



# mellerware®

makes life easier

## MA BAKER III 600W Bread maker



complies with  
INTERNATIONAL  
IEC60335  
SAFETY SPECIFICATIONS



2 YEAR  
WARRANTY

Model:  
26500B

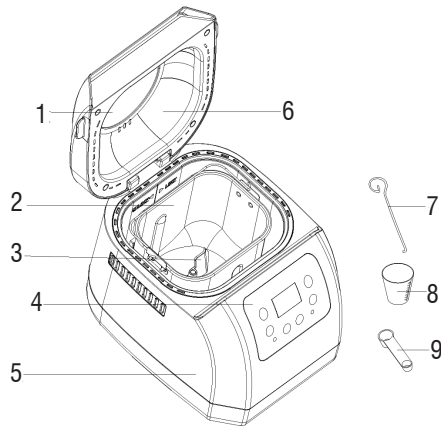
**2YEAR**  
WARRANTY  
1YEAR RETAIL &  
1YEAR EXTENDED  
Register online: [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)





## Dear customer,

Thank you for choosing to purchase a Mellerware brand product. Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.



### 1. Parts Description

- 1 Viewing window
- 2 Bread pan
- 3 Kneading blade
- 4 Control panel
- 5 Housing
- 6 Lid
- 7 Hook
- 8 Measuring cup
- 9 Measuring spoon

### 2. Safety advice and warnings!

Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident. Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

#### 2.1. Use or working environment:

- 2.1.1. Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 2.1.2. Use the appliance in a well ventilated area.
- 2.1.3. Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar items.
- 2.1.4. Keep children and bystanders away when using this appliance.
- 2.1.5. Place the appliance on a horizontal, flat, stable surface, suitable for withstanding high temperatures and away from other heat sources and contact with water.
- 2.1.6. Keep the appliance away from flammable material such as textiles, cardboard or paper, etc.
- 2.1.7. Do not place flammable material near the appliance.
- 2.1.8. Do not use the appliance in association with a programmer, timer or other device that automatically switches it on.
- 2.1.9. Do not use the appliance if the cable or plug is dam-

aged.

- 2.1.10. Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- 2.2.11. Connect the appliance to the mains power supply with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- 2.1.12. The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug.
- 2.1.13. If using a multi plug check ratings carefully as the current used by several appliances could easily exceed the rating of the multi plug.
- 2.1.14. Only use the appliance with the specific temperature control unit provided.
- 2.1.15. If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- 2.1.16. Do not use the appliance if it has fallen on the floor or if there are visible signs of damage.
- 2.1.17. Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- 2.1.18. Do not wrap the power cord around the appliance.
- 2.1.19. Do not clip or crease the power cord.
- 2.1.20. Do not allow the power cord to hang or to come into contact with the hot surfaces of the appliance.
- 2.1.21. Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- 2.1.22. The appliance is not suitable for outdoor use.
- 2.1.23. Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- 2.1.24. Do not touch the plug with wet hands.

#### 2.2. Personal safety:

- 2.2.1. **CAUTION:** Do not leave the appliance unattended during use as there is a risk of an accident.
- 2.2.2. Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.
- 2.2.3. This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- 2.2.4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 2.2.5. This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### 2.3. Use and care:

- 2.3.1. Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- 2.3.2. Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted.





- 2. 3. 3. Do not use the appliance when empty.
- 2. 3. 4. Use the appliance handle/s, to carry it or move it.
- 2. 3. 5. Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- 2. 3. 6. Do not cover the cooking surface or food with aluminium foil and other similar materials.
- 2. 3. 7. To keep the non-stick treatment in good condition, do not use metal or sharp utensils on it.
- 2. 3. 8. Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
- 2. 3. 9. Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- 2. 3. 11. This appliance should be stored out of reach of children.
- 2. 3. 13. Do not store the appliance if it is still hot.
- 2. 3. 14. Never leave the appliance unattended when in use and keep out of the reach of children, as this is an electrical appliance that reaches high temperatures and may cause serious burns.
- 2. 3. 15. Take care when handling recipients containing liquids heated in this appliance as they may boil fiercely.
- 2. 3. 16. If, for some reason, the oil were to catch fire, disconnect the appliance from the mains and smother the fire using the lid, a cover or a large kitchen cloth. NEVER WITH WATER.
- 2. 3. 17. Turn the thermostat control to the minimum (MIN) setting. This does not mean that the pan is switched off permanently.

#### 2.4. Service:

- 2.4.1. Make sure that the appliance is serviced only by suitably qualified technician, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/ accessories.
- 2.4.2. If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.
- 2.4.3. Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

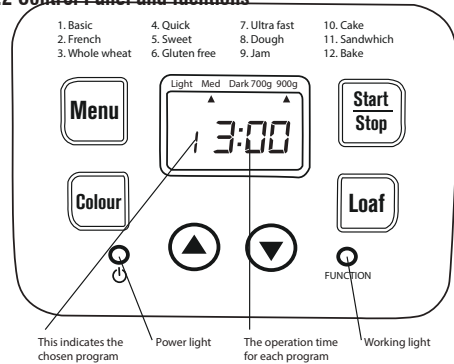
### 3. Instructions for use

#### 3.1. Before use:

- 3.1.1. Remove the appliance's protective film (if applicable).
- 3.1.2. Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- 3.1.3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
- 3.1.4. After cooling it down clean once more.
- 3.1.5. Dry all parts thoroughly and assemble them, so the appliance is ready for using.

**NOTE:** As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 900g and MEDIUM. This is the default setting.

#### 3.2 Control Panel and functions



#### START/STOP

This button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program. To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

#### PAUSE function

After procedure starts up, you can press the START/STOP button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashing on the LCD. Touch START/STOP button again or within 10 min without touching any button, the program will





continue.

## MENU

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

### Functions:

- Basic: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
- French: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
- Whole wheat: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
- Quick: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- Sweet: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
- Gluten free: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
- Ultra fast: kneading, rise and baking in a shortest time. Usually the bread is made is smaller and rougher than that made with Quick program.
- Dough: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
- Jam: boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
- Cake: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
- Sandwich: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
- Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

## COLOUR

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

## LOAF

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

## DELAY function

If you want the appliance not to start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the + or -. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread available. At first the program and degree of browning must be selected, then press “+” or “-” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

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

**Note: 1. This button is not applicable for the programs Ultra fast, Jam and Bake.**

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

## KEEP WARM

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

## MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing the Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the “START/STOP” straight to continue the program from the beginning.

## ENVIRONMENT

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

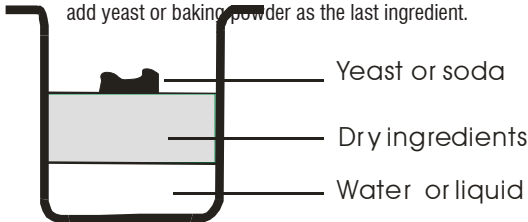


### 3.3. Warning Display

- 3.3.1. If the display shows “HHH” after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds). Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- 3.3.2. If the display shows “LLL” after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds), stop sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
- 3.3.3. If the display shows “EEO” after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected. Please check the sensor carefully by Authorized expert.

### 3.4. Making Bread

- 3.4.1. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from the bread easily. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be added first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



**Note:** the maximum quantity of flour and yeast is 560g and 2 teaspoons.

- 3.4.2. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position.
- 3.4.3. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
- 3.4.4. Press the Menu button until your desired program is selected.
- 3.4.5. Press the COLOUR button to select the desired crust colour.
- 3.4.6. Press the LOAF SIZE button to select the desired size.
- 3.4.7. Set the delay time by pressing + or - button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- 3.4.8. Press the START/STOP button to start working, and the working light comes on.
- 3.4.9. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast, Cake and Sandwich, beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It

is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

- 3.4.10. Once the process has been completed, beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
- 3.4.11. Use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

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

- 3.4.12. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
- 3.4.13. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
- 3.4.14. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.
- 3.4.15. When appliance is not in use or completely operational, unplug the power cord.

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

### 3.5 Special Instructions

- 3.5.1. For Quick program With Quick program, the bread maker can finish making a loaf within a shorter period with baking powder or soda in place of yeast. To obtain perfect quick bread, it is suggested that all liquid ingredients shall be placed at the bottom of the bread pan and dry ingredients on the top, but during the initial kneading, some dry ingredients may collect in the corners of the pan, so in order to avoid flour clumps, you may use a rubber spatula to help to knead dough.
- 3.5.2. For Ultra fast program With ultra fast program, the bread maker can finish making a loaf within shortest period, so the loaf may be a little denser in texture. For Ultra fast bread, water temperature is very critical for fermentation performance, if the water temperature is too low, the loaf will not rise to the expected size; if water temperature is too high, yeast is likely to lose activity so as to affect fermentation performance. Please note water temperature should be controlled in the range of 48—50°C, so before making Ultra fast bread, you must use a thermometer to measure water temperature.





### **3.3 Once you have finished using the appliance:**

- 3.3.1. Turn off and unplug the appliance from the mains.
- 3.3.2. Clean the appliance as described in the cleaning section.

## **4. Cleaning**

- 4.1. Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool completely before undertaking any cleaning task.
- 4.2. Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle to remove it, wipe inside and outside of pan with a damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.
- 4.3. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approximately 30minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a damp cloth.
- 4.4. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
- 4.5. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
- 4.6. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.
- 4.7. Clean the appliance with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. CAUTION! Do not immerse electrical parts of the pan in any liquid.
- 4.8. Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- 4.9. Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

## **5. Anomalies and repair**

- 5.1. Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise.
- 5.2. If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.





## 6. TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade 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 button 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	Never open the lid frequently, unless it is necessary, such as adding ingredients. And 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 blade is blocked	Check that the kneading blade isn't blocked by grains, etc. Pull out the baking pan 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 display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.
The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
	or several of these causes	
The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
	old or stale yeast	e
	liquid too hot	c
	the yeast has come into contact with the liquid	d
	wrong flour type or stale flour	e
	too much or not enough liquid	a/b/g
	not enough sugar	a/b
The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more	f
	too much milk affects the fermentation of the yeast	c





Problem	Cause	Solution
The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
	The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	c/h/i
Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	a/b/g
	not enough yeast or sugar	a/b
	too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	b
	old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf falls in before baking	e
	no salt or not enough sugar	
too much liquid		
The bread is not baked in the center	too much or not enough liquid	a/b/g
	too humid	h
	recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Open or coarse structure or too many holes	too much water	g
	no salt	b
	water too hot	h/i
	too much liquid	c
Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	a/f
	too much flour, especially for white bread	f
	too much yeast or not enough salt	a/b
	too much sugar	a/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

- a. Measure the ingredients correctly.
- b. Adjust the ingredient dose and check that all the ingredients have been added.
- c. Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d. Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e. Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- f. Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the 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 pan 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 pan!
- l. Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.







# Bread making made simple

## Introduction to bread ingredients

- **All purpose flour/plain flour:**

All purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours specially suited for making cakes. This type of flour should be used for the recipes in the “cake/quick bread section”.

- **Strong white flour/bread flour:**

Bread flour is a high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater suitability for kneading. Bread flour typically has a higher gluten concentration than all types of all purpose flour however, depending on different milling practices, this may vary. Strong plain flour or bread flour are recommended for use with this breadmaker.

- **Whole wheat flour/wholemeal flour:**

Whole wheat flour/wholemeal flour is milled from the entire wheat kernel which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients when compared to white flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this whole wheat flour/wholemeal flour can be mixed with Bread flour or strong plain flour to produce a high light textured bread.

- **Self-raising flour:**

Self-raising flour contains unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use.

- **Bran:**

Bran (unprocessed) and Wheat Germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from flour by sifting or bolting. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

- **Oatmeal:**

Oatmeal comes from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavour and texture.

- **Yeasts (active dry yeast)**

Yeast through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make the bread rise. The yeast must be able to feed on the sugar and flour's carbohydrates in order to produce this gas. Fast action granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically three different types of yeast available, fresh, traditional dry active and fast action. It is recommended that fast action yeast be used. Fresh or compressed cake yeast is not recommended as they will produce poor results. Store yeast according to manufacturers instructions. Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Once a packet of yeast

is opened it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used. The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:

- Place half a cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- Stir 1 tsp. of sugar into the water then
- sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
- Place bowl or cup in a warm area and allow it to sit for 10 minutes undisturbed
- The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, discard mixture and start again with another packet of dried yeast

- **Sugar:**

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for the yeast as it is part of the fermentation process. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as the yeast will not react properly with it.

- **Salt:**

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, and also for the colour of the crust that develops during baking. Salt also limits the growth of yeast. The amounts shown in the recipes should not be increased. For dietary reasons it may be reduced, however, your baking may suffer.

- **Liquids/milk:**

Liquids such as milk or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve the flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Some recipes call for juice (orange, apple, etc) to be added as a flavour enhancer. Note: For most recipes we suggest the use of dry skimmed milk.

- **Eggs:**

Eggs add richness and a velvety texture to bread doughs and cakes.

- **Sunflower oil:**

‘Shortens’ or tenderises the texture of yeast breads. Butter or margarine can be used as a substitute. If butter or margarine is used directly from the refrigerator it should be softened for easier blending during the mixing cycle.

- **Baking powder:**

Baking powder is a raising agent used in cakes. This type of raising agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works when liquid ingredients





are added.

- **Bicarbonate of soda:**

Bicarbonate of soda is another raising agent not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process.

### **Ingredient measurement**

One of the most important steps for making good bread is utilizing the proper amount of ingredients.

It is strongly suggested to use the measuring cup and measuring spoon to obtain accurate amounts, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently with a blade to ensure accurate measurements.

### **Ingredient sequence**

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch the salt. When you use the delaying function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.





# Recipes

All of the following recipes use this same general method:

- 1 Measure ingredients into baking pan.
- 2 Use tepid water 21-28°C.
- 3 Insert baking pan securely into unit, close lid.
- 4 Select appropriate bread setting.
- 5 Push start button.
- 6 When bread is done, remove pan from unit using oven mitts.
- 7 Remove bread from baking pan, (and kneading blade from bread if necessary).
- 8 Allow to cool before slicing.

## 1 Recipes for basic breads

Basic white bread	450g	700g	900g
Water	¾ cup	1 ⅛ cup	1 ½ cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sugar	1 ¼tbsp	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½tsp
Use setting	1 Basic	1Basic	1 Basic

\*Use 680g loaf size setting for 450g loaf

Softgrain bread	700g	900g
Water	1 ⅛ cup	1 ½ cups
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	¼tsp	2 tsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 ¼tsp	1 ¼ tsp
Use setting	1Basic	1 Basic

Brown loaf	450g	700g	900g
Water	¾cup	1 cup	1 ½ cups
Skimmed milk powder	1 ½tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 ½tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ½tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong brown bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Use setting	1 Basic	1Basic	1 Basic

\*Use 680g loaf size setting for 450g loaf

Italian herb bread	700g	900g
Water	1 ⅛ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	2 ½ tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Dried marjoram	1 ½ tsp	2 tsp
Dried basil	1 ½ tsp	2 tsp
Dried thyme	1 ½ tsp	2 tsp
Fast action yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

Cheese & onion bread	700g	900g
Water	1 cup	1 ¼ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	½ tsp	1 tsp
Onion granules	1 ½ tbsp	2 tbsp
Mature grated cheddar cheese	1 cup	1 ½ cups
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 ½ tsp	1 ¾ tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

Raisin bread	700g	900g
Water	1 ¼ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	3 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	3 tbsp	4 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Cinnamon	¾ tsp	1 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 ½ tsp	2 tsp
Raisins*	⅝cup	¾cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

\* Add the fruit when the beeper sounds.

Sun-dried tomato loaf	700g	900g
Water	1 cup	1 ⅓ cups
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Dried mixed herbs	1 ½ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Sun-dried tomatoes	¾cup	½ cup
Use setting	1 Basic	1 Basic





Malt loaf	700g	900g
Water	1 cup	1 1/4 cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Sunflower oil	2 tsp	3 tbsp
Black treacle	1 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3 cups	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp
Sultanas*	1/2 cup	3/4 cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

\* Add the fruit when the beeper sounds

## 2 Recipes for french bread

French bread	450g	700g	900g
Water	3/4 cup	1 cup	1 1/4 cup
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sugar	3/4 tbsp	1 tbsp	1 1/4 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Use setting	2 French	2 French	2 French

\*Use 700g loaf size setting for 450g loaf

## 3 Recipes for wholewheat breads

Wholewheat bread	450g	700g	900g
Water	3/4 cup	1 1/8 cup	1 5/8 cup
Skimmed milk powder	1 tbsp	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong wholemeal bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Vitamin C tablet (crushed)	-	1x100mg	1x100mg
Use setting	3 Wholewheat		

\*Use 700g loaf size setting for 450g loaf

Granary loaf	700g	900g
Water	1 1/8 cup	1 5/8 cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2 1/2 tbsp	5 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 tsp
Vitamin C tablet	-	1 x 100mg
Use setting	3 Wholewheat	

## 4 Recipes for quick setting

Banana and nut bread	900g
Ingredients group 1	
Butter (melted)	2 tbsp
Milk	1 tbsp
Mashed banana	1 cup
Egg	1
Walnuts (chopped)	1/2 cup
Lemon rind	1 tsp

Ingredients group 2	
Plain flour	1 1/2 cup
Bicarbonate of soda	1/2 tsp
Baking powder	1/4 tsp
Sugar	1/2 cup
Salt	1/4 tsp
Use setting	4 Quick

### Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Mix group 2 together in a second bowl.
- 3 Pour mixture into breadpan.

Porridge oats bread	900g
Milk	1 cup
Eggs (beaten)	2
Sunflower oil	1/2 tsp
Golden syrup	2 tbsp
Sugar	1/4 cup
Salt	1 tsp
Plain flour	2 cups
Porridge oats	1 cup
Baking powder	1/2 tsp
Bicarbonate of soda	1/2 tsp
Use setting	4 Quick

## 5 Sweet

Mixed fruit loaf	450g	700g	900g
Water	3/4 cup	1 1/8 cups	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	5 tbsp	1/4 cup	1/2 cup
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Nutmeg	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Dried mixed fruit †	1/4 cup	1/2 cup	2/3 cup
Use setting	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

\* Use 700g loaf size setting for 450g loaf

† Add the fruit when the beeper sounds





Chocolate bread	700g	900g
Water	1 cups	1½ cups
Egg (beaten)	1 medium	1 medium
Skimmed milk powder	1 tbsp	1½ tbsp
Sunflower oil	1 tbsp	1½ tbsp
Sugar	½ cup	¾ cup
Salt	½ tsp	1 tsp
Walnuts (chopped) *	¼ cups	-
Strong white bread flour	2½ cups	3 cups
Cocoa powder	½ cup	¾ cup
Fast action yeast	1 tsp	1½ tsp
Use setting	5 Sweet	5 Sweet

\* Add the walnuts when the beeper sounds

## 6 Recipes for Fastbake I

Fastbake small white	900g
Water	270ml
Strong white bread flour	3 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	4 tsp
Sunflower oil	4 tbsp
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	6 Fastbake

## 7 Recipes for Fastbake II

Fastbake large white	900g
Water	360ml
Strong white bread flour	4 cups
Skimmed milk powder	3 tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	5 tsp
Sunflower oil	5 tbsp
Fast action yeast	3½ tsp
Use setting	7 Fastbake

## 8 Recipes for dough

White bread rolls	
Water	1¼ cups
Skimmed milk powder	1 tbsp
Butter melted	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Strong white bread flour	3¼ cups
Fast action yeast	1½ tsp
Use setting	8 Dough

### Method

- 1 Knead and shape the dough into 6 rolls
- 2 Place on a greased baking tray
- 3 Brush lightly with melted butter
- 4 Cover for 20-25 minutes
- 5 Allow to rise until they are double in size and glaze
- 6 Bake for approx 15-20 minutes at 190°C

### Wholewheat bread rolls

Water	1¼ cups
Skimmed milk powder	2 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Brown sugar	1 tbsp
Salt	1½ tsp
Strong wholewheat bread flour	3¼ cups
Fast action yeast	1½ tsp
Use setting	8 Dough

### Method

Follow method given for white rolls.

### Hot cross buns

Water	1 cup
Butter (melted)	¼ cup
Sugar	¼ cup
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	3¾ cups
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	¼ tsp
Raisins	1 cup
Fast acting yeast	3 tsp
Use setting	8 Dough

### Method

- 1 Divide into 8-12 pieces. Shape and flatten slightly.
- 2 Glaze with egg and milk (but not the cross).
- 3 Cover and allow to rise for 30 minutes.
- 4 Bake in oven 375°F (190°C) for 16-18 minutes.





### Pizza base

Water	1 cup
Butter (melted)	1 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> cups
Fast action yeast	1 tsp
Use setting	8 Dough

#### Method

- 1 Pre-heat oven.
- 2 Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- 3 Cover for 15 minutes and allow to rise.
- 4 Add your desired topping.
- 5 Bake at approx 200°C until golden brown.

## 9 Recipes for jams

### Marmalade

Juice from oranges	3 medium
Rind of oranges grated	2
Preserving sugar	1 cup
Water	1 tbsp
Pectin if needed	2 tsp
Use setting	9 Jam

#### Comments

- Warm the jars before filling.
- Use extra bake time if needed according to set of the marmalade and the size of the oranges.
- Remove the paddle with tongs before pouring the marmalade into the jars.
- Do not lift the lid during mixing.
- Seville oranges should be used for marmalade but are only available in January. If using other oranges pectin will be needed to firm up the marmalade.
- This recipe will fill approximately 1 medium (400g) jar.

### Raspberry and apple jam

Raspberries, frozen, measured before defrosting	2 cups
Chopped baking apples (peeled and cored)	1 cup
Preserving sugar	1 cup
Lemon juice	3 tbsp
Use setting	9 Jam

#### Comments

- Warm the jars before filling.
- Use tongs to remove the paddle before pouring the jam into prepared jars.
- Do not open lid during mixing.

## 10 Recipes for cakes

### Standard cake mix

Ingredients group 1	
Butter (melted)	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> cup
Vanilla essence	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp

#### Ingredients group 2

Plain flour	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> cup
Baking powder	2 tsp
Caster sugar	1 cup

Use setting	10 Cake
-------------	---------

#### Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Sieve group 2 together in a second bowl.
- 3 Combine groups 1 and 2 together until mixed.
- 4 Pour mixture into breadpan.

### Mixed fruit cake

Ingredient group 1	
Butter (melted)	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> cup
Vanilla essence	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> tsp
Eggs	3
Lemon juice	2 tsp
Dried mixed fruit	<sup>5</sup> / <sub>8</sub> cup

#### Ingredient group 2

Plain flour	1 <sup>5</sup> / <sub>8</sub> cups
Baking powder	2 tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> tsp
Ground nutmeg	<sup>1</sup> / <sub>4</sub> tsp

Use setting	10 Cake
-------------	---------

#### Method

Follow method given for standard cake mix.





## 11 Recipes for sandwich breads

Sandwich loaf	700g	900g
Water	260ml	1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups
Soft margarine or butter	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Salt	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

Softgrain sandwich loaf	700g	900g
Water	260ml	1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> cups
Butter (melted)	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Salt	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> tbsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

### Gluten Free Breads:

We understand the importance of a staple food such as bread in a gluten intolerant individuals diet. Realising that there are breadmakers on the market that do not deliver a suitable Gluten Free loaf, our objective, with the advanced technology of the Ma-Baker, was to develop recipe's that produced a real result. So all you have to do is simply add the ingredients, press a button and leave the rest up to the Ma-baker. Baking a successful Gluten Free loaf takes practice and a better understanding of the different ingredients. In order to help you along the path to a perfect Gluten Free loaf we have included some handy hints and ingredient information that you should read before attempting to bake your Gluten Free loaf.

### Handy Hints:

- For optimum results carefully follow the instructions for each recipe.
- All the Gluten Free breads can be frozen and will keep well.
- To ensure that all the ingredients have combined sufficiently, you may need to assist the kneading process. When baking your first few loaves you should inspect the dough texture approximately 5 minutes into the kneading process. If there is any unmixed dry ingredients use a plastic spatula and scrape down the sides of the baking pan, and mix in the same direction as the kneading blade is rotating.
- Do not use the "time delay" setting when making Gluten Free bread as some ingredients are perishable

and may spoil.

- Allow the bread to cool completely before slicing.
- It is normal for Gluten Free bread to be heavy and slightly dense in texture.
- These breads should be at least 10-12cm in height and rich in flavour.
- For a lighter loaf you may reduce the salt quantity to 1/2 teaspoon.
- For best results weigh and measure ingredients accurately.
- Use metric measures for all dry ingredients.
- When using vinegar never use malt vinegar.
- Remove the baking pan from the baking chamber immediately after the bake cycle is completed. Never leave in for the "Keep Warm" cycle.
- Leave bread in the baking pan for approximately 7 minutes before removing onto a cooling rack.
- **Flours:**
- A blend of flours will give a better result and assist in browning.
- When using only rice flour you will get a pale crust on top, regardless of the cooking time.
- Both fine and course white rice flour works well.
- If using rice flour only you find your bread will go stale quicker when compared to using a blend of flours. The addition of oil will help keep the bread fresh for longer.
- **Consistency:**
- The dough should resemble a thick cake mix. Check 10-15 minutes into the kneading cycle and if the consistency is too thick add a little water - 1 tbsp at a time.
- Environmental factors can have a large effect on the consistency of the dough. A change in atmospheric conditions can affect the reaction of the yeast. For example if baking bread on a wet, humid day, you may need to reduce the water by 10-20ml's to achieve the desired consistency for the dough.





Recipes for Gluten Free breads:

Gluten Free Rice Bread:

Water	500ml
Eggs	3x60g
Canola or olive oil	1/3 cup
White vinegar (never malt)	1 tsp
Salt	11/3 tsp
Brown rice flour	1 cup
White rice flour	2 cups
Cornflour or Arrowroot	1 cup
Xanthan Gum	1tbsp
Sugar	2 tbsp
Yeast	2tsp

Gluten Free Grain Bread:

Water	500ml's
Eggs	3x60g
Oil	1/2 cup
Vinegar	1tsp
Xanthan Gum	1tbsp
Grain*	3 tbsp
Sugar	2tbsp
Brown rice flour	1/2cup
Salt	11/2 tsp
Besan (chick pea)	1/2 cup
Arrowroot	1cup
White rice flour	2cups
Yeast	2tsp

\*Mix of grain to use: sesame, poppy, sunflower seeds, soy grit, pepitas (pumpkin seeds), linseed meal and coarse polenta.

Gluten Free Rice & Besan Bread:

Water	470ml's
Vinegar	1tsp
Eggs	3x60g
Oil	1/3 cup
Xanthan Gum	1tbsp
Arrowroot	1cup
White rice flour	2 cups
Sugar	2 tbsp
Brown rice flour	1/2 cup
Salt	11/2 tsp
Besan (chick pea)	1/2 cup
Yeast	2tsp

Variation: 1/2 cup grated cheese can be added after arrowroot.

Gluten Free Fruit Loaf:

Water	470ml's
Vinegar	1tsp
Eggs	3x60g
Oil	1/3cup
Brown sugar	3tbsp
Sugar	1tbsp
Salt	11/2 tsp
Brown rice flour	1/2cup
Cinnamon	1 tsp
Besan or soy flour	1/2cup
Xanthan Gum	1tbsp
White rice flour	2cups
Arrowroot	1cup
Yeast	2tsp

Fruit: Add the fruit and nut mix when the appliance beeps (approx. 40mins into the kneading process).







## Need Help?

### Questions about general performance and operation:

#### **Question 1:**

What should I do if the kneading blade comes out with the bread?

Remove it with a pair of plastic tongs before slicing the bread. Since the blade can be disconnected from the pan, it is not a malfunction if it comes out in your bread.

#### **Question 2:**

Why does my bread sometimes have some flour on the side crust?

In some cases, the flour mix may remain on the corners of the baking pan. When this happens, it usually can be eaten or simply trim off that portion of the outer crust with a sharp knife.

#### **Question 3:**

Why isn't the dough mixing? I can hear the motor running.

The kneading blade or baking pan may not be inserted properly. Make sure the pan is facing the right way and that it has 'clicked' and seated into the bottom of the breadmaker.

#### **Question 4:**

How long does it take to make bread?

Timings for each setting are outlined earlier.

#### **Question 5:**

Why can't I use the time when baking with fresh milk?

The milk will spoil if left sitting in the machine too long. Fresh ingredients such as eggs and milk should never be used with the delayed timer feature.

#### **Question 6:**

Why do I have to add the ingredients in a certain order?

This allows the breadmaker to mix the ingredients in the most efficient manner possible. It also serves to keep the yeast from combining with the liquid before the dough has started to mix, which is essential on the time delay.

#### **Question 7:**

When setting the timer for morning, why does the machine make sounds late at night?

The machine must start operation when the time delay reaches the start time of the program so that the bread will be ready. These sounds are made by the motor when kneading the dough. It is a normal operation, not a malfunction.

#### **Question 8:**

The kneading blade is stuck in the bread pan after baking.

How do I get it out?

The kneading blade may 'stick' in place after baking. Running warm or hot water over the blade should loosen it enough to be removed. If still stuck, soak in hot water for about 30 minutes.

#### **Question 9:**

Can I wash the baking pan in the dishwasher?

No. The baking pan and kneading blade must be washed by hand.

#### **Question 10:**

What will happen if I leave the finished bread in the baking pan?

Whilst still in the breadmaker for the first hour after baking is complete, the bread 'keeps warm' to prevent it becoming 'soggy'.

#### **Question 11:**

Why did the dough only partially mix?  
Why didn't it mix properly?

The dough may be too heavy or dry. Also, the kneading blade or baking pan may not be inserted properly. Ingredients may have been added in the wrong order.

#### **Question 12:**

Why didn't the bread rise?

The yeast could be bad, past its sell by date or possibly no yeast was added at all. Also, if the mixing was not complete, rising problems could develop.

#### **Question 13:**

Why can't the delayed finish be set for more than 13 hours?  
What is the minimum time a cycle may be delayed?

The maximum length of delay is 13 hours including the total cycle time. For example, Setting 1 (basic small) has a cycle time of 3:20. This start is delayed by a maximum of 9:40. The minimum length of delay for each setting is 10 minutes. The delay clock increases and decreases in increments of 10 minutes.

### Questions about ingredients and recipes:

#### **Question 14:**

How do I know when to add raisins, nuts, etc. to the bread?

There is a beeper tone to signal that you may add raisins, nuts, etc. during the second kneading cycle.  
Note: See 'Baking cycle times' chart for 'Add nuts & raisins' time. In some cases, ingredients can be broken up during the initial kneading cycle. Each recipe indicates the best time to add fruit and nuts to the dough.



**Question 15:**

How come my bread comes out too moist? What can I do?

Humidity may affect the dough. Add an extra tablespoon of flour. Also, high altitude may have the same effect. Decrease the amount of yeast by 1/4 teaspoon and decrease the sugar and/or water/milk slightly.

**Question 16:**

Why do I get air bubbles at the top of the bread?

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by 1/4 tsp.

**Question 17:**

Why does my bread rise and then collapse or crater?

The bread may be rising too much. To reduce the rate of rising, reduce the amount of yeast and/or increase the amount of salt.

**Question 18:**

Can I use my favourite bread recipes (traditional yeast bread) in my bread machine?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 5 cups dry ingredients (that includes the total amount of flour, oats, oatmeal, bran). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and oil/butter/margarine to use. We advise creating your own bread recipes using the basic mode, then progress to the others, using the baking cycle times chart as a guide.

**Question 19:**

Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the baking pan?

Yes, even when the delay timer is being used. (Water must be between 21°C and 28°C).

**Question 20:**

Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat/wholemeal breads are always shorter. Am I doing something wrong?

No, it is normal for Whole Wheat and Wholemeal breads to be shorter and denser than Basic or French breads. Whole Wheat and Wholemeal flour are heavier than white bread flour, therefore they don't rise as much during the bread making process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

**Question 21:**

Can I premix the yeast with water?

The yeast must be kept dry and put into the baking pan last, above the flour. This is especially important when the delay

timer is being used.

**Question 22:**

Why is there a large hole in the base of the bread?

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle - normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan.





# Troubleshooting

Possible cause	Solution
<b>Bread sinks in the centre:</b>	
Too much liquid or liquid too warm.	Measure ingredients accurately. Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.
Salt was not added, causing bread to over rise and collapse.	Measure ingredients accurately.
Too much yeast was added.	Measure ingredients accurately, if problem persists, reduce yeast by 1/4 teaspoon.
High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise and collapse.	Bake during the coolest part of the day, Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function.
High altitudes can cause the bread to over rise.	Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon and then collapse during baking.
Lid is open during baking.	Do not open the lid during baking.
<b>Bread did not rise enough:</b>	
Not enough yeast was added.	Measure ingredients accurately.
Yeast is outdated or inactive.	Never use outdated yeast. Store in a cool, dark place
Too little sugar was added.	Measure ingredients accurately.
Too much salt was added, reducing the action of the yeast.	Measure ingredients accurately.
Water was too hot and killed the yeast.	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Yeast has been activated before program has started.	Take care that yeast does not come in contact with liquid before program has started.
<b>Bread rises too much:</b>	
High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise.	Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids directly from the refrigerator. Do not use the Timer function.
Too much yeast.	Measure ingredients accurately.
Too much liquid.	Measure ingredients accurately.
Hot liquids accelerated the yeast action.	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.
Too much flour or not enough salt.	Measure ingredients accurately.
<b>Bread dry with dense texture:</b>	
Not enough liquid added.	Measure ingredients accurately.
Flour may have passed the use by date, or might be dry, causing wet/dry imbalance.	Try increasing liquid by 1 tablespoon at a time.





Bread under baked with soggy centre:

Too much liquid from fresh or canned fruit	Always drain liquids well as specified in the recipe. Water may have to be reduced slightly
Large amounts of rich ingredients like nuts, butter, dried fruits, syrups and grains will make dough heavy. This will slow down the rising and prevent the bread from baking through	Measure ingredients accurately. Never exceed the stated amounts in the recipe

Bread over browned:

Too much sugar	Measure ingredients accurately
Crust colour set too high	Set crust colour to light

Bread has large holes in texture:

Water was too hot and killed the yeast	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Too much liquid	Measure ingredients accurately
Too much yeast	Measure ingredients accurately
High humidity and hot ambient temperatures increase yeast activity	Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the Timer function
Water was too hot and killed the yeast	

Bread surface is sticky:

Bread was left in the machine too long and condensation collected on the baking pan	Whenever possible, remove bread from the baking pan and cool on a wire rack before keep warm period ends
The wet/dry balance of the ingredients may be incorrect	Measure ingredients accurately

H:HH message on display:

Temperature in breadmaker is too high	Press the Stop button. Remove the baking pan, leave lid open and allow to cool. When cool, put the baking pan back in, set program and start the program again.
---------------------------------------	---

E:EE message on display:

The temperature sensor is disconnected	Refer to Mellerware helpline.
--	-------------------------------

Difficult to remove from the pan

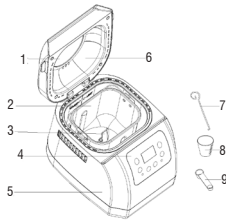
The bread is sticking to the pan	The surface of the pan needs to be oiled before everyday use. Wash the pan in hot soapy water and thoroughly dry. Liberally coat the inner surface of the pan with oil, butter or margerine. Follow the guide on page 8, 'Using your breadmaker'. When the bread pan is removed from the machine after the baking program allow the bread to cool in the pan for 15 minutes before turning out onto a rack. Only slice the bread when fully cooled after 20-40 minutes.
----------------------------------	---





Geagte klient

Baie dankie vir u keuse om 'n Mellerware handelsmerk produk te koop. Danksy die tegnologie, ontwerp en die feit dat dit voldoen aan die strengste gehalte standaarde, is u verseker van 'n volle bevredigende gebruik en lang produk lewe.



## 1. Parte beskrywing

- 1 Lees venster
- 2 Brood pan
- 3 Knie lem
- 4 Beheer paneel
- 5 Om hulsel
- 6 Deksel
- 7 Hak
- 8 Maat koppie
- 9 Maat lepel

## 2.1. Gebruik en werksomgewing:

- 2.1.1 Hou die werk oppervlak skoon en helder verlig. Ongelukke gebeur in donker areas
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area
- 2.1.2. Gebruik die produk in n goed geventileerde area
- 2.1.3 Moenie die toestel naby 'n warm gas of elektriese brander of qn warm oond plaas nie.
- 2.1.4. Streng toesig is nodig as die toestel naby of deur kinders gebruik word
- 2.1.5. Plaas toestel op 'n stabiele area en weg van water
- 2.1.6 'n Brand mag ontstaan as die rooster bedek is of aan vlambare material raak, insluitende gordyne as dit in werking is
- 2.1.7 .Moenie naby vlambare material plaas nie
- 2.1.8. Die toestel is nie geskik om op aan 'n tydsbeheer toestel te Koppel nie
- 2.1.9. Moenie die toestel gebruik as die koord of prop beskadig is.
- 2.1.10. Maak seker die spanning soos aangedui op die gradering etiket kom ooreen met die hoofspanning
- 2.2.11. prop in elektriese uitlaat
- 2.1.12. die toestel prop moet in die hoof prop pas en Moenie die prop verander
- 2.1.13 Indien 'n multi prop gebruik word maak seker die toestel se strome oorskry nie die gradering van die multi prop
- 2.1.14 Moenie die toestel gebruik as die prop of koord beskadig is nie of enige sigbare skade aan die omhulsel is nie
- 2.1.15. Moenie die toestel gebruik as dit op die vloer geval het en daar is sigbare skade.

- 2.1.16 Moenie die koord gebruik om die toestel te dra, op te tel of van diemuurprop te ontkoppel nie
- 2.1.17. Die koord mag nooit om die toestel gedraai word nie.
- 2.1.18. moenie die koord plooi nie
- 2.1.19. Die koord Moenie oor die kant van die tafel of toonbank hang of aan warm oppervlaktes raak nie.
- 2.1.20. Maak seker die koord is nie beskadig of verstrengel nie.
- 2.1.21 Die toestel moet nie buite gebruik word nie
- 2.1.22. Moenie die prop met nat hande hanteer nie

## 2.2. Persoonlike veiligheid:

- 2.2.1. LET WEL: Moenie die toestel sonder toesig laat nie
- 2.2.2. Moenie warm oppervlaktes aanraak nie gebruik handvatsels of knoppe want dit kan lei tot ernstige brandwonde
- 2.2.3 Die toestel is nie geskik vir industriële gebruik soos kantore, hotelle motelle en gashuise
- 2.2.4. Die toestel is nie geskik vir gebruik deur verminderde fisiese verstandelike vermoens of gebrek aan ervaring of kennis van opleiding gehad het
- 2.2.5. Die toestel is nie 'n speelgoed and kinders moet altyd toesig he om te verhoed dat hulle met die toestel speel

## 2.3. Gebruik en sorg:

- 2.3.1. Die kabel moet ten volle afgewikkel word voor gebruik
- 2.3.2. Die toestel moet nie gebruik word as die parte of bykomstighede nie behoorlik pas
- 2.3.3 Die toestel moet nooit leeg gebruik word nie.
- 2.3.4 Die Toestel moet nooit gedraai word terwyl dit in werking is of in die muurprop gekoppel is
- 2.3.6. Ontkoppel die toestel van die hooftoevoer as dit nie in gebruik is nie en laat dit heeltemal afkoel voordat dit skoongemaak word. As dele afgehaal word of toegevoeg word, moet die toestel nie in werking wees nie.
- 2.3.7. Die toestel moet buite bereik van kinders gestoor word
- 2.3.8. Die toestel moet heeltemal afkoel voor dit gestoor word
- 2.3.9 Die toestel moet altyd onder toesig wees wanneer in gebruik en moet buite bereik van kinders gehou word.
- 2.3.10 As die toestel aan die brand slaan ontkoppel van die muursok en gooi n kombuis vadoek oor MOET NOOIT WATER GEBRUIK!!!

## 2.4. Diens:

- 2.4.1. Die toestel moet deur 'n gekwalifiseerde tegnikus gediens word
- 2.4.2 As die koord beskadig word moet dit deur die diensagent of 'n gekwalifiseerde persoon vervang word om brandgevaar te verhoed
- 2.4.3. Enige misbruik en mislukking om instruksies te volg lewer die waarborg nul en van gener waarde

## 3. Instruksies vir gebruik

### 3.1. Voor gebruik:

- 3.1.1. Verwyder alle verpakking materiaal voor gebruik





3.1.2. Voor die toestel vir die eerste keer gebruik word maak alle parte skoon wat met kos in aanraking kom soos voorgeskryf in skoonmaak artikel

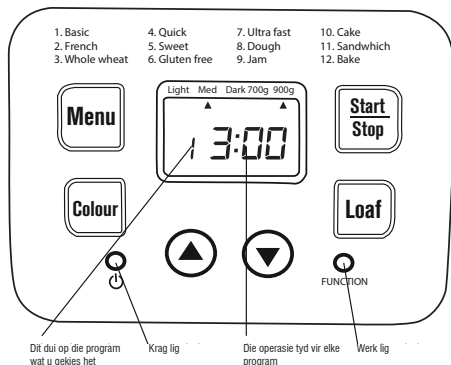
3.1.3. Stel die brood masjien op bak funksie and bak leeg vir 10 minute. Na die masjien afgekoel het maak weer skoon.

3.1.4. Na die masjien afgekoel het maak weer skoon.

3.1.5. Maak alle parte skoon en droog en sit aan mekaar vir volgende gebruik.

**NEEM KENNIS:** Sodra die masjien gekoppel word aan die muurprop sal `n BEEP geluid gehoor word en "3:00" sal op die vertoon venster wys. Die twee kolletjies tussen die "3" en "00" sal nie flicker nie Die pyltjie wys na die 900g en medium. Dit is die fabriek stelling

### 3.2 Kontrole panel en funksies



#### BEGIN/STOP

Die knoppie is vir begin en stop van programme.

Om te bein, druk die begin/stop knoppie en `n kort "beep" sal gehoor word en die twee kolletjies op die vertoonvenster sal flicker. Die lig sal aangaan en die program sal begin

Alle ander funksies sal nie werk wanneer `n program begin net die begin/stop knoppie werk.. Om `n program te stop, druk die bein/stop knoppie vir 2 sekondes, dit sal beep, die lig sal afaan. Dit beteken die program is gestop en afgekakel

#### BREEK FUNKSIE

Na program bein het, druk die BEGIN/STOP knoppie om te onderbreek. Die werking sal stop maar die stelling word gememoriseer en die tyd sal op die vertoon venster flicker. Druk die BEGIN/STOP knoppie weer of binne 10 minute en die program sal aangaan.

#### BAK PROGRAMME/MENU

Word gebruik vir die verskillende bak programme. Elke keer as die knoppie gedruk word (vergesel met `n kort BEEP) sal die program verander. Druk die knoppie aanhoudend en die 12 programme sal in die vertoon venster wys. Kies die gewenste program. Die 12 funksies word onder beskryf

#### FUNKSIES:

• **BASIES/BASIC:** Knie, rys en bak normale brood. Jy mag bestandele bysit vir meer geur.

• **FRANSE/FRENCH:** knie,rys en bak met `n langer rys preiode. Brood in die stelling is gewoonlik lig in tekstuur en bros.

• **VOLGRAAN/WHOLE WHEAT:** knie, rys en bak. Moenie die breek funksie gebruik nie .

• **VINNIG/QUICK:** Knie, rys en bak in `n vinniger tyd as die basiese rood. Brood op die stelling is `n meer digte tekstuur

• **SOET/SWEET:** Knie, rys en bak. Jy mag bestandele bysit vir ekstra geur

• **GLUTENVRY/GLUTEN FREE:** Knie, rys en bak. Jy mag bestandele bysit vir ekstra geur.

• **ULTRA VINNIG/ULTRA FAST:** Knie, rys en bak in die korste. Die brood is kliner en grower.

• **DEEG/DOUGH:** Knie, rys maar sonder bak. Verwyder deeg en maak rolletjie, pizza, gestoomde brood ens.

• **KONFYT/JAM:** Kook van konfynt. Alle vrugte en groente moet opgesny word voordat dit in pan geplaas word, **DIT WORD AANBEVEEL DAT JY `N EKSTRA BROODPAN HET VIR KONFYT OMDAT DIT BAIE TAAI IS**

• **KOEK/CAKE:** Meng, rys en bak deur middel van bakpoerier en en bak soda

• **SANDWICH:** knie, rys en bak, Die brood is lig en het `n dun kors.

• **BAK/BAKE:** Net bak, geen knie of rys. Word gebruik om bak te vermeerder op sekere stellings

#### KLEUR/COLOUR

Met die funksie kan jy die kleur kies LIGHT, MEDIUM OF DONKER vir die kleur van die kors. Druk die knoppie om keuse te maak.

#### BROOD/LOAF

Druk die knoppie om die brood grootte te kies. Die baktyd verskil met die keuse van brood grootte

#### VERTAGING FUNKSIE

Jy kan die funksie gebruik om die tyd te vertraag voor die brood begin

Jy moet besluit wanneer die brood meot reg wees deur die + of - te druk. Die tyd vertraging moet die baktyd insluit. Dit is aan die einde van vertraag tyd daar warm brood sal wees. Kies seers die program en die kleur van brood, druk dan die + of - om te vermeerder of te verminder van vertraag tyd met inkremente van 10 minute. Die maximim vertraging is 13 ure. Voorbeeld: Dis nou 8.30pm, as jy wil he die brood meot reg wees 7.00 more oggend bv. 10 ure en 30 min. Kies die funksie, kleur grootte en druk die + of - tot 10.30 op die





vertoon venster wys. Druk BEGIN/STOP om te aktiveer. Die kolletjies flicker en die tyd sal aftel. Jou brood sal 7.00 in die oggend reg wees. Die brood sal warm gehou word 1 uur  
NB: Die funksie kan nie gebruik word met programme soos ultra vining, konfyt en bak  
Moenie bestandele gebruik soos eiers, vars melk vrugte en uie want dit gaan gou af.

### HOU WARM

Brood word automaties warm gehou vir `n uur. As jy dit wil uithaal druk net die BEGIN/STOP knoppie en die toestel sal afskakel

### GEHEUE

As krag toevoer onderbreek word gedurende die bak proses, sal die proses automaties begin binne 10 minute, sonder om enige knoppie te druk. As dit langer as 10 minute is dan moet die toestel weer begin word. As die deeg nog in die rys proses is en die krag word onder breek, druk net die BEGIN/STOP knoppie om aan te gaan met die bak proses

### OMGEWING

Die masjien werk goed in verskillende temperature maar die grootte van die brood kan verskil in baie warm of koue kamer. Die kamer temperatuur moet tussen 15 – 34 grade wees

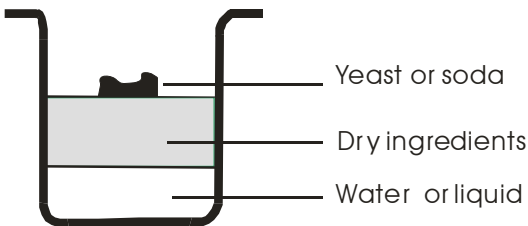
### 3.3. WAARSKUWING VERTOON:

3.3.1. As HHH vertoon nadat program begin word betken die temperatuur is te hoog. Skakel af en maak die deksel oop en laat afkoel vir 10 tot 20 minute

3.3.2. As LLL vertoon nadat begin gedruk word, betken dit die temperatuur is te laag. Om die beep geluid te stop druk die bein/stop knoppie, maak die deksel oop en laat die toestel rus vir 10 tot 20 minute om na kamer temperatuur terug te keer.

3.3.3. As EEO vertoon nadat begin gedruk is, dan is die temperatuur sensor foutief. Neem na `n gemagtigde diens agent.

### 3.4. BAK BROOD:



3.4.1 Pas die knie lem op die dryfas in die pan. Smeer botter om die lem wat sal verhoed dat dit aan die brood vassit na die bak funksie. Voeg die bestandele in die broodpan. Die water of vloeistowwe gaan eerste in die pan dan suiker, sout en meel. Die gis word altyd laaste bygevoeg

**BELANGRIK:** Die maximim hoeveelheid meel en gis is 560G and 2 teelepels

3.4.2. Plaas pan in posisie en draai kloksgewys tot in plek.

3.4.3. Maak die deksel toe en Koppel aan muurprop.

3.4.4. Druk die MENU knoppie tot jy by gewenste program is..

3.4.5. Druk die kleur knoppie tot by gewenste kors kleur

3.4.6. Druk die brood grootte knoppie en kies gewenste grootte

3.4.7. Stel die vertraag tyd deur die + of – knoppie te druk.

3.4.8. Druk die BEGIN/STOP knoppie om te begin en die indikasie lig sal aangaan.

3.4.9. Vir program Basies, frans, volgraan en vining, soet, ultra vining 1 en ultra vining 11, koek en andwich beep geluid sal gehoor word gedurende bak proses. Dit is om jou te herhinner om bestandele by te voeg. Maak die deksel oop en voeg by.

3.4.10. Wanneer die bak program klaar is sal die masjien beep en die lig sal afaan. Druk die BEGIN/STOP knoppie vir 2 sekondes om af te skakel. Maak die deksel oop en gebruik `n handsjoen om die handvatset van die broodpan vas te hou en draai anti kloksgewys om die pan uit te haal.

3.4.11. Gebruik plastiek spatel om die kante van brood los te maak van die pan.

**WAARSKUWING:** Die pan en die brood is baie warm gebruik altyd oond handskoene

3.4.12. Draai broodpan om op `n skoon oppervlakte en skud liggies om die brood uit te kry.

3.4.13. Laat die brood vir 20 minute afkoel voor sny.

3.4.14. As die bak program klaar is en jy druk nie die BEGIN/STOP knoppie nie sal die brood automaties warm gehou word vir 1 uur

3.4.15 .Na gebruik ontkoppel altyd van die hoof krag toevoer.

**NEEM KENNIS:** Voor die brood gesny word gebruik die hak wat voorsien is om die lem uit die brood te haal. Wees versigtig want die brood en die lem is warm

### 3.5 SPESIALE INSTRUKSIES:

3.5.1. Vir die vinnige program gebruik bakpoeier of sado instead van gis. Dit sal die perfekte brood bak. Die volgorde van die bestandele is nog steeds dieselfde maar tydens knie proses sal van die droe bestandele in die hoeke van die pan sit. Gebruik `n spatel om dit los te maak tydens die knie proses.

3.5.2. Die Ultra vinnige program maak brood vining in 1n kort periode. Die brood sal digter wees. Die water temperatuur is baie belangrik want as die temperatuur te hoog is sal die gis nie werk nie en as dit te koud is sal die brood nie rys nie. Die water temperatuur moet tussen 48—50°C wees, so voor bak meet die water temperatuur

### 3.3 NA GEBRUIK:

3.3.1. Skakel af en ontkoppel van hoof krag toevoer.

3.3.2. Maak skoon soos in die skoonmaak seksie.

### 4. SKOONMAAK:

4.1. Ontkoppel van krag toevoer en laat heeltemal afkoel

4.2. BROODPAN: Verwyder die pan deur anti kloksgewys te





draai en uit te lig. Gebruik `n klam doek om die pan skoon te vee en Moenie skuur produkte gebruik want dit sal die kleefvrye oppervlakte beskadig. Die pan moet heeltemal droog wees voor gebruik.

4.3. KNIE LEM: As die lem in die pan vassit, maak die pan vol met warm water en laat week vir 30 minute. Vee die lem af met `n klam doek

4.4. DEKSEL EN VENSTER: Vee die binnekant van die deksel en venster af met `n sagte klam doek.

4.5. BUITEKANT: Vee die buitekant van die brood masjien af met `n sagte klam doek. Die masjien mag nooit in water gedruk word nie.

4.6. Voor die brood maker gestoor word maak seker dit is heeltemal afgekoel, skoon en droog is. Sit die lem, maat beker en lepel in die pan vir volgende gebruik.

4.7Maak die buitekant skoon met `n paar druppels opwas-middel en `n klam doek. **MOET NOOIT DIE TOESTEL IN WATER DRUK NIE**

4.8. Geen skuur produkte of bleikmiddels mag gebruik word om skoon te maak nie.

4.9. Die toestel mag nie onder lopende water gehou word nie.

## 5. Anomalies and herstel

5.1. Neem die toestel na gemagtigde tegniese sentrum as toestel beskadig is of probleme ontstaan.

5.2 As koneksie na die muurprop beskadig is moet die toestel vervang word volgens waarborg





6. PROBLEEM GIDS

Probleem	Rede	Oplossing
Rook kom uit bak kompartement	Bestandele sit vas in die bak kompartement of die buitekant van die pan	Ontkoppel die muurprop en maak die pan en die binnekant van bak kompartement skoon.
Die wil nie uit pan loskom nie	Die onderkant van die brood sit vas aan die knie lem	Maak die knie lem skoon na bak en indien nodig week die pan in warm water om die lem los te maak van die pan
Die bestandele meng nie en die brood bak nie reg	Verkeerde program stelling	Kyk na al die verskillende programme.
	Die BEGIN/STOP knoppie is gedruk tydens gebruik	Moenie dieselfde bestandele gebruik. Begin van voor af
	Die deksel was 'n paar maal oopgemaak tydens die bak proses	Maak die deksel net oop as bestandele bygevoeg word
	Krag onderbreking tydens bak proses	Moenie dieselfde bestandele gebruik. Begin van voor af.
	Die knie lem draai nie	Maak seker daar is nie bestandele onder die lem nie. Haal die pan uit en draai die part onder die pan om seker te maak dit draai of neem na 'n diesn sentrum.
Die toestel gaan nie aan wys HHH	Die toestel is nog te warm van vorige baksel	Ontkoppel van muurprop, haal pan uit en laat toe om af te koel
Brood rys te vinnig	Te veel gis en meel en te min sout	a/b
	Of verskillende redes	
Brood rys nie of rys nie genoeg	Geen gis of te min	a/b
	Gis is veroudered	e
	Vloeistof te warm	c
	Die gis het in kontak gekom met die vloeistof	d
	Verkeerde meel of die meel is oud	e
	Te veel of te min vloeistof	a/b/g
	Nie genoeg suiker	a/b
Deeg rys te veel oor die pan	As die water sag is rys dit meer	f
	Te veel melk laat die gis meer werk	c



<b>Probleem</b>	<b>Rede</b>	<b>Oplossing</b>
Die brood gaan af in die middel	Die deeg volume is te groot	a/f
	Die fermentasie si te kort of te vining as gevolg van die hoe temperatuur van die water	c/h/i
Swaar, klonte brood	Te veel of te min meel liquid	a/b/g
	Nie genoeg gis of suiker	a/b
	Te veel vrugte, volgraan of een van die ander bestandele	b
	Ou meel, warm vloeistof maak deeg vining rys en dan val die brood plat	e
	Geen sout nie genoeg suiker	
	Te veel vloeistof	
Die brood is nie in die middel gebak	Te veel of nie genoeg vloeistof	a/b/g
	Te veel humiditeit	h
	Resepte met klam bestandele soos jogurt	g
Growwe struktuur met gate	Te veel water	g
	Geen sout	b
	Water te warm	h/i
	Te veel vloeistof	c
Sampioen tipe ongebakte oppervlakte	Brood volume te groot vir pan	a/f
	Te veel meel, verneem vir wit brood	f
	Te veel gis, nie genoeg sout	a/b
	Te veel suiker	a/b
Die snye nie eweredig en daar is klonte	Brood het nie genoeg afgekoel	j
Oortollige meel op kors	Meel nie goed ingewerk tydens knie proses	g/i





- a. Meet bestandele korrek
- b. Maak seker al die bestandele is bygevoeg
- c. Gebruik vloeistof by kamer temperatuur en Moenie laat die gis in aanraking kom met die gis nie
- d. Gebruikaltyd vars en reg gestoorde bestandele
- e. As bestandele verminder word verminder almal met  $\frac{1}{3}$ .
- f. Die korrekte hoeveelheid water moet gebruik word en kan verminder word
- g. Waar humiditeit hoog is verminder water met 1 – 2 tafel lepels
- h. In warm weer Moenie die tydbeheer gebruik nie. Gebruik koue vloeistof.
- i. Haal brood onmiddellik uit pan na bak en laat afkoel vir 15 minute voor sny
- j. Verminder die hoeveelheid van gis of van al die bestandele by  $\frac{1}{4}$ .
- k. Moenie die pan vet smeer nie!
- l. Voeg  $\frac{1}{4}$  tafel lepel koring gluten by die deeg.

## Brood maak maklik

### Inleiding tot brood bestandele

- Alle gebruike meel:  
Alle gebruike meel is 'n mengsel van verfynde, harde en sagte koring meel spesiaal vir koek. Die tipe meel moet gebruik word in resepte "koek/vinnige brood seksie".
- Sterk wit meel/brood meel:  
Brood meel is hoog in gluten/proteien meel wat behandel is met opknappers wat die deeg geskik maak vir knie. Brood meel het 'n hoe konsentraat van gluten as gewone meel, maar dit mag varieer. Sterk brood meel of meel word aanbeveel vir die brood maker.
- koring blom meel /volkoren meel:  
Koringblom meel en volkoring meel word gemaal van die koring kern wat semels bevat en die meel swaar en ryker maak in voedingstowwe in vergelyking met wit meel. Brood wat van Hierdie meel gemaak word is swaarder as wit brood. Om dit ligter te maak kan die meel gemeng word brood meel om dit ligter te maak.
- Self-gis meel:  
Self gis meel bevat onnodige suurdeeg wat die bak proses van brood en koek sal beïnvloed .
- Bran:  
Semels (onverwerk) en koring kiem is die growwe buite deel van koring en rog sade wat geskei word wanneer meel gesif word. Dit word gewoonlik in klein hoeveelhede bygevoeg vir ekstra voedingswaarde en tekstuur van die brood.
- Hawermeel:  
Hawermeel kom van gerolde hawer. Dit word bygevoeg vir ekstra geur en tekstuur.
- Gis (aktiewe droe gis)  
Gis deur fermintasie produseer gas (koolstofdioksied) wat

nodig is vir brood om te rys. Die gis moet van die suiker en meel se koolhidrate voer om die gas te produseer. Vinnige aksie gis word gebruik in al die resepte. Vars of saamgeperste gis word nie aanbeveel nie. Stoor gis volgens die vervaardiger se instruksies. Maak seker die gis is vars en is nie verby die verval datum nie.

Nadat dit oopgemaak is stoor in die yskas vir gebruik. Deeg wat nie rys is gewoonlik omdat die gis oud is.

Toets die gis soos onder beskryf

- Plaas 'n halwe koppie lou warm water in 'n klein houër
- Roer 1 teelepel suiker in die warm water
- Sprinkel 2 teelepels gis op die water oppervlakte
- Plaas die houër in 'n warm area en laat dit staan vir 10 minute
- Die mengsel moet skuim en 'n sterk gis reuk he. As dit nie gebeur is die gis oud en begin weer met 'n nuwe pakkie gis

- Suiker:

Suiker is belangrik vir die kleur en geur van die brood.. Dis ook voedsel vir die gis om te fermenteer. Kunsmatige suiker kan nie gebruik word nie wat die gis sal nie werk nie

- Sout:

sout is belangrik vir die balans van geur van brood en koek, en die kleur van die kors tydens die bak proses. Sout perk die groei van die gis en die hoeveelheid moet nooit oorskry word nie. Dit kan verminder word maar die eind produk sal nie dieselfde wees nie.

- Vloeistowwe/melk:

Vloeistowwe soos melk of melkpoeier en water kan gebruik word in die resep. Melk sal geur verbeter en kors sagter maak, terwyl water alleen die kors grower sal maak. Sekere resepte vra lemoen en appel sap om bygevoeg te word vir geur. Vir die resepte gebruik melkpoeier.

- Eiers:

Eiers voeg rykheid en 'n fluweelagtige tekstuur tot brooddeeg en koek.

- Sonneblom olie:

Olie verminder en versag die tekstuur van die brood. Botter of margarine kan gebruik word. Maak die botter sag voor dit in die broodmengsel gegooi word.

- Bakpoeier:

Bakpoeier is 'n rismiddel vir gebruik in koek. Die het nie rystyd nodig voor dit gebak word nie.

- Koeksoda:

Koeksoda is nog 'n rismiddel maar kan nie vervang word vir bakpoeier en moet saam gebruik word. Die het nie rystyd nodig voor dit gebak word nie





## Meet van bestandele

Die belangrikste stap is die meet en weeg van bestandele. Gebruik die koppie en lepel wat voorsien word saam met die broodmasjien.

### 1. Weeg van vloeistowwe

Water, vars melk of melk poeier moet gemeet word met die maat koppie.

Hou die koppie horisontaal voor jou oe.

Voor ander bestandele gemeet word maak die koppie deeglik skoon.

### 2. Meet van melk poeier

Droe poeier moet los wees en maak die koppie gelyk met `n lem vir akurate hoeveelheid.

## Volgorde van bestandele

Die volgorde van die bestandele is baie belangrik.

Die volgorde is:

Vloeistowwe, eiers, sout en droe bestandele. Die gis word op die droe bestandele geplaas. Neem kennis die gis moet nie naby die sout wees nie. As verdrag tyd gebruik word moet bestandele gebruik wat afaan nie.

All die resepte gebruik dieselfde algemene metode:

1. Meet bestandele af in die bak pan
2. Gebruik lou water tussen 21 – 28 grade
3. Plaas bak pan in toestel en sluit in plek en maak die deksel toe
4. Kies gewenste program
5. Druk begin knoppie
6. Na bak proses, verwyder pan van toestel met oond hand-skoene
7. Verwyder brood van pan(en knielem van brood indien nodig)
8. Laat toe om af te koel voor sny

## Hulp nodig?

Vrae oor werking

Vraag 1:

Wat moet ek doen as lem saam die brood uitkom?

Gebruik die hak wat saam met die broodmasjien kom om die lem uit te haal.

Vraag 2:

Hoekom is daar partykeer meel op die kors?

Partykeer bly die meel in die hoeke van die broodpan.

Vraag 3:

Hoekom meng die deeg nie? Die motor hardloop

Die lem of die pan is nie korrek in nie. Maak seker die pan wys na die regte kant toe en dat dit reg aangeheg het.

Vraag 4:

Hoe lank vat dit om `n brood te bak

Elke program het sy eie bak tyd

Vraag 5:

Hoekom kan ek nie die verdragtyd gebruik wanneer melk gebruik word?

Vars melk sal nei vars bly. Dit is ook so met sekere vars produkte

Vraag 6:

Hoekom moet bestandele in `n sekere orde gebruik word?

Dit laat die brood maker toe om die bestandele goed te meng. Die gis mag ook nie in aanraking kom met vloeistof nie, daarom die orde.

Vraag 7:

Wanneer broodmasjien gestel is vir die oggend, hoekom maak dit geluide in die aand?

Die masjien moet begin wanneer verdrag tyd bereik word. Die geluide is die knie van die deeg en is normaal

Vraag 8:

Die lem sit vas in die broodpan na bak.

Hoe haal ek dit uit?

Die lem mag dalk vassit na bak. Deur lopende water oor die lem te hardloop sal dit los maak maar die pan kan ook met warm water gevul word wat die lem sal losmaak.

Vraag 9:

Kan ek die pan in die skottelgoedwasser was?

Nee. Die pan het `n kleefvrye laag wat sal beskadig.

Vraag 10:

Wat sal gebeur as ek die brood in die pan los?

Terwyl dit in die broodmaker gelos word sal dit warmgehou word en verhoed die brood om te sag te word.

Vraag 11:

Hoekom het die deeg nie heeltemal gemeng nie?

Die deeg is dalk te swaar of droog. Die lem of pan is nie reg ingesit nie. Bestandele is in die verkeerde orde ingesit.

Vraag 12:

Hoekom rys die brood nie?

Die gis is verouderd of geen gis is bygevoeg. As die deeg nie reg gemeng het nie sal dit ook nie reg rys nie.

Vraag 13:

Hoekom kan die verdrag tyd net vir 13 ure gedoen word  
Wat is die minimum tyd `n program kan verdrag word

Die maximum tyd is 13 ure bv. Stelling 1 (basies klein) het a tyd van 3.20. Die begin word verdrag max 9.40 Die minimum





vertraag is 10 min. Die vertraag klok werk in inkremente van 10 min

Vrae oor bestandele en resepte

Vraag 14:

Hoe weet ek wanneer om die rosyntjies of neuter by te voeg?

Daar is 'n beeper wat sal afgaan wanneer dit bygevoeg moet word. Dis tydens die tweede knie siklus.

Sien Bak silus tye grafiek vir voeg rosyntjies en neuter tyd.

Elke resep dui aan die beste tyd om vrugte en neuter by die deeg te voeg.

Vraag 15:

My brood kom te klam uit

Humiditeit kan die deeg beïnvloed. Voeg 'n ekstra tafellepel meel by. Hoogte kan dieselfde effek he. Verminder die gis met 'n ¼ teelepel en verminder suiker en of melk en water met so bietjie.

Vraag 16:

Hoekom is daar lugborrels op die brood?

Te veel gis kan dit veroorsaak. Verminder gis met 'n ¼ teelepel

Vraag 17:

Hoekom rys die brood en val dan plat?

Die brood rys te veel. Om dit te verhoed verminder die gis of vermeerder die sout.

Vraag 18:

Kan ek my eie resepte in die broodmasjien gebruik?

Ja maar dan sal jy moet eksperimenteer met die regte hoeveelheid bestandele. Leer eers jou masjien en dan begin jy eksperimenteer. Die droe bestandele mag nooit 5 koppies oorskry en dit sluit in meel, hawermeel etc. Gebruik ons resepte as 'n gidslyn en bak jou resepte altyd by basies.

Vraag 19:

Is dit belangrik vir bestandele om by kamer temperatuur te wees?

Ja wanneer die vertraag tyd ook gebruik word. (Water moet tussen 21°C en 28°C).

Vraag 20:

Hoekom wissel brood in grootte en gewig. Koringblom meel brood is altyd korter. Doen ek iets verkeerd.

Nee dis normal vir koringmeel brood om korter en digter te wees. Hulle is ook swaarder as wit brood omdat hulle nie baie rys nie. Dieselfde geld vir brood met vrugte ne neuter.

Vraag 21:

Kan ek die gis met water meng?

Die gis moet droog bly en laaste in die pan gegooi word bo-op

die meel.

timer is being used.

Vraag 22:

Why is there a large hole in the base of the bread?

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle - normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan.





## Probleemgids

### Moontlike rede

### Oplossing

#### Brood sak in die middel:

Te veel vloeistof of vloeistof te warm

Meet bestandele akuraat.  
Vloeistof moet tussen 21 C en 28

Sout nie bygesit so die brood rys te veel

meet bestandele akuraat

En val plat

Te veel gis was bygevoeg.

Meet bestandele akuraat, as probleem aanhou verminder gis met 'n ¼ teelepel

Hoe humiditeit en temperatuur

Kan veroorsaak dat brood te veel

Rys en platval

Bak tydens koelste tyd van dag. Verminder gis met 'n ¼ teelepel of gebruik vloeistof uit die yskas  
Moenie tyd funksie gebruik

Deksel is oopgemaak tydens bak

Moenie deksel oopmaak nie.

#### Brood rys nie genoeg

Nie genoeg gis is bygevoeg

Meet bestandele akuraat.  
Gebruik vars gis

Gis is veroudered

Te min suiker is bygevoeg

meet bestandele akuraat

Water te warm en gis werk nie.

Gebruik vloeistof tussen 21C en 28C

Gis het geaktiveer voor program begin het. Gis kan nie in kontak kom met water





### Brood rys te veel

Hoe humiditeit en temperatuur kan  
Veroorsaak dat brood te veel rys

Bak tydens die koelste tyd van  
die dag en verminder gis met  
'n ¼ teelepel en gebruik  
Vloeistof uit yskas  
Moenie tydfunksie gebruik

Te veel gis

Meet bestandele akuraat

Te veel  
vloeistof.

Meet bestandele akuraat.

Warm vloeistof laat gis begin werk.

Gebruik vloeistof tussen 21C en 28C

Te veel meel en te min sout

Meet bestandele akuraat

*Four*

### Brood droof met digte tekstuur:

Not enough liquid added.

Meet bestandele akuraat

Meel mag oud wees  
wat dit veroorsaak

Voeg nog vloeistof by 1 tafellepel op 'n  
slag





Brood nog rou en pap in die middel:

2020/09/09

Te veel vloeistof van vrugte vars of  
In blik

Dreineer altyd deeglik volgens resep of  
vermindervloeistof

Groot hoeveelhede bestandele soos

Moet nooit die hoeveelheid oorskry

Neuter,botter,droe vrugte, stroop en graan

Hou by resep hoeveelhede

Maak deeg swaar

Dit sal ook die rys van die deeg

Beïnvloed en verhoed dat brood

deurbak

**Brood te bruin:**

Teveelsuiker

Meet bestandele akuraat

Kors kleur te hoog  
gestel

Stel kors kleur ligter

**Brood het groot gate in tekstuur**

Warm water het gis beskadig

Gebruik vloeistof tussen 21C en 28C

Te veel  
vloeistof

Meet vloeistof akuraat

Teveelgls -  
Maatvloeistof  
akuraat

Hoe humiditeit kan veroorsaak dat

Bak tydens koelste tyd van dag  
Verminder gis met ¼ teelepel

Gis ooraktief is

Water te warm en gis is  
beskadig

Gebruik water tussen  
21C en 28C

**Brood oppervlakte is taai:**

Brood was te lank in die broodmasjien gelos

haal brood indien moontlik vining uit

En kondensasie het gevorm in die broodpan

en laat afkoel op 'n draadrak

Die nat/droog bestandele is dalk nie  
Akuraat nie

Meet bestandele  
akuraat







#### H:HH op vertoonvenster:

Temperatuur in  
broodmasjien te hoog

Druk stop knoppie. Haal pan uit, en los  
deksel oop en laat toe om af te koel. Na dit  
afgekoel het sit broodpan terug en stel  
program om te bak.

---

#### E:EE op vertoonvenster:

Die temperatuur sensor is af

Skakel Meëlerware hulp lyn

### Moëttik om pan te verwyder

Die brood sit vas aan  
die pan

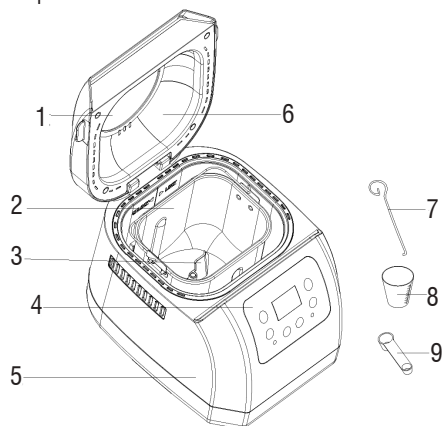
Die pan moe geolte word voor gebruik. Was  
die pan in warm seep water en maak deeglik  
droog. Smeer die binnekant van die pan met  
botter of olie. Volg gids op bladsy 8.  
(Gebruik jou broodmaker)  
Na brood gebak het verwyder van  
broodmasjien en laat afkoel vir 15 min in die  
broodpan. Sny wanneer brood heeltemal  
afgekoel het.





## Estimado cliente,

Gracias por elegir comprar un producto de la marca Mellerware. Gracias a su tecnología, diseño y funcionamiento, y al hecho de que supera los más estrictos estándares de calidad, puede garantizarse un uso totalmente satisfactorio y una larga vida del producto.



### 1. Descripción de piezas

- 1 Ventana de visualización
- 2 Pan
- 3 Amasadora
- 4 Panel de control
- 5 Vivienda
- 6 Tapa
- 7 Gancho
- 8 Taza de medición
- 9 Cuchara de medición

### 2. Consejos y advertencias de seguridad!

Lea atentamente estas instrucciones antes de encender el aparato y guárdelas para futuras consultas. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un accidente. Limpie todas las partes del producto que estén en contacto con los alimentos, como se indica en la sección de limpieza, antes de usarlas.

#### 2.1. Uso o ambiente de trabajo:

- 2.1.1. Mantenga el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras invitan a accidentes.
- 2.1.2. Utilice el aparato en un lugar bien ventilado.
- 2.1.3. No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o artículos similares.
- 2.1.4. Mantengalos niños y transeúntes alejados cuando esté utilizando este aparato.
- 2.1.5. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, adecuada para soportar altas temperaturas y lejos de otras fuentes de calor y en contacto con el agua.
- 2.1.6. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables como textiles, cartón o papel, etc.
- 2.1.7. No coloque material inflamable cerca del aparato.

- 2.1.8. No utilice el aparato en combinación con un programador, temporizador u otro dispositivo que lo encienda automáticamente.
- 2.1.9. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados.
- 2.1.10. Asegúrese de que la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- 2.2.11. Conecte el aparato a la red de alimentación con una tomada de tierra de un mínimo de 10 amperios.
- 2.1.12. El enchufe del aparato debe encajar correctamente en la toma de corriente. No altere el enchufe.
- 2.1.13. Si el uso de un enchufe múltiple revisa las clasificaciones con cuidado, ya que la corriente utilizada por varios aparatos podría exceder fácilmente la capacidad del enchufe múltiple.
- 2.1.14. Utilice únicamente el aparato con la unidad de control de temperatura específica suministrada.
- 2.1.15. Si se rompe alguna de las cubiertas del aparato, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 2.1.16. No utilice el aparato si ha caído en el suelo o si hay signos visibles de daños.
- 2.1.17. No fuerce el cable de alimentación. Nunca use el cable de alimentación para levantar, llevar o desenchufar el aparato.
- 2.1.18. No envuelva el cable de alimentación alrededor del aparato.
- 2.1.19. No sujete ni pliegue el cable de alimentación.
- 2.1.20. No permita que el cable de alimentación cuelgue o entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- 2.1.21. Compruebe el estado del cable de alimentación. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
- 2.1.22. El aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- 2.1.23. El cable de alimentación debe ser examinado regularmente para detectar signos de daño, y si el cable está dañado, no se debe usar el aparato.
- 2.1.24. No toque el enchufe con las manos mojadas.

#### 2.2. Seguridad personal:

- 2.2.1. **PRECAUCIÓN:** No deje el aparato desatendido durante el uso ya que existe el riesgo de un accidente.
- 2.2.2. No toque las partes calientes del aparato, ya que puede causar quemaduras graves.
- 2.2.3. Este aparato es sólo para uso doméstico, no para uso industrial o profesional. No está destinada a ser utilizada por huéspedes en ambientes de hospitalidad como bed and breakfast, hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales, incluso en casas de granja, áreas del personal de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo.
- 2.2.4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser





recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

2.2.5. Este aparato no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato

### 2.3. Uso y cuidado

2.3.1. Desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.

2.3.2. No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están correctamente instalados.

2.3.3. No utilice el aparato cuando esté vacío.

2.3.4. Utilice el mango / s del aparato para llevarlo o moverlo.

2.3.5. No encienda el aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.

2.3.6. No cubra la superficie o los alimentos con papel de aluminio y otros materiales similares.

2.3.7. Para mantener el tratamiento antiadherente en buenas condiciones, no utilice utensilios de metal o afilados.

2.3.8. Los líquidos hirviendo podrían desbordarse del receptáculo si está lleno.

2.3.9. Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier tarea de limpieza.

2.3.10. Este aparato debe guardarse fuera del alcance de los niños.

2.3.11. No lo almacene si todavía está caliente.

2.3.12. Nunca lo deje desatendido cuando esté en uso y manténgalo fuera del alcance de los niños, ya que este es un aparato eléctrico que alcanza altas temperaturas y puede causar quemaduras graves.

2.3.13. Tenga cuidado al usar recipientes que contengan líquidos calentados en este aparato ya que pueden hervir con fuerza.

2.3.14. Si, por alguna razón, el aceite se incendia, desconecte el aparato de la red y sofoca el fuego con la tapa, o con un paño de cocina grande. **NUNCA LO APAGUE CON AGUA.**

2.3.15. Gire el control del termostato a la posición mínima (MIN). Esto no significa que la cacerola esté apagada permanentemente.

### 2.4. Servicio:

2.4.1. Asegúrese de que el aparato sea reparado únicamente por un técnico debidamente cualificado y de que sólo se utilicen piezas de repuesto o accesorios originales para reemplazar las piezas / accesorios existentes.

2.4.2. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar un peligro.

2.4.3. Cualquier uso indebido o incumplimiento de las instrucciones de uso invalida la garantía y la responsabilidad del fabricante.

## 3. Instrucciones de uso

### 3.1. Antes de usar:

3.1.1. Retire la película protectora del aparato (si le corresponde).

3.1.2. Antes de utilizar el aparato por la primera vez, limpie las piezas que entrarán en contacto con los alimentos como se describe en la sección de limpieza.

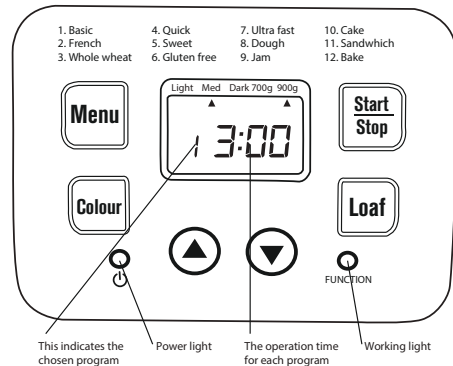
3.1.3. Ajuste el aparato en el modo de hornear y horneare vacío durante unos 10 minutos.

3.1.4. Después de enfriarla limpia una vez más.

3.1.5. Secar todas las piezas a fondo y ensamblarlas, para que el aparato esté listo para su uso.

**NOTA:** Así que el aparato esté conectado a la fuente de alimentación, se escuchará un pitido y "3:00" aparecerá en la pantalla poco después. Pero los dos puntos entre "3" y "00" no parpadean constantemente. La flecha apunta a 900g a "MEDIUM". Esta es la configuración predeterminada.

### 3.2 Panel de control y funciones



#### START/STOP

Este botón se utiliza para iniciar y detener el programa de horneado seleccionado.

Para iniciar un programa, presione el botón "START / STOP" una vez. Se escuchará un breve pitido y los dos puntos en la pantalla LCD comenzarán a parpadear, la luz de trabajo se iluminará y el programa comenzará. Cualquier otro botón está desactivado excepto el botón "START / STOP" después de que el programa haya comenzado. Esta característica ayudará a prevenir cualquier interrupción no intencional de la operación del programa.

Para detener el programa, pulse el botón "START / STOP" durante aprox. 2 segundos, entonces se escuchará un pitido, la luz de trabajo se apagará, significa que el programa se ha apagado.

#### Función "PAUSE"

Una vez iniciado el procedimiento, puede presionar el botón "START / STOP" una vez para interrumpir en cualquier momento, la operación se detendrá, pero el ajuste se memorizará, el tiempo de trabajo parpadeará en la pantalla LCD. Pulse el botón "START / STOP" de nuevo o dentro de 10 minutos sin tocar ningún botón, el programa continuará.





## MENÚ

Esto se utiliza para establecer diferentes programas. Cada vez que se presiona (acompañado de un breve pitido), el programa variará. Presione el botón continuamente, los 12 menús se encenderán para mostrar en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. Las funciones de 12 menús se explicarán como se indica a continuación.

### Functions:

- **Basic:** amasar, levantar y hornear pan normal. También puede agregar ingredientes para aumentar el sabor.
- **French:** amasar, levantar y hornear en un tiempo más largo. El pan horneado en este menú por lo general tendrá una corteza crujiente y textura ligera..
- **Whole wheat:** amasado, levadura y horneado de pan integral. No es aconsejable utilizar la función de retardo ya que esto puede producir malos resultados.
- **Quick:** Rápido: amasar, levantar y hornear pan dentro del tiempo menor que el pan Básico. Pero el pan horneado en este ajuste es generalmente más pequeño con una textura densa.
- **Sweet:** amasar, levantar y hornear pan dulce. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
- **"Gluten free"** Sin gluten: amasar, levantar y hornear pan sin gluten. También puede agregar ingredientes para agregar sabor.
- **"Ultra fast":** amasado, subida y cocción en el menor tiempo posible. Por lo general, el pan se hace es más pequeño y más áspero que el hecho con el programa rápido.
- **"Dough:** amasar y levantar, pero sin hornear. Quite la masa y utilice para hacer panecillos, pizza, pan al vapor, etc.
- **"Jam":** hervir palpa y mermeladas. La fruta o los vegetales deben ser picados antes de ponerlos en la cacerola del pan.
- **"Cake"**Pastel: amasar, levantar y hornear, levantar con soda o polvo de hornear.
- **"Sandwich"** : amasar, levantar y cocinar sándwich. Para hornear pan de textura ligera con una corteza más delgada.
- **"Bake":** sólo hornear, no amasar y levantar. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción en los ajustes seleccionados

## COLOUR

Con este botón puede seleccionar un color **LIGHT**, **MEDIUM** o **DARK** para la corteza. Pulse este botón para seleccionar el

color deseado.

## LOAF

Pulse este botón para seleccionar el tamaño de Pan del pan. Tenga en cuenta que el tiempo total de operación puede variar según el tamaño del pan.

## Función DELAY

Si desea que el aparato no comience a funcionar inmediatamente, puede utilizar este botón para ajustar el tiempo de retardo.

Debe decidir cuánto tiempo tardará su pan antes de presionar los botones + o -. Tenga en cuenta que el tiempo de retardo debe incluir el tiempo de cocción del programa. Es decir, en la terminación del tiempo de demora, hay pan caliente disponible. En primer lugar debe seleccionarse el programa y el grado de dorado, luego presione "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo de retardo en el incremento de 10 minutos. El retardo máximo es de 13 horas.

**Ejemplo:** Ahora son las 8:30 de la tarde, si desea que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7:00, es decir, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, el color, el tamaño del pan y luego presione "+" o "-" para agregar el tiempo hasta que 10:30 aparezca en la pantalla LCD. A continuación, pulse el botón "STOP / START" para activar este programa de retardo. Puede ver el punto parpadeando y la pantalla LCD mostrará el tiempo restante. Usted conseguirá pan fresco a las 7:00 de la mañana, si no desea sacar el pan inmediatamente, el tiempo de mantener caliente de 1 hora comienza.

**Nota: 1. Este botón no es aplicable para los programas "Ultra fast", "Jam" and "Bake".**

**2. Para el horario de horneado, no use ingredientes fácilmente perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.**

## MANTENER CALIENTE

El pan se puede mantener automáticamente caliente durante 60 minutos después de hornear. Si desea quitar el pan, apague el programa con el botón "START / STOP".

## MEMORIA

Si la fuente de alimentación se ha roto durante el proceso, continuará automáticamente en 10 minutos, incluso sin pulsar el botón "START / STOP". Si el tiempo de rotura excede los 10 minutos, la memoria no puede mantenerse, el aparato debe ser reiniciado. Pero si la masa no está más allá de la fase de amasado cuando la fuente de alimentación se interrumpe, puede presionar "START / STOP" El programa desde el principio.

## MEMORIA

Si la fuente de alimentación se ha roto durante el proceso, continuará automáticamente en 10 minutos, incluso sin pulsar el botón "START / STOP". Si el tiempo de rotura excede los 10 minutos, la memoria no puede mantenerse, el aparato debe ser reiniciado. Pero si la masa no está más allá de la fase de amasado cuando la fuente de alimentación se interrumpe, puede presionar "START / STOP" El programa desde el principio.





## AMBIENTE

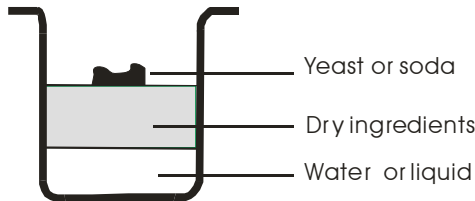
La máquina puede funcionar bien en una amplia gama de temperaturas, pero podría haber una diferencia en tamaño de pan entre una habitación muy caliente y una habitación muy fría. Sugerimos que la temperatura de la habitación esté entre 15 ° C y 34 ° C.

### 3.3. Pantalla de advertencia

- 3.3.1. Si la pantalla muestra "HHH" después de que se ha iniciado el programa, la temperatura interior es todavía demasiado alta (acompañada de 5 sonidos pitidos). Entonces el programa tiene que ser detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante 10 a 20 minutos.
- 3.3.2. Si la pantalla muestra "LLL" después de pulsar el botón "START / STOP" (excepto los programas "BAKE"), significa que la temperatura interior es demasiado baja (acompañada de 5 pitidos), detenga el sonido pulsando el botón "START / STOP", abra la tapa y dejar reposar la máquina durante 10 a 20 minutos para volver a temperatura ambiente.
- 3.3.3. Si la pantalla muestra "EEO" después de haber pulsado "START / STOP", el sensor de temperatura está desconectado, por favor revise el sensor cuidadosamente por un técnico autorizado.

### 3.4. Haciendo pan

- 3.4.1. Inserte la cuchilla de amasar en el eje de transmisión. Se recomienda llenar los orificios con margarina resistente al calor antes de colocar los amasadores, esto evita que la masa se pegue debajo de los amasadores y los amasadores podrían ser removidos del pan fácilmente. Coloque los ingredientes en la sartén. Por lo general, el agua o la sustancia líquida debe añadirse primero, luego agregar el azúcar, la sal y la harina, siempre añadir levadura o polvo de hornear como el último ingrediente.



**Nota:** la cantidad máxima de harina y levadura es 560g y 2 cucharaditas.

- 3.4.2. Coloque el recipiente en posición y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en la posición correcta.
- 3.4.3. Cierre la tapa con cuidado y conecte el cable de alimentación a una toma de corriente.
- 3.4.4. Pulse el botón "Menú" hasta que se seleccione el programa deseado.
- 3.4.5. Pulse el botón "COLOUR" para seleccionar el color de corte deseado.
- 3.4.6. Pulse el botón "LOAF SIZE" para seleccionar el tamaño deseado.
- 3.4.7. Ajuste el tiempo de retardo presionando el botón + o -.

Este paso puede omitirse si desea que el fabricante de pan comience a trabajar inmediatamente.

- 3.4.8. Presione el botón "START / STOP" para comenzar a trabajar y la luz de trabajo se encenderá.
- 3.4.9. Para el programa de "Basic", "French", "Whole wheat", "Quick", "Sweet", "Ultra fast", "Cake" and "Sandwich", se oirá un pitido durante la operación. Esto es para pedirle que agregue ingredientes. Abra la tapa y poner en algunos ingredientes. Es posible que el vapor se escape a través de las ranuras de ventilación en la tapa durante la cocción. Esto es normal.
- 3.4.10. Una vez que el proceso ha sido completado, se escuchará un pitido, y la luz de trabajo se apagará. Puede pulsar el botón "START / STOP" durante aprox. 2 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y mientras usa guantes de horno, asir firmemente el mango de la cacerola de pan. Gire la bandeja en el sentido contrario a las agujas del reloj y tire suavemente de la bandeja hacia arriba y hacia fuera de la máquina.
- 3.4.11. Use una espátula antiadherente para aflojar suavemente los lados del pan de la sartén.

**Precaución:** la sartén y el pan pueden estar muy calientes. Siempre maneje con cuidado y utilice guantes para el horno.

- 3.4.12. Coloque la bandeja de pan boca abajo sobre una superficie de cocción limpia y agite suavemente hasta que el pan se caiga sobre la rejilla.
- 3.4.13. Retire el pan cuidadosamente de la sartén y enfríe durante unos 20 minutos antes de cortar.
- 3.4.14. Si usted está fuera de la habitación o no ha pulsado el botón "START / STOP" al final de la operación, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora, si desea quitar el pan, apague el programa con el botón "START / STOP".
- 3.4.15. Cuando el aparato no esté en uso o funcione completamente, desenchufe el cable de alimentación.

**Nota:** Antes de cortar el pan, utilice el gancho para quitar la cuchilla de amasado escondida en la parte inferior del pan. El pan está caliente, nunca use la mano para quitar la cuchilla amasadora.

### 3.5 Instrucciones especiales

- 3.5.1. Para el programa rápido Con el programa rápido, la máquina de pan puede terminar de hacer un pan en un período más corto con polvo de hornear o soda en lugar de la levadura. Para obtener un pan perfecto y rápido, se sugiere que todos los ingredientes líquidos se colocarán en la parte inferior de la cacerola de pan y los ingredientes secos en la parte superior, pero durante el amasado inicial, algunos ingredientes secos pueden recoger en los corchos de la cacerola. Así que para evitar grumos de la harina, usted puede utilizar una espátula de goma para ayudar a amasar la masa.





3.5.2. Para el programa ultra rápido Con el programa ultra rápido, la máquina de pan puede terminar de hacer una hogaza en el período más corto, por lo que el pan puede ser un poco más denso en la textura. Para el pan ultra rápido, la temperatura del agua es muy importante para el rendimiento de la fermentación, si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no subirá al tamaño esperado; Si la temperatura de la agua es demasiado alta, es probable que la levadura pierda actividad para afectar el rendimiento de la fermentación. Observe por favor que la temperatura del agua se debe controlar en el rango de 48-50 ° C, así que antes de hacer el pan ultra rápido, usted debe utilizar un termómetro para medir temperatura del agua.

sustituida y debe proceder como lo haría en caso de daños.

### 3.3 Una vez que haya terminado de utilizar el aparato:

- 3.3.1. Apague y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- 3.3.2. Limpie el aparato como se describe en la sección de limpieza.

## 4. Limpieza

- 4.2. Bandeja de pan: retire la cacerola de pan girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj, luego tirando de la manija para quitarla, limpie dentro y fuera de la cacerola con un paño húmedo, no utilice ningún agente afilado o abrasivo para la consideración de la protección de la no- Palo. La sartén debe secarse completamente antes de la instalación.
- 4.3. Pala de amasado: Si la barra de amasado es difícil de quitar del eje, en tal caso llene el recipiente con agua tibia y déjelo en remojo durante aproximadamente 30 minutos. El amasador se puede quitar fácilmente para su limpieza. También limpie la cuchilla cuidadosamente con un paño húmedo.
- 4.4. Tapa y ventana: limpie la tapa interior y exterior con un paño ligeramente húmedo.
- 4.5. Carcasa: limpie suavemente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice ningún limpiador abrasivo para limpiar, ya que esto degradaría el alto brillo de la superficie. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.
- 4.6. Antes de almacenar la máquina de pan, asegúrese de que se haya enfriado completamente, esté limpia y seca y coloque la cuchara y la cuchilla de amasar en el cajón y cierre la tapa. ¡PRECAUCIÓN! No sumerja las partes eléctricas de la sartén en ningún líquido.
- 4.7. Limpie el aparato con un paño húmedo con unas gotas de detergente y luego séquelo.
- 4.8. No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o base, tales como lejía, o productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- 4.9. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido o colóquelo bajo agua corriente.

## 5. Anomalías y reparación

- 5.1. Lleve el aparato a un servicio de asistencia técnica autorizado si el producto está dañado o si surgen otros problemas.
- 5.2. Si la conexión a la red eléctrica se ha dañado, debe ser





## 6. Anomalías y reparación

Problema	Porque	Solución
El humo sale del compartimiento para hornear o de las rejillas de ventilación	Los ingredientes se adhieren al compartimiento de hornear o en el exterior de la bandeja de hornear	Saque el enchufe y limpie el exterior de la bandeja para hornear o del compartimiento para hornear.
Es difícil sacar el pan de la cacerola.	La parte inferior de la barra está pegada a la cuchilla amasadora	Limpie la cuchilla de amasado y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llenar el molde para hornear con agua caliente durante 30 minutos, entonces la cuchilla amasadora se puede quitar y limpiar fácilmente.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente	Ajuste incorrecto del programa	Compruebe el menú seleccionado y los demás ajustes.
	El botón START / STOP fue tocado mientras la máquina estaba funcionando	No use los ingredientes y comience de nuevo
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina funcionaba	Nunca abra la tapa con frecuencia, a menos que sea necesario, como la adición de ingredientes. Y asegúrese de que la tapa se cerró bien después de abrirse.
	Apagón largo mientras la máquina estaba funcionando	No use los ingredientes y comience de nuevo.
	La rotación de la cuchilla de amasado está bloqueada	Compruebe que la tampococuchilla amasadora bloqueado por los granos, etc. Tire de la bandeja para hornear y comprobar si los conductores se vuelven. Si este no es el caso, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
El aparato no arranca. La pantalla muestra HHH	El aparato sigue caliente después del procedimiento de horneado anterior	Saque el tapón, saque la cacerola y déjela enfriar a temperatura ambiente. Luego inserte el enchufe y comience de nuevo.
El pan se levanta demasiado rápido	Demasiada levadura, demasiada harina, poca sal	a / b
	O varias de estas causas	
El pan no sube en absoluto o no lo suficiente	No levadura en absoluto o muy poco	a / b
	Levadura vieja o rancios	e
	Líquido demasiado caliente	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
	Tipo de harina incorrecta o harina rancio	e
	demasiado o no suficiente líquido	a / b / g
	No hay suficiente azúcar	a / b
La masa se eleva demasiado y se derrama sobre la cacerola	Si el agua es demasiado blanda la levadura fermenta más	f
	Demasiada leche afecta la fermentación de la levadura	c





Problema	Porque	Solución
El pan se hunde en el medio	El volumen de la masa es más grande que la cacerola y el pan se cae.	a / f
	La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la temperatura excesiva del agua o de la cámara de cocción o al exceso de humedad	c / h / i
Estructura pesada y con grumos	Demasiada harina o no suficiente líquido	a / b / g
	No hay suficiente levadura o azúcar	a/b
	Demasiada fruta, integral o de uno de los demás ingredientes	b
	Harina vieja o rancio, los líquidos calientes hacen que la masa suba demasiado rápido y el pan cae antes de hornear	e
	Sin sal o sin azúcar suficiente	
	Demasiado líquido	
El pan no se cuece al horno en el centro	Demasiado o no suficiente líquido	a / b / g
	Demasiado húmedo	h
	Recetas con ingredientes húmedos, por ejemplo, yogur	g
Estructura abierta o gruesa o demasiados agujeros	demasiada agua	g
	sin sal	b
	Agua muy caliente	h / i
		c
Superficie similar a una seta, sin cocer		
	Volumen de pan demasiado grande para la sartén	a/ f
	Demasiada harina, especialmente para pan blanco	f
	Demasiada levadura o poca sal	a / b
Las rodajas son irregulares o hay grumos en el medio	pan no enfría lo suficiente (el vapor no ha escapado)	j
Depósitos de harina en la corteza del pan	La harina no se trabajó bien en los lados durante el amasado	g / i







- a. Mezcla los ingredientes correctamente.
- b. Ajuste la dosis del ingrediente y compruebe que todos los ingredientes han sido agregados.
- do. Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.  
Añadir los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto, hacer una pequeña zanja en el centro de la harina y poner en la levadura desmenuzada o la levadura seca, evitar que la levadura y el líquido entran en contacto directo.
- c. Utilice sólo ingredientes frescos y correctamente almacenados.
- d. Reducir la cantidad total de los ingredientes, no utilizar más de la cantidad especificada de harina. Reducir todos los ingredientes por 1/3.
- e. Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes

- que contengan agua, debe reducirse debidamente la dosis del líquido a añadir.
- g. En caso de clima muy húmedo quitar 1-2 cucharadas de agua.
- h. En caso de clima cálido, no utilice la función de temporización. Utilice líquidos fríos.
- i. Retire el pan de la sartén inmediatamente después de hornear y déjelo en la parrilla para enfriar por lo menos 15 minutos antes de cortarlo.
- j. Reducir la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingrediente en 1/4.
- k. ¡Nunca engrase la cacerola!
- l. Añadir una cucharada de gluten de trigo a la masa.





## Pan hehofácil

### Introducción a los ingredientes del pan

- **Harina de uso múltiple / harina sencilla:**

La harina de uso múltiple es una mezcla de harinas de trigo duro y blando refinado especialmente aptas para hacer pasteles. Este tipo de harina debe ser utilizado para las recetas en la sección "cake/quick bread".

- **Harina de harina blanca / harina de pan:**

La harina de pan es harina de alto contenido de gluten / proteína que ha sido tratada con acondicionadores que dan a la masa una mayor idoneidad para amasar. La harina de pan por lo general tiene una mayor concentración de gluten que todos los tipos de harina de todo uso, sin embargo, dependiendo de las diferentes prácticas de molienda, esto puede variar. Harina de harina fuerte o harina de pan se recomienda para su uso con esta máquina de pan.

- **Harina de trigo integral / harina integral:**

La harina de trigo integral / harina integral es molida de toda la semilla de trigo que contiene el salvado y el germen y lo hace más pesado y rico en nutrientes en comparación con la harina blanca. Los panes hechos con esta harina suelen ser más pequeños y más pesados que los panes blancos. Para superar esta harina integral de trigo / harina integral se puede mezclar con harina de pan o harina de trigo fuerte para producir un pan de alta textura ligera.

- **Harina auto-elevable:**

La harina auto-elevable contiene ingredientes fermentadores innecesarios que interfieren con la fabricación de pan y pastel. No se recomienda su uso..

- **Salvado:**

El salvado (sin procesar) y el germen de trigo son las porciones externas gruesas de los granos de trigo o de centeno separadas de la harina mediante cernido o atornillado. A menudo se añaden en pequeñas cantidades al pan para el enriquecimiento nutricional, la dulzura y el sabor. También se utilizan para mejorar la textura del pan

- **Harina de avena:**

La harina de avena proviene de la avena laminada o cortada en acero. Se utilizan principalmente para mejorar el sabor y la textura.

- **Levaduras (levadura seca activa)**

La levadura a través de un proceso de fermentación produce gas (dióxido de carbono) necesario para hacer que el pan suba. La levadura debe poder alimentarse del azúcar y de los hidratos de carbono de la harina para producir este gas. La levadura granular de acción rápida se utiliza en todas las recetas que requieren levadura. Hay básicamente tres tipos diferentes de levadura disponible, fresco, tradicional seco activo y acción rápida. Se

recomienda utilizar levadura de acción rápida. La levadura fresca o comprimida del pastel no se recomienda pues producirán resultados pobres. Almacene la levadura de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que su levadura está fresca al comprobar su fecha de caducidad. Una vez que se abre un paquete de levadura, es importante que el contenido restante se vuelva a sellar y refrigerar lo antes posible para uso futuro. A menudo el pan o la masa, que no se eleva, se debe a la levadura rancio que se utiliza. La siguiente prueba se puede utilizar para determinar si su levadura es rancia e inactiva:

- Coloque media taza de agua tibia en un tazón o taza pequeña.
- Revuelva 1 cucharadita. De azúcar en el agua y luego espolvorear 2 cucharaditas. De levadura sobre la superficie.
- Coloque el recipiente o taza en un área tibia y déjelo reposar durante 10 minutos sin molestias
- La mezcla debe espumar y producir un fuerte aroma de levadura. Si esto no ocurre, deseche la mezcla y comience de nuevo con otro paquete de levadura seca

- **Azúcar:**

El azúcar es importante para el color y el sabor de los panes. También es alimento para la levadura ya que es parte del proceso de fermentación. Los edulcorantes artificiales no pueden utilizarse como sustituto del azúcar, ya que la levadura no reaccionará adecuadamente con él.

- **Sal:**

la sal es necesaria para equilibrar el sabor de los panes y pasteles, y también para el color de la corteza que se desarrolla durante la cocción. La sal también limita el crecimiento de la levadura. Las cantidades indicadas en las recetas no deben aumentarse. Por razones dietéticas se puede reducir, sin embargo, su horneado puede sufrir.

- **Líquidos / leche:**

Líquidos como leche o una combinación de leche en polvo y agua, se pueden usar cuando se hace pan. La leche mejorará el sabor, proporcionará una textura aterciopelada y suavizará la corteza, mientras que el agua sola producirá una corteza más crujiente. Algunas recetas requieren jugo (naranja, manzana, etc) que se añade como un potenciador del sabor. Nota: Para la mayoría de las recetas sugerimos el uso de leche descremada seca.

- **Huevos:**

Los huevos añaden riqueza y una textura aterciopelada a las masas de pan y pasteles.

- **Aceite de girasol:**

'Acorta' o ablanda la textura de los panes de levadura. La mantequilla o la margarina se puede utilizar como sustituto. Si la mantequilla o la margarina se utiliza directamente desde el refrigerador debe ser ablandada para facilitar la mezcla durante el ciclo de mezcla.





### **Polvo al horno:**

- El polvo de hornear es un agente de levadura utilizado en tortas. Este tipo de agente de elevación no requiere aumento del tiempo antes de hornear, ya que la reacción química funciona cuando se añaden ingredientes líquidos.
- **Bicarbonato de sosa:**  
El bicarbonato de sosa es otro agente elevador que no debe confundirse o sustituirse por el polvo de hornear. También no requiere un tiempo de aumento antes de hornear como la reacción química funciona durante el proceso de horneado.

### **Medición de ingredientes**

Uno de los pasos más importantes para hacer buen pan es la utilización de la cantidad adecuada de ingredientes.

Se recomienda encarecidamente utilizar la taza de medición y la cuchara de medición para obtener cantidades precisas, de lo contrario el pan se verá influido en gran medida

1. **Pesaje de los ingredientes líquidos** El agua, la leche fresca o la solución en polvo de leche se deben medir con tazas de medición. Observe el nivel de la taza de medir con los ojos horizontalmente. Cuando mida el aceite de cocina u otros ingredientes, limpie la taza de medir a fondo sin ningún otro ingrediente.
2. **Medir el polvo seco** El polvo seco debe mantenerse en condiciones naturales y sueltas, nivelar la boca de la copa suavemente con una cuchilla para asegurar mediciones precisas.

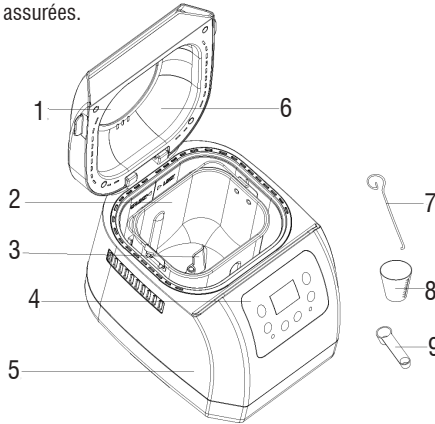
**Secuencia de ingredientes** Se debe observar la secuencia de colocación de los ingredientes, en términos generales, la secuencia es: ingredientes líquidos, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al colocar los ingredientes, la harina no se puede mojar completamente con líquido. La levadura sólo se puede colocar en la harina seca. Exclusivamente, la levadura no puede tocar la sal. Cuando utilice la función de retraso durante mucho tiempo, nunca agregue ingredientes perecederos como huevos, ingrediente de la fruta.





## Cher client,

Merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Mellerware. Grâce à sa technologie, sa conception et son fonctionnement et le fait qu'elle dépasse les normes de qualité les plus strictes, une utilisation parfaitement satisfaisante et une longue durée de vie du produit peuvent être assurées.



### 1. Description des pièces

- 1 Fenêtre de visualisation
- 2 poêle à pain
- 3 Allongeuse
- 4 Panneau de commande
- 5 Logement
- 6 couvercle
- 7 Crochet
- 8 Tasse de mesure
- 9 Cuillère à mesurer

### 2. Conseils et avertissements de sécurité!

Lisez attentivement ces instructions avant d'allumer l'appareil et conservez-les pour référence ultérieure. Le non-respect et observation de ces instructions peuvent entraîner un accident. Nettoyez toutes les parties du produit qui seront en contact avec les aliments, comme indiqué dans la section de nettoyage, avant utilisation.

#### 2.1. Environnement d'utilisation ou de travail:

- 2.1.1. Gardez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones obsolètes et obscures invitent des accidents.
- 2.1.2. Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- 2.1.3. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques de cuisson, des brûleurs à gaz, des fours ou des articles similaires.
- 2.1.4. Tenir à l'écart des enfants et des personnes présentes lors de l'utilisation de cet appareil.
- 2.1.5. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, adapté pour résister à des températures élevées et à l'écart des autres sources de chaleur et au contact de l'eau.
- 2.1.6. Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables tels que les textiles, le carton ou le papier, etc.

- 2.1.7. Ne placez pas de matière inflammable près de l'appareil.
- 2.1.8. N'utilisez pas l'appareil en association avec un programmeur, une minuterie ou un autre appareil qui l'allume automatiquement.
- 2.1.9. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.
- 2.1.10. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- 2.2.11. Connectez l'appareil à l'alimentation secteur avec une prise de terre résistant à un minimum de 10 ampères.
- 2.1.12. La fiche de l'appareil doit s'adapter correctement à la prise secteur. Ne modifiez pas la fiche.
- 2.1.13. Si vous utilisez une prise multiple, vérifiez attentivement les notes car le courant utilisé par plusieurs appareils pourrait facilement dépasser la note de la prise multiple.
- 2.1.14. Utilisez uniquement l'appareil avec l'unité de contrôle de température spécifique fournie.
- 2.1.15. Si l'un des boîtiers de l'appareil se brise, débranchez immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout risque de choc électrique.
- 2.1.16. N'utilisez pas l'appareil s'il tombe sur le sol ou s'il y a des signes visibles de dégâts.
- 2.1.17. Ne forcez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- 2.1.18. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- 2.1.19. Ne pas couper ou plier le cordon d'alimentation.
- 2.1.20. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se bloquer ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- 2.1.21. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les câbles endommagés ou enchevus augmentent le risque de choc électrique.
- 2.1.22. L'appareil ne convient pas pour une utilisation à extérieur.
- 2.1.23. Le cordon d'alimentation doit être examiné régulièrement pour détecter les signes de dommages, et si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- 2.1.24. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

#### 2.2. Sécurité personnelle:

- 2.2.1 **ATTENTION:** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation car il y a un risque d'accident.
- 2.2.2. Ne pas toucher les parties chauffantes de l'appareil, car cela pourrait provoquer des brûlures graves.
- 2.2.3. Cet appareil n'est utilisé qu'à usage domestique, non à usage industriel ou professionnel. Il n'est pas destiné à être utilisé par des invités dans des environnements d'hôtellerie tels que des chambres d'hôtes, des hôtels, des motels et d'autres types d'environnements résidentiels, même dans les maisons de ferme, les domaines du personnel de





cuisine dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail.

2.2.4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

2.2.5. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### 2.3. Utilisation et soin:

2.3.1. Déroulez entièrement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.

2.3.2. N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement installés.

2.3.3. N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.

2.3.4. Utilisez la ou les poignées de l'appareil, pour le transporter ou le déplacer.

2.3.5. Ne pas tourner cet appareil lorsqu'il est utilisé ou connecté au secteur.

2.3.6. Ne couvrez pas la surface de cuisson ou les aliments avec du papier d'aluminium et d'autres matériaux similaires.

2.3.7. Pour garder le traitement antiadhésif en bon état, n'utilisez pas de ustensiles métalliques ou tranchants.

2.3.8. Liquides bouillants pourrait déborder du récipient si elle est plus remplie.

2.3.9. Débranchez l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute tâche de nettoyage.

2.3.11. Cet appareil doit être stocké hors de portée des enfants.

2.3.13. Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.

2.3.14. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez et gardez-le hors de portée des enfants, car il s'agit d'un appareil électrique qui atteint des températures élevées et peut causer des brûlures graves.

2.3.5. Prenez soin, lors de la manipulation des récipients contenant des liquides chauffés dans cet appareil car ils peuvent bouillir farouchement.

2.3.16. Si, pour une raison quelconque, l'huile devait prendre feu, débranchez l'appareil du secteur et étouffer l'incendie à l'aide du couvercle, d'un couvercle ou d'un grand chiffon de cuisine. **JAMAIS AVEC L'EAU.**

2.3.17. Tournez la commande du thermostat au minimum (MIN). Cela ne signifie pas que la casserole est éteinte en permanence.

### 2.4. Entretien:

2.4.1. Assurez-vous que l'appareil n'est entretenu que par un technicien spécialement qualifié et que seules les pièces de rechange d'origine ou les accessoires sont utilisés pour remplacer les pièces / accessoires existants.

2.4.2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le fabricant ou son agent d'entretien ou une personne spécialement

qualifiée doit le remplacer afin d'éviter tout danger.

2.4.3. Toute utilisation abusive ou le non-respect des instructions d'utilisation rend la garantie et la responsabilité du fabricant nulle et non avenue.

## 3. Instructions d'utilisation

### 3.1. Avant utilisation:

3.1.1. Retirez le film de protection de l'appareil (le cas échéant).

3.1.2. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les pièces qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section de nettoyage.

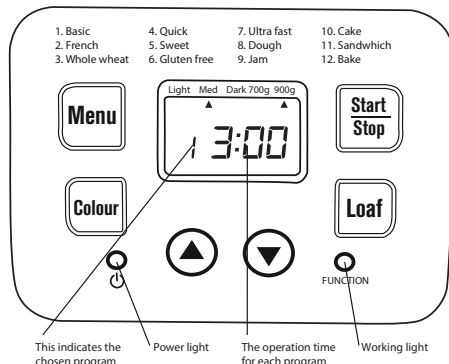
3.1.3. Réglez la machine à pain en mode cuisson et faites cuire à vide pendant environ 10 minutes. Après refroidissement, nettoyez à nouveau.

3.1.4. Après refroidissement, nettoyez à nouveau.

3.1.5. Séchez complètement toutes les pièces et assemblez-les, de sorte que l'appareil soit prêt à l'utiliser.

**REMARQUE:** Dès que la machine à pain est branchée à l'alimentation, un bip sera entendu et "3:00" apparaît à l'écran après une courte période. Mais les deux points entre "3" et "00" ne clignotent pas constamment. La flèche indique 900g et MOYEN. Ce sont les paramètres par défauts. 3.2 Control Panel and functions

### 3.2 Panneau de configuration et fonctions



### COMMENCER ARRÊTER

Ce bouton est utilisé pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton START / STOP. Un bip court sera entendu et les deux points de l'écran LCD commencent à clignoter, le voyant de travail s'allume et le programme démarre. Tout autre bouton est inactif sauf le bouton START / STOP après l'ouverture d'un programme. Cette fonction permettra d'éviter toute perturbation involontaire de l'opération du programme.

Pour arrêter le programme, appuyez sur la touche START / STOP pour env. 2 secondes, puis un bip sera entendu, la lumière de travail sera éteinte, cela signifie que le programme a été éteint.





## Fonction PAUSE

Une fois la procédure démarrée, vous pouvez appuyer sur le bouton START / STOP une fois pour interrompre à tout moment, l'opération sera mise en pause mais le réglage sera mémorisé, le temps de travail clignotera sur l'écran LCD. Appuyez à nouveau sur le bouton START / STOP ou dans les 10 minutes sans toucher un bouton, le programme se poursuivra.

## MENU

Ceci sert à définir différents programmes. Chaque fois qu'il est pressé (accompagné d'un bip court), le programme varie. Appuyez sur le bouton en continu, les 12 menus seront cyclés pour s'afficher sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions de 12 menus seront expliquées ci-dessous.

### Les fonctions:

- **Basic:** malaxage, élévation et cuisson du pain normal. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour augmenter la saveur.
- **French:** malaxage, hausse et cuisson dans un temps de montée plus long. Le pain cuit dans ce menu aura habituellement une croûte croquante et une texture légère.
- **Whole wheat:** pétrissage, levage et cuisson du pain de blé entier. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de retard car cela peut produire de mauvais résultats.
- **Quick:** malaxer, monter et cuire au four moins de pain de base. Mais le pain cuit sur ce réglage est généralement plus petit avec une texture dense.
- **Sweet:** malaxer, se lever et cuire du pain sucré. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
- **Gluten free:** malaxer, monter et cuire du pain sans gluten. Vous pouvez également ajouter des ingrédients pour ajouter de la saveur.
- **Ultra fast:** malaxer, monter et cuire dans un temps le plus court. Habituellement, le pain est fabriqué est plus petit et plus rugueux que celui réalisé avec le programme Quick.
- **Dough:** malaxage et élévation, mais sans cuisson. Retirez la pâte et utilisez pour faire des petits pains, des pizzas, du pain cuit à la vapeur, etc.
- **Jam:** bourrages bouillonnants et marmelades. Les fruits ou les légumes doivent être hachés avant de les mettre dans la casserole.
- **Cake:** pétrissage, levage et cuisson, hausse avec de la soude ou de la poudre à pâte.

- **Sandwich:** malaxage, soulèvement et sandwich au four. Pour faire cuire un pain à texture légère avec une croûte plus fine.

•

- **Bake:** seule cuisson, pas de pétrissage et de montée. Également utilisé pour augmenter le temps de cuisson sur les paramètres sélectionnés

## COULEUR

Avec ce bouton, vous pouvez sélectionner une couleur **LÉGER**, **MOYENNE** ou **DARK** pour la croûte. Appuyez sur cette touche pour sélectionner la couleur souhaitée.

## LOAF

Appuyez sur cette touche pour sélectionner la taille du pain. Notez que le temps de fonctionnement total peut varier avec la taille de la filière différente.

## Fonction DELAY

Si vous souhaitez que l'appareil ne commence pas à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le délai.

Vous devez décider combien de temps il sera avant que votre pain soit prêt en appuyant sur + ou -. Veuillez noter que le délai devrait inclure le temps de cuisson du programme. C'est à la fin du délai, il y a un pain chaud disponible. Au début, le programme et le degré de brunissement doivent être sélectionnés, puis appuyez sur "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps de retard à l'incrément de 10 minutes. Le délai maximal est de 13 heures.

**Exemple:** maintenant, il est 8 h 30, si vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire en 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez votre menu, la couleur, la taille du pain, puis appuyez sur "+" ou "-" pour ajouter l'heure jusqu'à 10:30 apparaît sur l'écran LCD. Ensuite, appuyez sur le bouton STOP / START pour activer ce programme de retard. Vous pouvez voir le point clignotant et l'écran LCD compte en compte pour afficher le temps restant. Vous recevrez du pain frais à 7h00 le matin, si vous ne voulez pas retirer le pain immédiatement, le temps de réchauffement

### Remarque:

1. **Ce bouton ne s'applique pas aux programmes Ultra Fast, Jam and Bake.**
2. **Pour la cuisson retardée, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables tels que les œufs, le lait frais, les fruits, les oignons, etc.**

## KEEP WARM

Le pain peut être automatiquement réchauffé pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain, éteignez le programme avec le bouton **START / STOP**.

## MEMORY

Si l'alimentation a été interrompue lors de la fabrication du pain, le processus de fabrication du pain se poursuivra automatiquement dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton de démarrage / arrêt. Si le temps de pause dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être conservée et le fabricant de pain doit être redémarré, mais si la pâte n'est





pas supérieure à la phase de malaxage lorsque l'alimentation est coupée, vous pouvez appuyer sur "START / STOP" pour continuer Le programme dès le début.

### ENVIRONNEMENT

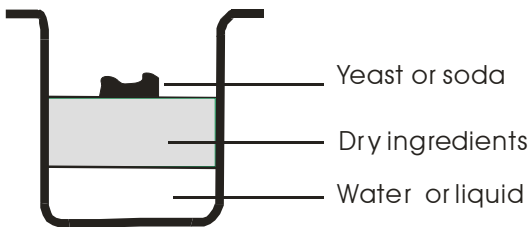
La machine peut fonctionner bien dans une large gamme de températures, mais il pourrait y avoir une différence dans la taille des malles entre une pièce très chaude et une chambre très froide. Nous suggérons que la température ambiante soit comprise entre 15 ° C et 34 ° C.

### 3.3. Affichage d'avertissement

- 3.3.1. Si l'affichage indique "HHH" après le démarrage du programme, la température à l'intérieur est encore trop élevée (accompagnée de 5 bips). Ensuite, le programme doit être arrêté. Ouvrez le couvercle et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
- 3.3.2. Si l'affichage indique "LLL" après avoir appuyé sur le bouton START / STOP (à l'exception des programmes BAKE), cela signifie que la température à l'intérieur est trop faible (accompagnée de 5 bips), arrête le son en appuyant sur le bouton START / STOP, ouvrez le couvercle Et laisser reposer la machine pendant 10 à 20 minutes pour revenir à la température ambiante.
- 3.3.3. Si l'affichage indique "EEO" après avoir appuyé sur START / STOP, le capteur de température ne détecte pas complètement le capteur avec soin par un expert agréé.

### 3.4. Faire du pain

- 3.4.1. Insérez la lame de malaxage sur la tige d'entraînement. Il est recommandé de remplir des trous avec de la margarine résistant à la chaleur avant de placer les malaxeurs, ce qui évite que la pâte soit maintenue au-dessous des malaxeurs et que les malaxeurs puissent être évacués facilement du pain. Placez les ingrédients dans la poêle à pain. Habituellement, l'eau ou la substance liquide doit être ajoutée en premier, puis ajouter du sucre, du sel et de la farine, ajouter toujours la levure ou la levure en poudre comme dernier ingrédient.



**Note:** la quantité maximale de farine et de levure est de 560g et 2 cuillères à café.

- 3.4.2. Placez la casserole en position et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle clique en position correcte.
- 3.4.3. Fermez doucement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
- 3.4.4. Appuyez sur le bouton Menu jusqu'à ce que le pro-

gramme souhaité soit sélectionné.

- 3.4.5. Appuyez sur le bouton COULEUR pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée.
- 3.4.6. Appuyez sur la touche LOAF SIZE pour sélectionner la taille souhaitée.
- 3.4.7. Réglez le délai en appuyant sur le bouton + ou -. Cette étape peut être ignorée si vous voulez que la machine à pain commence à travailler immédiatement.
- 3.4.8. Appuyez sur le bouton START / STOP pour commencer à fonctionner et le voyant de travail s'allume.
- 3.4.9. Pour le programme de BASIC, FRENCH, WHEAT Whole, rapide, doux, ULTRA FAST, CAKE et SANDWICH, le son des bips sera entendu pendant l'opération. Ceci vous invite à ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et mettez certains ingrédients. Il est possible que la vapeur s'échappe à travers les fentes d'évent dans le couvercle pendant la cuisson. C'est normal.
- 3.4.10. Une fois le processus terminé, les bips sonores seront entendus et la lumière de travail s'éteindra. Vous pouvez appuyer sur la touche START / STOP pour env. 2 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle et, tout en utilisant des mitaines de four, saisissez fermement la poignée du pain. Tournez la casserole dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez doucement la poêle vers le haut et hors de la machine.
- 3.4.11. Utilisez une spatule antiadhésive pour desserrer doucement les côtés du pain de la casserole

**Attention:** le pain et le pain peuvent être très chauds! Toujours manipuler avec soin et utiliser des mitaines de four.

- 3.4.12. Tournez la poêle à panneaux vers le bas sur une surface de cuisson propre et secouez doucement jusqu'à ce que le pain tombe sur la crémaillère.
- 3.4.13. Retirez le pain soigneusement de la casserole et refroidissez pendant environ 20 minutes avant de trancher.
- 3.4.14. Si vous êtes hors de la pièce ou que vous n'avez pas appuyé sur le bouton START / STOP en fin d'opération, le pain sera réchauffé automatiquement pendant 1 heure, si vous souhaitez retirer le pain, éteignez le programme avec START / Bouton STOP.
- 3.4.15. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou complètement opérationnel, débranchez le cordon d'alimentation.

**Remarque:** avant de découper le pain, utilisez le crochet pour éliminer la lame de malaxage cachée au fond du pain. Le pain est chaud, n'utilisez jamais la main pour enlever la lame de pétrissage.

### 3.5 Instructions spéciales

- 3.5.1. Pour un programme rapide Avec QUICK programme, le fabricant de pain peut finir de faire un pain dans une période plus courte avec de la poudre à pâte ou de la soude à la place de la levure. Pour obtenir un pain rapide et parfait, il est suggéré que tous les ingrédients liquides soient placés au fond de la casserole et des





ingrédients secs sur le dessus, mais pendant le pétrissage initial, des ingrédients secs peuvent se rassembler dans les corbeaux de la casserole. Afin d'éviter les touffes de farine, vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc pour aider à pétrir de la pâte.

- 3.5.2. Pour un programme ultra rapide Avec ULTRA FAST programme, la machine à pain peut finir de faire un pain dans la plus courte période, de sorte que le pain peut être un peu plus dense. Pour un pain ultra rapide, la température de l'eau est très critique pour les performances de fermentation, si la température de l'eau est trop faible, la grille n'augmentera pas à la taille attendue; Si la température est trop élevée, la levure est susceptible de perdre de l'activité afin d'affecter les performances de la fermentation. Veuillez noter que la température de l'eau doit être contrôlée dans la plage de 48-50 ° C, donc avant de faire un pain ultra rapide, vous devez utiliser un thermomètre pour mesurer la température de l'eau.

### 3.3 Une fois que vous avez terminé l'utilisation de l'appareil:

- 3.3.1. Éteignez et débranchez l'appareil du secteur.
- 3.3.2. Nettoyez l'appareil comme décrit dans la section de nettoyage.

### 4. Nettoyage

- 4.1. Débranchez l'appareil du secteur et laissez refroidir complètement avant d'entreprendre une tâche de nettoyage.
- 4.2. Panneau de pain: retirer la poêle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirer la poignée pour l'enlever, essuyer à l'intérieur et à l'extérieur de la casserole avec un chiffon humide, ne pas utiliser d'agents abrasifs ou abrasifs pour la protection de la non- Revêtement anti-adhésif. La casserole doit être complètement séchée avant l'installation.
- 4.3. Lame de raclage: si la barre de malaxage est difficile à retirer de l'essieu, dans un tel cas, remplissez le récipient à l'eau chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Le malaxeur peut ensuite être retiré facilement pour le nettoyage. Essayez également la lame avec un chiffon humide.
- 4.4. Couvercle et fenêtre: nettoyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.
- 4.5. Boîtier: essayez doucement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif pour nettoyer, car cela réduirait le brillant de la surface. Ne jamais immerger le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.
- 4.6. Avant que la machine à pain ne soit emballée pour le stockage, assurez-vous qu'elle a complètement refroidi, qu'elle est propre et sèche, et mettez la cuillère et la lame de malaxage dans le tiroir et que le couvercle est fermé.
- 4.7. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide avec quelques gouttes de liquide vaisselle puis séchez. MISE EN GARDE! Ne pas plonger les parties électriques de la casserole dans un liquide quelconque.
- 4.8. N'utilisez pas de solvants ou de produits avec ou à base d'un acide pH tel que l'eau de javel ou des produits

abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- 4.9. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide ou le placer sous l'eau courante.

### 5. Anomalies et réparation

- 5.1. Amenez l'appareil dans un centre d'assistance autorisé si le produit est endommagé ou d'autres problèmes apparaissent.
- 5.2. Si la connexion au secteur a été endommagée, elle doit être remplacée et vous devez procéder comme vous le feriez en cas de dommage.





## 6. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
La fumée sort du compartiment à cuire ou des événements	Les ingrédients s'accrochent au compartiment à pâtisserie ou à l'extérieur du four	Retirez la fiche et nettoyez l'extérieur de la poêle ou du compartiment à pâtisserie.
Il est difficile de sortir le pain de la poêle.	Le fond du pain est collé à la lame de pétrissage	Nettoyez la lame de malaxage et les tiges après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le moule avec de l'eau chaude pendant 30 minutes, puis la lame de malaxage peut être facilement enlevé et nettoyé.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas bien cuit	Paramétrage incorrect du programme	Vérifiez le menu sélectionné et les autres paramètres.
	Le bouton START / STOP a été touché pendant que la machine fonctionnait	Ne pas utiliser les ingrédients et recommencer
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant la mise en marche de la machine	Ne jamais ouvrir le couvercle souvent, sauf si cela est nécessaire, comme l'ajout d'ingrédients. Et assurez-vous que le couvercle a bien été fermé bien après avoir été ouvert.
	Brouillard long pendant que la machine fonctionnait	Ne pas utiliser les ingrédients et recommencer.
	La rotation de la lame de pétrissage est bloquée	Assurez-vous que la lame de pétrissage n'est pas bloquée par des grains, etc. Retirez le plat de cuisson et vérifiez si les pilotes tournent. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service clientèle.
L'appareil ne démarre pas. L'affichage montre HHH	L'appareil est encore chaud après la procédure de cuisson précédente	Retirez la fiche, retirez la poêle et laissez-la refroidir à température ambiante. Puis insérez la fiche et recommencez.
Le pain s'élève trop vite	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel	a / b
	Ou plusieurs de ces causes	
Le pain ne s'élève pas du tout ou pas assez	Pas de levure ni trop peu	a/b
	Levure ancienne ou vieillot	e
	Liquide trop chaud	c
	La levure est entrée en contact avec le liquide	d
	Mauvais type de farine ou farine rase	e
	trop ou pas assez de liquide	a / b / g
	Pas assez de sucre	a / b
La pâte monte trop et se répand dans la poêle	Si l'eau est trop molle, la levure fermente plus	f
	Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c



Problème	Cause	Solution
Le pain descend au milieu	Le volume de la pâte est plus grand que la casserole et le pain baisse.	a / f
	La fermentation est trop courte ou trop rapide en raison de la température excessive de l'eau ou de la cuisson ou de l'humidité excessive	c / h / i
Structure lourde et grumeleuse	Trop de farine ou pas assez de liquide	a / b / g
	Pas assez de levure ou de sucre	a/ b
	Trop de fruits, farine complète ou de l'un des autres ingrédients	b
	La farine ancienne ou périmée, les liquides chauds font que la pâte monte trop rapidement et que le pain tombe avant de cuire	e
	Pas de sucre ou pas assez de sucre	
	Trop de liquide	
Le pain est cuit pas au centre	Trop ou pas assez de liquide	a / b / g
	Trop humide	h
	Recettes avec des ingrédients humides, par exemple yogourt	g
Structure ouverte ou grossière ou trop de trous	beaucoup trop d'eau	g
	Pas de sel	b
	L'eau est trop chaude	h / i
	Trop de liquide	c
Surface sans copeaux, sans cuit	Le volume de pain trop grand pour la poêle	a/f
	Trop de farine, surtout pour le pain blanc	f
	Trop de levure ou pas assez de sel	a/b
	trop de sucre	a/b
Les tranches sont inégales ou il y a des touffes au milieu	le pain ne suffit pas refroidi (lavageur n'a pas échappé)	j
Dépôts de farine sur la croûte de pain	La farine n'a pas bien travaillé sur les côtés pendant le pétrissage	g / i





- A. Mesurez les ingrédients correctement.
- B. Ajustez la dose d'ingrédient et vérifiez que tous les ingrédients ont été ajoutés.
- C. Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients spécifiés dans la recette dans le bon ordre, faites un petit fossé au milieu de la farine et mettez la levure émiettée ou la levure sèche, évitez de laisser la levure et le liquide entrer en contact direct.
- D. Utiliser uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
- E. Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez pas plus que la quantité spécifiée de farine. Réduire tous les ingrédients d'ici 1/3.
- F. Corrigez la quantité de liquide. Si des ingrédients

- contenant de l'eau sont utilisés, la dose du liquide à ajouter doit être dûment réduite.
- G. En cas de conditions météorologiques très humides, retirez 1-2 cuillères à soupe d'eau.
- H. En cas de temps chaud, n'utilisez pas la fonction de chronométrage. Utilisez des liquides froids.
- je. Retirez le pain de la casserole immédiatement après la cuisson et laissez-la sur la grille pour refroidir pendant au moins 15 minutes avant de la découper.
- J. Réduire la quantité de levure ou de toutes les doses d'ingrédients par 1/4.
- K. Ne graissez jamais la casserole!
- L. Ajouter une cuillère à soupe de gluten de froment à la pâte.





# La fabrication du pain est simple

## Introduction aux ingrédients du pain

- **Farine toute farine / farine:**

La farine tout usage est un mélange de farines raffinées et de farine blanche spécialement conçues pour faire des gâteaux. Ce type de farine doit être utilisé pour les recettes dans la section «gâteau / pain rapide».

- **Farine blanche / farine de pain farcie:**

La farine de pain est une farine de haute teneur en gluten / protéines qui a été traitée avec des conditionneurs qui donnent à la pâte une meilleure aptitude au pétrissage. La farine de pain a généralement une concentration de gluten plus élevée que tous les types de farine tout usage, selon les différentes pratiques de fraisage, cela peut varier. La farine de pain sont recommandés pour une utilisation avec ce fabricant de pain.

- **Farine de blé entier / farine entière:**

La farine de blé entier / farine de farine entière est broyé du grain de blé entier qui contient le son et le germe et le rend plus lourd et plus riche en éléments nutritifs par rapport à la farine blanche. Les pains faits avec cette farine sont généralement plus petits et plus lourds que les pains blancs. Pour survivre, toute la farine de blé / farine de farine complète peut être mélangée à de la farine de pain ou à une farine claire et solide pour produire un pain à forte texture légère.

- **Farine autonome:**

La farine auto-prélevée contient des ingrédients de levage inutiles qui nuiraient à la fabrication du pain et des gâteaux. Il n'est pas recommandé d'être utilisé.

- **Bran:**

le bran (non transformé) et le germe de blé sont les portions grossières extérieures des grains de blé ou de seigle séparés de la farine par tamisage ou boulonnage. Ils sont souvent ajoutés en petites quantités au pain pour l'enrichissement nutritionnel, le cordialement et la saveur. Ils sont également utilisés pour améliorer la texture du pain.

- **Farine d'avoine:**

Oatmeal comes from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavour and texture.

- **Levures (levure sèche active)**

La levure à travers un procédé de fermentation produit du gaz (dioxyde de carbone) nécessaire pour faire monter le pain. La levure doit pouvoir se nourrir des hydrates de carbone de sucre et de farine pour produire ce gaz. La levure granulaire à action rapide est utilisée dans toutes les recettes qui demandent de la levure. Il existe essentiellement trois différents types de levure disponibles, fraîches, traditionnelles, actives secs et action rapide. Il est recommandé d'utiliser une levure à

action rapide. La levure de gâteau fraîche ou comprimée n'est pas recommandée car elles produiront de mauvais résultats. Conservez les levures selon les instructions du fabricant. Assurez-vous que votre levure est fraîche en vérifiant sa date d'expiration. Une fois qu'un paquet de levure est ouvert, il est important que le contenu restant soit immédiatement refermé et réfrigéré le plus tôt possible pour une utilisation ultérieure. Souvent, le pain ou la pâte, qui ne parvient pas à augmenter, est dû à l'utilisation de levures viciées. Le test suivant peut être utilisé pour déterminer si votre levure est obsolète et inactive:

- Placez une demi-tasse d'eau tiède dans un petit bol ou une tasse.
- Incorporer 1 c. À thé. De sucre dans l'eau alors
- Saupoudrer 2 c. À thé. De levure sur la surface.
- Placer le bol ou la tasse dans une zone chaude et laisser reposer pendant 10 minutes sans déranger
- Le mélange doit mousser et produire un arôme de levure fort. Si cela ne se produit pas, jeter le mélange et recommencer avec un autre paquet de levure séchée

- **Sucre:**

Le sucre est important pour la couleur et la saveur des pains. Il s'agit également de nourriture pour la levure car elle fait partie du processus de fermentation. Les édulcorants artificiels ne peuvent pas être utilisés comme substitut du sucre car la levure ne réagira pas correctement avec le sucre.

- **Sel:**

le sel est nécessaire pour équilibrer la saveur des pains et des gâteaux, ainsi que pour la couleur de la croûte qui se développe pendant la cuisson. Le sel limite également la croissance de la levure. Les montants présentés dans les recettes ne devraient pas être augmentés. Pour les régimes alimentaires, cela peut être réduit, mais votre boulanger peut souffrir.

- **Liquides / lait:**

Des liquides tels que du lait ou une combinaison de lait en poudre et d'eau peuvent être utilisés lors de la préparation de pain. Le lait améliorera la saveur, fournira une texture veloutée et adoucira la croûte, tandis que l'eau seule produira une croûte plus croustillante. Certaines recettes appellent à ajouter du jus (orange, pomme, etc.) en tant que stimulateur de saveur. Remarque: Pour la plupart des recettes, nous proposons l'utilisation de lait écrémé sec.

- **Oeufs:**

les œufs ajoutent de la richesse et une texture veloutée aux pâtes au pain et aux gâteaux.

- **Huile de tournesol:**

«raccourcit ou tendre la texture des pains féériques. Le beurre ou la margarine peut être utilisé comme substitut. Si le beurre ou la margarine est utilisé directement à partir du réfrigérateur, il doit être ramolli avant le mélange





pendant le cycle de mélange

•

#### **Pâte à tartiner:**

la poudre à fourrer est un agent de levage utilisé dans les gâteaux. Ce type d'agent de levage ne nécessite pas de temps de montée avant de cuire à mesure que la réaction chimique fonctionne lorsque des ingrédients liquides sont ajoutés.

#### • **Bicarbonate de soude**

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage qui ne doit pas être confondu ou remplacé par de la poudre à pâte. Il ne nécessite pas non plus de temps de croissance avant de cuire au fur et à mesure que la réaction chimique fonctionne pendant la cuisson.

#### **Mesure des ingrédients**

Une des étapes les plus importantes pour faire du bon pain utilise la quantité appropriée d'ingrédients.

Il est fortement recommandé d'utiliser la tasse à mesurer et la cuillère à mesurer pour obtenir des quantités précises, sinon le pain sera largement influencé.

1. Ingrédients liquides de pesée L'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre doit être mesurée avec des tasses à mesurer. Observez le niveau de la tasse à mes yeux avec vos yeux horizontalement. Lorsque vous mesurez l'huile de cuisson ou d'autres ingrédients, nettoyez la tasse à mesurer sans aucun autre ingrédient.
2. Mesurer la poudre sèche La poudre sèche doit être maintenue dans des conditions naturelles et lâches, niveler doucement la bouche avec une lame pour assurer des mesures précises.

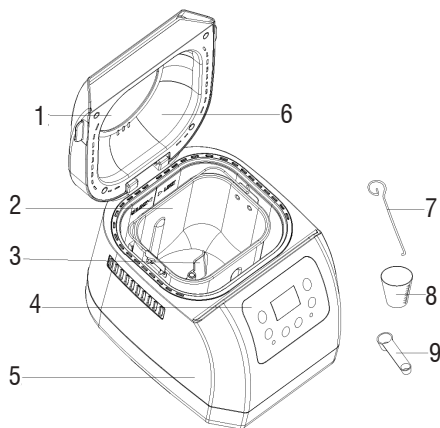
Séquence des ingrédients: La séquence d'ingrédients de placement doit être observée, d'une manière générale, la séquence est les ingrédients liquides, les œufs, le sel et le lait en poudre, etc. Lors de la mise en place des ingrédients, la farine ne peut pas être mouillée complètement par le liquide. La levure ne peut être placée que sur la farine sèche. Exclusivement, la levure ne peut pas toucher le sel. Lorsque vous utilisez la fonction de retardement pendant une longue période, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables tels que les œufs, les ingrédients des fruits.





## Estimado cliente,

Obrigado por escolher comprar um produto da marca Mellerware. Graças à sua tecnologia, design e operação e ao fato de que excede os mais rigorosos padrões de qualidade, pode ser assegurado um uso totalmente satisfatório e uma longa vida útil.



## 1. Descrição das peças

- 1 janela de visualização
- 2 panela
- 3 Lâmina amassável
- 4 Painel de controle
- 5 Moradias
- 6 tampas
7. Gancho
- 8 Copo de medição
- 9 Colher de medição

## 2. Conselhos de segurança e avisos!

Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e mantê-los para referência futura. A falha em seguir e observar estas instruções pode levar a um acidente. Limpe todas as partes do produto que estejam em contato com alimentos, conforme indicado na seção de limpeza, antes de usar.

### 2.1. Ambiente de uso ou de trabalho:

- 2.1.1. Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras convidam acidentes.
- 2.1.2. Use o aparelho em uma área bem ventilada.
- 2.1.3. Não coloque o aparelho em superfícies quentes, como pratos de cozinha, queimadores de gás, fornos ou itens similares.
- 2.1.4. Mantenha as crianças e os transeuntes afastados ao usar este aparelho.
- 2.1.5. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável, adequado para suportar altas temperaturas e longe de outras fontes de calor e contato com água.
- 2.1.6. Mantenha o aparelho longe de material inflamável,

como têxteis, papelão ou papel, etc.

- 2.1.7. Não coloque material inflamável perto do aparelho.
- 2.1.8. Não use o aparelho em associação com um programador, temporizador ou outro dispositivo que o liga automaticamente.
- 2.1.9. Não use o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.
- 2.1.10. Certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de classificação corresponda à tensão de rede antes de conectar o aparelho.
- 2.2.11. Conecte o aparelho à fonte de alimentação com um soquete de terra suportando um mínimo de 10 amperes.
- 2.1.12. A ficha do aparelho deve encaixar adequadamente na tomada. Não altere a ficha.
- 2.1.13. Se estiver a usar uma ficha múltipla, verifique cuidadosamente as avaliações, pois a corrente usada por vários aparelhos pode exceder facilmente a classificação da ficha múltipla.
- 2.1.14. Utilize apenas o aparelho com a unidade de controle de temperatura específica fornecida.
- 2.1.15. Se algum dos invólucros do aparelho estiver quebrado, desconecte imediatamente o aparelho da rede elétrica para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- 2.1.16. Não use o aparelho se cair no chão ou se houver sinais visíveis de danos.
- 2.1.17. Não force o cabo de alimentação. Nunca use o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desconectar o aparelho.
- 2.1.18. Não enrole o cabo de alimentação em volta do aparelho.
- 2.1.19. Não prenda nem dobre o cabo de alimentação.
- 2.1.20. Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado ou entre em contato com as superfícies quentes do aparelho.
- 2.1.21. Verifique o estado do cabo de alimentação. Cabos danificados ou emaranhados aumentam o risco de choque elétrico.
- 2.1.22. O aparelho não é adequado para uso externo.
- 2.1.23. O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a sinais de danos, e se o cabo estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- 2.1.24. Não toque na ficha com as mãos molhadas.

### 2.2. Segurança pessoal:

- 2.2.1. **CUIDADO:** Não deixe o aparelho sem vigilância durante o uso, pois existe o risco de um acidente.
- 2.2.2. Não toque nas partes aquecidas do aparelho, pois pode causar queimaduras graves.
- 2.2.3. Este aparelho é apenas para uso doméstico, não para uso industrial ou profissional. Não se destina a ser usado por convidados em ambientes de hospitalidade, como cama e pequeno almoço, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, mesmo em casas de fazenda, áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- 2.2.4. Este aparelho não se destina a uso de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a





menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

2.2.5. Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

2.3. Use e cuidado

2.3.1. Desligue completamente o cabo de alimentação do aparelho antes de cada uso.

2.3.2. Não use o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem adequadamente instalados.

2.3.3. Não use o aparelho quando estiver vazio.

2.3.4. Use a (s) pega (s) do aparelho, para transportá-lo ou movê-lo.

2.3.5. Não ligue o aparelho enquanto estiver em uso ou conectado à rede elétrica.

2.3.6. Não cubra a superfície de cozedura ou alimentos com papel de alumínio e outros materiais similares.

2.3.7. Para manter o tratamento antiaderente em boas condições, não use utensílios metálicos ou afiados.

2.3.8. Os líquidos a ferver podem transbordar do receptáculo se estiverem sobrecarregados.

2.3.9. Desconecte o aparelho da rede elétrica quando não estiver em uso e antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

2.3.10. Este aparelho deve ser armazenado fora do alcance das crianças.

2.3.11. Não guarde o aparelho se ainda estiver quente.

2.3.12. Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em uso e mantenha-se fora do alcance das crianças, pois este é um aparelho elétrico que atinge altas temperaturas e pode causar queimaduras graves.

2.3.13. Tenha cuidado ao manusear recipientes com líquidos aquecidos neste aparelho, pois podem ferver ferozmente.

2.3.14. Se, por algum motivo, o óleo pegar fogo, desconecte o aparelho da rede elétrica e sufra o fogo usando a tampa ou um grande pano de cozinha. **NUNCA UTILIZA ÁGUA.**

2.3.15. Gire o controle do termostato para a configuração mínima (MIN). Isso não significa que a bandeja esteja desligada permanentemente.

## 2.4. Serviço:

2.4.1. Certifique-se de que o aparelho é servido apenas por um técnico devidamente qualificado e que apenas peças sobressalentes originais ou acessórios são usados para substituir peças / acessórios existentes.

2.4.2. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o fabricante ou o seu agente de serviço ou uma pessoa igualmente qualificada deve substituí-lo para evitar um perigo.

2.4.3. Qualquer uso indevido ou falha em seguir as instruções de uso torna a garantia e a responsabilidade do fabricante nula e sem efeito.

## 3. Instruções de uso

### 3.1. Antes de usar:

3.1.1. Remova a película protetora do aparelho (se é aplicável).

3.1.2. Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as peças que entrarão em contato com alimentos conforme está descrito na seção de limpeza.

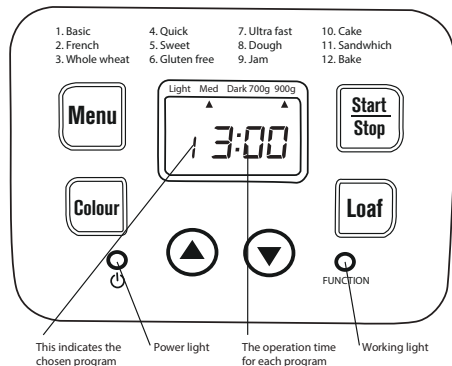
3.1.3. Ajustar o aparelho no modo "BAKE" e cozer vazia por cerca de 10 minutos.

3.1.4. Depois de resfriar, limpe-o novamente.

3.1.5. Seque todas as peças e monte-as, para que o aparelho esteja pronto para se usar.

NOTA: Assim que o aparelho estiver conectado à fonte de alimentação, um sinal sonoro será ouvido e "3:00" aparecerá no visor após um curto período de tempo. Mas os dois pontos entre "3" e "00" não piscam constantemente. A flecha aponta para 900g e "MEDIUM". Esta é a configuração padrão.

## 3.2 Painel de controle e funções



### START / STOP

Este botão é usado para iniciar e parar o programa de cozimento selecionado.

Para iniciar um programa, pressione o botão "START / STOP" uma vez. Um som curto será ouvido e os dois pontos no LCD começam a piscar, a luz de trabalho acende e o programa começa. Qualquer outro botão está inativado, exceto o botão "START / STOP" após o início de um programa. Este recurso ajudará a evitar qualquer interrupção involuntária da operação do programa.

Para parar o programa, pressione o botão "START / STOP" para aprox. 2 segundos, então um sinal sonoro será ouvido, a luz de trabalho será extinta, isso significa que o programa foi desligado.

### Função PAUSE

Após o procedimento iniciar, você pode pressionar o botão "START / STOP" uma vez para interromper a qualquer momento, a operação será pausada, mas a configuração será memorizada, o tempo de trabalho ficará intermitente no LCD. Toque o botão "START / STOP" novamente ou dentro de 10 minutos sem tocar em nenhum botão, o programa continuará.





## Função MENU

Isso é usado para definir diferentes programas. Cada vez que é pressionado (acompanhado de um pequeno sinal sonoro), o programa variará. Pressione o botão continuamente, os 12 menus serão exibidos no visor LCD. Selecione o programa desejado. As funções dos 12 menus serão explicadas abaixo. Funções:

- **"Basic"**: amassar, levantar e assar pão normal. Você também pode adicionar ingredientes para aumentar o sabor.
- **"French"**: amassar, levantar e assar dentro de um tempo de subida mais longo. O pão assado neste menu geralmente terá uma crocante e textura leve.
- **"Whole wheat"**: Trigo completo: amassar, levantar e assar pão integral. Não é aconselhável usar a função de atraso, pois isso pode produzir resultados ruins.
- **"Quick" Rápido**: amassar, levantar e assar o pão dentro do tempo menor que o pão básico. Mas o pão assado nesta configuração geralmente é menor com uma textura densa.
- **"Sweet"**: Doce: amassar, levantar e assar pão doce. Você também pode adicionar ingredientes para adicionar sabor.
- **"Gluten free"**: amassar, levantar e assar pão sem glúten. Você também pode adicionar ingredientes para adicionar sabor.
- **"Ultra fast"**: amassar, levantar e assar no menor tempo. Normalmente, o pão é feito é menor e mais áspero do que o feito com o programa Quick.
- **"Dough"**: amassar e subir, mas sem assar. Retire a massa e use para fazer pãezinhos, pizza, pão cozido no vapor, etc.
- **"Jam"**: fervendo geléias e marmeladas. Frutas ou legumes devem ser picadas antes de colocá-las na panela.
- **"Cake"**: amassar, levantar e assar, levantar com refrigerante ou fermento em pó.
- **"Sandwich"**: amassar, levantar e assar sanduíche. Para comer pão de textura leve com uma crosta mais fina.
- **"Bake"**: apenas assar, não amassar e subir. Também usado para aumentar o tempo de cozimento nas configurações selecionadas

## Função "COLOUR"

Com este botão, você pode selecionar uma cor "LIGHT", "MEDIUM" ou "DARK" para a crosta. Pressione este botão para selecionar a cor desejada.

## Função "LOAF"

Pressione este botão para selecionar o tamanho do pão. Observe que o tempo total de operação pode variar com o tamanho do pão diferente.

## Função "DELAY"

Se desejar que o aparelho não comece a trabalhar imediatamente, pode usar este botão para ajustar o tempo de atraso. Você deve decidir quanto tempo será antes do pão estar pronto pressionando + ou -. Observe que o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozimento do programa. Ou seja, ao completar o tempo de atraso, há pão quente disponível. Em

primeiro lugar, o programa e o grau de coloração devem ser selecionados, depois pressione "+" ou "-" para aumentar ou diminuir o tempo de atraso no incremento de 10 minutos. O atraso máximo é de 13 horas.

Exemplo: Agora são 8:30 da tarde, se você quiser que o pão esteja pronto na manhã seguinte às 7 horas, ou seja, em 10 horas e 30 minutos. Selecione o seu menu, cor, tamanho do pão, depois pressione "+" ou "-" para adicionar o tempo até 10:30 aparecer no LCD. Em seguida, pressione o botão "STOP / START" para ativar este programa de atraso. Você pode ver o ponto piscando e o LCD irá contar para baixo para mostrar o tempo restante. Você terá o pão fresco às 7:00 da manhã, se não quiser tirar o pão imediatamente, o tempo de aquecimento de 1 hora começará.

Nota:

1. Este botão não é aplicável aos programas "Ultra fast", "Jam" e "Bake"..
2. Para assados atrasados, não use ingredientes facilmente perecíveis, como ovos, leite fresco, frutas, cebolas, etc.

## MANTER QUENTE

O pão pode ser mantido automaticamente durante 60 minutos após o cozimento. Se você quiser retirar o pão, desligue o programa com o botão "START / STOP".

## MEMÓRIA

Se a fonte de alimentação tiver sido interrompida durante o processo, continuará automaticamente em 10 minutos, mesmo sem pressionar o botão "START / STOP". Se o tempo de pausa exceder 10 minutos, a memória não pode ser mantida, o aparelho deve ser reiniciado, mas se a massa não estiver além da fase de amassar quando a fonte de alimentação se interrompe, você pode pressionar o botão "START / STOP" para continuar O programa desde o início.

## MEIO AMBIENTE

A máquina pode funcionar bem em uma ampla gama de temperaturas, mas pode haver uma diferença no tamanho do fio entre uma sala muito quente e uma sala muito fria. Sugerimos que a temperatura ambiente seja entre 15 ° C e 34 ° C.

### 3.3. Exibição de aviso

3.3.1. Se o visor mostrar "HHH" após o início do programa, a temperatura interna ainda é alta demais (acompanhada de 5 sons sonoros). Então, o programa deve ser interrompido. Abra a tampa e deixe a máquina esfriar por 10 a 20 minutos.

3.3.2. Se o visor mostrar "LLL" depois de pressionar o botão "START / STOP" (exceto os programas "BAKE"), significa que a temperatura interna é muito baixa (acompanhada de 5 sons sonoros), pare o som pressionando o botão "START / STOP", abra a tampa E deixe a máquina descansar por 10 a 20 minutos para voltar à temperatura ambiente.

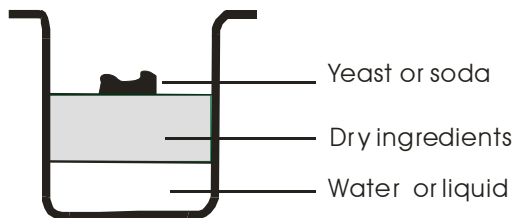
3.3.3. Se o visor mostrar "EEO" depois de premir "START / STOP", o sensor de temperatura é desconectado, verifique cuidadosamente o sensor por perito autorizado.







### 3.4. Fazendo pão



3.4.1. Insira a lâmina de amasso no eixo de transmissão. Recomenda-se que preencha os orifícios com margarina resistente ao calor antes de colocar os amassadores, evitando que a massa fique abaixo dos amassadores e os amassadores possam ser removidos facilmente do pão. Coloque os ingredientes na panela. Normalmente, a água ou substância líquida deve ser adicionada primeiro, depois adicione açúcar, sal e farinha, sempre adicione fermento ou fermento como o último ingrediente.

Nota: a quantidade máxima de farinha e fermento é de 560g e 2 colheres de chá.

3.4.2. Coloque a panela na posição e gire-a no sentido horário até encaixar na posição correta.

3.4.3. Feche a tampa suavemente e conecte o cabo de alimentação a uma tomada de parede.

3.4.4. Pressione o botão “Menu” até que o programa desejado seja selecionado.

3.4.5. Pressione o botão “COLOR” para selecionar a cor da crosta desejada.

3.4.6. Pressione o botão “LOAF SIZE” para selecionar o tamanho desejado.

3.4.7. Defina o tempo de atraso pressionando o botão + ou -. Esta etapa pode ser ignorada se você quiser que a fabricação de pão comece a trabalhar imediatamente.

3.4.8. Pressione o botão “START / STOP” para começar a funcionar e a luz de trabalho acender.

3.4.9. Para o programa de “Basic”, “French”, “Whole wheat”, “Quick”, “Sweet”, “Ultra fast”, “Cake” and “Sandwich”, serão emitidos sons sonoros durante a operação. Isto é para solicitar que você adicione ingredientes. Abra a tampa e coloque alguns ingredientes. É possível que o vapor escape através das fendas de ventilação na tampa durante a cozadura. Isto é normal.

3.4.10. Uma vez que o processo foi concluído, o som do sinal sonoro será ouvido e a luz de trabalho se apagará. Você pode pressionar o botão “START / STOP” durante aprox. 2 segundos para parar o processo e retirar o pão. Abra a tampa e, ao usar luvas de forno, segure firmemente a alça da panela. Vire a bandeja no sentido anti-horário e puxe suavemente a panela para cima e para fora da máquina.

3.4.11. Use uma espátula antiaderente para afrouxar suavemente os lados do pão da panela.

Cuidado: a panela e pão pode ser muito quente! Manuseie sempre com cuidado e use luvas de forno.

3.4.12. Vire a panela de cabeça para baixo sobre uma superfície de cozimento limpa e agite suavemente até que o pão caia no suporte.

3.4.13. Retire o pão cuidadosamente da panela e esfriar por

cerca de 20 minutos antes de cortar.

3.4.14. Se você estiver fora da sala ou não pressionou o botão “START / STOP” no final da operação, o pão será mantido quente automaticamente por 1 hora, se você quiser tirar o pão, desligue o programa com o botão “START / STOP”.

3.4.15. Quando o aparelho não estiver em uso ou completamente operacional, desconecte o cabo de alimentação.

Nota: Antes de cortar o pão, use o gancho para remover a lâmina de amasso no fundo do pão. O pão está quente, nunca use a mão para remover a lâmina de amassar.

### 3.5 Instruções especiais

3.5.1. Para o programa rápido Com o programa Quick, o fabricante de pão pode terminar de fazer um pão dentro de um período mais curto com fermento ou refrigerante em vez de fermento. Para obter pão perfeito e rápido, sugere-se que todos os ingredientes líquidos devem ser colocados na parte inferior da panela e ingredientes secos no topo, mas durante o amasso inicial, alguns ingredientes secos podem se juntar nos corpos da panela. Então, para evitar grânulos de farinha, você pode usar uma espátula de borracha para ajudar a amassar a massa.

3.5.2. Para um programa ultra rápido Com um programa ultra rápido, o fabricante de pão pode terminar fazendo um pão dentro do período mais curto, de modo que o pão pode ser um pouco mais denso. Para o pão ultra rápido, a temperatura da água é muito crítica para o desempenho da fermentação, se a temperatura da água for muito baixa, o pão não aumentará para o tamanho esperado; Se a temperatura da máquina for muito alta, o fermento provavelmente perderá atividade para afetar o desempenho da fermentação. Por favor, note que a temperatura da água deve ser controlada na faixa de 48-50 °C, portanto, antes de fazer pão ultra rápido, você deve usar um termômetro para medir a temperatura da água.

### 3.3 Depois de terminar o uso do aparelho:

3.3.1. Desligue e desconecte o aparelho da rede elétrica.

3.3.2. Limpe o aparelho como descrito na seção de limpeza.

### 4. Limpeza

4.1. Desconecte o aparelho da rede elétrica e deixe esfriar completamente antes de realizar qualquer tarefa de limpeza.

4.2. Recipiente do pão: retire a panela de pão girando-a no sentido anti-horário e puxando a alça para removê-la, limpe dentro e fora da panela com um pano úmido, não use nenhum agente abrasivo ou afiado para considerar a proteção de não-Revestimento de vara. A panela deve ser completamente seca antes da instalação.

4.3. Lâmina de amassar: se a barra de amassar for difícil de remover do eixo, preencha o recipiente com água morna e deixe-o embeber por aproximadamente 30 minutos. O amassador pode então ser removido facilmente para limpeza. Também limpe cuidadosamente a lâmina com um pano húmido.

4.4. Tampa e janela: limpe a tampa dentro e fora com um pano ligeiramente úmido.

4.5. Carcaça: limpe suavemente a superfície externa da caixa





com um pano molhado. Não use nenhum limpador abrasivo para limpar, pois isso degradaria o alto esmalte da superfície. Nunca mergulhe a caixa na água para limpeza.

4.6. Antes que o fabricante de pão seja embalado para armazenamento, assegure-se de que ele esfriou completamente, está limpo e seco e coloque a colher e a lâmina de amasso na gaveta e a tampa está fechada.

4.7. Limpe o aparelho com um pano úmido com algumas gotas de líquido de lavagem e depois seque. **CUIDADO!** Não mergulhe peças elétricas da panela em nenhum líquido.

4.8. Não use solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como alvejantes ou produtos abrasivos, para limpeza do aparelho.

4.9. Nunca submergir o aparelho em água ou qualquer outro líquido ou colocá-lo sob água corrente.

## 5. Anomalias e reparação

5.1. Pegue o aparelho para um serviço de suporte técnico autorizado se o produto estiver danificado ou surgirem outros problemas.

5.2. Se a conexão à rede tiver sido danificada, ela deve ser substituída e você deve prosseguir como faria em caso de danos.





## 1. 6. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
O fumo sai do compartimento de cozimento ou das aberturas	Os ingredientes permanecem no compartimento de cozadura ou na parte externa da assadeira	Retire a ficha e limpe a parte externa da assadeira ou o compartimento de cozimento.
É difícil tirar o pão da assadeira.	O fundo da lâmina está preso à lâmina de amasso	Limpe a lâmina de amassar e os eixos após o cozimento. Se necessário, encher a panela de cozimento com água quente durante 30 minutos, em seguida, a lâmina de mistura pode ser facilmente removido e limpo.
Os ingredientes não são misturados ou o pão não é cozido corretamente	Configuração de programa incorreta	Verifique o menu selecionado e as outras configurações.
	O botão START / STOP foi tocado enquanto a máquina estava funcionando	Não use os ingredientes e comece de novo
	A tampa abriu várias vezes enquanto a máquina estava funcionando	Nunca abra a tampa com frequência, a menos que seja necessário, como a adição de ingredientes. E certifique-se de que a tampa foi fechada bem depois de ser aberta.
	Desligamento longo enquanto a máquina estava funcionando	Não use os ingredientes e comece novamente.
	A rotação da lâmina de amassar está bloqueada	Verifique se o is not lâmina de mistura bloqueado por grãos, etc. Retire a assadeira e verificar se os motoristas virar. Se não for esse o caso, envie o aparelho para o serviço ao cliente.
O aparelho não inicia. A exibição mostra HHH	O aparelho ainda está quente após o processo de cozadura anterior	Retire a ficha, retire a assadeira e deixe esfriar à temperatura ambiente. Em seguida, insira a ficha e comece novamente.
O pão sobe muito rápido	Muito fermento, farinha demais, não há sal suficiente	a/b
	Ou várias dessas causas	
O pão não aumenta ou não o suficiente	Sem fermento nem muito pouco	a/b
	Levedura antiga ou envelhecida	e
	Líquido muito quente	c
	A fermento entrou em contato com o líquido	d
	Tipo de farinha errado ou farinha	e
	demasiado ou não bastantelíquido	a/b/g
	Não é suficiente açúcar	a/b
A massa aumenta muito e derrama sobre a assadeira	Se a água estiver muito macia, a fermento fermenta mais	f
	Muito leite afeta a fermentação da fermento	c





O pão cai no meio	O volume da massa é maior que a panela e o pão cai.	a/f
	A fermentação é muito curta ou muito rápida devido à temperatura excessiva da água ou da câmara de cozimento ou à humidade excessiva	c/h/i
Estrutura pesada e grumosa	Muito farinha ou líquido insuficiente	a/b/g
	Não há levedura suficiente ou açúcar	a/b
	Muita fruta, farinha integral ou de um dos outros ingredientes	b
	Farinha velha ou obsoleta, líquidos quentes tornam a massa crescer rapidamente e queda de pão antes de assar	e
	Sem sal ou açúcar suficiente	
	Muito líquido	
O pão não é cozido no centro	Muito ou não bastante líquido	a/b/g
	Muito úmido	h
	Receitas com ingredientes úmidos, eg iogurte	g
Estrutura aberta ou grossa ou muitos buracos	muita água	g
	Sem sal	b
	Água muito quente	h/i
	Muito líquido	c
Superfície sem massa de cogumelos	Volume de pão muito grande para a panela	a/f
	Muito farinha, especialmente para o pão branco	f
	Levedura demais ou pouco sal	a/b
	muito açúcar	a/b
As fatias são desiguais ou existem aglomerados no meio	pão não esfriado o suficiente (ovapor não escapou)	j
Depósitos de farinha na crosta de pão	A farinha não funcionou bem nos lados durante o amasso	g/i





- a). Misturar os ingredientes corretamente.
- b). Ajuste a dose de ingrediente e verifique se todos os ingredientes foram adicionados.
- c). Use outro líquido ou deixe esfriar à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes especificados na receita na ordem correta, faça uma pequena vala no meio da farinha e coloque o fermento amassado ou o fermento seco, evite deixar o fermento e o líquido entrar em contato direto.
- d). Use apenas ingredientes frescos e armazenados corretamente.
- e). Reduza a quantidade total dos ingredientes, não utilize mais do que a quantidade especificada de farinha. Reduza todos os ingredientes em 1/3.
- f). Corrija a quantidade de líquido. Se forem utilizados ingredientes que contenham água, a dose do líquido a ser adicionado deve ser devidamente reduzida.
- g). Em caso de clima muito úmido, remova 1-2 colheres de sopa de água.
- h). Em caso de clima quente, não use a função de temporização. Use líquidos frios.
- eu. Retire o pão da panela imediatamente após o cozimento e deixe-o na grelha para esfriar por pelo menos 15 minutos antes de cortá-lo.
- jj). Reduza a quantidade de levedura ou de todas as doses de ingrediente em 1/4.
- k). Nunca graxe a panela!
- eu. Adicione uma colher de sopa de glúten de trigo à massa.

## Fazer de pão à fácil

### Introdução aos ingredientes do pão

- **Farinha / farinha de farinha comum:** farinha multifacetada é uma mistura de farinhas de trigo duro e mole refinado especialmente adequado para fazer bolos. Este tipo de farinha deve ser usado para as receitas na seção “Bolo / pão rápido”.
- **Farinha branca / farinha de pão forte:** a farinha de pão é farinha de glúten / proteína elevada que foi tratada com condicionantes que proporcionam à massa uma maior adequação para amassar. A farinha de pão tipicamente tem uma maior concentração de glúten do que todos os tipos de farinha multifacetada, no entanto, dependendo das diferentes práticas de moagem, isso pode variar. É recomendável farinha de farinha ou farinha de pão forte para uso com esta máquina de fazer pão.
- **Farinha de trigo integral / farinha de farinha completa:** farinha de trigo completa / farinha de farinha integral é moída de toda a sementes de trigo que contém o farelo e o germe e torna-o mais pesado e rico em nutrientes quando comparado à farinha branca. Os pães feitos com esta farinha são geralmente menores e mais pesados que os pães brancos. Para superar esta farinha de trigo integral / farinha de farinha integral pode ser misturada com farinha de pão ou farinha clara forte para produzir um pão com textura clara elevada.
- **Farinha fermentav:** farinha fermentável contém ingredientes levedantes desnecessários que interferirão com a fabricação de pão e bolo. Não é recomendado para uso.
- **Brão:** Bran (não processado) e Germe de trigo são as porções externas grosseiras dos grãos de trigo ou cienteo separados da farinha por peneiração ou aparafusamento. Eles

são frequentemente adicionados em pequenas quantidades ao pão para enriquecimento nutricional, coração e sabor. Eles também são usados para melhorar a textura do pão.

- **Aveia:** a aveia provém de aveia laminada ou cortada em aço. Eles são usados principalmente para melhorar o sabor e a textura.
- **Leveduras (fermento seco ativo)** Leveduras através de um processo de fermentação produz gás (dióxido de carbono) necessário para fazer subir o pão. O fermento deve poder alimentar os carboidratos de açúcar e farinha para produzir este gás. Levedura granular de ação rápida é usada em todas as receitas que exigem levedura. Existem basicamente três tipos diferentes de fermento disponível, fresco, tradicional ativo ativo e ação rápida. Recomenda-se a utilização de fermento de ação rápida. O fermento de bolo fresco ou comprimido não é recomendado porque produzirão resultados ruins. Armazene leveduras de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que sua levedura esteja fresca, verificando sua data de validade. Uma vez que um pacote de fermento é aberto, é importante que o conteúdo restante seja imediatamente fechado novamente e refrigerado o mais rápido possível para uso futuro. Muitas vezes, pão ou massa, que não consegue subir, é devido ao uso de fermento viciado. O seguinte teste pode ser usado para determinar se sua fermento está obsoleta e inativa:
  - Coloque meia xícara de água morna em uma tigela pequena ou copo.
  - Mexa 1 colher de chá. De açúcar na água e polvilhe 2 colheres de chá. De fermento sobre a superfície.
  - Coloque a tigela ou copo em uma área quente e deixe-a sentar-se por 10 minutos sem causar perturbações
  - A mistura deve espumar e produzir um forte aroma de levedura. Se isso não ocorrer, descarte a mistura e comece novamente com outro pacote de fermento seco
- **Açúcar:** O açúcar é importante para a cor e sabor dos pães. É também alimento para fermento, pois é parte do processo de fermentação. Os edulcorantes artificiais não podem ser usados como substituto do açúcar porque a fermento não reagirá adequadamente com ele.
- **Sal:** o sal é necessário para equilibrar o sabor dos pães e bolos, e também pela cor da crosta que se desenvolve durante o cozimento. O sal também limita o crescimento de fermento. Os valores apresentados nas receitas não devem ser aumentados. Por razões dietéticas, pode ser reduzido, no entanto, sua assar pode sofrer.
- **Líquidos / leite:** Líquidos como o leite ou uma combinação de leite em pó e água podem ser usados ao fazer pão. O leite irá melhorar o sabor, fornecer uma textura aveludada e suavizar a crosta, enquanto a água sozinha produzirá uma crosta mais crocante. Algumas receitas requerem suco (laranja, maçã, etc.) para ser adicionado como um potenciador de sabor. **Nota:** Para a maioria das receitas sugerimos o uso de leite desnatado em seco.
- Ovos: os ovos adicionam riqueza e textura aveludada a massa de pão e bolos.
- **Óleo de girassol:** “reduz ou engula a textura dos pães de levedura”. A manteiga ou a margarina podem ser usadas como substituto. Se a manteiga ou a margarina forem usadas





diretamente da geladeira, ela deve ser suavizada para facilitar a mistura durante o ciclo de mistura.

- **Enxofre:** O fermento em pó é um agente de elevação usado em bolos. Este tipo de agente de elevação não exige um aumento do tempo antes do cozimento à medida que a reação química funciona quando os ingredientes líquidos são adicionados.

- **Bicarbonato de refrigerante:** O bicarbonato de refrigerante é outro agente de elevação que não deve ser confundido ou substituído por fermento em pó. Também não requer um aumento do tempo antes do cozimento à medida que a reação química funciona durante o processo de cozimento.

Medição de ingredientes

Uma das etapas mais importantes para fazer um bom pão é utilizar a quantidade adequada de ingredientes.

É fortemente sugerido usar o copo de medição e a colher de medição para obter quantidades precisas, caso contrário, o pão será amplamente influenciado.

1. Ingredientes líquidos de pesagem A solução de água, leite fresco ou leite em pó deve ser medida com copos de medição. Observe o nível da taça de medição com os olhos horizontalmente. Quando você mede o óleo de cozinha ou outros ingredientes, limpe bem o copo de medição sem outros ingredientes.

2. Medir o pó seco O pó seco deve ser mantido em condições naturais e soltas, nivelar a boca do copo suavemente com uma lâmina para garantir medições precisas.

Seqüência de ingrediente, a seqüência de ingredientes de colocação deve ser observada, em geral, a seqüência é: ingredientes líquidos, ovos, sal e leite em pó, etc. Ao colocar os ingredientes, a farinha não pode ser molhada por líquido completamente. O fermento só pode ser colocado sobre a farinha seca. Exclusivamente, fermento não pode tocar o sal. Quando você usa a função de atraso por um longo período de tempo, nunca adicione ingredientes perecíveis, como ovos, ingrediente de frutas.





# mellerware

makes life easier



Thank you for purchasing a Mellerware product. Mellerware guarantees that your product has been thoroughly inspected and tested before being dispatched and is free from mechanical and electrical defects and complies with the applicable safety standards. With every Mellerware product purchased you get a 2 year warranty as detailed in the terms and conditions below.

## First Year – 1 Year Retail Warranty:

Should defects due to faulty parts or workmanship develop, under normal use, within 12 months from the original purchase date, please return the product to the store from where it was purchased for repair free of charge. However, for the customer's convenience we will replace products where the purchase price is equal to or less than R750 incl. VAT

## Second Year – 1 Year Extended Warranty

Mellerware takes pride in their product quality and therefore offer an extended 12 month warranty over and above the 1 Year Retail Warranty. Should defects due to faulty material or workmanship develop, under normal domestic use, after the 12 month period and within 24 months from the original date of purchase, please return the product postage pre-paid to Mellerware for repair. Mellerware will repair the product free of charge and return it to you directly. Mellerware will replace a product with a similar product in the same or better condition, if the repair cannot be conducted for whatever reason.

NB: The 1 Year Extended Warranty is only valid for customers who have registered their warranty online at [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za) within the first year after making their purchase. See overleaf for details and instructions.

## Before returning your product, check the following:

- Your household mains supply socket is in good condition, working and switched on.
- The mains supply circuit is not overloaded (White trip switch on your DB board is off).
- You have read the trouble shooting guide in your Instructions for Use.
- All accessories and parts are present.

## The following conditions apply:

1. Please ensure you retain your original receipt as this must be presented when making a claim under the terms of the warranty. It is impossible to determine the warranty period without your original proof of purchase, so please keep this in a safe place. (NB. Your warranty can be scanned onto the Mellerware web site for safe storage – see reverse side for details.)
2. If a refund or exchange is required the product must be complete with all accessories, parts and packaging. Missing parts will render the warranty void.
3. Upon receipt of your appliance, check it for any transport damage to ensure it is safe for use. Return it to the store as soon as possible for exchange if damaged. The warranty is void if products are damaged after use, so please do not use the damaged product.
4. Your product is designed for normal domestic

household use. Failure to read and comply with the instructions for use, cleaning and maintenance will render your warranty void, so please read these instructions carefully to ensure your safety, and to get the most effective use from the product. (e.g. not removing lime scale; water deposits; insect infestation, and/or burnt products)

5. Any abuse, negligent, improper or accidental use or care will render the warranty void and Creative Housewares (Pty) Ltd will not be liable for any loss or damage.
6. Any attempted repair, or replacement of unauthorised parts will render the warranty void, so please contact an authorised service centre or service agent for any service or repair requirements.
7. NB: The warranty on replaced products will be from the original date of purchase and not from when the date replacement was made.
8. All repairs carry a 3 month warranty even if this falls outside of the 2 year warranty period.
9. Mellerware will attempt to conduct repairs within reasonable time in line with industry standards but cannot be held responsible or liable for any circumstances not under our control.
10. Terms and Conditions are subject to change without prior notice.

## Repairs Out of the Warranty Period

If service or repair becomes necessary outside the warranty period, this service is still available however all transport/postage, spares and labour costs will be for the customers' account. All chargeable repairs will require the customers' written acceptance of the quote. Once the go-ahead has been received Mellerware will undertake to conduct the repair within a reasonable time and maintain the condition of the product as received. All repairs are warranted for 3 months from the date of the repair.

For any service, enquiries and complaints please contact our Customer Care on 086 111 5006 or e-mail [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za) from 08h00 to 15h00 Monday to Friday excluding public holidays. Please also note that the company is normally closed for 2 weeks around Christmas and New Year.

Please send all products for repair postage pre-paid to one of the service centres listed on the back of this page.



# ONLINE WARRANTY REGISTRATION

## Why register your warranty?

We at Mellerware pride ourselves on bringing premium quality appliances to market, and as a commitment to this level of quality we offer a 2 year warranty (1 Year Retail + 1 Year Extended) on all of our products. We often hear that our customers lose their receipts and can therefore no longer claim if they have a problem. To take advantage of the 1 Year Extended Warranty you will need to register your warranty online within the first year of purchase in order to make a valid claim. Now you can register your product, upload your warranty online, never have to worry about losing your receipt again and enjoy the benefit of your 2 year warranty.

## Added Benefits

In addition to providing you with an online profile of your registered products we will also provide a host of value added benefits:

- Incentives and Competitions for registered users
- New recipes or ideas for your products
- New product developments – be the first to get the latest appliances
- Special offers on promotional items

## How to Register your Online Warranty?

### STEP1 Create your user profile:

If you haven't done so already, simply visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za), click on the "Product Registration" link and follow the easy instructions. You will receive a user-name and password once registered. This will give you access to your user profile.



### STEP2 Pick a registration method:



#### DESKTOP/ LAPTOP

- Open your internet browser and visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan and upload your receipt



#### SMART PHONE/ TABLET

- Scan the QR code above or visit [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Click on the "Registration" link and login using your user name and password.
- Click on "Register your products and upload receipts" and follow the easy instructions.
- Scan or take a photo and upload your receipt.



#### FAX

- Fax the following to 021 931 4058
- First Name and Surname
- Contact telephone and fax number.
- Product Model number and Type.
- Traceability Code (found on a label on the product)
- A clear and legible copy of your receipt.

## Notes:

1. The online warranty system is a safe storage facility for your receipt.
2. You will be required to register on the Mellerware website. You will receive a username and password once registered. This will give you access to your profile.
3. From your profile you will be able to load products that you have purchased. In order to successfully register your warranty you will need to either scan and upload, or fax through your receipt to us.
4. All instructions on how to load your products are available

inside your profile.

5. Please note that you must check that your receipt has been uploaded correctly. Creative Housewares cannot be held responsible for faxes or files not received.

6. For assistance with registration please email: [marketing@chwsa.co.za](mailto:marketing@chwsa.co.za)

**NB:** Your 1 year extended warranty is only valid if your product is registered online within the first year after purchasing your Mellerware product. Failure to register your product on-line within the first year will render the extended warranty as void.

## creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006

e-mail: [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za)

[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

### Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,  
South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501,  
South Africa Tel: +27 21 931 8117  
Fax: +27 21 931 4058

### Durban

35 Adrain Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tel: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

### Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office Park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tel: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694





# mellerware®

makes life easier



Dankie vir die aankoop van 'n Mellerware produk. Mellerware waarborg dat u produk deeglik geïnspekteer en getoets word voordat dit versend word en is vry van meganiese en elektriese gebreke en voldoen aan die toepaslike

veiligheidsstandaarde. Met elke Mellerware produk wat gekoop word kry u 'n 2 jaar waarborg soos uiteengesit in die terme en voorwaardes hieronder.

## Erste Jaar - 1 Jaar Kleinhandelswaarborg:

Indien defekte as gevolg van foutiewe onderdele of vakmanskap binne 12 maande onder normale huishoudelike gebruik ontwikkel, binne die 12 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, neem asseblief die produk na die winkel van waar dit gekoop is vir 'n terugbetaling of vervanging.

## Tweede Jaar - 1 Jaar Uitgebreide Waarborg

Mellerware is trots op die kwaliteit van die produk en bied dus 'n uitgebreide 12 maande waarborg bo en behalwe die 1 Jaar kleinhandelswaarborg. Indien defekte as gevolg van foutiewe materiaal of vakmanskap ontwikkel, onder normale huishoudelike gebruik, na die 12 maande tydperk en binne 24 maande vanaf die oorspronklike datum van aankoop, stuur die produk terug met posgeld betaal na Mellerware vir herstel. Mellerware sal die produk gratis herstel en dit direk aan u terugstuur. Mellerware sal die produk vervang met 'n soortgelyke produk in dieselfde of beter toestand, as die herstel nie uitgevoer kan word vir watter rede ookal nie.

NB: Die 1 Jaar Uitgebreide waarborg is slegs geldig vir kliënte wat hul waarborg geregistreer het op ons webtuiste by [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za) binne die eerste jaar nadat hulle dit aangekoop het. sien keersy vir besonderhede en instruksies.

## Voordat u die produk terug stuur, maak seker van die volgende:

- U huishoudelike geleidingsok is in 'n goeie toestand, werk en aangeskakel is,
- Die geleidingsok is nie oorlaai nie (Wit uitskop skakelaar op u DB bord af is),
- U het die moeilikheid steuringsgids gelees in u instruksies vir gebruik,
- Alle bykomstighede en dele teenwoordig is.

## Die volgende voorwaardes geld:

1. Maak seker dat jou oorspronklike kwitansie behoue is, dit moet aangebied word wanneer 'n eis gemaak word onder die voorwaardes van die waarborg. Dit is onmoontlik om die waarborg tydperk te bepaal sonder die bewys van aankoop, so hou dit asseblief in 'n veilige plek. (NB. Jou oorspronklike waarborg kan opgeskandeer word na die Mellerware webtuiste vir veilige bewaring - sien keersy vir meer inligting.)
2. Indien 'n terugbetaling of ommruiling van die produk nodig is moet die produk volledig wees met al die bykomstighede, onderdele en verpakking. Toebehore wat weg is sal die waarborg nietig maak.
3. Met ontvangs van u toestel, gaan dit na vir enige vervoer skade om te verseker dat dit veilig is vir gebruik. Stuur dit

so gou as moontlik terug na die winkel om die beskadigde toestel te vervang. Die waarborg is nietig indien die beskadigde produk gebruik word na die tyd, so moet asseblief nie die beskadigde produk gebruik nie.

4. U produk is ontwerp vir normale huishoudelike gebruik. Deur te versuim om die instruksies te lees en te voldoen aan die terme van gebruik, die skoonmaak en instandhouding van die produk maak u waarborg ongeldig, so lees asseblief hierdie instruksies versigtig om u veiligheid te verseker, en om die beste uit die gebruik van die produk te kry. (bv nie die verwydering van kalk skaal; water neerslag; insek besmetting, en / of verbrande produkte)
5. Enige misbruik, nalatige, onbehoorlike of toevallige beskadiging of sorg van die produk word die waarborg nietig en Creative Housewares (Pty) Ltd, sal nie aanspreeklik wees vir enige verlies of skade nie.
6. Enige poging tot herstel, of vervanging met ongemagtigde onderdele sal die waarborg nietig maak, so kontak 'n gemagtigde dienssentrum of diensagent vir enige diens of herstelwerk.
7. NB: Die waarborg op die vervangingsprodukt sal by die oorspronklike datum van aankoop bly en nie van die datum wanneer dit vervang is nie.
8. Alle herstelwerk dra 'n 3 maande waarborg selfs al val dit buite die 2-jaar waarborg tydperk.
9. Mellerware sal probeer om die herstelwerk te doen binne 'n redelike tyd in lyn met die industrie standaard, maar kan nie verantwoordelik gehou word of aanspreeklik wees vir enige omstandighede nie onder ons beheer nie.

## Herstelwerk buite die waarborg tydperk

As diens of herstelwerk benodig word buite die waarborg tydperk, is hierdie diens steeds beskikbaar, maar is alle vervoer / posgeld, onderdele en arbeidskoste op die kliënte se onkoste. Alle betaalbare herstelwerk sal skriftelike aanvaarding van die kwotasie vereis van die kliënt. Sodra Mellerware die groen lig ontvang sal ons onderneem om die herstel binne 'n redelike tyd en in dieselfde toestand te hou as wat die produk ontvang is. Alle herstelwerk is gewaarborg vir 3 maande vanaf die datum van die herstel.

Vir enige diens, navrae en klagtes kontak ons kliënte diens op 086 111 5006 of e-pos [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za) vanaf 08h00 tot 15h00, Maandag tot Vrydag, openbare vakansiedae uitgesluit. Let asseblief ook daarop dat die maatskappy gewoonlik gesluit is vir 2 weke gedurende Kersfees en Nuwejaar.

Stuur asseblief alle produkte vir herstel met posgeld vooruit betaal aan een van die dienssentrums wat op die agterkant van hierdie bladsy verskyn.





# AANLYN WAARBORG REGISTRASIE

## Hoekom moet u die waarborg moet registreer?

Ons by Mellerware is trots om premium gehalte toestelle op die mark te bring, en as 'n verbintenis tot die vlak van gehalte bied ons 'n 2 jaar waarborg (1 Jaar Kleinhandel + 1 Jaar Uitgebreide) op al ons produkte. Ons hoor dikwels dat ons kliënte hul kwitansies verloor en kan dus nie meer eis as hulle 'n probleem het nie. Om voordeel te trek van die 1 Jaar Uitgebreide waarborg sal u nodig hê om u waarborg aanlyn te registreer binne die eerste jaar van aankoop om 'n geldige eis te maak. Nou kan u die produk aanlyn registreer, laai u waarborg en hoef u nooit te bekommer dat u die kwitansie sal verloor nie en die voordeel van u 2-jaar waarborg geniet.

## Bygevoegde Voordele

Bykomend tot die verskaffing van 'n aanlyn profiel van u geregistreerde produkte bied ons ook vele ander toegevoegde waarde voordele:

- aansporings en kompetisies vir geregistreerde gebruikers
- nuwe resepte of idees vir u produkte
- nuwe produk ontwikkelings - die eerste wees om die nuutste toestelle te kry
- spesiale aanbiedings op promosie-items

## Hoe om u Aanlyn Waarborg te Registreer?

### STAP 1 Skep u gebruikersprofiel:

As u dit nie reeds gedoen het nie, besoek [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za), klik op die "Product Registration" skakel en volg die maklike instruksies. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang sodra u geregistreer het. Dit sal u toegang tot u profiel gee.



### STAP 2 Kies 'n registrasie metode:



#### REKENAAR/ SKOOTREK- ENAAR

- Maak u internet snuffelgids oop en besoek [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Klik op die "Registrasie" skakel en teken in met u gebruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai kwitansies en volg die maklike instruksies.
- Skandeer en laai u strokie



#### SMART- FOON / TABLET

- Skandeer die QR-kode bo of besoek [www.mellerware.co.za](http://www.mellerware.co.za)
- Klik op die "Registration" skakel en teken aan met u verbruikersnaam en wagwoord.
- Klik op "Register your products" en laai u kwitansie en volg die maklike instruksies.
- Skandeer of neem 'n foto en laai u strokie.



#### FAKS

- Faks die volgende na 021 931 4058
- Naam en Van
- Kontak telefoon en faksnummer.
- Produk model nommer en tipe.
- Traceability Code (wat op die Waarborgkaart of op 'n etiket op die produk gevind kan word)
- 'n Duidelike en leesbare afskrif van u ontvangs.

## Notas:

1. Die aanlyn waarborg stelsel is 'n veilige stoor fasiliteit vir u strokies.
2. U sal gevra word om op die Mellerware webtuiste te registreer. U sal 'n gebruikersnaam en wagwoord ontvang. Dit sal u toegang gee tot u profiel.
3. Van u profiel u sal in staat wees om produkte te laai wat u gekoop het. Om u waarborg suksesvol te registreer sal u nodig hê om of te skandeer en oplaai, of faks u strokie deur na ons.
4. Alle instruksies oor hoe om u produkte te laai is beskikbaar binne in u profiel.
5. Let daarop dat u moet seker maak dat u kwitansie korrek op-

gelaai is. Creative Housewares kan nie verantwoordelik gehou word vir faksse of lêers nie ontvang nie.  
6. Vir hulp met registrasie e-pos asseblief: [marketing@chwsa.co.za](mailto:marketing@chwsa.co.za)

**NB:** U 1 jaar verlengde waarborg is slegs geldig indien u produk aanlyn registreer is binne die eerste jaar na die aankoop van u Mellerware produk. Indien u produk nie aanlyn registreer word binne die eerste jaar nie sal dit die verlengde waarborg nietig maak.

## creative housewares

National Service Centre: 086 111 5006  
e-mail: [help@chwsa.co.za](mailto:help@chwsa.co.za)  
[www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

### Cape Town

20 Tekstiel Street, Parow, Cape Town, 7493,  
South Africa • P.O. Box 6156 Parow East, 7501,  
South Africa Tel: +27 21 931 8117  
Fax: +27 21 931 4058

### Durban

35 Adrian Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tel: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

### Johannesburg

Unit 25 & 26 San Croy Office park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tel: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694





Durban  
35 Adrain Road, Windermere,  
Durban, South Africa, 4001  
Tell: +27 31 303 3465  
Fax: +27 31 303 8259

**creative housewares**  
🏠 20 Tekstiel St, Parow. cape Town. 7493, RSA  
✉ P.O. Box 6156 Parow East, 7501, RSA  
☎ +27 21 931 8117 / Helpline: 086 111 5006  
📞 +27 63 014 0457 📠 +27 21 931 4058  
🌐 [www.creativehousewares.co.za](http://www.creativehousewares.co.za)

Johannesburg  
Unit 25 & 26 San Croy Office Park  
Die Agora Road, Croydon, 1619  
Tell: +27 11 392 5652  
Fax: +27 11 392 1694

