

# ★ ★ ★ TRISTAR

## BM-4586



EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie



  
service  
.tristar.eu



---

You can find all information and spare parts at [service.tristar.eu](https://service.tristar.eu)

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Read all instructions
- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
- The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking..
- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
- Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not operate the appliance for other than its intended use.
- This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means

- of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use outdoors.
- Save these instructions

## PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Menu button
3. Weight button
4. Up and down button
5. Color button
6. Start/stop button
7. Kneader
8. Bread pan
9. Control panel
10. Measuring cup
11. Measuring spoon
12. Hook



## BEFORE THE FIRST USE

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Unpack your appliance and check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
- Clean all the parts according to the section "CLEANING AND MAINTENANCE".
- Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
- Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

## USE

### Start/stop button

- The 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, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.
- To stop the program, press the START/STOP button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

### Menu button

- The MENU button is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 19 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 19 menus will be explained below.

#### *Program 1: Basic*

For white and mixed breads, it mainly consist of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the COLOR button.

#### *Program 2: 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.

#### *Program 3: Sweet*

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

#### *Program 4: French*

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

#### *Program 5: Whole Wheat*

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

#### *Program 6: Rice bread*

Kneading, rise and baking loaf with the 1:1 mix of cooked rice and flour.

*Program 7: Gluten free*

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

*Program 8: Dessert*

Kneading and baking those foods with more fat and protein.

*Program 9: Mix*

To make the flour and water or some others can well commix.

*Program 10: Dough*

Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

*Program 11: Knead*

Setting the kneading time by user with different qty.

*Program 12: Cake*

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

*Program 13: Jam*

Boiling jams and marmalades.

*Program 14: Bake*

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or raising.

*Program 15: Yoghourt*

Rising and make the yoghurt.

*Program 16: Sticky rice*

Kneading and baking the mix of polished glutinous rice and rice.

*Program 17: Rice wine*

Rising and baking the polished glutinous rice.

*Program 18: Defrost*

Defrost those frost foods.

*Program 19: Stir-fry*

Kneading and baking some dry fruit, such as peanut, soybean etc.

**Color button**

- With the button you can select light, medium or dark color for the crust. This button is not applicable for the following program: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Weight button**

- Select the weight (450g,600g, 750g). Press the weight button to choose your desired gross weight, see the mark beneath it for reference.
- This button is only applicable for the following program: menu 1-7

**Up and down button**

- If you want the appliance do not 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 these buttons. Please note the delay time should include the baking time of program.
- At first the program and degree of browning must be selected, then pressing the up or down button to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 15 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 up or down to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP button to activate this delay program and the indicator will light up. You can see the dot flashed 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 keeping warm time of 1 hour starts.  
 Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

### Keep warm

- Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the START/STOP button.

### Memory

- If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

### Environment

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

### Warning display

- If the display shows “HHH” after you have pressed START/STOP button, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- If the display shows “EE0” after you have pressed START/STOP button,

the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

## HOW TO MAKE BREAD

- Place the bread pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
- Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the quantities of flour and raising agent that may be used refer to the recipe.

- Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
- Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
- Press the MENU button until your desired program is selected.
- Press the COLOR button to select the desired crust color.
- Press the LOAF SIZE button to select the desired size.
- Set the delay time by pressing the up or down button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
- Press the START/STOP button once to start working, and the indicator will light up.
- For the program of menu 1-7 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 in the lid during baking. This is normal.

- Once the process has been completed, ten beeps will be heard. You can press START/STOP button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.

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

- Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
- Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
- Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
- 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, when keep warm is finished, one beep will be heard.
- When do not use or complete operation, unplug the power cord.

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

#### **About Quick Breads**

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

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.
- Bread pan: remove the bread pan by turning it in anti-clockwise, then pulling the handle, wipe inside and outside of pan with damp clothes, 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.

Note: Insert the bread pan and press down until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then turn it in clockwise.

- Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
- Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

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



## GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

■ This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

## SUPPORT

You can find all available information and spare parts at [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Voordat het elektrische apparaat wordt gebruikt, moeten de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen altijd worden opgevolgd:

- Lees alle instructies
- Controleer vóór gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met wat wordt aangegeven op het typeplaatje.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt of is gevallen of op welke andere manier dan ook beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de fabrikant of de dichtstbijzijnde erkende serviceagent voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- Ter bescherming tegen een elektrische schok, mag het netsnoer, de stekker of de behuizing nooit in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt, vóór het opzetten van of uitnemen van onderdelen en vóór het reinigen.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of een heet oppervlak hangen.
- Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan van of geïnstrueerd zijn m.b.t. het gebruik van dit apparaat, door een persoon die verantwoordelijk

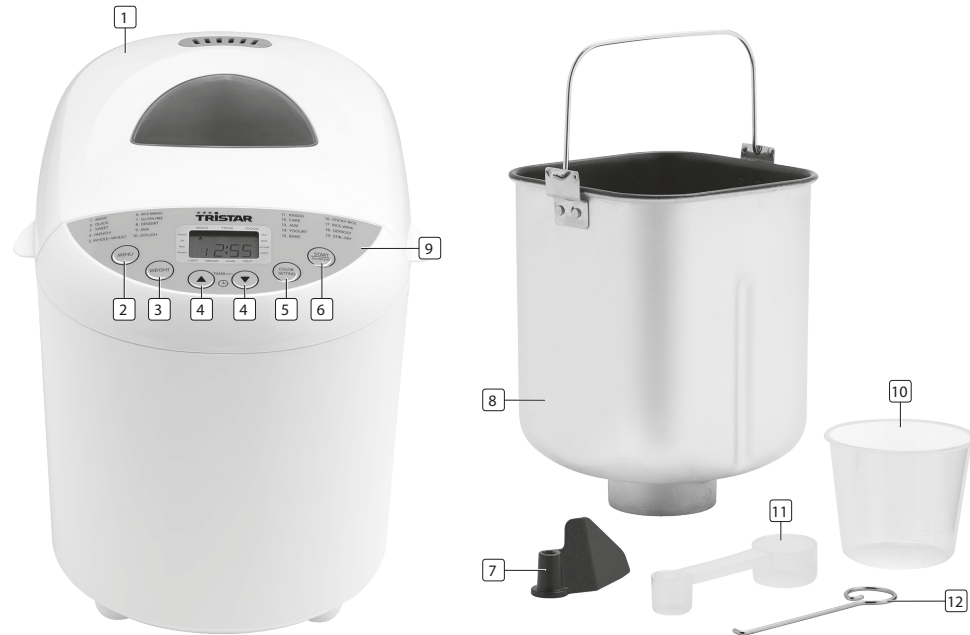
is voor hun veiligheid.

- Kinderen dienen onder toezicht te staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats het apparaat niet op of bij een hete gas- of elektrische brander, of in een verhitte oven.
- Er moet uiterste voorzichtigheid worden gebruikt bij het verplaatsen van een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen.
- Raak geen bewegende of draaiende machineonderdelen aan bij het bakken.
- Schakel nooit het apparaat nooit aan zonder dat het bakblik gevuld met ingrediënten op de juiste wijze is geplaatst.
- Sla nooit op de bovenkant of rand van het bakblik om het te verwijderen; dit zou het bakblik kunnen beschadigen.
- Metaalfolie of andere materialen mogen niet in de broodmachine worden geplaatst omdat hierdoor brandgevaar of kortsluiting kan ontstaan.
- Dek de broodmachine nooit af met een handdoek of ander materiaal; hitte en stoom moeten vrijelijk kunnen ontsnappen. Brand kan worden veroorzaakt wanneer het wordt afgedekt door, of in contact komt met brandbare materialen.
- Zet alle bedieningstoetsen op UIT, verwijder dan de stekker uit het stopcontact.
- Bedien het apparaat uitsluitend voor het bedoelde gebruik.
- Dit apparaat is uitgerust met een gearde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis goed is geard.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijke toepassingen zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkplekken;
  - o Boerderijen;

- o Door gasten in hotels, motels en overige accommodaties;
- o Bed and breakfast-achtige accommodaties.
- Het apparaat dient niet te worden aangesloten op een externe tijdklok of een apart op afstand bedienbaar systeem.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Bewaar deze instructies

### OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Deksel
2. Menutoets
3. Gewichtstoets
4. Toets omhoog en omlaag
5. Kleurtoets
6. Start/stop toets
7. Kneder
8. Bakblik
9. Bedieningspaneel
10. Maatbeker
11. Maatlepel
12. Haak



## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Het apparaat kan een beetje rook en een karakteristieke geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt aangezet. Dit is normaal en stopt spoedig. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ventilatie heeft.
- Pak uw apparaat uit en controleer of alle onderdelen en accessoires compleet en schadevrij zijn.
- Reinig alle onderdelen in overeenstemming met het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
- Stel de broodmachine in op bakstand en bak in lege toestand voor ongeveer 10 minuten. Laat het dan afkoelen en reinig alle losse onderdelen opnieuw.
- Droog alle onderdelen grondig af en monteer deze; het apparaat is klaar voor gebruik.

## GEBRUIK

### Start/stop toets

- De toets wordt gebruikt om het gekozen bakprogramma te starten en te stoppen.
- Druk eenmaal op de START/STOP toets om een programma te starten. U hoort een korte pieptoon, het indicatielampje licht op en de twee puntjes in de tijdweergave beginnen te knipperen en het programma start. Nadat het programma is begonnen zijn alle andere toetsen, behalve de START/STOP toets, gedeactiveerd.
- Druk ongeveer 3 seconden op de START/STOP toets om het programma te stoppen; er is een pieptoon te horen, wat betekent dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt om een onbedoelde verstoring van de werking van het programma te voorkomen.

### Menu-toets

- De MENU-toets wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Elke keer dat de toets wordt ingedrukt (vergezeld van een korte pieptoon) zal het programma veranderen. Als u voortdurend met onderbrekingen op de toets drukt, worden de 19 menu's circulair op het LCD-display vertoond. Kies het gewenste programma. De functies van de 19 menu's worden hieronder uitgelegd.

#### *Programma 1: Basis*

Voor wit en gemengd brood, bestaat voornamelijk uit tarwemeel of roggemeel. Het brood heeft een compacte consistentie. U kunt de bruine kleur van het brood aanpassen door de KLEUR-toets in te stellen.

#### *Programma 2: Snel*

Brood kneden, rijzen en bakken in kortere tijd dan basisbrood. Het brood dat bij deze instelling wordt gebakken is meestal kleiner met een meer gebonden structuur.

#### *Programma 3: Zoet*

Voor broden met additieven zoals vruchtensappen, geraspte kokos, rozijnen, gedroogde vruchten, chocolade of toegevoegde suikers. Dankzij een langere rijfsfase wordt het brood licht en luchtig.

#### *Programma 4: Frans*

Voor lichte broden die van fijn meel gemaakt worden. Normaal gesproken is het brood luchtig en heeft een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten waarbij boter, margarine of melk wordt gebruikt.

#### *Programma 5: Volkoren*

Voor broden met zware soorten meel (bijvoorbeeld volkorenmeel en rogge), die een langere kneed- en rijfsfase vereisen. Het brood wordt compacter en zwaarder.

*Programma 6: Rijstbrood*

Brood kneden, rijzen en bakken met een 1:1 mix van gekookte rijst en meel.

*Programma 7: Glutenvrij*

Kneden, rijzen en bakken van GLUTEN-vrij brood. Normaliter voor: glutenvrij meel, rijstmeel, zoete aardappelmeel, maïsmeel en meel van haver.

*Programma 8: Dessert*

Kneden en bakken van voedingsmiddelen met meer vet en eiwit.

*Programma 9: Mix*

Om meel en water of enkele anderen met elkaar te mixen.

*Programma 10: Deeg*

Kneden en rijzen, maar zonder te bakken Het deeg verwijderen en gebruiken voor het maken van broodjes, pizza, gestoomd brood, enz.

*Programma 11: Kneden*

De kneedtijd wordt door de gebruiker met een verschillende hoeveelheid ingesteld.

*Programma 12: Cake*

Kneden, rijzen en bakken, maar rijzen met soda of bakpoeder.

*Programma 13: Jam*

Jam en marmelade koken.

*Programma 14: Bakken*

Voor aanvullend bakken van broden die te licht of niet doorbakken zijn. Er is geen kneden of rijzen in dit programma.

*Programma 15: Yoghurt*

Rijzen en maken van yoghurt.

*Programma 16: Plakkerige rijst*

Kneden en bakken van een mix van gepolijste kleefrijst en rijst.

*Programma 17: Rijstwijn*

Rijzen en bakken van de gepolijste kleefrijst.

*Programma 18: Ontdooien*

Bevroren voedingsmiddelen ontdooien

*Programma 19: Roerbakken*

Kneden en bakken van enkele droge vruchten, zoals pinda's, sojabonen, etc.

**Kleurtoets**

- Met deze toets kunt u een lichte, medium of donkere kleur voor de korst selecteren. Deze toets is niet van toepassing op de volgende programma's: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Gewichttoets**

- Kies het gewicht (450g,600g, 750g). Druk op de gewichttoets om het gewenste brutogewicht te kiezen, kijk naar het teken eronder ter referentie.
- Deze toets is alleen van toepassing op de volgende programma's: menu1-7

**Toets omhoog en omlaag**

- Als u wilt dat het apparaat niet meteen gaat werken, kunt u deze toets gebruiken om de vertragingstijd in te stellen.
- U moet beslissen hoe lang het moet duren voordat uw brood klaar is door deze toetsen in te drukken. Houd er rekening mee de baktijd van het programma bij de vertragingstijd in moet worden begrepen.
- Eerst moet het programma en de mate van bruining worden gekozen, vervolgens door middel van de toets omhoog en omlaag wordt de

vertragingstijd verlengd of verkort met intervallen van 10 minuten. De maximale vertragingstijd is 15 uur.

- Voorbeeld: Het is nu 20.30; als u uw brood de volgende morgen om 7 uur klaar wilt hebben, dus over 10 uur en 30 minuten. Kies uw menu, kleur, broodgrootte en druk op de "omhoog" of "omlaag" toets om de tijd toe te voegen, tot 10:30 p het LCD scherm verschijnt. Druk vervolgens op de START/STOP toets om dit verdragingsprogramma te activeren en het indicatielampje zal oplichten. U kunt zien dat de punt knipperde en het LCD scherm zal af gaan tellen om de resterende tijd weer te geven. U krijgt vers brood om 7:00 uur 's morgens; als u het brood er niet meteen uit wilt halen, begint de warmhoudtijd van 1uur.

Let op: Voor tijdvertraagd bakken, geen snel bederfelijke ingrediënten zoals eieren, verse melk, fruit, uien, enz. gebruiken.

#### **Warmhouden**

- Brood kan gedurende 1 uur na het bakken automatisch warm worden gehouden. Tijdens het warmhouden, als u het brood eruit wil halen, schakelt u het programma uit door op de START/STOP toets te drukken.

#### **Geheugen**

- Als de stroomtoevoer tijdens het broodmaken wordt onderbroken, zal het proces van broodmaken automatisch binnen 10 minuten worden hervat, zelfs zonder op de START/STOP toets te drukken. Als de onderbreking de 10 minuten overschrijdt, kan het geheugen niet worden bewaard; u moet de ingrediënten in het bakblik verwijderen en de ingrediënten opnieuw in het bakblik plaatsen en de broodmachine moet opnieuw worden gestart. Maar als het deeg de rijfsfase niet is ingegaan wanneer de stroomvoorziening onderbroken wordt, kunt u direct op de START/STOP drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

#### **Milieu**

- De machine werkt goed binnen een breed temperatuurbereik, maar er kan een verschil in de grootte van het brood optreden tussen een warme kamer en een zeer koude kamer. We bevelen een temperatuur binnen het bereik van 15°C tot 34°C aan.

#### **Waarschuwingsscherm**

- Als het scherm "HHH" aangeeft nadat u de START/STOP toets hebt ingedrukt, is de binnentemperatuur nog te hoog. Dan moet het programma gestopt worden. Open het deksel en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen.
- Als het scherm "EE0" aangeeft nadat u de START/STOP toets hebt ingedrukt, is de temperatuursensor niet aangesloten; laat de sensor dan door een bevoegde deskundige nakijken.

#### **HOE WORDT HET BROOD GEMAAKT**

- Zet het bakblik op zijn plaats en draai het vervolgens met de klok mee tot het in de juiste positie vastklikt. Bevestig het kneedmes op de aandrijfjas. Het wordt aanbevolen om het gat met hittebestendige margarine te vullen alvorens het kneedmes te plaatsen om te voorkomen dat het deeg aan het kneedmes blijft plakken; dit zorgt er ook voor dat het kneedmes makkelijk uit het brood verwijderd kan worden.
- Plaats de ingrediënten in het bakblik. Houd de volgorde aan die in het recept wordt aangegeven. Meestal moet het water of de vloeibare stof als eerste toe worden gevoegd, daarna suiker, zout en meel, voeg de gist of bakpoeder altijd als laatste ingrediënt toe.

Opmerking: de hoeveelheden meel en rijsmiddel die kunnen worden gebruikt, verwijzen naar het recept.

- Maak met de vinger een klein kuiltje bovenop de bloem, voeg gist toe

in het kuiltje, zorg ervoor dat het niet in contact komt met de vloeistof of het zout.

- Doe het deksel voorzichtig dicht en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de MENU-toets tot u het gewenste programma heeft geselecteerd.
- Druk op de KLEUR-toets om de gewenste kleur van de korst te selecteren.
- Druk op de BROODGROOTTE-toets om de gewenste grootte te selecteren.
- Stel de vertragingstijd in door op de omhoog of omlaag toets te drukken Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodmachine direct gaat werken.
- Druk eenmaal op de START/STOP toets om te beginnen met werken en het indicatielampje zal oplichten.
- Een pieptoon is tijdens het bedrijf te horen voor het programma van menu's 1-7. Dit geeft aan dat u ingrediënten toe moet voegen. Open het deksel en voeg enkele ingrediënten toe. Het is mogelijk dat er stoom door het ventiel in het deksel ontsnapt tijdens het bakken. Dit is normaal.
- Zodra het proces is voltooid, zijn er tien pieptonen te horen. U kunt de START/STOP toets ongeveer 3 seconden indrukken om het proces stop te zetten en het brood eruit te halen. Open het Deksel en met behulp van ovenwanten, draait u het bakblik tegen de klok in en neemt het bakblik uit het apparaat.

Pas op: het Bakblik en het brood kunnen zeer heet zijn! Ga altijd voorzichtig te werk.

- Laat het bakblik afkoelen voordat u het brood verwijdert. Gebruik vervolgens een antikleef-spatel om de zijkanen van het brood voorzichtig van het blik los te maken.
- Draai het bakblik ondersteboven boven een afkoelrek of een schoon

kookoppervlak en schud totdat het brood eruit valt.

- Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Het wordt aanbevolen het brood met een elektrisch of getand mes te snijden, beter niet met fruit- of keukenmes, anders kan het brood onderhevig zijn aan vervorming.
- Als u niet in de kamer bent of de START/STOP toets niet hebt ingedrukt aan het einde van het bedrijf, wordt het brood automatisch een uur warmgehouden; er is een pieptoon te horen als het warmhouden is afgelopen.
- Wanneer niet in gebruik of het bedrijf is voltooid, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Let op: Voordat u het brood aansnijdt, gebruikt u de haak om het kneedmes aan de onderkant van het brood te verwijderen. Het brood is heet; gebruik nooit uw handen om het kneedmes te verwijderen.

#### Over snel brood

- Snelle broden worden met bakpoeder en baking soda gemaakt die door vocht en hitte worden geactiveerd. Voor perfecte snelle broden, is het raadzaam dat alle vloeistof op de bodem van het bakblik wordt geplaatst; droge ingrediënten daar bovenop; Tijdens de eerste menging van snelle-brood-beslagen, kunnen droge bestanddelen in de hoeken van het bakblik samenklonteren; kan het nodig zijn om de machine te helpen bij het mixen om meelklonten te voorkomen. Gebruik in dat geval een rubberen spatel.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van de machine uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Bakblik: verwijder het bakblik door het tegen de klok in te draaien, dan aan het handvat te trekken; veeg de binnen- en de buitenkant van het blik met vochtige lappen schoon, gebruik geen scherpe schoonmaak- of schuurmiddelen, voor de bescherming van de antiaanbaklaag. Het blik moet volledig zijn opgedroogd voordat het geïnstalleerd wordt.

Let op: Plaats het bakblik en druk het naar beneden tot het in de juiste positie bevestigd is. Als het niet geplaatst kan worden, pas het blik dan licht aan om het op de juiste positie te plaatsen en draai het dan met de klok mee.

- Kneedmes: Als het kneedmes moeilijk uit het brood te verwijderen is, gebruik dan de haak. Veeg ook het mes voorzichtig schoon met een vochtige katoenen lap. Zowel het bakblik als het kneedmes zijn vaatwasbestendige componenten.
- Behuizing: veeg de buitenkant van de behuizing voorzichtig schoon met een natte lap. Gebruik geen schuurmiddel voor de reiniging, aangezien dit de hoogglans van het oppervlak zou aantasten. Dompel de behuizing nooit onder in water om het te reinigen.

Let op: Het is raadzaam om het deksel niet te demonteren voor het reinigen.

- Voordat de broodmachine wordt opgeborgen, moet u ervoor zorgen dat het volledig is afgekoeld, schoon en droog en dat het deksel dicht is.

## GARANTIE

- Dit product heeft een garantie van 24 maanden. Uw garantie is geldig als het product volgens de instructies en voor het doel waar het voor gemaakt is wordt gebruikt. Daarnaast dient het originele aankoopbewijs (factuur, rekening of bon) meegestuurd te worden, met de datum van aankoop, de naam van de leverancier en het productnummer van het artikel.
- Voor gedetailleerde garantievoorwaarden kunt u onze website raadplegen: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

■ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet met het huishoudelijk afval worden weggeworpen, maar moet bij een centraal inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten worden aangeboden. Dit symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking vestigt uw aandacht op deze belangrijke kwestie. De gebruikte materialen in dit apparaat kunnen worden gerecycled. Door gebruikte huishoudelijke apparaten te recyclen, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten voor informatie met betrekking tot de inzamelpunten.

## ONDERSTEUNING

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

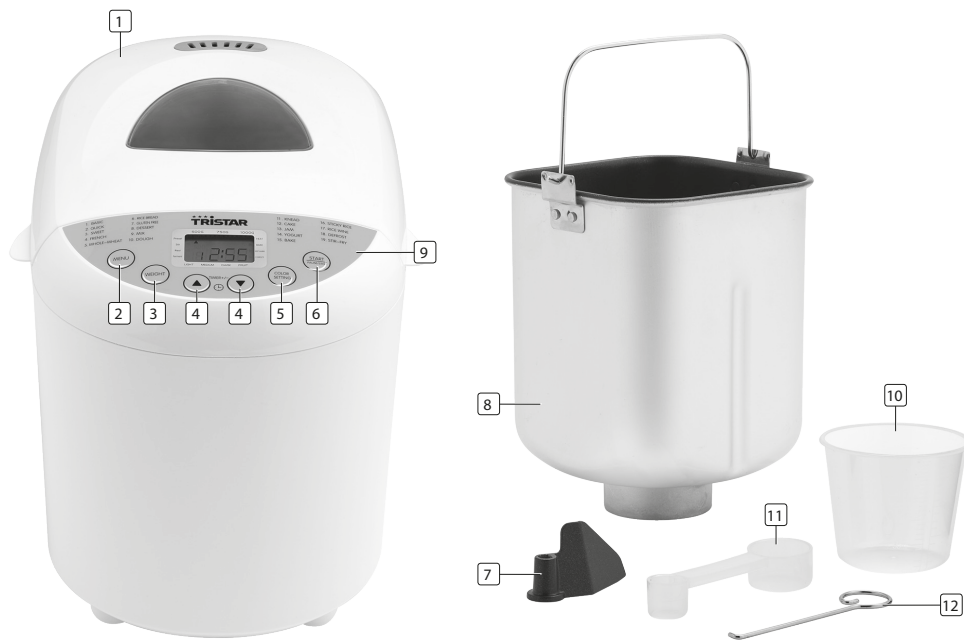
Avant d'utiliser cet appareil électrique, observez toujours les précautions de base suivantes :

- Lisez toutes les instructions
- Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise secteur correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, suite à un dysfonctionnement de l'appareil, ou si ce dernier a subi quelque chute ou dommage que ce soit. Retournez l'appareil au fabricant ou au service de réparation compétent le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter de subir une décharge électrique, n'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou sur une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou un manque d'expérience/de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées sur le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chaud.
- Vous devez redoubler de vigilance lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Ne touchez aucune pièce en mouvement de la machine lorsqu'elle cuit le pain.
- N'allumez jamais l'appareil sans avoir préalablement placé correctement la cuve de cuisson comportant les ingrédients du pain.
- Ne frappez pas le haut de la cuve de cuisson sur le haut ou les bords afin d'enlever la cuve, cela pourrait endommager la cuve de cuisson.
- Du papier aluminium ou d'autres matériaux ne doivent pas être introduits dans la machine à pain car cela peut créer un risque d'incendie ou de court-circuit.
- Ne couvrez jamais la machine à pain avec une serviette ou tout autre matériau car la chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper librement. Couvrir l'appareil ou le mettre en contact avec un matériau combustible peut causer un incendie.
- Positionnez les commandes sur Arrêt puis retirez la fiche de la prise secteur.
- Utilisez uniquement cet appareil aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Cet appareil est muni d'un connecteur mis à la terre. Veillez à ce que la prise secteur de votre domicile soit bien mise à la terre.
- Cet appareil est destiné à l'utilisation domestique et des applications semblables telles que :
- les cuisines des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;

- o des fermes ;
- o par les clients d'hôtels, motels et autres endroits de type résidentiels ;
- o environnements de type chambre d'hôtes.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec des dispositifs de programmation externe ou un système individuel de télécommande.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Conservez ce mode d'emploi.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Bouton Menu
3. Bouton Poids
4. Bouton Haut et Bas
5. Bouton Couleur
6. Bouton Marche/arrêt
7. Pétrisseuse
8. Cuve de cuisson
9. Panneau de commande
10. Doseur
11. Cuillère à mesurer
12. Crochet



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Il est possible que l'appareil émette une légère fumée ainsi qu'une odeur particulière lorsque vous l'allumez pour la première fois. Ceci est normal et ne dure pas longtemps. Assurez-vous que l'appareil soit bien ventilé.
- Déballez votre appareil et vérifiez que toutes les pièces et accessoires sont présents et en bon état.
- Nettoyez l'ensemble des pièces conformément à ce qui est indiqué dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Réglez la machine à pain sur le mode cuisson et cuisez à vide pendant 10 minutes. Ensuite, laissez-le refroidir et nettoyez toutes les pièces détachées une nouvelle fois.
- Séchez complètement toutes les pièces et assemblez-les. L'appareil est prêt à l'emploi.

## UTILISATION

### Bouton Marche/arrêt

- Ce bouton est utilisé pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.
- Pour commencer un programme, appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt. Un bip court retentira, le voyant s'allumera, les deux points de l'affichage de la durée clignoteront et le programme commencera. Tous les boutons sauf le bouton Marche/Arrêt seront désactivés après le démarrage d'un programme.
- Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant environ 3 secondes, un bip retentira, signifiant que le programme a été arrêté. Cette fonctionnalité vous aidera à empêcher toute interruption involontaire du programme.

### Bouton Menu

- Le bouton MENU est utilisé pour régler différents programmes. À chaque pression (accompagnée d'un bip court), le programme variera. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de manière discontinue pour faire défiler un à un les 19 programmes sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme que vous souhaitez. Les fonctions des 19 menus sont expliquées ci-dessous.

#### *Programme 1 : Basique*

Pour les pains blancs et mélangés. Le pain est principalement constitué de farine de blé ou de seigle. Il a une consistance compacte. Vous pouvez régler le degré de brunissement du pain à l'aide du bouton COULEUR.

#### *Programme 2 : Pain rapide*

Pétrissage, levée et cuisson du pain plus rapides que pour le pain normal. Cependant, le pain cuit dans ce programme est habituellement plus petit, avec une texture plus dense.

#### *Programme de cuisson 3 : Pain sucré*

Pour les pains contenant des additifs tels que des jus de fruits, de la noix de coco râpée, des raisins secs, des fruits secs, du chocolat ou du sucre ajouté. En raison d'une phase de levée plus longue, le pain sera léger et aéré.

#### *Programme 4 : Pain Français*

Pour les pains légers élaborés à partir de farine fine. Le pain est généralement moelleux et a une croûte croustillante. Ce programme ne convient pas aux recettes nécessitant du beurre, de la margarine ou du lait.

#### *Programme 5 : Blé complet*

Pour les pains élaborés à partir de farine lourde nécessitant une phase de pétrissage et de levée plus longue (par exemple la farine de blé complet et la farine de seigle). Le pain sera plus compact et plus lourd.

*Programme 6 : Pain au riz*

Pétrissage, levée et cuisson de pain avec le mélange 1:1 de riz cuit et de farine.

*Programme 7 : Pain sans gluten*

Pétrissage, levée et cuisson de pain sans GLUTEN. Normalement pour : farine sans gluten, farine de riz, farine de patate douce, farine de maïs et farine d'avoine.

*Programme 8 : Dessert*

Pétrissage et cuisson des préparations contenant davantage de matières grasses et de protéines.

*Programme 9 : Mélange*

Pour homogénéiser la farine, l'eau et d'autres ingrédients.

*Programme 10 : Pâte à pain*

Pétrissage et levée, mais pas de cuisson. Ôtez la pâte, et utilisez-la pour faire des petits pains, des pizzas, du pain vapeur, etc.

*Programme 11 : Pétrissage*

Réglage de la durée de pétrissage par l'utilisateur avec une quantité différente.

*Programme 12 : Gâteau*

Pétrissage, levée avec du bicarbonate de soude ou de la levure chimique.

*Programme 13 : Confiture*

Cuisson de confitures et marmelades.

*Programme 14 : Cuisson*

Pour une cuisson supplémentaire des pains trop légers ou pas assez cuits. Ce programme ne comprend ni pétrissage ni levée.

*Programme 15 : Yaourt*

Levée et préparation de yaourt.

*Programme 16 : Riz gluant*

Pétrissage et cuisson du mélange de riz glutineux et de riz.

*Programme 17 : Vin de riz*

Levée et cuisson de riz glutineux poli.

*Programme 18 : Décongélation*

Décongélation d'aliments congelés.

*Programme 19 : Friture*

Pétrissage et cuisson de certains fruits secs, tels que des cacahuètes, des fèves de soja, etc.

**Bouton Couleur**

- Ce bouton permet de sélectionner une couleur claire, dorée ou sombre pour la croûte. Ce bouton ne s'applique pas aux programmes suivants : menus 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18 et 19

**Bouton Poids**

- Sélection du poids (450 g, 600 g ou 750 g). Appuyez sur le bouton Poids pour choisir le poids de pain souhaité (indiqué par la flèche).
- Ce bouton s'applique uniquement aux programmes suivants : menus 1 à 7

**Bouton Haut et Bas**

- Si vous souhaitez que l'appareil ne commence pas à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ce bouton pour régler le temps d'attente.
- Vous devez décider du délai avant que votre pain ne soit prêt en appuyant sur ces boutons. Remarque : le temps d'attente doit inclure le temps de cuisson du programme.
- Sélectionnez tout d'abord le programme et le degré de brunissement, puis appuyez sur le bouton Haut ou Bas pour augmenter ou diminuer le temps d'attente par incrément de 10 minutes. Le temps d'attente

maximum est de 15 heures.

- Exemple : il est 20h30. Vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00, soit dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez le programme, la couleur, la taille du pain puis appuyez sur Haut ou Bas pour augmenter le temps d'attente jusqu'à ce que 10:30 s'affiche sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur le bouton Marche/Arrêt pour activer ce temps d'attente et le voyant s'allumera. Vous pourrez alors voir le point clignoter, et l'écran LCD affichera un compte à rebours indiquant le temps restant. Vous aurez ainsi du pain frais à 7:00 le lendemain matin. Si vous ne souhaitez pas retirer le pain immédiatement, le programme de maintien au chaud de 1 heure démarre.

Remarque : Pour ce type de cuisson, n'utilisez pas d'ingrédients facilement périssables, tels que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons, etc.

#### Maintien au chaud

- Le pain peut être automatiquement gardé au chaud pendant une heure après sa cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain pendant le maintien au chaud, arrêtez le programme en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.

#### Mémoire

- Si l'alimentation a été coupée pendant l'élaboration du pain, le processus reprendra automatiquement au bout de 10 minutes, sans que quelqu'un doive appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. Si toutefois l'interruption de l'alimentation dépasse les 10 minutes, la mémoire ne pourra pas être conservée, et vous devrez jeter les ingrédients de la cuve de cuisson, et ajouter de nouveaux ingrédients dans la cuve de cuisson, puis redémarrer la machine à pain. Toutefois, si la phase de levée de la pâte n'a pas débuté lors de la coupure d'alimentation, vous pouvez directement appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour reprendre le programme à partir du début.

#### Environnement

- La machine fonctionne très bien avec différentes températures ambiantes, mais il peut exister une différence dans la taille du pain obtenu, selon que vous vous trouvez dans une pièce très chaude ou très froide. Nous vous recommandons que la température ambiante soit comprise entre 15 et 34 °C.

#### Affichage d'avertissement

- Si l'écran indique « HHH » une fois que vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt, cela signifie que la température à l'intérieur de l'appareil est toujours trop élevée. Dans ce cas, le programme doit être interrompu. Ouvrez le couvercle, et laissez la machine refroidir pendant 10 à 20 minutes.
- Si l'écran indique « EE0 » ou « EE1 » une fois que vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt, cela signifie que le capteur de température est déconnecté. Dans ce cas, faites inspecter le capteur par un expert agréé.

### MÉTHODE POUR FAIRE DU PAIN

- Posez la cuve de cuisson à sa place et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Fixez la pale de malaxage sur l'arbre d'entraînement. Il est recommandé de remplir les trous à l'aide d'une margarine résistante à la chaleur avant de placer la pale de malaxage, ceci afin d'éviter que la pâte ne colle à la pale de malaxage, cela permet également d'ôter la pale de malaxage plus facilement du pain.
- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Veuillez respecter l'ordre indiqué dans la recette. Normalement, l'eau ou la substance liquide doit être versée en premier, ajoutez ensuite le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure de boulanger ou la levure chimique en dernier.

Remarque : les quantités de farine et de levure à utiliser sont indiquées dans la recette.

- Creusez un petit puits à l'aide de votre doigt sur le dessus de la farine, ajoutez la levure dans le puits. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec le liquide ou le sel.
- Fermez précautionneusement le couvercle, et branchez le câble d'alimentation dans la prise secteur.
- Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
- Appuyez sur le bouton COULEUR pour sélectionner la couleur de croûte désirée.
- Appuyez sur la touche TAILLE DU PAIN afin de sélectionner la taille de pain désiré.
- Réglez le temps d'attente en appuyant sur le bouton Haut ou Bas. Cette étape peut ne pas être effectuée si vous souhaitez que la machine à pain démarre son programme immédiatement.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer. Le voyant s'allumera.
- Pour le programme des menus 1 à 7, l'appareil émettra des bips en fonctionnant. Ce signal est destiné à vous indiquer le moment d'ajouter les ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est possible que de la vapeur s'échappe de la grille du couvercle au cours de la cuisson. Cela est normal.
- Une fois que le programme est achevé, dix bips retentiront. Appuyez sur le bouton Marche/arrêt pendant environ 3 secondes pour arrêter le programme et retirer le pain. Ouvrez le couvercle, et à l'aide de maniques, tournez la cuve de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et sortez le pain de l'appareil.

Attention : la cuve de cuisson et le pain peuvent être brûlants ! Veillez à toujours les manipuler précautionneusement.

- Laissez la cuve de cuisson refroidir avant d'en extraire le pain. Ensuite,

utilisez une spatule antiadhésive afin de décoller doucement les côtés du pain de la cuve.

- Retournez la cuve de cuisson sur une grille, ou sur une surface de cuisson propre, et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain en tombe.
- Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le trancher. Nous vous recommandons de trancher le pain à l'aide d'un couteau électrique ou d'un couteau à dents, et non d'un couteau à fruit ou d'un couteau de cuisine, cela pourrait déformer le pain.
- Si vous n'êtes pas dans la pièce ou que vous n'appuyez pas sur le bouton Marche/Arrêt à la fin du programme, le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant 1 heure. À la fin de cette période de maintien au chaud, un bip retentira.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, ou quand le programme est terminé, débranchez le câble d'alimentation.

Remarque : Avant de trancher le pain, utilisez le crochet afin d'enlever la pale de malaxage située sous le pain. Le pain est brûlant, n'utilisez jamais vos mains pour ôter la pale de malaxage.

#### **Concernant les pains rapides**

- Les pains rapides sont réalisés à l'aide de levure chimique et de bicarbonate de soude, activés par l'humidité et la chaleur. Pour préparer des pains rapides parfaits, il est suggéré de placer tous les liquides au fond de la cuve de cuisson et de mettre les ingrédients secs par-dessus. Lors du mélangeage initial des pâtes à pains rapides, les ingrédients secs risquent de s'accumuler dans les coins de la cuve, auquel cas il faudra peut-être aider la machine à mélanger afin d'éviter les grumeaux. Si cela arrive, utilisez une spatule en caoutchouc.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la prise d'alimentation de la machine, et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Cuve de cuisson : Ôtez la cuve de cuisson en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirez sur les poignées pour la retirer, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif. La cuve doit être complètement sèche avant de la replacer dans la machine.

Remarque : Insérez la cuve de cuisson et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit fixé à la bonne position. Si vous ne parvenez pas à insérer la cuve, ajustez-la légèrement pour lui faire prendre la bonne position, puis pivotez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Pale de malaxage : Si la pale de malaxage est difficile à ôter du pain, utilisez le crochet. Nettoyez également la lame à l'aide d'un chiffon humide. La cuve de cuisson et la pale de malaxage peuvent passer au lave-vaisselle.
- Boîtier : Nettoyez précautionneusement la surface extérieure de l'unité à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, cela pourrait détériorer la surface de l'unité. N'immergez jamais l'unité dans l'eau pour la nettoyer.

Remarque : Nous vous conseillons de ne pas démonter le couvercle pour son nettoyage.

- Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle soit complètement refroidie, propre et sèche, et que son couvercle soit refermé.

## GARANTIE

- Ce produit est garanti 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé conformément aux instructions et aux fins pour lesquelles il a été prévu. De plus, la preuve d'achat originale (factures, ticket de caisse ou reçu) doit être soumise avec la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'identification du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site web d'assistance : [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## DIRECTIVES DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur ce sujet important. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils domestiques usagés, vous contribuerez à un effort important de la protection de notre environnement. Renseignez-vous après des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

## ASSISTANCE

Vous trouverez toutes les informations disponibles et les pièces détachées sur [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu) !

## SICHERHEITSANWEISUNGEN

Vor der Verwendung des Elektrogeräts, sollten die folgenden grundsätzlichen Vorkehrungen immer befolgt werden:

- Lesen Sie alle Anweisungen
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, dass die Spannung der Wandsteckdose der Spannung auf dem Typenschild entspricht.
- Benutzen Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker, nach einer Funktionsstörung oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Beim Hersteller oder dem nächsten autorisierten Kundendienstvertreter zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Einstellung ein.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gehäuse selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch den Netzstecker aus der Steckdose, bevor sie Teile einsetzen oder abnehmen und vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Kabel nicht über einer Tischkante oder heißen Oberfläche hängen.
- Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenen Zubehör kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben von dieser ausreichende

Anweisungen zum Gebrauch der Geräte erhalten.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von einer Gas- oder Elektroherdplatte oder in einem beheizten Ofen.
- Extreme Vorsicht ist geboten bei der Bewegung eines Geräts, welches heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet.
- Berühren Sie keine bewegenden oder drehbaren Teile der Maschine beim Backen.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sie die Brotpfanne gefüllt mit Zutaten nicht richtig platziert haben.
- Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder die Kante der Brotpfanne um das Brot zu entfernen, dies kann die Brotpfanne beschädigen.
- Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in der Brotbackautomat gelegt werden, da dies die Brandgefahr oder Kurzschlussgefahr erhöhen kann.
- Decken Sie den Brotbackautomat niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab, Hitze und Dampf müssen ungehindert austreten können. Ein Brand kann verursacht werden, wenn der Brotbackautomat durch brennbares Material abgedeckt ist oder damit in Kontakt kommt.
- Schalten Sie alle Schalter AUS, ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.
- Betreiben Sie das Gerät nicht zu einem anderen Zweck als dem Verwendungszweck.
- In dieses Gerät wurde ein Schukostecker eingebaut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Wandsteckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.



- Dieses Gerät dient nur dem Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, z. B.:
- Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
  - o Bauernhäusern;
  - o Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern;
  - o Bed & Breakfast ähnlichen Umgebungen.
- Das Gerät ist nicht dazu gedacht, mittels eines externen Timers oder eines separaten Fernbedienungssystems betrieben zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

DE

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Menü-Taste
3. Gewicht-Taste
4. Auf- und Ab-Taste
5. Farb-Taste
6. Start-/Stopp-Funktionstaste
7. Kneten
8. Brotpfanne
9. Bedienfeld
10. Messbecher
11. Messlöffel
12. Haken



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Das Gerät kann ein wenig Rauch und einen charakteristischen Geruch entwickeln, wenn Sie es zum ersten Mal einschalten. Das ist normal und wird bald aufhören. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet wird.
- Packen Sie das Gerät aus und überprüfen Sie, ob alle Teile und das Zubehör komplett und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie alle Teile gemäß Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.
- Stellen Sie dem Brotbackautomat auf den Backmodus und backen Sie etwa 10 Minuten leer. Lassen Sie ihn abkühlen und reinigen Sie alle gelösten Teile erneut.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und montieren Sie diese, das Gerät ist einsatzbereit.

## VERWENDUNG

### Start-/Stopp-Funktionstaste

- Wird verwendet, um das ausgewählte Backprogramm zu starten und zu stoppen.
- Um ein Programm zu starten die START-/STOPP-Funktionstaste ein Mal. Ein kurzes Piepen wird zu hören sein, die Anzeige wird aufleuchten und die zwei Punkte in der Zeitanzeige beginnen zu blinken und das Programm startet. Alle anderen Tasten sind inaktiviert, außer der START-/STOPP-Funktionstaste, nachdem ein Programm begonnen hat.
- Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die START-/STOPP-Funktionstaste etwa 3 Sekunden lang, dann wird ein Piepen zu hören sein, das bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde. Diese Funktion wird dabei helfen eine unbeabsichtigte Störung des Programmbetriebs zu verhindern.

### Menü-Taste

- Die MENÜ-Taste wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Jedes Mal wenn sie gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepen), wird das Programm variiert. Drücken Sie die Taste diskontinuierlich, die 19 Menüs werden getaktet, um auf der LCD-Anzeige anzuzeigen. Wenn Sie Ihr gewünschtes Programm. Die Funktionen von 19 Menüs werden nachfolgend erläutert.

#### *Programm 1: Basis*

Beweise und gemischte Brote, besteht es hauptsächlich aus Weizenmehl oder Roggenmehl. Das Brot hat eine feste Konsistenz. Sie können die Brotbräunung anpassen, indem Sie die FARB-Taste einstellen.

#### *Programm 2: Schnell*

Kneten, gehen und Backen des Laibs innerhalb kürzerer Zeit als das Basisbrot. Aber das in dieser Einstellung gebackene Brot ist normalerweise kleiner mit einer dichteren Textur.

#### *Programm 3: Süß*

Für Brote mit Zusätzen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, trockenen Früchten, Schokolade oder Zuckerzusatz. Aufgrund einer längeren Phase des Gehens, wird das Brot leicht und luftig sein.

#### *Programm 4: Französisch*

Für leichte Brote aus feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot fluffig und hat eine knusprige Kruste. Dass es nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.

#### *Programm 5: Vollkorn*

Für Brote mit schweren Mehlsorten, die eine längere Phase des Knetens und Gehens erfordern (zum Beispiel Vollkornmehl und Roggenmehl). Das Brot wird fester und schwerer sein.

*Programm 6: Reis-Brot*

Kneten, gehen und backen des Laibs mit der 1:1 Mischung aus gekochtem Reis und Mehl.

*Programm 7: Glutenfrei*

Kneten, gehen und backen von GLUTENFREIEM Laib. Normalerweise für: glutenfreies Mehl, Reismehl, Süßkartoffelmehl, Maismehl und Hafermehl.

*Programm 8: Dessert*

Kneten und Backen der Lebensmittel mit mehr Fett und Protein.

*Programm 9: Mischung*

Damit sich das Mehl und Wasser und andere Zutaten gut vermischen.

*Programm 10: Teig*

Kneten und gehen, aber ohne backen. Entfernen Sie den Teig und verwenden Sie diesen für Brötchen, Pizza, Dampfbrot etc.

*Programm 11: Kneten*

Einstellung der Knetzeit durch den Nutzer mit unterschiedlicher Menge.

*Programm 12: Kuchen*

Kneten, gehen und backen, aber gehen mit Soda- oder Backpulver.

*Programm 13: Marmelade*

Kochen von Marmelade.

*Programm 14: Backen*

Zum zusätzlichen Backen von Broten, die zu leicht oder nicht durchgebacken sind. In diesem Programm gibt es kein Kneten oder Gehen.

*Programm 15: Joghurt*

Gehen und herstellen von Joghurt.

*Programm 16: Klebreis*

Kneten und backen der Mischung aus poliertem Klebreis und Reis.

*Programm 17: Reiswein*

Gehen und backen von poliertem Klebreis.

*Programm 18: Auftauen*

Auftauen der gefrorenen Lebensmittel.

*Programm 19: Unter Rühren anbraten*

Kneten und backen von trockenen Früchten, wie Erdnüssen, Sojabohnen etc.

DE

**Farb-Taste**

- Mit der Taste können Sie leichte, mittlere oder dunkle Farbe für die Kruste auswählen. Diese Taste ist für folgende Programme nicht anwendbar: Menü 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Gewichts-Taste**

- Wählen Sie das Gewicht (450g, 600g, 750g). Drücken Sie die Gewichts-Taste, um Ihr gewünschtes Bruttogewicht zu wählen, siehe die Markierung unterhalb als Referenz.
- Diese Taste ist nur für folgende Programme anwendbar: Menü 1-7

**Auf- und Ab-Taste**

- Wenn Sie wollen, dass das Gerät nicht sofort startet, können Sie diese Taste verwenden, um die Verzögerungszeit einzustellen.
- Sie müssen entscheiden, wie lange es dauern soll, bevor ihr Brot fertig ist, durch Drücken dieser Tasten. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms beinhalten sollte.
- Als erstes müssen das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden, drücken Sie dann die Auf- und Ab-Taste, um die Verzögerungszeit in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu senken. Die maximale Verzögerung ist 15 Stunden.

- Beispiel: Jetzt ist es 20:30 Uhr, wenn Sie wollen, dass ihr Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie Ihr Menü, Farbe, Laibgröße, drücken Sie dann „Auf“ oder „Ab“, um die Zeit hinzuzufügen, bis 10:30 auf dem LCD erscheint. Drücken Sie dann die START-/STOPP-Funktionstaste, um dieses Verzögerungsprogramm zu aktivieren und die Anzeige wird aufleuchten. Sie können den blinkenden Punkt sehen und die LCD wird herunterzählen, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Sie bekommen frisches Brot um 7:00 Uhr am Morgen, wenn sie das Brot nicht sofort herausnehmen möchten, beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Hinweis: Für zeitversetztes Backen verwenden Sie keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Früchte, Zwiebeln etc.

#### **Warm halten**

- Das Brot kann automatisch für 1 Stunde nach dem Backen warm gehalten werden. Wenn sie das Brot während dem Warmhalten herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm aus, indem Sie die START-/STOPP-Funktionstaste drücken.

#### **Speicher**

- Wenn die Stromversorgung während des Brotbackens unterbrochen wurde, wird der Prozess des Brotbackens automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgefahren, sogar ohne Drücken der START-/STOPP-Funktionstaste. Wenn die Unterbrechungszeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht gehalten werden, Sie müssen die Zutaten in der Brotpfanne entsorgen und die Zutaten erneut in die Brotpfanne hinzufügen und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Aber wenn der Teig noch nicht in die Phase des Gehens eingetreten ist, wenn die Stromversorgung abbricht, können Sie die START-/STOPP-Funktionstaste direkt drücken, um das Programm von Beginn an fortzufahren.

#### **Umwelt**

- Die Maschine kann in einem weiten Temperaturbereich gut funktionieren, aber es kann einen Unterschied in der Laibgröße geben zwischen einem sehr warmen Raum und einem sehr kalten Raum. Wir schlagen vor, dass die Raumtemperatur im Bereich von 15°C bis 34°C liegen sollte.

#### **Warnanzeige**

- Wenn die Anzeige „HHH“ anzeigt, nachdem Sie die START-/STOPP-Funktionstaste gedrückt haben, ist die Temperatur im Innern immer noch zu hoch. Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine für 10 bis 20 Minuten auskühlen.
- Wenn die Anzeige „EE0“ Anzeichen, nachdem Sie die START-/STOPP-Funktionstaste gedrückt haben, ist der Temperatursensor getrennt, lassen Sie bitte den Sender sorgfältig von einem autorisierten Experten überprüfen.

## **WIE MAN BROT MACHT**

- Bringen Sie die Brotpfanne in Position und drehen Sie sie dann nach rechts, bis sie in der richtigen Position einrastet. Befestigen Sie die Knetschaufel auf der Antriebswelle. Es wird empfohlen, das Loch mit einer wärmebeständigen Margarine zu füllen, vor Platzierung der Knetschaufel, um zu vermeiden, dass der Teig an der Knetschaufel klebt, so kann man die Knetschaufel auch leicht vom Brot entfernen.
- Platzieren Sie die Zutaten in der Brotpfanne. Behalten Sie bitte die Reihenfolge in dem Rezept bei. Normalerweise sollte das Wasser oder die flüssige Substanz zuerst eingegeben werden, dann sollte der Zucker, Salz und mir werden, fügen Sie Hefe oder Backpulver immer als letzte Zutat hinzu.

Hinweis: für die Menge an Mehl und Backtriebmittel, die verwendet

werden kann, siehe Rezept.

- Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung oben in das Mehl, geben Sie die Hefe in die Vertiefung, stellen Sie sicher, dass sie nicht in Kontakt mit der Flüssigkeit oder dem Salz kommt.
- Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Stromkabel in die Wandsteckdose.
- Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis Ihr gewünschtes Programm ausgewählt ist.
- Drücken Sie die FARB-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen.
- Drücken Sie die LAIBGRÖßEN-Taste, um die gewünschte Größe einzustellen.
- Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie die Taste Auf oder Ab drücken. Kann übersprungen werden, wenn sie wollen, dass der Brotbackautomat sofort anfängt.
- Drücken Sie die START-/STOPP-Funktionstaste einmal, um den Betrieb zu beginnen und die Anzeige wird aufleuchten.
- Für das Programm von Menü 1-7 wird der Piepton während des Betriebs zu hören sein. Damit werden Sie aufgefordert Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten hinein. Es ist möglich, dass während des Backens durch die Öffnung im Deckel Dampf austreten wird. Das ist normal.
- Sobald der Prozess abgeschlossen wurde, werden zehn Pieptöne zu hören sein. Sie können die START-/STOPP-Funktionstaste etwa 3 Sekunden drücken, um den Prozess zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel und während die Backenschuhe benutzen, drehen Sie die Brotpfanne nach links und nehmen Sie das Brot heraus.

Achtung: die Brotpfanne und das Brot können sehr heiß sein! Handeln Sie immer vorsichtig.

- Lassen Sie die Brotpfanne abkühlen, bevor Sie das Brot entfernen.

Verwenden Sie dann einen nicht-klebenden Teigschaber, um die Seiten des Brots vorsichtig von der Pfanne zu lösen.

- Drehen Sie die Brotpfanne um auf Drahtgestell oder eine saubere Kochoberfläche und schütteln Sie vorsichtig bis das Brot herausfällt.
- Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden. Es wird empfohlen, das Brot mit einem elektrischen Messer oder einem Brotmesser zu schneiden, besser nicht mit einem Obstmesser oder einem Küchenmesser, ansonsten könnte das Brot deformiert werden.
- Wenn Sie am Ende des Betriebs außerhalb des Raumes sind oder nicht die START-/STOPP-Funktionstaste gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warm gehalten, wenn das Warmhalten beendet ist, wird ein Piepen zu hören sein.
- Bei Nichtgebrauch oder beendetem Betrieb, ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis: Bevor sie das Brot schneiden, verwenden Sie den Haken, um die Knetschaufel zu entfernen, die unter dem Brot versteckt ist. Das Laib ist heiß, entfernen Sie die Knetschaufel niemals mit der Hand.

### Über schnelle Brote

- Schnelle Brote werden mit Backpulver und Backtriebmitteln gemacht, die von Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für perfekte schnelle Brote, empfohlen, dass alle Flüssigkeiten auf der Unterseite der Brotpfanne platziert werden; trockene Zutaten oben, Während dem anfänglichen Vermischen des schnellen Brotteigs, können trockene Zutaten in der Ecke der Pfanne gesammelt werden, es könnte notwendig sein der Maschine beim Vermischen zu helfen, um mehr Klumpen zu vermeiden. Wenn diese entstehen, verwenden Sie einen Gummiteigschaber.

## REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie die Maschine von der Netzsteckdose und lassen Sie die abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Brotpfanne: entfernen Sie die Brotfahne, indem Sie sie nach links drehen, ziehen Sie dann den Griff, wischen Sie die Fahne von innen und von außen mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie keine Scharfen oder steuernden Mittel, um die nicht-klebende Beschichtung zu schützen. Die Pfanne muss vor der Installation komplett trocken sein.

Hinweis: Setzen Sie die Brotpfanne ein und drücken Sie sie herunter, bis sie in der richtigen Position befestigt. Wenn sie nicht eingesetzt werden kann, richten Sie die Pfanne leicht aus, damit sie in der richtigen Position ist, drehen Sie sie dann nach rechts.

- Knetschaufel: Wenn die Knetschaufel schwer vom Brot zu entfernen ist, verwenden Sie den Haken. Wischen Sie die Schaufel auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Sowohl die Brotpfanne als auch die Knetschaufel sind spülmittelgeeignete Komponenten.
- Gehäuse: wischen Sie vorsichtig die Außenfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie kein Scheuermittel zur Reinigung, da dies den Hochglanz der Oberfläche verschlechtern würde. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser zur Reinigung.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht zu demontieren.

- Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass dieser komplett abgekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

## GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine 24-monatige Garantie. Ihre Garantie ist gültig, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und für die Zwecke, für die es geschaffen wurde, benutzt wird. Darüber hinaus muss der ursprüngliche Kaufbeleg (Rechnung, Kassenbon oder Quittung) mit dem Kaufdatum, dem Namen des Händlers und der Artikelnummer des Produkts eingereicht werden.
- Detaillierte Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte unserer Service-Webseite: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## RICHTLINIEN ZUM SCHUTZ DER UMWELT

Dieses Gerät darf nach Ablauf des Lebenszyklus nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Zentralstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol am Gerät, das Betriebshandbuch und die Verpackung beziehen sich auf diesen wichtigen Punkt. Die beim Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recycling von gebrauchten Haushaltsgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Fragen Sie örtliche Behörden nach Informationen bezüglich der Sammelstelle.

## UNTERSTÜTZUNG

Sie finden alle verfügbaren Informationen und Ersatzteile unter [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato eléctrico, siempre deberá seguir las siguientes precauciones básicas:

- Lea todas las instrucciones
- Antes de usar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente coincide con el que se indica en la placa de características.
- No utilice ningún aparato con el cable de alimentación o el enchufe dañados, o después de un mal funcionamiento, ni tampoco después de caerse o sufrir algún daño. Devuelva el aparato al fabricante o al servicio técnico autorizado más cercano para que lo examine, repare o le haga algún ajuste eléctrico o mecánico.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos.
- Para evitar una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otros líquidos.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de añadir o extraer alguna pieza y antes de limpiarlo.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o una superficie caliente.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a no ser que una persona responsable de su seguridad los supervise o les haya proporcionado las instrucciones apropiadas sobre el uso del aparato.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor o placas eléctricas, ni en un horno caliente.
- Debe tener mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No toque ninguna pieza móvil o giratoria del aparato cuando esté en funcionamiento.
- No encienda el aparato sin colocar correctamente antes el molde para el pan y los ingredientes.
- No golpee la parte superior ni el borde del molde para el pan para retirarlo, ya que puede dañarse.
- No introduzca papel de aluminio ni otros objetos metálicos dentro de la panificadora, ya que podría provocar un incendio o cortocircuito.
- No cubra la panificadora con una toalla o cualquier otro material, porque evitaría la salida del vapor y calor. Se puede producir un incendio si se cubre o entra en contacto con material inflamable.
- Gire el botón de encendido a la posición OFF (apagar) y luego desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- Utilice el aparato exclusivamente para el uso indicado.
- Este aparato incluye un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de tu casa cuenta con toma de tierra.
- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico y similar, como:
- Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros

ES

entornos de trabajo;

o Casas rurales;

o Clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;

o Establecimientos de tipo bed and breakfast.

- Este aparato no se ha diseñado para utilizarlo con un temporizador externo ni con un mando a distancia.
- No lo utilice al aire libre.
- Conserve estas instrucciones.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Tapa
2. Botón menú
3. Botón tamaño
4. Botón arriba/abajo
5. Botón color
6. Botón iniciar/detener
7. Amasadora
8. Molde para el pan
9. Panel de control
10. Taza medidora
11. Cuchara medidora
12. Gancho





## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico cuando se enciende por primera vez. Esto es normal y desaparecerá pronto. Asegúrese de que el aparato tenga suficiente ventilación.
- Desembale el aparato y compruebe que están todas las piezas y accesorios y que se encuentran en buen estado.
- Limpie todas las piezas según la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
- Programe el aparato en modo hornear y póngalo en funcionamiento vacío durante unos 10 minutos. Luego déjelo enfriar y limpie todas las piezas de nuevo.
- Seque completamente todas las piezas y móntelas; el aparato está listo para utilizarlo.

## USO

### Botón iniciar/detener

- Este botón se usa para iniciar y detener el programa seleccionado.
- Para iniciar un programa, pulse una vez el botón INICIAR/DETENER. Se oirá un breve pitido, se iluminará el indicador de encendido y los dos puntos de la pantalla horaria empezarán a parpadear y el programa se iniciará. Una vez iniciado un programa, cualquier otro botón quedará inactivo, excepto el botón INICIAR/DETENER.
- Para detener el programa, presione el botón INICIAR/DETENER durante unos 3 segundos aproximadamente, luego se oirá un pitido que indica que el programa ha terminado. Esta función evita que un programa se interrumpa involuntariamente.

### Botón menú

- El botón MENÚ se usa para configurar diferentes programas. Cada vez que presiona este botón (acompañado de un pitido breve), cambia el

programa. Al presionar el botón de manera continuada, los 19 menús aparecen consecutivamente en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. A continuación se explican las funciones de los 19 menús.

#### *Programa 1: Básico*

Para preparar panes blancos y mezclados, principalmente compuestos de harina blanca o de harina integral. Este pan tiene una consistencia compacta. Se puede regular el tostado usando el botón COLOR.

#### *Programa 2: Rápido*

El tiempo de amasado, fermentación y horneado es menor que el del pan básico. El pan horneado con este programa es generalmente más pequeño y compacto.

#### *Programa 3: Pan dulce*

Para preparar panes con zumo de fruta, coco rallado, pasas, frutos secos, chocolate o azúcar. Debido a que la fase de fermentación es más larga, el pan será más ligero y esponjoso.

#### *Programa 4: Pan francés*

Para preparar panes más ligeros de harina fina. Normalmente este pan es más esponjoso y con una corteza más crujiente. Este programa no es recomendable para recetas que utilicen mantequilla, margarina o leche.

#### *Programa 5: Pan integral*

Este programa se utiliza para preparar panes con diferentes variedades de harina y que necesitan de una fase de amasado y fermentación más larga (por ejemplo, harina integral y harina de centeno). El pan es más compacto y pesado.

#### *Programa 6: Pan de arroz*

Para amasar, fermentar y hornear una mezcla de 1:1 de arroz cocido y harina.

*Programa 7: Pan sin gluten*

Para amasar, fermentar y hornear harina y mezclas sin gluten. Normalmente para harina libre de gluten, harina de arroz, harina de patata, harina de maíz y harina de avena.

*Programa 8: Postre*

Para amasar y hornear alimentos con más grasa y proteínas.

*Programa 9: Mezclar*

Para mezclar la harina y el agua u otros elementos que combinen bien.

*Programa 10: Masa*

Para amasar y fermentar, pero sin hornear. Retire la masa y utilícela para hacer bollos de pan, pizza, pan al vapor, etc.

*Programa 11: Amasar*

El usuario ajusta el tiempo de amasado según las cantidades.

*Programa 12: Pastel*

Este programa se usa para amasar, fermentar y hornear con bicarbonato sódico o levadura en polvo.

*Programa 13: Mermelada*

Para cocer mermeladas.

*Programa 14: Hornear*

Para un horneado adicional del pan que está demasiado blanco o no se ha horneado completamente. Este programa no amasa ni fermenta.

*Programa 15: Yogur*

Para fermentar y hacer yogur.

*Programa 16: Arroz glutinoso*

Amasa y hornea la mezcla de arroz glutinoso y arroz.

*Programa 17: Vino de arroz*

Fermenta y hornea el arroz glutinoso.

*Programa 18: Descongelar*

Descongela los alimentos congelados.

*Programa 19: Saltear*

Amasa y hornea frutos secos, como cacahuetes, soja, etc.

**Botón color**

- Al presionar este botón se puede seleccionar el color de la corteza del pan: suave, media u oscura. Este botón no es aplicable para los programas siguientes: 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19.

**Botón tamaño**

- Seleccione el peso (450 g, 600 g, 750 g). Luego presione el botón peso para elegir el peso bruto deseado, vea la marca que aparece bajo el peso como referencia.
- Este botón no es aplicable para los programas del 1 al 7.

**Botón arriba/abajo**

- Si no desea que la máquina empiece a funcionar inmediatamente, puede presionar este botón para programar el temporizador.
- Debe decidir el tiempo que necesita antes de que el pan esté listo presionando estos botones. Tenga en cuenta que el tiempo programado debe incluir el tiempo de horneado del programa.
- Primero seleccione el programa y el grado de tostado, luego presione el botón arriba o abajo para aumentar o disminuir el tiempo; con cada pulsación, se incrementa el tiempo en 10 minutos. El tiempo máximo programado es de 15 horas.
- Ejemplo: Son las 8.30 de la tarde y usted quiere tener el pan listo para las 7.00 de la mañana del día siguiente, es decir, en 10 horas

y 30 minutos. Seleccione el menú, color, tamaño y luego presione el botón arriba o abajo para añadir minutos hasta que aparezca en pantalla las 10:30. Luego presione el botón INICIAR/DETENER para activar el temporizador y el indicador se iluminará. Los dos puntos parpadearán y se mostrará en la pantalla LCD la cuenta atrás. A las 7 de la mañana siguiente disfrutará de pan fresco. Si no desea sacar el pan inmediatamente, se activará el tiempo para mantener el pan caliente durante 1 hora.

Nota: para el programa de horneado con temporizador, no utilice ingredientes perecederos, por ejemplo, huevos, leche fresca, fruta, cebollas, etc.

#### Mantener caliente

- El pan se puede mantener caliente automáticamente durante una hora después de hornearlo. Si durante este tiempo desea sacar el pan, apague el programa presionando el botón INICIAR/DETENER.

#### Memoria

- Si se interrumpe el suministro eléctrico durante la preparación del pan, el proceso continuará automáticamente después de 10 minutos, sin necesidad de presionar el botón INICIAR/DETENER. Si dicha interrupción es mayor a 10 minutos, el programa no se almacena en la memoria. En ese caso, deseche los ingredientes que están en el molde para el pan, añada ingredientes nuevos y reinicie el aparato. Si la masa no ha iniciado la fase de fermentación cuando se produzca el corte de electricidad, presione directamente el botón INICIAR/DETENER para comenzar el programa desde el inicio.

#### Medio ambiente

- Este aparato puede funcionar a diferentes temperaturas. Sin embargo, se pueden producir diferencias en el tamaño del pan al usar la máquina

dentro de una habitación muy cálida y una habitación muy fría. Recomendamos una temperatura ambiente entre 15°C y 34°C.

#### Indicación de advertencia

- Si en la pantalla aparece “HHH” después de presionar el botón INICIAR/DETENER, la temperatura interior es demasiado alta aún. Detenga el programa. Abra la tapa y deje enfriar el aparato entre 10 y 20 minutos.
- Si en la pantalla aparece “EE0” después de presionar el botón INICIAR/DETENER, el sensor de temperatura está desconectado; solicite a un experto autorizado que revise el sensor cuidadosamente.

## CÓMO HACER PAN

- Coloque el molde para el pan en su sitio, luego gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta oír un clic. Fije la paleta amasadora en el eje motor. Se recomienda cubrir el orificio con margarina resistente al calor antes de colocar la paleta amasadora para evitar que la masa se pegue a la paleta y, además, para ayudar a que esta se pueda separar del pan fácilmente.
- Introduzca los ingredientes en el molde para el pan. Siga el orden mencionado en la receta. Normalmente, el agua o los ingredientes líquidos deben ir en primer lugar y añadir luego el azúcar, la sal y la harina. Añada la levadura siempre al final.

Nota: consulte la receta para determinar la cantidad de harina y levadura que se debe utilizar.

- Con el dedo, haga un pequeño agujero en la harina, añada la levadura dentro del agujero; asegúrese de que la levadura no esté en contacto con los ingredientes líquidos ni con la sal.
- Cierre la tapa con cuidado y conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Pulse el botón MENÚ hasta seleccionar el programa deseado.
- Pulse el botón COLOR para seleccionar el color de corteza deseado.

- Pulse el botón TAMAÑO para seleccionar el tamaño deseado.
- Configure el temporizador pulsando el botón arriba o abajo. Se puede saltar este paso si desea que la máquina de pan comience a funcionar inmediatamente.
- Presione una vez el botón INICIAR/DETENER para poner el aparato en marcha y el indicador se iluminará.
- En los programas del 1 al 7 sonarán unos pitidos durante su funcionamiento. Esto es para indicarle que añada los ingredientes. Abra la tapa e introduzca los ingredientes. Es posible que salga vapor a través de los orificios de ventilación de la tapa durante el horneado. Esto es normal.
- Una vez que haya finalizado el proceso, sonarán 10 pitidos. Puede pulsar el botón INICIAR/DETENER durante 3 segundos para detener el proceso y retirar el pan. Colóquese unos guantes para horno y abra la tapa, gire el molde para el pan en sentido contrario a las agujas del reloj y sáquelo de la máquina.

Precaución: ¡El molde para el pan y el pan pueden estar muy calientes!  
¡Tenga siempre mucho cuidado al manipularlos!

- Deje enfriar el molde antes de retirar el pan. Luego utilice la espátula antiadherente para despegar suavemente el pan del molde.
- Ponga el pan boca abajo sobre una rejilla metálica o superficie limpia y muévalo suavemente hasta que el pan caiga sobre ella.
- Deje enfriar el pan durante 20 minutos aproximadamente antes de cortarlo. Recomendamos que utilice un cuchillo eléctrico o de sierra para cortar el pan, ya que de otro modo el pan se podría deformar.
- Si está usted fuera de la habitación o no ha pulsado el botón INICIAR/DETENER al finalizar el programa, el pan se mantendrá caliente automáticamente durante 1 hora y luego sonará un pitido.
- Cuando no utilice la máquina o esta haya dejado de funcionar, desenchúfela.

Nota: antes de cortar el pan, utilice el gancho para extraer la paleta amasadora que se encuentra en la parte inferior del pan. El pan estará caliente, no extraiga la paleta con las manos.

#### **Para panes rápidos**

- Los panes rápidos se hacen con levadura en polvo o bicarbonato sódico que se activan con la humedad y el calor. Para obtener un pan rápido perfecto, se recomienda colocar todos los ingredientes líquidos en el fondo del molde para el pan y los ingredientes secos arriba. Durante el proceso inicial de mezclado del pan rápido, los ingredientes secos se pueden depositar en las esquinas del molde, por lo que es necesario ayudar a la máquina en el mezclado para evitar la formación de grumos en la harina. Si es así, utilice una espátula de goma.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la máquina de la red y déjela enfriar antes de limpiarla.
- Molde para el pan: retire el molde para el pan girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y tirando del asa. Límpielo por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice productos afilados ni abrasivos a fin de proteger la capa antiadherente. El molde debe estar completamente seco antes de colocarlo de nuevo en su sitio.

Nota: coloque el molde para el pan en su sitio y presione hasta fijarlo correctamente. Si no puede introducirlo, ajuste el molde ligeramente para ponerlo en la posición adecuada y luego presione hacia abajo.

- Paleta amasadora: si le cuesta sacar la paleta amasadora del pan, utilice el gancho. Limpie cuidadosamente la paleta con un paño de algodón húmedo. Tanto el molde para el pan como la paleta amasadora se pueden lavar en el lavavajillas.
- Carcasa: limpie cuidadosamente la superficie exterior de la carcasa con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ya que podrían dañar el brillo de la superficie. No sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

Nota: No desmonte la tapa para limpiarla.

- Antes de guardar el aparato, asegúrese de que se ha enfriado completamente, que está limpio y seco y que la tapa está cerrada.

## GARANTÍA

- Este producto tiene una garantía de 24 meses. Su garantía será válida si el producto se usa según las instrucciones y con el fin para el que ha sido creado. Además, deberá mandarse el documento original de compra (factura, tique o recibo) con la fecha de compra, el nombre del vendedor y el código de artículo del producto.
- Para consultar las condiciones completas de la garantía, rogamos que se dirija a nuestra web: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Al reciclar los aparatos domésticos usados, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

## ASISTENCIA

¡Puede encontrar toda la información disponible y repuestos en [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

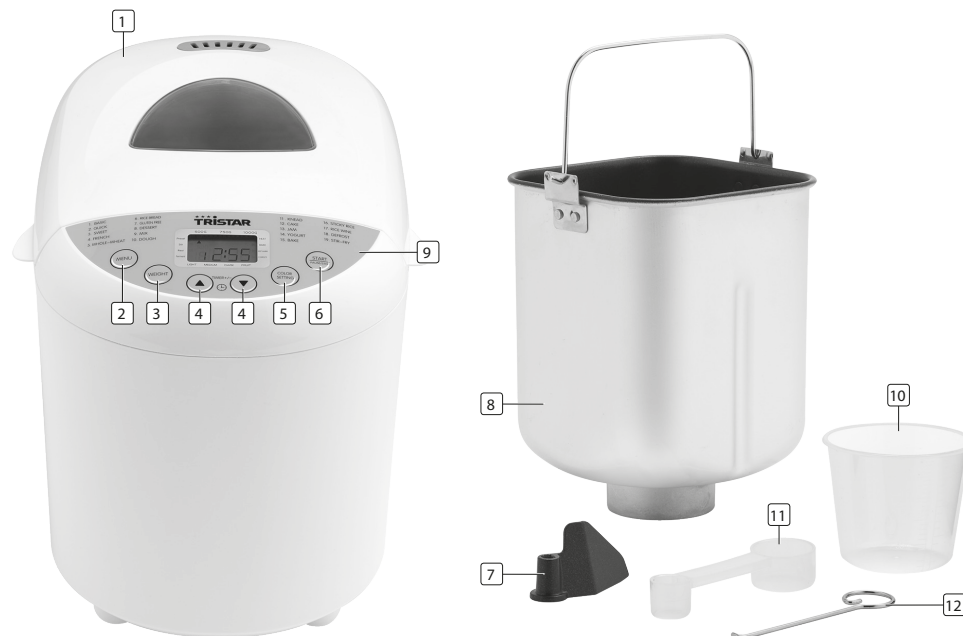
Antes de usar o aparelho eléctrico, deve sempre seguir as seguintes precauções básicas:

- Leia todas as instruções
- Antes de usar, verifique se a tensão da tomada de parede corresponde à tensão indicada na placa de classificação.
- Não opere nenhum aparelho com cabo ou ficha danificado, após ocorrer uma avaria ou qualquer outro dano ou se o aparelho cair. Devolva o aparelho ao fabricante ou ao agente de reparação autorizado mais próximo para inspeção, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho na água ou noutro líquido qualquer.
- Retire a ficha da tomada quando não estiver a usar o aparelho, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
- Não deixe o cabo pendurado na extremidade da mesa ou em superfícies quentes.
- O uso de um acessório não recomendado pelo fabricante do aparelho poderá causar ferimentos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução relacionada com a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Não coloque sobre ou perto de fogões eléctricos ou a gás quentes nem num forno aquecido.
- Tem de ter muito cuidado quando mover um aparelho com óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Não toque nas peças em movimento ou em rotação da máquina quando estiver a cozer.
- Nunca ligue o aparelho sem o tabuleiro de pão devidamente cheio com os ingredientes.
- Nunca bata o tabuleiro do pão na parte superior ou extremidade para o remover, uma vez que poderá danificá-lo.
- Não pode inserir folhas de estanho ou outros materiais na máquina de pão uma vez que poderá causar risco de incêndio ou curto-circuito.
- Nunca coloque uma toalha ou outro material na máquina de pão para o calor e o vapor poderem sair livremente. Poderá causar um incêndio se a máquina estiver tapada por, ou entrar em contacto com, material combustível.
- Coloque todos os controlos na posição OFF (Desligar) e, em seguida, remova a ficha da tomada de parede.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o fim a que se destina.
- Este aparelho foi incorporado com uma ficha de ligação à terra. Por favor, certifique-se de que a tomada de parede na sua casa possui uma boa ligação à terra.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
  - Áreas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Em residências rurais;

- o Por clientes de hotéis, residências e outros tipos de alojamento;
- o Em alojamentos de meia-pensão.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto em separado.
- Não use no exterior.
- Guarde estas instruções

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Tapa
2. Botão do menu
3. Botão de peso
4. Botão para cima e para baixo
5. Botão de cor
6. Botão iniciar/parar
7. Amassadeira
8. Tabuleiro de pão
9. Painel de controlo
10. Copo de medição
11. Colher de medição
12. Gancho



PT

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- O aparelho poderá emitir um pouco de fumo e um odor característico quando o ligar pela primeira vez. Isto é normal e parará em breve. Certifique-se de que o aparelho possui ventilação suficiente.
- Desembale o seu aparelho e verifique se todas as peças e acessórios estão completas e sem danos.
- Limpe todas as peças de acordo com a secção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.
- Defina a máquina de pão no modo de cozedura e deixe cozer sem nada no interior durante cerca de 10 minutos. Em seguida, deixe arrefecer e limpe novamente todas as peças independentes.
- Seque totalmente todas as peças e monte-as para deixar o aparelho pronto para ser usado.

## UTILIZAÇÃO

### Botão iniciar/parar

- O botão é usado para iniciar e parar o programa de cozedura selecionado.
- Para iniciar um programa, prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) uma vez. Será emitido um som curto, o indicador acenderá, os dois pontos no ecrã das horas começarão a piscar e o programa iniciará. Qualquer outro botão fica inativo, exceto o botão START/STOP (Iniciar/Parar) após o início de um programa.
- Para parar o programa, prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) durante aprox. 3 segundos e, em seguida, ouvirá um som significando que o programa foi desligado. Esta funcionalidade irá ajudar a impedir qualquer interrupção não intencional na operação do programa.

### Botão do menu

- O botão do MENU é usado para definir programas diferentes. Sempre

que é premido (acompanhado por um som curto) o programa varia. Prima o botão descontinuadamente, os 19 menus entrarão em ciclo para serem apresentados no ecrã LCD. Selecione o seu programa pretendido. As funções dos 19 menus serão explicadas abaixo.

#### *Programa 1: Básico*

Para pães brancos e de mistura, consiste principalmente em farinha de trigo ou de centeio. O pão possui uma consistência compacta. Pode ajustar a cor do pão definindo o botão COLOR (Cor).

#### *Programa 2: Rápido*

Amassamento, aumento e cozedura do pão dentro do tempo inferior ao pão básico. Contudo, o pão cozido nesta definição é normalmente mais pequeno com uma textura densa.

#### *Programa de cozedura 3: Doce*

Para pães com aditivos, tais como, sumos de fruta, coco ralado, passas, frutos secos, chocolate ou açúcar adicionado. Devido a uma longa fase de aumento, o pão ficará leve e arejado.

#### *Programa 4: Francês*

Para pães claros cozidos com farinha fina. Normalmente, o pão fica fofo e com a crosta crocante. Não é adequado para confeccionar receitas que necessitem de manteiga, margarina ou leite.

#### *Programa 5: Pão Integral*

Para pães com grandes variedades de farinha que necessitam de uma fase mais longa de amassamento e aumento (por exemplo, farinha integral e farinha de centeio). O pão ficará mais compacto e pesado.

#### *Programa 6: Pão de arroz*

Amassamento, aumento e cozedura do pão com a mistura 1:1 de arroz e farinha cozidos.



*Programa 7: Sem glúten*

Amassamento, aumento e cozedura de pão sem GLÚTEN. Normalmente para: farinha sem glúten, farinha de arroz, farinha de batata doce, farinha de milho e farinha de aveia.

*Programa 8: Sobremesa*

Amassamento e cozedura de alimentos com mais gordura e proteínas.

*Programa 9: Mistura*

Misturar farinha e água ou outros ingredientes passíveis de serem misturados.

*Programa 10: Massa*

Amassamento e aumento, mas sem cozedura. Remova a massa e use para fazer rolos de pão, pizza, pão cozido a vapor, etc.

*Programa 11. Amassar*

Definir o tempo de amassamento por utilizador com quantidade diferente.

*Programa 12: Bolos*

Amassamento, aumento e cozedura, mas aumento com soda ou fermento em pó.

*Programa 13: Geleia*

Ferver geleias e marmeladas.

*Programa 14: Cozer*

Para cozedura adicional de pães demasiado mal cozidos ou não cozido. Neste programa, não existe amassamento nem aumento.

*Programa 15: Iogurte*

Aumento e confeção do iogurte.

*Programa 16: Arroz doce*

Amassamento e cozedura da mistura de arroz e arroz glutinoso brilhante.

*Programa 17: Vinho de arroz*

Aumento e cozedura de arroz glutinoso brilhante.

*Programa 18: Descongelamento*

Descongelamento de alimentos congelados.

*Programa 19: Refogar*

Amassamento e cozedura de alguns frutos secos, tais como, amendoins, soja, etc.

**Botão de cor**

- Com o botão, é possível seleccionar a cor da crosta clara, média ou escura. Este botão não se aplica ao seguinte programa: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Botão de peso**

- Selecione o peso (450g, 600g, 750g). Prima o botão de peso para escolher o peso bruto pretendido, consultando a marca debaixo do mesmo para referência.
- Este botão aplica-se apenas ao seguinte programa: menu 1-7

**Botão para cima e para baixo**

- Se pretender que o aparelho não comece a funcionar imediatamente, poderá usar este botão para definir o tempo de atraso.
- Tem de decidir o tempo que irá decorrer antes de o seu pão estar pronto, premindo estes botões. Por favor note que, o tempo de atraso deve incluir o tempo de cozedura do programa.
- No início, o programa e grau de escurecimento têm de ser seleccionados e, em seguida, prima o botão para cima ou para baixo para aumentar ou diminuir o tempo de atraso com um incremento de 10 minutos. O atraso máximo é de 15 horas.
- Exemplo: Agora são 20:30, se pretende que o seu pão fique pronto

na manhã seguinte, às 7:00 horas, isto é, daí a 10 horas e 30 minutos. Selecione o seu menu, cor, tamanho do pão e, em seguida, prima o botão para cima ou para baixo para adicionar o tempo até aparecer 10:30 no LCD. Em seguida, prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para ativar este programa de atraso e o indicador acender. Pode ver o ponto a piscar e o LCD iniciará a contagem decrescente para mostrar o tempo remanescente. Terá pão fresco às 7:00 da manhã, se não pretender retirar o pão imediatamente, iniciará a fase de 1 hora para manter o pão quente.

Nota: Para uma cozedura com atraso de tempo, não use ingredientes percíveis, tais como, ovos, leite do dia, frutas, cebolas, etc.

#### **Manter quente**

- Pode manter o pão quente automaticamente durante 1 hora após a cozedura. Durante esta fase, se pretender retirar o pão, desligue o programa premindo o botão START/STOP (Iniciar/Parar).

#### **Memória**

- Se a fonte de alimentação tiver sido interrompida durante o curso de cozedura do pão, o processo de cozedura do pão continuará automaticamente no espaço de 10 minutos, mesmo sem premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar). Se o tempo de interrupção ultrapassar os 10 minutos, a memória não poderá ser mantida, terá de eliminar os ingredientes no tabuleiro do pão e introduzir novos ingredientes no tabuleiro do pão e reiniciar a máquina de pão. No entanto, se a massa não tiver entrado na fase de aumento quando a fonte de alimentação for interrompida, poderá premir START/STOP (Iniciar/Parar) diretamente para continuar o programa a partir do início.

#### **Ambiente**

- A máquina pode funcionar bem numa vasta gama de temperatura, embora possa ocorrer alguma diferença no tamanho do pão, entre uma sala muito quente e uma sala muito fria. Sugerimos que a temperatura da sala esteja na gama entre 15°C e 34°C.

## **APRESENTAÇÃO DE AVISO**

- Se o ecrã apresentar “HHH” depois de premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar), a temperatura no interior continuará demasiado alta. Em seguida, o programa terá de ser parado. Abra a tampa e deixe a máquina arrefecer durante 10 a 20 minutos.
- Se o ecrã apresentar “EE0” depois de premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar), significa que o sensor de temperatura está desligado e que tem de ser verificado por um especialista Autorizado.

#### **Como fazer pão**

- Coloque o tabuleiro do pão na respetiva posição e, em seguida, rode-o no sentido horário até ouvir um clique de encaixe na posição correta. Fixe a lâmina de amassamento no eixo acionador. Recomenda-se que encha o buraco com margarina resistente ao calor antes de colocar a lâmina de amassamento, para evitar que a massa fique pegada à lâmina de amassamento e facilitar a remoção da mesma do pão.
- Coloque os ingredientes no tabuleiro do pão. Siga as instruções fornecidas na receita. Normalmente, a água ou substância líquida deve ser colocada em primeiro lugar e, em seguida, o açúcar, sal e farinha e o fermento em último lugar.

Nota: consulte a receita para saber as qualidades da farinha e o agente de aumento que podem ser usados.

- Faça uma pequena denteação na parte superior da farinha com o dedo, adicione fermento na indentação e certifique-se de que não entra em

contacto com o líquido nem o sal.

- Feche cuidadosamente a tampa e ligue o cabo de alimentação à tomada de parede.
- Prima o botão MENU até selecionar o programa pretendido.
- Prima o botão COLOR (Cor) para selecionar a cor da crosta pretendida.
- Prima o botão LOAF SIZE (Tamanho do Pão) para selecionar o tamanho pretendido.
- Defina o tempo de atraso premindo o botão para cima ou para baixo. Este passo pode ser ignorado se pretender que a máquina de pão comece a funcionar imediatamente.
- Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) uma vez para a máquina começar a funcionar e o indicador acender.
- Para o programa do menu, serão emitidos 1-7 sons durante a operação. Isto serve para lhe pedir que adicione os ingredientes. Abra a Tampa e coloque alguns ingredientes. É possível que saia vapor através da ventilação na tampa durante a cozedura. Isto é normal.
- Quando o processo estiver concluído, serão emitidos dez sons. Pode premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar) durante aprox. 3 segundos para parar o processo e retirar o pão. Abra a Tampa e, usando luvas de forno, rode o tabuleiro do pão no sentido anti-horário e retire o tabuleiro do pão.

Atenção: o Tabuleiro do pão e o pão podem estar muito quente! Manuseie sempre com cuidado.

- Deixe o tabuleiro do pão arrefecer antes de retirar o pão. Em seguida, use uma espátula antiaderente para retirar com cuidado os lados do pão do tabuleiro.
- Vire o tabuleiro do pão ao contrário num escorredor de loiça ou limpe a superfície de cozedura e agite com cuidado até o pão sair.
- Deixe o pão arrefecer durante cerca de 20 minutos antes de o partir. Recomenda-se que corte o pão com uma faca elétrica ou um cortador

dentado, e não com uma faca de fruta ou de cozinha, caso contrário, o pão poderá ficar deformado.

- Se sair da sala ou não tiver premido o botão START/STOP (Iniciar/Parar) no final da operação, o pão será automaticamente mantido quente durante 1 hora e, quando esta fase terminar, será emitido um som.
- Quando não estiver a usar a máquina ou a operação estiver concluída, retire o cabo de alimentação da tomada.

Nota: Antes de cortar o pão, use o gancho para retirar a Lâmina de amassamento oculta na parte inferior do pão. O pão está quente, pelo que nunca retire a lâmina de amassamento com as mãos.

#### Acerca de Pães Rápidos

- Os pães rápidos são feitos com fermento e bicarbonato de soda que são ativados pela humidade e calor. Para obter pães rápidos perfeitos, sugerimos que todos os líquidos fiquem na parte inferior do tabuleiro do pão e os ingredientes secos fiquem na parte superior. Durante a mistura inicial da massa do pão rápido, os ingredientes secos poderão ficar nos cantos do tabuleiro e poderá ser necessário ajudar a máquina a misturar para evitar tufo de farinha com uma espátula.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue a máquina da tomada de alimentação e deixe arrefecer antes de limpar.
- Tabuleiro do pão: remova o tabuleiro do pão rodando-o no sentido anti-horário e, em seguida, puxando a pega, limpe por dentro e por fora com um pano húmido e não use nenhum agente abrasivo para proteger o revestimento antiaderente. O tabuleiro tem de ser totalmente seco antes de o voltar a instalar.

Nota: Insira o tabuleiro do pão e prima para baixo até ficar fixo na posição correta. Se não conseguir inseri-lo, ajuste-o ligeiramente para encaixar na posição correta e, em seguida, rode-o no sentido horário.

- Lâmina de amassamento: Se for difícil remover a lâmina de amassamento do pão, use o gancho. Além disso, limpe a lâmina com cuidado com um pano de algodão húmido. O tabuleiro do pão e a lâmina de amassamento podem ser lavados na máquina.
- Compartimento: limpe cuidadosamente a superfície exterior do compartimento com um pano molhado. Não use agentes de limpeza abrasivos para limpar, uma vez que poderá danificar o polimento da superfície. Nunca mergulhe o compartimento na água para limpar.

Nota: Sugerimos que não desmonte a tampa para a limpar.

- Antes de guardar a máquina de pão, certifique-se de que arrefeceu totalmente, que está limpa e seca e que a tampa está fechada.

## GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A garantia apenas é válida se o produto for utilizado de acordo com as instruções e para os fins para o qual foi concebido. Além disso, o comprovativo original da compra (fatura, talão ou recibo) deve vir com a data da compra, o nome do comerciante e o código do produto.
- Para obter os detalhes sobre as condições da garantia, por favor visite o nosso website de serviço: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## ORIENTAÇÕES PARA A PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos usados está a contribuir para dar um importante passo na proteção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

## APOIO

Pode encontrar toda a informação e peças de reserva disponíveis em [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia elektrycznego, należy zastosować następujące podstawowe środki ostrożności:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie w gniazdku odpowiada wartości przedstawionej na tabliczce znamionowej.
- W żadnym wypadku nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób. Zwróć urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego, w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub gałek.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani obudowy w wodzie ani innym płynie.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed założeniem lub wyjęciem części, a także w celu jego wyczyszczenia.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu lub gorących powierzchni.
- Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia, może przyczynić się do wystąpienia obrażeń.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu lub na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inny gorący płyn.
- Nie dotykaj żadnych ruchomych lub wirujących części maszyny podczas pieczenia..
- Nigdy nie włączaj urządzenia bez prawidłowo umieszczonych składników do wypieku chleba.
- Nigdy nie uderzaj formy z góry ani z boku, aby ją wyjąć – grozi uszkodzeniem formy.
- Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej ani innych podobnych materiałów – grozi wystąpieniem pożaru lub zwarcia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ścierką ani żadnym innym materiałem – ciepło i para muszą swobodnie uciekać. Kontakt z łatwopalnymi materiałami grozi wybuchem pożaru.
- Wyłącz wszystkie kontrolki, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- To urządzenie zostało wyposażone we wtyczkę z bolcem uziemiającym. Upewnij się, czy gniazdko jest dobrze uziemione.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i miejscach o podobnym charakterze, np.:

- Pomieszczenia kuchenne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
  - o Gospodarstwa wiejskie;
  - o Goście hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
  - o Pensjonaty i podobne placówki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi wyłącznikami czasowymi lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
- Zachowaj niniejszą instrukcję

## OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Przycisk Menu
3. Przycisk Waga
4. Przycisk w górę/w dół
5. Przycisk Kolor
6. Przycisk Start/Stop
7. Element wyrabiający ciasto
8. Forma do chleba
9. Panel sterowania
10. Miarka – kubek
11. Miarka – łyżka
12. Hak



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Po pierwszym włączeniu urządzenie może wyemitować trochę dymu i charakterystycznego zapachu. Jest to zjawisko normalne, które wkrótce zniknie. Upewnij się, że urządzenie ma wystarczającą wentylację.
- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy wszystkie części i akcesoria są kompletne i nie posiadają uszkodzeń.
- Oczyszczyć wszystkie części w sposób opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- Ustaw automat do wypieku chleba w tryb pieczenia i piec na pusto przez około 10 minut. Następnie poczekaj, aż urządzenie ostygnie, a następnie oczyść wszystkie zdemontowane części ponownie.
- Osusz dokładnie wszystkie części i zamontuj je – urządzenie jest gotowe do użycia.

## UŻYTKOWANIE

### Przycisk Start/Stop

- Ten przycisk służy do włączania i wyłączania wybranego programu pieczenia.
- Aby uruchomić program, naciśnij przycisk START/STOP jeden raz. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, zaświeci się dioda, dwie kropki na wyświetlaczu czasu zaczną migać i program się uruchomi. Po rozpoczęciu programu wszystkie inne przyciski (oprócz przycisku START/STOP) zostają dezaktywowane.
- Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk START/STOP i przytrzymaj przez ok. 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że program został wyłączony. Ta funkcja pomaga uniknąć przypadkowych zakłóceń w działaniu programu.

### Przycisk Menu

- Przycisk Menu służy do ustawiania różnych programów. Za każdym razem, gdy zostanie wciśnięty (towarzyszy temu krótki sygnał dźwiękowy), pojawi się inny program. Wcisnąć przycisk w sposób nieciągły – 19 programów będzie cyklicznie pojawiać się na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany

program. Funkcje 19 programów zostaną wyjaśnione poniżej.

#### *Program 1: Podstawowy*

Do wypieku chlebów białych i mieszanych, składających się głównie z mąki pszennej lub żytniej. Chleb charakteryzuje się zwartą konsystencją. Stopień zrumienienia chleba możesz ustawić za pomocą przycisku Kolor.

#### *Program 2: Szybki*

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie chleba w czasie krótszym niż w trybie podstawowym. Jednak chleb upieczony za pomocą tego programu jest zwykle mniejszy i bardziej zwarty.

#### *Program pieczenia 3: Słodki*

Do wypiekania chleba z dodatkami takimi, jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub dodatek cukru. Ze względu na wydłużenie fazy wyrastania, chleb będzie lekki i puszysty.

#### *Program 4: Francuski*

Do wypieku lekkiego chleba z oczyszczonej mąki. Zwykle chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Jest to program nieodpowiedni do wypieku chleba z zawartością masła, margaryny lub mleka.

#### *Program 5: Razowy*

Do wypieku chleba z cięższych odmian mąki, które wymagają dłuższej fazy wyrabiania i wyrastania (na przykład mąka pszenna razowa i mąka żytnia). Chleb będzie zbity i ciężki.

#### *Program 6: Chleb ryżowy*

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie chleba z mieszanki ugotowanego ryżu i mąki w proporcjach 1:1.

#### *Program 7: Bezglutenowy*

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie chleba bezglutenowego. Zwykle stosuje się: mąkę bezglutenową, mąkę ryżową, mąkę ziemniaczaną, mąkę kukurydzianą lub mąkę owsianą.

#### *Program 8: Deserowy*

Wyrabianie i wypiekanie chleba o większej zawartości tłuszczu i białka.

*Program 9: Miks*

Do mieszania mąki i wody lub innych miksów.

*Program 10: Ciasto*

Wyrabianie i wyrastanie, bez pieczenia. Wyjmij ciasto i wykorzystaj je do wyrobu bułek, pizzy, chleba gotowanego na parze itp.

*Program 11: Wyrabianie*

Ustawianie czasu wyrabiania przez użytkownika.

*Program 12: Ciasto słodkie*

Wyrabianie, wyrastanie i wypiekanie, ale wyrastanie odbywa się z zastosowaniem sody oczyszczonej lub proszku do pieczenia.

*Program 13: Dżem*

Gotowanie dżemów i marmolad.

*Program 14: Pieczenie*

Dodatkowe wypiekanie chleba, które jest zbyt jasny lub niedopieczony. Ten program nie zawiera wyrabiania ani wyrastania.

*Program 15: Jogurt*

Wyrastanie oraz wytwarzanie jogurtu.

*Program 16: Ryż kleisty*

Wyrabianie i wypiekanie miksów z ryżu kleistego oraz ryżu.

*Program 17: Wino ryżowe*

Wyrastanie i wypiekanie ryżu kleistego.

*Program 18: Rozmrażanie*

Rozmrażanie zamrożonej żywności.

*Program 19: Krótkie smażenie*

Wyrabianie i wypiekanie suszonych owoców, np. orzeszków arachidowych, sojowych itp.

**Przycisk Kolor**

- Za pomocą tego przycisku możesz ustawić jasny, średni lub ciemny kolor skórki. Ten przycisk nie jest dostępny dla następujących programów: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Przycisk Waga**

- Wybierz wagę (450 g, 600 g, 750 g). Wciśnij przycisk Waga, aby wybrać żądany ciężar brutto – zobacz oznaczenie pod nim.
- Ten przycisk jest dostępny tylko dla następujących programów: menu 1-7

**Przycisk w górę/w dół**

- Jeśli chcesz, aby urządzenie nie rozpoczynało pracy od razu, możesz użyć tego przycisku, aby ustawić czas opóźnienia.
- Musisz sam określić, jak długo potrwa, zanim chleb będzie gotowy. Uwaga: Czas opóźnienia powinien obejmować czas wypiekania dla danego programu.
- Najpierw należy wybrać program i stopień zrumienienia, a następnie użyć przycisków w górę/w dół, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas opóźnienia w skokach co 10 minut. Maksymalne opóźnienie to 15 godzin.
- Przykład: Jest godzina 20:30, a Ty chcesz aby chleb był gotowy na następny dzień o godz 7:00, czyli za 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, kolor i wielkość bochenka, a następnie naciśnij przycisk „w górę” lub „w dół”, aby dodawać czas do momentu pojawienia się na wyświetlaczu liczby 10:30. Następnie wciśnij przycisk START/STOP, aby aktywować opóźnienie. Zaświeci się kontrolka. Na wyświetlaczu zacznie migać kropka oraz rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. Świeżo upieczony chleb będzie gotowy o 7:00, a jeśli nie chcesz wyjmować go od razu, uruchomi się godzinny program utrzymywania temperatury.

Uwaga: Do pieczenia z opóźnieniem nie należy używać łatwo psujących się produktów, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.



**Utrzymywanie temperatury**

- Chleb może automatycznie utrzymywać temperaturę przez godzinę po upieczeniu. W trybie utrzymywania temperatury, jeżeli chcesz wyjąć chleb, wyłącz program wciskając przycisk START/STOP.

**Pamięć**

- Jeśli podczas wypiekania chleba zasilanie zostało na krótko odcięte, proces zacznie być kontynuowany automatycznie w ciągu 10 minut, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas trwania przerwy przekroczy 10 minut, pamięć urządzenia nie zachowa ustawień. Należy wtedy wyrzucić składniki z formy do chleba i napełnić ją świeżymi składnikami, a automat należy ponownie uruchomić. Jednak jeśli przed wystąpieniem przerwy w zasilaniu ciasto nie weszło w fazę wyrastania, możesz nacisnąć przycisk START/STOP, aby uruchomić program od początku.

**Środowisko**

- Automat może dobrze działać w szerokim zakresie temperatur, lecz mogą wystąpić różnice w wielkości bochenka przygotowanego w bardzo ciepłym pomieszczeniu i w bardzo zimnym pomieszczeniu. Zalecamy, aby temperatura w pomieszczeniu wynosiła 15-34°C.

**Ostrzeżenia**

- Jeśli po naciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat „HHH” oznacza to, że temperatura wewnątrz jest nadal zbyt wysoka. Program należy zatrzymać. Otwórz pokrywę i zaczekaj, aż maszyna ostygnie – 10 do 20 minut.
- Jeśli po wciśnięciu przycisku START/STOP na wyświetlaczu pojawi się komunikat „EE0” oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Wymaga kontroli uprawnionego specjalisty.

**JAK WYPIEKAĆ CHLEB**

- Umieść formę do chleba na miejscu, a następnie obróć ją w prawo, aż do zatrzaśnięcia we właściwym położeniu. Zamocuj końcówkę do wyrabiania ciasta na wałku napędowym. Zalecamy posmarowanie całej końcówki termoodporną margaryną przed włożeniem jej do ciasta, aby zapobiec

przyklejaniu się ciasta, co utrudniłoby wyjęcie końcówki z chleba.

- Umieść składniki w formie do chleba. Trzymaj się kolejności podanej w przepisie. Zwykle najpierw wlewa się wodę lub inny płyn, a następnie dodaje cukier, sól i mąkę. Drożdże lub proszek do pieczenia zawsze dodaje się jako ostatni składnik.
- Uwaga: ilość mąki i środka spulchniającego jest podana w przepisie.
- Palcem zrób małe zagłębienie w kopczyku mąki, umieść w nim drożdże i upewnij się, że nie stykają się z płynem ani solą.
  - Delikatnie zamknij pokrywę i podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
  - Wciskaj przycisk MENU do czasu, aż pojawi się żądany program.
  - Wciskaj przycisk KOLOR, aby wybrać pożądaną stopień zrumienienia.
  - Wciskaj przycisk ROZMIAR BOCHENKA, aby wybrać żądany rozmiar.
  - Ustaw czas opóźnienia, naciskając przycisk „w górę” lub „w dół”. Ten krok można pominąć jeśli chcesz, aby automat rozpoczął pracę od razu.
  - Wciśnij przycisk START/STOP jeden raz, aby uruchomić urządzenie. Zaświeci się kontrolka.
  - W przypadku programów 1-7, podczas pracy emitowane będą dźwięki. Mają na celu przypomnienie o dodawaniu składników. Otwórz pokrywę i dodaj składniki. Podczas pieczenia z otworu w pokrywie może wydostawać się para. Jest to zjawisko normalne.
  - Po zakończeniu procesu rozlegnie się dziesięć sygnałów dźwiękowych. Wciskaj przycisk START/STOP przez około trzy sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i używając rękawic kuchennych przekręć formę w lewo i wyjmij ją.

Przeostrożenie: Forma oraz chleb mogą być bardzo gorące! Zawsze obchodź się z nimi ostrożnie.

- Przed wyjęciem chleba odczekaj, aż forma ostygnie. Następnie użyj nieprzywierającej łopatką, aby delikatnie oddzielić boki chleba od formy.
- Obróć formę do góry dnem nad kratką lub czystym blatem kuchennym i delikatnie nią potrząśnij, aż chleb wypadnie.
- Chleb powinien stygnąć przez około 20 minut zanim zostanie pokrojony. Zalecamy pokrojenie chleba nożem elektrycznym lub nożem z piłą, a

nie zwykłym nożem kuchennym, aby chleb się nie odkształcił.

- Jeśli nie znajdujesz się w tym samym pomieszczeniu lub nie wciśnąłeś przycisk START/STOP po zakończeniu pieczenia, chleb będzie utrzymywany w ciepłe automatycznie przez godzinę, a po upływie tego czasu rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy.
- Po zakończeniu pieczenia lub gdy automat nie jest używany, odłącz przewód zasilający.

Uwaga: Przed pokrojeniem bochenka użyj haka do wyjęcia końcówki do wyrabiania ciasta spod spodu. Bochenek jest gorący, więc nigdy nie rób tego gołą ręką.

#### Szybki chleb

- Szybki chleb jest wyrabiany z proszkiem do pieczenia i sodą, które są aktywowane przez wilgoć i ciepło. Aby uzyskać idealny szybki chleb, umieść wszystkie płyny na dnie formy; a składniki suche na górze. W czasie wstępnego mieszania, suche składniki mogą zbierać się w narożnikach formy, może więc być konieczne wspomaganie maszyny w wyrabianiu ciasta, aby uniknąć grudek mąki w chlebie. Użyj do tego gumowej łopatk.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.
- Forma do chleba: wymontuj formę przez obrócenie jej w lewo, a następnie pociągnięcie za rączkę. Przetrzyj jej powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne wilgotną ściereczką. Nie stosuj żadnych ostrych lub ściernych środków czyszczących, aby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu. Formę należy całkowicie wysuszyć przed ponownym zamontowaniem.

Uwaga: Włóż formę i dociśnij ją, aż zatrzaśnie się w odpowiedniej pozycji. Jeśli nie można jej włożyć, lekko wyreguluj jej pozycję, a następnie obróć w prawo.

- Końcówka do wyrabiania ciasta: Jeśli wyjęcie końcówki do wyrabiania ciasta z chleba jest trudne, użyj haka. Ostrożnie wytrzyj końcówkę wilgotną bawełnianą ściereczką. Zarówno forma, jak i końcówka do

wyrabiania ciasta nadają się do mycia w zmywarce.

- Obudowa: delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię obudowy moką ściereczką. Nie stosuj żadnych ściernych środków czyszczących, aby nie zmatowić powierzchni. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie.
- Uwaga: Zalecamy demontaż pokrywy przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Zanim automat do wypieku chleba zostanie schowany upewnij się, że całkowicie ostygł, jest czysty i suchy, a pokrywa jest zamknięta.

### GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję ważną przez okres 24 miesięcy. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami i do celu, dla którego został stworzony. Ponadto należy przedłożyć oryginalny dowód zakupu (faktura lub paragon) zawierający datę zakupu, nazwę sprzedawcy oraz numer katalogowy produktu.
- Szczegółowe warunki gwarancji znajdują się na naszej stronie internetowej: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



### WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi, lecz należy je zanieść do centralnego punktu recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol umieszczony na urządzeniu, instrukcjach użytkowania i opakowaniu zwraca uwagę na ważne kwestie. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego, użytkownik wnosi istotny wkład w ochronę środowiska. Aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

### POMOC

Wszystkie dostępne informacje i części zamienne można znaleźć na stronie: [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario attenersi sempre alle precauzioni fondamentali seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della presa di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta del valore nominale.
- Non usare l'apparecchio con il cavo o la spina danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamenti o qualsiasi altro danno all'apparecchio. Restituire l'apparecchio al produttore o all'agente di servizio autorizzato di zona per farlo esaminare, riparare o per regolazioni meccaniche.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o involucro dell'apparecchio in acqua o in altro liquido.
- Scollegare la spina dalla presa di rete prima di innestare o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Non far pendere il cavo sul bordo del tavolo o su una superficie calda.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni personali.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che siano prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o gli siano state fornite le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Non collocare sopra o accanto al fornello elettrico o a gas caldo, né nel forno riscaldato.
- Prestare la massima attenzione durante lo spostamento dell'apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- Non toccare alcuna parte mobile o rotante della macchina durante il funzionamento.
- Non accendere mai l'apparecchio senza aver collocato la padella del pane riempita con gli ingredienti.
- Non battere mai la parte superiore o il bordo della padella del pane per rimuoverla, onde evitare di danneggiarla.
- Non inserire fogli di alluminio o altri materiali nella macchina per il pane, poiché ciò potrebbe comportare rischio di incendio o corto circuito.
- Non coprire mai la macchina per il pane con uno strofinaccio o altro materiale poiché calore e vapore devono essere in grado di fuoriuscire liberamente. Se l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiale combustibile, sussiste il pericolo d'incendio.
- Portare ogni controllo in posizione OFF (SPENTO), quindi rimuovere la spina dalla presa di rete.
- Non azionare l'apparecchio per altri usi diversi da quello previsto.
- Questo apparecchio dispone di spina con messa a terra. Accertarsi che la presa di rete domestica sia dotata di una buona messa a terra.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e per applicazioni simili quali:
  - Cucine per personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - o Fattorie;
  - o Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo

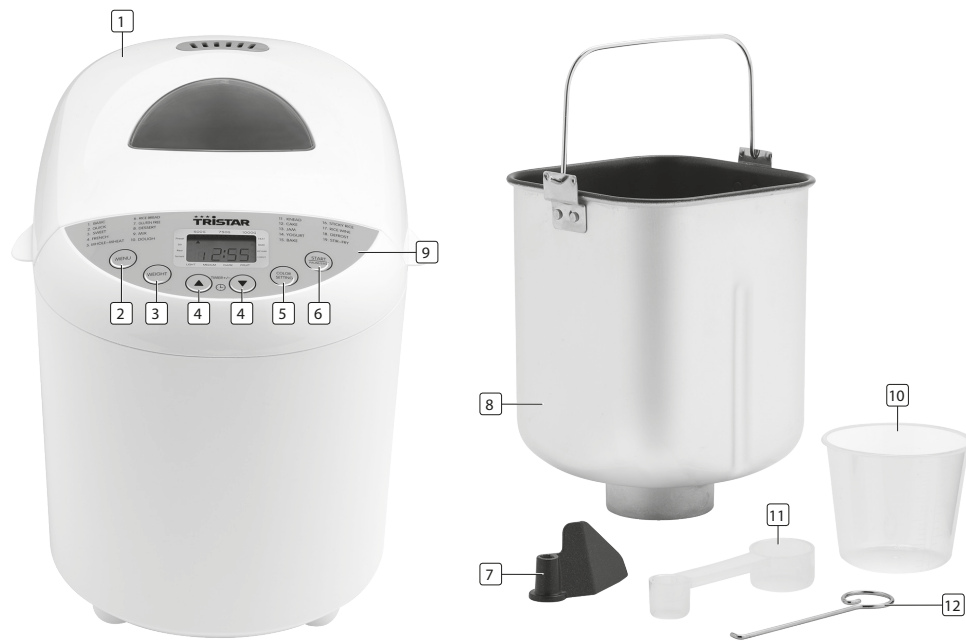
residenziale;

o Ambienti di tipo bed and breakfast.

- L'apparecchio non è destinato al funzionamento tramite temporizzatore esterno o tramite telecomando separato.
- Non utilizzare all'esterno.
- Conservare queste istruzioni

## DESCRIZIONE PARTI

1. Coperchio
2. Pulsante menu
3. Pulsante Peso
4. Pulsante su/giù
5. Pulsante doratura
6. Pulsante avvio/arresto
7. Impastatore
8. Padella del pane
9. Pannello di comando
10. Misurino
11. Misurino a cucchiaino
12. Gancio



## PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- L'apparecchio può emettere un po' di fumo e un particolare odore quando acceso per la prima volta. Ciò è normale e avrà breve durata. Accertarsi che l'apparecchio disponga di ventilazione sufficiente.
- Disimballare l'apparecchio e verificare che tutte le parti e gli accessori siano completi e privi di danni.
- Pulire tutte le parti secondo la sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Impostare la macchina per il pane sulla modalità di cottura e cuocere a vuoto per circa 10 minuti. Quindi lasciar raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti staccate.
- Asciugare scrupolosamente tutte le parti e assemblarle; l'apparecchio sarà pronto all'uso.

## USO

### Pulsante avvio/arresto

- Il pulsante è utilizzato per avviare e arrestare il programma di cottura selezionato.
- Per avviare un programma, premere una volta il pulsante START/STOP. Viene emesso un breve segnale acustico, l'indicatore si illumina e i due punti nel display dell'ora iniziano a lampeggiare, e il programma si avvia. Una volta avviato il programma qualsiasi altro pulsante è inattivo, salvo il pulsante START/STOP.
- Per arrestare il programma, premere il pulsante START/STOP per circa 3 secondi, finché non viene emesso un segnale acustico, indicante che il programma è stato spento. Questa funzione aiuta a evitare l'involontaria interruzione del programma in corso.

### Pulsante menu

- Il pulsante MENU è utilizzato per impostare i diversi programmi. Ogni volta che viene premuto (con l'emissione di un breve segnale acustico) il programma varia. Premendo il pulsante continuamente, viene visualizzato

sul display LCD il ciclo dei 19 menu. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 19 menu saranno illustrate di seguito.

### *Programma 1: Base*

Per pane bianco e misto, costituito principalmente da farina di grano o di segale. Il pane ha una consistenza compatta. È possibile regolare la doratura del pane impostando il pulsante COLOR.

### *Programma 2: Rapido*

Impasto, lievitazione e cottura del pane in minor tempo rispetto al programma base. Tuttavia, il pane cotto con questo programma è solitamente di dimensioni inferiori e di consistenza più densa.

### *Programma 3: Dolce*

Per pane con additivi, quali succhi di frutta, cocco grattugiato, uvetta, frutta secca, cioccolato a zucchero aggiunto. Poiché la fase di lievitazione è più lunga, il pane si presenta soffice e delicato.

### *Programma 4: Francese*

Per pane lieve composto da farina fine. Di norma il pane si presenta soffice con crosta croccante. Questo programma non è idoneo per ricette che richiedono burro, margarina o latte.

### *Programma 5: Grano integrale*

Per pane con varietà più pesanti di farina che necessitano di una fase di impasto e lievitazione più lunga (ad esempio, farina integrale e farina di segale). Il pane sarà più compatto e pesante.

### *Programma 6: Pane di riso*

Impasto, lievitazione e cottura della pagnotta con una miscela 1:1 di riso cotto e farina.

### *Programma 7: Senza glutine*

Impasto, lievitazione e cottura di pane senza GLUTINE. Di norma per: farina senza glutine, farina di riso, farina di patate dolci, farina di frumento e

farina di avena.

*Programma 8: Dessert*

Impasto e cottura di alimenti contenenti più grassi e proteine.

*Programma 9: Miscelazione*

Questo programma consente di miscelare perfettamente acqua e farina.

*Programma 10: Pasta*

Programma per impasto e lievitazione ma senza cottura. Al termine del programma, rimuovere l'impasto e utilizzarlo per realizzare panini, pizze, panini al vapore, ecc.

*Programma 11: Impasto*

Consente all'utente di impostare il tempo di impasto con quantità diverse.

*Programma 12: Torte*

Impasto, lievitazione e cottura, ma la lievitazione è eseguita con bicarbonato o lievito istantaneo.

*Programma 13: Marmellate*

Per la bollitura di marmellate e confetture.

*Programma 14: Cottura*

Per la cottura supplementare del pane troppo lieve o non cotto interamente. Questo programma non prevede cottura o lievitazione.

*Programma 15: Yogurt*

Lievitazione e creazione di yogurt.

*Programma 16: Sticky rice*

Impasto e cottura di un miscela di riso colloso raffinato e riso.

*Programma 17: Vino di riso*

Lievitazione e cottura di riso colloso raffinato.

*Programma 18: Scongellamento*

Programma per scongelare cibi surgelati.

*Programma 19: Stir-fry*

Impasto e cottura di frutta secca come noccioline, semi di soia, ecc.

**Pulsante Doratura**

- Agendo su questo pulsante è possibile selezionare la doratura leggera, media o scura per la crosta. Questo pulsante non è pertinente per i programmi seguenti: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Pulsante Peso**

- Consente di selezionare il peso (450 g, 600 g, 750 g). Premere il pulsante peso per scegliere il peso lordo desiderato, vedere il segno sottostante per riferimento.
- Questo pulsante non è pertinente per i programmi seguenti: menu 1-7

**Pulsante su/giù**

- Se non si desidera che l'apparecchio inizi a funzionare immediatamente, è possibile utilizzare questo pulsante per impostare un tempo di ritardo.
- Premendo questi pulsanti, occorre decidere quanto tempo sarà necessario perché il pane sia pronto. Si osservi che il tempo di ritardi deve includere il tempo di cottura del programma.
- Anzitutto occorre selezionare il programma e il livello di doratura, quindi premere il pulsante su/giù per aumentare o diminuire il tempo di ritardo in incrementi di 10 minuti. Il ritardo massimo è di 15 ore.
- Esempio: alle ore 20:30, se si desidera che il pane sia pronto il mattino successivo alle 7:00, il tempo complessivo sarà di 10 ore e 30 minuti. Selezionare il menu, doratura, dimensione della pagnotta, quindi premere il pulsante su o giù per aggiungere il tempo finché non appare 10:30 sul display LCD. Quindi premere il pulsante START/STOP

per attivare il programma con ritardo; l'indicatore si illumina. Sono visibili i punti lampeggianti e sul display LCD è indicato il conteggio alla rovescia con il tempo rimanente. Alle ore 7:00 del mattino successivo il pane fresco sarà pronto; se non si desidera rimuovere il pane immediatamente, si avvierà il tempo di 1 ora per mantenere il pane caldo.

Nota: per la cottura con ritardo, non utilizzare ingredienti deperibili, quali uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.

#### **Mantenere caldo**

- Il pane può essere mantenuto caldo automaticamente per 1 ora dopo la cottura. Durante il tempo per mantenere il pane caldo, se si desidera rimuovere il pane, spegnere il programma premendo il pulsante START/STOP.

#### **Memoria**

- Se si interrompe l'alimentazione durante la cottura del pane, il processo proseguirà automaticamente entro 10 minuti, anche senza premere il pulsante START/STOP. Se l'interruzione di alimentazione supera 10 minuti, la memoria non può essere mantenuta, perciò occorre scartare gli ingredienti presenti nella padella del pane e riavviare la macchina per il pane. Tuttavia, se l'impasto non aveva iniziato la fase di lievitazione quando si è verificata l'interruzione di alimentazione, è possibile premere direttamente il pulsante START/STOP per continuare il programma dall'inizio.

#### **Ambiente**

- L'apparecchio è in grado di funzionare correttamente in un'ampia gamma di temperature, tuttavia potrebbero presentarsi differenze nella dimensione della pagnotta tra una stanza molto calda e una molto fredda. Si raccomanda che la temperatura ambiente sia compresa nell'intervallo di 15 °C - 34 °C.

#### **Avvertenze sul display**

- Se il display indica "HHH" dopo aver premuto il pulsante START/STOP, la temperatura interna è troppo elevata. Quindi il programma deve essere arrestato. Aprire il coperchio e lasciar raffreddare l'apparecchio per 10 - 20 minuti.
- Se il display indica "EE0" dopo aver premuto il pulsante START/STOP, il sensore di temperatura è disconnesso; far verificare attentamente il sensore da un tecnico autorizzato.

#### **Come realizzare il pane**

- Collocare la padella del pane in posizione, quindi ruotarla in senso orario finché non scatta nella posizione corretta. Installare la lama di impasto sull'albero del motore. Si raccomanda di riempire il foro con margarina resistente al calore prima di collocare la lama per impasto, onde evitare che la pasta si appiccichi sulla lama, inoltre ciò facilita la rimozione della lama per impasto dal pane.
- Mettere gli ingredienti nella padella del pane. Mantenere l'ordine citato nella ricetta. In generale, acqua o sostanze liquide devono essere versate per prime, quindi aggiungere zucchero, sale e farina, aggiungendo sempre il lievito o il lievito istantaneo per ultimo.

Nota: per la quantità di farina e dell'agente di lievitazione da utilizzare, fare riferimento alla ricetta.

- Praticare un piccolo foro con il dito sulla parte superiore della farina, aggiungere il lievito nel foro, accertarsi che non entri in contatto con il liquido o il sale.
- Chiudere il coperchio delicatamente e inserire la spina nella presa di rete.
- Premere il pulsante MENU finché non viene visualizzato il programma desiderato.
- Premere il pulsante COLOR per selezionare la doratura della crosta desiderata.

- Premere il pulsante LOAF SIZE per selezionare la dimensione desiderata.
- Impostare il tempo di ritardo premendo il pulsante su o giù. Questo passaggio può essere saltato se si desidera che la macchina per il pane inizi a funzionare immediatamente.
- Premere il pulsante START/STOP una volta per avviare il programma; l'indicatore si illumina.
- Per il programma dei menu menu 1-7 sarà emesso un segnale acustico durante l'operazione. Ciò indica all'utente di aggiungere gli ingredienti. Aprire il coperchio e mettere alcuni ingredienti. È possibile che fuoriesca vapore dallo sfciato del coperchio durante la cottura. Si tratta di un evento normale.
- Una volta completato il processo, saranno emessi dieci segnali acustici. È possibile premere il pulsante START/STOP per circa 3 secondi per arrestare il processo e rimuovere il pane. Aprire il coperchio e usando guanti da forno, ruotare la padella del pane in senso antiorario ed estrarla.

Attenzione: il pane e la padella del pane possono essere molto caldi!

Maneggiare sempre con attenzione.

- Lasciar raffreddare il pane prima di rimuoverlo. Quindi utilizzare una spatola antiaderente per allentare delicatamente i bordi del pane dalla padella.
- Ribaltare la padella del pane su una griglia di raffreddamento o su una superficie di cottura pulita e scuotere delicatamente finché il pane non cade.
- Lasciar raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di affettarlo. Si raccomanda di affettare il pane con un coltello elettrico o dentato, evitando coltelli da frutta o da cucina, onde evitare che il pane si deformi.
- Se non si è presenti o non si è premuto il pulsante START/STOP alla fine dell'operazione, il pane sarà mantenuto caldo automaticamente per 1 ora e al termine sarà emesso un segnale acustico.

- Quando non in uso o a operazione completata, scollegare il cavo di alimentazione.

Nota: Prima di affettare la pagnotta, utilizzare il gancio per rimuovere la lama per impasto nascosto sul fondo della pagnotta. La pagnotta è calda, non usare mai le mani per rimuovere la lama per impasto.

#### **Informazioni sul pane istantaneo**

- I panini istantanei sono realizzati con lievito istantaneo e bicarbonato attivati dall'umidità e dal calore. Per ottenere pane veloce perfetto, si consiglia di aggiungere tutti i liquidi sul fondo della padella del pane e gli ingredienti secchi in cima. Durante la miscelazione iniziale del pane veloce, gli ingredienti secchi potrebbero raccogliersi agli angoli della padella e potrebbe essere necessario aiutare la miscelazione della macchina onde evitare grumi nella farina. In questo caso utilizzare una spatola di gomma.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare la macchina dalla presa di rete e lasciarla raffreddare prima della pulizia.
- Padella del pane: rimuovere la padella del pane ruotandola in senso antiorario, quindi tenendola per il manico, pulire la parte interna ed esterna con un panno umido; non utilizzare agenti aggressivi o abrasivi al fine di proteggere il rivestimento antiaderente. La padella deve essere completamente asciutta prima dell'installazione.

Nota: Inserire la padella del pane e premerla in basso finché non si fissa nella posizione corretta. se non si riesce a inserirla, regolare leggermente la padella per portarla alla posizione corretta, quindi ruotarla in senso orario.

- Lama per impasto: se la lama per impasto risulta difficile da rimuovere dal pane, utilizzare il gancio. Pulire anche la lama con un panno di cotone umido. Sia la padella del pane sia la lama per impasto sono lavabili in lavastoviglie.
- Alloggiamento: pulire delicatamente la superficie esterna dell'alloggiamento con un panno umido. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia, poiché questi tendono a rovinare la finitura lucida della superficie. Non immergere mai l'alloggiamento in acqua per la pulizia.

Nota: si consiglia di non smontare il coperchio per la pulizia.

- Prima di imballare la macchina per il pane per riporla, accertarsi che sia completamente fredda, pulita e asciutta e che il coperchio sia chiuso.

## GARANZIA

- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi. La garanzia è valida se l'apparecchio viene utilizzato in conformità alle istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, l'acquisto originale (fattura, ricevuta o scontrino) deve essere presentato con la data di acquisto, il nome del rivenditore e il numero articolo dell'apparecchio.
- Per le condizioni dettagliate della garanzia, fare riferimento al nostro sito di assistenza: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Questo apparecchio non deve essere gettato tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici contribuite alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

IT

## SUPPORTO

È possibile trovare tutte le informazioni e i ricambi disponibili alla pagina web [service.tristar.eu!](http://service.tristar.eu!)

## SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Innan den elektriska utrustningen används ska följande grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas:

- Läs alla instruktioner
- Innan användningen, kontrollera att spänningen i vägguttaget motsvarar den som visas på märkskylten.
- Använd inte utrustningen om kabeln eller kontakten har skadats eller om utrustningen har slutat fungera, har fallit eller har skadats på något sätt. Lämna utrustningen till tillverkaren eller närmaste auktoriserade serviceagent för undersökning, reparation eller elektriska eller mekaniska justeringar.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller vred.
- För att skydda mot elstötar, sänk inte ned kabeln, kontakten eller höljet i vatten eller annan vätska.
- Koppla bort från uttaget när den inte används, innan delar monteras eller tas bort, och före rengöring.
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller en varm yta.
- Om tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren används kan det leda till skador.
- Denna utrustning är ej avsedd att hanteras av personer (inkl. barn) med begränsade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller anvisningar för användandet av utrustningen av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska övervakas så att de inte leker med utrustningen.
  - Placera inte på eller i närheten av en varm gas- eller elspisplatta, eller i en varm ugn.
- Var extremt försiktig om du flyttar utrustningen när den innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
- Rör inte vid några rörliga eller roterande delar medan du bakar.
- Slå aldrig på utrustningen utan att först ha satt i brödpannan fylld med ingredienser korrekt.
- Slå aldrig på överkanten eller kanten av brödpannan för att ta bort den, det kan orsaka skador på den.
- Metallfolie eller andra material får inte föras in i bakmaskinen, då det kan orsaka brand eller kortslutning.
- Täck aldrig över bakmaskinen med en handduk eller annat material, värme och ånga måste kunna komma ut obehindrat. Om den täcks över med eller kommer i kontakt med brännbart material så kan det leda till brand.
- Ställ in alla reglage på OFF och ta sedan bort kontakten från vägguttaget.
- Använd inte utrustningen för annat syfte än den är avsedd för.
- Denna utrustning har en jordad kontakt. Se till att vägguttaget i ditt hem är jordat.
- Denna utrustning är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer, såsom:
  - Personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer;
    - o Jordbruksfastigheter;
    - o Användning av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
    - o Miljöer av bed and breakfast-typ.
- Utrustningen är inte avsedd att användas med hjälp av

- en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Använd inte utomhus.
- Spara dessa instruktioner

## BESKRIVNING AV DELARNA

1. Lock
2. Meny-knapp
3. Vikt-knapp
4. Upp- och ner-knapp
5. Färg-knapp
6. Start/stopp-knapp
7. Knådare
8. Brödpanna
9. Kontrollpanel
10. Måttkopp
11. Mätsked
12. Krok



SV

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Utrustningen kan avge lite rök och en karaktäristisk lukt när du slår på den för första gången. Detta är normalt och försvinner snabbt. Se till att utrustningen har tillräcklig ventilation.
- Packa upp utrustningen och kontrollera att alla delar och tillbehör finns med och inte är skadade.
- Rengör alla delar i enlighet med avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL".
- Ställ in brödmaskinen på bakningsläge och baka tomt i ungefär 10 minuter. Låt den sedan kylas ned och rengör alla demonterade delar igen.
- Torka alla delar noggrant och montera dem, så är utrustningen redo att användas.

## ANVÄNDNING

### Start-/stopp-knapp

- Denna knapp används för att starta och stoppa det valda bakningsprogrammet.
- För att starta ett program, tryck på START/STOPP-knappen en gång. Ett kort pip hörs, indikatorlampan tänds, de två punkterna på tidsdisplayen börjar blinka och programmet startar. Alla andra knappar förutom START/STOPP-knappen är inaktiverade efter att programmet har startat.
- För att stoppa programmet, tryck på START/STOPP-knappen i ungefär 3 sekunder. Då hörs ett pip, vilket betyder att programmet har stängts av. Denna funktion hjälper till att förhindra att programmet påverkas oavsiktligt.

### Meny-knapp

- MENY-knappen används för att ställa in olika program. Varje gång den trycks in (vilket följs av ett kort pip) växlas programmet. Tryck kort på knappen för att växla mellan de 19 menyerna, vilka visas på LCD-displayen. Välj önskat program. Funktionerna i de 19 menyerna förklaras nedan.

#### *Program 1: Enkelt*

För vitt och mixat bröd, som framför allt består av vetemjöl eller rågmjöl.

Brödet har en kompakt konsistens. Du kan justera färgen på brödet genom att ställa in FÄRG-knappen.

#### *Program 2: Snabbt*

Knåda, jäs och baka en limpa på kortare tid än enkelt bröd. Bröd bakat med denna inställning är dock oftast mindre med en kompakt struktur.

#### *Program 3: Sött*

För bröd med tillsatser som t.ex. fruktjuice, riven kokosnöt, russin, torkad frukt, choklad eller tillsatt socker. På grund av den längre jästiden är brödet lätt och luftigt.

#### *Program 4: Franskt*

För lätta bröd bakade på fint mjöl. Normalt är brödet fluffigt och har en frasig skorpa. Detta är inte lämpligt för bakrecept som behöver smör, margarin eller mjölk.

#### *Program 5: Fullkornsvete*

För bröd med kraftiga typer av mjöl som behöver längre tid för knådning och jäsning (till exempel fullkornsvete- och rågmjöl). Brödet är kompaktare och tyngre.

#### *Program 6: Risbröd*

Knåda, jäs och baka en limpa med en 1:1-blandning av kokat ris och mjöl.

#### *Program 7: Glutenfri*

Knåda, jäs och baka en GLUTEN-fri limpa. Används normalt för: glutenfritt mjöl, rismjöl, sötpotatismjöl, majs mjöl och havremjöl.

#### *Program 8: Dessert*

Knåda och baka mat med mer fett och protein.

#### *Program 9: Blandning*

För att blanda mjöl och vatten eller annat ordentligt.

#### *Program 10: Deg*

Knådning och jäsning, men ingen bakning. Ta ur degen och använd den för att laga småfranska, pizza, ångat bröd, etc.

*Program 11: Knådning*

Ställ in knådningstiden för varje användare.

*Program 12: Kaka*

Knådning, jäsning och bakning, men jäsning med bakpulver.

*Program 13: Sylt*

Koka sylt och marmelad.

*Program 14: Bakning*

För ytterligare bakning av bröd som är för ljusa eller inte färdigbakade. I detta program finns ingen knådning eller jäsning.

*Program 15: Yoghurt*

Jäsning och tillagning av yoghurt.

*Program 16: Klubbigt ris*

Knådning och bakning av en blandning av polerat klubbigt ris och ris.

*Program 17: Risvin*

Jäsning och bakning av polerat klubbigt ris.

*Program 18: Avfrostning*

Tina frusen mat.

*Program 19: Wokning*

Knådning och bakning av torr frukt, såsom jordnötter, sojabönor etc.

**Färg-knapp**

- Med denna knapp kan du välja ljus, medium eller mörk färg på brödets skorpa. Denna knapp används inte för följande program: Meny 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Vikt-knapp**

- Välj vikten (450 g, 600 g, 750 g). Tryck på viktknappen för att välja önskad totalvikt, se markeringen under den som referens.
- Denna knapp används endast för följande program: meny 1–7

**Upp- och ner-knapp**

- Om du inte vill att utrustningen ska börja arbeta direkt så kan du använda denna knapp för att ställa in tidsfördröjningen.
- Bestäm hur lång tid det ska ta innan ditt bröd är klart genom att använda dessa knappar. Notera att bakningstiden för programmet också ska ingå i tidsfördröjningen.
- Välj först program och graden av färg, och tryck sedan på upp- eller ner-knappen för att öka eller minska tidsfördröjningen i steg om 10 minuter. Den maximala fördröjningen är 15 timmar.
- Exempel: Klockan är nu 20:30. Du vill att brödet ska vara färdigt kl. 07:00 nästa morgon, d.v.s. om 10 timmar och 30 minuter. Välj din meny, färg och limpans storlek, och tryck sedan på upp eller ner för att lägga till tid tills 10:30 visas på LCD-displayen. Tryck sedan på START/STOPP-knappen för att aktivera denna fördröjning. Indikatorlampan tänds. Du kan se punkten blinka och LCD-displayen räknar ner den återstående tiden. Du får färskt bröd kl. 07:00 på morgonen. Om du inte vill ta ut brödet direkt startar varmhållningstiden på 1 timme.

Notera: När du bakar med tidsfördröjning, använd inte ingredienser som snabbt blir dåliga, såsom ägg, färsk mjölk, frukt, lök, etc.

**Varmhållning**

- Brödet kan automatiskt hållas varmt i 1 timme efter bakningen. Om du vill ta ut brödet under varmhållningen, stäng av programmet genom att trycka på START/STOPP-knappen.

**Minne**

- Om strömmen har brutits under kortare tid än 10 minuter medan bröd

bakas fortsätter processen automatiskt, utan att START/STOPP-knappen behöver tryckas in. Om strömavbrottet är längre än 10 minuter kan minnet inte upprätthållas. Du måste kasta ingredienserna i brödpannan, lägga i nya ingredienser och starta om brödmaskinen. Men om degen inte har börjat jäsa innan strömavbrottet kan du trycka på START/STOPP-knappen direkt för att fortsätta programmet från början.

#### **Omgivning**

- Maskinen kan användas i ett stort temperaturintervall, men storleken på limpan kan skilja sig åt mellan ett mycket varmt och ett mycket kallt rum. Vi rekommenderar att rumstemperaturen hålls inom intervallet 15 °C till 34 °C.

#### **Varningsdisplay**

- Om displayen visar "HHH" efter att du tryckt på START/STOPP-knappen är temperaturen inuti fortfarande för hög. Programmet måste då stoppas. Öppna locket och låt maskinen svalna i 10 till 20 minuter.
- Om displayen visar "EE0" efter att du har tryckt på START/STOPP-knappen är temperatursensorn bortkopplad. Låt en auktoriserad fackman undersöka sensorn.

## **HUR MAN BAKAR BRÖD**

- Placera brödpannan på rätt position, och vrid den sedan medurs tills den klickar på plats. Fäst knådningsbladet på drivaxeln. Vi rekommenderar att hålet fylls med värmetåligt margarin innan knådningsbladet ställs in, för att undvika att deg fastnar på bladet, och också för att göra det enklare att ta bort bröd från bladet.
- Placera ingredienserna i brödpannan. Håll dig till den ordning som nämns i receptet. Oftast ska vatten eller andra vätskor fyllas på först, lägg sedan i socker, salt och mjöl, och lägg alltid i jäst eller bakpulver som den sista ingrediensen.

Notera: mängden mjöl och jäsningsmedel som ska användas anges i receptet.

- Gör en liten grop längst upp på mjölet med fingret och lägg jästen i hålet. Se till att den inte kommer i kontakt med vätska eller salt.
- Stäng locket försiktigt och koppla in strömkabeln i ett vägguttag.
- Tryck på MENU-knappen tills önskat program har valts.
- Tryck på FÄRG-knappen för att välja önskad färg på skorpan.
- Tryck på knappen LIMPSTORLEK för att välja önskad storlek.
- Ställ in fördröjningstiden genom att trycka på upp- eller ner-knappen. Du kan hoppa över detta steg om du vill att brödmaskinen ska börja arbeta direkt.
- Tryck på START/STOPP-knappen en gång för att starta bakningen. Indikatorlampan tänds.
- För programmen i meny 1–7 hörs pip ljud under användningen. Detta är för att uppmana dig att lägga i ingredienser. Öppna locket och lägg i ingredienserna. Det är möjligt att ånga kommer ut från ventilationsöppningen i locket under bakningen. Detta är normalt.
- När processen är slutförd hörs tio pip. Du kan trycka på START/STOPP-knappen i ungefär 3 sekunder för att stoppa processen och ta ut brödet. Öppna locket, använd grytlappar och vrid brödpannan moturs, och ta sedan ut brödpannan.

Försiktigt: brödpannan kan vara mycket het! Hantera den alltid försiktigt.

- Låt brödpannan svalna innan du tar bort brödet. Använd sedan stekspaden med non-stickbeläggning för att försiktigt lossa sidorna på brödet från pannan.
- Vänd brödpannan upp och ned på ett galler eller en ren värmetålig yta och skaka försiktigt tills brödet ramlar ut.
- Låt brödet svalna i ungefär 20 minuter innan du skär upp det. Vi rekommenderar att brödet skärs upp med en elektrisk kniv eller tandad brödkniv, inte med en frukt- eller kökskniv, för att förhindra att brödet trycks ihop.

- Om du lämnat rummet eller om du inte trycker på START/STOPP-knappen när processen är slutförd hålls brödet varmt automatiskt i 1 timme. Ett pip hörs när varmhållningen avslutas.
- Dra ur strömkabeln när utrustningen inte används.

Notera: Innan du skär upp limpan, använd kroken för att ta bort knådningsbladet som är dolt längst ner i limpan. Limpan är varm, ta aldrig bort knådningsbladet med handen.

### Om snabba bröd

- Snabba bröd bakas med bakpulver som aktiveras av fukt och värme. För att få till perfekta snabba bröd rekommenderas att alla vätskor placeras längst ner i brödpannan, och torra ingredienser uppe på. Under den första blandningen av deg för snabba bröd kan torra ingredienser ansamlas i hörnen på pannan, vilket gör det nödvändigt att hjälpa till med blandningen för att undvika klumpar av mjöl. Om du behöver göra detta, använd en degskrapa av gummi.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Koppla bort maskinen från strömförsörjningen och låt den svalna innan du rengör den.
- Brödpanna: ta bort brödpannan genom att vrida den moturs och sedan dra i handtaget. Torka invändigt och utvändigt med en fuktig trasa. Använd inga vassa eller slipande föremål eller rengöringsmedel, då detta kan skada non-stickbeläggningen. Pannan måste torkas helt innan den monteras.

Notera: Sätt i brödpannan och tryck ned tills den fästs på korrekt plats. Om den inte kan sättas i, justera dess position något för att säkerställa att den sitter korrekt, och vrid den sedan medurs.

- Knådningsblad: Använd kroken om det är svårt att ta bort knådningsbladet från brödet. Torka också av bladet noggrant med en fuktig bomullstrasa. Både brödpannan och knådningsbladet tål

maskindiskning.

- Hölje: torka försiktigt höljets ytersida med en fuktig trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel vid rengöringen, då det skadar den högpolerade ytan. Sänk aldrig ner höljet i vatten vid rengöringen.
- Notera: Vi rekommenderar inte att locket demonteras för rengöring.
- Innan du ställer undan brödmaskinen för förvaring, se till att den har svalnat helt, är ren och torr och att locket är stängt.

## GARANTI

- Denna produkt har 24 månaders garanti. Din garanti gäller om produkten används i enlighet med instruktionerna och det syfte för vilket den konstruerats. Dessutom måste originalköpehandling (faktura eller kvitto) uppvisas, med inköpsdatum, namnet på återförsäljaren och produktens serienummer.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebbplats: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna utrustning får inte kastas i hushållssoporna när den slitits ut, utan måste lämnas in på en återvinningsanläggning för elektrisk och elektronisk hushållsutrustning. Denna symbol på utrustningen, instruktionshandboken och förpackningen informerar dig om denna viktiga fråga. Materialet som använts i denna utrustning kan återvinnas. Genom att återvinna förbrukad hushållsutrustning bidrar du till skyddet av miljön. Kontakta dina lokala myndigheter för information om återvinningsställen.

## SUPPORT

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před používáním elektrického spotřebiče byste měli vždy dodržet tato základní bezpečnostní opatření:

- Přečtěte si veškeré pokyny
- Před použitím zkontrolujte, že napětí elektrického napájení zásuvky odpovídá napětí uvedenému na štítku.
- Nepoužívejte spotřebič, který má poškozený kabel či zástrčku nebo u kterého došlo k poruše činnosti, upadl na zem nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen. Vraťte spotřebič výrobci nebo do nejbližší autorizované opravy pro přezkoušení, opravu nebo elektrické či mechanické seřízení.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte držadla či úchyty.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponožte kabel, zástrčky, ani kryt spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
- Pokud se přístroj nepoužívá, vypojte jej před rozebráním nebo čištěním ze zásuvky.
- Neponechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo horký povrch.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
- Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou o použití tohoto zařízení poučeny.

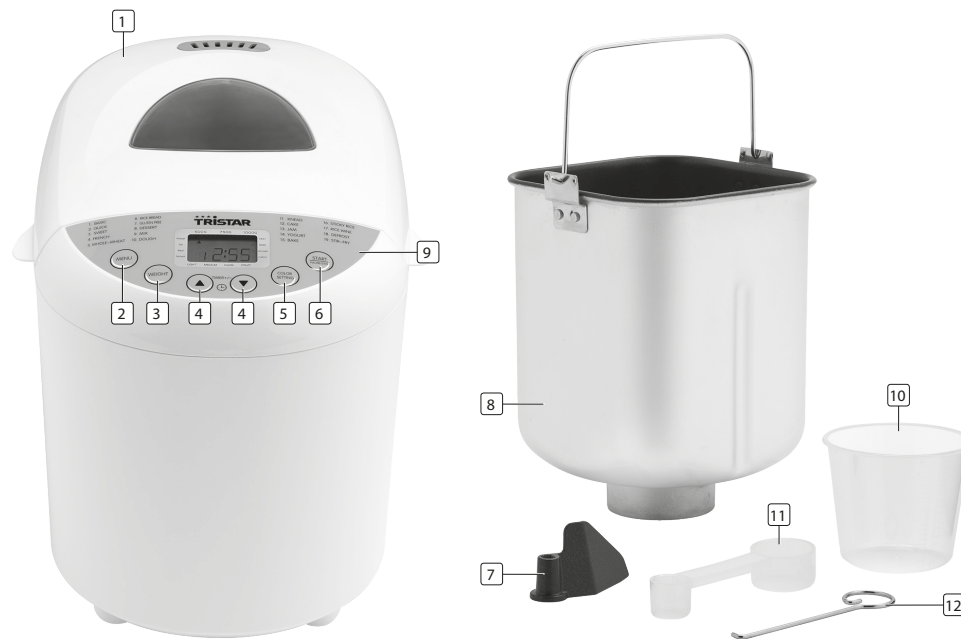
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.
- Neumísťujte na plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.
- Zvláštní opatření je třeba dbát při pohybu se spotřebičem obsahujícím horký olej nebo jiné horké kapaliny.
- Při pečení se nedotýkejte žádných pohybujících se nebo rotujících částí přístroje.
- Spotřebič nikdy nezapínejte, aniž by byla pečící nádoba na chléb obsahující přísady řádně upevněna na místě.
- Pečící nádobu na chléb nikdy nevyjímejte pomocí úderů na její vrchní či okrajovou část, mohlo by ji to poškodit.
- Do pekárny nesmí být vkládány kovové folie, protože by to mohlo vést k riziku požáru nebo zkratu.
- Pekárnu nikdy nezakryvejte utěrkou nebo jakýmkoli jiným materiálem, teplo a pára musí mít volnou únikovou cestu. Je-li pekárna pokryta hořlavým materiálem nebo je s ním v kontaktu, může to způsobit požár.
- Všechny ovladače otočte do polohy VYPNUTO, pak vypojte ze zásuvky.
- Spotřebič nepoužívejte za jiným než zamýšleným účelem.
- Tento spotřebič obsahuje uzemněnou zástrčku. Zajistěte prosím, že zásuvka na stěně je řádně uzemněna.
- Tento spotřebič je navržen pro použití v domácnosti a dále:
  - o v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních provozovnách;
  - o Ve venkovských usedlostech;
  - o Zákazníky v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
  - o V penzionech.



- Spotřebič není určen k obsluze pomocí externího časovače, ani samostatného systému dálkového ovládní.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Tyto pokyny uchovejte

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Víko
2. Tlačítko menu
3. Tlačítko hmotnosti
4. Tlačítko nahoru/dolů
5. Tlačítko barvy
6. Tlačítko Start/Stop
7. Hnětač
8. Pečící nádoba na chléb
9. Ovládací panel
10. Odměrná nádobka
11. Odměrná lžička
12. Háček



CS

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič může při prvním zapnutí lehce kouřit a vydávat charakteristický zápach. To je normální a brzo to přestane. Ujistěte se, že spotřebič má dostatečnou ventilaci.
- Vybalte spotřebič a zkontrolujte, zda obsahuje všechny součásti a je nepoškozený.
- Všechny součásti vyčistěte, jak je popsáno v části „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
- Nastavte pekárnou do režimu pečení a nechte prázdnou pekárnou péci asi 10 minut. Pak ji nechte vychladnout a znovu vyčistěte všechny samostatné součásti.
- Všechny součásti pečlivě vysušte, znovu je sestavte. Spotřebič je připraven k použití.

## POUŽITÍ

### Tlačítko Start/Stop

- Tlačítko se používá pro spuštění a zastavení vybraného programu pečení.
- Pro spuštění programu stiskněte jednou tlačítko START/STOP. Uslyšíte krátké pípnutí, indikátor se rozsvítí, začnou blikat dvě tečky na časovém displeji a program se spustí. Poté, co se program spustí, jsou všechna tlačítka s výjimkou tlačítka START/STOP deaktivována.
- Pro zastavení programu stiskněte tlačítko START/STOP přibližně po dobu 3 sekund, pak uslyšíte pípnutí. To znamená, že program byl vypnut. Tato funkce pomůže zabránit, aby byl průběh programu neúmyslně přerušen.

### Tlačítko Menu

- Tlačítko MENU se používá pro nastavení různých programů. Po každém stisknutí tohoto tlačítka (doprovázeném krátkým pípnutím) se změní program. Přerušovaným stisknutím projdete 19 menu, které se ukáží na LCD displeji. Zvolte požadovaný program. Funkce 19 menu budou dále vysvětleny:

### Program 1: Základní

Pro bílé a směsné chleby, které obsahují hlavně pšeničnou nebo žitnou mouku. Chléb má hutnou konzistenci. Stupeň upečení chleba můžete nastavit pomocí tlačítka COLOR.

### Program 2: Rychlý

Hnětení, kynutí a pečení bochníku za kratší dobu než u základního chleba. Chléb upečený při tomto nastavení je však obvykle menší a má hustou strukturu.

### Pečící program 3: Sladký

Pro chleby s přísadami typu ovocných šťáv, nastrohaného kokosu, rozinek, sušeného ovoce, čokolády nebo přidaného cukru. Díky prodloužené době kynutí bude chléb lehký a s obsahem vzduchu.

### Program 4: Francouzský

Pro lehké chleby z hladké mouky. Obvykle je chléb nadýchaný a má křupavou kůrku. Není vhodný pro recepty na pečení obsahující máslo, margarín nebo mléko.

### Program 5: Celozrnný pšeničný

Pro chleby z mnoha různých druhů mouky, které vyžadují delší čas hnětení a kynutí (např. celozrnná pšeničná mouka a žitná mouka). Chléb bude hutnější a těžký.

### Program 6: Rýžový chléb

Hnětení, kynutí a pečení bochníku obsahujícího směs vařené rýže a mouky v poměru 1:1.

### Program 7: Bezlepkový

Hnětení, kynutí a pečení BEZLEPKOVÉHO bochníku. Obvykle pro: bezlepkovou mouku, rýžovou mouku, mouku ze sladkých brambor, kukuřičnou mouku a ovesnou mouku.

*Program 8: Dezert*

Hnětení a pečení pokrmů obsahujících více tuku a bílkovin.

*Program 9: Směs*

Pro dobré smíchání mouky a vody a dalších složek.

*Program 10: Těsto*

Hnětení a kynutí, ale bez pečení. Vyjměte těsto a použijte pro výrobu rohlíků, pizzy, chleba z páry atd.

*Program 11: Hnětení*

Nastavení různých časů hnětení uživatelem.

*Program 12: Koláč*

Hnětení, kynutí a pečení, ale kynutí s jedlou sodou nebo práškem do pečiva.

*Program 13: Džem*

Vaření džemů a marmelád.

*Program 14: Pečení*

Pro další pečení chlebů, které jsou příliš lehké nebo nedopečené. Tento program neobsahuje hnětení, ani kynutí.

*Program 15: Jogurt*

Zrání a výroba jogurtu.

*Program 16: Lepkává rýže*

Hnětení a pečení směsi hlazené lepivé rýže a rýže.

*Program 17: Rýžové víno*

Kynutí a pečení směsi hlazené lepivé rýže.

*Program 18: Rozmrazení*

Rozmrazení těchto zmrazených pokrmů.

*Program 19: Restování*

Hnětení a pečení některých suchých plodů jako burských ořechů, sojových bobů atd.

**Tlačítko barvy**

- Pomocí tohoto tlačítka můžete zvolit světlou, střední nebo tmavou barvu kůrky. Toto tlačítko se nepoužívá u těchto programů: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Tlačítko hmotnosti**

- Zvolte hmotnost (450 g, 600 g, 750 g). Stiskněte tlačítko hmotnosti pro volbu požadované hrubé hmotnosti, doporučení viz značka dole.
- Toto tlačítko se použije pouze u těchto programů: menu 1-7

**Tlačítko nahoru/dolů**

- Jestliže nechcete, aby spotřebič začal pracovat hned, můžete použít toto tlačítko pro nastavení časové prodlevy.
- Stisknutím těchto tlačítek musíte rozhodnout, za jak dlouho bude chléb hotov. Upozorňujeme, že časová prodleva by měla zahrnovat čas pečení daného programu.
- Nejdříve je třeba zvolit program a míru zhnědnutí, poté stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů prodlužujete nebo zkracujete čas prodlevy v kroku po 10 minutách. Maximální prodleva je 15 hodin.
- Příklad: Nyní je 20:30 hodin. Chcete-li mít chléb hotový druhý den ráno v 7 hodin, tedy za 10 hodin a 30 minut: Zvolte menu, barvu, velikost bochníku a pak stiskněte tlačítko nahoru nebo dolů, abyste čas prodlužovali, dokud se na LCD neobjeví 10:30. Poté stiskněte tlačítko START/STOP, abyste tento odložený program aktivovali, a indikátor se rozsvítí. Uvidíte blikající tečku a na LCD se bude odpočítávat zbývající čas. Čerstvý chléb budete mít v 7:00 ráno. Pokud jej nebudete chtít hned vyjmout, spustí se 1 hodina ohřevu.

Poznámka: Pro pečení s časovou prodlevou nepoužívejte ingredience, které se snadno kazí jako vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibuli atd.

### Ohřev

- Chléb může být automaticky zahříván po dobu 1 hodiny po upečení. Pokud budete chtít chléb vyjmout v průběhu ohřevu, vypněte program stisknutím tlačítka START/STOP.

### Paměť

- Pokud byl v průběhu přípravy chleba přerušen přívod energie, proces se automaticky obnoví do 10 minut, aniž by došlo ke stisknutí tlačítka START/STOP. Pokud je přívod energie přerušeno déle než 10 minut, paměť se neuchová, musíte z pečicí nádoby přísady vyjmout, znovu je vložit a pekárnou pak musíte opětovně zapnout. Pokud však při přerušení energie těsto ještě nedošlo do fáze kynutí, můžete rovnou stisknout tlačítko START/STOP, aby program začal od začátku.

### Prostředí

- Příklad bude dobře pracovat při různých teplotách, ale velikost bochníku při pečení ve velmi teplé místnosti a velmi studené místnosti se může lišit. Doporučujeme udržovat teplotu místnosti v rozsahu od 15°C do 34°C.

### Varovný displej

- Pokud displej ukazuje "HHH" poté, co jste stiskli tlačítko START/STOP, je vnitřní teplota stále příliš vysoká. Program pak musí být zastaven. Otevřete víko a ponechte přístroj vychladnout po dobu 10 až 20 minut.
- Pokud displej ukazuje "EE0" poté, co jste stiskli tlačítko START/STOP, je teplotní snímač odpojen. Nechte snímač pečlivě zkontrolovat oprávněným odborníkem.

### Jak upéct chléb

- Umístěte pečicí nádobu na místo, pak ji otočte po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do správné polohy. Upevněte hnětací lopatku na hnací hřídeli. Před upevněním hnětací lopatky se

doporučuje vyplnit otvor margarínem odolným proti zahřátí, aby se zamazalo ulpívání těsta na hnětací lopatce. Usnadní to také vyjmutí hnětací lopatky z chleba.

- Do pečicí nádoby vložte přísady. Postupujte v pořadí uvedeném v receptu. Voda nebo kapalná složka by se měla obvykle vložit první, poté cukr, sůl a mouka. Kvasnice nebo prášek do pečiva dávejte vždy jako poslední přísadu.

Poznámka: množství použité mouky a přísady pro kynutí viz recept.

- Prstem vytvořte malou prohlubeň na povrchu mouky, do ní vložte kvasnice, zajistěte, aby kvasnice nepřišly do kontaktu s kapalinou nebo solí.
- Víko jemně zavřete a napájecí kabel zasuňte do zásuvky na stěně.
- Tiskněte tlačítko MENU, dokud nebude zvolen váš požadovaný program.
- Stiskněte tlačítko COLOR pro volbu požadované barvy kůrky.
- Stiskněte tlačítko LOAF SIZE pro volbu požadované velikosti bochníku.
- Nastavte čas prodlevy stisknutím tlačítka nahoru nebo dolů. Tento krok můžete přeskočit, pokud chcete, aby pekárna začala hned pracovat.
- Stiskněte jednou tlačítko START/STOP, aby pekárna začala pracovat. Indikátor se rozsvítí.
- U programu menu 1-7 uslyšíte za provozu pípání. Ta vás upozorňují na přidání přísad. Otevřete víko a přidejte přísady. Je možné, že otvorem ve víku bude při pečení unikat pára. To je normální.
- Jakmile je proces hotov, uslyšíte deset pípnutí. Tlačítko START/STOP můžete stisknout přibližně po dobu 3 sekund, abyste proces zastavili a chléb vyjmuli. Otevřete víko a při použití chňapek otočte pečicí nádobu proti směru hodinových ručiček a pečicí nádobu vyjměte.

Pozor: Pečicí nádoba a chléb mohou být velmi horké! Vždy s nimi manipulujte opatrně.

- Před vyjmutím chleba ponechte pečicí nádobu vychladnout. Poté použijte špachtli z neulpívajícího materiálu na jemné uvolnění okrajů chleba od pečicí nádoby.

- Otočte pečicí nádobu dnem vzhůru na drátěnou mřížku nebo čistý kuchyňský povrch a jemně zatřeste, dokud chléb nevypadne.
- Před nakrájením ponechte chléb asi 20 minut vychladnout. Doporučuje se chléb krájet elektrickým kráječem nebo vroubkovaným kráječem, raději ne nožem na ovoce nebo kuchyňským nožem, jinak se může chléb zdeformovat.
- Pokud na konci práce stroje nejste v místnosti nebo jste nestiskli tlačítko START/STOP, bude chléb automaticky ohříván po dobu 1 hodiny. Jakmile bude ohřev dokončen, uslyšíte jedno pípnutí.
- Když stroj nepoužíváte nebo nepracuje, vytáhněte elektrický kabel ze zásuvky.

Poznámka: Před nakrájením bochníku použijte háček na odstranění hnětací lopatky schované v dolní části bochníku. Bochník je horký, nikdy nepoužívejte ruku na odstranění hnětací lopatky.

### Rychlé chleby

- Rychlé chleby obsahují prášek do pečiva a jedlou sodu, které se aktivují prostřednictvím vlhkosti a tepla. Pro dokonalé rychlé chleby se doporučuje dávat veškeré kapaliny na dno pečicí nádoby, suché přísady nahoru. Při počátečním míchání těst na rychlé chleby se mohou suché přísady nahromadit v rozích pečicí nádoby a může být nutné pomoci, aby přístroj směs smíchal, aby se zabránilo tvorbě hrudek mouky. Pokud k tomu dojde, použijte pryžovou špachtli.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte přístroj ze zásuvky a ponechte jej vychladnout.
- Pečicí nádobu na chléb: vyjměte nádobu otočením proti směru hodinových ručiček, pak zatáhnutím za držák, otřete uvnitř i vně pečicí nádoby pomocí vlhkého hadříku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní přípravky, abyste chránili nepřilnavý povlak nádoby. Před instalací musí být pečicí nádobu úplně vysušena.

Poznámka: Vložte pečicí nádobu a zatlačte, dokud není upevněna ve správné poloze. Pokud ji nemůžete vložit, mírně nádobu přizpůsobte, aby zapadla do správné polohy a pak ji otočte po směru hodinových ručiček.

- Hnětací lopatka: Pokud je obtížné vyjmout hnětací lopatku z chleba, použijte háček. Lopatku pečlivě otřete vlhkým bavlněným hadříkem. Pečicí nádobu na chléb i hnětací lopatku lze bezpečně mýt v myčce nádobí.
- Kryt: jemně otřete vnější povrch krytu vlhkým hadříkem. K čištění nepoužívejte žádné abrazivní přípravky, protože by to poškodilo vysoký lesk povrchu. Kryt nikdy neponožte při čištění do vody.

Poznámka: Při čištění se doporučuje kryt nerozebírat.

- Před uskladněním zabalené pekárny se ujistěte, že je úplně vychladlá, čistá a suchá a víko je zavřené.

## ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná, pokud je výrobek používán v souladu s návodem a k účelu, ke kterému je určen. Navíc je třeba předložit originální doklad o nákupu (fakturu, paragon nebo stvrzenku) s datem nákupu, názvem prodejce a výrobním číslem výrobku.
- Podrobné záruční podmínky naleznete na našich servisních stránkách: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## POKYNY PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

■ Tento spotřebič by se po ukončení životnosti neměl vyhazovat do domovního odpadu, ale je třeba ho dopravit na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Tento symbol na přístroji, v návodu k obsluze a na obalovém materiálu vás na tento důležitý pokyn upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významnou měrou přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Informace o sběrném místě získáte na místním obecním úřadě.

## PODPORA

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím elektrického zariadenia by sa vždy mali nasledovať nasledujúce základné predbežné opatrenia:

- Prečítajte si všetky pokyny
- Pred použitím skontrolujte, či napätie zásuvky v stene súhlasí s napätím uvedeným na výkonnostnom štítku.
- Neprevádzkujte žiadne zariadenie s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo ak zariadenie nefunguje správne, alebo ak spadne alebo je nejakým spôsobom poškodené. Zariadenie vráťte výrobcovi alebo najbližšiemu autorizovanému servisnému technikovi na prehliadnutie, opravu alebo elektrické či mechanické nastavenie.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rúčky alebo gombíky.
- Na ochranu pred elektrickým šokom neponárajte kábel, zástrčky alebo kryt do vody ani žiadnej inej tekutiny.
- Vypojte zo zásuvky, keď sa nepoužíva, pred vkladáním alebo vyberaním častí a pred čistením.
- Nenechajte kábel visieť z okraja stola alebo nad horúcim povrchom.
- Používanie príslušenstva neodporúčaného výrobcom zariadenia môže spôsobiť poranenia.
- Toto zariadenie nie je určené pre používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo ak neboli poučení ohľadom používania zariadenia osobou, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa

nebudú so zariadením hrať.

- Neumiestňujte na alebo blízko horúceho plynového alebo elektrického sporáka, alebo do vyhriatej rúry.
- Extrémna opatrnosť sa musí vynaložiť pri presúvaní zariadenia obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce tekutiny.
- Nedotýkajte sa žiadnych pohyblivých alebo otáčajúcich sa častí zariadenia pri pečení.
- Nikdy zariadenie nezapínajte bez správne umiestnených ingrediencií, ktorými je naplnený pekáč na chlieb.
- Nikdy neudierajte do pekáča alebo vrchu alebo okraja, aby ste panvicu odstránili, môže to poškodiť pekáč chleba.
- Kovové fólie alebo iné materiály sa nesmú vkladať do pekárne chleba, pretože by to mohlo zvýšiť riziko požiaru alebo skratu.
- Nikdy pekáreň chleba nezakrývajte uterákom ani žiadnym iným materiálom, musí sa umožniť voľný únik tepla a pary. Môže to spôsobiť požiar, ak je zariadenie zakryté, alebo ak pride do kontaktu s horľavým materiálom.
- Otočte všetky kontrolky na VYPNUTÉ, potom vyberte zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Zariadenie neprevádzkujte za iným účelom, než na ktorý je určený.
- Toto zariadenie bolo vybavené s uzemnenou zástrčkou. Prosím, zabezpečte, aby bola zásuvka v stene dobre uzemnená.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a podobné použitia, ako sú:
- Oblasť pre kuchynský personál v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;

- o Farmárske domy;
- o Klienti v hoteloch, motelloch a iných obytných typoch prostredia;
- o Prostredia typu bed and breakfast.
- Zariadenie nie je určené na prevádzkovanie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte vonku.
- Tieto pokyny si uschovajte

## POPIS ČASTÍ

1. Poklop
2. Tlačidlo menu
3. Tlačidlo hmotnosti
4. Tlačidlo hore a dolu
5. Tlačidlo farby
6. Tlačidlo spustenia/zastavenia
7. Miesič
8. Pekáč chleba
9. Ovládací panel
10. Odmerka
11. Odmerná lyžica
12. Hák





## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zariadenie môže vydávať trochu dymu a charakteristický zápach, keď ho prvý krát zapnete. Toto je normálne a čoskoro to prestane. Zabezpečte, aby malo zariadenie dostatočné vetranie.
- Zariadenie vybalte a skontrolujte, či sú všetky časti a príluštenstvo kompletné a bez poškodenia.
- Vyčistite všetky časti podľa časti "ČISTENIE A ÚDRŽBA".
- Nastavte pekáreň chleba na režim pečenia a pečte naprázdno po dobu asi 10 minút. Potom ju nechajte ochladiť a znovu vyčistite všetky oddelené časti.
- Všetky časti poriadne vysušte a namontujte ich, zariadenie je pripravené na použitie.

## POUŽITIE

### Tlačidlo spustiť/zastaviť

- Tlačidlo sa používa pre spustenie a zastavenie zvoleného programu pečenia.
- Pre spustenie programu stlačte jedenkrát tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ. Ozve sa krátke pípnutie, rozsvieti sa indikátor a dva body na časovom displeji začnú blikať a program sa spustí. Po začatí programu je deaktivované každé ďalšie tlačidlo okrem tlačidla SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ.
- Pre zastavenie programu stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ na pribl. 3 sekundy, potom sa ozve pípnutie, to znamená, že program je vypnutý. Táto funkcia pomôže zamedziť akémukoľvek neúmyselnému prerušeniu prevádzky programu.

### Tlačidlo menu

- Tlačidlo MENU sa používa pre nastavenie odlišných programov. Zakaždým po stlačení (sprevádza ho krátke pípnutie) sa program

bude odlišovať. Stláčajte tlačidlo nesúvisle, na LCD displeji sa ukáže cyklovanie 19 menu. Zvlte si váš želaný program. Funkcie 19 menu budú vysvetlené dolu.

### Program 1: Základný

Pre biele a zmiešané chleby prevažne pozostáva z pšeničnej múky alebo ražnej múky. Chlieb má kompaktnú konzistenciu. Nastavením tlačidla FARBA môžete upraviť hnedosť chleba.

### Program 2: Rýchly

Miesenie, kysnutie a pečenie pecňa v priebehu času kratšom než základný chlieb. Ale chlieb upečený pri tomto nastavení je zvyčajne menší s hustým zložením.

### Program pečenia 3: Sladký

Pre chleby s ingredienciami ako sú ovocné šťavy, strúhaný kokos, hrozienka, sušené ovocie, čokoláda alebo pridaný cukor. Kvôli dlhšej fáze kysnutia bude chlieb ľahký a vzdušný.

### Program 4: Francúzsky

Pre ľahké chleby pripravené z hladkej múky. Normálne je chlieb mäkký a má chrumkavú kôru. Toto nie je vhodné pre pečenie z receptov požadujúcich maslo, margarín alebo mlieko.

### Program 5: Celozrnný

Pre chleby s ťažkými druhmi múky, ktoré si vyžadujú dlhšiu fázu miesenia a kysnutia (napríklad celozrnnú a ražnú múku). Chlieb bude kompaktnější a ťažší.

### Program 6: Ryžový chlieb

Miesenie, kysnutie a pečenie pecňa so zmesou varenej ryže a múky v pomere 1:1.

*Program 7: Bezgluténový*

Miesenie, kysnutie a pečenie pečňa BEZ GLUTÉNU. Normálne pre: bezgluténovú múku, ryžovú múku, múku zo sladkých zemiakov, kukuričnú múku a ovsenú múku.

*Program 8: Dezert*

Miesenie a pečenie jedál, ktoré majú viac tuku a bielkovín.

*Program 9: Mix*

Aby sa múka a voda alebo niektoré iné mohli dobre zmiešať.

*Program 10: Cesto*

Miesenie a kysnutie, ale bez pečenia. Vyberte cesto a použite ho na prípravu rožkov, pizze, pareného chleba atď.

*Program 11. Miesenie*

Nastavenie času miesenia užívateľom s rôznym množstvom.

*Program 12: Koláč*

Miesenie, kysnutie a pečenie, ale kysnutie so sódou alebo kypriacim práškom.

*Program 13: Džem*

Varenie džemov a marmelád.

*Program 14: Pečenie*

Pre dodatočné pečenie chlebov, ktoré sú príliš ľahké alebo neprepečené. V tomto programe nie je miesenie ani kysnutie.

*Program 15: Jogurt*

Kysnutie a príprava jogurtu.

*Program 16: Lepkáva ryža*

Miesenie a pečenie zmesi hladenej gluténovej ryže a ryže.

*Program 17: Ryžové víno*

Kysnutie a pečenie hladenej gluténovej ryže.

*Program 18: Rozmrazovanie*

Rozmrazovanie mrazených potravín.

*Program 19: Praženie s miešaním*

Miesenie a pečenie nejakého sušeného ovocia ako sú arašidy, sója atď.

**Tlačidlo farby**

- S tlačidlom si môžete zvoliť svetlú, strednú alebo tmavú farbu kôrky. Toto tlačidlo nie je použiteľné pre nasledujúci program: Menu 9, 10, 11, 13, 15, 16, 17, 18, 19

**Tlačidlo hmotnosti**

- Zvoľte hmotnosť (450 g, 600 g, 750 g). Stlačte tlačidlo hmotnosti pre voľbu vašej zelenej hrubej hmotnosti, pozrite si označenie dolu pre referenciu.
- Toto tlačidlo je použiteľné len pre nasledujúci: menu 1-7

**Hore a dolu**

- Ak chcete, aby vaše zariadenie nezačalo ihneď pracovať, môžete použiť toto tlačidlo pre nastavenie času odkladu.
- Musíte sa rozhodnúť, ako dlho to bude, predtým než bude váš chlieb pripravený stlačením týchto tlačidiel. Prosím, všimnite si, že čas odkladu by mal zahŕňať čas pečenia programu.
- Najprv sa musí zvoliť program a stupeň hľadnutia, potom stlačenie tlačidla hore alebo dolu pre zvýšenie alebo zníženie času odkladu pri predĺžení o 10 minút. Maximálny odklad je 15 hodín.
- Príklad: Teraz je 20:30 hod., ak by ste chceli, aby bol váš chlieb pripravený nasledujúce ráno o 7 hod., t.j. za 10 hodín a 30 minút. Zvoľte vaše menu, farbu, veľkosť pečňa, potom stlačte tlačidlo hore

alebo dolu pre pridanie času, pokiaľ sa LCD neobjaví 10:30. Potom stlačte tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ pre aktiváciu tohoto program odkladu a rozsvieti sa indikátor. Môžete vidieť, že bod blikal a LCD bude odpočítavať, aby ukázal zostávajúci čas. Budete mať čerstvý chlieb ráno o 7:00 hod., ak nechcete chlieb ihneď vybrať, spustí sa čas zohrievania 1 hodinu.

Poznámka: Pre čas odloženého pečenia nepoužívajte žiadne ľahko sa kaziace ingrediencie, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa atď.

#### Udržiavanie tepla

- Chlieb sa môže po upečení automaticky udržať teplým počas 1 hodiny. Počas udržiavania tepla, ak by ste chceli chlieb vybrať von, prepnete na vypnutie program stlačením tlačidla SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ.

#### Pamäť

- Ak bolo napájanie prerušené v priebehu prípravy chleba, proces prípravy chleba bude automaticky pokračovať v rámci 10 minút, dokonca bez stlačenia tlačidla SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ. Ak čas prerušeného prekročí 10 minút, pamäť sa nemôže zachovať, musíte odložiť ingrediencie v pekáči pre chlieb a pridať ingrediencie do pekáča pre chlieb znova, a pekáreň chleba sa musí reštartovať. Ale ak cesto nedošlo do fázy kysnutia, keď sa napájanie preruší, môžete priamo stlačiť SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ pre pokračovanie v programe od začiatku.

#### Prostredie

- Stroj môže dobre pracovať v širokom rozsahu teploty, ale môže byť rozdiel vo veľkosti pečňa medzi veľmi teplou miestnosťou a veľmi studenou miestnosťou. Navrhujeme, aby teplota v miestnosti bola v rozsahu 15°C do 34°C.

#### Displej upozornenia

- Ak displej ukazuje "HHH" po stlačení tlačidla SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ, teplota vo vnútri je stále príliš vysoká. Potom sa program musí zastaviť. Otvorte poklop a nechajte stroj vychladnúť po dobu 10 do 20 minút.
- Ak displej ukazuje "EEO" po stlačení tlačidla SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ, snímač teploty je odpojený, prosím, dajte snímač teploty starostlivo skontrovať autorizovanému odborníkovi.

### AKO PRIPRAVIŤ CHLIEB

- Umiestnite pekáč pre chlieb do polohy, a potom ho otáčajte v smere hodinových ručičiek, pokiaľ nezapadne do správnej polohy. Pripevnite miesiacu čepeľ na hnačí hriadeľ. Odporúča sa otvor naplniť margarínom odolným voči teplu, predtým než umiestnite miesiacu čepeľ, aby sa zamedzilo prilepeniu cesta na miesiacu čepeľ, tiež to umožní ľahké odstránenie miesiacej čepele z chleba.
- Vložte ingrediencie do pekáča pre chlieb. Prosím, zachovajte poradie uvedené v recepte. Zvyčajne by sa ako prvá mala dnu vložiť voda alebo tekutá látka, potom pridajte cukor, soľ a múku, droždie alebo kypriaci prášok pridajte ako poslednú ingredienciu.

Poznámka: množstvá múky a kysnúcего činidla, ktoré sa môžu použiť, zistíte podľa receptu.

- Urobte prstom malú jamku na vrchu múky, pridajte do nej droždie, zabezpečte, aby neprišlo do kontaktu s tekutinou alebo soľou.
- Poklop jemne zatvorte a kábel zapojte do zásuvky v stene.
- Stláčajte tlačidlo MENU, pokiaľ sa zvolí váš želaný program.
- Stlačte tlačidlo FARBA pre zvolenie želanej farby kôry.
- Stlačte tlačidlo VEĽKOSŤ PEČŇA pre zvolenie želanej veľkosti.
- Nastavte čas odkladu stlačením tlačidla hore alebo dolu. Tento krok sa môže preskočiť, ak chcete, aby pekáreň chleba začala pracovať okamžite.

- Stlačte raz tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ pre spustenie práce, a rozsvieti sa indikátor.
- Pre program of menu 1-7 zaznie počas prevádzky zvuk pípnutia. Toto vás má primäť k tomu, aby ste pridali ingrediencie. Otvorte poklop a vložte dnu ingrediencie. Je možné, že cez vetrací otvor v poklope bude počas pečenia unikať para. To je normálne.
- Keď sa už process dokončí, zaznie desať pípnutí. Môžete stláčať tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ po dobu pribl. 3 sekúnd pre zastavenie procesu a vyberte chlieb. Otvorte poklop a s použitím rukavice otočte pekáč pre chlieb proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ho von.

Výstraha: pekáč pre chlieb a chlieb môžu byť veľmi horúce! Vždy buďte opatrní.

- Pred odstránením chleba nechajte pekáč pre chlieb vychladnúť. Potom použite nepríľnavú špachtličku a jemne uvoľnite strany chleba z pekáča.
- Pekáč pre chlieb otočte hore dnom na drôtenú chladiacu mriežku alebo vyčistite povrch, na ktorom sa varí a jemne traste, pokiaľ chlieb nevypadne von.
- Chlieb nechajte po dobu asi 20 minút vychladnúť, predtým než ho nakrájate. Odporúča sa chlieb krájať s elektrickým krájačom alebo vrúbkovaným krájačom, radšej ako s nožom na ovocie alebo kuchynským nožom, inak by sa chlieb mohol zdeformovať.
- Ak ste mimo miestnosti alebo ak ste nestlačili tlačidlo SPUSTIŤ/ZASTAVIŤ na konci prevádzky, chlieb sa bude automaticky udržiavať teplým po dobu 1 hodiny, keď sa udržiavanie tepla ukončí, zaznie jedno pípnutie.
- Keď zariadenie nepoužívate alebo dokončíte prevádzku, vypojte napájací kábel.

Poznámka: Pred krájaním pečňa použite hák na odstránenie miesiacej čepele ukrytej na spodu pečňa. Peceň je horúci, nikdy nepoužívajte na odstránenie miesiacej čepele ruku.

### **O rýchlych chleboch**

- Rýchle chleby sa pripravujú s práškom do pečiva a zaživacou sódou, ktoré sa aktivujú pri vlhku a teple. Pre perfektné rýchle chleby sa navrhuje, aby sa všetky tekutiny umiestnili na spodok pekáča na chlieb; suché ingrediencie hore. Počas začiatočného miešania cesta rýchleho chleba sa suché ingrediencie môžu zbierať v rohoch pekáča, možno bude potrebné pomôcť stroju zamedziť vytvoreniu hrudiek múky. V takom prípade použite gumenú špachtličku.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte stroj zo sieťovej zásuvky a nechajte ho ochladnúť.
- Pekáč chleba: odstráňte pekáč chleba jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek, potom potiahnutím rúčky, utrite vo vnútri a z vonkajšej strany pekáč mokrou handričkou, nepoužívajte žiadne ostré ani drsné prostriedky, aby sa uchránila neprílnavá vrstva. Pekáč musí byť pred inštaláciou celkom vysušený.

Poznámka: Vložte pekáč chleba a zatlačte dolu, pokým sa neupevní v správnej polohe. Ak sa nedá vložiť, zláhka pekáč upravte, aby bol v správnej polohe, potom ho otočte v mere hodinových ručičiek.

- Miesiaca čepeľ: Ak je ťažké odstrániť miesiacu čepeľ z chleba, použite hák. Čepeľ tiež opatrne utrite s vlhkou bavlnenou handričkou. Pekáč na chlieb aj miesiacu čepeľ je možné umyť v umývačke riadu.
- Kryt: jemne utrite vonkajší povrch krytu s mokrou handričkou. Nepoužívajte žiadne drsné čistiadlá, pretože by to zničilo vysoký lesk povrchu. Pri čistení kryt nikdy neponárajte do vody.

Poznámka: Odporúča sa neodmontovať poklop pre čistenie.

- Predtým, než pekáreň chleba zabalíte kvôli uskladneniu, zabezpečte, aby celkom ochladla, aby bola čistá a suchá a aby bol poklop zatvorený.

## ZÁRUKA

- Tento výrobok má záruku 24 mesiacov. Vaša záruka platí, ak sa výrobok používa v súlade s pokynmi a na účel, na ktorý bol vytvorený. Okrem toho sa má predložiť pôvodná kúpa (faktúra, účtenka alebo účet) s dátumom kúpy, názvom predajcu a číslom položky výrobku.
- Pre detailné podmienky záruky si, prosím, pozrite našu servisnú webovú stránku: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)



## SMERNICE PRE OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Toto zariadenie by sa nemalo odhazovať do domáceho odpadu na konci svojej životnosti, ale musí sa odovzdať na centrálnom mieste na recykláciu elektrických a elektronických domácich spotrebičov. Tento symbol na zariadení, manual s pokynmi a balenie vás upozorňujú na túto dôležitú vec. Materiály použité v tomto zariadení sa dajú recyklovať. Recykláciu použitých domácich spotrebičov prispievate dôležitou mierou k ochrane nášho životného prostredia. Opýtajte sa vašich miestnych úradov na informácie ohľadom zberného miesta.

## PODPORA

Dostupné informácie a náhradné diely môžete nájsť na [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)







*Quality shouldn't be a luxury!*



**service.tristar.eu**

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87 | 5015 BH Tilburg | The Netherlands