта крышка.	
	Во время работы случилась длительное отключение электроэнергии.	
	Не вращается смесительный крюк.	
Прибор не работает. Обрывается сигнал времени и на экране горит предупреждение E01.	Прибор не остывает после предыдущего приготовления.	До нормального начала программы следует держать нажатой кнопку СТАРТ/СТОП. Вынуть штепсель из розетки, вынуть формы для приготовления и оставить сотавать при комнатной температуре. Затем вставить штепсель в розетку и запустить заново.
На экране сигнал «EEE» или другой подобный.	Ошибка программы или электронная ошибка.	Для тестирования прибора необходимо вынуть штепсель из розетки и держа нажатой кнопку меню опять вставить штепсель в розетку. При отпуске кнопки начнется тестирование. Опять вынуть штепсель и вставить в розетку заново. На экране появится нормальная программа. Если на экране не появится нормальная программа, необходимо обратиться к уполномоченному сервису «Факир».

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлеб очень быстро поднимается.	- Чрезмерное количество дрожжей или муки или недостаточное количество соли,	a / b
Хлеб достаточно не поднимается.	- Не добавлены в достаточном количестве дрожжи, - Не свежие дрожжи, - Горячие добавленные жидкие ингредиенты (молоко, вода, яйца и т.п.), - Добавлена не подходящая или старая мука, - Нехватяющее или излишнее количество добавленных жидких ингредиентов, - Недостаточное количество сахара,	a / b e c d e a / b / g a / b
Хлеб сильно поднимается и выходит за края формы.	- Если вода мягкая, процесс подъема теста пройдет лучше и тесто поднимется больше, - Излишнее количество молока вызовет более лучший подъем теста,	f c
Внутри хлеба образуется ямка.	- Объем теста больше объема формы, - Брожение тесто произошло быстро и в течении короткого времени из-за чрезмерно горячей воды или чатси приготовления или чрезмерной влажности. Горячие жидкие ингредиенты становятся причиной быстрой поднятия теста и до выпечки теста опускаются вниз посередине формы, - Не добавлены соль или сахар, - Чрезмерное количество добавленных жидких ингредиентов,	a / f c / h / i  a / b h
В тесте образуются комочки.	- Добавлено чрезмерное количество муки или малое количество жидких ингредиентов, - Не добавлены в достаточном количестве дрожжи или сахар, - Чрезмерное количество ингредиентов, - Вероятность несвежести муки,	a / b / g a / b b e
Хлеб внутри не выпекается.	- Излишнее или нехватящее количество жидких ингредиентов, - Чрезмерна влажность части приготовления, - Рецепты с жидкими ингредиентами, например йогурт.	a / b / g h g
Образуется много пустот или неровная форма.	- Добавлено излишнее количество воды, - Не добавлена соль, - Чрезмерное количество влажности в отделении приготовления или добавлена очень горячая вода, - Излишнее количество жидких ингредиентов,	g b h / i c
Образуется невыпечанная поверхность в форме гриба.	- Объем хлеба больше объема формы приготовления, - Добавлено излишнее количество муки, - Добавлено излишнее количество дрожжей или недостаточное количество соли, - Добавлено излишнее количество сахара, - Использованы и другие сладкие ингредиенты кроме сахара	a / f f a / b a / b b
Части не одинаковые и собираются в середине.	- Хлеб достаточно не охлажден (внутренний пар еще не вышел).	j
На корочке хлеба остается мука.	- Во время замешивания достаточно не размешана мука.	g / i

**Решения для проблем**

- a) Измерять количество ингредиентов правильным образом.
  - b) Отрегулировать измерение ингредиентов и убедиться в добавке всех ингредиентов.
  - c) Использовать другой жидкий ингредиент или оставить остывать до комнатной температуры. Добавить ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Муку высыпать в середину и добавить дрожжи. Следует предотвратить контактирование дрожжей с жидкими ингредиентами.
  - d) Использовать только свежие и хорошо хранимые ингредиенты.
  - e) Уменьшить общее количество ингредиентов. Не использовать муку в количестве, большем чем указанное. Уменьшить количество материалов на 1/3.
  - f) Изменить количество жидких ингредиентов. Если используются ингредиенты содержащие воду, то необходимо уменьшить количество других жидких ингредиентов.
  - g) В очень влажную погоду необходимо уменьшить количество добавляемой воды на 1-2 ложки.
  - h) В теплую и жаркую погоду нет необходимости в использовании функции предварительного обогрева. Следует использовать холодные жидкие ингредиенты.
  - i) После приготовления вынуть хлеб из емкости и до разрезания подождать 15 минут.
  - j) Уменьшить количество дрожжей или всех ингредиентов на ¼.
  - k) Никогда не смазывайте форму.
  - l) В тесто добавить 1 ложку пшеничного глютена.
- Во время приготовления хлеба используемые теплые ингредиенты (вода, молоко и т.п.) ускоряют процесс брожения. В результате этого хлеб не поднимает в нужном объеме. В таком случае необходимо обратить внимание на то, чтобы используемые ингредиенты были не теплее комнатной температуры. При добавлении ингредиентов следует остерегаться контактирования дрожжей с жидкими ингредиентами.

## РЕЦЕПТЫ

### 1. Ингредиенты

В связи с тем, что ингредиенты определяют вкус и форму хлеба, поэтому играет большое значение количество и порядок подавляемых ингредиентов.

- Такие важные ингредиенты, как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи, играют большую роль в успешном результате при приготовлении теста и самого хлеба, в связи с чем, до использования таких ингредиентов следует убедиться в правильности количества.
- Если нужно быстро приготовить тесто, следует использовать теплые ингредиенты. Если нужно воспользоваться таймером, рекомендуется использовать холодные ингредиенты. Таким образом, предотвратится ранняя закваска теста.
- Маргарин, масло и молоко определяют вкус хлеба.
- Уменьшив количество сахара на 20% можно обеспечить более тонкую и легкую корочку хлеба, при этом вкус хлеба не поменяется. Если хотите, чтобы корочка хлеба была более мягкая и легкая. Вместо сахара можно добавить мед.
- Глютен, образующийся во время смешивания теста, определяет структуру теста. Идеальная пропорция 40% отрубей (грубой муки) и 60% белая мука.
- Если вы хотите приготовить черный хлеб с небольшим количеством отрубей или хлеб без отрубей, то мука должна быть смешана до приготовления теста.
- Если хотите добавить зерновые культуры в тесто хлеба, то данные зерновые культуры необходимо замочить на ночь на день раньше. Уменьшить количество муки и жидкости на 1/5.
- Дрожжи необходимо всегда использовать с ржаной мукой. В связи с тем, что в дрожжах содержится молоко и ацетобактерии, это сделает хлеб более легким. В предоставленных рецептах использовались концентрированные сухие дрожжи. Необходимо выполнять инструкции, приведенные в рецептах. В случае использования дрожжей в меньшем, чем указанном количестве, то хлеб будет легко крошиться.
- Можно использовать жидкие дрожжи. Следует использовать в количестве, указанном на пакете. С жидкими дрожжами необходимо использовать мерный стакан и добавлять дрожжи также как и другие жидкие ингредиенты, указанные в рецепте.
- В связи с сухостью дрожжей отрубей, улучшается свежесть, вкус и форма хлеба.
- Ржаные дрожжи более легкие.
- Пшеничный глютен, является естественным веществом, образующимся и пшеничного белка. Делает хлеб более легким и объемным. В более редких случаях оседает внутри хлеба и обеспечивает более легкое усвоение.



## 2. Регулировка количества

В случае необходимости увеличения или уменьшения количества ингредиентов, следует убедиться в обеспечении приведенных в рецепте пропорций. Для приготовления самого лучшего хлеба, во время определения количества, следует обратить внимание на ниже приведенные моменты:

- Жидкость/Мука: При условии что мука не чермерно тонкая, она должна быть мягкой и легко замешиваемой. Медленным замешиванием могут быть выполнены шарики из теста. Но это невозможно в хлебе из ржи и зерна. Через 5 минут после замешки необходимо проверить тесто. Если тесто очень влажное то необходимо добавить муки до нужной консистенции. Если тесто очень сухое, то во время замешки необходимо добавить одну ложку воды.
- Изменение жидкости: При использовании жидких ингредиентов (йогурт и т.п.), необходимо уменьшить нужное количество жидкости. При использовании яиц, необходимо разбить их в мерный стакан, добавить прочие нужные жидкие ингредиенты до нужного уровня жидкости. Если вы живете в месте, находящимся очень высоко над уровнем моря (750 м и выше), тесто поднимется быстрее. В таком случае количество дрожжей необходимо уменьшить на  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{1}{4}$  мерной ложки и уменьшить до половины чайной ложки. В местах с мягкой питьевой водой, это правило также действительно.

## 3. Добавление, измерение ингредиентов и количество;

Всегда в первую очередь необходимо добавлять жидкие ингредиенты, затем муку и остальные ингредиенты и на последок дрожжи. Нельзя допускать контактирования дрожжей со жидкими ингредиентами.

- Для измерения количества ингредиентов всегда нужно использовать одинаковые мерные стаканы. Для этого следует использовать или специальный мерный стакан (ложку) или стакан (ложку), используемый дома.
- Вес, указанный в граммах, следует измерять точно.
- Для объемов в миллилитрах, можно воспользоваться мерным стаканом.

Мерный стакан разделен на от 30 мл до 300 мл.

- В случае необходимости добавления фруктов, лесных орехов или других зерновых культур, следует делать это только со специальными программами при подаче соответствующего сигнала. Если добавить такие ингредиенты раньше, то они будут измельчены и раздавлены во время замешивания теста.

#### 4. Рецепты для приготовления хлеба на автоматической хлебопечке Pane Deluxe;

Ниже приведенные рецепты приведены для хлебов различных размеров.

Общий вес ингредиентов не должен превышать 900 гр.

Если в рецепте не указан какой-либо уровень, это означает, что в данной программе можно использовать ингредиенты в большем или меньшем количестве.

#### 5. Вес хлеба и форма

- Ниже приведена точная информация о весе хлеба. В приведенных рецептах вы увидите, что белый хлеб легче, чем черный. Это связано с тем, что белая мука поднимается больше и поэтому следует контролировать подъем теста.
- Не смотря на точный вес, возможны изменения. Реальный вес хлеба зависит от влажности воздуха во время приготовления.
- Хлебы, приготовленные в основном из пшеницы, после последнего подъема, приобретают большие объемы и могут выйти за края формы для приготовления, однако тесто не вытечет. Поэтому верхняя часть теста может иметь более темный цвет, и это нормально.
- Для приготовления сладкого хлеба при выборе БЫСТРОЙ программы, можно уменьшить количество ингредиентов и приготовить более легкий хлеб.

#### 6. Результат выпечки и приготовления

Результат приготовления зависит от многих факторов (вода, влажность воздуха, высота и др). Поэтому, приведенные в рецептах количества можно подвергать изменению. При приготовлении впервые раз рецепта, в случае неуспешности результатов, постарайтесь понять что сделано не так и попытайтесь приготовить еще раз.

- Если хлеб под конец выпечки имеет блеклый цвет, можно его подрумянить воспользовавшись подходящей программой.
- До использования таймера, рекомендуется приготовить один хлеб для пробы.

## РЕЦЕПТЫ

Обычный хлеб			
Состав	Большой (900 гр)	Средний (700 гр)	Малый (500 гр)
Вода	330 мл	280 мл	190 мл
Масло	2 ст.ложки	2 ст.ложки	1-1/2 ст.ложки
Соль	1 ч.ложка	3/4 ч.ложки	1/2 ч.ложки
Сахар	2 ст.ложки	1-1/2 ст.ложки	1 ст.ложка
Сухое молоко	2 ст.ложки	1 ст.ложка	1 ст.ложка
Мука	4 мерки	3-1/4 мерки	2-1/4 мерки
Дрожжи	1 ч.ложка	1 ч.ложка	1 ч.ложка

Белый хлеб			
Состав	Большой (900 гр)	Средний (700 гр)	Малый (500 гр)
Лимонный сок	1 с.ложка	1 ч.ложка	1 ч.ложка
Вода	320мл	280 мл	150 мл
Масло	2 см.ложки	1-1/2 ст.ложки	1 ст.ложка
Соль	1 ч.ложка	1-1/4 ч.ложки	1 ч.ложка
Сахар	2 см.ложки	1-1/2 ст.ложки	1 ст.ложка
Мука	4 мерки	3-1/4 мерки	2-1/4 мерки
Дрожжи	1 ч.ложка	1 ч.ложка	1 ч.ложка

Черный хлеб			
Состав	Крупный (900 гр)	Средний (700 гр)	Малый (500 гр)
Вода	350 мл	270 мл	210 мл
Масло	3 ст.ложки	2 ст.ложки	1/1/2 ст.ложки
Соль	1 ч.ложка	1 ч.ложка	1ч.ложка
Белый сахар	2 ст.ложки	2 ст.ложки	2 ст.ложки
Сухое молоко	3 ст.ложки	1-1/2 ст.ложки	2.ст.ложки
Мука	3 мерки	3 мерки	2 мерки
Мука грубого помола	1 мерки	3/4 мерки	1/4 мерки
Дрожжи	1 ч.ложка	1 ч.ложка	1 ч.ложка

Сладкий хлеб			
Состав	Большой (900 гр)	Средний (700 гр)	Малый (500 гр)
Вода	320 мл	220 мл	160 мл
Масло	2 ст.ложки	1 ст.ложки	1-1/4 ст.ложки
Соль	1-1/2 ч.ложки	1 ч.ложки	1 ч.ложки
Сахар	1/2 мерки	1/3 мерки	1/4 мерки
Сухое молоко	2 ст.ложки	1-1/2 ст.ложки	1 ст.ложки
Мука	4-1/4 мерки	3-1/3 мерки	2 мерки
Дрожжи	1 с.ложка	1 ч.ложка	1 ч.ложка

Быстрый хлеб	
Состав	370 мл
Вода+яйца	2 ст.ложки
Масло	1 ч.ложка
Соль	2 ст.ложка
Сахар	3 ст.ложки
Сухое молоко	4 мерки
Мука	4 ч.ложки
Дрожжи	

Тесто для макарон	
Состав	
Вода	410 мл
Масло	2 ст.ложки
Соль	2 ч.ложки
Мука	405 мерки

Тесто	
Состав	
Вода	410 мл
Масло	2 ст.ложки
Соль	2 ч.ложки
Сахар	1 ст.ложка
Сухое молоко	2 ст.ложки
Мука	4-1/2 мерки
Дрожжи	1 ч.ложка

Безглютеновый хлеб	
Состав	
Вода	300 мл
Сахар	3 ст.ложки
Уксус	1ч.ложка
Соя	1/3 мерки
Ксантан	1 ст.ложка
Рисовая мука	1 мерки
Масло	3 ст.ложки
Соль	1/5 ч.ложки
Яйца	3
Картофельная мука	2/3 мерки
Маниоковая мука	1/2 мерки
Сухое молоко	1 /2 мерки
Мука	2 мерки
Дрожжи	2 ч.ложки

Апельсиновое варенье	
Состав	
Апельсины	3
Лимоны	1
Сахар	2 ст.ложка
Пектины	1-1/4 мерки

Клубничное варенье	
Состав	
Клубника	1-1/2мерки
Лимонный сок	2 ч.ложки
Сахар	1 мерка
Пектины	1 ст.ложка

## ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА



В После истечения срока службы прибора следует привести его в негодное для использования состояние путем отрезания кабеля питания.



Прибор следует выкинуть в мусорный бак, предназначенный специально для утилизации подобных приборов в соответствии с действующим законодательством в стране. Электрические отходы не должны выкидываться вместе с бытовыми отходами. Прибор необходимо выкинуть в мусорный бак, предназначенный для электрических приборов с истекшим сроком службы. Упаковка

прибора изготовлена из материала, который может быть использован для вторичной переработки. Следует выкинуть в специальный для этого контейнер.

Прибор соответствует директиве EEE за номером 2002/96/EC.

### Транспортировка

Для предотвращения повреждения прибора, следует переносить его или в оригинальной упаковке или в хорошем и мягком пакете.

Продукция изготовлена от имени компании «Fakir Elektrikli Ev Aletleri Dış Ticaret A.Ş» на производственном сооружении «Vesta Electrical Appliance Manufacturing (Zhongshan) Co., Ltd», Changmingshui, Wuguishan Town, Zhongshan City, Guangdong China, Тел.:(86)756 3390584