

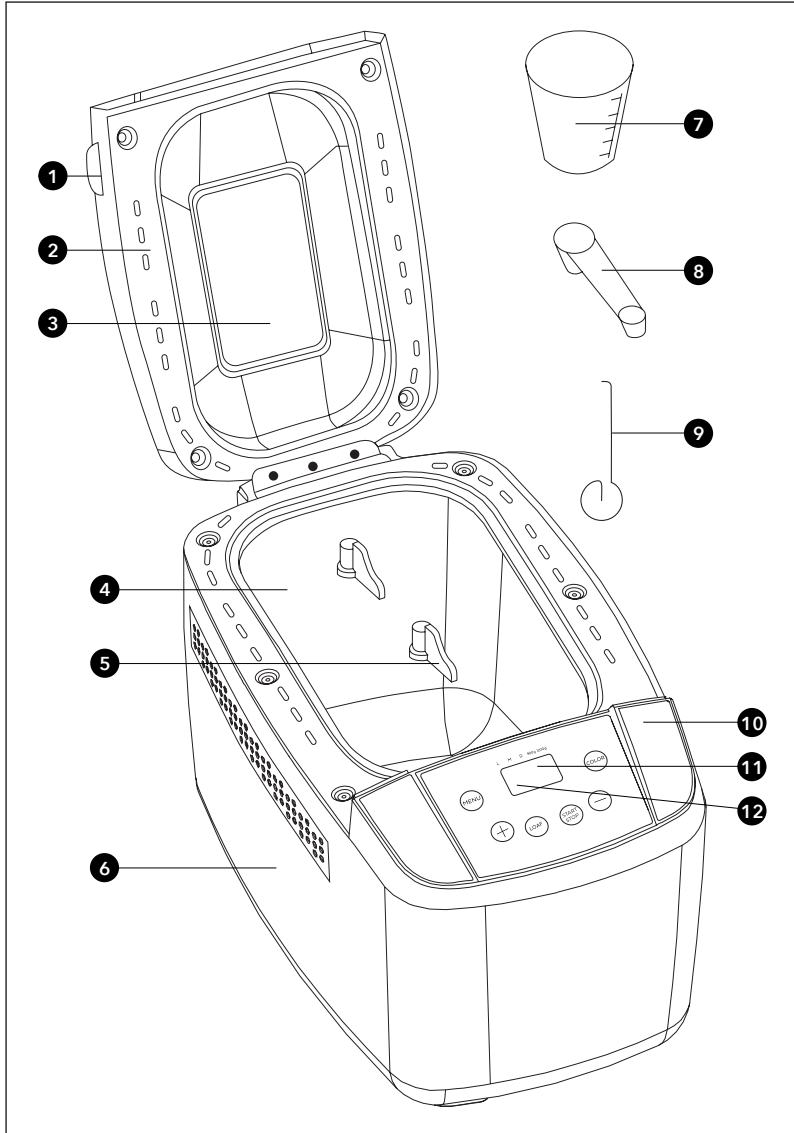
**PROZIS**

# Mister Baker

BREAD MAKER

User Manual  
Warranty Statement

V.1 06/2022



## Language index


EN	4
FR	24
DE	46
IT	69
ES	90
PT	111


Prozis is a registered trademark of PROZIS.COM, S.A.


Prozis reserves the right to adjust or modify the product or any of the associated documentation in order to ensure its suitability for use, at any time and without prior notice.


**NOTE:** The most recent version of this product's user manual can be found at [www.prozis.com/user-manuals](http://www.prozis.com/user-manuals)

### Legal compliance statement


 By means of this document, PROZIS declares that the Prozis Mister Baker - Bread Maker is fully compliant with all the standards specified in the applicable legislation as well as other relevant clauses.

 To avoid any impact on the environment or human health due to dangerous substances present in electrical and electronic devices, the end users of such devices are expected to understand the meaning of the symbol consisting of a crossed-out waste container. Do not dispose of electrical and electronic equipment along with unsorted household waste. Dispose of it separately and properly.

 The packaging that protects the device against transport damage is made from non-polluting materials that can be disposed of via local recycle bins.

 The parts of the device that come in contact with food are suitable for food products.

### Safety warnings

 **DANGER!** This symbol, when combined with the note **Danger**, means high risk. Failure to observe this warning may lead to injury to life and limb.

 **DANGER FOR CHILDREN AND PEOPLE WITH DISABILITIES**

- Packing materials are not children's toys.

Children must not play with the packing material. There is a risk of suffocation.

- This appliance may be used by children from 8 years old and up as well as persons with physical, sensory or mental impairments or lacking experience and knowledge, when supervised or instructed in the safe use of the product and understanding the associated risks.
- Children must not play with the device.
- Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Before use, check that the voltage of the wall socket corresponds to that indicated on the rating plate.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any way.

- If there is smoke, or any unusual sounds or odors, immediately disconnect the power plug of the bread maker from the power outlet. In such cases, the bread maker should not be used until it has been checked by authorized service personnel.
- Never inhale smoke from a potential device fire. However, if you do inhale smoke, consult a physician. Inhaling smoke can be harmful.
- Make sure that no fire source (e.g., lighted candles) is placed on or near the bread machine. This poses a fire hazard!
- Always remove the plug from the outlet when the bread maker is not in use. Store the automatic bread maker only when it has completely cooled down. It poses a fire hazard!
- To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs or casing in water or other liquids. Operate the bread maker only on a dry, flat, and heat-resistant surface.
- Never use the bread maker in the vicinity

of flammable materials, such as curtains, drapes or explosive and/or flammable gases or liquids.

- Keep the device at least 50 cm away from flammable and combustible materials.
- Never leave the bread maker unattended while working! This poses a fire hazard.
- The ventilation slots of the bread maker should never be covered.
- The appliance should not be operated on or near a gas or electric stove, a hot oven or other heat sources.
- Never cover the bread maker with a cloth or any similar material, otherwise heat and steam cannot escape.
- Keep the device at least 10 cm away from objects or walls to ensure sufficient heat dissipation. There is a risk of overheating and fire. Never use the automatic bread maker to store food or other things, especially metal objects. This could cause a short circuit. It poses a fire hazard.
- Never use more than about 700 g of flour and 6 g of dry yeast when baking, other-

wise the batter may spill and cause a fire.

- This appliance is intended for household use only and not for environments such as staff kitchen areas in shops, offices and other workplace environments, farmhouses, by customers in hotels, motels and other residential-type or bed and breakfast-type environments.
- Never switch on the appliance without having properly placed the ingredients inside the bread pan.
- Metal sheets or other materials should not be inserted into the bread pan, as this may lead to fire or a short circuit.
- Arrange for the replacement of defective power plugs and/or cables as soon as possible by our customer service department to avoid the risk of injury.



**DANGER! WHEN OPERATING, THE TEMPERATURE OF THE ACCESSIBLE SURFACES OF THE AUTOMATIC BREAD MAKER CAN BE VERY HIGH. THERE IS A RISK OF BURNS.**

- The bread pan gets hot.
- Do not move or transport the appliance when the baking pan contains something hot (e.g., jam).
- Allow the bread maker to cool down and unplug it before removing or inserting accessories.
- Be careful when removing the bread pan. The handle of the bread pan becomes very hot during the baking process. If necessary, use a potholder or an oven mitt. There is a risk of burns.
- Make sure the power cord is not placed over sharp edges. Never place the power cord in the vicinity of hot surfaces or objects, and make sure it does not touch any of the baker's hot surfaces. The insulation of the power cord can be damaged. It poses a risk of electric shock.
- Unplug it from the outlet when not in use, before adding or removing parts, and before cleaning.
- Do not operate the appliance for other than its intended use.



**CAUTION!** This symbol highlights dangerous situations that can lead to minor to moderate injuries, damage, malfunction, and/or destruction of the device.

**To prevent harm or damage from happening to users or others, make sure to comply with the following requirements.**

- Do not move the bread maker when it contains hot or liquid contents, for example, jam. There is a risk of burns.
- The bread maker must not be damaged in order to avoid risks.
- The bread maker should never be exposed to any direct heat source (e.g., heaters), direct sunlight or bright artificial light.
- A baking programme may be started only if the baking tin is inserted to avoid damage to the machine. Keep the cover closed during operation. Never remove the baking tin during operation to prevent injury.
- Never operate the automatic bread maker without the baking tin. The device could be

damaged.

- Avoid contact with splashing and dripping water, and corrosive liquids. Do not use the bread maker near water. The bread maker must never be submerged.
- Never operate the automatic bread maker with its cover open in order to prevent injury. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- Only use appropriate mild detergents to clean all parts that come into contact with food. After cleaning, rinse these parts with plenty of clean water to completely remove any detergent residue. There is a risk to health!
- Never place any liquid-filled objects, such as vases or drinks, on top of the bread maker.
- Before using the appliance for the first time, clean all surfaces in contact with food thoroughly as described in the section "Cleaning and care".
- Always handle the main cable by the plug and do not pull on the main cable itself.

- Make sure the bread maker is not exposed to excessive shock or vibration. No foreign objects may penetrate the device. Otherwise, the bread maker may be damaged.
- A baking program can only be started once the tray is inserted so as to prevent damage to the machine. Keep the lid closed during operation.
- Never remove the bread pan during operation to avoid injury.
- Never operate the automatic bread maker without the baking tray. The appliance may be damaged.
- Never operate the automatic bread maker with the lid open in order to prevent injury. Do not touch any moving or spinning parts of the machine while it is working.
- Clean all the parts that come into contact with food with mild detergent. After cleaning, rinse these parts with plenty of clean water to completely remove any detergent residue. There is a health hazard!
- Before using the appliance for the first time, clean all surfaces that come into con-

- tact with food.
- Always pull the power cord by the plug and not the cord itself.
- Do not place the bread maker, any furniture or any other heavy objects over the power cord and make sure it is not bent.
- Never allow the power cord to become tangled. Place the power cord in a way that ensures no one can trip over it and it does not cause an obstruction.
- Do not use adapter plugs or extension cables that do not meet the applicable safety standards, and do not make any changes to the power cable! If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service representative or a similarly qualified person in order to avoid any safety risks.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.



The bread maker is only suitable for use in dry, indoor rooms. It is not designed for operation in rooms with a high temperature, humidity (for example, the bathroom) or excessive dust.

## User manual

### PACKAGE CONTENTS

- 1x Prozis Mister Baker - Bread Maker
- 1x Measuring Cup
- 1x Measuring Spoon
- 1x Hook
- 1x Quick Guide

### PRODUCT DESCRIPTION: (SEE PAGE 2)

1. Top lid
2. Lid liner
3. Window
4. Bread pan
5. Single kneader
6. Lower shell
7. Measuring cup
8. Measuring spoon
9. Hook
10. Control panel
11. Time display
12. Program display

### Maintenance and cleaning

#### CLEANING

Switch the product off, remove all plugs and let it cool down before cleaning!

**Bread pan:** To remove the bread pan, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker. Wipe inside and outside of pan with a damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

**NOTE:** Insert the bread pan in its correct position, then press it down. If you have any trouble

inserting it, adjust it slightly, and then press it down.

Insert the bread pan in its correct position, then press it down. If you have any trouble inserting it, adjust it slightly, and then press it down.

**\*Kneader:\*\*** If the kneader is difficult to remove, use the hook. Make sure to wipe the kneader carefully using a damp cotton cloth. Both the bread pan and kneader are dishwasher-safe components

**Housing:** Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaners, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

**NOTE:** Do not disassemble the lid for cleaning.

Make sure moisture does not enter the product during cleaning to prevent damage to the product and related repairs.

#### STORAGE

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

When no longer using the device, store the product in a dry environment, protected from dust and direct sunlight.

Store your appliance on the original case provided.

#### How to use:

#### AFTER START-UP

As soon as the bread maker is plugged in, you will hear a beeping sound, and "1 3:00" will appear on the display. The two dots between "3" and "00" will not flash constantly. "1" is the default program. "1200 g" and "Medium" are the default settings.

#### START/STOP BUTTON

To start, pause and stop the selected operating program.

To start a program, press the START/STOP button once. You will hear a short beeping sound, the two dots in the time display will start blinking, and the program will start. Once a program has started, any other buttons, other than the START/STOP button, are disabled.

To stop the program, press the START/STOP button for approximately 2 seconds. You will then hear a long beeping sound, which means that the program has been stopped.

#### MENU BUTTON

You can use it to set different programs. Every time it is pressed, it is followed by a short beeping sound, and the program will change. By pressing the button continuously, the 12 programs will alternate on the LCD display. Select the desired program. The functions of the 12 programs will be explained below.

#### Program 1: BASIC

Mainly for white and mixed bread made from wheat or rye flour. This bread has a dense



consistency. You can adjust the browning by using the COLOR button.

#### **Program 2: FRENCH**

For lighter breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely brown crust. Not suitable for recipes that require butter, margarine or milk.

#### **Program 3: WHOLE WHEAT**

Whole wheat bread is a yeast bread made from 50% or more whole wheat flour, instead of white flour. Whole wheat flour bread is more nutritious because the flour is milled from whole wheat berries (including the bran and the germ). Using whole wheat flour will produce a brown-to-dark-brown bread color (when using only whole wheat flour), and the bread is more flavorful and healthier than bread made from refined white flour.

#### **Program 4: QUICK** (loaf size and delay time do not apply)

Knead, rise, and bake bread in less time than basic bread. Please note bread baked in this setting is generally smaller, with a denser texture.

#### **Program 5: SWEET**

This is for baking bread with large amounts of sugar, fats, and protein, which all tend to increase browning. Due to a longer rising period, the bread will be light and airy.

#### **Program 6: ULTRA FAST** (delay time does not apply)

Knead, rise, and bake bread in a short period of time. The bread is usually smaller and rougher than the one made with the QUICK program.

#### **Program 7: GLUTEN FREE**

The ingredients for creating gluten-free bread are unique. While it is still "yeast bread," the dough is generally moister and more batter-like. It is also important not to overmix or over-knead gluten-free dough. It only needs to rise once, and baking time is increased because of the high-moisture content. Mixes should be added early in the program, along with other basic ingredients.

#### **Program 8: DOUGH** (color and loaf size do not apply)

Knead and rise, without baking, remove the dough and use it to make rolls, pizza, steamed bread, etc.

#### **Program 9: JAM** (color, loaf size, and delay time do not apply. Press the START/STOP button once to start)

The bread maker is great for homemade jams and chutneys. The paddle automatically keeps the ingredients stirring during the process. You can make something wonderful to add to your freshly baked bread!

#### **Program 10: CAKE** (loaf size does not apply)

Knead, rise, and bake, but using baking soda or baking powder.

#### **Program 11: SANDWICH**

Knead, rise, and bake bread for sandwiches, which is a light, textured bread with a thinner crust.

#### **Program 12: BAKE** (bread size and delay time do not apply, but the operation time can be adjusted by pressing the "+" or "-" buttons. If you press the "+" or the "-" buttons once, time will increase or decrease by 1 minute. The set time range is 10-60 minutes)

For additional baking of bread that is too light or uncooked. This program does not feature kneading or rising.

### **COLOR**

With this button you can select a Light, Medium or Dark color for the crust. This button does not apply to some programs. The details refer to the corresponding program described in the "MENU" section above.

### **LOAF/SIZE**

Press this button to select bread size: 900 g or 1200 g. Once you have made your selection, the LCD will display the corresponding size. Total operation time may vary for different bread sizes. This button does not apply to some programs. The details refer to the corresponding program described in the "MENU" section above.

### **DELAY TIME ("TIME +" or "TIME -")**

If you do not want the appliance to start working immediately, you can use this button to set a delay time. You must decide when you want your bread to be ready by pressing the "+" or "-" buttons. Please note that the delay time must include the baking time of the program. That is, at the end of the delay time, you will have warm bread to serve. You must first select the program and level of browning, then press "+" or "-" to increase or decrease the delay time in 10-minute increments. The maximum delay time is 13 hours.

E.g., it is now 8:30 pm. You want your bread to be ready the next morning at 7:00 am, which is 10 hours and 30 minutes from now. Select the menu, color, and bread size, and then press the "+" or "-" to add the time until 10:30 is displayed on the LCD. Then press the START/STOP button to activate the delayed program. The dots will start flashing and the LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 am. If you don't want to take out the bread immediately, a 1-hour warm-up time will start.

**NOTE:** Do not use the timer function when working with easily perishable ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

### **KEEP WARM**

The bread can be kept warm automatically for 1 hour after baking. If you want to take the bread out while heating, switch off the program by pressing the START/STOP button.

**NOTE:** The DOUGH and JAM programs do not have the keep warm function.

### **MEMORY**

If there was a power cut during the bread-making process, the machine will automatically resume the process within 10 minutes, even without pressing the START/STOP button. If the length of the power cut exceeds 10 minutes, memory cannot be saved, so the ingredients in the bread pan must be discarded. New ingredients will need to be added to the bread pan, and the bread maker must be restarted. However, if the dough has not yet entered the rising phase when the power fails, you can press the START/STOP button to resume the program.

### **ENVIRONMENT**

The bread maker can work well in a wide range of temperatures, but there may be a difference in bread size between a very hot room and a very cold room. We suggest keeping the room temperature between 15°C and 34°C.

### **BEFORE FIRST-TIME USE**

The device may give off a little smoke and a characteristic odor when you first switch it on. This is normal and will soon stop. Make sure the room has sufficient ventilation.

1. Check that all parts and accessories are complete and undamaged.
2. Clean all parts.
3. Place the bread maker in BAKE mode and use it empty for about 10 minutes. Then allow it to cool down and clean all loose parts again.
4. Dry all the parts thoroughly and assemble the appliance. It is now ready for use.

**USING YOUR BREAD MAKER**

1. Place the device on a firm and even surface.
2. Open the lid by lifting it, place the bread pan in position, and attach the kneader onto the drive shaft. We recommend filling the hole with heat-resistant margarine before attaching the kneader to prevent the dough from sticking to the kneader. This also helps remove the kneader from the loaf more easily.
3. Place the ingredients in the bread pan. Any water or liquid substances should usually be placed first, then the sugar, the salt and the flour, and always add yeast or baking powder as the last ingredient.
4. Make a small hole in the flour with your finger, add yeast to the hole, and make sure it does not come into contact with the liquid or the salt. (NOTE: The maximum amount of flour and yeast is 700 g and 6 g, respectively).
5. Carefully close the lid and plug the power cord into a wall outlet.
6. Press the MENU button until the desired program has been selected.
7. Press the COLOR button to select the desired crust color (when applicable).
8. Press the LOAF button to select the desired size (when applicable).
9. Set the delay time by pressing the "+" or "-" buttons. You can skip this step if you want the bread maker to start working immediately.
10. Press the "START/STOP" button.
11. Once the process is complete, you will hear 10 beeping sounds. Press the START/STOP button for about 2 seconds to stop the process and remove the bread. Open the lid using oven mitts, hold and lift the bread pan, and then remove it from the bread maker.



**CAUTION! THE BREAD PAN AND BREAD ITSELF MAY TURN VERY HOT! ALWAYS HANDLE WITH CARE.**

12. Allow the pan to cool down before removing the bread, then use the non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn the bread pan upside down on a wire rack or clean the baking surface and gently shake until the bread falls out.
14. Allow the bread to cool down for about 20 minutes before cutting it. We recommend cutting the bread with an electric slicer or a serrated knife rather than with a fruit knife or a kitchen knife. Bread slices may be crooked otherwise.
15. If you are out of the room or have not pressed the START/STOP button at the end of the operation, the bread will automatically be kept warm for 1 hour (when applicable). Once it is warm, you will hear beeping sounds.
16. If you are not using the bread maker, unplug it from the socket.



**CAUTION! 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.**

**NOTE:** If there are bread leftovers, we advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored in room temperature for 3 days. Or 10 days if kept in the fridge.

**BREAD INGREDIENTS INTRODUCTION****1. Bread flour**

Bread flour has high content of gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elasticity and can keep the size of the bread from collapsing after rise.

As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

**2. Plain flour**

Flour that contains no baking powder, better for baking bread faster.

**3. Whole-wheat flour**

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size.

So many recipes usually combine the whole-wheat flour or bread flour to achieve the best result.

**4. Black wheat flour**

Black wheat flour is a kind of high-fiber flour similar to whole-wheat flour. To obtain a larger bread size once it has risen, it must be used in combination with a high amount of bread flour.

**5. Self-rising flour**

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

**6. Corn flour and oatmeal flour**

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

**7. Sugar**

Sugar is a very important ingredient to add taste and color to the bread. Sugar helps nourish the yeast to make a better-rising bread. White sugar is largely used. You can also add brown sugar or powdered sugar for something special.

**8. Yeast**

Yeast produces carbon dioxide, which expands the bread and softens it. However, sugar and flour carbohydrates are necessary as nourishment for a faster yeast breeding process.

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator, since its fungi die at high temperatures. Make sure to check the production date and shelf life of your yeast before using it. Put it back in the refrigerator as soon as possible after each use. Usually, when bread doesn't rise, this is due to bad yeast.

The process described below allows to check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

- (2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.  
 (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.  
 (4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

### 9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. However, salt can also stop yeast from rising. Never use too much salt in a recipe since recipes without salt produce larger rolls.

### 10. Egg

Eggs can improve bread texture, make it more nourishing and larger. Make sure the egg is well stirred into the dough.

### 11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can soften the bread and extend its shelf life. Make sure you melt or cut butter into small pieces before using it .

### 12. Baking powder

Baking powder is a raising agent commonly used when making bread and cakes so they don't need time to rise. It also softens the texture of the bread.

### 13. Baking Soda

It is similar with baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

### 14. Water and other liquid

Water is an essential bread-making ingredient. Generally speaking, water temperature should be kept between 20°C and 25°C. You can also use milk or a combination of water and 2% powdered milk to enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, such as apple juice, orange juice, lemon juice, and so on.

## INGREDIENT MEASUREMENT

One of the important steps in making good bread is using the proper amount of ingredients. Using a measuring cup or spoon is strongly suggested so that you can get accurate amounts, otherwise the quality of the bread may be compromised.

### 1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or powdered milk solutions should be measured with measuring cups. Check the level of the measuring cup horizontally. Make sure to clean the measuring cup thoroughly when measuring cooking oil or other ingredients.

### 2. Dry measurements

Dry ingredients should be measured with a spoon and gently placed in the measuring cup, which should, once full, be levelled with a knife. Any additional amount can affect the balance of the recipe. The measuring spoon should be used when measuring small amounts of dry ingredients. Measurements should be level, not heaped, as this small difference could throw off the critical balance of the recipe.

### 3. Adding sequence

The sequence in which the ingredients are added must be respected. Generally-speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt, and powdered milk, etc. When adding the ingredients, the flour cannot be completely wetted by the liquid. The yeast can only be placed on top of the dry flour, and it cannot touch the salt. Once the flour has been kneaded for some time, you will hear a beeping sound, prompting you to add any fruit to the mixture. If the fruit is added too early, its flavor will decrease after a long mixing time. If you are using the delay function, never add perishable ingredients, such as eggs or fruit.

## Troubleshooting

Some issues that arise may be solved by the user. If the problem persists after having tried the following solutions, please contact Prozis customer service.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grease can soften the bread and extend its shelf life. Make sure you melt or cut butter into small pieces before using it	Some ingredients may be stuck to the heating element or there is oil on its surface	Unplug the bread maker and clean the heating element. Make sure to be careful not to burn yourself in the process
Bread bottom crust is too thick	The bread is being kept warm in the pan for too long, and losing all its moisture	Remove the bread from the pan sooner
Removing the bread is very difficult	Kneader is stuck to the bread pan	After taking out the bread, add hot water to the pan, submerging the kneader for 10 minutes. You can then take it out and clean it
Ingredients were not evenly stirred and the bread wasn't properly baked	Wrong program selected	Select the proper program menu
	Once the process had started, the lid was opened several times and the bread is dry with a colorless crust	Do not open the lid once the bread has risen
The screen displays "H:HH" after pressing the "**START/STOP**" button	Kneader does not rotate or stir properly	Check the kneader hole. Take the bread pan out and operate the device while empty. If it is still not working properly, please contact customer service
	The temperature is too high	Press the <b>**START/STOP**</b> button and unplug the bread maker. Open the lid, take the bread pan out, and keep the bread maker open until it cools down
The motor is working but the dough is not being stirred	The bread pan has not been properly placed or there is too much dough in the pan	Check if the bread pan has been properly placed and whether the dough has been prepared according to the recipe and the ingredients have been accurately weighed
The bread is too large and it pushes the lid open	Too much yeast, flour or water have been added, or the temperature is too high	Check the issues above, and reduce the amounts or lower the temperature
Bread is too small or the dough did not rise	Bread pan has not been properly placed or there is too much dough in the pan	Check if the bread pan has been properly placed and whether the dough has been prepared according to the recipe and the ingredients have been accurately weighed
There is too much dough and the bread pan is overflowing	Too much liquid or yeast	Reduce the amount of liquid or yeast
Bread collapses in the middle parts when baking	The flour used does not contain yeast so the dough cannot rise	Use self-rising bread flour or baking soda
	Yeast growth rate or yeast temperature is too high	Yeast has been used below room temperature
Bread weighs too much and the dough is too dense	Excessive water makes dough too wet and soft	Adjust the amount of water
	Too much flour or not enough water	Reduce the amount of flour or increase the amount of water
The bread is hollow in the middle	Too many ingredients added (e.g., fruit) or too much whole-wheat flour	Reduce the amount of ingredients and increase the amount of yeast
	Too much water or yeast, or no salt	Reduce the amount of water or yeast, and check the amount of salt
Dry powder stuck to the surface of the bread	Water temperature is too high	Check water temperature
	You have added glutinous ingredients, such as butter or bananas	Do not add glutinous ingredients to the bread
	The device does not stir properly	Check the water content of the bread, and check the bread maker

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The crust is too thick or the color is too dark	The crust is too thick or the color is too dark	If the color is too dark, press the <b>**START/STOP**</b> button to interrupt the program 5-10 minutes ahead of its intended time. Before taking out the bread, keep it inside the bread pan for about 20 minutes with the lid closed
The display shows "LLL" after pressing the <b>**START/STOP**</b> button and you have heard 5 beeping sounds	The display shows "LLL" after pressing the <b>**START/STOP**</b> button and you have heard 5 beeping sounds	The bread maker must be placed in an environment with a higher temperature (except if the <b>**BAKE**</b> program has been chosen)
If the display shows <b>**EEO**</b> after you pressed the <b>**START/STOP**</b> button, you will hear beeping. This means the temperature sensor is not working properly. Press the <b>**START/STOP**</b> button to stop the sound	The temperature sensor is in open circuit	Press the <b>**START/STOP**</b> button to stop the sound. If the <b>**EEO**</b> message in the LCD display is still flashing, please contact Prozis
Press the <b>**START/STOP**</b> button to stop the sound. If the <b>**EEO**</b> message in the LCD display is still flashing, please contact Prozis	Press the <b>**START/STOP**</b> button to stop the sound. If the <b>**EEO**</b> message in the LCD display is still flashing, please contact Prozis	Please contact Prozis

## Warranty statement

All electrical and electronic products commercialized by Prozis via [www.prozis.com](http://www.prozis.com) are covered by the warranty applicable to the purchase and sale of consumer goods.

### GENERAL CONSIDERATIONS

This document contains the terms and conditions of Prozis' warranty for final consumers.

This warranty is valid exclusively for consumers who purchase the product for non-professional purposes.

### WARRANTY PERIOD

Prozis guarantees the product is to remain free from material and production defects for a 3-year period, counting from the date of initial purchase by a consumer and respective delivery, or for longer if legally established by the applicable national law.

In the event that repair is required, this 3-year period is suspended during repair time.

### CONSUMABLES

The gradual performance decrease caused by prolonged use of the product's consumable components, such as batteries, is not covered by this warranty unless the malfunction is caused by faulty design, materials or production.

### HOW TO MAKE A CLAIM

If the need arises to exercise the rights conceded to you through this warranty, please contact

Prozis customer service via the communication channels provided on the Prozis website, and follow the provided instructions or recommendations. Contact and technical assistance information is also provided at the end of this warranty.

Any claims made regarding this warranty will only be valid if proof of purchase is presented by the original customer. This proof of purchase may be the original invoice or receipt, as long as it includes information regarding the date of purchase and the product's model name.

### WARRANTY REPAIRS

Any repairs made under this warranty cannot be made by third parties. This warranty does not apply to any repairs, or damage caused directly by such repairs, that have impacted or caused the damage that is the subject of the respective warranty claim.

### EXCLUSIONS

The following situations are not covered by this warranty:

1. Any wear and tear of parts and components resulting from normal product use.
2. Cracks, dents, scratches, and other types of superficial damage that only affect the product's appearance.
3. Any malfunction caused by inappropriate use of the product that does not comply with user manual instructions.
4. Use and storage of the product not complying with user manual instructions.
5. Opening of the product by a third party who is not authorized to proceed to its repair.
6. Altering or changing parts or components, whether internal or external.
7. Damage caused by battery leakage resulting from the breaking of any of its components, or from product misuse.
8. Malfunction or damage due to reasons that cannot be ascribed to the production or design of the product.
9. Use of the product in the context of a business, occupation or commerce.
10. Malfunction due to use that does not comply with the technical or security norms in force, or with user manual instructions.

The services provided by Prozis in order to repair or fix any fault or malfunction resulting from the verification of any of the aforementioned excluded situations will be subject to payment of labor, transport and component costs.

The customer shall bear all risks of loss and damage to the product during transportation to Prozis. This warranty will be void if the returned product arrives with labels or stickers that have been removed, damaged, tampered with or modified in any way.

### LIMITED RESPONSIBILITY

Prozis cannot be held responsible for indirect damage or loss due to usage of the product.

**WHAT TO DO?**

To request warranty service, you must first contact Prozis customer service via the communication channels provided on the Prozis website, and follow the provided instructions and recommendations.

Send back the product inside its original packaging, including all accessories and documentation, to the following address:

PROZIS  
Rua do Cais n° 198  
4830-345 Póvoa de Lanhoso  
Braga - Portugal

**CONTACTS**


Prozis is always available for additional clarification through their customer service communication channel at [www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support).


Prozis est une marque déposée de PROZIS.COM, S.A.


Prozis se réserve le droit d'ajuster ou de modifier le produit ou toute la documentation associée afin d'assurer son adéquation à l'utilisation, à tout moment et sans préavis.

**REMARQUE** : La dernière version du manuel d'utilisation de ce produit est disponible sur [www.prozis.com/user-manuals](http://www.prozis.com/user-manuals)

**Déclaration de conformité légale**

 Par le présent document, PROZIS déclare que la Machine à Pain Mister Baker de Prozis est entièrement conforme à toutes les normes spécifiées dans la législation applicable ainsi qu'aux autres clauses pertinentes.

 Afin d'éviter tout impact sur l'environnement ou la santé humaine en raison des substances dangereuses présentes dans les appareils électriques et électroniques, les utilisateurs finaux doivent comprendre la signification du symbole représentant une poubelle barrée. Ne jetez pas les appareils électriques et électroniques dans les ordures ménagères non triées, mais plutôt séparément et de façon convenable.

 L'emballage qui protège le produit contre les dommages dus au transport est constitué de matériaux non polluants qui peuvent être déposés dans des conteneurs de recyclage locaux.



Les parties de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments sont adaptées aux produits alimentaires.

**Avertissements de sécurité**

**DANGER !** Ce symbole, lorsqu'il est associé à la note **Danger**, signifie un risque élevé. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures corporelles et mortelles.

**DANGER POUR LES ENFANTS ET LES PERSONNES HANDICAPÉES**

- Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets. Les enfants ne doivent pas jouer avec le matériel d'emballage. Il existe un risque de suffocation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes souffrant de handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou manquant d'expérience et de connaissances, lorsqu'ils sont supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre du produit et la compréhension des risques associés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'ap-

pareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement, ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- En cas de fumée, de bruits ou d'odeurs inhabituels, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la machine à pain de la prise de courant. Dans ce cas, la machine à pain ne doit pas être utilisée avant d'avoir été contrôlée par un technicien agréé.
- N'inhalez jamais de fumée provenant d'un potentiel incendie provoqué par l'appareil. Toutefois, si vous inhalez de la fumée, con-

sultez un médecin. L'inhalation de fumée peut être dangereuse.

- Veillez à ce qu'aucune source de feu (p. ex., des bougies allumées) ne soit placée sur ou à proximité de la machine à pain. Cela présente un risque d'incendie !
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque la machine à pain n'est pas utilisée. Ne rangez la machine à pain que lorsqu'elle a complètement refroidi. Cela présente un risque d'incendie !
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l'eau ou d'autres liquides. Faites fonctionner la machine à pain uniquement sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- N'utilisez jamais la machine à pain à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux, des draperies ou des gaz ou liquides explosifs et/ou inflammables.
- Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 50 cm des matériaux inflammables et combustibles.

- Ne laissez jamais la machine à pain sans surveillance lorsqu'elle est utilisée ! Cela présente un risque d'incendie.
- Les fentes de ventilation de la machine à pain ne doivent jamais être couvertes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, d'un four chaud ou d'autres sources de chaleur.
- Ne recouvrez jamais la machine à pain d'un tissu ou d'un matériau similaire, sinon la chaleur et la vapeur ne peuvent pas s'échapper.
- Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des objets ou des murs pour assurer une dissipation suffisante de la chaleur. Il existe un risque de surchauffe et d'incendie.
- N'utilisez jamais la machine à pain pour stocker des aliments ou d'autres choses, notamment des objets métalliques. Cela peut provoquer un court-circuit. Cela présente un risque d'incendie.
- Ne jamais utiliser plus d'environ 700 g de farine et 6 g de levure sèche lors de la cuisson, sinon la pâte pourrait se renverser et provoquer un incendie.
- Cet appareil est destiné à un usage domes-

tique uniquement et non à des environnements tels que les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail, les fermes, par des clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel ou de type chambre d'hôtes.

- N'allumez jamais l'appareil sans avoir correctement placé les ingrédients à l'intérieur de la cuve à pain.
- Les feuilles de métal ou autres matériaux ne doivent pas être insérés dans la cuve à pain, car cela peut provoquer un incendie ou un court-circuit.
- Faites remplacer dès que possible les fiches et/ou les câbles d'alimentation défectueux par notre service client afin d'éviter tout risque de blessure.



**DANGER! PENDANT LE FONCTIONNEMENT, LA SURFACE DE L'APPAREIL PEUT DEVENIR TRÈS CHAUDE. IL Y A UN RISQUE DE BRÛLURES.**

- La cuve à pain devient chaude.



- Ne déplacez pas ou ne transportez pas l'appareil lorsque la cuve contient quelque chose de chaud (p.ex., de la confiture).
- Laissez refroidir la machine à pain et débranchez-la avant de retirer ou d'insérer des accessoires.
- Faites attention lorsque vous retirez la cuve à pain. La poignée de la cuve à pain devient très chaude pendant la cuisson. Si nécessaire, utilisez une manique ou un gant de cuisine. Il y a un risque de brûlure.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas placé sur des bords tranchants. Ne placez jamais le cordon d'alimentation à proximité de surfaces ou d'objets chauds, et assurez-vous qu'il ne touche aucune des surfaces chaudes de la machine à pain. L'isolation du cordon d'alimentation peut être endommagée. Il présente un risque d'électrocution.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage au-

tre que celui pour lequel il a été conçu.



**ATTENTION !** Ce symbole indique les situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures légères à moyennes, des dommages, un dysfonctionnement et/ou la destruction du produit.

**Pour éviter tout dommage ou préjudice aux utilisateurs ou à d'autres personnes, veillez à respecter les exigences suivantes.**

- Ne déplacez pas la machine à pain lorsqu'elle contient un contenu chaud ou liquide, comme de la confiture. Il y a un risque de brûlures.
- La machine à pain ne doit pas être endommagée afin d'éviter tout risque.
- La machine à pain ne doit jamais être exposée à une source de chaleur directe (p. ex., des chauffages), à la lumière directe du soleil ou à une lumière artificielle vive.
- Évitez le contact avec les éclaboussures et les gouttes d'eau, ainsi que les liquides corrosifs. N'utilisez pas la machine à pain près de l'eau. La machine à pain ne doit jamais



être immergée.


- Ne placez jamais d'objets remplis de liquide, tels que des vases ou des boissons, sur la machine à pain.
- Assurez-vous que la machine à pain n'est pas exposée à des chocs ou à des vibrations excessives. Aucun corps étranger ne doit pénétrer dans l'appareil. Dans le cas contraire, la machine à pain pourrait être endommagée.
- Un programme de cuisson ne peut être lancé qu'une fois la cuve insérée afin d'éviter d'endommager l'appareil. Maintenez le couvercle fermé pendant le fonctionnement.
- Ne retirez jamais la cuve à pain pendant le fonctionnement pour éviter toute blessure.
- Ne faites jamais fonctionner la machine à pain sans la cuve. L'appareil pourrait être endommagé.
- Ne faites jamais fonctionner la machine à pain avec le couvercle ouvert pour éviter toute blessure. Ne touchez pas les parties mobiles ou rotatives de la machine pen-

dant qu'elle fonctionne.

- Nettoyez toutes les parties qui entrent en contact avec les aliments avec un détergent doux. Après le nettoyage, rincez ces parties avec beaucoup d'eau propre pour éliminer complètement tout résidu de détergent. Il y a un risque pour la santé !
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.
- Tirez toujours le cordon d'alimentation par la fiche et non par le cordon lui-même.
- Ne placez pas la machine à pain, un meuble ou tout autre objet lourd sur le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il n'est pas plié.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation s'em mêler. Placez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus et qu'il ne constitue pas une obstruction.
- N'utilisez pas d'adaptateurs ou de câbles de rallonge qui ne répondent pas aux normes de sécurité en vigueur et ne modi-

Ne touchez pas le câble d'alimentation ! Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque pour la sécurité.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

 Cette machine à pain ne peut être utilisée que dans des endroits secs et intérieurs. Elle n'a pas été conçue pour fonctionner dans des endroits où la température ou l'humidité sont élevées (p. ex., dans les salles de bains) ou dans des endroits excessivement poussiéreux.

## Manuel d'utilisation

### CONTENU DE L'EMBALLAGE

- 1x Machine à Pain Mister Baker de Prozis
- 1x Verre Doseur
- 1x Cuillère Doseuse
- 1x Crochet
- 1x Guide Rapide

### DESCRIPTION DU PRODUIT : (VOIR PAGE 2, FIGURE A)

1. Couvercle supérieur
2. Revêtement du couvercle
3. Hublot

4. Cuve à pain
5. Pétrin
6. Boîtier inférieur
7. Verre doseur
8. Cuillère doseuse
9. Crochet
10. Panneau de commande
11. Affichage de l'heure
12. Affichage du programme

### Entretien et nettoyage

#### NETTOYAGE

Éteignez le produit, débranchez tout et laissez-le refroidir avant de le nettoyer!

**Cuve à pain :** Tenez et soulevez la cuve à pain, puis sortez-la de la machine. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la cuve avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets tranchants ou d'agents abrasifs afin de protéger le revêtement antiadhésif. Assurez-vous que la cuve est complètement sèche avant de la remettre en place.

**REMARQUE :** Insérez la cuve à pain dans sa position correcte, puis appuyez dessus. Si vous avez du mal à l'insérer, ajustez-la légèrement, puis appuyez dessus.

**Pétrin :** Si le pétrin est difficile à retirer, utilisez le crochet. Veillez à essuyer soigneusement le pétrin à l'aide d'un chiffon en coton humide. La cuve à pain et le pétrin peuvent être lavés au lave-vaisselle.

**Boîtier :** Essuyez délicatement la surface extérieure du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, car cela dégraderait la surface de l'appareil. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau pour le nettoyer.

**REMARQUE :** Il est recommandé de ne pas démonter le couvercle pour le nettoyer.

Pour éviter tout dommage et les réparations qui en découlent, veillez à ce qu'aucune humidité ne pénètre dans le produit lors du nettoyage.

#### STOCKAGE :

Avant de ranger la machine à pain, assurez-vous qu'elle est complètement refroidie, propre et sèche et que le couvercle est fermé.

Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil, rangez-le dans un environnement sec, à l'abri de la poussière et de la lumière directe du soleil.

Stockez votre appareil dans l'emballage d'origine fourni.

#### Comment utiliser :

#### APRÈS LE DÉMARRAGE

Dès que la machine à pain est branchée, vous entendrez un bip sonore et "1 3:00" apparaîtra

sur l'écran. Les deux points entre "3" et "00" ne clignoteront pas constamment. "1" est le programme par défaut. "1200 g" et "Medium" sont les réglages par défaut.

#### **BOUTON START/STOP (DÉPART/ARRÊT)**

Pour démarrer, mettre en pause et arrêter le programme sélectionné.

Pour démarrer un programme, appuyez une fois sur le bouton START/STOP. Vous entendrez un court signal sonore, les deux points de l'affichage de l'heure commenceront à clignoter et le programme commencera. Une fois qu'un programme a démarré, tous les autres boutons, autres que le bouton START/STOP, sont désactivés.

Pour arrêter le programme, appuyez sur le bouton START/STOP pendant environ 2 secondes. Vous entendrez alors un long bip sonore, ce qui signifie que le programme a été arrêté.

#### **BOUTON MENU**

Vous pouvez l'utiliser pour définir différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, un bref signal sonore retentit et le programme change. En appuyant sur le bouton de façon continue, les 12 programmes s'affichent en alternance sur l'écran LCD. Sélectionnez le programme souhaité. Les fonctions des 12 programmes sont expliquées ci-dessous.

##### **Programme 1 : BASIQUE**

Principalement pour le pain blanc et le pain mixte fabriqués à partir de farine de blé ou de seigle. Ce pain a une consistance dense. Vous pouvez régler le dorage à l'aide du bouton COLOR.

##### **Programme 2 : FRANÇAIS**

Pour des pains plus légers fabriqués à partir de farine fine. Le pain français nécessite un temps et des températures spécifiques pour obtenir cette merveilleuse croûte croustillante et dorée. Ne convient pas aux recettes qui nécessitent du beurre, de la margarine ou du lait.

##### **Programme 3 : BLÉ COMPLET**

Le pain de blé complet est un pain à la levure fabriqué à partir de 50 % ou plus de farine de blé complet, au lieu de farine blanche. Le pain à base de farine de blé complet est plus nutritif car la farine est moulue à partir de grains de blé complet (y compris le son et le germe). L'utilisation de farine de blé complet donne au pain une couleur brune à brun foncé (lorsqu'on utilise uniquement de la farine de blé complet), et le pain est plus savoureux et plus sain que le pain fabriqué à partir de farine blanche raffinée.

##### **Programme 4 : RAPIDE** (la taille du pain et le départ différé ne s'appliquent pas)

Pétrit, lève et cuit le pain en moins de temps que le pain de base. Veuillez noter que le pain cuit avec ce paramètre est généralement plus petit, avec une texture plus dense.

##### **Programme 5 : SUCRÉ**

Ce programme est destiné à la cuisson de pain contenant de grandes quantités de sucre, de graisses et de protéines, qui ont toutes tendance à augmenter le dorage. En raison d'une période de levage plus longue, le pain sera léger et aéré.

##### **Programme 6 : ULTRA RAPIDE** (le départ différé ne s'applique pas)

Pétrit, lève et cuit le pain en un court laps de temps. Le pain est généralement plus petit et plus rugueux que celui réalisé avec le programme RAPIDE.

##### **Programme 7 : SANS GLUTEN**

Les ingrédients pour créer du pain sans gluten sont uniques. Bien qu'il s'agisse toujours d'un "pain à la levure", la pâte est généralement plus humide et ressemble davantage à une pâte à frire. Il est également important de ne pas trop mélanger ni trop pétrir la pâte sans gluten. Elle ne doit lever qu'une seule fois et le temps de cuisson est plus long en raison de sa forte teneur en eau. Les mélanges doivent être ajoutés tôt dans le programme, avec les autres ingrédients de base.

##### **Programme 8 : PÂTE** (la couleur et la taille du pain ne s'appliquent pas)

Pétrit et lève, sans cuire le pain. Retirez la pâte et utilisez-la pour faire des petits pains, des pizzas, du pain à la vapeur, etc.

##### **Programme 9 : CONFITURE** (la couleur, la taille du pain et le départ différé ne s'appliquent pas. Appuyez une fois sur le bouton START/STOP pour démarrer)

Cette machine à pain est idéale pour les confitures et les chutneys faits maison. La pale maintient automatiquement les ingrédients en mouvement pendant le processus. Vous pouvez préparer quelque chose de merveilleux à ajouter à votre pain fraîchement cuit !

##### **Programme 10 : GÂTEAU** (la taille du pain ne s'applique pas)

Pétrit, lève et cuit le pain, mais en utilisant du bicarbonate de soude ou de la poudre à lever.

##### **Programme 11 : SANDWICH**

Pétrit, lève et cuit le pain pour sandwiches, qui est un pain léger et texturé avec une croûte plus fine.

##### **Programme 12 : CUISSON** (la taille du pain et le départ différé ne s'appliquent pas, mais la durée de fonctionnement peut être ajustée en appuyant sur les boutons "+" ou "-". Si vous appuyez une fois sur les boutons "+" ou "-", le temps augmente ou diminue d'une minute. La plage de temps réglée est de 10 à 60 minutes)

Pour une cuisson supplémentaire du pain trop léger ou non cuit. Ce programme ne comporte ni pétrissage ni levage.

#### **BOUTON COLOR (COULEUR)**

Ce bouton vous permet de sélectionner une couleur Light (Claire), Medium (Moyenne) ou Dark (Foncée) pour la croûte. Ce bouton ne s'applique pas à certains programmes. Les détails se rapportent au programme correspondant décrit dans la section "MENU" ci-dessus.

#### **BOUTON LOAF/SIZE (PAIN/TAILLE)**

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la taille du pain : 900 g ou 1200 g. Une fois que vous avez fait votre sélection, l'écran LCD affiche la taille correspondante. La durée totale de fonctionnement peut varier en fonction de la taille du pain.

Ce bouton ne s'applique pas à certains programmes. Les détails se rapportent au programme correspondant décrit dans la section "MENU" ci-dessus.

#### **DÉPART DIFFÉRÉ ("+" ou "-")**

Si vous ne souhaitez pas que l'appareil commence à fonctionner immédiatement, vous pouvez utiliser ces boutons pour définir un départ différé. Vous devez décider du moment où vous souhaitez que votre pain soit prêt en appuyant sur les boutons "+" ou "-". Veuillez noter que le départ différé doit inclure le temps de cuisson du programme. C'est-à-dire qu'à la fin de la temporisation, vous aurez du pain chaud à servir. Vous devez d'abord sélectionner le programme et le niveau de dorage, puis appuyer sur les boutons "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le départ différé par tranches de 10 minutes. La départ différé maximale est de 13 heures.

Par exemple, il est maintenant 20h30. Vous voulez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7h00, soit dans 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez le menu, la couleur et la taille du pain, puis appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour ajouter le temps jusqu'à ce que 10:30 s'affiche sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur le bouton START/STOP pour activer le programme différé. Les points se mettent à clignoter et l'écran LCD effectue un compte à rebours pour indiquer le temps restant. Vous aurez du pain frais à 7h00 du matin. Si vous ne voulez pas sortir le pain immédiatement, un temps de maintien au chaud d'une heure commencera.

**REMARQUE :** N'utilisez pas la fonction de minuterie lorsque vous travaillez avec des ingréd-

ents facilement périssables tels que les œufs, le lait, la crème ou le fromage.

### MAINTIEN AU CHAUD

Le pain peut être maintenu au chaud automatiquement pendant 1 heure après la cuisson. Si vous voulez sortir le pain pendant qu'il est maintenu au chaud, arrêtez le programme en appuyant sur le bouton START/STOP.

**REMARQUE :** Les programmes PÂTE et CONFITURE ne disposent pas de la fonction de maintien au chaud.

### MÉMOIRE

S'il y a eu une coupure de courant pendant le processus de panification, la machine reprendra automatiquement le processus dans les 10 minutes, même sans appuyer sur le bouton START/STOP. Si la durée de la coupure de courant dépasse 10 minutes, la mémoire ne peut pas être sauvegardée et les ingrédients contenus dans la cuve à pain doivent être jetés. De nouveaux ingrédients devront être ajoutés dans la cuve à pain, et la machine à pain devra être redémarrée. Toutefois, si la pâte n'est pas encore entrée dans la phase de levée lorsque l'alimentation est coupée, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour reprendre le programme.

### ENVIRONNEMENT

La machine à pain peut fonctionner correctement dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille de pain entre une pièce très chaude et une pièce très froide. Nous suggérons de maintenir la température de la pièce entre 15°C et 34°C.

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

L'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique lorsque vous le mettez en marche pour la première fois. Ce phénomène est normal et s'arrête rapidement. Assurez-vous que la pièce est suffisamment ventilée.

1. Vérifiez que toutes les pièces et tous les accessoires sont complets et non endommagés.
2. Nettoyez toutes les pièces.
3. Placez la machine à pain en mode CUISSON et utilisez-la à vide pendant environ 10 minutes. Puis laissez-la refroidir et nettoyez à nouveau toutes les pièces détachées.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces et assemblez l'appareil. Il est maintenant prêt à être utilisé.

### UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

1. Placez l'appareil sur une surface ferme et plane.
2. Ouvrez le couvercle en le soulevant, placez la cuve à pain en position, et fixez le pétrin sur l'arbre moteur. Il est recommandé de remplir le trou avec de la margarine résistante à la chaleur avant de fixer le pétrin pour éviter que la pâte ne colle au pétrin. Cela permet également de retirer plus facilement le pétrin du pain.
3. Placez les ingrédients dans la cuve à pain. L'eau ou les ingrédients liquides doivent généralement être placés en premier, puis le sucre, le sel et la farine, et ajoutez toujours la levure ou la poudre à lever comme dernier ingrédient.
4. Faites un petit trou dans la farine avec votre doigt, ajoutez la levure dans le trou, et assurez-vous qu'elle n'entre pas en contact avec le liquide ou le sel. (REMARQUE : La quantité maximale de farine et de levure est respectivement de 700 g et 6 g)

5. Fermez soigneusement le couvercle et branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
6. Appuyez sur le bouton MENU jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné.
7. Appuyez sur le bouton COLOR pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée (le cas échéant).
8. Appuyez sur le bouton LOAF pour sélectionner la taille souhaitée (le cas échéant).
9. Réglez le départ différé en appuyant sur les boutons "+" ou "-". Vous pouvez sauter cette étape si vous souhaitez que la machine à pain commence à fonctionner immédiatement.
10. Appuyez sur le bouton "START/STOP".
11. Une fois le processus terminé, vous entendrez 10 bips sonores. Appuyez sur le bouton START/STOP pendant environ 2 secondes pour arrêter le processus et retirer le pain. Ouvrez le couvercle à l'aide de gants de cuisine, tenez et soulevez la cuve à pain, puis retirez-le de la machine à pain.



**ATTENTION ! LA CUVE À PAIN ET LE PAIN LUI-MÊME PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS ! MANIPULEZ-LES TOUJOURS AVEC PRÉCAUTION.**

12. Laissez refroidir la cuve avant de retirer le pain, puis utilisez la spatule antiadhésive pour détacher délicatement les côtés du pain de la cuve.
13. Retournez la cuve sur une grille ou une surface propre et secouez-la doucement jusqu'à ce que le pain se détache.
14. Laissez le pain refroidir pendant environ 20 minutes avant de le couper. Il est recommandé de couper le pain avec une trancheuse électrique ou un couteau dentelé plutôt qu'avec un couteau à fruits ou un couteau de cuisine. Les tranches de pain peuvent être déformées autrement.
15. Si vous êtes hors de la pièce ou si vous n'avez pas appuyé sur le bouton START/STOP à la fin de l'opération, le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant 1 heure (le cas échéant). Une fois qu'il est chaud, vous entendrez des bips sonores.
16. Si vous n'utilisez pas la machine à pain, débranchez-la de la prise de courant.



**ATTENTION ! AVANT DE COUPER LE PAIN, UTILISEZ LE CROCHET POUR RETIRER LE PÉTRIN AU BAS DU PAIN. LE PAIN EST CHAUD, N'UTILISEZ DONC JAMAIS VOS MAINS POUR RETIRER LE PÉTRIN.**

**REMARQUE :** Si vous ne mangez pas le pain entier, nous vous conseillons de conserver le reste du pain dans un sac en plastique ou un récipient hermétique. Il peut être conservé pendant environ trois jours à température ambiante. Si vous avez besoin de plus de jours de conservation, emballez-le dans un sac en plastique ou un récipient hermétique et placez-le au réfrigérateur. La durée de conservation est de dix jours maximum. Comme le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, le temps de conservation n'est généralement pas plus long que celui du pain acheté au marché.

## INTRODUCTION DES INGRÉDIENTS DU PAIN

### 1. Farine à pain

La farine à pain a une teneur élevée en gluten (elle peut également être appelée farine riche en gluten et contient une quantité élevée de protéines), elle offre une bonne élasticité et peut empêcher le pain de s'affaisser une fois qu'il a levé.

Comme sa teneur en gluten est plus élevée que celle de la farine ordinaire, elle peut être utilisée pour produire des pains de plus grande taille et de meilleure texture. La farine à pain est l'ingrédient le plus important dans la fabrication du pain.

### 2. Farine de blé

Farine ne contenant pas de levure chimique, meilleure pour cuire le pain plus rapidement.

### 3. Farine de blé complet

La farine de blé complet est moulue à partir du grain. Elle contient la peau et le gluten du blé. La farine de blé complet est plus lourde et plus nutritive que la farine ordinaire. Le pain à la farine complète est généralement de petite taille.

De nombreuses recettes combinent généralement la farine de blé complet et la farine à pain pour obtenir les meilleurs résultats.

### 4. Farine de blé noir

La farine de blé noir, également appelée farine de sarrasin, est un type de farine riche en fibres similaire à la farine complète. Pour obtenir un pain de plus grande taille, elle doit être utilisée en combinaison avec une quantité élevée de farine à pain.

### 5. Farine avec levure incorporée

Un type de farine qui contient de la levure chimique, généralement utilisée pour les gâteaux.

### 6. Farine de maïs et farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont moulues à partir de maïs et à partir d'avoine séparément. Ce sont les ingrédients ajoutés pour faire du pain rustique, utilisés pour améliorer la saveur et la texture du pain.

### 7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important pour ajouter du goût et de la couleur au pain. Le sucre aide à nourrir la levure pour obtenir un pain qui lève mieux. Le sucre blanc est largement utilisé. Vous pouvez également ajouter du sucre roux ou du sucre glace pour obtenir quelque chose de spécial.

### 8. Levure

La levure produit du dioxyde de carbone, qui gonfle le pain et le rend moelleux. Cependant, le sucre et les glucides de la farine sont nécessaires pour nourrir la levure et accélérer son processus de reproduction.

1 c. à café de levure sèche active = 3/4 c. à café de levure instantanée

1.5 c. à café de levure sèche active = 1 c. à café de levure instantanée

2 c. à café de levure sèche active = 1,5 c. à café de levure instantanée

La levure doit être conservée au réfrigérateur, car ses champignons meurent à des températures élevées. Vérifiez bien la date de production et la durée de conservation de votre levure avant de l'utiliser. Remettez-la au réfrigérateur le plus rapidement possible après chaque utilisation. Généralement, lorsque le pain ne lève pas, cela est dû à une mauvaise levure.

Le processus décrit ci-dessous vous permet de vérifier si votre levure est fraîche et active.

(1) Versez 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) dans une tasse à mesurer.

(2) Ajoutez 1 c. à café de sucre blanc et remuez, puis saupoudrez 2 c. à café de levure sur l'eau.

(3) Placez le verre doseur dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.

(4) La levure devrait avoir fait des bulles et s'être développée. Si ce n'est pas le cas, c'est que la levure est morte ou inactive.

### 9. Sel

Le sel est nécessaire pour améliorer la saveur du pain et la couleur de la croûte. Cependant, le sel peut aussi empêcher la levure de lever. N'utilisez jamais trop de sel dans une recette, car les recettes sans sel produisent des pains plus gros.

### 10. Œuf

Les œufs peuvent améliorer la texture du pain, le rendre plus nourrissant et plus grand. Assurez-vous que l'œuf est bien incorporé à la pâte.

### 11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse peut rendre le pain plus moelleux et prolonger sa durée de conservation. Veillez à faire fondre le beurre ou à le couper en petits morceaux avant de l'utiliser.

### 12. Levure chimique

La levure chimique est une poudre à lever couramment utilisée pour préparer du pain et des gâteaux afin qu'ils n'aient pas besoin de temps pour lever. Elle adoucit également la texture du pain.

### 13. Bicarbonate de soude

Similaire à la levure chimique. Vous pouvez également l'utiliser avec la levure chimique.

### 14. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel de la panification. D'une manière générale, la température de l'eau doit être maintenue entre 20°C et 25°C. Vous pouvez également utiliser du lait ou une combinaison d'eau et de 2 % de lait en poudre pour rehausser la saveur du pain et améliorer la couleur de la croûte. Certaines recettes peuvent nécessiter l'ajout de jus pour rehausser le goût du pain, comme le jus de pomme, le jus d'orange, le jus de citron, etc.

## MESURE DES INGRÉDIENTS

L'une des étapes importantes pour faire un bon pain est d'utiliser la bonne quantité d'ingrédients. Il est fortement conseillé d'utiliser un verre ou une cuillère à mesurer afin d'obtenir des quantités précises, sinon la qualité du pain pourrait être compromise.

### 1. Mesure des ingrédients liquides

L'eau, le lait frais ou les solutions de lait en poudre doivent être mesurés avec des verres doseurs. Vérifiez le niveau du verre doseur à l'horizontale. Veillez à bien nettoyer le verre doseur lorsque vous mesurez de l'huile ou d'autres ingrédients.

### 2. Mesure des ingrédients secs

Les ingrédients secs doivent être mesurés à l'aide d'une cuillère et placés délicatement dans le verre doseur qui, une fois rempli, doit être nivelé à l'aide d'un couteau. Toute quantité supplémentaire peut affecter l'équilibre de la recette. La cuillère doseuse doit être utilisée pour mesurer de petites quantités d'ingrédients secs. Les mesures doivent être rases, et non pleines, car cette petite différence pourrait perturber l'équilibre critique de la recette.

### 3. Ordre d'ajout des ingrédients

L'ordre dans lequel les ingrédients sont ajoutés doit être respecté. En général, l'ordre est le suivant : ingrédients liquides, œufs, sel, lait en poudre, etc. Lors de l'ajout des ingrédients, la farine ne peut pas être complètement mouillée par le liquide.

La levure ne peut être placée que sur la farine sèche et ne peut pas toucher le sel. Une fois que la farine a été pétrie pendant un certain temps, vous entendrez un bip sonore qui vous invitera à ajouter des fruits au mélange. Si les fruits sont ajoutés trop tôt, leur saveur diminuera après un long temps de mélange. Si vous utilisez la fonction de départ différé, n'ajoutez jamais d'ingrédients périssables, tels que des œufs ou des fruits.

## Resolution de problèmes

Certains problèmes qui surviennent peuvent être résolus par l'utilisateur. Si le problème persiste après avoir essayé les solutions suivantes, veuillez contacter le service client de Prozis.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
De la fumée s'échappe de l'orifice de ventilation	Certains ingrédients peuvent être collés à l'élément chauffant ou il y a de l'huile sur sa surface	Débranchez la machine à pain et nettoyez l'élément chauffant. Veillez à ne pas vous brûler.
La croûte du pain est trop épaisse	Le pain est maintenu trop longtemps au chaud dans la cuve et perd toute son humidité	Retirez le pain de la cuve plus tôt
Le retrait du pain est très difficile	Le pétrin est collé à la cuve à pain	Après avoir sorti le pain, ajoutez de l'eau chaude dans la cuve et plongez le pétrin pendant 10 minutes. Vous pouvez ensuite le sortir et le nettoyer
Les ingrédients n'ont pas été mélangés de façon homogène et le pain n'a pas été correctement cuit	Mauvais programme sélectionné	Sélectionnez le bon programme
	Une fois le processus lancé, le couvercle a été ouvert plusieurs fois et le pain est sec avec une croûte incolore	N'ouvrez pas le couvercle une fois que le pain a levé
L'écran affiche "H:HH" après avoir appuyé sur la touche "START/STOP"	Le pétrin ne tourne pas ou ne remue pas correctement	Vérifiez l'orifice du pétrin. Sortez la cuve à pain et faites fonctionner l'appareil à vide. S'il ne fonctionne toujours pas correctement, veuillez contacter le service client
	La température est trop élevée	Appuyez sur la touche "START/STOP" et débranchez la machine à pain. Sortez la cuve à pain, ouvrez le couvercle et laissez la machine à pain ouverte jusqu'à ce qu'elle refroidisse
Le moteur fonctionne mais la pâte n'est pas remuée	La cuve à pain n'a pas été placée correctement ou il y a trop de pâte dans la cuve	Vérifiez si la cuve à pain est bien placée, si la pâte a été préparée selon la recette et si les ingrédients ont été pesés avec précision
Le pain est trop grand et pousse le couvercle	Il y a trop de levure, de farine ou d'eau, ou la température est trop élevée	Vérifiez les éléments ci-dessus et réduisez les quantités ou baissez la température
Le pain est trop petit ou la pâte n'a pas levé	La cuve à pain n'a pas été placée correctement ou il y a trop de pâte dans la cuve	Vérifiez si la cuve à pain est bien placée, si la pâte a été préparée selon la recette et si les ingrédients ont été pesés avec précision
Il y a trop de pâte et la cuve à pain déborde	Trop de liquide ou de levure	Réduisez la quantité de liquide
Le pain s'affaisse au milieu lors de la cuisson	La farine utilisée ne contient pas de levure, la pâte ne peut donc pas lever	Utilisez de la farine avec levure incorporée ou du bicarbonate de soude
	La température ou le taux de croissance de la levure est trop élevé	La levure a été utilisée à une température inférieure à la température ambiante
	L'excès d'eau rend la pâte trop humide et molle	Ajustez la quantité d'eau
Le pain pèse trop et la pâte est trop dense	Trop de farine ou pas assez d'eau	Réduisez la quantité de farine ou augmentez la quantité d'eau
	Trop d'ingrédients ajoutés (p. ex., des fruits) ou trop de farine complète	Réduisez la quantité d'ingrédients et augmentez la quantité de levure
Le pain est creux au milieu	Trop d'eau ou de levure, ou pas de sel	Réduisez la quantité d'eau ou de levure, et vérifiez la quantité de sel
	La température de l'eau est trop élevée	Vérifiez la température de l'eau

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Poudre sèche collée à la surface du pain	Vous avez ajouté des ingrédients glutineux, tels que du beurre ou des bananes	N'ajoutez pas d'ingrédients glutineux au pain
	L'appareil ne remue pas correctement	Vérifiez la teneur en eau du pain et contrôlez la machine à pain
La croûte est trop épaisse ou la couleur est trop foncée	Des recettes et des ingrédients différents produisent des effets différents. La couleur du pain peut devenir très foncée à cause d'un excès de sucre	Si la couleur est trop foncée, appuyez sur la touche <b>START/STOP</b> pour interrompre le programme 5 à 10 minutes avant l'heure prévue. Avant de sortir le pain, gardez-le à l'intérieur de la cuve à pain pendant environ 20 minutes avec le couvercle fermé
L'écran affiche "LLL" après avoir appuyé sur la touche <b>START/STOP</b> et vous avez entendu 5 bips sonores	La température à l'intérieur de la cuve à pain est trop basse	La machine à pain doit être placée dans un environnement avec une température plus élevée (sauf si le programme <b>BAKE</b> (CUISSON) a été choisi)
Si l'écran affiche " <b>EE0</b> " après avoir appuyé sur le bouton <b>START/STOP</b> vous entendrez des bips. Cela signifie que le capteur de température ne fonctionne pas correctement. Appuyez sur la touche <b>START/STOP</b> pour arrêter le signal sonore	Le capteur de température est en circuit ouvert	Appuyez sur la touche <b>START/STOP</b> pour arrêter le son. Si le message " <b>EE0</b> " sur l'écran LCD clignote toujours, veuillez contacter Prozis
L'écran affiche " <b>EE1</b> "	Le capteur de température est en court-circuit	Veuillez contacter Prozis

## Déclaration de garantie

Tous les produits électriques et électroniques commercialisés par Prozis via [www.prozis.com](http://www.prozis.com) sont couverts par la garantie applicable à l'achat et à la vente de biens de consommation.

### CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

Ce document contient les conditions générales de la garantie de Prozis pour les consommateurs finaux.

Cette garantie s'applique exclusivement aux consommateurs qui achètent le produit à des fins non professionnelles.

### PÉRIODE DE GARANTIE

Prozis garantit que le produit est exempt de défauts de matériel et de production pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat initial par le consommateur et de la livraison respective, ou pendant une période plus longue si elle est légalement établie par la législation nationale applicable.

En cas de réparation, cette période de 2 ans est suspendue pendant la durée de la réparation.

### CONSOMMABLES

La diminution progressive des performances causée par l'utilisation prolongée des composants consommables du produit, tels que les piles/batteries, n'est pas couverte par cette

garantie, sauf si le dysfonctionnement est dû à un défaut de conception, de matériaux ou de production.

### COMMENT FAIRE UNE RÉCLAMATION

En cas de besoin d'exercer les droits qui vous sont concédés par la présente garantie, veuillez communiquer avec le service clients de Prozis via les canaux de communication fournis sur le site de Prozis et suivre les instructions ou recommandations fournies. Les informations de contact et d'assistance technique sont également fournies à la fin de cette garantie.

Toute réclamation relative à cette garantie ne sera valable que sur présentation d'une preuve d'achat par le client d'origine. Cette preuve d'achat peut être l'original de la facture ou du reçu, pourvu qu'elle comprenne des renseignements sur la date d'achat et le nom du modèle du produit.

### RÉPARATIONS SOUS GARANTIE

Toute réparation effectuée dans le cadre de cette garantie ne peut être effectuée par des tiers. Cette garantie ne s'applique pas aux réparations ou aux dommages causés directement par ces réparations, qui ont affecté ou causé les dommages faisant l'objet de la respective réclamation sous garantie.

### EXCLUSIONS

Les situations suivantes ne sont pas couvertes par cette garantie :

1. Toute usure des pièces et composants résultant d'une utilisation normale du produit.
2. Fissures, bosses, éraflures et autres types de dommages superficiels qui n'affectent que l'apparence du produit.
3. Tout dysfonctionnement causé par une utilisation inappropriée du produit non conforme aux instructions du manuel d'utilisation.
4. Utilisation et stockage du produit non conformes aux instructions du manuel d'utilisation.
5. Ouverture du produit par un tiers qui n'est pas autorisé à procéder à sa réparation.
6. Modification ou changement de pièces ou de composants, qu'ils soient internes ou externes.
7. Dommages causés par une fuite de batterie résultant de la rupture de l'un de ses composants ou d'une mauvaise utilisation du produit.
8. Dysfonctionnement ou dommages dus à des raisons qui ne peuvent être imputées à la production ou à la conception du produit.
9. Utilisation du produit dans le contexte d'un business, d'une profession ou d'un commerce.
10. Dysfonctionnement dû à une utilisation non conforme aux normes techniques ou de sécurité en vigueur, ou aux instructions du manuel d'utilisation.

Les services fournis par Prozis afin de réparer ou dépanner tout défaut ou dysfonctionnement résultant de la vérification de l'une des situations exclues susmentionnées seront soumis au paiement de frais de main-d'œuvre, de transport et de composants.

Le client supporte tous les risques de perte et d'endommagement du produit pendant le

transport vers Prozis. Cette garantie sera annulée si le produit retourné est accompagné d'étiquettes ou d'autocollants qui ont été enlevés, endommagés, altérés ou modifiés de quelque façon que ce soit.

### RESPONSABILITÉ LIMITÉE

Prozis ne peut être tenue responsable des dommages indirects ou des pertes dues à l'utilisation du produit.

### QUE FAIRE ?

Pour demander le service de garantie, vous devez d'abord contacter le service clients de Prozis via les canaux de communication fournis sur le site de Prozis, et suivre les instructions et recommandations fournies.

Renvoyer le produit dans son emballage d'origine, y compris tous les accessoires et la documentation, à l'adresse suivante :

PROZIS  
Rua do Cais n° 198  
4830-345 Póvoa de Lanhoso  
Braga - Portugal

### CONTACTS


Prozis est toujours disponible pour des éclaircissements supplémentaires via les canaux de communication du service clients sur [www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support)


Prozis ist eine eingetragene Marke von PROZIS.COM, S.A.

Prozis behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Ankündigung, Anpassungen oder Änderungen am Produkt oder der damit verbundenen Dokumentation vorzunehmen, um die Gebrauchstauglichkeit des Produkts sicherzustellen.

**HINWEIS:** Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung für dieses Produkt finden Sie unter [www.prozis.com/user-manuals](http://www.prozis.com/user-manuals)

## Erklärung der Gesetzeskonformität


 Mittels dieses Dokuments erklärt PROZIS, dass der Prozis Mister Baker - Brotbackautomat vollständig mit allen in der geltenden Rechtsvorschrift festgelegten Standards sowie anderen relevanten Bestimmungen übereinstimmt.

 Um negative Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch gefährliche Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten zu vermeiden, wird vom jeweiligen Endverbraucher erwartet, dass dieser die Bedeutung eines durchgetrichenen Abfallbehälters versteht. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Altgeräte nicht mit unsortiertem Hausmüll, sondern separat und ordnungsgemäß.

 Die Verpackung, die das Gerät vor Transportschäden schützt, ist aus umweltfreundlichen Materialien hergestellt, die in örtlichen Recyclingbehältern entsorgt werden können.

 Die Geräteteile, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, sind lebensmiteltauglich.

## Sicherheitswarnungen

 **GEFAHR!** Dieses Symbol in Kombination mit dem Hinweis **Gefahr** weist auf hohes Risiko hin. Wenn diese Warnung nicht beachtet wird, kann dies zu Verletzung der Gliedmaßen und zu Lebensgefahr führen.

## **GEFAHR FÜR KINDER UND MENSCHEN MIT BEHINDERUNG**

- Die Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug für Kinder. Kinder dürfen nicht damit spielen, da Erstickungsgefahr besteht.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn diese unter Beaufsichtigung stehen oder sie Anweisungen bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die Risiken kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung sollte nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit



einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben zu werden.

- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion oder wenn es in irgendeiner Weise fallen gelassen oder beschädigt wurde.
- Falls der Brotbackautomat Rauch oder ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche absondert, sofort den Netzstecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose ziehen. In solchen Fällen sollte der Brotbackautomat nicht verwendet werden, bis er von autorisiertem Servicepersonal überprüft wurde.
- Atmen Sie niemals den Rauch eines potenziellen Gerätebrands ein. Falls Sie ihn jedoch einatmen sollten, konsultieren Sie einen Arzt. Das Einatmen von Rauch kann gesundheitsschädlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass keine Feuerquelle (z. B. brennende Kerzen) auf oder in der Nähe des Brotbackautomaten platziert wird. Dies stellt eine Brandgefahr dar!
- Entfernen Sie den Stecker immer aus der Steckdose, wenn der Brotbackautomat

nicht in Gebrauch ist. Bewahren Sie den Brotbackautomat nur auf, wenn er vollständig abgekühlt ist. Ansonsten kann dies ein Brandrisiko darstellen!

- Zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, die Stecker oder das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Bedienen Sie den Brotbackautomat nur auf einer trockenen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche.
- Verwenden Sie den Brotbackautomat niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Gardinen oder explosiven und/oder brennbaren Gasen oder Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 50 cm von brennbaren und leicht entzündlichen Materialien auf.
- Lassen Sie den Brotbackautomat nie unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist! Dies stellt eine Brandgefahr dar.
- Die Lüftungsschlitze des Brotbackautomaten sollten niemals abgedeckt werden
- Das Gerät sollte nicht auf oder in der

Nähe eines Gas- oder Elektroherdes, eines heißen Ofens oder anderer Wärmequellen betrieben werden.

- Decken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Tuch oder einem ähnlichen Material ab, sonst können Hitze und Dampf nicht entweichen.
- Stellen Sie das Gerät mindestens 10 cm von Objekten oder Wänden entfernt auf, um eine ausreichende Wärmeableitung zu gewährleisten. Sonst besteht ein Überhitzungs- und Brandrisiko.
- Verwenden Sie den Brotbackautomat niemals, um darin Lebensmittel oder andere Dinge, insbesondere Metallgegenstände, aufzubewahren. Dies kann zu einem Kurzschluss führen und eine Brandgefahr darstellen.
- Verwenden Sie niemals mehr als etwa 700 g Mehl und 6 g Trockenhefe beim Backen, sonst kann der Teig überquellen und ein Feuer verursachen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für Umgebungen wie Person-

alküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, sowie Landhäusern gedacht, und auch nicht für den Gebrauch durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen oder Frühstückspensionen bestimmt.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, ohne die Zutaten ordnungsgemäß in die Brotpfanne gegeben zu haben.
- Bleche oder andere Materialien sollten nicht in die Brotpfanne eingelegt werden, da dies zu Feuer oder einem Kurzschluss führen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass defekte Netzstecker und/oder Kabel so schnell wie möglich durch unseren Kundenservice ausgetauscht werden, um eine Verletzungsgefahr zu vermeiden.



**GEFAHR! WÄHREND DES BETRIEBS KANN DIE OBERFLÄCHE DES GERÄTS SEHR HEISS WERDEN, ES BESTEHT DAHER VERBRENNUNGSGEFAHR.**

- Die Brotpfanne wird heiß.
- Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sich etwas Heißes in der Backpfanne (z.B. Marmelade) befindet.
- Lassen Sie den Brotbackautomat abkühlen und ziehen Sie ihn aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör entfernen oder einsetzen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Brotpfanne entfernen. Der Griff der Brotpfanne wird während des Backvorgangs sehr heiß. Falls nötig, verwenden Sie einen Topflappen oder einen Topfhandschuh, da Sie sich ansonsten verbrennen könnten.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten gezogen wird. Legen Sie das Netzkabel niemals in die Nähe von heißen Oberflächen oder Gegenständen und stellen Sie sicher, dass es keine der heißen Oberflächen des Brotbackautomaten berührt. Die Isolierung des Netzkabels kann beschädigt werden und so einen Stromschlag verursachen.
- Entfernen Sie bei Nichtgebrauch des Geräts, vor dem Hinzufügen oder Entfer-

- nen von Teilen und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.



**VORSICHT!** Dieses Symbol weist auf gefährliche Situationen hin, die zu leichten Verletzungen oder Schäden, Fehlfunktionen und/oder zur Zerstörung des Geräts führen können.

**Um mögliche Schäden oder Verletzungen von Benutzern oder Dritten zu vermeiden, befolgen Sie stets die unten genannten Anweisungen.**

- Bewegen Sie den Brotbackautomat nicht, wenn er mit heißem oder flüssigem Inhalt, wie Marmelade, gefüllt ist. Es besteht Verbrunnungsgefahr.
- Der Brotbackautomat darf nicht beschädigt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Der Brotbackautomat sollte niemals einer direkten Wärmequelle (z. B. Heizungen), direktem Sonnenlicht oder hellem Kunstlicht

ausgesetzt werden.

- Vermeiden Sie den Kontakt mit Spritzwasser, Wassertropfen und korrosiven Flüssigkeiten. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht in der Nähe von Wasser. Der Brotbackautomat darf niemals in Wasser getaucht werden.
- Stellen Sie niemals mit Flüssigkeit gefüllte Gegenstände, wie Vasen oder Getränke auf den Brotbackautomat.
- Stellen Sie sicher, dass der Brotbackautomat keinen übermäßigen Stößen oder Vibrationen ausgesetzt wird. Es dürfen keine Fremdkörper in das Gerät eindringen, denn dies kann den Brotbackautomat beschädigen.
- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, kann ein Backprogramm erst dann gestartet werden, wenn die Brotpfanne eingelegt ist. Den Deckel während des Betriebs geschlossen halten.
- Um Verletzungen zu vermeiden, die Brotpfanne niemals während des Betriebs herausnehmen.
- Den Brotbackautomaten niemals ohne Backblech verwenden, denn dies kann das

Gerät beschädigen.

- Um Verletzungen zu vermeiden, den Brotbackautomat niemals bei geöffnetem Deckel verwenden. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen oder rotierenden Teile des Automaten.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie sie nach der Reinigung mit viel sauberem Wasser ab, um alle Spülmittelrückstände vollständig zu entfernen, da sonst ein Gesundheitsrisiko besteht!
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie alle Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker und nicht am Kabel selbst heraus.
- Stellen Sie weder den Brotbackautomat, noch Möbel oder andere schwere Gegenstände auf das Netzkabel und stellen Sie sicher, dass es nicht verdreht oder gebogen wird.
- Das Netzkabel darf sich niemals verhed-

dern. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern kann und es niemanden behindert.

- Verwenden Sie keine Adapterstecker oder Verlängerungskabel, die nicht den geltenden Sicherheitsstandards entsprechen, und nehmen Sie keine Änderungen am Stromkabel vor! Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.



Dieser Brotbackautomat ist nur für den Einsatz in trockenen Innenräumen geeignet. Er wurde nicht entwickelt, um an Orten mit hohen Temperaturen oder hoher Luftfeuchtigkeit (z. B. Badezimmer) oder übermäßigem Staub zu arbeiten.

## Benutzerhandbuch

### VERPACKUNGSIHALT

- 1x Prozis Mister Baker - Brotbackautomat
- 1x Messbecher
- 1x Messlöffel
- 1x Haken
- 1x Kurzanleitung

### PRODUKTBESCHREIBUNG: (SIEHE SEITE 2, ABB. A)

1. Deckel
2. Deckelauskleidung
3. Sichtfenster
4. Brotpfanne
5. Knethaken
6. Unteres Gehäuse
7. Messbecher
8. Messlöffel
9. Haken
10. Bedienfeld
11. Zeitanzeige
12. Programmanzeige

### Wartung und Reinigung

#### REINIGUNG

Schalten Sie das Produkt aus, ziehen Sie alle Stecker und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen!

**Brotpfanne:** Um die Brotpfanne zu entfernen, halten und heben Sie sie an und nehmen Sie sie dann aus dem Brotbackautomaten. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Pfanne mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Pfanne muss vollständig trocken sein, bevor Sie sie wieder einsetzen können.

**HINWEIS:** Setzen Sie die Brotpfanne in der richtigen Position ein und drücken Sie sie dann nach unten. Wenn Sie Probleme beim Einsetzen der Brotpfanne haben, passen Sie sie leicht an und drücken Sie sie dann nach unten.

**Knethaken:** Wenn der Knethaken schwer zu entfernen ist, verwenden Sie den Haken. Achten Sie darauf, den Knethaken vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch abzuwischen. Sowohl die Brotpfanne als auch der Knethaken sind spülmaschinenfeste Komponenten.

**Gehäuse:** Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche des Geräts beschädigen würden. Tauchen Sie das Gehäuse zum Reinigen niemals in Wasser.

**HINWEIS:** Es wird empfohlen, den Deckel nicht auszubauen, um ihn zu reinigen.

Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Produkt eindringt, um Schäden am Produkt und damit verbundene Reparaturen zu vermeiden.

## LAGERUNG

Bevor Sie den Brotbackautomaten zur Aufbewahrung verpacken, vergewissern Sie sich, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken und der Deckel geschlossen ist.

Lagern Sie das Gerät bei Nichtgebrauch in trockener Umgebung, geschützt vor Staub und direkter Sonneneinstrahlung.

Bewahren Sie Ihr Gerät in der mitgelieferten Originalverpackung auf.

## Anwendung:

### NACH DEM AUFBAU

Sobald der Brotbackautomat an den Strom angeschlossen ist, ertönt ein Signalton und „1 3:00“ erscheint auf der Anzeige. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt nicht konstant. „1“ ist das Standardprogramm. „1200 g“ und „Medium“ sind die Standardeinstellungen.

### START/STOP-TASTE

Um das ausgewählte Programm zu starten, anzuhalten und zu beenden.

Um ein Programm zu starten, drücken Sie einmal die START/STOP-Taste. Es ertönt ein kurzer Signalton, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt und das Programm startet. Sobald ein Programm gestartet wurde, werden alle anderen Tasten außer der START/STOP-Taste deaktiviert.

Um das Programm zu beenden, drücken Sie ca. 2 Sekunden lang die START/STOP-Taste. Es ertönt nun ein langer Signalton, das bedeutet, das Programm wurde beendet.

### MENU-TASTE

Damit können Sie verschiedene Programme einstellen. Jedes Mal, wenn sie gedrückt wird, ertönt ein kurzer Signalton und das Programm ändert sich. Durch kontinuierliches Drücken der Taste werden die 12 Programme abwechselnd auf der LCD-Anzeige angezeigt.

Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die Funktionen der 12 Programme werden im Folgenden erläutert.

#### Programm 1: BASIS

Hauptsächlich für Weiß- und Mischbrot aus Weizen- oder Roggenmehl. Dieses Brot hat eine feste Konsistenz. Sie können seinen Bräunegrad mit der COLOR-Taste anpassen.

#### Programm 2: FRANZÖSISCH

Für leichteres Brot aus feinem Mehl. Französisches Brot erfordert besonderes Timing und Temperaturen, um diese wunderbar knusprige, schön braune Kruste zu erreichen. Es ist nicht für Rezepte geeignet, die Butter, Margarine oder Milch enthalten.

#### Programm 3: VOLLKORN

Vollkornbrot ist ein Hefebrot aus 50% oder mehr Vollkornmehl, anstelle von weißem Mehl. Brot aus Vollkornmehl ist nahrhafter, da das Mehl aus ganzen Körnern (einschließlich Kleie und Keim) gemahlen wird.

Die Verwendung von Vollkornmehl erzeugt eine braune bis dunkelbraune Brotfarbe (wenn nur Vollkornmehl verwendet wird), und das Brot ist schmackhafter und gesünder als Brot aus raffiniertem weißem Mehl.

**Programm 4: SCHNELL** (Laibgröße und Verzögerungszeit werden nicht angewendet)  
Kneten, Aufgehen und Brotbacken in kürzerer Zeit als im Basis-Programm. Bitte beachten Sie, dass Brot, das in diesem Programm gebacken wird, in der Regel kleiner ist und eine festere Textur hat.

#### Programm 5: SÜSS

Dieses Programm ist zum Backen von Brot mit viel Zucker, Fett und Eiweiß, die alle dazu führen, den Bräunegrad des Brotes zu erhöhen. Die längere Aufgehzeit macht das Brot leicht und luftig.

**Programm 6: SUPER SCHNELL** (Verzögerungszeit wird nicht angewendet)  
Kneten, Aufgehen und Brotbacken in kürzester Zeit. Das Brot ist in der Regel kleiner und fester als das aus dem SCHNELL-Programm.

#### Programm 7: GLUTENFREI

Die Zutaten für die Herstellung von glutenfreiem Brot sind einzigartig. Auch wenn es sich dabei noch um „Hefebrot“ Er muss nur einmal aufgehen und die Backzeit wird wegen des hohen Feuchtigkeitsgehalts erhöht. Mischungen sollten zusammen mit anderen Hauptzutaten früh im Programm hinzugefügt werden.

#### Programm 8: TEIG

(Bräunegrad und Laibgröße werden nicht angewendet)  
Kneten und Aufgehen, ohne zu backen. Der Teig kann dann verwendet werden, um Brötchen, Pizza, Dampfbrot, etc. zu backen.

#### Programm 9: MARMELADE

(Farbe, Laibgröße und Verzögerungszeit werden nicht angewendet. Drücken Sie einmal die START/STOP-Taste, um zu starten)  
Dieser Brotbackautomat eignet sich hervorragend zur Herstellung von hausgemachten Marmeladen und Chutneys. Der Knethaken hält die Zutaten während des Prozesses automatisch in Bewegung. So können Sie etwas Wunderbares auf Ihr frisch gebackenes Brot geben!

#### Programm 10: KUCHEN

(Laibgröße wird nicht angewendet)  
Kneten, Aufgehen und Backen, aber unter Verwendung von Natron oder Backpulver.

#### Program 11: SANDWICH

Kneten, Aufgehen und Backen von Brot für Sandwiches. Das Brot ist leicht und strukturiert mit einer dünneren Kruste.

#### Programm 12: BACKEN

(Brotgröße und Verzögerungszeit werden nicht angewendet, aber die Betriebszeit kann durch Drücken der „+“ oder „-“ Tasten eingestellt werden. Wenn Sie einmal die „+“ oder die „-“ Tasten drücken, verlängert oder verkürzt sich die Zeit um 1 Minute. Der eingestellte Zeitbereich beträgt 10-60 Minuten.)

Für zusätzliches Backen von Brot, das zu hell oder noch nicht vollständig durch ist, bietet dieses Programm keine Knet- oder Aufgeh-Funktion.

## FARBE

Mit dieser Taste können Sie den Bräunegrad der Kruste auswählen, also hell, mittel oder dunkelbraun. Diese Taste lässt sich bei einigen Programmen nicht anwenden. Die Details zu jedem einzelnen Programm, werden im obigen Abschnitt „MENU“ beschrieben.

## LAIB/GRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um die Brotgröße auszuwählen: 900 g oder 1200 g. Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, wird das LCD die entsprechende Größe anzeigen. Die gesamte Betriebszeit kann für verschiedene Brotgrößen variieren.

Diese Taste lässt sich bei einigen Programmen nicht anwenden. Die Details zu jedem einzelnen Programm werden im obigen Abschnitt „MENU“ beschrieben.

### VERZÖGERUNGSZEIT („+“ oder „-“)

Wenn Sie nicht möchten, dass das Gerät sofort startet, können Sie mit dieser Taste eine Verzögerungszeit festlegen. Sie müssen entscheiden, wann Ihr Brot fertig sein soll, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ drücken. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms beinhalten muss, d.h. nach Ablauf der Verzögerungszeit haben Sie warmes Brot zum Servieren. Sie müssen zuerst das Programm und den Bräunegrad auswählen und anschließend dann „+“ oder „-“ drücken, um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist jetzt 20:30 Uhr. Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist, was in 10 Stunden und 30 Minuten der Fall wäre. Wählen Sie das Menü, den Bräunegrad und die Brotgröße aus und drücken Sie dann „+“ oder „-“, um die Zeit so einzustellen, dass 10:30 Uhr auf der LCD-Anzeige angezeigt wird. Drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um die Verzögerungs-Funktion zu aktivieren. Der Doppelpunkt beginnt zu blinken und die LCD-Anzeige beginnt die Zeit herunterzuzählen und zeigt die verbleibende Zeit an. Ihr frisches Brot ist um 7:00 Uhr fertig. Wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen möchten, beginnt eine einstündige Aufwärmzeit.

**HINWEIS:** Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie mit leicht verderblichen Zutaten wie Eiern, Milch, Sahne oder Käse arbeiten.

### WARMHALTEN

Das Brot kann nach dem Backen automatisch 1 Stunde lang warmgehalten werden. Wenn Sie das Brot beim Erhitzen herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm durch Drücken der START/STOP-Taste aus.

**HINWEIS:** Die TEIG- und MARMELADE-Programme besitzen keine Warmhaltefunktion.

### SPEICHER

Falls während der Brotherstellung der Strom ausfällt, nimmt die Maschine den Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten wieder auf, auch ohne dass die START/STOP-Taste gedrückt wird. Wenn die Länge des Stromausfalls 10 Minuten überschreitet, können die Einstellungen nicht gespeichert werden, daher müssen die Zutaten in der Brotpfanne wegwerfen werden. Es müssen neue Zutaten in die Brotpfanne gegeben und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn der Strom ausfällt und der Teig jedoch noch nicht mit der Aufgehphase begonnen hat, können Sie die START/STOP-Taste drücken, um das Programm fortzusetzen.

### UMGEBUNG

Der Brotbackautomat kann gut in einem breiten Temperaturbereich arbeiten, aber wenn ein Raum sehr heiß oder sehr kalt ist, kann es zu unterschiedlichen Größen der Brote kommen. Wir empfehlen die Verwendung bei einer Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Dies ist normal und hört bald auf. Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

1. Überprüfen Sie, ob alle Teile des Geräts und des Zubehörs vollständig und unbeschädigt sind.

2. Alle Teile reinigen.
3. Den Brotbackautomat auf den Modus BACKEN stellen und ca. 10 Minuten leer laufen lassen. Dann abkühlen lassen und alle losen Teile erneut reinigen.
4. Alle Teile gründlich trocknen und das Gerät zusammenbauen. Es ist jetzt einsatzbereit.

### BROTBACKAUTOMAT VERWENDEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Oberfläche.
2. Öffnen Sie den Deckel durch Anheben, stellen Sie die Brotpfanne in Position und befestigen Sie den Knethaken an der Antriebswelle. Wir empfehlen, das Loch mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, bevor Sie den Knethaken anbringen, um zu verhindern, dass der Teig am Knethaken kleben bleibt. Dies hilft auch, den Knethaken später leichter vom Brotlaib zu entfernen.
3. Die Zutaten in die Brotpfanne geben. Wasser oder andere flüssige Stoffe sollten in der Regel zuerst hinein gegeben werden, dann erst der Zucker, das Salz und das Mehl. Hefe oder Backpulver immer zuletzt hinzugeben.
4. Machen Sie mit dem Finger ein kleines Loch in das Mehl, geben Sie Hefe in das Loch und stellen Sie sicher, dass es nicht mit der Flüssigkeit oder dem Salz in Kontakt kommt. (HINWEIS: Die maximale Menge an Mehl und Hefe beträgt 700 g bzw. 6 g).
5. Den Deckel vorsichtig schließen und das Netzkabel in eine Steckdose stecken.
6. Drücken Sie die MENU-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
7. Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen (falls anwendbar).
8. Drücken Sie die LOAF-Taste, um die gewünschte Brotgröße auszuwählen (falls anwendbar).
9. Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie die Tasten „+“ oder „-“ drücken. Sie können diesen Schritt überspringen, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort anfängt zu arbeiten.
10. Drücken Sie die START/STOP-Taste.
11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Signaltöne. Drücken Sie die START/STOP-Taste etwa 2 Sekunden lang, um den Vorgang anzuhalten und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel mit Ofenhandschuhen, halten und heben Sie die Brotpfanne an und entfernen Sie sie dann aus dem Brotbackautomat.



**VORSICHT! DIE BROTPFANNE UND DAS BROT SELBST KÖNNEN SEHR HEISS SEIN! DAHER IMMER SORGFÄLTIG BEHADELN.**

12. Lassen Sie die Pfanne abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen und verwenden Sie dann den Antihaft-Spatel, um die Seiten des Brotes vorsichtig von der Pfanne zu lösen.
13. Die Brotpfanne kopfüber auf ein Abkühlgitter stellen oder die Backfläche reinigen und vorsichtig schütteln, bis das Brot herausfällt.
14. Das Brot etwa 20 Minuten abkühlen lassen, bevor es geschnitten wird. Wir empfehlen, das Brot mit einer elektrischen Schneidemaschine oder einem gezackten Messer zu schneiden, statt mit einem Obst- oder einem Küchenmesser. Die Brotscheiben können sonst schief werden.
15. Wenn Sie den Raum verlassen oder am Ende des Backvorgangs nicht die START/STOP-Taste gedrückt haben, wird das Brot automatisch 1 Stunde lang warmgehalten (falls anwendbar). Sobald es warm ist, ertönt ein Signalton.
16. Wenn Sie den Brotbackautomat nicht verwenden, ziehen Sie ihn aus der Steckdose.





## **VORSICHT! BEVOR SIE MIT DEM SCHNEIDEN DES BROTES BEGINNEN, VERWENDEN SIE DEN HAKEN, UM DEN KNETHAKEN AM BODEN DES BROTES ZU ENTFERNEN. DAS BROT IST SEHR HEISS, ALSO NIEMALS DEN KNETHAKEN MIT IHREN HÄNDEN ENTFERNEN.**

**HINWEIS:** Wenn Sie nicht das ganze Brot essen, empfehlen wir, das restliche Brot in einem versiegelten Plastikbeutel oder Behälter aufzubewahren. Es kann für etwa drei Tage bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. Wenn Sie es für einen längeren Zeitraum aufbewahren wollen, verpacken Sie es in einem versiegelten Plastikbeutel oder Behälter und legen es in den Kühlschrank. Dort kann es maximal zehn Tage lang aufbewahrt werden. Da hausgemachtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, kann es in der Regel nicht länger als Marktbrötchen gelagert werden.

### **BROTZUTATENEINFÜHRUNG**

#### **1. Brotmehl**

Brotmehl hat einen hohen Glutengehalt (es kann auch als glutenreiches Mehl bezeichnet werden und enthält eine hohe Proteinmenge), bietet eine gute Elastizität und kann verhindern, dass das Brot zusammenfällt, sobald es aufgegangen ist.

Da sein Glutengehalt höher ist als der von gewöhnlichem Mehl, kann es zur Herstellung von Brot mit größeren Abmessungen und besserer Textur verwendet werden. Brotmehl ist die wichtigste Zutat beim Brotbacken.

#### **2. Weizenmehl**

Mehl ohne Backpulver, besser zum schnelleren Backen von Brot.

#### **3. Vollkornmehl**

Vollkornmehl wird aus Getreide gemahlen. Es enthält Weizenschale und Gluten. Vollkornmehl ist schwerer und nahrhafter als herkömmliches Mehl. Vollkornmehlbrot ist normalerweise klein.

Viele Rezepte kombinieren normalerweise Vollkornmehl und Brotmehl, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

#### **4. Schwarzes Weizenmehl**

Schwarzweizenmehl, auch „Grobmehl“ genannt, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl ähnlich dem Vollkornmehl. Um ein größeres Brotformat zu erhalten, nachdem es aufgegangen ist, muss es in Kombination mit einer großen Menge Brotmehl verwendet werden.

#### **5. Selbstaufgehendes Mehl**

Eine Mehlsorte, die Backpulver enthält und normalerweise für Kuchen verwendet wird.

#### **6. Maismehl und Hafermehl**

Maismehl und Hafermehl werden getrennt aus Mais und Hafer gemahlen. Sie sind die Zutaten, die zur Herstellung von Grobmehl hinzugefügt werden, um den Geschmack und die Textur des Brotes zu verbessern.

#### **7. Zucker**

Zucker ist eine sehr wichtige Zutat, um dem Brot Geschmack und Farbe zu verleihen. Zucker hilft, die Hefe zu nähren, um ein besser aufgehendes Brot herzustellen. Hauptsächlich wird weißer Zucker verwendet. Sie können auch braunen Zucker oder Puderzucker für etwas Besonderes hinzufügen.

#### **8. Hefe**

Hefe produziert Kohlendioxid, das das Brot aufbläht und weicher macht. Zucker und Melkohlendehydrate sind jedoch als Nahrung für einen schnelleren Hefeherstellungprozess notwendig.

1 TL aktive Trockenhefe = 3/4 TL Instanthefer

1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 TL Instanthefer

2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 TL Instanthefer

Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da ihre Hefepilze bei hohen Temperaturen absterben. Überprüfen Sie unbedingt das Produktionsdatum und die Haltbarkeit Ihrer Hefe, bevor Sie sie verwenden. Legen Sie sie nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank. Wenn Brot nicht aufgeht, liegt dies normalerweise an schlechter Hefe.

Mit dem unten beschriebenen Verfahren können Sie überprüfen, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

(1) Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50 °C) in einen Messbecher.

(2) 1 TL weißen Zucker hinzufügen und umrühren, dann 2 TL Hefe über das Wasser streuen.

(3) Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht um.

(4) Die Hefe sollte Blasen geworfen und sich ausgedehnt haben. Wenn nicht, dann ist die Hefe abgestorben oder inaktiv.

#### **9. Salz**

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Krustenfarbe zu verbessern. Allerdings kann Salz auch verhindern, dass Hefe aufgeht. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept, da Rezepte ohne Salz größere Brötchen ergeben.

#### **10. Ei**

Eier können die Textur des Brotes verbessern, es nahrhafter und größer machen. Achten Sie darauf, dass das Ei gut in den Teig eingerührt wird.

#### **11. Fett, Butter und Pflanzenöl**

Fett kann das Brot weicher machen und seine Haltbarkeit verlängern. Stellen Sie sicher, dass Sie Butter schmelzen oder in kleine Stücke schneiden, bevor Sie sie verwenden.

#### **12. Backpulver**

Backpulver ist ein Backtriebmittel, das häufig bei der Herstellung von Brot und Kuchen verwendet wird, damit sie keine Zeit zum Aufgehen benötigen. Es macht auch die Textur des Brotes weicher.

#### **13. Natron**

Ähnlich wie Backpulver. Sie können es auch zusammen mit Backpulver verwenden.

#### **14. Wasser und andere Flüssigkeiten**

Wasser ist eine wesentliche Zutat zum Brotbacken. Generell sollte die Wassertemperatur zwischen 20 °C und 25 °C liegen. Sie können auch Milch oder eine Kombination aus Wasser und 2% Milchpulver verwenden, um den Brotgeschmack und die Farbe der Kruste



zu verbessern. Einige Rezepte erfordern möglicherweise Saft, um den Brotgeschmack zu verbessern, wie z. B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

### ZUTATENDOSIERUNG

Einer der wichtigen Schritte bei der Herstellung von gutem Brot ist die Verwendung der richtigen Menge an Zutaten. Die Verwendung eines Messbechers oder -löffels wird daher dringend empfohlen, damit Sie genaue Mengen erhalten können, da sonst die Qualität des Brotes beeinträchtigt werden kann.

#### 1. Abmessen von flüssigen Zutaten

Wasser, frische Milch oder Milchpulver sollten mit Messbechern gemessen werden. Überprüfen Sie den horizontalen Füllstand des Messbechers. Achten Sie darauf, den Messbecher gründlich zu reinigen, wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen.

#### 2. Abwiegen von trockenen Zutaten

Trockene Zutaten sollten mit einem Löffel gemessen und vorsichtig in den Messbecher gegeben werden. Nach dem Füllen sollte alles was zu viel ist, mit einem Messer abgestrichen werden. Jede zusätzliche Menge kann die Ausgewogenheit des Rezepts beeinflussen. Der Messlöffel sollte beim Abmessen kleiner Mengen von trockenen Zutaten verwendet werden. Bei der Messung sollte der Löffel gestrichen sein, nicht gehäuft, da dieser kleine Unterschied das Rezept aus dem Gleichgewicht bringen kann.

#### 3. Reihenfolge der Hinzugabe

Die Reihenfolge, in der die Zutaten hinzugefügt werden, muss eingehalten werden. Allgemein gilt die Reihenfolge: flüssige Zutaten, Eier, Salz und Milchpulver, etc. Beim Hinzufügen der Zutaten darf das Mehl nicht vollständig von der Flüssigkeit benetzt werden. Die Hefe darf nur auf das trockene Mehl gelegt werden und sie darf nicht mit dem Salz in Kontakt kommen. Sobald das Mehl einige Zeit lang geknetet wurde, ertönt ein Signalton, der Sie auffordert, der Mischung irgendein Obst hinzuzufügen. Wenn Obst zu früh hinzugefügt wird, wird sein Geschmack nach einer langen Mischzeit abnehmen. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion verwenden niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte hinzufügen.

## Fehlerbehebung

Manche eventuell auftretenden Probleme können vom Benutzer behoben werden. Falls das Problem nach Anwendung der folgenden Lösungsvorschläge weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den Prozis Kundenservice.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Rauch kommt aus dem Lüftungsloch	Einige Zutaten können am Heizelement haften bleiben oder es ist Öl an der Oberfläche	Stecken Sie den Brotbackautomaten aus und reinigen Sie das Heizelement. Achten Sie darauf, dass Sie sich dabei nicht verbrennen.
Untere Brotkruste ist zu dick	Das Brot wird zu lange in der Pfanne warm gehalten und verliert seine gesamte Feuchtigkeit	Das Brot früher aus der Pfanne nehmen
Das Entfernen des Brotes ist sehr schwierig	Kneithaken klebt an der Backpfanne fest	Nachdem Sie das Brot herausgenommen haben, fügen Sie heißes Wasser in die Pfanne und tauchen Sie den Kneithaken für 10 Minuten ein. Sie können den Kneithaken dann herausnehmen und reinigen

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Zutaten wurden nicht gleichmäßig verrührt und das Brot wurde nicht richtig gebacken	Falsches Programm ausgewählt	Wählen Sie das richtige Programm
	Nachdem der Vorgang gestartet wurde, wurde der Deckel mehrmals geöffnet und das Brot ist trocken mit einer farblosen Kruste	Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Brot aufgegangen ist
	Kneithaken dreht oder rührt nicht richtig	Überprüfen Sie die Kneithakenöffnung. Nehmen Sie die Backpfanne heraus und betreiben Sie das Gerät im leeren Zustand. Wenn es immer noch nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
Der Bildschirm zeigt „HHH“ an, nachdem Sie die Taste <b>START/STOP</b> gedrückt haben	Die Temperatur ist zu hoch	Drücken Sie die Taste <b>START/STOP</b> und trennen Sie den Brotbackautomaten vom Stromnetz. Nehmen Sie die Brotpfanne heraus, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Brotbackautomaten geöffnet, bis er abgekühlt ist
Der Motor läuft, aber der Teig wird nicht gerührt	Die Backpfanne wurde nicht richtig eingesetzt oder es ist zu viel Teig in der Pfanne	Überprüfen Sie, ob die Backpfanne richtig platziert ist und ob der Teig nach Rezept zubereitet und die Zutaten genau abgewogen wurden
Das Brot ist zu groß und drückt den Deckel auf	Es wurde zu viel Hefe, Mehl oder Wasser hinzugefügt oder die Temperatur ist zu hoch	Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren und reduzieren Sie die Mengen oder senken Sie die Temperatur
Das Brot ist zu klein oder der Teig ist nicht aufgegangen	Die Brotbackpfanne wurde nicht richtig eingesetzt oder es ist zu viel Teig in der Backpfanne	Überprüfen Sie, ob die Backpfanne richtig platziert ist und ob der Teig nach Rezept zubereitet und die Zutaten genau abgewogen wurden
Zu viel Teig und die Backpfanne läuft über	Zu viel Flüssigkeit oder Hefe	Flüssigkeitsmenge reduzieren
Brot fällt beim Backen in der Mitte zusammen	Das verwendete Mehl enthält keine Hefe, sodass der Teig nicht aufgehen kann	Selbstaufgehendes Mehl oder Natron verwenden
	Hefewachstumsrate oder Hefetemperatur zu hoch	Hefe wurde unterhalb der Raumtemperatur verwendet
	Zu viel Wasser macht den Teig klebrig und weich	Wassermenge anpassen
Brot wiegt zu viel und der Teig ist zu dicht	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Mehlmenge reduzieren oder Wassermenge erhöhen
	Zu viele Zutaten hinzugefügt (z. B. Obst) oder zu viel Vollkornmehl	Zutatenmenge reduzieren und Hefemenge erhöhen
Das Brot ist in der Mitte hohl	Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz	Verringern Sie die Wasser- oder Hefemenge und überprüfen Sie die Salzmenge
	Die Wassertemperatur ist zu hoch	Wassertemperatur prüfen
An der Oberfläche des Brotes haftendes trockenes Pulver	Sie haben klebrige Zutaten wie Butter oder Bananen hinzugefügt	Fügen Sie dem Brot keine klebrigen Zutaten hinzu
	Das Gerät rührt nicht richtig	Überprüfen Sie den Wassergehalt des Brotes und überprüfen Sie den Brotbackautomaten
Die Kruste ist zu dick oder die Farbe ist zu dunkel	Unterschiedliche Rezepte und Zutaten erzeugen unterschiedliche Wirkungen. Backfarbe kann durch zu viel Zucker sehr dunkel werden	Wenn die Farbe zu dunkel ist, drücken Sie die Taste <b>START/STOP</b> um das Programm 5-10 Minuten vor der vorgesehenen Zeit zu unterbrechen. Lassen Sie das Brot vor dem Herausnehmen ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel in der Backform stehen
Das Display zeigt „LLL“ an, nachdem Sie die Taste <b>START/STOP</b> gedrückt haben und Sie 5 Pieptöne gehört haben	Die Temperatur in der Backform ist zu niedrig	Der Brotbackautomat muss in einer Umgebung mit höherer Temperatur aufgestellt werden (außer wenn das Programm <b>BAKEN</b> gewählt wurde)

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Wenn das Display „EE1“ anzeigt, nachdem Sie die Taste <b>START/STOP</b> gedrückt haben, hören Sie einen Piepton. Dies bedeutet, dass der Temperatursensor nicht richtig funktioniert. Drücken Sie die Taste <b>START/STOP</b> , um den Ton zu stoppen	Der Temperatursensor funktioniert nicht	Drücken Sie die Taste <b>START/STOP</b> , um den Ton zu stoppen. Wenn die Meldung „EE0“ im LCD-Display immer noch blinkt, kontaktieren Sie bitte Prozis
Das Display zeigt „EE1“	Der Temperatursensor hat einen Kurzschluss	Bitte kontaktieren Sie Prozis

## Gewährleistungsbestimmung

Alle elektrischen und elektronischen Produkte, die von Prozis via [www.prozis.com](http://www.prozis.com) vermarktet werden, fallen unter die Gewährleistung, die auf Verbrauchergeschäfte Anwendung findet.

### ALLGEMEINES

Dieses Dokument enthält die Bedingungen der Gewährleistung von Prozis für Endkunden.

Diese Gewährleistung gilt ausschließlich für Kunden, die Produkte für nichtgewerbliche Zwecke kaufen.

### LAUFZEIT DER GEWÄHRLEISTUNG

Prozis garantiert, dass ein Produkt 2 Jahre lang keine Material- und Herstellungsmängel vorweist. Die Laufzeit beginnt ab dem Kaufdatum des Kunden und die jeweilige Zustellung, kann aber auch länger gelten, falls dies gesetzlich durch das anwendbare nationale Recht festgelegt wurde.

Im Fall, dass eine Reparatur nötig ist, wird die 2-Jahre-Laufzeit während der Reparaturzeit suspendiert.

### VERBRAUCHSMATERIALIEN

Eine allmähliche Leistungsabnahme als Resultat eines längeren Gebrauchs der Verbrauchsmaterialien des Produktes, wie beispielsweise Akkus, wird nicht durch die Gewährleistung abgedeckt, es sei denn, die Fehlfunktion wurde durch einen Fehler in der Konstruktion, der Materialien oder der Herstellung verursacht.

### WIE WERDEN ANSPRÜCHE GELTEND GEMACHT

Wenn es nötig ist, die durch diese Gewährleistung erteilten Rechte wahrzunehmen, kontaktieren Sie bitte den Prozis Kundenservice durch die auf der Prozis-Webseite zur Verfügung stehenden Kommunikationskanäle und folgen Sie den dort stehenden Anweisungen oder Empfehlungen. Kontaktinformationen und Informationen zum technischen Support stehen ebenfalls am Ende dieser Gewährleistung.

Jegliche Ansprüche, die bezüglich dieser Gewährleistung geltend gemacht werden, werden erst gültig, wenn der Kaufbeleg durch den ursprünglichen Kunden präsentiert wird. Dieser Kaufbeweis kann die originale Rechnung oder Quittung sein, solange es die Informationen bezüglich des Kaufdatums und des Namens des Produktmodells enthält.

### GEWÄHRLEISTUNGSREPARATUREN

Jegliche Reparaturen, die im Rahmen dieser Gewährleistung getätigt wurden, können nicht durch Dritte gemacht werden. Von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen sind Reparaturen oder Schäden, die Resultat aus solchen Reparaturen durch Dritte und durch Dritte beeinflusst oder verursacht wurden.

### AUSNAHMEN

Folgende Situationen werden von jeglicher Gewährleistung ausgeschlossen:

1. Jegliche Verschleißerscheinungen von Teilen und Bestandteilen, die durch die normale Produktverwendung entstehen.
2. Risse, Dellen, Kratzer und andere Arten von Oberflächenschäden, die nur das Aussehen des Produktes beeinträchtigen.
3. Jegliche Fehlfunktion, die durch die unsachgemäße Produktverwendung, d.h. die den Anweisungen der Bedienungsanleitung nicht entspricht, entsteht.
4. Wenn die Verwendung und Aufbewahrung des Produktes nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entspricht.
5. Die Öffnung des Produkts durch eine dritte Partei, die nicht autorisiert ist, diese Reparatur zu tätigen.
6. Das Bearbeiten oder Ändern von Teilen oder Komponenten, seien sie von Innen oder von Außen.
7. Durch auslaufende Batterieflüssigkeit verursachte Schäden, die wiederum durch materielle Schäden an den Komponenten oder durch den Missbrauch des Produktes entstanden sind.
8. Eine Fehlfunktion oder ein Schaden, der nicht auf die Herstellung oder das Design des Produktes zurückgeführt werden kann.
9. Die Verwendung des Produktes im Rahmen einer Geschäftstätigkeit, einer Beschäftigung oder eines Handels.
10. Eine Fehlfunktion aus Gründen, die nicht den geltenden technischen Normen oder Sicherheitsnormen, oder nicht den Anweisungen der Bedienungsanleitung entsprechen.

Treten diese oben genannten Situationen ein, fallen für die durch Prozis gebotenen Dienste zum Reparieren von Defekten oder Fehlfunktionen, und die Kosten für die Reparaturarbeiten, den Transport und Ersatzteile werden dem Kunden in Rechnung gestellt.

Der Kunde trägt alle Risiken für den Verlust und die Schädigung des Produktes im Laufe des Transportes zu Prozis. Der Gewährleistungsanspruch erlischt, falls das Produkt mit Etiketten oder Aufklebern abgegeben wird, die entfernt, geschädigt, geändert oder auf sonstige Weise modifiziert wurden.

**BESCHRÄNKTE HAFTUNG**

Prozis kann nicht für die indirekte Schädigung oder den Verlust durch die Verwendung des Produktes verantwortlich gemacht werden.

**WAS MUSS GEMACHT WERDEN?**

Um die Gewährleistungsansprüche gelten zu machen, sollten Sie zuerst den Prozis Kundenservice, durch die auf der Webseite von Prozis zur Verfügung stehenden Kommunikationskanäle, kontaktieren und allen zur Verfügung stehenden Anweisungen und Empfehlungen folgen.

Senden Sie das Produkt in der Originalverpackung, inklusive dem ganzen Zubehör und den Unterlagen, an die folgende Adresse zurück:

PROZIS  
Rua do Cais n° 198  
4830-345 Póvoa de Lanhoso  
Braga - Portugal

**KONTAKTE**


Der Prozis-Kundenservice steht Ihnen jederzeit für weitere Erläuterungen durch die auf der Webseite stehenden Kommunikationskanäle [www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support) zur Verfügung.

Prozis è un marchio registrato di proprietà di PROZIS.COM, S.A.

Prozis si riserva il diritto di adattare o modificare, in qualsiasi momento e senza alcun preavviso, il prodotto o qualsiasi documentazione ad esso associata, per poterne assicurare l'idoneità all'uso.

**NOTA:** La versione più recente del manuale d'istruzioni di questo prodotto è disponibile sul sito [www.prozis.com/user-manuals](http://www.prozis.com/user-manuals)

**Dichiarazione di conformità legale**

 Per mezzo di questo documento, PROZIS dichiara che il prodotto Mister Baker Prozis - Macchina per il pane - è pienamente conforme a tutte le norme specificate dalla legislazione in vigore, così come a tutte le clausole rilevanti.



Per evitare qualsivoglia impatto sull'ambiente o sulla salute umana dovuto a sostanze pericolose presenti in dispositivi elettrici o elettronici, gli utenti finali di tali dispositivi sono tenuti a comprendere il significato del simbolo che consiste in un contenitore per rifiuti barrato. Non gettare rifiuti di dispositivi elettrici o elettronici insieme alla spazzatura domestica indifferenziata. Smaltire separatamente ed adeguatamente.



La confezione che protegge il dispositivo dagli eventuali danni provocati dal trasporto è fatta di materiali non inquinanti completamente riciclabili.



Le parti del dispositivo che entrano a contatto con il cibo sono adatte ai prodotti alimentari.

**Avvertenze di sicurezza**

**PERICOLO!** Questo simbolo, quando seguito dalla nota **Pericolo**, indica un rischio elevato. Il mancato rispetto di questa avvertenza può comportare lesioni fisiche gravi o persino mortali.



**PERICOLO PER BAMBINI E PERSONE CON DISABILITÀ**

- Il materiale dell'imbballaggio non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con il materiale dell'imbballaggio a causa dell'esistenza del rischio di soffocamento.
- Questo prodotto può essere usato da bambini maggiori di 8 anni e da persone con disabilità di natura fisica, sensoriale o mentale o senza un'adeguata esperienza e conoscenza, se sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro del prodotto e ne comprendono i possibili rischi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata di bambini.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione della presa di corrente sia compatibile con quella indicata sulla targhetta dati del dispositivo.
- Questo dispositivo non deve essere utilizzato con timer esterni o tramite sistemi

- separati di controllo remoto.
- Non utilizzare dispositivi che abbiano un cavo o una spina danneggiati, dopo un malfunzionamento o che siano stati fatti cadere o siano danneggiati in qualsiasi modo.
- In caso di fumo o suoni o odori anomali, scollegare immediatamente la spina del dispositivo dalla presa di corrente. Se ciò dovesse succedere, non utilizzare il dispositivo fino a che non è stato controllato da personale di servizio autorizzato.
- Non inalare il fumo di un potenziale incendio causato da un dispositivo. Tuttavia, se ciò dovesse succedere, consultare un medico. Inalare del fumo può essere dannoso.
- Assicurarsi che nessuna fiamma libera (es., candele accese) sia posizionata sopra o vicino al dispositivo. Ciò comporterebbe un rischio di incendio!
- Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso. Riporre il dispositivo solo quando si è raffreddato completamente. In caso contrario, ciò comporterebbe un rischio di incendio!

- Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o l'involucro in acqua o altri liquidi. Utilizzare il dispositivo esclusivamente su una superficie asciutta, piana e resistente al calore.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di materiali infiammabili, come tende, panni o gas o liquidi esplosivi e/o infiammabili.
- Tenere il dispositivo lontano almeno 50 cm da materiali infiammabili e combustibili.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito mentre è in funzione! Ciò comporterebbe un rischio di incendio.
- Le aperture di ventilazione del dispositivo non devono essere coperte.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato sopra o vicino a fornelli elettrici o a gas, ad un forno caldo o ad altre fonti di calore.
- Non coprire il dispositivo con un panno o altri materiali simili o il calore ed il vapore non riuscirebbero ad uscire.
- Tenere il dispositivo lontano almeno 10 cm da oggetti e dal muro per assicurare una sufficiente dissipazione del calore. In

caso contrario, esiste il rischio di surriscaldamento ed incendio.

- Non utilizzare il dispositivo per riporre cibo o altre cose, specialmente oggetti di metallo. Ciò potrebbe causare un cortocircuito e comporterebbe un rischio di incendio.
- Non utilizzare mai più di 700 g di farina e 6 g di lievito secco o l'impasto potrebbe fuoriuscire e causare un incendio.
- Questo dispositivo è destinato al solo uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti come cucine per lo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, da clienti di hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali o bed and breakfast o simili.
- Non accendere il dispositivo senza aver adeguatamente posizionato gli ingredienti nella vaschetta per il pane.
- Non inserire lastre metalliche o altri materiali dentro alla vaschetta per il pane, dato che ciò potrebbe portare a incendi o cortocircuiti.
- Disporre la sostituzione di spine e/o cavi di alimentazione difettosi non appena possibile tramite il nostro servizio di assistenza clienti al

fine di evitare il rischio di lesioni.



**PERICOLO! DURANTE L'USO, LA SUPERFICIE DEL DISPOSITIVO PUÒ DIVENTARE MOLTO CALDA. ESISTE IL RISCHIO DI USTIONI.**

- La vaschetta per il pane diventa calda.
- Non spostare o trasportare il dispositivo mentre la vaschetta per il pane contiene qualcosa di caldo (es., marmellata).
- Far raffreddare il dispositivo e scollegarlo dalla presa di corrente prima di rimuovere o inserire accessori.
- Fare attenzione a rimuovere la vaschetta per il pane. L'impugnatura della vaschetta diventa molto calda durante il processo di cottura. Se necessario, utilizzare delle pinzette o dei guanti da forno. Esiste il rischio di ustioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia posizionato su spigoli vivi. Non posizionare il cavo di alimentazione nelle vicinanze di superfici o oggetti caldi ed assicurarsi che esso non entri a contatto

con una qualsiasi delle superfici calde del dispositivo. La guaina isolante del cavo di alimentazione potrebbe danneggiarsi, costituendo un rischio di scossa elettrica.

- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente mentre non è in uso, prima di aggiungere o rimuovere parti e prima della pulizia.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quello per il quale è destinato.



**ATTENZIONE!** Questo simbolo evidenzia situazioni di pericolo che potrebbero portare a lesioni lievi o moderate, danni, malfunzionamento e/o distruzione del dispositivo.

**Per evitare danni o lesioni agli utenti o ad altre persone, assicurarsi di rispettare i seguenti requisiti.**

- Non spostare il dispositivo quando esso racchiude contenuti liquidi o caldi, come marmellata. Esiste il rischio di ustioni.
- Al fine di evitare rischi, il dispositivo non deve essere danneggiato.

- Il dispositivo non deve essere esposto ad alcuna fonte di calore diretta (es., riscaldamento), alla luce diretta del sole o a luci artificiali intense.
- Evitare il contatto con gocce o schizzi d'acqua e liquidi corrosivi. Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di acqua. Il dispositivo non deve essere mai immerso.
- Non posizionare oggetti pieni di liquidi, come vasi o bevande, sopra al dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo non venga esposto ad eccessivi urti o vibrazioni. Non permettere che oggetti estranei penetrino nel dispositivo. In caso contrario, il dispositivo potrebbe danneggiarsi.
- È possibile iniziare un programma di preparazione esclusivamente quando la vaschetta per il pane è già stata posizionata. Durante il funzionamento, tenere chiuso il coperchio.
- Al fine di evitare lesioni, non rimuovere la vaschetta per il pane durante l'uso.
- Non utilizzare il dispositivo senza la vaschetta per il pane o esso potrebbe danneggiarsi.

- Al fine di evitare lesioni, non mettere in funzionamento il dispositivo con il coperchio aperto. Non toccare nessuna delle parti mobili o rotanti del dispositivo durante il funzionamento.
- Pulire tutte le parti che entrano a contatto con il cibo con del detergente delicato. Dopo la pulizia, sciacquare tali parti con abbondante acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detergente. Esiste un rischio per la salute!
- Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, pulire tutte le superfici che entrano a contatto con il cibo.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente tirando sempre dalla stessa spina e mai dal cavo.
- Non posizionare il dispositivo, mobilia o altri oggetti pesanti sul cavo di alimentazione ed assicurarsi che esso non si pieghi.
- Non permettere che il cavo di alimentazione si aggrovigli. Posizionare il cavo in modo tale da assicurarsi che nessuno possa inciamparci e che esso non possa causare

ostruzioni.

- Non utilizzare adattatori o prolunghes che non siano conformi agli standard di sicurezza applicabili e non modificare il cavo di alimentazione! Se il cavo dovesse essere danneggiato, esso deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo rappresentante del servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato, al fine di evitare rischi per la sicurezza.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal fabbricante può portare a lesioni.



Questo dispositivo è adatto esclusivamente ad essere utilizzato in spazi interni asciutti. Non è concepito per essere utilizzato in luoghi con alte temperature o alti livelli di umidità (es., bagni) o con eccessiva polvere.

## Manuale dell'utente

### CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1x Mister Baker Prozis - Macchina per il pane
- 1x Bicchiere Dosatore
- 1x Cucchiaino Dosatore
- 1x Gancio

- 1x Guida Rapida

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: (VEDERE PAGINA 2, FIGURA A)

1. Coperchio superiore
2. Guarnizione del coperchio
3. Finestrella
4. Vaschetta per il pane
5. Impastatrice singola
6. Involucro inferiore
7. Bicchiere dosatore
8. Cucchiaino dosatore
9. Gancio
10. Pannello di controllo
11. Schermo del tempo
12. Schermo del programma

### Pulizia e manutenzione

#### PULIZIA

Prima della pulizia, spegnere il prodotto, rimuovere tutte le prese ed attendere che si raffreddi!

**Vaschetta per il pane:** Tenere e sollevare la vaschetta per il pane e rimuoverla dal dispositivo. Strofinare la parte esterna e quella interna della vaschetta con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, dato che potrebbero rovinare il rivestimento antiaderente. Prima di poter essere riposizionata nel dispositivo, asciugare completamente la vaschetta.

**NOTA:** Inserire la vaschetta per il pane nella posizione corretta e premere verso il basso. In caso di difficoltà nell'inserirla, smuoverla leggermente e premere verso il basso.

**Impastatrice:** In caso di difficoltà nel rimuovere l'impastatrice, utilizzare il gancio. Assicurarsi di strofinare con attenzione l'impastatrice con un panno di cotone umido. Sia la vaschetta per il pane che l'impastatrice sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.

**Involucro:** Strofinare delicatamente la superficie esterna dell'involucro con un panno bagnato. Non utilizzare detergenti abrasivi, dato che potrebbero rovinare la superficie del dispositivo.

**NOTA:** Si raccomanda di non smontare il coperchio per la pulizia.

Assicurarsi che non entri umidità all'interno del prodotto durante la pulizia, in modo tale da evitare danni e relative riparazioni.

#### CONSERVAZIONE

Prima di riporre il dispositivo, assicurarsi che si sia raffreddato completamente, che sia pulito ed asciutto e che il coperchio sia chiuso.

Quando non si utilizza il dispositivo, conservarlo in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere e dalla luce diretta del sole.



Conservare il dispositivo nella custodia originale fornita.

### Istruzioni per l'uso:

#### PRIMA DI COMINCIARE

Non appena il dispositivo viene collegato alla presa di corrente, si udirà un segnale acustico e, sullo schermo, apparirà il messaggio "1 3:00". I due punti tra il "3" e lo "00" non lampeggeranno costantemente. "1" è il programma predefinito. "1200 g" e "Medium" sono le impostazioni predefinite.

#### PULSANTE START/STOP

Per iniziare, mettere in pausa o terminare il programma selezionato.

Per iniziare un programma, premere una volta il pulsante START/STOP. Si udirà un breve segnale acustico, i due punti sullo schermo del tempo inizieranno a lampeggiare ed il programma inizierà. Una volta iniziato il programma, tutti i pulsanti, ad esclusione del pulsante START/STOP, saranno disattivati.

Per fermare il programma, premere il pulsante START/STOP per circa 2 secondi. Si udirà un lungo segnale acustico, ad indicare che il programma è stato terminato.

#### PULSANTE MENU

Si può utilizzare per impostare diversi programmi. Ogni volta che viene premuto, si udirà un breve segnale acustico ed il programma cambierà. Premendo in continuazione il pulsante, i 12 programmi disponibili si alterneranno sullo schermo LCD. Selezionare il programma desiderato. Le funzioni dei 12 programmi sono illustrate di seguito.

##### Programma 1: BASE

Principalmente per pane bianco o misto di farina di frumento o segale. Pane di consistenza densa. È possibile regolare la doratura utilizzando il pulsante COLOR.

##### Programma 2: FRANCESE

Per pane più leggero fatto di farina fina. Il pane francese richiede tempistiche e temperature particolari per poter ottenere quella crosta croccante e dorata. Programma non adatto a ricette che richiedano burro, margarina o latte.

##### Programma 3: INTEGRALE

Il pane integrale è un pane lievitato fatto del 50% o più di farina di frumento integrale, invece che di farina bianca. Il pane fatto di farina di frumento integrale è più nutriente poiché la farina viene macinata utilizzando i chicchi di grano interi (inclusendo la crusca ed il germe). Utilizzare farina di frumento integrale produrrà un pane dal colore marrone scuro (quando si utilizza solamente farina di frumento integrale), più saporito e sano rispetto al pane fatto con farina bianca raffinata.

##### Programma 4: RAPIDO (dimensioni del filone e tempo di inizio differito non applicabili)

Impasta, lievita e cuoce il pane in meno tempo rispetto al programma base. Notare che il pane preparato con questo programma è generalmente più piccolo e con una consistenza più densa.

##### Programma 5: DOLCE

Per preparare pane con grandi quantità di zuccheri, grassi e proteine, che tendono ad aumentare la doratura del pane. A causa del più lungo tempo di lievitazione, il pane sarà leggero e poco denso.

##### Programma 6: ULTRA RAPIDO (tempo di inizio differito non applicabile)

Impasta, lievita e cuoce il pane in un breve lasso di tempo. Il pane preparato con questo

programma è generalmente più piccolo e grezzo rispetto a quello preparato con il programma RAPIDO.

##### Programma 7: SENZA GLUTINE

Gli ingredienti per preparare del pane senza glutine sono unici. Nonostante sia comunque "pane lievitato", l'impasto è generalmente più umido e più simile ad una pastella. È importante non mescolare o impastare troppo l'impasto senza glutine.

Ha bisogno di un solo ciclo di lievitazione ed il tempo di cottura è maggiore a causa dell'elevata percentuale di umidità. L'impasto, oltre agli ingredienti di base, deve essere aggiunto all'inizio del programma.

##### Programma 8: IMPASTO (colore e dimensione del filone non applicabili)

Impasta e lievita senza cuocere, per poter utilizzare l'impasto per preparare panini, pizza, pane al vapore, ecc.

##### Programma 9: MARMELLATA (colore, dimensioni del filone e tempo di inizio differito non applicabili)

Premere una volta il pulsante START/STOP per iniziare. Questo dispositivo è ottimo per preparare marmellate e chutney fatti in casa. La spatola mescola continuamente gli ingredienti durante il processo di preparazione. È possibile preparare qualcosa di meraviglioso da aggiungere al pane fresco!

##### Programma 10: TORTE (dimensione del filone non applicabile)

Impasta, lievita e cuoce, ma utilizzando bicarbonato di sodio o lievito in polvere.

##### Programma 11: PANINI

Impasta, lievita e cuoce pane adatto a panini, leggero e strutturato con una crosta più fina.

##### Programma 12: COTTURA (dimensione del filone e tempo di inizio differito non applicabili, ma il tempo di cottura può essere regolato utilizzando i pulsanti "+" e "-"). Premendo i pulsanti "+" e "-" una volta, farà aumentare o diminuire il tempo di cottura di 1 minuto. Il tempo di cottura può variare tra i 10 ed i 60 minuti)

Per una cottura extra di pane che sia troppo leggero o non ancora cotto. Questo programma non prevede impasto o lievitazione.

#### PULSANTE COLOR

Con questo pulsante è possibile selezionare una doratura della crosta leggera, media o scura. Questa selezione non è applicabile ad alcuni programmi. I dettagli fanno riferimento al programma corrispondente descritto nella sezione "MENU" di cui sopra.

#### PULSANTE LOAF

Premere questo pulsante per selezionare la dimensione del filone: 900 g o 1200 g. Una volta selezionata la scelta, lo schermo LCD mostrerà la dimensione selezionata. Il tempo totale di preparazione può variare a seconda della dimensione del filone. Questa selezione non è applicabile ad alcuni programmi. I dettagli fanno riferimento al programma corrispondente descritto nella sezione "MENU" di cui sopra.

#### TEMPO DI INIZIO DIFFERITO ("+" o "-")

Se non si desidera che il dispositivo inizi immediatamente la preparazione, è possibile utilizzare questa funzione per impostare un tempo di inizio differito.

È necessario decidere quando si desidera che il pane sia pronto premendo i pulsanti "+" e "-". Notare che il tempo di inizio differito deve includere il tempo di cottura del programma.

Ciò significa che, alla fine del tempo di inizio differito impostato, il pane sarà caldo e pronto per essere servito. È necessario impostare prima il programma ed il livello di doratura, per poi premere i pulsanti "+" o "-" per aumentare o diminuire il tempo di inizio differito con incrementi di 10 minuti. Il tempo di inizio differito massimo è di 13 ore.

Esempio, sono le 20:30. Si desidera che il pane sia pronto al mattino successivo alle 7:00, il che vuol dire 10 ore e 30 minuti da adesso. Selezionare il programma, il livello di doratura e la dimensione del filone, dopodiché, premere i pulsanti "+" o "-" per aggiungere tempo di cottura fino a che lo schermo LCD non mostri "10:30". Dopodiché, premere il pulsante START/STOP per attivare il programma differito. I due punti inizieranno a lampeggiare e lo schermo LCD inizierà il conto alla rovescia. Alle 7:00, si avrà del pane appena fatto. Se non si desidera tirare fuori il pane subito, inizierà un tempo di riscaldamento di 1 ora.

**NOTA:** Non utilizzare questa funzione con ingredienti facilmente deperibili come uova, latte, panna o formaggio.

#### TENERE IN CALDO

Il pane può essere tenuto in caldo automaticamente per un'ora dopo che la preparazione è finita. Se si desidera tirare fuori il pane durante questo periodo, terminare il programma premendo il pulsante START/STOP.

**NOTA:** Questa funzione non è disponibile con i programmi IMPASTO e MARPELLATA.

#### MEMORIA

Se dovesse esserci un'interruzione di corrente durante il processo di preparazione, il dispositivo riprenderà automaticamente il processo entro 10 minuti, senza bisogno di premere il pulsante START/STOP.

Se la durata dell'interruzione di corrente dovesse superare i 10 minuti, la memoria del programma non potrà essere salvata e gli ingredienti nel dispositivo dovranno essere scartati. Dovranno essere aggiunti nuovi ingredienti ed iniziare nuovamente il programma.

Tuttavia, se l'impasto non dovesse essere ancora entrato nella fase della lievitazione al momento dell'interruzione di corrente, è possibile premere il pulsante START/STOP per riprendere il programma.

#### AMBIENTE

Il dispositivo può funzionare bene in un'ampia gamma di temperature, ma potrebbe verificarsi una differenza nella dimensione del filone tra una stanza molto calda ed una molto fredda. Si raccomanda di tenere una temperatura dell'ambiente tra i 15°C ed i 34°C.

#### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Quando viene acceso la prima volta, il dispositivo potrebbe emettere un po' di fumo ed un odore caratteristico. Questo è perfettamente normale e finirà presto. Assicurarsi che la stanza abbia un'adeguata ventilazione.

1. Verificare la completezza e l'integrità di tutte le parti e gli accessori.
2. Pulire tutte le parti.
3. Impostare ed avviare il programma COTTURA con il dispositivo vuoto per circa 10 minuti. Dopodiché, lasciar raffreddare e pulire nuovamente tutte le parti mobili.
4. Asciugare scrupolosamente tutte le parti e montare il dispositivo. Dopodiché, sarà pronto per essere utilizzato.

#### UTILIZZO DELLA MACCHINA PER IL PANE\*

1. Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
2. Sollevare il coperchio, posizionare la vaschetta per il pane ed attaccare l'impastatrice sull'albero motore. Si raccomanda di riempire il foro con margarina resistente al calore

prima di attaccare l'impastatrice, al fine di evitare che l'impasto ci resti attaccato. Questo aiuta, inoltre, a rimuovere più facilmente il filone dall'impastatrice.

3. Posizionare gli ingredienti nella vaschetta per il pane. Eventuale acqua o sostanze liquide devono essere solitamente introdotte prima, dopodiché zucchero, sale e farina e, infine, l'ultimo ingrediente deve essere il lievito.
4. Fare un piccolo foro nella farina con il dito, aggiungerci il lievito ed assicurarsi che esso non entri a contatto con il liquido o con il sale. (NOTA: Le quantità massime di farina e di lievito sono rispettivamente 700 g e 6 g).
5. Chiudere il coperchio con attenzione e collegare il cavo di alimentazione ad una presa di corrente.
6. Premere il pulsante MENU fino a che non si è selezionato il programma desiderato.
7. Premere il pulsante COLOR per selezionare la doratura desiderata (quando applicabile).
8. Premere il pulsante LOAF per selezionare la dimensione desiderata (quando applicabile).
9. Impostare il tempo di inizio differito utilizzando i pulsanti "+" o "-". È possibile saltare questo passaggio se si desidera che il dispositivo inizi subito la preparazione.
10. Premere il pulsante "START/STOP".
11. Una volta completato il processo, si udiranno 10 segnali acustici. Premere il pulsante START/STOP per circa 2 secondi per fermare il processo e rimuovere il pane. Aprire il coperchio utilizzando guanti da forno, tenere e sollevare la vaschetta per il pane e rimuoverla dal dispositivo.



**ATTENZIONE! LA VASCHETTA PER IL PANE E LO STESSO PANE POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDI! MANEGGIARE CON CURA.**

12. Far raffreddare la vaschetta prima di rimuovere il pane, dopodiché, utilizzare una spatola antiaderente per staccare delicatamente i lati del filone dalla vaschetta.
13. Girare al contrario la vaschetta su una griglia o su una superficie pulita ed agitare delicatamente fino a che il pane non si stacca.
14. Far raffreddare il pane per circa 20 minuti prima di tagliarlo. Si raccomanda di tagliare il pane con un'affettatrice o con un coltello seghettato piuttosto che con un coltello da frutta o da cucina o le fette di pane potrebbero sfaldarsi.
15. Se non si è presenti per premere il pulsante START/STOP alla fine del programma, il pane verrà tenuto automaticamente in caldo per 1 ora (quando applicabile). Una volta caldo, si udiranno dei segnali acustici.
16. Quando non si utilizza il dispositivo, scollegarlo dalla presa di corrente.



**ATTENZIONE! PRIMA DI TAGLIARE IL PANE, UTILIZZARE IL GANCIO PER RIMUOVERE L'IMPASTATRICE DALLA PARTE INFERIORE DEL FILONE. IL PANE SARÀ CALDO, PERCIÒ, NON RIMUOVERE L'IMPASTATRICE CON LE MANI.**

**NOTE:** Se non si dovesse consumare l'intero filone, si raccomanda di conservare gli avanzi in una busta o un contenitore di plastica sigillati. Si può conservare per circa 3 giorni a temperatura ambiente. Se si dovesse aver bisogno di conservare il pane per più tempo, metterlo in una busta o un contenitore di plastica sigillati e conservare in frigorifero. Il tempo massimo di conservazione è di 10 giorni. Dato che il pane fatto in casa non contiene conservanti, il tempo di conservazione è solitamente inferiore a quello del pane acquistato in un supermercato.

## PRESENTAZIONE DEGLI INGREDIENTI PER IL PANE

### 1. Farina per pane

La farina per pane ha un elevato contenuto di glutine (è anche chiamata "farina ad alto contenuto di glutine" e contiene inoltre un'elevata quantità di proteine), offre un buon livello di elasticità e può impedire che il pane si sgonfi una volta lievitato. Dato che il suo contenuto di glutine è maggiore di quello della farina comune, può essere utilizzata per produrre filoni di pane più grandi e con una consistenza migliore. La farina per pane è l'ingrediente più importante per la preparazione del pane.

### 2. Farina semplice

Una farina che non contiene lievito, migliore per preparare il pane più velocemente.

### 3. Farina integrale

La farina integrale è ottenuta dal chicco di grano. Contiene la buccia ed il glutine del grano. La farina integrale è più pesante e nutriente rispetto alla farina comune. La farina integrale è comunemente più fina.

Molte ricette uniscono farina integrale e farina per pane per ottenere risultati migliori.

### 4. Farina di grano nero

La farina di grano nero è una farina ricca di fibre simile alla farina integrale. Per ottenere un filone più grande dopo la lievitazione, deve essere utilizzata in combinazione con grandi quantità di farina per pane.

### 5. Farina autolievitante

Un tipo di farina contenente lievito in polvere, comunemente utilizzato per la preparazione di torte.

### 6. Farina di mais e farina d'avena

La farina di mais e la farina d'avena vengono prodotte rispettivamente dal mais e dall'avena. Vengono entrambe utilizzate per migliorare il sapore e la consistenza del pane.

### 7. Zucchero

Lo zucchero è un ingrediente molto importante per aggiungere sapore e colore al pane. Lo zucchero aiuta a nutrire il lievito per una migliore fermentazione del pane. Lo zucchero bianco è comunemente quello più utilizzato, ma è possibile utilizzare anche lo zucchero bruno o lo zucchero in polvere.

### 8. Lievito

Il lievito produce anidride carbonica, che espande il pane e lo rende più morbido. Tuttavia, i carboidrati dello zucchero e della farina sono un nutrimento necessario per un processo di riproduzione del lievito.

1 cucchiaino di lievito secco attivo = 3/4 di cucchiaino di lievito istantaneo

1,5 cucchiaini di lievito secco attivo = 1 cucchiaino di lievito istantaneo

2 cucchiaini di lievito secco attivo = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo

Il lievito deve essere conservato in frigorifero, dato che i funghi che lo compongono muoiono se esposti a temperature elevate. Prima di utilizzare il lievito, assicurarsi di verificare la data di produzione e quella di scadenza. Rimetterlo in frigo il prima possibile dopo ogni utilizzo. Di solito, se il pane non si gonfia è a causa di un lievito cattivo.

Il seguente processo permette di verificare se il lievito è fresco ed attivo.

(1) Versare 1/2 tazza di acqua calda (45-50°C) in un recipiente graduato.

(2) Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero bianco e mescolare. Dopodiché, aggiungere 2 cucchiaini di lievito all'acqua.

(3) Mettere il recipiente in un luogo caldo per circa 10 minuti. Non mescolare.

(4) Se il lievito forma delle bolle e si è espanso, vuol dire che è vivo e attivo.

### 9. Sale

Il sale è necessario per migliorare il sapore del pane ed il colore della crosta. Tuttavia, il sale può anche impedire al lievito di fermentare. Non utilizzare eccessive quantità di sale in una ricetta, poiché ricette con meno sale producono del pane più grande.

### 10. Uova

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, rendendolo più nutriente e voluminoso. Assicurarsi che le uova siano ben mescolate nell'impasto.

### 11. Grasso, burro ed olio vegetale

Il grasso può rendere il pane più morbido ed estenderne la durata di conservazione. Assicurarsi di sciogliere il burro o di tagliarlo in pezzi piccoli prima di utilizzarlo.

### 12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere è un agente lievitante comunemente utilizzato nella preparazione di pane e torte, in modo da ottenere una lievitazione rapida. Inoltre, rende più morbida la consistenza del pane.

### 13. Bicarbonato di sodio

Simile al lievito in polvere ed è possibile utilizzarlo insieme ad esso.

### 14. Acqua ed altri liquidi

L'acqua è un ingrediente essenziale nella preparazione del pane. In genere, la temperatura dell'acqua dovrebbe rimanere tra i 20°C ed i 25°C. È possibile anche utilizzare il latte in combinazione con l'acqua, oltre ad un 2% di latte in polvere per aumentare il sapore del pane e migliorarne il colore della crosta. Alcune ricette possono prevedere l'utilizzo di succo di frutta, come succo di mela, arancia o limone, con lo scopo di migliorare il sapore del pane.

## MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Una delle fasi più importanti per preparare del buon pane è utilizzare la giusta quantità di ogni ingrediente. Si raccomanda fortemente di utilizzare il bicchiere o il cucchiaino dosatori per ottenere quantità precise. In caso contrario, la qualità del pane potrebbe risentirne.

### 1. Misurazione degli ingredienti liquidi

L'acqua, il latte fresco o quello in polvere devono essere misurati con un bicchiere dosatore. Controllare il livello dentro al dosatore in orizzontale. Assicurarsi di pulire scrupolosamente il dosatore dopo aver misurato olio da cucina o altri ingredienti.

### 2. Misurazione degli ingredienti secchi

Gli ingredienti secchi dovrebbero essere misurati con un cucchiaino per poi essere messi delicatamente nel bicchiere dosatore che, una volta pieno, deve essere livellato con un coltello. Ogni quantità in eccesso potrebbe influire sull'equilibrio della ricetta. Il cucchiaino dosatore deve essere usato per misurare piccole quantità di ingredienti secchi. Il misurino deve essere livellato, non colmo, dato che anche una piccola quantità può influire sull'equilibrio fondamentale della ricetta.

### 3. Sequenza di aggiunta degli ingredienti

La sequenza con la quale vengono aggiunti gli ingredienti deve essere rispettata. Generalmente, la sequenza è: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere, ecc. Quando

si aggiungono gli ingredienti, la farina non può essere completamente inumidita dagli ingredienti liquidi. Il lievito deve essere aggiunto esclusivamente in cima alla farina secca e non può toccare il sale. Una volta che la farina è stata impastata per un po', si udirà un segnale acustico, ad avvisare che è possibile aggiungere eventuale frutta all'impasto. Se essa dovesse essere aggiunta troppo presto, il suo sapore diminuirebbe. Se si dovesse utilizzare la funzione di inizio differito, non aggiungere ingredienti deperibili come uova o frutta.

## Risoluzione dei problemi

Alcuni problemi che dovessero emergere possono essere risolti dall'utente. Se il problema dovesse persistere dopo aver provato le seguenti soluzioni, si prega di contattare il servizio clienti Prozis.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Sta uscendo del fumo dalle aperture di ventilazione	Alcuni ingredienti potrebbero essere rimasti attaccati all'elemento riscaldante oppure c'è dell'olio sulla superficie	Scolleghare il dispositivo e pulire l'elemento riscaldante. Assicurarsi di fare attenzione a non scottarsi nel processo
La crosta inferiore del pane è troppo spessa	Il pane è stato tenuto in caldo nella vaschetta troppo a lungo, perdendo tutta l'umidità	Rimuovere prima il pane dalla vaschetta
Rimuovere il pane risulta difficile	L'impastatrice è bloccata nella vaschetta per il pane	Dopo aver rimosso il pane, aggiungere dell'acqua calda alla vaschetta, immergendo l'impastatrice per 10 minuti. Dopodiché, sarà possibile tirarla fuori e pulirla
Gli ingredienti non sono stati mescolati in modo omogeneo ed il pane non è stato preparato bene	Selezione del programma errato	Selezionare il programma giusto
	Una volta iniziato il processo, il coperchio è stato aperto diverse volte ed il pane è secco e la crosta non è colorita	Non aprire il coperchio una volta che il pane ha iniziato a lievitare
	L'impastatrice non ruota o impasta correttamente	Controllare il foro dell'impastatrice. Tirare fuori la vaschetta per il pane e mettere in funzione il dispositivo vuoto. Se continua a non funzionare correttamente, contattare il servizio di assistenza clienti
Sullo schermo appare il messaggio "H:HH" dopo avere premuto il pulsante "START/STOP"	La temperatura è troppo elevata	Premere il pulsante "START/STOP" e scollegare il dispositivo dalla presa di corrente. Aprire il coperchio, tirare fuori la vaschetta per il pane e tenere aperto il dispositivo fino a che non si raffredda
Il motore è in funzione ma l'impasto non viene mescolato	La vaschetta per il pane non è stata posizionata correttamente oppure c'è un'eccessiva quantità di impasto nella vaschetta	Verificare che la vaschetta per il pane sia stata posizionata correttamente e che l'impasto sia stato preparato seguendo la ricetta e che gli ingredienti siano stati misurati con precisione
Il pane è troppo grande ed apre il coperchio	La temperatura è troppo alta oppure sono stati aggiunti troppo lievito, farina o acqua	Verificare i punti anteriori e ridurre le quantità o abbassare la temperatura
Il pane è troppo piccolo o l'impasto non ha lievitato	La vaschetta per il pane non è stata posizionata correttamente oppure c'è un'eccessiva quantità di impasto nella vaschetta	Verificare che la vaschetta per il pane sia stata posizionata correttamente e che l'impasto sia stato preparato seguendo la ricetta e che gli ingredienti siano stati misurati con precisione
La quantità di impasto è eccessiva e la vaschetta per il pane è stracolma	Troppo liquido o troppo lievito	Ridurre la quantità di liquido o di lievito

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Il pane si affloscia al centro durante la cottura	La farina utilizzata non contiene lievito, perciò, l'impasto non si gonfia	Utilizzare farina autolievitante o bicarbonato di sodio
	Il tasso di crescita o la temperatura del lievito sono troppo elevati	È stato usato del lievito ad una temperatura inferiore alla temperatura ambiente
	Un'eccessiva quantità di acqua sta rendendo il pane troppo umido e morbido	Regolare la quantità di acqua
Il pane pesa troppo e l'impasto è troppo denso	Troppa farina o troppo poca acqua	Ridurre la quantità di farina o aumentare la quantità di acqua
	Troppi ingredienti aggiunti (es., frutta) o troppa farina integrale	Ridurre la quantità di ingredienti ed aumentare la quantità di lievito
Il pane è vuoto al centro	Troppa acqua o lievito o mancanza di sale	Ridurre la quantità di acqua o di lievito e verificare la quantità di sale
	La temperatura dell'acqua è troppo alta	Controllare la temperatura dell'acqua
Polvere secca attaccata alla superficie del pane	Hai aggiunto ingredienti glutinosi, come burro o banane	Non aggiungere ingredienti glutinosi al pane
	Il dispositivo non impasta correttamente	Verificare il contenuto di acqua del pane e controllare il dispositivo
La crosta è troppo spessa o troppo scura	Differenti ricette e ingredienti producono effetti diversi. Il colore del pane può diventare molto scuro a causa di eccessive quantità di zucchero	Se il colore è troppo scuro, premere il pulsante <b>START/STOP</b> per interrompere il programma 5-10 minuti prima del tempo previsto. Prima di tirare fuori il pane, lasciarlo nella vaschetta per circa 20 minuti con il coperchio chiuso
Lo schermo mostra il messaggio "LLL" dopo aver premuto il pulsante <b>START/STOP</b> e si sono sentiti 5 segnali acustici	La temperatura nella vaschetta del pane è troppo bassa	Il dispositivo deve essere posizionato in un ambiente con una temperatura più elevata (eccetto nel caso del programma <b>COTTURA</b> )
Se lo schermo mostra il messaggio "EE0" dopo aver premuto il pulsante <b>START/STOP</b> , si sentiranno dei segnali acustici, ad indicare che il sensore della temperatura non sta funzionando correttamente. Premere il pulsante <b>START/STOP</b> per interrompere il suono	Il sensore della temperatura è in circuito aperto	Premere il pulsante <b>START/STOP</b> per interrompere il suono. Se il messaggio lampeggiante "EE0" continua ad essere presente sullo schermo LCD, contattare Prozis
Lo schermo mostra il messaggio "EE1"	Il sensore della temperatura è in corto circuito	Contattare Prozis

## Dichiarazione di garanzia

Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche vendute da Prozis sul sito [www.prozis.com](http://www.prozis.com) sono coperte da garanzia applicabile agli acquisti e alle vendite di beni di consumo.

### CONSIDERAZIONI GENERALI

Questo documento contiene i termini e le condizioni della garanzia di Prozis per il consumatore finale.

Questa garanzia è valida esclusivamente per il consumatore che acquista prodotti per un uso non professionale.

### PERIODO DI GARANZIA

Prozis garantisce che le apparecchiature rimangano senza difetti, del materiale e del prodotto stesso, per un periodo di 2 anni a partire dalla data iniziale dell'acquisto da parte del consumatore e della relativa consegna, o per un tempo maggiore, se legalmente stabilito dalla normativa nazionale applicabile.

In caso di riparazione, il periodo di 2 anni è sospeso durante il tempo richiesto dalla riparazione.

### **BENI DI CONSUMO**

La graduale diminuzione delle prestazioni, causata dall'uso prolungato delle componenti deteriorabili, come le batterie, non è coperta da questa garanzia, a meno che il malfunzionamento non sia causato da un difetto di design, materiale o produzione.

### **COME EFFETTUARE UN RECLAMO**

In caso esista il motivo per esercitare il diritto concesso al consumatore da questa garanzia, preghiamo di contattare l'Assistenza Clienti di Prozis attraverso i canali presenti sul sito di Prozis e di seguire le istruzioni e i consigli riportati. I contatti e le informazioni per l'assistenza tecnica si trovano anche alla fine di questa garanzia.

Qualsiasi reclamo effettuato in relazione a questa garanzia sarà valido solo su presentazione di una prova di acquisto da parte del cliente originale. Questa prova può essere la fattura o ricevuta originale, premesso che presenti le informazioni relative alla data dell'acquisto e al nome del modello del prodotto.

### **RIPARAZIONI IN GARANZIA**

Qualsiasi riparazione nell'ambito della presente garanzia non può essere effettuata da terzi. Questa garanzia non si applica a nessun tipo di riparazione o danno causato direttamente da tali riparazioni, che abbiano avuto un impatto o abbiano causato i danni che costituiscono l'oggetto del corrispondente reclamo di garanzia.

### **ECCEZIONI**

Le situazioni seguenti non sono coperte dalla presente garanzia:

1. Qualsiasi usura a parti e componenti che risulti dal normale utilizzo del dispositivo.
2. Crepe, ammaccature, graffi, e altri tipi di danni superficiali che riguardano solo l'aspetto del prodotto.
3. Qualsiasi malfunzionamento causato da utilizzo inappropriato che non rispetta le istruzioni del manuale d'uso.
4. Utilizzo e conservazione del prodotto che non rispetta le istruzioni del manuale d'uso.
5. Apertura del prodotto da terzi non autorizzati a procedere alla riparazione.
6. Alterazione o modifica di parti o componenti, sia interne che esterne.
7. Danni causati da perdite della batteria, provocate da un guasto di una sua qualsiasi componente, oppure da uso improprio del prodotto.
8. Malfunzionamenti o danni causati da situazioni non ascrivibili alla produzione o all'ideazione dell'apparecchiatura.
9. Uso del prodotto in contesti aziendali, professionali o commerciali.

10. Malfunzionamento causato da utilizzo che non rispetta la normativa tecnica e di sicurezza in vigore.

I servizi forniti da Prozis con il fine di riparare o aggiustare qualsiasi tipo di difetto o malfunzionamento derivante da una delle situazioni eccezionali sopracitate, saranno soggetti al pagamento di manodopera, trasporto e costi della componente.

Il cliente deve supportare tutti i rischi di perdita e danno al prodotto durante il trasporto verso la Prozis. Questa garanzia è nulla se l'apparecchiatura restituita non riporta correttamente l'etichetta o l'adesivo, perché rimossi, danneggiati, manomessi o modificati in qualsiasi modo.

### **RESPONSABILITÀ LIMITATA**

Prozis non può ritenersi responsabile per danni o perdita indiretti, dovuti all'uso del prodotto.

### **COSA FARE?**

Al fine di richiedere un servizio di garanzia, il cliente dovrà contattare prima di tutto l'Assistenza Clienti di Prozis attraverso i canali presenti sul sito di Prozis e seguire le istruzioni e i consigli riportati.

Restituire il prodotto all'interno della scatola originale, inclusi tutti gli accessori e i documenti presenti al suo interno, all'indirizzo seguente:

PROZIS  
Rua do Cais n° 198  
4830-345 Póvoa de Lanhoso  
Braga - Portugal

### **CONTATTI**


Prozis è sempre disponibile per ulteriori chiarimenti. Contatta l'Assistenza Clienti all'indirizzo: [www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support)


Prozis es una marca registrada de PROZIS.COM, S.A.


Prozis se reserva el derecho de ajustar o modificar el producto o la documentación asociada en cualquier momento y sin previo aviso a fin de garantizar la idoneidad para su uso.


**NOTA:** La versión más reciente del manual de usuario de este producto está disponible para consulta en [www.prozis.com/user-manuals](http://www.prozis.com/user-manuals)

## Conformidad legal


 Mediante el presente documento, PROZIS declara que la Panificadora - Mister Baker de Prozis cumple con todos los requisitos especificados en la legislación vigente, así como en otras disposiciones pertinentes.

 A fin de evitar cualquier impacto sobre el medio ambiente o la salud humana debido a sustancias peligrosas presentes en dispositivos eléctricos y electrónicos, los usuarios finales de dichos dispositivos deben comprender el significado del símbolo que consiste en un contenedor de basura tachado con una X. No deseche aparatos eléctricos y electrónicos con la basura doméstica. Deposítelos en el contenedor de reciclaje correspondiente.

 El embalaje que protege el dispositivo contra daños durante el transporte se ha fabricado con materiales no contaminantes y se puede desechar en los contenedores de reciclaje convencionales.

 Las partes del producto que entran en contacto con alimentos son aptas para uso alimentario.

## Advertencias de seguridad

 **¡PELIGRO!** Este símbolo, acompañado de la advertencia **Peligro**, indica un riesgo elevado. Ignorar este aviso puede provocar lesiones o incluso la muerte.

 **PELIGRO PARA NIÑOS Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD**

- Los materiales de embalaje no son juguetes. Los niños no deben jugar con los materiales de embalaje debido al riesgo de asfixia.
- Este producto es apto para niños a partir de 8 años y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan la experiencia o el conocimiento suficientes, siempre y cuando estén supervisadas o guiadas para usar el producto con seguridad y entiendan los riesgos que implica.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este producto.
- La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Antes de usar este electrodoméstico, compruebe si el voltaje corresponde a la especificación indicada en la placa de características.
- No utilice este aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.
- No utilice este aparato si su cable o enchufe están dañados, si tiene alguna avería,

- si parece estar dañado o si se ha caído.
- Desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la red eléctrica si nota la presencia de humo o cualquier ruido u olor inusual. En este caso, no debe volver a utilizar la panificadora hasta que la haya revisado el servicio técnico autorizado.
  - Si el producto se incendiara, evite inhalar el humo. Sin embargo, si no puede evitarlo, busque ayuda médica. La inhalación de humo puede ser perjudicial para la salud.
  - Asegúrese de que no se coloquen fuentes de fuego, como velas encendidas, sobre ni cerca de la panificadora. ¡Podría provocar un incendio!
  - Retire siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no esté utilizando la panificadora. Guárdela solo cuando se haya enfriado totalmente. ¡Podría provocar un incendio!
  - No sumerja el cable, el enchufe o la estructura principal en agua u otros líquidos para evitar el riesgo de descarga eléctrica. Utilice este electrodoméstico sobre superficies secas, planas y resistentes al calor.

- Nunca utilice la panificadora cerca de materiales inflamables como cortinas, o gases o líquidos explosivos y/o inflamables.
- Mantenga el aparato a una distancia mínima de 50 cm de materiales inflamables y combustibles.
- ¡Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento! Podría producirse un incendio.
- Nunca cubra los orificios de ventilación de la panificadora.
- El aparato no debe utilizarse sobre o cerca de cocinas de gas o eléctricas, hornos calientes u otras fuentes de calor.
- Nunca cubra la panificadora con un paño o cualquier material similar, ya que el calor y el vapor no pueden escapar.
- Mantenga el dispositivo a una distancia mínima de 10 cm de cualquier objeto o pared para garantizar una adecuada disipación de calor. Podría provocarse sobrecalentamiento y un incendio.
- Nunca utilice la panificadora para almacenar alimentos u objetos, especialmente

objetos metálicos. Podría provocar cortocircuitos y un incendio.

- Nunca utilice más de aproximadamente 700 g de harina y 6 g de levadura seca, de lo contrario la masa podría desbordarse y provocar un incendio.
- Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para uso doméstico y no debe utilizarse en entornos como cocinas de establecimientos comerciales, oficinas y otros entornos laborales, granjas, hoteles, moteles y otros entornos residenciales, hostales o pensiones.
- Nunca encienda el aparato sin haber colocado previamente los ingredientes dentro del molde para pan.
- No introduzca utensilios metálicos u otros objetos en el molde para pan, ya que podría provocar un incendio o un cortocircuito.
- Si el enchufe y/o el cable de alimentación están dañados, estos deben ser reemplazados por nuestro Servicio de Atención al Cliente lo antes posible a fin de evitar riesgos de lesiones.




**¡PELIGRO! LA SUPERFICIE DEL APARATO PUEDE ESTAR MUY CALIENTE DURANTE EL USO. EXISTE PELIGRO DE QUEMADURAS.**

- El molde para pan estará caliente.
- No mueva ni transporte el aparato si el molde contiene ingredientes calientes, como mermelada.
- Deje que la panificadora se enfríe y desenchúfela antes de quitar o insertar cualquier accesorio.
- Tenga cuidado al retirar el molde para pan, ya que su asa se calienta mucho durante el proceso de cocción. Si es necesario, utilice manoplas o guantes de cocina. Existe peligro de quemaduras.
- Asegúrese de no colocar el cable de alimentación sobre bordes afilados. Nunca lo coloque cerca de superficies u objetos calientes y asegúrese de que no toque ninguna de las superficies calientes de la panificadora. El aislamiento del cable de alimentación podría resultar dañado. Existe peligro de descarga eléctrica.



- Desenchúfelo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- No utilice este producto para otro fin distinto al indicado en este manual.

 **¡ATENCIÓN!** Este símbolo identifica situaciones peligrosas que pueden provocar lesiones leves o de gravedad media, daños, avería y/o destrucción del aparato.

**Para evitar posibles daños o lesiones a los usuarios u otras personas, asegúrese de cumplir con los requisitos descritos a continuación.**

- No mueva la panificadora cuando contenga ingredientes líquidos o calientes, como mermelada. Existe peligro de quemaduras.
- A fin de evitar cualquier situación de peligro, la panificadora no debe presentar daños.
- Nunca exponga la panificadora a ninguna fuente de calor directa (como radiadores), luz solar directa o fuentes de luz artificial brillante.

- Mantenga el producto alejado de goteos o salpicaduras de agua y líquidos corrosivos. No lo utilice cerca del agua. Nunca lo sumerja en ningún líquido.
- No coloque recipientes que contengan líquidos, como jarrones o bebidas, sobre la panificadora.
- No la exponga a golpes ni vibraciones fuertes. No introduzca objetos extraños en la misma a fin de evitar daños.
- Para evitar dañar el producto, no inicie ningún programa sin haber introducido previamente el molde para pan. Mantenga la tapa cerrada durante el funcionamiento.
- A fin de evitar lesiones, nunca retire el molde para pan durante el funcionamiento.
- Nunca utilice la panificadora sin el molde para pan, ya que esta podría resultar dañada.
- A fin de evitar lesiones, nunca ponga la panificadora en marcha con la tapa abierta. No toque las piezas en movimiento o giratorias de la panificadora mientras esté funcionando.
- Limpie todas las piezas que entren en contacto con alimentos con un detergente

suave. Después de la limpieza, enjuáguelas con abundante agua limpia para eliminar cualquier residuo de detergente. ¡Puede suponer un riesgo para la salud!

- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie todas las superficies que entren en contacto con alimentos.
- No tire del cable de alimentación para desenchufarlo. Desconecte el enchufe.
- No coloque la panificadora, ni muebles u objetos pesados sobre el cable de alimentación y asegúrese de que no esté doblado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede. Colóquelo de tal manera que nadie pueda tropezarse con él y que no cause obstrucciones.
- ¡No utilice adaptadores de enchufes o cables de extensión que no cumplan con las normas de seguridad vigentes ni realice ningún cambio en el cable de alimentación! Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o el servicio técnico autorizado por el mismo, o bien por personal cualificado, a

fin de evitar situaciones de peligro.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar lesiones.



Esta panificadora solo es apta para instalaciones de interior secas. No se ha diseñado para utilizarse en condiciones de temperatura o humedad elevadas (como cuartos de baño) o en ambientes con mucho polvo.

---

## Manual de usuario

### CONTENIDO DE LA CAJA

- 1x Panificadora - Mister Baker de Prozis
- 1x Vaso Medidor
- 1x Cuchara Medidora
- 1x Gancho
- 1x Guía rápida

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (VÉASE PÁGINA 2, IMAGEN A)

1. Tapa
2. Parte interior de la tapa
3. Ventana de visualización
4. Molde para pan
5. Pala amasadora
6. Cubierta exterior
7. Vaso medidor
8. Cuchara medidora
9. Gancho
10. Panel de control
11. Pantalla de tiempo
12. Pantalla de programa

## Mantenimiento y limpieza

### LIMPIEZA

¡Apague el producto, desconecte todos los cables y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo!

**Molde para pan:** para retirar el molde para pan, sujételo, levántelo y luego retírelo de la panificadora. Limpie su interior y exterior con un paño húmedo. No utilice utensilios afilados o abrasivos a fin de proteger el revestimiento antiadherente.

El molde debe estar completamente seco antes de volver a colocarlo.

**NOTA:** coloque el molde para pan en la posición correcta y presiónelo hacia abajo. Si no encaja bien, ajústelo ligeramente y luego presiónelo hacia abajo.

**Pala amasadora:** si resulta difícil retirar la pala amasadora, use el gancho. Limpie la pala amasadora con cuidado con un paño de algodón húmedo. Tanto el molde para pan como la pala amasadora son aptos para lavavajillas.

**Carcasa:** limpie suavemente la carcasa con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos, ya que podría dañar la superficie del aparato. Nunca sumerja la carcasa en agua para limpiarla.

**NOTA:** se recomienda no desmontar la tapa para limpiarla.

Para evitar daños y reparaciones relacionadas con estos, asegúrese de que no entre humedad en el producto mientras lo limpia.

### ALMACENAMIENTO

Antes de guardar la panificadora, asegúrese de que se haya enfriado por completo, que esté limpia y seca y que la tapa esté cerrada.

Cuando no utilice el producto, guárdelo en un ambiente seco, protegido del polvo y de la luz solar directa.

Guarde el producto en el embalaje original suministrado.

### Utilización:

#### DESPUÉS DE LA PUESTA EN MARCHA

Tras enchufar la panificadora a la toma de corriente, esta emitirá un aviso sonoro y la pantalla mostrará «1 3:00». Los dos puntos entre el «3» y el «00» no parpadearán constantemente. El «1» se refiere al programa predeterminado. «1200 g» y «Medium» (Medio) es la configuración predeterminada.

#### BOTÓN START/STOP (INICIAR/DETENER)

Para iniciar, poner en pausa y detener el programa seleccionado.

Para iniciar un programa, pulse una vez el botón START/STOP. Sonará un pitido corto y los dos puntos de la hora empezarán a parpadear, indicando el inicio del programa. Una vez iniciado el programa, ningún otro botón estará activo, a excepción del botón START/STOP.

Para detener el programa, mantenga pulsado el botón START/STOP durante aproximadamente 2 segundos. El aparato emitirá un pitido largo para confirmar que se ha interrumpido.

### BOTÓN MENU (MENÚ)

Esta función permite establecer los distintos programas. Cada vez que presione este botón el programa cambiará y un pitido corto indicará el cambio de programa. Al mantenerlo pulsado, en la pantalla se mostrarán los 12 programas de forma sucesiva. Seleccione el programa deseado. A continuación se explican las funciones de los 12 programas.

#### Programa 1: BASIC (PAN CLÁSICO)

Principalmente para pan blanco y pan de mezcla elaborado con harina de trigo o centeno. Este pan tiene una consistencia densa. Puede ajustar el nivel de tostado utilizando el botón COLOR.

#### Programa 2: FRENCH (PAN FRANCÉS)

Para panes más ligeros elaborados con harina fina. El pan francés requiere un tiempo y temperaturas especiales para lograr esa fantástica corteza crujiente y dorada. Este programa no es apto para recetas que requieran mantequilla, margarina o leche.

#### Programa 3: WHOLE WHEAT (PAN INTEGRAL)

El pan de trigo integral es un pan con levadura elaborado con un mínimo de 50% de harina de trigo integral en lugar de harina blanca tradicional. El pan hecho con harina de trigo integral es más nutritivo, ya que la harina se muele a partir del grano de trigo integral (incluido el salvado y el germen).

El uso de harina de trigo integral permite lograr un color de tostado dorado o dorado oscuro (si solo se usa harina de trigo integral), dando como resultado un pan más sabroso y saludable que el pan elaborado con harina blanca refinada.

**Programa 4: QUICK (PAN RÁPIDO)** (El tamaño del pan y la función de inicio diferido no se aplican)

Este programa amasa, fermenta y hornea pan en menos tiempo que el programa para pan clásico. Tenga en cuenta que el pan elaborado con esta función es generalmente más pequeño y tiene una textura más densa.

#### Programa 5: SWEET (PAN DULCE)

Este programa permite preparar panes con grandes cantidades de azúcar, grasas y proteínas, lo que normalmente incrementa el nivel de tostado. Debido a un período de fermentación más prolongado, el pan será ligero y esponjoso.

#### Programa 6: ULTRA FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(No se aplica la función de inicio diferido) Permite amasar, fermentar y hornear pan en poco tiempo. El pan horneado con este programa es generalmente más pequeño y más compacto que el preparado con el programa QUICK (PAN RÁPIDO).

#### Programa 7: GLUTEN-FREE (PAN SIN GLUTEN)

Los ingredientes utilizados en la preparación de pan sin gluten son únicos. Aunque sigue siendo «pan con levadura», la masa es normalmente más húmeda y menos espesa. También es importante no mezclar ni amasar demasiado la masa sin gluten.

Solo es necesario dejar fermentar una vez y el tiempo de horneado aumenta debido a la elevada humedad. La masa debe agregarse al inicio del programa, junto con los demás ingredientes básicos.

#### Programa 8: DOUGH (MASA)

(El nivel de tostado y el tamaño del pan no se aplican) Permite amasar y fermentar, sin hornear. Retire la masa para preparar bollos, pizza, pan al vapor, etc.

#### Programa 9: JAM (MERMELADA)

(El nivel de tostado, el tamaño del pan y la función de

inicio diferido no se aplican. Pulse el botón START/STOP una vez para iniciar)

Esta panificadora resulta ideal para preparar mermeladas y «chutneys» caseros. La pala amasadora remueve constantemente los ingredientes. ¡Puede elaborar excelentes recetas para acompañar su pan recién horneado!

**Programa 10: CAKE (BIZCOCHO)** (El tamaño del pan no se aplica)

Permite amasar, fermentar y hornear, pero con bicarbonato sódico o levadura en polvo.

**Programa 11: SANDWICH (SÁNDWICH)**

Permite amasar, fermentar y hornear pan para sándwiches, un pan ligero con una corteza más fina.

**Programa 12: BAKE (HORNEAR)** El tamaño del pan y la función de inicio diferido no se aplican, pero puede ajustar el tiempo de funcionamiento pulsando los botones «+» o «-». Al pulsar los botones «+» o «-» una vez, el tiempo aumentará o disminuirá en fracciones de 1 minuto. El intervalo de tiempo establecido es de 10-60 minutos).

Para cocer mejor el pan que haya quedado demasiado claro o crudo. Este programa no incluye amasado ni fermentación.

#### **BOTÓN COLOR (NIVEL DE TOSTADO)**

Con este botón puede elegir el color de la corteza: claro, medio u oscuro. Esta función no está disponible para todos los programas. Los detalles se refieren al programa correspondiente descrito anteriormente en el apartado «BOTÓN MENU (MENÚ)».

#### **BOTÓN LOAF (TAMAÑO DEL PAN)**

Pulse este botón para seleccionar el tamaño del pan: 900 g o 1200 g. Después de elegir un tamaño, la pantalla LCD mostrará el tamaño seleccionado. El tiempo total puede variar en función del tamaño del pan.

Esta función no está disponible para todos los programas. Los detalles se refieren al programa correspondiente descrito anteriormente en el apartado «BOTÓN MENU (MENÚ)».

#### **BOTÓN DELAY TIME (FUNCIÓN DE INICIO DIFERIDO) («+» o «-»)**

Si desea retrasar el inicio de un programa, puede utilizar este botón para establecer el tiempo diferido deseado. Deberá decidir cuándo quiere que el pan esté listo pulsando los botones «+» o «-». Tenga en cuenta que la función de inicio diferido debe incluir el tiempo de cocción del programa. Esto significa que, al final de la hora de inicio diferido establecida, el pan estará caliente y listo para servir. Primero debe seleccionar el programa y el nivel de tostado y luego pulsar «+» o «-» para aumentar o disminuir el tiempo de inicio diferido en incrementos de 10 minutos. El tiempo máximo de retraso es de 13 horas.

Ejemplo: son las 20:30 y desea que su pan esté listo al día siguiente a las 7:00, es decir, dentro de 10 horas y 30 minutos. Seleccione el programa, el nivel de tostado y el tamaño del pan y luego pulse «+» o «-» para ajustar el tiempo hasta que la pantalla LCD muestre 10:30. A continuación, pulse el botón START/STOP para activar la función de inicio diferido. Los dos puntos empezarán a parpadear y se mostrará en la pantalla la cuenta atrás indicando el tiempo restante. Así, tendrá pan recién hecho a las 7:00. Si no desea sacar el pan inmediatamente, este seguirá caliente durante 1 hora.

**NOTA:** no utilice esta función con ingredientes muy perecederos como huevos, leche, nata o queso.

#### **FUNCIÓN MANTENER CALIENTE**

El pan puede mantenerse caliente de manera automática durante 1 hora después de la

cocción. Si desea sacar el pan mientras se mantiene caliente, desactive esta función pulsando el botón START/STOP.

**NOTA:** esta función no está disponible para los programas DOUGH (MASA) y JAM (MERMELADA).

#### **MEMORIA**

En caso de que hubiera un corte de suministro eléctrico durante la cocción del pan, el proceso de horneado continuará automáticamente durante 10 minutos, incluso si no se presiona el botón START/STOP.

Si la duración del corte de corriente eléctrica supera los 10 minutos, no se podrá guardar la memoria del programa y tendrá que desechar los ingredientes. Deberá agregar nuevos ingredientes y reiniciar la panificadora.

Sin embargo, si dicho corte se ocasionara antes o durante la fase de amasado y no hubiera comenzado la fase de fermentación, puede pulsar el botón START/STOP para reanudar el programa.

#### **ENTORNO**

Esta panificadora funciona correctamente en una amplia gama de temperaturas, pero se podría apreciar una diferencia en el tamaño del pan en función de la temperatura ambiente (más fría o más caliente). Se recomienda mantener una temperatura ambiente entre 15 °C y 34 °C.

#### **ANTES DEL PRIMER USO**

Cuando se enciende por primera vez, el dispositivo puede emitir algo de humo y un olor característico. Esto se considera normal y pronto desaparecerá. Asegúrese de que la habitación esté lo suficientemente ventilada.

1. Compruebe que las piezas y accesorios estén en perfectas condiciones.
2. Limpie todas las piezas.
3. Seleccione el programa BAKE (HORNEAR) e inícielo con el aparato vacío durante unos 10 minutos. A continuación, deje que se enfríe y vuelva a limpiar todas las piezas.
4. Seque bien todas las piezas y monte el aparato. La panificadora ya está lista para su uso.

#### **CÓMO USAR LA PANIFICADORA**

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
2. Levante la tapa, coloque el molde para pan y encaje la pala amasadora en el eje del motor. Se recomienda rellenar el agujero con margarina resistente al calor antes de colocar la pala para evitar que la masa se pegue a esta y para que se pueda sacar el pan más fácilmente.
3. Coloque los ingredientes en el molde. Generalmente, debería introducir primero el agua o los ingredientes líquidos, luego el azúcar, la sal y la harina, y por último la levadura.
4. Haga un pequeño hueco en la harina con el dedo, introduzca en él la levadura y asegúrese de que no entre en contacto con los ingredientes líquidos o la sal. (NOTA: la cantidad máxima de harina y levadura es de 700 g y 6 g, respectivamente).
5. Cierre la tapa con cuidado y conecte el cable a la corriente eléctrica.
6. Pulse el botón MENU (MENÚ) para seleccionar el programa deseado.
7. Pulse el botón COLOR para seleccionar el nivel de tostado deseado (solo con programas compatibles con esta función).
8. Pulse el botón LOAF para seleccionar el tamaño deseado (solo con programas compatibles con esta función).
9. Establezca el tiempo de inicio diferido pulsando los botones «+» o «-». Puede omitir este

paso si desea que la panificadora empiece a funcionar de inmediato.

- Presione el botón START/STOP.
- Una vez completado el proceso se oirán 10 pitidos. Presione el botón START/STOP durante unos 2 segundos para detener el proceso y retirar el pan. Abra la tapa utilizando manoplas de cocina, sostenga y levante el molde y retírelo de la panificadora.



**¡ATENCIÓN! ¡TANTO EL MOLDE COMO EL PAN PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES! MANIPÚLELOS SIEMPRE CON SUMO CUIDADO.**

- Deje que el molde se enfríe antes de retirar el pan y luego use la espátula antiadherente para despegar los bordes del pan del molde.
- Dé la vuelta al molde sobre una rejilla o una superficie limpia y agítelo con cuidado hasta que salga el pan.
- Deje que el pan se enfríe durante aproximadamente 20 minutos antes de cortarlo. Se recomienda cortar el pan con una cortadora eléctrica o un cuchillo con hoja de sierra en lugar de utilizar un cuchillo de fruta o de cocina para evitar que las rebanadas se desmigajen.
- Si no se encuentra en la habitación o no ha presionado el botón START/STOP al final del programa, el pan se mantendrá caliente de manera automática durante 1 hora (cuando se aplique dicha función). El aparato emitirá avisos sonoros cuando el pan esté caliente.
- Cuando no vaya a usar la panificadora, desconéctela de la corriente.



**¡ATENCIÓN! ANTES DE CORTAR EL PAN, USE EL GANCHO PARA EXTRAER LA PALA AMASADORA SITUADA EN LA PARTE INFERIOR DEL PAN. EL PAN ESTARÁ CALIENTE, ASÍ QUE NO USE NUNCA LAS MANOS PARA RETIRAR LA PALA.**

**NOTA:** Si no consume toda la barra de pan, se recomienda guardarla en una bolsa o recipiente de plástico cerrados. Puede guardarla durante unos tres días a temperatura ambiente. Si necesita almacenarla durante más tiempo, colóquela en una bolsa o recipiente de plástico cerrados dentro del frigorífico. El tiempo máximo de almacenamiento es de 10 días. Dado que el pan casero no contiene conservantes, el tiempo de almacenamiento suele ser menor que el del pan comprado en un supermercado.

#### INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES PARA HACER PAN

##### 1. Harina para pan

La harina para hacer pan tiene alto contenido en gluten (también se conoce como harina de fuerza y contiene gran cantidad de proteínas), permite lograr una buena elasticidad y

puede evitar que se baje todo lo que se ha fermentado.

Dado que su contenido en gluten es superior al de la harina común, se puede utilizar para elaborar panes de mayor tamaño y con mejor textura. La harina para pan es el ingrediente más importante en el proceso de elaboración del pan.

##### 2. Harina común

No contiene levadura y permite hacer el pan más rápidamente.

##### 3. Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se obtiene al moler los granos de trigo. Contiene la cáscara del grano y gluten. La harina de trigo integral es más densa y nutritiva que la harina común. Los panes hechos con esta harina suelen ser más pequeños. Muchas recetas mezclan harina de trigo integral y harina para pan para lograr mejores resultados.

##### 4. Harina de trigo sarraceno

La harina de trigo sarraceno, también conocida como harina de trigo negro o alforfón, es un tipo de harina rica en fibra, similar a la harina de trigo integral. Para obtener panes más grandes una vez fermentados, debe usarse en combinación con una gran cantidad de harina para pan.

##### 5. Harina con levadura

Contiene levadura y se utiliza sobre todo para hacer tartas y pasteles.

##### 6. Harina de maíz y harina de avena

La harina de maíz y la harina de avena se obtienen de la molienda del grano de maíz y avena, respectivamente. Se utilizan para preparar pan rústico y para mejorar su sabor y textura.

##### 7. Azúcar

El azúcar es un ingrediente muy importante para potenciar el sabor y el color del pan, además de actuar como nutritivo para la levadura a fin de aumentar el volumen del pan. El azúcar blanco es el más utilizado, pero también se puede añadir azúcar moreno o azúcar en polvo.

##### 8. Levadura

La levadura produce dióxido de carbono que expande el pan y le aporta esponjosidad. Sin embargo, los hidratos de carbono del azúcar y de la harina son necesarios como alimento para la levadura y para acelerar su proceso de fermentación.

1 cucharadita de levadura seca activa = 3/4 cucharadita de levadura instantánea

1,5 cucharaditas de levadura seca activa = 1 cucharadita de levadura instantánea

2 cucharaditas de levadura seca activa = 1,5 cucharaditas de levadura instantánea

La levadura se debe mantener refrigerada, ya que sus microorganismos mueren a altas temperaturas. Asegúrese de comprobar la fecha de fabricación y de caducidad de la levadura antes de usarla. Vuelva a guardarla en el frigorífico lo antes posible después de cada uso. Generalmente, una levadura de mala calidad puede provocar que el pan no suba. Puede seguir los siguientes pasos para comprobar si la levadura está fresca y activa.

(1) Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50 °C) en un vaso medidor.

(2) Agregue 1 cucharadita de azúcar blanco y revuelva. Luego añada 2 cucharaditas de levadura al agua.

(3) Coloque el vaso medidor en un lugar cálido durante aproximadamente 10 minutos, sin remover el agua.

(4) La levadura debería haber formado burbujas y aumentado su volumen. De lo contrario, la levadura está muerta o inactiva.

##### 9. Sal

Es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Sin embargo, puede afectar al proceso de fermentación. No use demasiada sal en sus recetas (el tamaño del pan aumentará si no se usa sal).

## 10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan y aumentar su valor nutricional y su tamaño. Asegúrese de mezclar bien para que los huevos queden bien incorporados.

### 11. Grasa, mantequilla y aceite vegetal

La grasa puede aportar esponjosidad al pan y permite que se conserve durante más tiempo. Recuerde derretir o cortar la mantequilla en trozos pequeños antes de usarla.

### 12. Levadura en polvo

La levadura en polvo es un agente leudante que se suele utilizar en la preparación de panes y pasteles con el objetivo de reducir su tiempo de fermentación. También suaviza la textura del pan.

### 13. Bicarbonato sódico

Se aplica el mismo principio que en el caso de la levadura en polvo. También se puede utilizar en combinación con la levadura en polvo.

### 14. Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial para hacer pan. Por norma general, la temperatura del agua deberá estar entre 20 °C y 25 °C. También puede usar leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo para potenciar el sabor del pan y el color de la corteza. Puede añadir zumo (de manzana, naranja, limón, etc.) para mejorar el sabor del pan.

## MEDICIÓN DE INGREDIENTES

Uno de los pasos más importantes para conseguir un buen pan es usar la cantidad adecuada de ingredientes. Se aconseja utilizar cucharas y vasos medidores para obtener cantidades precisas y no afectar negativamente a la calidad final del pan.

### 1. Pesaje de ingredientes líquidos

Utilice un vaso medidor para medir ingredientes como agua, leche fresca o leche en polvo. Verifique el nivel del vaso medidor horizontalmente. Limpie muy bien el vaso medidor después de medir aceite u otros ingredientes.

### 2. Pesaje de ingredientes secos

Los ingredientes secos deben medirse con una cuchara y colocarse con cuidado en el vaso medidor, que, una vez lleno, debe nivelarse con un cuchillo. Cualquier ingrediente que introduzca en exceso podría afectar al resultado de la receta. La cuchara medidora debe usarse para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos. La boca del vaso medidor debe quedar plana, no colmada, ya que esta pequeña diferencia podría afectar al equilibrio fundamental de la receta.

### 3. Orden de introducción de ingredientes

Es fundamental respetar el orden de incorporación de los ingredientes. En general, el orden es el siguiente: ingredientes líquidos, huevos, sal y leche en polvo, etc. Al agregar los ingredientes, la harina no puede quedar completamente mojada por los ingredientes líquidos. Al añadir la levadura, deposítela sobre la harina seca y no deje que toque la sal. Una vez amasada la harina, escuchará un pitido que le indicará que puede añadir a la mezcla los ingredientes a base de fruta. Si estos últimos se introducen demasiado pronto, su sabor podría disminuir. Cuando use la función de inicio diferido, no agregue ingredientes perecederos como huevos o fruta.

## Solución de problemas

El usuario puede solucionar algunos problemas. Si el problema persiste después de llevar a cabo las siguientes soluciones, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Sale humo del orificio de ventilación	Puede que haya ingredientes pegados al elemento térmico o aceite en su superficie	Desenchufe la panificadora y limpie el elemento térmico. Tenga cuidado de no quemarse
La corteza inferior del pan es demasiado gruesa.	Es posible que haya mantenido el pan dentro del molde caliente durante demasiado tiempo y que este haya perdido humedad	Retire antes el pan del molde
Resulta difícil retirar el pan	La pala amasadora se ha quedado atascada en el molde para pan	Después de retirar el pan, vierta agua caliente en el molde y deje la amasadora sumergida durante 10 minutos. Luego podrá retirarla y limpiarla
Los ingredientes no se mezclan de manera uniforme y el horneado es desigual	No se ha seleccionado el programa adecuado	Seleccione el programa adecuado
	Una vez iniciado el programa, ha abierto la tapa varias veces y el pan ha quedado seco con una corteza muy clara	No abra la tapa después de que el pan haya fermentado
La pala amasadora no gira ni mezcla correctamente	La pala amasadora no gira ni mezcla correctamente	Compruebe el orificio de la amasadora. Retire el molde para pan y ponga la panificadora en marcha vacía. Si sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente
	La pantalla muestra «H:HH» después de pulsar el botón START/STOP	La temperatura de la panificadora es demasiado alta
Se escucha el motor en marcha, pero la panificadora no mezcla la masa	El molde para pan está mal puesto o hay demasiada masa en el molde	Compruebe si el molde para pan está bien puesto y si la cantidad de ingredientes utilizada para preparar la masa coincide con las cantidades indicadas en la receta
La masa sube demasiado y se abre la tapa	Puede que haya utilizado mucha levadura, harina o agua, o la temperatura es demasiado alta	Compruebe los elementos mencionados anteriormente y reduzca la cantidad de ingredientes o baje la temperatura
El pan sale demasiado pequeño o la masa no ha crecido	El molde para pan está mal puesto o hay demasiada masa en el molde	Compruebe si el molde para pan está bien puesto y si la cantidad de ingredientes utilizada para preparar la masa coincide con las cantidades indicadas en la receta
Hay demasiada masa y esta se desborda del molde	Hay demasiada cantidad de líquidos o levadura	Reduzca la cantidad de líquidos o levadura
El pan se hunde por el centro durante el horneado	La harina utilizada no contiene levadura, por lo que la masa no crecerá	Utilice harina con levadura o bicarbonato sódico
	La levadura sube demasiado rápido o la temperatura de la levadura es demasiado alta	Se ha utilizado levadura a una temperatura inferior a la ambiente
	El uso de agua en exceso da lugar a una masa demasiado húmeda y blanda	Ajuste la cantidad de agua
El pan pesa demasiado y la masa es demasiado densa	Ha utilizado demasiada harina o poca agua	Reduzca la cantidad de harina o aumente la cantidad de agua
	Ha utilizado demasiados ingredientes (fruta, por ejemplo) o demasiada harina de trigo integral	Reduzca la cantidad de ingredientes y aumente la cantidad de levadura

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El pan se hunde por el centro	Ha utilizado demasiada agua o levadura o no ha añadido sal	Reduzca la cantidad de agua o levadura y compruebe la cantidad de sal
	La temperatura del agua es demasiado alta	Compruebe la temperatura del agua
Hay polvo seco en la superficie del pan	Ha agregado ingredientes espesos, como mantequilla o plátano	No añada ingredientes espesos al pan
	La panificadora no mezcla bien	Compruebe la cantidad de agua y el estado de la panificadora
La corteza es demasiado gruesa o el color es demasiado oscuro	Cada receta e ingrediente puede tener un resultado diferente. Un color más oscuro puede deberse al exceso de azúcar	Si el color es demasiado oscuro, pulse el botón <b>START/STOP</b> aproximadamente 5-10 minutos antes de finalizar el programa para interrumpirlo. Antes de desmoldar el pan, déjelo dentro de la panificadora con la tapa cerrada durante aproximadamente 20 minutos
La pantalla muestra «LLL» después de presionar el botón <b>START/STOP</b> y el aparato emite 5 avisos sonoros	La temperatura interior es demasiado baja	Coloque la panificadora en un ambiente con una temperatura más alta (excepto si ha seleccionado el programa <b>BAKE</b> (HORNEAR)).
Si la pantalla muestra <b>EEO</b> después de presionar el botón <b>START/STOP</b> el aparato emitirá un aviso sonoro para indicar que el sensor de temperatura no funciona correctamente. Presione el botón <b>START/STOP</b> para detener el pitido	El sensor de temperatura está en circuito abierto	Pulse el botón <b>START/STOP</b> para detener el pitido. Si el mensaje <b>EEO</b> sigue parpadeando, póngase en contacto con Prozis
La pantalla muestra <b>EE1</b>	El sensor de temperatura está en cortocircuito	Póngase en contacto con Prozis

## Certificado de garantía

Todos los productos eléctricos y electrónicos comercializados por Prozis a través de [www.prozis.com](http://www.prozis.com) están cubiertos por la garantía aplicable a la compraventa de bienes de consumo.

### CONSIDERACIONES GENERALES

En el presente documento se describen los términos y condiciones de la garantía que Prozis ofrece a sus clientes finales.

La presente garantía se aplica exclusivamente a los clientes que adquieran el producto para fines no profesionales.

### PERÍODO DE GARANTÍA

Prozis garantiza que el producto no presentará defectos de materiales ni de fabricación durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra por parte del cliente y su respectiva entrega, o durante un período más largo si así lo establece la legislación nacional vigente.

En caso de que el producto requiera reparación, el plazo de garantía de 2 años se suspende durante el período en que el artículo se encuentre en reparación.

### CONSUMIBLES

La reducción gradual del rendimiento como consecuencia del uso prolongado de los componentes consumibles del producto, como las pilas/baterías, no está cubierta por esta garantía a menos que la avería sea atribuible a defectos de diseño, material o fabricación.

### CÓMO PRESENTAR UNA RECLAMACIÓN

Para poder ejercer su derecho de garantía, deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis a través de los canales de comunicación indicados en la página web de Prozis y seguir las instrucciones o recomendaciones proporcionadas.

La información de contacto y asistencia técnica también se encuentra disponible al final de la presente garantía.

Cualquier reclamación relacionada con la presente garantía solo será válida si el cliente original presenta el justificante de compra, pudiendo este ser la factura o el recibo original que permita comprobar la fecha de compra y el modelo del producto.

### REPARACIONES EN GARANTÍA

Las reparaciones en garantía no puede efectuarse por servicios técnicos de terceras partes. La presente garantía no cubre reparaciones o daños directamente ocasionados por dichas reparaciones que hayan afectado o provocado los daños que son objeto de la reclamación de garantía.

### EXCLUSIONES

Quedan excluidas de la cobertura los siguientes casos:

1. Cualquier desgaste de piezas y componentes como consecuencia del uso normal del producto.
2. Daños estéticos externos como agrietamientos, abolladuras, arañazos y otros tipos de daños superficiales.
3. Cualquier avería provocada por un uso inadecuado del producto, contraviniendo lo especificado en las instrucciones del manual de uso.
4. Uso y almacenamiento inadecuado del producto, contraviniendo lo especificado en las instrucciones del manual de uso.
5. Intento de reparación del producto por un tercero no autorizado.
6. Cambios o alteraciones de piezas o componentes internos o externos.
7. Daños producidos por fuga del contenido de las pilas/baterías como consecuencia de la ruptura de cualquiera de sus componentes, o por el uso incorrecto del producto.
8. Averías o daños por razones que no pueden atribuirse a la fabricación o diseño del producto.
9. Uso del producto en actividades profesionales, comerciales o empresariales.
10. Avería debido a un uso que no respeta las normas técnicas o de seguridad vigentes o las instrucciones del manual del uso.

Los servicios proporcionados por Prozis de reparación o arreglo de cualquier fallo o avería como consecuencia de cualquiera de las situaciones excluidas anteriormente mencionadas estarán sujetos al pago de costes de mano de obra, transporte y componentes.

El cliente asumirá todos los riesgos de pérdidas y daños que pueda sufrir el producto durante el transporte a Prozis. La presente garantía quedará anulada si las etiquetas o los adhesivos del producto devuelto han sido retirados o están dañados, manipulados o modificados de alguna manera.

### LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Prozis no se responsabiliza de daños o pérdidas indirectos como consecuencia del uso del producto.

### CÓMO SOLICITAR EL SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el servicio de garantía, primero deberá ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Prozis a través de los canales de comunicación indicados en la página web de Prozis y seguir las instrucciones o recomendaciones proporcionadas.

Envíe el producto en su embalaje original, incluyendo todos los accesorios y documentación a la siguiente dirección:

PROZIS  
Rua do Cais nº 198  
4830-345 Póvoa de Lanhoso  
Braga - Portugal

### CONTACTO


Para cualquier información adicional, Prozis estará siempre a su disposición a través de nuestro canal de comunicación del Servicio de Atención al Cliente, disponible en [www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support).

PROZIS é uma marca comercial registada da PROZIS.COM, S.A.

A Prozis reserva-se o direito de ajustar ou modificar o produto ou qualquer documentação associada com o intuito de garantir a sua aptidão para utilização, a qualquer altura e sem aviso prévio.

**NOTA:** A versão mais recente do manual de utilizador deste produto pode ser encontrada em [www.prozis.com/user-manuals](http://www.prozis.com/user-manuals)

### Declaração de conformidade legal

 A PROZIS declara pelo presente documento que a Máquina de Pão Mister Baker da Prozis está totalmente em conformidade com todas as normas especificadas na legislação aplicável, bem como com outras cláusulas relevantes.



Para evitar qualquer impacto no ambiente ou na saúde humana devido a substâncias perigosas presentes em dispositivos elétricos e eletrónicos, espera-se que os utilizadores finais de tais dispositivos compreendam o significado do símbolo que consiste num contentor do lixo riscado. Não elimine equipamentos elétricos e eletrónicos juntamente com resíduos domésticos indiferenciados, mas sim de forma separada e adequada.



A embalagem que protege o dispositivo contra danos de transporte é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos pontos de reciclagem locais.



As peças do dispositivo que estão em contacto com os alimentos são adequadas para produtos alimentares.

### Avisos de segurança



**PERIGO!** Este símbolo, em combinação com a nota **Perigo**, alerta para uma situação de risco elevado. O não cumprimento deste aviso poderá causar lesões nos membros e risco de vida.



**PERIGO PARA CRIANÇAS E PESSOAS**



## COM INCAPACIDADES

- Os materiais da embalagem não são brinquedos. As crianças não devem brincar com os materiais da embalagem. Existe um risco de asfixia.
- Este produto pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou sem experiência e entendimento adequados, desde que sejam supervisionadas ou se receberem instruções relativas à utilização segura do produto e compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o dispositivo.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças.
- Antes de utilizar o dispositivo, certifique-se de que a tensão da tomada corresponde à indicada na placa de classificação.

- O aparelho não foi desenvolvido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou uma ficha danificado, após uma avaria ou caso tenha caído ou esteja danificado.
- Se houver fumo, ruído ou odor involuntário, desligue imediatamente a ficha da máquina de pão da tomada. Nesses casos, a máquina de pão não deve ser utilizada até que a situação seja verificada por um técnico autorizado.
- Nunca inale fumo de um potencial incêndio. Contudo, se inalar fumo, consulte um médico. A inalação de fumo pode ser prejudicial.
- Certifique-se de que nenhuma fonte de chama (por ex., velas acesas) é colocada sobre ou junto da máquina de pão. Isto representa um perigo de incêndio!
- Remova sempre a ficha da tomada quando a máquina de pão não estiver a ser utilizada. Guarde a máquina de pão apenas quando esta tiver arrefecido completamente. Isto representa um perigo de incêndio!

- Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem a estrutura em água ou noutros líquidos. Utilize a máquina de pão apenas numa superfície seca, plana e resistente ao calor.
- Nunca utilize a máquina de pão nas proximidades imediatas de materiais inflamáveis, como cortinas ou gases ou líquidos explosivos e/ou inflamáveis.
- Mantenha o dispositivo a pelo menos 50 cm de materiais inflamáveis e combustíveis.
- Nunca deixe a máquina de pão sem supervisão enquanto esta estiver a trabalhar! Isto representa um perigo de incêndio!
- As aberturas de ventilação da máquina de pão nunca devem ser cobertas.
- O aparelho não deve ser utilizado sobre ou junto de um fogão a gás ou elétrico, de um forno quente ou de outras fontes de calor.
- Nunca cubra a máquina de pão com um pano ou outro material semelhante, caso contrário, o calor e o vapor não têm como sair.
- Mantenha o dispositivo a pelo menos 10 cm de objetos ou paredes, de modo a garantir

dissipação de calor suficiente. Há um risco de sobreaquecimento e incêndio.

- Nunca utilize a máquina de pão para guardar alimentos ou outras coisas, especialmente objetos metálicos. Isto pode causar um curto-circuito. Além disso, representa um perigo de incêndio.
- Nunca utilize mais de 700 g de farinha e 6 g de levedura seca ao cozinhar, caso contrário a massa poderá transbordar e causar um incêndio
- Este aparelho destina-se a ser utilizado apenas em ambientes domésticos e não em ambientes como áreas de cozinhas com funcionários em lojas, gabinetes e outros ambientes de trabalho, ou por hóspedes em casas de campo, hotéis, motéis e outros ambientes residenciais e de alojamento com pequeno-almoço.
- Nunca ligue o aparelho sem ter colocado devidamente os ingredientes dentro da cuba.
- Não introduza peças metálicas nem outros materiais dentro da cuba, visto que isso pode provocar um incêndio ou um curto-circuito.
- Solicite a substituição de fichas e/ou cabos

defeituosos assim que possível ao nosso departamento de apoio ao cliente, de modo a evitar ferimentos.



**PERIGO! DURANTE A UTILIZAÇÃO, A SUPERFÍCIE DO DISPOSITIVO PODE FICAR MUITO QUENTE. HÁ UM RISCO DE QUEIMADURAS.**

- A cuba aquece.
- Não mova nem transporte o aparelho quando a cuba contiver algo quente (por ex., compota).
- Permita que a máquina de pão arrefeça e desligue-a antes de remover ou inserir acessórios.
- Tenha cuidado ao remover a cuba. A pega da cuba aquece bastante durante o processo de cozedura. Se for necessário, utilize uma pega ou uma luva de forno. Há um risco de queimaduras.
- Certifique-se de que o cabo não é colocado sobre bordas afiadas. Nunca coloque o cabo nas proximidades imediatas de superfícies ou objetos quentes, e certifique-se

de que este não toca em nenhuma das superfícies quentes da máquina. O isolamento do cabo pode ficar danificado. Isto representa um perigo de choque elétrico.

- Desligue a máquina da tomada quando não estiver em utilização, antes de inserir ou remover peças e antes de limpar.
- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim além do suposto.



**CUIDADO!** Este símbolo alerta para uma situação perigosa que pode causar ferimentos ligeiros a moderados, ou danos, avaria e/ou destruição do dispositivo.

**Para evitar danos ou lesões em utilizadores ou terceiros, garanta o cumprimento dos requisitos que se seguem.**

- Não mova a máquina de pão quando esta tiver conteúdos quentes ou líquidos, como compota. Há um risco de queimaduras.
- A máquina de pão não deve ser danificada, de modo a evitar riscos.

- A máquina de pão nunca deve ser exposta a nenhuma fonte de calor (por ex., aquecedores), luz solar direta ou luz artificial intensa.
- Evite o contacto com gotas ou salpicos de água e com líquidos corrosivos. Não utilize a máquina perto de água. A máquina nunca deve ser mergulhada em líquidos.
- Nunca coloque recipientes com líquidos, como vasos ou bebidas, sobre a máquina de pão.
- Certifique-se de que a máquina de pão não é exposta a choque ou vibração excessivos. Não permita a inserção de objetos estranhos no dispositivo. Caso contrário, a máquina de pão pode ficar danificada.
- Só é possível iniciar um programa de confeção quando for inserido o tabuleiro, de modo a evitar danificar a máquina. Mantenha a tampa fechada durante a utilização.
- Nunca remova a cuba durante a utilização, de modo a evitar ferimentos.
- Nunca utilize a máquina de pão sem o tabuleiro de cozedura inserido. O aparelho

pode ficar danificado.

- Nunca utilize a máquina de pão com a tampa aberta, de modo a evitar ferimentos. Não toque nas peças em movimento ou giratórias da máquina enquanto esta estiver em funcionamento.
- Limpe todas as peças que entram em contacto com alimentos com detergente neutro. Após a limpeza, enxague estas peças com bastante água para remover completamente quaisquer resíduos de detergente. O incumprimento desta medida pode representar um perigo para a saúde.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as superfícies que entram em contacto com os alimentos.
- Puxe sempre o cabo pela ficha e não pelo cabo em si.
- Não coloque a máquina de pão, mobília ou qualquer outro objeto pesado sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica dobrado.
- Nunca permita que o cabo de alimen-

tação se enrole. Coloque o cabo de alimentação de forma que ninguém tropece neste e que não cause uma obstrução.

- Não utilize fichas ou extensões que não cumpram as normas de segurança aplicáveis, e não efetue quaisquer modificações no cabo! Se este estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um representante do apoio ao cliente ou por uma pessoa com qualificações semelhantes de modo a evitar quaisquer riscos de segurança.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.



Esta máquina de pão só é adequada para utilizar em espaços secos e interiores. Não foi desenvolvida para ser utilizada em lugares com temperatura ou humidade elevada (por ex., casas de banho) ou com excesso de pó.

## Manual de Utilizador

### CONTEÚDO DA EMBALAGEM

- 1x Máquina de Pão Mister Baker da Prozis
- 1x Copo de Medição
- 1x Colher de Medição
- 1x Gancho
- 1x Guia Rápido

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO: (CONSULTAR A PÁGINA 2, FIGURA A)

1. Tampa superior
2. Revestimento da tampa
3. Janela
4. Cuba
5. Amassador
6. Estrutura inferior
7. Copo de medição
8. Colher de medição
9. Gancho
10. Painel de controlo
11. Visor de tempo
12. Visor do programa

### Manutenção e limpeza

#### LIMPEZA

Desligue o produto, retire todas as fichas e espere que arrefeça completamente antes de o limpar!

**Cuba:** Para remover a cuba, segure, levante e retire-a da máquina de pão. Limpe o interior e exterior da cuba com um pano húmido. Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para proteger o revestimento antiaderente. A cuba deve estar completamente seca antes de a voltar a colocar.

**NOTA:** Insira a cuba na posição correta e pressione. Se estiver com dificuldades em inseri-la, ajuste-a ligeiramente e volte a pressionar.

**Amassador:** Se estiver com dificuldades em remover o amassador, utilize o gancho. Certifique-se de que limpa o amassador cuidadosamente com um pano de algodão húmido. Tanto a cuba como o amassador podem ser lavados na máquina de lavar louça.

**Estrutura:** Limpe cuidadosamente a superfície externa da estrutura com um pano húmido. Não utilize agentes de limpeza abrasivos, pois podem danificar a superfície do produto. Nunca mergulhe a estrutura em água para a limpar.

**NOTA:** Não é recomendado desmontar a tampa para a limpar.

Certifique-se de que não entra humidade no produto ao limpar de modo a evitar danificar o produto e subsequentes reparações.

### ARMAZENAMENTO

Certifique-se de que o produto arrefece completamente e assegure-se de que está limpo, seco e que a tampa está fechada antes de o guardar.

Quando o dispositivo não estiver em utilização, guarde-o num ambiente seco, protegido do pó e da luz solar direta.

Guarde o dispositivo dentro da embalagem original fornecida.

### Como utilizar:

#### APÓS INICIAR

Assim que a máquina de pão estiver ligada à tomada, ouvirá um alerta sonoro e "1 3:00" irá aparecer no visor. Os dois pontos entre "3" e "00" irão piscar de forma intermitente. "1" é o programa predefinido. "1200 g" e "Médio" são as predefinições.

#### BOTÃO START/STOP (INICIAR/PARAR)

Para iniciar, coloque em pausa e pare o programa selecionado.

Para iniciar um programa, prima uma vez o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). Ouvirá um alerta sonoro curto, os dois pontos no visor de tempo começarão a piscar e o programa irá iniciar. Assim que iniciar um programa, quaisquer outros botões além do botão START/STOP (INICIAR/PARAR) ficarão inativos.

Para interromper o programa, prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) durante aproximadamente 2 segundos. Em seguida, ouvirá um alerta sonoro, o que significa que o programa foi interrompido.

#### BOTÃO MENU

Pode utilizá-lo para configurar diferentes programas. Sempre que este botão é premido, seguir-se-á um alerta sonoro curto, e o programa irá mudar. Ao premir o botão de forma contínua, os 12 programas irão alternar no visor LCD. Seleção o programa desejado. As funções dos 12 programas serão explicadas abaixo.

##### Programa 1: BASIC (BÁSICO)

Principalmente para pão branco e de mistura feito com farinha de trigo ou de centeio. Este pão possui uma consistência densa. Pode ajustar a cor da crosta utilizando o botão COLOR (COR).

##### Programa 2: FRENCH (FRANCÊS)

Para pães mais leves feitos com farinha fina. O pão francês requer uma temporização e temperatura especiais para atingir aquela crocância maravilhosa, linda e dourada. Não é adequado para receitas que requeiram manteiga, margarina ou leite.

##### Programa 3: WHOLE WHEAT (TRIGO INTEGRAL)

O pão de trigo integral é um pão com levedura feito com 50% ou mais de farinha de trigo integral, ao invés de farinha branca. O pão com farinha de trigo integral é mais nutritivo, uma vez que a farinha é produzida a partir de grãos de trigo integral (incluindo o farelo e o gérmen). Ao utilizar farinha de trigo integral irá obter uma cor de pão

castanha a castanha escura (isto, se utilizar apenas farinha de trigo integral), e o pão é mais saboroso e saudável do que o pão feito com farinha branca refinada.

**Programa 4: QUICK (RÁPIDO)** (o tamanho do pão e o início diferido não se aplicam) Amasse, levede e coza pão mais rápido do que no programa básico. Observe que o pão cozido nesta definição é, por norma, mais pequeno, com uma textura mais densa.

##### Programa 5: SWEET (DOCE)

Este programa serve para confeccionar pão com muito açúcar, gordura e proteína, que, só por si, tem tendência a ser mais escuro. Devido a um período de levedura prolongado, o pão será leve e arejado.

##### Programa 6: ULTRA FAST (ULTRARRÁPIDO)

(o início diferido não se aplica) Amasse, levede e coza pão num período de tempo curto. O pão é, geralmente, mais pequeno e duro do que o pão feito com o programa QUICK (RÁPIDO).

##### Programa 7: GLUTEN-FREE (SEM GLÚTEN)

Os ingredientes para criar pão sem glúten são únicos. Embora seja "pão com levedura", a massa é, geralmente, mais húmida e mais semelhante a massa de bolo. Também é importante não misturar ou amassar em demasia a massa sem glúten.

Só precisa de levedar uma vez, e o tempo de cozedura é superior devido ao conteúdo altamente húmido. As misturas devem ser adicionadas logo no início do programa, juntamente com outros ingredientes básicos.

##### Programa 8: DOUGH (MASSA)

(a cor e o tamanho do pão não se aplicam) Amasse e levede, sem cozer, remova a massa e use-a para fazer pães, pizza, pão cozido a vapor, etc.

**Programa 9: JAM (COMPOTA)** (a cor, o tamanho do pão e o início diferido não se aplicam. Prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) uma vez para iniciar)

Esta máquina de pão é perfeita para compotas e chutneys caseiros. A pá mantém automaticamente os ingredientes em movimento durante o processo. Pode preparar algo maravilhoso para adicionar ao seu pão acabadinho de fazer!

##### Programa 10: CAKE (BOLO)

(o tamanho do pão não se aplica) Amasse, levede e coza, utilizando bicarbonato de sódio ou fermento.

##### Programa 11: SANDWICH (SANDUÍCHE)

Amasse, levede e coza pão para sanduíches, que será um pão leve, com boa textura e uma crosta fina.

**Programa 12: BAKE (COZER)** (o tamanho do pão e o início diferido não se aplicam, mas o tempo de funcionamento pode ser ajustado ao premir os botões "+" ou "-". Se premir os botões "+" ou "-" uma vez, o tempo irá aumentar ou diminuir em intervalos de um minuto. O intervalo de tempo definido é de 10-60 minutos)

Para cozer mais o pão que tiver ficado demasiado claro ou cru. Este programa não inclui as fases de amassar ou levedar.

### COLOR (COR)

Com este botão, pode selecionar uma cor, de Claro a Médio ou Escuro para a crosta. Este botão não se aplica a certos programas. Os detalhes referem-se ao programa correspondente descrito na secção "MENU" acima.

### LOAF (PÃO)/SIZE (TAMANHO)

Prima este botão para selecionar o peso do pão: 900 g ou 1200 g. Assim que selecionar a definição pretendida, o LCD apresentará o tamanho correspondente. O tempo de funcionamento total pode variar consoante os diferentes tamanhos de pão.

Este botão não se aplica a certos programas. Os detalhes referem-se ao programa correspondente descrito na secção "MENU" acima.

**INÍCIO DIFERIDO (“+” ou “-”)**

Se não quiser que o aparelho comece a trabalhar imediatamente, pode utilizar este botão para definir um início diferido.

Deve decidir quando quer que o pão esteja pronto ao premir os botões “+” ou “-”. Observe que o tempo de início diferido deve incluir o tempo de cozedura do programa. Isto é, no final do tempo de início diferido, terá pão quentinho para servir. Primeiro, terá de seleccionar o programa e a cor e, em seguida, premir os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o tempo de diferimento em incrementos de 10 minutos. O tempo de início diferido máximo é de 13 horas.

Por ex., são 20:30. Pretende que o seu pão esteja pronto às 7:00, o que será daqui a 10 horas e 30 minutos. Selecciona o menu, a cor e o tamanho do pão e, em seguida, prima os botões “+” ou “-” para adicionar o tempo até que os números 10:30 sejam apresentados no LCD. Em seguida, prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) para ativar o programa de início diferido. Os pontos começarão a piscar e o LCD começará a contagem decrescente para apresentar o tempo remanescente. Terá o seu pão fresco às 7:00. Se não quiser retirar imediatamente o seu pão, começará um tempo de aquecimento de 1 hora.

**NOTA:** Não utilize a função de temporizador quando trabalhar com ingredientes de validade curta, como ovos, leite, natas ou queijo.

**KEEP WARM (MANTER QUENTE)**

O pão pode ser mantido quente de forma automática durante 1 hora após a cozedura. Se quiser retirar o pão durante o aquecimento, desligue o programa, premindo o botão START/STOP (INICIAR/PARAR)

**NOTA:** Os programas DOUGH (MASSA) e JAM (COMPOTA) não necessitam de utilizar a função de aquecimento.

**MEMORY (MEMÓRIA)**

Se houver um corte de eletricidade durante o processo de confeção de pão, a máquina retomará automaticamente o processo no prazo de 10 minutos, mesmo sem premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR). Se a duração do corte de eletricidade exceder 10 minutos, não será possível guardar a memória, pelo que terá de deitar fora os ingredientes da cuba. Terá de adicionar novos ingredientes à cuba e reiniciar a máquina de pão. Contudo, se a massa ainda não tiver entrado na fase de levedura quando ocorrer o corte de eletricidade, pode premir o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) para retomar o programa.

**AMBIENTE**

A máquina de pão pode funcionar bem em várias temperaturas, mas pode haver uma diferença no tamanho do pão entre uma divisão muito quente e uma divisão muito fria. Sugirimos que mantenha a divisão à temperatura ambiente, entre 15 °C e 34 °C.

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

O dispositivo pode produzir algum fumo e um odor característico quando o liga pela primeira vez. Isso é normal e deixará de acontecer. Certifique-se de que a divisão é suficientemente arejada.

1. Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão completos e não estão danificados.
2. Limpe todas as peças.
3. Coloque a máquina de pão em modo BAKE (COZER) e utilize-a vazia durante cerca

de 10 minutos. Permita, em seguida, que arrefeça e limpe novamente todas as peças soltas.

4. Seque cuidadosamente todas as peças e monte o aparelho. Este está agora pronto a ser utilizado.

**UTILIZAR A MÁQUINA DE PÃO**

1. Coloque o dispositivo numa superfície firme e plana.
2. Abra a tampa, levantando-a, coloque a cuba na devida posição e fixe o amassador no eixo. Recomendamos que encha o orifício com margarina resistente ao calor antes de colocar o amassador, de modo a evitar que a massa fique colada ao mesmo. Isto também ajuda a retirar o amassador do pão de forma mais fácil.
3. Coloque os ingredientes na cuba. Primeiro, deverá adicionar a água ou qualquer outro líquido e, em seguida, o açúcar, o sal e a farinha. Adicione sempre a levedura ou o fermento em pó por último.
4. Faça um pequeno buraco na farinha com o seu dedo, adicione levedura ao buraco e certifique-se de que esta não entra em contacto com o líquido ou o sal. (NOTA: A quantidade máxima de farinha e de levedura é de 700 g e 6 g, respetivamente).
5. Feche cuidadosamente a tampa e ligue a ficha a uma tomada.
6. Prima o botão MENU até que o programa desejado seja seleccionado.
7. Prima o botão COLOR (COR) para seleccionar a cor da crosta (se aplicável).
8. Prima o botão LOAF (PÃO) para seleccionar o tamanho desejado (se aplicável).
9. Defina o tempo de início diferido, premindo os botões “+” ou “-”. Pode ignorar este passo se quiser que a máquina de pão comece a funcionar automaticamente.
10. Prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).
11. Assim que o processo estiver concluído, ouvirá 10 alertas sonoros. Prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) durante cerca de 2 segundos para parar o processo e retire o pão. Abra a tampa utilizando luvas de forno, segure e levante a cuba e, em seguida, remova-a da máquina de pão.

**CUIDADO! A CUBA E O PÃO PODEM ESTAR MUITO QUENTES! MANUSEIE-OS SEMPRE COM CUIDADO**

12. Permita que a cuba arrefeça antes de retirar o pão e, em seguida, utilize a espátula antiaderente para soltar, gentilmente, os cantos do pão da cuba.
13. Inverta o pão para uma grelha ou limpe a superfície de cozedura e agite suavemente até que o pão caia.
14. Permita que o pão arrefeça durante cerca de 20 minutos antes de o cortar. Recomendamos que corte o pão com uma faca elétrica ou uma faca de serra ao invés de com uma faca de fruta ou uma faca de cozinha normal. Caso contrário, as fatias de pão não ficarão consistentes.
15. Se sair da cozinha ou se não tiver premido o botão START/STOP (INICIAR/PARAR) no final da utilização, o pão será mantido quente durante 1 hora (se aplicável). Assim que estiver quente, ouvirá alertas sonoros.
16. Caso não esteja a utilizar a máquina de pão, desligue-a da tomada.

**CUIDADO! ANTES DE CORTAR O PÃO, UTILIZE O GANCHO PARA RE-**



## MOVER O AMASSADOR DA PARTE INFERIOR DO PÃO. O PÃO ESTÁ QUENTE, PELO QUE NUNCA DEVE UTILIZAR AS SUAS MÃOS PARA REMOVER O AMASSADOR.

**NOTA:** Caso não coma o pão todo, recomendamos que guarde o remanescente num saco de plástico selado ou num recipiente. Pode ser guardado durante cerca de três dias à temperatura ambiente. Caso necessite de o guardar por mais tempo, coloque-o num saco de plástico selado e coloque-o no frigorífico. O tempo de armazenamento é de dez dias, no máximo. Uma vez que o pão caseiro não contém quaisquer conservantes, o tempo de armazenamento não é superior ao do pão comprado no supermercado.

### APRESENTAÇÃO DOS INGREDIENTES DO PÃO

#### 1. Farinha para pão

A farinha para pão contém um elevado teor de glúten (também pode ser denominada como farinha de elevado teor de glúten e contém um elevado teor de proteína), fornece boa elasticidade e pode evitar que o pão vá abaixo depois de levedar.

Uma vez que o seu teor de glúten é mais elevado do que o da farinha comum, pode ser utilizada para produzir pães maiores e com uma melhor textura. A farinha para pão é o ingrediente mais importante de fazer pão.

#### 2. Farinha de trigo

Farinha sem fermento - indicada para acelerar o processo de cozedura do pão.

#### 3. Farinha de trigo integral

A farinha de trigo integral é moída a partir do grão. Contém a casca do trigo e glúten. A farinha de trigo integral é mais pesada e nutritiva do que a farinha de trigo. O pão de farinha de trigo integral é, normalmente, mais pequeno.

Muitas receitas combinam farinha de trigo integral e farinha para pão para alcançarem melhores resultados.

#### 4. Farinha de trigo-sarraceno

A farinha de trigo-sarraceno, também conhecida como farinha de trigo preto, é um tipo de farinha com elevado teor de fibra, semelhante à farinha de trigo integral. Para obter um pão maior depois de este ter crescido, a farinha deve ser utilizada em combinação com uma elevada quantidade de farinha de trigo.

#### 5. Farinha com fermento

Um tipo de farinha que contém fermento, normalmente utilizada para bolos.

#### 6. Farinha de milho e farinha de aveia

A farinha de milho e a farinha de aveia são moídas separadamente do milho e aveia. São os ingredientes utilizados para fazer pão rústico, para realçar o sabor e textura do pão.

#### 7. Açúcar

O açúcar é um ingrediente muito importante para acrescentar sabor e cor ao pão. Este ajuda a alimentar a levedura para fazer o pão levedar adequadamente. O açúcar branco é muito utilizado. Também pode optar por açúcar amarelo ou açúcar em pó para um toque especial.

#### 8. Levedura

A levedura produz dióxido de carbono, que expande o pão e o suaviza. Contudo, os hidratos de carbono do açúcar e da farinha são necessários como alimento para acelerar o processo de levedura.

1 colher de chá de levedura seca ativa = 3/4 colher de chá de levedura instantânea

1.5 colher de chá de levedura seca ativa = 1 colher de chá de levedura instantânea

2 colheres de chá de levedura seca ativa = 1.5 colher de chá de levedura instantânea

A levedura deve ser conservada no frigorífico, uma vez que os seus fungos morrem a altas temperaturas. Certifique-se de que consulta a data de produção e o prazo de validade da sua levedura antes de a utilizar. Depois de cada utilização, volte a colocá-la no frigorífico o mais rápido possível. Geralmente, quando o pão não cresce, deve-se a uma levedura expirada.

O processo abaixo descrito permite-lhe verificar se a levedura está fresca e ativa.

(1) Verta 1/2 chávena de água quente (45-50 °C) para um copo de medição.

(2) Junte 1 colher de chá de açúcar e mexa. De seguida salpique 2 colheres de chá de levedura por cima da água.

(3) Coloque o copo de medição num local quente durante cerca de 10 minutos. Não mexa a água.

(4) A levedura deve ter formado bolhas e expandido. Caso contrário, a levedura está morta ou inativa.

#### 9. Sal

O sal é necessário para melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Contudo, o sal também pode interromper a levedura. Não utilize demasiado sal na receita, uma vez que as receitas sem sal produzem pães maiores.

#### 10. Ovo

Os ovos podem melhorar a textura do pão, tornando-o mais nutritivo e maior. Certifique-se de que o ovo está bem misturado com a massa.

#### 11. Gordura, manteiga e óleo vegetal

A gordura pode suavizar o pão e aumentar o prazo de validade. Certifique-se de que derrete ou corta a manteiga em pedaços pequenos antes de a utilizar.

#### 12. Fermento em pó

O fermento em pó é um agente de fermentação, habitualmente utilizado para fazer pão e bolos, para que não seja necessário levedar. Também suaviza a textura do pão.

#### 13. Bicarbonato de sódio

Semelhante ao fermento em pó. Também o pode utilizar com fermento em pó.

#### 14. Água e outros líquidos

A água é um ingrediente essencial para fazer pão. Por norma, a água deve ser mantida a uma temperatura entre 20 °C e 25 °C. Também pode utilizar leite ou uma combinação de água com 2% de leite em pó para melhorar o sabor do pão e a cor da crosta. Algumas receitas podem exigir sumo com o objetivo de melhorar o sabor do pão, tal como sumo de maçã, laranja, limão, entre outros.

### MEDIÇÃO DE INGREDIENTES

Um dos passos mais importantes na confeção de bom pão é utilizar a quantidade certa de ingredientes. Recomendamos que utilize um copo ou uma colher de medição para que consiga obter quantidades precisas. Caso contrário, a qualidade do pão pode ficar comprometida.

#### 1. Medir ingredientes líquidos

Água, leite fresco ou leite em pó devem ser medidos com copos de medição. Verifique o



nível do copo de medição na horizontal. Certifique-se de que limpa o copo de medição minuciosamente após medir óleo de cozinha ou outros ingredientes líquidos.

### 2. Medir ingredientes secos

Os ingredientes secos devem ser medidos com uma colher e colocados gentilmente no copo de medição, que deve ser, assim que estiver cheio, nivelado com uma faca. Qualquer quantidade adicional pode afetar o equilíbrio da receita. A colher de medição deve ser utilizada para medir pequenas quantidades de ingredientes secos. As medições devem ser niveladas, visto que a mais pequena diferença pode criar um desequilíbrio crítico na receita.

### 3. Sequência de adição

A sequência segundo a qual deve adicionar os ingredientes deve ser respeitada. De uma forma geral, a sequência é: ingredientes líquidos, ovos, sal e leite em pó etc. Ao adicionar os ingredientes, a farinha não pode ser completamente humedecida pelo líquido.

A levedura só pode ser colocada sobre a farinha seca e não pode entrar em contacto com o sal. Assim que a farinha tiver sido amassada durante algum tempo, ouvirá um alerta sonoro, avisando-o de que pode adicionar, por exemplo, fruta ao preparado. Se a fruta for adicionada demasiado cedo, o seu sabor diminuirá após um período de mistura longo.

Se estiver a utilizar a função de início diferido, nunca adicione ingredientes com validade curta, como ovos ou fruta.

## Resolução de problemas

Alguns problemas que possam surgir poderão ser resolvidos pelo utilizador. Se o problema persistir depois de tentar as soluções que se seguem, contacte o serviço de apoio ao cliente da Prozis.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Sai fumo do buraco de ventilação	Alguns ingredientes poderão estar presos no elemento de aquecimento ou há óleo na sua superfície	Retire a máquina de pão da ficha e limpe o elemento de aquecimento. Tenha cuidado para não se queimar
A base do pão é demasiado grossa	O pão está na cuba há demasiado tempo e a perder a sua humidade	Remove o pão da cuba mais cedo
É muito difícil remover o pão	O amassador está preso à cuba	Depois de retirar o pão, acrescente água quente à cuba, submergindo o amassador durante 10 minutos. Poderá, então, retirá-lo e limpá-lo
Os ingredientes não foram bem misturados e o pão não cozeu adequadamente	Selecionou o programa errado	Seleccione o programa correto
	Depois do processo iniciado, a tampa foi aberta várias vezes e o pão está seco e a crosta sem cor	Não abra a tampa após o pão ter levedado
O amassador não roda nem amassa corretamente	O amassador não roda nem amassa corretamente	Verifique o buraco do amassador. Retire a cuba e opere com a máquina vazia. Se ainda não estiver a trabalhar corretamente, por favor contacte o serviço de apoio ao cliente
	A temperatura está demasiado elevada	Prima o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR) e retire a máquina de pão da ficha. Abra a tampa, retire a cuba e mantenha a máquina de pão aberta até arrefecer
O visor exibe "H:HH" depois de premir o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR)	A temperatura está demasiado elevada	Prima o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR) para interromper os esses avisos
O motor está a funcionar, mas a massa não está a ser bem amassada	A cuba não foi inserida corretamente ou há demasiada massa na mesma	Verifique se a cuba foi inserida corretamente e se a massa foi preparada de acordo com a receita e os ingredientes bem medidos

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O pão é demasiado grande e levanta a tampa	Foi acrescentada demasiada levedura, farinha ou água, ou a temperatura é demasiado elevada	Verifique os problemas acima mencionados e reduza nas quantidades ou a temperatura
O pão é demasiado pequeno ou a massa não levedou	A cuba não foi inserida corretamente ou há demasiada massa na mesma	Verifique se a cuba foi inserida corretamente e se a massa foi preparada de acordo com a receita e os ingredientes bem medidos
Há demasiada massa e a cuba está a transbordar	Demasiado líquido ou levedura	Reduza a quantidade de líquido ou de levedura
O pão abate no meio ao cozer	A farinha utilizada não contém fermento, portanto a massa não pode levedar	Utilize farinha com fermento ou bicarbonato de sódio
	O crescimento da levedura ou a temperatura da levedura é demasiado elevado	A levedura foi utilizada abaixo da temperatura ambiente
Excesso de água está a tornar a massa demasiado húmida e suave	O pão é demasiado pesado e a massa é demasiado densa	Ajuste a quantidade de água
	Demasiada farinha ou pouca água	Reduza a quantidade de farinha ou aumente a quantidade de água
O pão está oco no meio	Foram acrescentados demasiados ingredientes (por exemplo, fruta) ou demasiada farinha de trigo integral	Reduza a quantidade de ingredientes e aumente a quantidade de levedura
	Foi adicionada demasiada água ou levedura, ou não foi adicionado sal	Reduza a quantidade de água ou levedura e verifique a quantidade de sal
Pó na superfície do pão	A temperatura da água é demasiada elevada	Verifique a temperatura da água
	Acrescentou ingredientes glutinosos, tais como manteiga ou bananas	Não junte ingredientes glutinosos ao pão
O dispositivo não mistura corretamente	O pão é demasiado escuro	Verifique o conteúdo de água do pão e verifique a máquina de pão
	Receitas e ingredientes diferentes produzem efeitos diferentes. A cor da cozedura poderá ficar muito escura devido a um excesso de açúcar	Se a cor for demasiado escura, prima o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR) para interromper o programa 5-10 minutos antes do tempo pretendido. Antes de retirar o pão, deixe-o na cuba durante cerca de 20 minutos com a tampa fechada
O visor exibe "LLL" depois de premir o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR) e ouviu 5 avisos sonoros	A temperatura dentro da cuba é demasiado baixa	A máquina de pão deve ser colocada num ambiente com uma temperatura superior (exceto se tiver selecionado o programa <b>BAKE</b> (COZER))
Se o visor exibir <b>EE0</b> depois de premir o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR), irá ouvir alguns avisos sonoros. Isto significa que o sensor de temperatura não está a funcionar corretamente. Prima o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR) para interromper os esses avisos	O sensor de temperatura está em circuito aberto	Prima o botão <b>START/STOP</b> (INICIAR/PARAR) para interromper o som. Se a mensagem <b>EE0</b> no visor LCD continuar a piscar, por favor contacte a Prozis
O visor exibe <b>EE1</b>	O sensor de temperatura está em curto circuito	Contacte a Prozis

## Declaração de garantia

Todos os produtos elétricos e eletrónicos comercializados pela Prozis através do site [www.prozis.com](http://www.prozis.com) estão abrangidos pela garantia aplicável à aquisição e venda de bens de consumo.

## CONSIDERAÇÕES GERAIS

Este documento contém os termos e as condições da garantia da Prozis para consumidores finais.

Esta garantia é válida exclusivamente para consumidores que adquiram o produto para fins não profissionais.

## PERÍODO DE GARANTIA

A Prozis garante um produto sem defeitos de material e fabrico durante um período de 2 anos, a contar a partir da data de aquisição inicial pelo consumidor e respetiva entrega, ou durante mais tempo se legalmente determinado pela legislação nacional aplicável.

Na eventualidade de ser necessário efetuar uma reparação, este período de 2 anos é interrompido durante o tempo de reparação.

## CONSUMÍVEIS

A redução gradual do desempenho causada pela utilização prolongada dos componentes consumíveis do produto, como pilhas/baterias, não se encontra abrangida por esta garantia, exceto se a avaria tiver sido causada por defeitos no design, nos materiais ou no fabrico.

## COMO APRESENTAR UMA RECLAMAÇÃO

Se surgir a necessidade de exercer os direitos concedidos ao utilizador através desta garantia, entre em contacto com o apoio ao cliente da Prozis através dos canais de comunicação indicados no site da Prozis e siga as instruções ou recomendações fornecidas. As informações de contacto e assistência técnica também estão indicadas no final desta garantia.

Quaisquer reclamações efetuadas relativamente a esta garantia apenas serão válidas se for apresentada a prova de compra pelo cliente original. Esta prova de compra poderá ser a fatura ou o recibo original, desde que inclua informações referentes à data de aquisição e ao nome do modelo do produto.

## REPARAÇÕES DENTRO DA GARANTIA

As reparações ao abrigo desta garantia não podem ser efetuadas por terceiros. Esta garantia não se aplica a reparações, ou danos causados diretamente por tais reparações, que tenham afetado ou causado os danos que constituem o objeto desta reclamação de garantia.

## EXCLUSÕES

As situações que se seguem não se encontram abrangidas por esta garantia:

1. Qualquer desgaste de peças e componentes resultante da utilização normal do produto.
2. Fissuras, amolgadelas, riscos e outros tipos de danos superficiais que afetam apenas o aspeto do produto.
3. Qualquer avaria causada por uma utilização inadequada do produto que não esteja de acordo com as instruções do manual de utilizador.

4. Utilização e armazenamento do produto que não estejam em conformidade com as instruções do manual de utilizador.
5. Abertura do produto por terceiros não autorizados a proceder à sua reparação.
6. Modificação ou alteração de peças ou componentes, quer sejam internos ou externos.
7. Danos causados por vazamento da pilha/bateria resultante da quebra de qualquer um dos seus componentes ou da utilização incorreta do produto.
8. Avaria ou danos devido a motivos que não podem ser atribuídos ao fabrico ou design do produto.
9. Utilização do produto no contexto de empresa, profissional ou comercial.
10. Avaria devido a uma utilização que não cumpra as normas técnicas ou de segurança em vigor ou as instruções do manual de utilizador.

Os serviços fornecidos pela Prozis de reparação ou correção de falhas ou avarias resultantes da verificação de qualquer uma das situações excluídas acima mencionadas estarão sujeitos ao pagamento dos custos com mão de obra, transporte e componentes.

O cliente deverá assumir todos os riscos de perda do produto e danos causados ao mesmo durante o transporte até à Prozis. Esta garantia será nula se o produto devolvido for recebido com etiquetas ou autocolantes que foram removidos, danificados, adulterados ou modificados de alguma forma.

## RESPONSABILIDADE LIMITADA

A Prozis não pode ser responsabilizada por perdas ou danos indiretos devido à utilização do produto.

## O QUE FAZER?

Para solicitar um serviço previsto na garantia, deve primeiro contactar o apoio ao cliente da Prozis através dos canais de comunicação indicados no site da Prozis e seguir as instruções e recomendações fornecidas.

Devolva o produto dentro da sua embalagem original, incluindo todos os acessórios e toda a documentação, para a seguinte morada:

PROZIS  
Rua do Cais n° 198  
4830-345 Póvoa de Lanhoso  
Braga - Portugal

## CONTACTOS

A Prozis está sempre disponível para esclarecimentos adicionais através do seu canal de comunicação de apoio ao cliente em [www.prozis.com/support](http://www.prozis.com/support)

**PROZIS**

Zona Franca Industrial  
Plat 28 - Pavilhão K - Mod 6  
9200-047 Caniçal, Madeira