

arzum

PANETTI

AR 2017 EKMEK YAPMA MAKINESI

AR 2017 BREAD MAKER

AR 2017 BROTBACKAUTOMAT

ХЛЕБОПЕЧКА AR 2017

KULLANMA KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
GEBRAUCHSANWEISUNG
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

3

YIL
YEARS
JAHRE
ГОД

GARANTİ
WARRANTY
GARANTIE
ГАРАНТИЯ

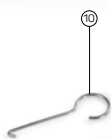


650
WATT



Turkey

PANETTI AR 2017 EKMEK YAPMA MAKİNESİ



- 1-Hamur karıştırma kolu
- 2-Çıkarılabilir yapışmaz hazne
- 3-Gövde
- 4-Kapak
- 5-Kontrol paneli

- 6-LCD ekran
- 7-Ölçü kabı
- 8-Büyük ölçü kaşığı
- 9-Küçük ölçü kaşığı
- 10- Hamur karıştırma kolu çıkarma kancası



Kontrol Paneli

A) Menü Tuşu

Farklı programları seçmenize imkan verir. Menü tuşuna bastığınızda ekranda 1'den 13'e kadar program numarası ve o programa karşılık gelen zaman görüntülenir. Her basışınızda bir sonraki program ekranda belirir:

- | | | |
|-------------------|---------------------|---------------------|
| 1) Standart | 5) Hızlı Pişirme I | 9) Hamur |
| 2) Fransız ekmeği | 6) Hızlı Pişirme II | 10) Glutensiz |
| 3) Tam Buğday | 7) Çabuk | 11) Reçel hazırlama |
| 4) Düşük Karb | 8) Avrupa Tipi | 12) Pişirme |
| | | 13) Favori Ekmek |

B) LCD EKLAN


LCD ekran penceresinde, seçilen ekmek ağırlığı, menü numarası, kalan süre, seçilen kabuk rengi, çalışma süreci (Ön Isıtma, Yoğurma, Dinlenme, Kabarma, Pişirme, Isıtma ve Bitiş) ve hata kodları gösterilir.

	Zamanlayıcı		Koyu
	Ön Isıtma		Hızlı
	Yoğurma		Bitiş
	Sıfırlama		Kabarma
	Hafif		Pişirme
	Orta		Isıtma


C) HAMUR MİKTARI AYARI

Ekmeğin ağırlığı, başka seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak 1000 gr üzerinden ayarlanır.  düğmesine basarak farklı ağırlık gramajları seçilebilir.

D) KABUK RENGİ SEÇİMİ

Kabuk rengi, başka bir seçim yapılmadığı takdirde otomatik olarak ORTA seviyeye ayarlanır. Kabuk rengi için 4 kademeli ayar yapılabilir, Açık; Orta; Koyu; Hızlı.  düğmesine basarak farklı kabuk renklerini seçebilirsiniz.

E) BAŞLATMA/ DURDURMA

Cihazı çalıştırmak için  düğmesine basınız. Programı durdurmak veya zaman ayarlı programlamayı iptal etmek için düğmeye 2 sn basılı tutulmalıdır.


F) ZAMAN AYARI

Zaman artırmak veya azaltmak için "+" veya "-" tuşlarına basınız. "+" tuşuna bastığınızda ısıtma ayarını 10 dakika arttıracaktır. "-" tuşuna bastığınızda ısıtma ayarını 10 dakika azaltacaktır.

TUŞLAR

 Programı seçmek için Menü düğmesine basın. Ünitede bir kez bip sesi duyulur.

 Kabuk rengini (kızarma seviyesi) seçmek için Renk düğmesine basın.

 Somun ağırlığını seçmek için Somun düğmesine basın. Küçük (500g), normal (750g) veya büyük (1000g) ekmeğin boyutunu seçmek için kullanılır (yalnızca belirli programlar).

 Başlat/Durdur düğmesi seçilen programı başlatmak ve durdurmak için kullanılır.

Bir programı başlatmak için bu düğmeye basın, bir bip sesi duyacaksınız. Ekranda iki nokta (:) yanıp sönecektir. Program başlayacaktır. Bir programı durdurmak için bu düğmeye yaklaşık 2 saniye basın ve programın kapalı olduğunu belirten bir bip sesi duyacaksınız.

+ Süreyi 10 dk. aralıklarla artırmak için Süre+ düğmesine basın. Ünitede bir kez bip sesi duyulur.

- Süreyi 10 dk. aralıklarla azaltmak için Süre- düğmesine basın. Ünitede bir kez bip sesi duyulur.

 Ev Yapımı : Bu program kendi ekmeğin yapma süreçlerinizi oluşturmanızı sağlar.

Önemli Uyarılar

· **Arzum Panetti Ekmek Yapma Makinesi**'nin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve bu nedenle oluşabilecek bir arıza, garanti kapsamı dışında işlem görür.

· Cihazınız evlerde kullanım içindir. Ticari ya da sanayi amaçlı kullanılmamalıdır. Aksi takdirde, garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

· Bu cihaz güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

· Cihaz ve kablosu 8 yaşından küçük çocukların ulaşamayacakları bir yerde tutunuz.

- Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
- Kablonun masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmamasına ya da başka bir cihaz ve sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.
- Cihazınızı; düz, sabit ve sıcaklığa dayanıklı bir yere yerleştirerek kullanınız. Kullanım sırasında cihazınızı hareket ettirmeyiniz.
- Cihazınızın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Prizden çekmek için fişini tutunuz, **ASLA** kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazınızı soba, ocak gibi direk ısı kaynaklarının üzerine veya çok yakınına yerleştirmeyiniz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda ve temizlemeden önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz.
- Cihazınızı iç haznesiz veya iç hazne boş iken fişte takılı bırakmayınız.
- Cihazınızı kullandıktan sonra, fişini çekerek soğumaya bırakınız ve soğuduktan sonra hareket ettiriniz.
- Cihazınızın içinde herhangi bir karton, kağıt veya plastik malzeme bırakmayınız.
- Cihazınızda, gıdaları pişirme ve ısıtma amacıyla **KESİNLİKLE** plastik kap kullanmayınız.
- Cihazınızı temizlemek için zararlı kimyasallar, metal çubuklar ve tel gibi aşındırıcı temizleyiciler kullanmayınız. Cihazınızı **KESİNLİKLE** temizlik veya başka bir amaçla su veya herhangi bir sıvıya daldırmayınız.
- Ekmeği hazneden çıkarmak için haznenin kenarına asla vurmayın; aksi takdirde, hazne hasar görebilir.
- Cihazınızın kendi haznesi dışında bir hazne kullanmayınız.
- Cihazınızın üzerini havlu, bez veya benzeri cisimlerle kapatmayınız.
- Cihazınızın iç haznesini açık ısı kaynağı üzerine koymayınız.
- Cihazınızın kablosu ya da fişi arızalıysa, düşürülme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, **Arzum Yetkili Servisine** başvurunuz. Cihazınızda sadece orijinal yedek parça kullanmaya özen gösteriniz.
- Cihazınızı tavsiye edildiği şekilde ve amacına uygun kullanınız.

. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Tutacakları veya düğmeleri kullanın. Üniteyi kullanırken fırın eldivenleri giyin. Üniteyi temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

. Sıcak gazlı veya elektrikli ocakların üzerine veya yakınına veya sıcak fırında bırakmayınız.

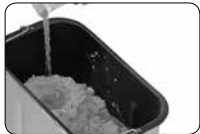
Ekmek yapma makinesini duvar veya diğer ünitelerden 2 inç uzakta kullanın.

. Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

CİHAZIN KULLANIMI

Ekmek Yapımı

- Arzum Panetti Ekmek Yapma Makinenizi temizlik ve bakım bölümünde belirtildiği şekilde temizleyiniz.
- Cihazı kuru, düz ve dengeli bir yüzeye koyun.
- Ekmek haznesini sapından tutun ve saat yönünün tersine döndürerek cihazdan ayırın.
- Hamur karıştırma kolunu hazne içerisindeki mile yarım daire pozisyonunda yerleştiriniz.
- Malzemeleri ekmek haznesine yerleştiriniz. Lütfen tarifte belirtilen sıraya uyunuz.



Sıvılar önce konulmalı, sonra şeker, tuz ve un eklenmeli, maya en son eklenmelidir.



Kuru malzemeler ölçü kabına

dikkatli şekilde kaşıkla koyularak doldurulmalı ve ardından bir bıçakla düzeltilmelidir. Tarifi etkileyeceğinden, gerekenden fazlasını ilave etmeyin veya kaba bastırarak doldurmayın. Aksi belirtilmedikçe, malzemelerin oda sıcaklığında olduğundan emin olun. Tarifte aksini belirtmedikçe su soğuk olmalıdır.

Not: Hazneye malzemeleri cihazın dışında koyun, böylece herhangi bir şekilde kaza ile dökülen malzemeler, ısıtıcı elemanlar tarafından ateş almaz.

· Parmağınızla unun ortasında küçük bir girinti açın. Bu girintiye mayayı koyun;

mayanın sıvı malzemelerle ve tuzla temas etmediğinden emin olunuz.

NOT: Ölçümler doğru olmadığında sonuçlar beklendiği gibi olmaz. Bu nedenle tüm malzemelerin doğru şekilde tartıldığından emin olun.

Ekmek haznesini pişirme gözüne oturtun ve saat yönünde çevirerek yerine yerleştirin.

ÖNEMLİ: Ekmek haznesinin pişirme gözüne güvenli şekilde oturduğundan emin olun.

· Kapağı kapatın ve fişi prize takın.

· İsteddiğiniz program seçilinceye kadar "M" tuşuna basınız. Bu düğmeye her basıldığında cihaz bip sesi çıkaracak ve ekranda program numarası (1 ila 13) belirecektir.

· Menü seçiminden sonra, renk seçme tuşuna basıp "☪", ekmeğinin kabuk rengini açık, orta, koyu veya hızlı olarak ayarlayabilirsiniz. Standart ayar ortadır.

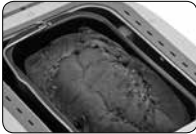
· Daha sonra Hamur Miktar Ayarı tuşundan ekmeğin büyüklüğünü ayarlayabilirsiniz. Standart ayar 1000gr dır.

· Zaman ayarlaması için "+" veya "-" tuşlarını kullanabilirsiniz.

· Zamanı geciktirmek istiyorsanız, gecikme süresini bir sonraki "Zamanlayıcının Kullanımı" bölümüne göre seçin. Ekmek yapma makinesinin hemen başlamasını isterseniz bu adımı atlayın.

· Programı başlatmak için "⏻" tuşuna basınız. Geçerli olan ayarı değiştirmek isterseniz, tekrardan "⏻" tuşuna 2 sn basıp istediğiniz şekilde ayarlayabilirsiniz.

- Bu ekme  yapma makinesi ekme  yapma iřleminin her adımında otomatik olarak ilerleyecektir. Piřirme esnasında havalandırma deliklerinden buhar çıkacaktır. Bu normaldir.
- Program tamamlandıđında, 10 bip sesi duyacaksınız ve ekranda "0:00" gösterilecek.
- Sıcak tutma süresi tamamlandıđında bip sesi duyulur.
- Cihazı kapatmak için bařlatma / durdurma düğmesine yaklaşık 2 saniye basın. Ekme  yapma makinesini kapatmazsanız, sıcak tutma fonksiyonu devreye girecektir. Ekme , otomatik olarak 60 dakika sıcak tutulacak (hamur ve reçel programları hariç) ve daha sonra cihaz kapanacaktır. En iyi sonucu almak için, program bittikten sonra hemen ekmeđin çıkarılması önerilir.
- Cihazı kullandıktan sonra elektrik prizinden ekin. Kapađı açın ve fırın eldivenlerini kullanarak tutacađından tutarak ekme  tepsisini çıkarın. Ekme  tepsi ve ekme  çok sıcak olacaktır! Yanabilecek veya eriyebilecek masa örtüsü, plastik yüzeyler veya ısıya duyarlı diđer yüzeylere koymamaya dikkat edin.
- Ekme  tepsisini ters çevirin ve temiz bir zemine, piřirme yüzeyinin üzerine bař ařađı çevirin ve ekme  çıkıncaya kadar hafifçe sallayınız.
- Ekmeđin sođumasını bekleyin. Yođurma parçası bazen ekmeđin içinde kalabilir. Bu durumda ekmeđin sođumasını bekleyin ve sonra çıkarmak için verilen kancayı kullanarak parçayı ekmeđin altından çıkarın. Yođurma parçası çok sıcak olacađı için dikkatli olun. Ekmeđi dilimlemeden önce daima yođurma parçasını çıkarın.



ÖNEMLİ:

Ekme  yapma makinesini sıcak veya nemli havalarda 2 saatten fazla bir gecikme süresi ile kullanıyorsanız, ekme  çok hızlı bir řekilde kabarmasıdır. Bunun olmasını önlemek için sıvıyı hafifçe azaltın ve tuzu arttırın. Tarifte taze yumurta, süt veya benzeri bozulabilecek malzemeler varsa zamanlayıcıyı kullanmayın. Zamanlayıcı kullanırken mayayı daima sıvı ve tuzdan uzak tutun.

ZAMANLAYICININ KULLANIMI

Ekme  yapma makinenizde, 15 saate kadar gecikmeli bařlatmaya izin veren d hili bir zamanlayıcı vardır. Zamanlayıcı, Hızlı I, Hızlı II,  abuk, Hamur, Glutensiz, Re el ve Piřirme programları gibi belirli programlarda kullanılamaz.

1. Yukarıdaki "Kullanım" b l m ndeki adımlarını izleyin.
2. Ekmeđinin ne zaman hazır olmasını istediđinize karar verin, řu an ve sonrası arasındaki s reyi hesaplayın.
 -  rneđin saat 9:00 ve ekmeđinin ertesi g n saat 07:00'de hazır olmasını istiyorsunuz. Aradaki fark 10 saattir.
3. Ekranda "10:00" g r nt lenenene kadar "+" ve "-" d đmelerine basın.
4. Zamanlayıcıyı bařlatmak i in Bařlat / Durdur d đmesine basın " "
 - İki nokta " " yanıp s necektir.
 - Ekme  sabah saat 7'de hazır olacaktır.

HAMUR YAPIMI

- Ekme  yapımı talimatlarına aynı řekilde uyunuz.
- Hamur yapımı sırasında řeker, tuz, s t, kabartma tozu gibi malzemeler eklenmez.



PIŐIRME

- Hazneyi cihazınızın i ine yerleřtiriniz.
- Hazırladıđınız hamuru haznenin i ine bořaltıp, kapađını kapatınız.
- Men  tuřuna basarak piřirme "Bake" se eneđini se iniz.
- Bařlatma / Durdurma tuřuna basarak piřirme iřlemine bařlayabilirsiniz.



- Ekranda 0:00 g rd đ n zde piřirme iřleminiz bitmiř demektir. 10 bip sesini duyduđunuzda cihazınızı kapatmadıđınız takdirde, sıcak hava d ngs  otomatik olarak bařlayacaktır.
- Piřirme iřlemi sırasında, hamurunuzun piřtiđini anlarsanız kapatma tuřuna basıp durdurabilirsiniz.

UYARI:

İlk kez kullanıldığında, pişirme süresini kontrol etmek zordur. Yoğurma ve kabartılma yapılmaz, sadece pişirme yapılır.

REÇEL YAPIMI

· Reçel yapımı için Ekmek yapma makinenize gerekli malzemeleri küçük dilimlere ayırıp koyduktan sonra, "Jam" programını seçtikten sonra "Start" düğmesine basarak reçelinizi yapabilirsiniz.

· Reçel yapımı için aşağıdaki tablodan yararlanabilirsiniz.

Portakal Reçeli		Çilek Reçeli	
Portakal	3 adet	Çilek	1+1/2 su bardağı
Limon	1 adet	Limon Suyu	2 tatlı kaşığı
Şeker	1+1/4 su bardağı	Şeker	1 su bardağı
Su	100 ml	Su	70 ml

Program		Toplam program süresi												
		Açık			Orta			Koyu			Hızlı			
		500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	
1	Standart	Beyaz ve tam buğday ekmeği ve ayrıca bitki ve kuru üzüm içeren ekmeğin için.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2	Fransız	Çıtır kabuğu ve açık renkli dokusu olan Fransız ekmeği gibi hafif ekmeğin. Hazırlık süresi daha uzundur.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3	Tam Buğday	Yüksek oranda tam buğday içeren ekmeğin için. Bu programda tahılın suyu emerek genişlemesi için daha uzun süre ön ısıtma yapılır. Gecikmeli başlatma önerilmez.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4	Düşük Karb	Düşük karbonhidratlı ekmeğin.	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52
5 Hızlı I (1:20)		Daha kısa sürede 750g beyaz ekmeğin için. Bu programda pişirilen ekmeğin daha kısa ve dokusu daha nemli olabilir.												
6 Hızlı II (1:55)		Daha kısa sürede 1000g beyaz ekmeğin için. Bu programda pişirilen ekmeğin daha kısa ve dokusu daha nemli olabilir.												
7 Çabuk (2:10)		Daha kısa sürede gereken beyaz ekmeğin için. Bu programda pişirilen ekmeğin genellikle daha küçüktür ve dokusu yoğundur.												
8 Avrupa Tipi (3:25)		Focaccia ve kuru üzümlü çavdar ekmeği gibi Avrupa tipi ekmeğin için.												
9 Hamur (1:30)		Bu program sadece hamur yapar ve ekmeğin pişirmez. Hamuru çıkararak rulo ekmeğin, pizza, vs. şekli verebilirsiniz.												
10 Glutensiz (2:45)		Glutensiz undan yapılan ekmeğin için. Bu programın kabartma süresi daha uzundur.												
11 Reçel (1:05)		Taze meyvelerden reçel yapmak için.												
12 Pişirme (1:00)		Bu program sadece pişirir ve seçili programlarda pişirme süresini artırmak için kullanılabilir. Özellikle reçel hazırlarken çok kullanışlıdır.												
13 Favori ekmeğin (3:25)		Bu program sadece pişirir ve seçili programlarda pişirme süresini artırmak için kullanılabilir. Özellikle reçel hazırlarken çok kullanışlıdır.												

ELEKTRİK KESİNTİSİ KORUMA SİSTEMİ

Ekmek yapma makinenizde elektrik kesintisi durumunda koruma sistemi bulunur.

Güç kesilirse, örneğin geçici bir elektrik kesintisi olursa, ekmek yapma makinesi programı 7 dakikaya kadar hafızasında tutacaktır. Eğer güç 7 dakika içinde geri gelirse, ekmek makinesi kaldığı yerden devam edecektir.

FAVORİ EKMEK PROGRAMI/EV YAPIMI

Favori ekmek programı 15 programlanabilir adımdan oluşur. Her adımı programlayabilir ve ekmek yapma makinesinin ne yapacağını tam olarak kontrol edebilirsiniz. Kendi programınızı oluşturduktan sonra, programınız yeniden programlayarak değiştirene kadar ekmek yapma makinesinin hafızasında kalacaktır.

1. Favori ekmek programına girmek için, Ekranda 13 ve varsayılan saat 3:25 görüntülenene kadar **[M]** düğmesine arka arkaya basın.
 2. Bu programı ayarlamak için **[P]** düğmesine yaklaşık 2 saniye basılı tutun.
 3. Programlamak istediğiniz adımı seçmek için menü düğmesine arka arkaya basın.
 4. İstenen adımı programlarken istediğiniz değeri seçmek için **+** ve **-** düğmelerine basabilirsiniz.
 5. Bip sesi duyulana kadar **[P]** düğmesine yaklaşık 2 saniye basılı tutun. Programınız ekmek yapma makinenizin hafızasında saklanır.
 6. Programı başlatmak için **[P]** düğmesine basın. Tabloda, programımız için 15 adımın her birinde nelerin ayarlanabileceği gösterilmektedir.
- Tabloda, programımız için 15 adımın her birinde nelerin ayarlanabileceği gösterilmektedir.

Adım	Program Süreci	Varsayılan Süre Sıcaklık	Ayarlanabilecek Süre
1	Ön Isıtma	0 dk	0 - 60 dk
2	Yoğurma 1	10 dk	0 - 10 dk
3	Bekletme	5 dk	0 - 30 dk
4	Yoğurma 4	30 dk	0 - 30 dk
5	Kabarma 1	30 dk	0 - 90 dk
6	Yoğurma 5	10 san	0 - 59 san
7	Kabarma 2	30 dk	0 - 90 dk
8	Yoğurma 6	0 san	0 - 59 san
9	Kabarma 3	40 dk	0 - 90 dk
10	Pişirme	60 dk	0 - 90 dk
11	Sıcak Tutma	60 dk	0 - 60 dk
12	Kabarma 1	25° C	20° C - 50° C
13	Kabarma 2	30° C	20° C - 50° C
14	Kabarma 3	35° C	20° C - 50° C
15	Pişirme	135° C	70° C - 160° C

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.
- İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra her bir parçayı iyice temizleyin.
- Montajdan önce periyodik olarak tüm parçaları kontrol edin.
- Keskin aletler veya zımpara veya kimyasal temizleme maddeleri kullanmayın.
- Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvının içine daldırmayın.
- Cihazı ve kontrol panelini temizlemek için, saklamadan önce kuru, nemli bir bezle silerek kurutun.
- Ekmek pişirme haznesi, yoğurma parçası, ölçüm kabı ve kaşığı sabunlu suyla yıkayın. Durulayın ve iyice kurulayın. Haznede metal aletler kullanmayın, daima plastik spatula vb. kullanın.
- Yoğurma parçasının milden çıkarılması zor ise, ekmek pişirme haznesini ılık suyla doldurun ve yaklaşık 30 dakika kadar çözülmesine izin verin. Bu şekilde parça gevşer ve temizlik için kolaylıkla çıkarılabilir.
- Pişirme bölmesini temizlemek için, ekmek kırıntılarını, ters çevirerek veya hafif nemli bir bezle silerek veya pasta fırçasıyla temizleyerek çıkartabilirsiniz.

· Cihazı saklamak için paketlenmeden önce tamamen soğuduğundan, temiz ve kuru olduğundan ve kapağın kapalı olduğundan emin olun.

Yiyeceklerle temas eden yüzeyler, farklı yiyeceklerin birbirine karışmasını önlemek için düzenli olarak temizlenmelidir, yiyeceklerle temas eden yüzeylerde çalışırken sıcak ve temiz suyla hafif bir deterjan kullanılması önerilir.

Gıda zehirlenmesi / birbirine karışma olasılığını önlemek için doğru gıda hijyeni uygulamalarına her zaman uyulmalıdır.

EKMEK TARİFLERİ

Normal Beyaz Ekmek

	Büyük 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Küçük 1.0 LB (500 g)
Su	350ML	270ML	180ML
Yağ	2 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	1.5 Yemek kaşığı
Tuz	1 Çay kaşığı	3/4 Çay kaşığı	1/2 Çay kaşığı
Şeker	3 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Süt tozu	2 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Un	4 Su bardağı	3 Su bardağı	2 Su bardağı
Kuru hamur mayası	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı

Fransız Ekmeği

	Büyük 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Küçük 1.0 LB (500 g)
Limon suyu	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı
Su	330ML	260 ML	170ML
Yağ	2 Yemek kaşığı	1.5 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Tuz	2 Çay kaşığı	1.5 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı
Şeker	2 Yemek kaşığı	1.5 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Un	4 Su bardağı	3 Su bardağı	2 Su bardağı
Kuru hamur mayası	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı

Tam Buğdaylı Ekmek

	Büyük 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Küçük 1.0 LB (500 g)
Su	350ML	280 ML	210ML
Yağ	3 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	1.5 Yemek kaşığı
Tuz	2 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı
Rafine Şeker	3 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	3 Yemek kaşığı
Süt tozu	3 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı
Un	3 Su bardağı	3 Su bardağı	2 Su bardağı
Buğday unu	1 Su bardağı	¾ Su bardağı	¼ Su bardağı
Kuru hamur mayası	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı

Düşük Karb. Ekmek

	Büyük 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Küçük 1.0 LB (500 g)
Su	330ML	270 ML	190ML
Yağ	2 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Tuz	1 Çay kaşığı	3/4 Çay kaşığı	1/2 Çay kaşığı
Şeker	1 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı	0.5 Yemek kaşığı
Un	4 Su bardağı	3 Su bardağı	2 Su bardağı
Kuru hamur mayası	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı

Hızlı pişirme 1.5 (Not: Su sıcaklığı 45°C-50°C)

Malzemeler	Normal 1.5 LB (750g)
Su+Yumurta	280 ML
Yağ	2 Yemek kaşığı
Tuz	1 Çay kaşığı
Şeker	3 Yemek kaşığı
Süt Tozu	3 Yemek kaşığı
Un	3 Su bardağı
Kuru hamur mayası	4 Çay kaşığı

Hızlı pişirme 2 (Not: Su sıcaklığı 45°C-50°C)

Malzemeler	Normal 2 LB (1000g)
Su+Yumurta	370 ML
Yağ	2 Yemek kaşığı
Tuz	1 Çay kaşığı
Şeker	3 Yemek kaşığı
Süt Tozu	3 Yemek kaşığı
Un	4 Su bardağı
Kuru hamur mayası	4 Çay kaşığı

Hızlı ekmeğin tarifleri
(Not: Su sıcaklığı: 45°C-50°C)

Avrupa Tipi Ekmek Tarifi

Malzemeler	
Su	330 ML
Yumurta	1 adet
Bitkisel Yağ	3 Yemek kaşığı
Tuz	1 Çay kaşığı
Şeker	3/4 Su bardağı
Süt Tozu	2 Yemek kaşığı
Un	3+1/2 Su bardağı
Kuru hamur mayası	3 Çay kaşığı

Malzemeler	
Su	350 ML
Yağ	2 Yemek kaşığı
Tuz	1,5 Çay kaşığı
Şeker	4 Yemek kaşığı
Süt Tozu	3 Yemek kaşığı
Un	4 Su bardağı
Kuru hamur mayası	1 Çay kaşığı

Hamur

Glutensiz

Malzemeler	
Su	290ml
Yağ	3 Yemek kaşığı
Tuz	1+1/2 çay kaşığı
Şeker	2 Yemek kaşığı
Süt Tozu	1+1/2 Yemek kaşığı
Beyaz Ekmek Unu	3+1/2 Su bardağı
Kuru maya	1+1/2 Çay kaşığı

Malzemeler	1kg
Su (115-125)	310 ml
Yağ	3 Yemek kaşığı
Tuz	1,5 çay kaşığı
Şeker	3 Yemek kaşığı
Yumurta	3 Adet
Sirke	1 Çay kaşığı
Un karışımı	450 g.
Ksantik pastern	1 Yemek kaşığı
Kuru maya	1,5 Çay kaşığı

Reçelli

Malzemeler	
Meyve püresi	3 Su bardağı
Çilek reçeli	2 Yemek kaşığı
Köri Tozu	6 Yemek kaşığı
Toz şeker	1+1/4 Su bardağı
Limon suyu	2 Yemek kaşığı

Not:

- Köri tozu yarım su bardağı nişasta (ham toz) yerine kullanılabilir.
- Meyve püresi, portakal, elma, ananans ve diğer meyvelerden yapılabilir. Limon suyu 1 adet taze kabuğu soyulmuş limondan olabilir, çekirdeği çıkartılır ve meyve sıkacağı yardımıyla meyve püresi ile karıştırılır.

Pişirme : Tarife gerek yoktur, sadece ekmeğinizi pişirin.

Ev Yapımı Tarif

	Büyük 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Küçük 1.0 LB (500 g)
Su	350ML	270 ML	180ML
Yağ	2 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	1.5 Yemek kaşığı
Tuz	1 Çay kaşığı	3/4 Çay kaşığı	1/2 Çay kaşığı
Sugar	3 Yemek kaşığı	2 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Süt tozu	2 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı	1 Yemek kaşığı
Un	4 Su bardağı	3 Su bardağı	2 Su bardağı
Kuru hamur mayası	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı	1 Çay kaşığı

Kullanım ömrü 7 yıl
Teknik Özellikler
220-240 V ~ 50/60 Hz
650 W

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda tutulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici:

Elec-Tech Zhuhai Co., Ltd.

First Phase of Factory Building, 1 Jinfeng Road, Tangjiawan
Xiangzhou, Zhuhai, Guangdong, China
Tel:86-756-3390073 Fax: 86-756-3390090

İthalatçı:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China

Tel: 444 1 800

www.arzum.com

PANETTI AR 2017 BREAD MAKER



1-Dough mixing arm

2-Removable non-stick container

3-Body

4-Cover

5-Control Board

6-LCD screen

7-Measuring cup

8-Large measuring spoon

9-Small measuring spoon

10- Dough mixing hook removal hook



Control Panel





A) Menu Key

It allows you to select different programs. When you press the menu button, the display shows the program number from 1 to 13 and the corresponding time. Each time you press the next program appears on the screen:

- | | | |
|-----------------|--------------------|---------------------|
| 1) Standart | 5) Express Bake I | 9) Dough |
| 2) French bread | 6) Express Bake II | 10) Gluten free |
| 3) Whole Wheat | 7) Quick | 11) Jam Preparation |
| 4) Low Carb | 8) European Type | 12) Bake |
| | | 13) Favorite bread |

B) LCD DISPLAY


In the LCD display window, the selected bread weight, menu number, remaining time, selected crust color, operation process (Preheating, Kneading, Resting, Rising, Baking, Heating and Ending) and error codes are shown

	Timer		Dark
	Pre heating		Rapid
	Kneading		End
	Reset		Rising
	Light		Baking
	Medium		Heating


C) DOUGH QUANTITY ADJUSTMENT

The weight of your bread will automatically be adjusted if no other selection is made. Set over 1000 gr. Press  button to select different weights.

D) CRUST COLOR SELECTION

Crust color is automatically set to the MEDIUM level if no other selection is made. 4 levels can be set for crust color, Light; Medium; Dark; Rapid. Press  button to select different crust colors.

E) START/STOP

Press  button to start the appliance. The button must be held down for 2 seconds to stop the program or to cancel the scheduled programming.


F) TIME SETTING

Press **+** or **-** to increase or decrease the time. Pressing the **+** key will increase the heating setting by 10 minutes. Pressing the **-** key will decrease the heating setting by 10 minutes.

KEYS

 Press the Menu button to select the program. You will hear a beep once in the unit.

 Press the Color button to select the crust color (level of browning).

 Press the Load button to select the weight of the loaf. Used to select small (500g), normal (750g) or large (1000g) bread size (specific programs only).


 Start/Stop button is used to start and stop the selected program.

Press this button to start a program, you will hear a beep. Two dots on the screen (.) will flash. Program will start. To stop a program, press this button for about 2 seconds and you will hear a beep indicating that the program is off.

+ Press Time+ button to increase time in 10 min. increments.

You will hear a beep once in the unit.

- Press Time- button to decrease time in 10 min. increments. You will hear a beep once in the unit.

 **Homemade** : This program allows you to create your own bread making processes.

IMPORTANT WARNINGS

· Check voltage to be sure that the voltage indicated on the name plate of **Arzum Panetti Bread Maker Machine** corresponds with your voltage. Our company shall not be liable for any malfunction that may occur in the event of any discrepancy, therefore any malfunction resulting from discrepancy is out of warranty.

· This appliance is for domestic use. Do not use the appliance for commercial or industrial purposes. Otherwise it will not be covered by warranty.

· This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

· Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- Do not use extension cords that supply improper current in order to prevent damage to your machine.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop or to contact other devices or hot surfaces.
- Use your appliance on a flat, stable and temperature resistant surface. Do not move your device during use.
- Avoid actions that may harm or damage the cord or plug of your appliance. To unplug the appliance, hold the plug and NEVER pull by the cord.
- Do not place the appliance over or near direct heat sources such as stove, heating oven etc.
- Switch off your device when you are not using it and before cleaning it, and unplug the plug from the outlet.
- Do not leave your device plugged when it is empty or when the inner container is empty.
- Once you have used your device, unplug and let it cool, then move it after it has cooled down.
- Do not leave any cardboard, paper, or plastic material inside your appliance.
- **Never** use plastic containers in your appliance to cook and heat food .
- To clean your device, do not use abrasive cleaners such as harmful chemicals, metal bars and wire. **NEVER** immerse your device in water or any other liquid for cleaning or any other purpose.
- Never hit the edge of the container to remove bread, otherwise the container may be damaged
- Do not use a container other than the appliance's container.
- Do not cover your appliance with towels, cloths or similar objects.
- Do not place the inner container of your device on an open heat source.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, such as falling down, etc. Do not repair yourself, please contact **Arzum Authorized Service** Only use original spare parts in your device.
- Use your device as recommended and fit for the purpose.

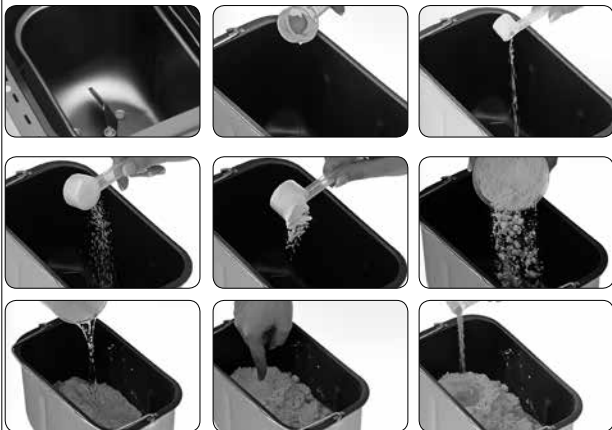
- Do not touch hot surfaces. Use handles or buttons. Wear oven gloves while using the unit. Wait for the unit to cool before cleaning.
- Do not leave it on or near hot gas or electric cookers or in a hot oven.
- Use the bread maker 2 inches away from the wall or other units.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

USE OF THE APPLIANCE

Bread Making

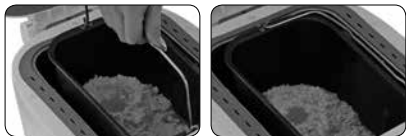
- **Arzum Panetti Bread Maker** must be cleaned as instructed in the cleaning and maintenance section.
- Place the appliance on a dry, level and stable surface.
- Hold the bread container by its handle and separate it from the appliance by turning it clockwise.
- Place the dough mixing arm in the shaft in the container in half circle position.
- Place the ingredients in the bread container. Please follow the order specified in the recipe.

The liquids should be placed first, then sugar, salt and flour must be added, yeast must be added last



Dry materials should be filled carefully with a spoon and then adjusted with a knife.

Do not add too much or fill in the container as it will affect the recipe. Unless otherwise specified, make sure that the materials are at room temperature. The water must be cold unless the otherwise expressed in the recipe.



Note: Put the ingredients in the container out of the appliance so that any accidental spills will not be ignited by the heating elements.

· Open a small hole in the middle of the flour with your finger. Put yeast in this hole;

make sure that the yeast does not come into contact with liquids and salt

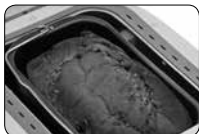
NOTE: If the measurements are not correct, the results will not be as expected. For this reason make sure all materials are weighed correctly.

Place the bread container in the baking slot and turn it clockwise.

IMPORTANT: Make sure that the baking container is securely in the baking slot.

- Close the lid and plug the appliance
- Until the program you want is selected press the "M" button. Each time this button is pressed the unit will beep and the program number (1 to 13) will appear on the display
- After menu selection, press the color picker key "☐" to set the crust color as light, medium, dark or rapid. Standard setting is medium
- You can then adjust the size of the bread from the Dough Quantity Setting Key. Standard setting is 1000gr
- You can use "+" or "-" keys to set the time.
- If you want to delay the time, select the delay according to the "Using the Timer" section below. If you want the bread maker to start right away, skip this step.
- To start the program press the "⏻" button. If you want to change the current setting, press and hold "⏻" for 2 sec.
- This bread maker will automatically advance every step of the baking process. During baking, steam will come out from the ventilation holes. It's normal

- When the program is complete, you will hear 10 beeps and "0:00" will be displayed
- A beeping sound is heard when the warm-up is complete
- Press the start / stop button for approx. 2 seconds to switch off the appliance. If you do not turn off the bread maker, the warm-up function will switch on. Bread will automatically be kept warm for 60 minutes (except dough and jam programs) and then the appliance will shut down. To get the best results, it is recommended to remove the bread immediately after the program is finished.
- After use, unplug the appliance from the power outlet. Open the lid and remove the bread tray by holding it using oven gloves. The bread tray and the bread will be very hot! Be careful not to put it on tablecloths, plastic surfaces or other heat-sensitive surfaces that may burn or melt
- Turn the bread tray over and turn it upside down on a clean floor, baking surface and shake the bread gently until it comes out.
- Wait for the bread to cool. The kneading piece may sometimes stay in the bread. In this case, wait for the bread to cool and then remove the piece from under the saucepan using the supplied hook. Be careful because the kneading piece will be very hot. Always remove the kneader before you slice the bread.




IMPORTANT:

If you are using the bread maker with a delay of more than 2 hours in hot or humid weather, the bread may rise very rapidly. To prevent this, slightly reduce the liquid and increase the salt. Do not use the timer if you have fresh egg, milk, or similar deteriorating materials. Always keep the yeast away from liquids and salt when using the timer.

USING THE TIMER

Your bread maker has an internal timer that allows a delayed start up to 15 hours. Timers can not be used in certain programs such as Rapid I, Rapid II, Quick, Dough, Gluten Free, Jam and Bake programs.

1. Follow the steps in the "Usage" section above.
2. Decide when you want your bread to be ready and calculate the time between now and then.
 - For example, it is now at 9:00 and you want your bread to be ready at 07:00 the next day. The difference is 10 hours.
3. Press "+" and "-" until "10:00" is displayed on the screen.
4. Press Start/Stop button to start the timer 
 - Two dots "∴" will flash.
 - Bread will be ready at 7 o'clock in the morning.

KNEAD PREPARATION

- Follow bread making instructions as is.
- Sugar, salt, milk, baking powder, etc. are not added during the preparation of the dough.



BAKING

- Place the container in your device.
- Add the dough you have prepared in the container and close the cover.
- Press the Menu button and select "Bake" option.
- You can start baking by pressing the Start/Stop key.
- If you see 0 00 on the screen, it means baking is finished. If you hear 10 beeps and not turn off your device, the warming cycle will start automatically
- If you think your bread is ready during the baking process, you can stop the process by pressing Off button.



WARNING:

When used for the first time, it is difficult to control the baking process. No kneading and leaving is performed, only baking is performed.

JAM MAKING

- After slicing and putting the ingredients in small pieces in bread maker for jam making, you can make your jam by pressing the "Start" button after selecting the "Jam" program.
- You can use the following chart for jam making.

Orange Jam		Strawberry jam	
Orange	3 pcs	Strawberry	1 + 1/2 water glass
Lemon	1 pcs	Lemon juice	2 dessert spoon
Sugar	1 + 1/4 water glass	Sugar	1 water glass
Water	100 ml	Water	70 ml

Program		Total program duration											
		Light			Medium			Dark			Rapid		
		500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
1 Standard	For bread containing white and whole wheat as well as herbs and dry alum.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2 French	Light breads such as French bread, which are crunchy and light-colored. The preparation time is longer.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3 Whole wheat	For breads with high wheat content. In this program, the grain is preheated for a longer time to expand by absorbing the water. Delayed startup is not recommended.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4 Low Carb	Low carbohydrate bread.	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52
5 Rapid 1 (1:20)		For 750g white bread in a shorter time. In this program, the baked bread may be shorter and the texture more moist.											
6 Rapid II (1:55)		For 1000g white bread in a shorter time. In this program, the baked bread may be shorter and the texture more moist.											
7 Quick (2:10)		For white bread required in a shorter time. The bread cooked in this program is usually smaller and the texture is dense.											
8 European Type (3:25)		For European breads such as focaccia and raisin rye bread.											
9 Dough (1:30)		This program only makes dough and does not cook bread. You can shape the dough as roll, pizza, etc. by removing.											
10 Gluten-Free (2:45)		For breads made from gluten-free flour. This program has a longer leaving period.											
11 Jam (1:05)		To make jams from fresh fruit.											
12 Baking (1:00)		This program is only for baking and can be used to increase baking time in selected programs. It is very useful especially when preparing jam.											
13 Favorite bread (3:25)		This program is only for baking and can be used to increase baking time in selected programs. It is very useful especially when preparing jam.											

POWER CUT PROTECTION SYSTEM

Your bread maker has a protection system in case of power failure.

If power is cut, for example, if there is a temporary power failure, the bread maker will keep the program in memory for up to 7 minutes. If the power is restored within 7 minutes, the bread maker will resume where it left off

FAVORITE BREAD PROGRAM/HOMEMADE

Favorite bread program consists of 15 programmable steps. You can program each step and control exactly what the bread maker will do. After you create your own program, it will remain in the memory of the bread maker until you reprogram it.

1. To enter your favorite baking program, select 13 on the screen and press the **M** button repeatedly until you see default time as 3:25.
2. Press and hold **⏻** button for approx. 2 sec. to set this program.
3. Press the menu button repeatedly to select the step you want to program
4. When programming the desired step, you can press the **+** and **-** buttons to select the desired value.
5. Press **⏻** button for 2 sec. until you hear a beep. Your program is stored in your bread maker's memory.
6. Press **⏻** button to start the program. The chart shows how to set up each of the 15 steps for the program. The chart shows how to set up each of the 15 steps for the program.

Step	Program Process	Default Time Temperature	Time to Set
1	Pre heating	0 min	0 - 60 min
2	Kneading 1	10 min	0 - 10 min
3	Resting	5 min	0 - 30 min
4	Kneading 4	30 min	0 - 30 min
5	Rising 1	30 min	0 - 90 min
6	Kneading 5	10 sec	0 - 59 sec
7	Leaving 2	30 min	0 - 90 min
8	Kneading 6	0 sec	0 - 59 sec
9	Rising 3	40 min	0 - 90 min
10	Baking	60 min	0 - 90 min
11	Warming	60 min	0 - 60 min
12	Rising 1	25° C	20° C - 50° C
13	Rising 2	30° C	20° C - 50° C
14	Leaving 3	35° C	20° C - 50° C
15	Baking	135° C	70° C - 160° C

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the appliance, unplug and allow it to cool completely.
- Thoroughly clean each piece before first use and after each use.
- Check all parts periodically before installation.
- Do not use sharp tools or abrasive or chemical cleaning agents.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- To clean the device and control panel, dry it with a dry, damp cloth before storing.
- Wash the bread container, kneader, measuring container and scoop with soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal tools in the container, always use plastic spatula, etc.
- If it is difficult to remove the kneading piece from the shaft, fill the baking tray with warm water and let it dissolve for about 30 minutes. The part loosens in this way and can be easily removed for cleaning.
- To clean the baking section, you can remove the bread crumbs by turning upside down or by wiping with a slightly damp cloth or by cleaning with a cake brush.

· Make sure the appliance is cool, clean and dry and that the lid is closed before it is packed for storing. Surfaces that come into contact with food should be cleaned regularly to prevent mixing of different foods, it is recommended to use a light detergent with hot and clean water when working on surfaces contacting food.

Proper food hygiene practices must always be followed to prevent the possibility of food poisoning / intermixing.

BREAD RECIPES

Normal White Bread

	Large 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Small 1.0 LB (500 g)
Water	350ML	270ML	180ML
Oil	2 tablespoon	2 tablespoon	1.5 tablespoon
Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoon	1/2 teaspoon
Sugar	3 tablespoon	2 tablespoon	1 tablespoon
Milk powder	2 tablespoon	1 tablespoon	1 tablespoon
Flour	4 water glass	3 water glass	2 water glass
Dried yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

French Bread

	Large 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Small 1.0 LB (500 g)
Lemon juice	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
Water	330ML	260 ML	170ML
Oil	2 tablespoon	1.5 tablespoon	1 tablespoon
Salt	2 teaspoon	1.5 teaspoon	1 teaspoon
Sugar	2 tablespoon	1.5 tablespoon	1 tablespoon
Flour	4 water glass	3 water glass	2 water glass
Dried yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Whole Wheat Bread

	Large 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Small 1.0 LB (500 g)
Water	350ML	280 ML	210ML
Oil	3 tablespoon	2 tablespoon	1.5 tablespoon
Salt	2 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon
Refined Sugar	3 tablespoon	2 tablespoon	3 tablespoon
Milk powder	3 tablespoon	2 tablespoon	2 tablespoon
Flour	3 water glass	3 water glass	2 water glass
Wheat flour	1 water glass	% water glass	% water glass
Dried yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Low Carb. Bread

	Large 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Small 1.0 LB (500 g)
Water	330ML	270 ML	190ML
Oil	2 tablespoon	2 tablespoon	1 tablespoon
Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoon	1/2 teaspoon
Sugar	1 tablespoon	1 tablespoon	0.5 tablespoon
Flour	4 water glass	3 water glass	2 water glass
Dried yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Fast baking 1.5 (Note: Water temperature 45 ° C-50 ° C)

Ingredients	Normal 1.5 LB (750g)
Water + Eggs	280 ML
Oil	2 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Sugar	3 tablespoon
Milk powder	3 tablespoon
Flour	3 water glass
Dried yeast	4 teaspoon

Fast baking 2 Note: Water temperature 45 ° C-50 ° C)

Ingredients	Normal 2 LB (1000g)
Water + Eggs	370 ML
Oil	2 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Sugar	3 tablespoon
Milk powder	3 tablespoon
Flour	4 water glass
Dry dough yeast	4 teaspoon

Express bread recipes
(Note: Water temperature 45 ° C-50 ° C)

Ingredients	
Water	330 ML
Eggs	1 pcs
Vegetable oil	3 tablespoon
Salt	1 teaspoon
Sugar	3/4 water glass
Milk powder	2 tablespoon
Flour	3+1/2 water glass
Dried yeast	3 teaspoon

European Type Bread Recipe

Ingredients	
Water	350 ML
Oil	2 tablespoon
Salt	15 teaspoon
Sugar	4 tablespoon
Milk powder	3 tablespoon
Flour	4 water glass
Dry dough yeast	1 teaspoon

Dough

Ingredients	
Water	290ml
Oil	3 tablespoon
Salt	1+1/2 teaspoon
Sugar	2 tablespoon
Milk powder	1+1/2 tablespoon
White Bread Flour	3+1/2 water glass
Dry yeast	1+1/2 teaspoon

Gluten-free

Ingredients	1kg
Water (115-125D)	310 ml
Oil	3 tablespoon
Salt	15 teaspoon
Sugar	3 tablespoon
Egg	3 pcs
Vinegar	1 teaspoon
Flour mixture	450 g
Ksantik pastern	1 tablespoon
Dry yeast	15 teaspoon

With Jam

Ingredients	
Fruit puree	3 water glass
Strawberry jam	2 tablespoon
Curry Powder	6 tablespoon
Granulated sugar	1+1/4 water glass
Lemon juice	2 tablespoon

Note:

- Curry powder can also be used instead of half a glass of starch (raw powder).
- Fruit paste can be made from oranges, apples, ananas and other fruits. Lemon juice can be 1 fresh peeled lemon with seeds removed, and mixed with fruit juice with the help of juicer.

Bake: No recipe is needed, just bake your bread.

Home Made Recipe

	Large 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Small 1.0 LB (500 g)
Water	350ML	270 ML	180ML
Oil	2 tablespoon	2 tablespoon	15 tablespoon
Salt	1 teaspoon	3/4 teaspoon	1/2 teaspoon
Sugar	3 tablespoon	2 tablespoon	1 tablespoon
Milk powder	2 tablespoon	1 tablespoon	1 tablespoon
Flour	4 water glass	3 water glass	2 water glass
Dried yeast	1 teaspoon	1 teaspoon	1 teaspoon

Product life 7 years
Technical Specifications
220-240 V ~ 50/60 Hz
650 W

HANDLING AND SHIPMENT

- During handling and shipment, your appliance must be kept in original package in order to prevent damages to its parts.
 - Keep at normal position during shipment.
- Do not drop the product when transporting and protect from impacts.
- After delivery of the product, failures and damages that may occur while transporting are not covered by warranty.

The product is in compliance with the EEE Directives.

WEEE

This product contains recyclable materials that compliance with the WEEE directives. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.



Manufacturer:

Elec-Tech Zhuhai Co., Ltd.

First Phase of Factory Building, 1 Jinfeng Road, Tangjiawan
Xiangzhou, Zhuhai, Guangdong, China
Tel:86-756-3390073 Fax: 86-756-3390090

Importer:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

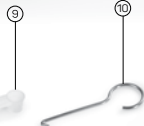
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00

www.arzum.com

PANETTI AR 2017 BROTTBACKAUTOMAT



1-Knethaken

2-Abnehmbarer Antihftbehälter

3-Gehäuse

4-Deckel

5-Bedienfeld

6-LCD-Display

7-Messbecher

8-Messlöffel groß

9-Messlöffel klein

10- Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens



Control Panel

A) Menü-Taste

Ermöglicht verschiedene Programme auszuwählen. Durch Drücken auf die Menü-Taste erscheinen auf dem Display Programmnummern von 1 bis 13 sowie die Zeiten für jeweilige Programme. Jeder Tastendruck führt zum nächsten Programm:

- | | | |
|-----------------------|---------------------|-------------------|
| 1) Standard | 5) Schnell I | 9) Teig |
| 2) Französisches Brot | 6) Schnell II | 10) Glutenfrei |
| 3) Vollkorn | 7) Express | 11) Marmelade |
| 4) Low Carb | 8) Europäischer Art | 12) Backen |
| | | 13) Lieblingsbrot |

B) LCD-DISPLAY

Auf dem LCD-Display werden Gewicht des ausgewählten Brots, Menünummer, Restdauer, Bräunungsgrad, Betriebsablauf (Vorheizen, Kneten, Ruhen, Aufgehen, Backen, Heizen und Ende) sowie Fehlercodes angezeigt


	Timer		Dunkel
	Vorheizen		Schnell
	Kneten		Ende
	Reset		Aufgehen
	Leicht		Backen
	Mittel		Heizen

C) EINSTELLUNG TEIGMENGE


Wenn keine andere Einstellung vorgenommen wird, wird das Gewicht des Brots automatisch mit

1000 g eingestellt. Durch Drücken der  Taste kann ein anderes Gewicht ausgewählt werden.

D) BRÄUNUNGSGRAD

Bräunungsgrad wird automatisch auf MITTEL eingestellt, wenn zuvor keine andere Auswahl getroffen wurde. Für den Bräunungsgrad stehen 4 Stufen zur Verfügung: Hell, Mittel, Dunkel, Schnell. Mit der  Taste lässt sich der Bräunungsgrad einstellen.


E) START / STOPP

Drücken Sie die  Taste, um das Gerät einzuschalten. Zum Unterbrechen des Programms oder Abbrechen des zeitgesteuerten Programms halten Sie die Taste 2 s gedrückt.


F) ZEITEINSTELLUNG


Stellen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **-** ein. Jedes Drücken der Taste **+** erhöht die Zeit um 10 Minuten. Jedes Drücken der Taste **-** verringert die Zeit um 10 Minuten.

TASTEN

 Drücken Sie die Menü-Taste, um das Programm auszuwählen. Ein Signalton ertönt.

 Drücken Sie die Farbe-Taste um den Bräunungsgrad (Krustenfarbe) auszuwählen.

 Drücken Sie die Gewicht-Taste, um das Brotgewicht auszuwählen. Klein (500g), Normal (750g) oder Groß (1000g) können ausgewählt werden (nur bestimmte Programme).


 Start/Stopp Taste dient zum Starten und Beenden des ausgewählten Programms.

Beim Drücken der Taste ertönt ein Signalton. Auf dem Display blinken die (.) Punkte. Programm wird gestartet. Um das Programm zu unterbrechen, drücken Sie die Taste 2 s. Sie hören einen Signalton, der anzeigt, dass das Programm ausgeschaltet ist.

+ Drücken Sie die Zeit+ Taste, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen.

Ein Signalton ertönt.

- Drücken Sie die Zeit- Taste, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu verringern. Ein Signalton ertönt.

 Hausgemacht: Dieses Programm bietet Ihnen die Möglichkeit, eigene Backprogramme zu erstellen

Wichtige Hinweise

- Achten Sie darauf, dass die Spannungsangabe auf dem **Arzum Panetti Brotbackautomaten** mit der Netzspannung vor Ort übereinstimmt. Unsere Firma übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch abweichende Netzspannungen entstehen, daraus resultierende Schäden werden außerhalb des Garantierahmens behandelt.
- Das Gerät ist für den Haushalt vorgesehen. Darf nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke verwendet werden. Andernfalls erlischt der Garantieanspruch.
- Dieses Gerät darf seitens Kindern in einem Alter älter als 8 Jahre sowie durch körperlich, sensorisch bzw. geistig eingeschränkten Personen und erfahrungs- und kenntnislosen Personen eingesetzt werden, wenn sie unter Beobachtung stehen oder ihnen für den Gebrauch die notwendigen Anweisungen gemacht wurden und diese durch die jeweiligen Person verstanden wurden.

Vergewissern Sie sich darüber, dass Kinder mit dem Produkt nicht spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung sollte ohne Beaufsichtigung nicht durch Kinder durchgeführt werden.

· Bewahren Sie das Kabel des Gerätes an einem für Kinder unter 8 Jahren unerreichbaren Ort auf.

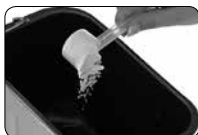
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit unzureichender Stromversorgung, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Darauf achten, dass das Kabel nicht über die Kante der Theke oder der Tischplatte herabhängt oder mit anderen Geräten und heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und temperaturbeständige Fläche. Bewegen Sie Ihr Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Vermeiden Sie jegliche Handlungen, die das Kabel und den Stecker des Geräts beschädigen könnten. Grundsätzlich **NICHT** am Kabel,
- Platzieren Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Herdplatten etc.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder zur Reinigung.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn der Innenbehälter leer ist oder sich nicht im Gerät befindet.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen.
- Lassen Sie keine Pappe, Papier oder Plastik in Ihrem Gerät.
- Verwenden Sie bei Ihrem Gerät **AUF KEINEN FALL** Kunststoffbehälter zum Backen oder Erwärmen von Lebensmitteln.
- Zur Reinigung des Geräts Scheuermittel wie gefährliche Chemikalien, Metallstäbe und Drähte. Das Gerät **AUF KEINEN FALL** zum Reinigen in Wasser tauchen.
- Niemals an den Rand des Behälters schlagen, um das Brot aus dem Behälter zu nehmen, andernfalls kann der Behälter beschädigt werden

- Verwenden Sie keinen anderen Behälter als den eigenen Behälter des Geräts.
- Das Gerät nicht mit Handtuch, Lappen oder ähnlichen Gegenstände abdecken.
- Innenbehälter nicht auf offene Wärmequelle stellen.
- Das Gerät nicht weiter verwenden, wenn Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, das Gerät wegen Herunterfallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Versuchen Sie das Gerät nicht selbst zu reparieren, wenden Sie sich an **Arzum-Kundendienst**. Verwenden Sie bei Ihrem Gerät ausschließlich Original-Ersatzteile.
- Benutzen Sie Ihr Gerät wie empfohlen und bestimmungsgemäß.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Griffe oder Knöpfe verwenden. Bei der Benutzung des Gerätes Topfhandschuhe tragen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Nicht auf oder in die unmittelbare Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochofelder bringen.
- Brotbackautomaten in mindestens 2 Inch Abstand zur Wand und anderen Geräten betreiben.

BEDIENUNG

Brot backen

- **Reinigen Sie Ihr Arzum Panetti Brotbackautomaten** wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und stabile Fläche.
- Brotbehälter am Griff fassen, gegen den Uhrzeigersinn drehen und aus dem Gerät herausnehmen.
- Setzen Sie den Kneithaken auf die Welle im Behälter in einer





halbkreisförmigen Position.



- Zutaten in das Brotbehälter einfüllen. Die Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes einhalten.



Zuerst flüssige Zutaten, dann Zucker, Salz und Mehl und als Letztes Hefe einfüllen

Trockene Zutaten mit einem Löffel vorsichtig in den Messbecher einfüllen und danach mit einem Messer glatt streichen.

Nicht zu viel einfüllen oder den Behälter pressen, das könnte das Rezept beeinflussen. Verwenden Sie die Zutaten bei Zimmertemperatur, sofern nichts anderes angegeben ist. Verwenden Sie kaltes Wasser, sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist.

Hinweis: Füllen Sie die Zutaten in den Behälter, wenn dieser sich nicht Innenraum des Gerätes befindet.

- Öffnen Sie mit dem Finger eine kleine Aussparung in der Mitte des Mehls. Legen Sie die Hefe in diese Aussparung;

stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit den flüssigen Zutaten und dem Salz in Berührung kommt.

HINWEIS: Wenn die Messungen nicht korrekt sind, sind die Ergebnisse nicht wie erwartet. Daher sicherstellen, dass alle Zutaten korrekt gewogen worden sind.

Setzen Sie den Brotbehälter in den Backkammer. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass der Brotbehälter in der Backkammer sicher eingerastet ist.

- Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose

- **M** Taste drücken, bis das gewünschte Programm ausgewählt wird. Bei jedem Tastendruck ertönt ein Signalton und die Programmnummer (1 bis 13) erscheint auf dem Display

- Nach Menüauswahl die  Taste drücken und den Bräunungsgrad

auf hell, mittel, dunkel oder schnell einstellen. Standardeinstellung ist mittel

- Danach können Sie über die Taste für Teigmenge die Größe des Brots einstellen. Standardeinstellung beträgt 1000 g
- Für die Zeiteinstellung können Sie die Tasten "+" oder "-" verwenden
- Wenn Sie eine Verzögerung wünschen, können Sie die Verzögerungszeit gemäß Kapitel „Timer verwenden“ auswählen. Wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort startet, überspringen Sie diesen Schritt.
- Drücken Sie die  Taste, um das Programm zu starten. Drücken Sie 2 s die  Taste, wenn Sie die aktuellen Einstellungen ändern möchten.
- Bei diesem Brotbackautomat verlaufen sämtliche Schritte des Brotbackens automatisch. Beim Backen Dampf kommt aus den Lüftungsschlitzen. Das ist normal
- Nach Beendigung des Programmes ertönen 10 Signaltöne und „0:00“ wird auf dem Display angezeigt.
- Nach Beendigung der Warmhaltezeit ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie 2 s die Start/Stopp Taste, um das Gerät auszuschalten. Wenn Sie den Brotbackautomaten nicht ausschalten, wird Warmhaltefunktion aktiviert. Das Brot wird automatisch 60 Minuten lang warmgehalten (ausgenommen Teig- und Marmeladenprogramme), danach schaltet sich das Gerät aus. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, das Brot sofort nach Beendigung des Programms herauszunehmen.
- Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Deckel abnehmen und entfernen Sie die Backform, indem Sie sie mit den Topfhandschuhen halten. Die Backform und das Brot wird sehr heiß sein! Achten Sie darauf, dass Sie es nicht auf Tischdecken, Kunststoffoberflächen oder andere wärmeempfindliche Oberflächen legen, die verbrennen oder schmelzen können
- Backform umdrehen und über die Backfläche einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt.
- Das Brot abkühlen lassen. Bleibt der Knethaken im Brot stecken, lassen Sie das Brot abkühlen und verwenden Sie den mitgelieferten Hakenspieß, um den Knethaken zu entfernen. Seien Sie vorsichtig, weil der Knethaken noch heiß sein wird. Entfernen Sie den Knethaken, bevor Sie das Brot in Scheiben schneiden.



WICHTIG:

Wenn Sie den Brotbackautomaten bei heißer oder feuchter Umgebung mit einer Verzögerungszeit länger als 2 Stunden betreiben, kann das Brot sehr schnell aufgehen. Um dies zu verhindern, reduzieren Sie die Flüssigkeit leicht und erhöhen das Salz. Verwenden Sie den Timer nicht, wenn beim Rezept verderbliche Zutaten wie frisches Ei, Milch etc. vorhanden sind. Halten Sie die Hefe immer fern von Flüssigkeiten und Salz, wenn Sie den Timer verwenden.

TIMER VERWENDEN

In Ihrer Brotbackautomaten gibt es einen internen Timer, der einen verzögerten Start bis zu 15 Stunden ermöglicht. Der Timer kann bei bestimmten Programmen wie Schnell I, Schnell II, Express, Teig, Glutenfrei, Marmelade und Backen nicht verwendet werden.

1. Folgen Sie die Schritte im obigen Kapitel „Bedienung“.
2. Rechnen Sie die Zeit bis zur gewünschten Fertigstellung des Brots aus.
 - Zum Beispiel ist es gerade 9:00 Uhr und Sie möchten, dass das Brot morgen um 07:00 Uhr fertig ist. Der Unterschied beträgt 10 Stunden.
3. Drücken Sie die Tasten **+** und **-**, bis auf dem Display „10:00“ erscheint.
4. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Timer zu starten **⏻**
 - Doppelpunkt **:** blinkt
 - Das Brot wird morgen um 7 Uhr fertig sein.

TEIGZUBEREITUNG

- Folgen Sie die Anweisungen zum Brotbacken genau
- Bei der Teigzubereitung werden keine Zutaten wie Zucker, Salz, Milch, Backpulver hinzugefügt.



BACKEN

- Setzen Sie den Behälter in das Gerät ein.
- Füllen Sie den vorbereiteten Teig in den Behälter und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Menü-Taste und wählen Sie „Bake“.
- Drücken der Start/Stopp Taste können Sie den Backvorgang starten.
- Der Backvorgang ist beendet, wenn 0:00 auf dem Display erscheint. Wenn Sie nach dem Erhören von 10 Signaltönen das Gerät nicht ausschalten, wird der Heißluftkreislauf automatisch eingeschaltet.
- Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, beenden Sie mit der Taste Stopp das Programm.



WARNUNG:

Bei der ersten Benutzung ist es schwierig, die Backzeit zu kontrollieren. Es erfolgt kein Kneten oder Aufgehen, es wird nur gebacken.

MARMELADE

- Die Früchte für die Marmelade vorher klein schneiden, beim Brotbackautomaten das Programm „Jam“ auswählen und die Taste „Start“ drücken.
- Für Marmeladen können Sie die folgende Tabelle nutzen.

Orangen-Marmelade		Erdbeer-Marmelade	
Orangen	3 Stk	Erdbeere	1 + 1/2 Becher
Zitrone	1 Stk	Zitronensaft	2 EL
Zucker	1 + 1/4 Becher	Zucker	1 Becher
Wasser	100 ml	Wasser	70 ml

Programm		Programmdauer gesamt											
		Hell			Mittel			Dunkel			Schnell		
		500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g	500g	750g	1000g
1 Standard	Für Weiß- und Vollkornbrot und für Brot mit Pflanzen und Rosinen.	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2 Französisch	Leichte Brote wie französisches Brot, die knusprig und hellfarbig sind. Die Vorbereitungszeit ist länger.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3 Vollkorn	Für Brote mit hohem Weizenanteil. Bei diesem Programm wird das Getreide für eine längere Zeit vorgewärmt, um durch das Absorbieren des Wassers aufzugehen. Startverzögerung wird nicht empfohlen.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4 Low Carb	Kohlenhydratarms Brot.	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52
5 Schnell I (1:20)		750g Weißbrot in einer kürzeren Zeit. Mit diesem Programm gebackene Brot kann kürzer und seine Textur feuchter sein.											
6 Schnell II (1:55)		1000g Weißbrot in einer kürzeren Zeit. Mit diesem Programm gebackene Brot kann kürzer und seine Textur feuchter sein.											
7 Express (2:10)		Weißbrot in einer noch kürzeren Zeit. Mit diesem Programm gebackene Brot ist kürzer und bekommt eine intensive Textur.											
8 Europäischer Art (3:25)		Für Brote europäischer Art wie Focaccia und Rosinen-Roggenbrot											
9 Teig (1:30)		Mit diesem Programm wird nur Teig hergestellt und kein Brot gebacken. Den fertigen Teig können Sie in Brötchen, Pizza etc. formen.											
10 Glutenfrei (2:45)		Für Brote aus glutenfreiem Mehl. Bei diesem Programm dauert die Aufheizzeit länger.											
11 Marmelade (1:05)		Für Marmelade aus frischen Früchten.											
12 Backen (1:00)		Bei diesem Programm wird nur gebacken. Es kann bei ausgewählten für die Verlängerung der Backzeit verwendet werden. Bei Marmeladenzubereitung sehr praktisch.											
13 Lieblingsbrot (3:25)		Bei diesem Programm wird nur gebacken. Es kann bei ausgewählten für die Verlängerung der Backzeit verwendet werden. Bei Marmeladenzubereitung sehr praktisch.											







SCHUTZSYSTEM BEI STROMAUSFALL

Ihr Brotbackautomat hat ein Schutzsystem gegen Stromausfall.

Bei einem vorübergehenden Stromausfall wird das Programm beim Brotbackautomaten bis zu 7 Minuten gespeichert. Das Gerät setzt das Programm automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von 7 Minuten wieder zugeschaltet wird.

LIEBLINGSBROT/HAUSGEMACHT

Das Programm Lieblingsbrot besteht aus 15 programmierbaren Schritten. Sie können jeden einzelnen Schritt programmieren und das Brotbackautomat vollständig unter Kontrolle haben. Ihr eigenes Programm wird nach der Erstellung so lange beim Brotbackautomaten gespeichert, bis Sie es erneut programmieren.

1. Um zum Lieblingsbrot-Programm zu gelangen drücken Sie  Taste so oft, bis auf dem Display 13 und Standartzeit 325 erscheint.
2. Die  Taste ca. 2 Sekunden gedrückt halten, um dieses Programm einzustellen.
3. Drücken Sie die Menü-Taste, um den gewünschten Schritt zu programmieren.
4. Beim Programmieren des gewünschten Schritts können Sie durch Drücken der Tasten  und  den gewünschten Wert auswählen.
5. Die  Taste ca. 2 Sekunden gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Ihr Programm wird beim Brotbackautomaten gespeichert.
6. Drücken Sie die  Taste, um das Programm zu starten. Die Tabelle zeigt, was in jedem der 15 Schritten eingestellt werden kann. Die Tabelle zeigt, was in jedem der 15 Schritten eingestellt werden kann.

Schritt	Programmverlauf	Standardzeit Temperatur	Einstellbare Zeit
1	Vorheizen	0 min	0 - 60 min
2	Kneten 1	10 min	0 - 10 min
3	Pausieren	5 min	0 - 30 min
4	Kneten 4	30 min	0 - 30 min
5	Aufgehen 1	30 min	0 - 90 min
6	Kneten 5	10 sec	0 - 59 sec
7	Aufgehen 2	30 min	0 - 90 min
8	Kneten 6	0 sec	0 - 59 sec
9	Aufgehen 3	40 min	0 - 90 min
10	Backen	60 min	0 - 90 min
11	Warmhalten	60 min	0 - 60 min
12	Aufgehen 1	25° C	20° C - 50° C
13	Aufgehen 2	30° C	20° C - 50° C
14	Aufgehen 3	35° C	20° C - 50° C
15	Backen	135° C	70° C - 160° C

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die Bauteile vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch.
- Überprüfen Sie alle Teile regelmäßig vor der Installation.
- Benutzen Sie keine scharfen Werkzeuge oder Schleifmittel sowie scheuernden Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Um das Gerät und das Bedienfeld zu reinigen, trocknen Sie es vor dem Aufbewahren zuerst mit einem trockenen, dann mit einem feuchten Tuch.
- Backkammer, Knethaken, Messbecher und Messlöffel in Seifenlauge auswaschen. Spülen und gut trocknen. Beim Behälter keine metallischen Werkzeuge verwenden. Immer Kunststoffspachtel etc. verwenden.
- Wenn der Knethaken aus der Welle schwer zu entfernen ist, Backkammer mit lauwarmem Wasser füllen und ca. 30 Minuten auflösen lassen. Auf diese Weise lockert sich das Teil und kann zur

Reinigung leicht entfernt werden.

- Zur Reinigung der Backkammer entfernen Sie die Krümel von Backkammer mit einem feuchten Tuch oder einem Backpinsel.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet und der Deckel geschlossen ist. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollten regelmäßig gereinigt werden, um die Vermischung verschiedener Lebensmittel zu vermeiden. Es wird empfohlen, ein mildes Reinigungsmittel in heißem und sauberem Wasser zu verwenden.

Richtige Lebensmittelhygiene-Praktiken müssen immer befolgt werden, um eine Lebensmittelvergiftung / ein Vermischen zu verhindern.

BROTREZEPTE

Normales Weißbrot

	Groß 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Klein 1.0 LB (500 g)
Wasser	350ML	270ML	180ML
Öl	2 EL	2 EL	1.5 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
Mehl	4 Becher	3 Becher	2 Becher
Trockenback-Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Französisches Brot

	Groß 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Klein 1.0 LB (500 g)
Zitronensaft	1 TL	1 TL	1 TL
Wasser	330ML	260 ML	170ML
Öl	2 EL	1,5 EL	1 EL
Salz	2 TL	1,5 TL	1 TL
Zucker	2 EL	1,5 EL	1 EL
Mehl	4 Becher	3 Becher	2 Becher
Trockenback-Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Vollkornbrot

	Groß 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Klein 1.0 LB (500 g)
Wasser	350ML	280 ML	210ML
Öl	3 EL	2 EL	1.5 EL
Salz	2 TL	1 TL	1 TL
Raffinade	3 EL	2 EL	3 EL
Milchpulver	3 EL	2 EL	2 EL
Mehl	3 Becher	3 Becher	2 Becher
Weizenmehl	1 Becher	% Becher	% Becher
Trockenback-Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Low Carb. Bread

	Groß 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Klein 1.0 LB (500 g)
Wasser	330ML	270 ML	190ML
Öl	2 EL	2 EL	1 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	1 EL	1 EL	0.5 EL
Mehl	4 Becher	3 Becher	2 Becher
Trockenback-Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Schnellbacken 1.5

(Hinweis: Wassertemperatur 45°C-50°C)

Schnellbacken 2

(Hinweis: Wassertemperatur 45°C-50°C)

Zutaten	Normal 1.5 LB (750g)	Zutaten	Normal 2 LB (1000g)
Wasser+Eier	280 ML	Wasser+Eier	370 ML
Öl	2 EL	Öl	2 EL
Salz	1 TL	Salz	1 TL
Zucker	3 EL	Zucker	3 EL
Milchpulver	3 EL	Milchpulver	3 EL
Mehl	3 Becher	Mehl	4 Becher
Trockenback-Hefe	4 TL	Trockenback-Hefe	4 TL

Rezepte für schnelles Brot
 (Hinweis: Wassertemperatur 45°C-50°C)

Brotrezept nach europäischer Art

Zutaten	
Wasser	330 ML
Eier	1 Stk
Pflanzenöl	3 EL
Salz	1 TL
Zucker	3/4 Becher
Milchpulver	2 EL
Mehl	3+1/2 Becher
Trockenback-Hefe	3 TL

Zutaten	
Wasser	350 ML
Öl	2 EL
Salz	1,5 TL
Zucker	4 EL
Milchpulver	3 EL
Mehl	4 Becher
Trockenback-Hefe	1 TL

Teig
Glutenfrei

Zutaten	
Wasser	290ml
Öl	3 EL
Salz	1+1/2 TL
Zucker	2 EL
Milchpulver	1+1/2 EL
Weißbrotmehl	3+1/2 Becher
Trockenhefe	1+1/2 TL

Zutaten	1kg
Wasser (115-125D)	310 ml
Öl	3 EL
Salz	1,5 TL
Zucker	3 EL
Eier	3 Stk
Essig	1 TL
Mehlmischung	450 g
Xanthan Pastern	1 EL
Trockenhefe	1,5 TL

Mit Marmelade

Zutaten	
Fruit puree	3 Becher
Strawberry jam	2 EL
Curry Powder	6 EL
Granulated sugar	1+1/4 Becher
Lemon juice	2 EL

Hinweis:

- Statt Currypulver kann ein halbes Glas Stärke (Rohpulver) verwendet werden.
- Fruchtpüree kann aus Orangen, Apfel, Ananas oder aus anderen Früchten zubereitet werden. Zitrone schälen, entkernen, den Saft mit Hilfe eines Entsafters mit dem Fruchtpüree mischen.

Backen: Kein Rezept erforderlich, nur Backen.

Hausgemacht

	Groß 2.0 LB (1000 g)	Normal 1.5 LB (750 g)	Klein 1.0 LB (500 g)
Wasser	350ML	270 ML	180ML
Öl	2 EL	2 EL	1.5 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	3 EL	2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
Mehl	4 Becher	3 Becher	2 Becher
Trockenback-Hefe	1 TL	1 TL	1 TL

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre

Technische Eigenschaften

220-240 V ~ 50/60 Hz

650 W

PUNKTE, AUF DIE WÄHREND DES TRANSPORTS UND DER LIEFERUNG GEACHTET WERDEN MUSS

- Während Transport und Lieferung muss Ihr Gerät, damit die Bestandteile nicht geschädigt werden, in der Originalverpackung aufbewahrt werden.
- Halten Sie das Gerät während des Transports in aufrechter Position.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen es vor Stößen.
- Nach der Lieferung des Produkts an den Kunden sind Schäden, die während des Transport entstanden sind, nicht länger im Garantiefumfang enthalten.

Entspricht der **EEE- Vorschrift.**

WEEE

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den Hausmüll. In diesem Gerät sind wiederverwendbare Wertstoffe enthalten. Ihre örtliche Gemeindeverwaltung nennt Ihnen gerne die öffentlichen Sammelstellen für Elektro-Altgeräte.



Hersteller:

Elec-Tech Zhuhai Co., Ltd.

First Phase of Factory Building, 1 Jinfeng Road, Tangjiawan Xiangzhou, Zhuhai, Guangdong, China Tel:86-756-3390073 Fax: 86-756-3390090

Importeur:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China

Tel: +90 212 467 80 80 Fax: +90 212 467 80 00

www.arzum.com

PANETTI ХЛЕБОПЕЧКА AR 2017



1-Мешалка для теста

2-Удаляемое антипригарное ведро

3-Корпус

4-Крышка

5-Панель управления

6-LCD дисплей

7-Мерная чаша

8-Большая мерная ложка

9-Маленькая мерная ложка

10-Крючок для удаления мешалки



Панель управления













А) Кнопка меню

Позволяет использовать разные программы. При нажатии на кнопку меню на дисплее отобразятся номера программ от 01 до 13, а также время соответствующей программы. При каждом нажатии на дисплее появляется следующая программа:


- | | | |
|------------------------|------------------------|------------------------|
| 1) Стандарт | 5) Экспресс выпечка I | 9) Тесто |
| 2) Французский хлеб | 6) Экспресс выпечка II | 10) Без глютена |
| 3) Цельнозерн. пшеница | 7) Быстро | 11) Подготовка варенья |
| 4) Низкоуглеводн. | 8) Европейский тип | 12) Выпечка |
| | | 13) Любимый хлеб |

В) LCD ДИСПЛЕЙ


В окне LCD дисплея, отображаются выбранный вес хлеба, номер меню, оставшееся время, выбранный цвет корочки, время работы (предварительный нагрев, замес, настаивание, поднятие, выпечка, нагрев и окончание), а также коды ошибок

- | | | | |
|---|------------------------|---|------------|
|  | Таймер |  | Темная |
|  | Предварительный нагрев |  | Экспресс |
|  | Замес |  | Окончание |
|  | Сброс |  | Поднимание |
|  | Легкая |  | Выпечка |
|  | Средняя |  | Нагрев |


С) НАСТРОЙКА КОЛИЧЕСТВА ТЕСТА

Вес хлеба, если не выбрать другое значение, автоматически выбирается 1000 г. Нажатием на  можно выбрать другой вес.

D) ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Цвет корочки, если не выбрано другое, автоматически выбирается СРЕДНИМ. Можно выбрать 4 варианта цвета корочки: светлый, средний, темный, экспресс. Нажатием на  можно выбрать цвет корочки.

E) ЗАПУСК/ СТОП

Для запуска прибора нажмите на кнопку . Для остановки программы или отмены программы с настроенным временем следует удерживать кнопку нажатой в течение 2 сек.


F) НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для увеличения или уменьшения времени нажмите на "+" или "-". При нажатии на кнопку "+" время нагрева увеличивается на 10 минут. При нажатии на кнопку "-" время нагрева уменьшается на 10 минут.

КНОПКИ

Чтобы выбрать программу , нажмите кнопку Меню. Прибор издаст одиночный звуковой сигнал.

 Для выбора цвета корочки (степени запекания) нажмите на кнопку Цвет.

 Чтобы выбрать вес буханки, нажмите на кнопку Буханка. Используется для выбора маленького (500 г), нормального (750 г) или большого (1000 г) размера хлеба (только для определенных программ).


 Кнопка Запуск/ Стоп используется для запуска и остановки выбранной программы.

Нажмите на эту кнопку для запуска программы, затем вы услышите звуковой сигнал. На дисплее будет мигать двоеточие (:). Программа начнет работу. Для остановки программы удерживайте данную кнопку нажатой примерно в течение 2 секунд, затем вы услышите звуковой сигнал, извещающий о том, что программа отключена.

+ Для увеличения времени на 10 мин. нажмите на кнопку Время+.

Прибор издаст одиночный звуковой сигнал.

- Для уменьшения времени на 10 мин. нажмите на кнопку Время-. Прибор издаст одиночный звуковой сигнал.

 Домашняя выпечка: данная программа позволяет создавать последовательность для изготовления собственного хлеба.

Важные предупреждения

· Следите за тем, чтобы указанное на хлебопечке Arzum Panetti напряжение совпадало с используемым вами напряжением. Наша фирма не несет ответственности в случае возможных неполадок при каких-либо несоответствиях, поэтому возможные неполадки не покрываются гарантией.

· Прибор предназначен для домашнего пользования. Не следует использовать прибор в коммерческих или промышленных целях. В противном случае действие гарантии не будет распространяться на прибор.

· При использовании прибора детьми, лицами с недостаточным опытом и знаниями, физическими (слух, зрение) или умственными недостатками необходимо наблюдение ответственного за их безопасность лица. Не разрешайте детям играть с прибором.

- Не используйте удлинительные кабели, не обеспечивающие достаточный ток для прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не свисал с края стола, а также чтобы он не контактировал с другими приборами и горячими поверхностями.
- При использовании прибора устанавливайте его на ровное, прочное и устойчивое к высоким температурам место. Не двигайте прибор во время использования.
- Избегайте движения, которые могут повредить кабель и вилку. При удалении кабеля из розетки держитесь за вилку, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тянуть за кабель.
- Не устанавливайте прибор на, либо в непосредственной близости от таких прямых источников тепла, как печка или плита.
- Отключите прибор и удалите вилку из розетки, когда вы не используете прибор, а также перед его чисткой.
- Не оставляйте прибор включенным в розетку без ведра или с пустым ведром.
- После использования прибора удалите вилку и оставьте прибор остывать, двигайте прибор после остывания.
- Не оставляйте внутри прибора картон, бумагу или пластик.
- **КАТЕГОРИЧЕСКИ** запрещается использование пластиковых емкостей внутри прибора для приготовления и подогрева пищи.
- Не используйте вредные химикаты, металлические палочки и губки, а также прочие абразивные материалы для чистки прибора. **КАТЕГОРИЧЕСКИ** запрещается погружать прибор в какую-либо жидкость для очистки либо любых других целей.
- Запрещается держать ведро за край для извлечения хлеба, в противном случае ведро может повредиться.
- Используйте только оригинальные ведра.
- Не накрывайте прибор полотенцем, тканью или подобными предметами.
- Не устанавливайте внутреннюю емкость прибора на открытый источник тепла.
- Не используйте испорченные или поврежденные в результате падения или по другой причине кабель или вилку прибора. Не занимайтесь самостоятельным ремонтом. Обратитесь в **официальный сервисный пункт Arzum**. Следите за тем, чтобы использовать только оригинальные запасные детали.
- Используйте прибор по назначению в соответствии с рекомендациями.

- Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ухватки. При использовании прибора одевайте ухватки-перчатки. Перед чисткой дождитесь остывания прибора.
- Не оставляйте прибор на горячей газовой или электрической плите или возле плиты, а также на горячей духовке.
- Используйте хлебопечку на расстоянии 2 дюймов от стены или других объектов.

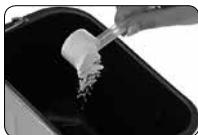
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Изготовление хлеба

- Очищайте **хлебопечку Arzum Panetti**, как указано в разделе по чистке и уходу.
- Устанавливайте прибор на сухой, ровной и сбалансированной поверхности.
- Держите ведро за ручку и, вращая его против часовой стрелки, извлеките ведро из прибора.
- Установите мешалку для теста на ось внутри емкости в виде полукруга.
- Поместите продукты в ведро. Соблюдайте указанную в рецепте очередность.

Сначала следует помещать жидкости, затем сахар, соль и муку, дрожжи кладутся в последнюю очередь.

Сухие продукты следует аккуратно помещать в мерную чашу ложкой и затем разровнять ножом.





Не кладите больше продуктов, чем требуется, так как это повлияет на рецепт, а также не придавливайте продукты в ведре. Если не указано



иначе, используйте продукты комнатной температуры. Если в рецепте не указано иначе, вода должна быть холодной.

Примечание: Помещайте продукты в ведро, когда оно извлечено из прибора, таким образом нечаянно просыпавшиеся/пролитые продукты не загорятся от нагревающих элементов.

· Пальцем проделайте небольшое углубление в центре муки. Поместите туда дрожжи,



убедитесь в том, что дрожжи не контактируют с жидкими продуктами и солью.

ПРИМЕЧАНИЕ: При несоблюдении пропорций результаты не совпадают с ожидаемыми. Убедитесь в правильном весе всех продуктов.

Поместите ведро в прибор и, вращая его по часовой стрелке, установите его.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь в том, что ведро надежно установлено в приборе.

- Закройте крышку и подключите прибор к сети.
- Нажимайте на кнопку **M** до тех пор, пока не выберите желаемую программу. При каждом нажатии на эту кнопку прибор издает звуковой сигнал и на дисплее отображается номер программы (от 1 до 13).
- После выбора меню нажмите на кнопку выбора цвета **☐**, где вы можете выбрать светлую, среднюю, темную или экспресс корочку для хлеба. Стандартная настройка - средняя корочка.
- После чего при помощи кнопки настройки количества теста вы можете выбрать величину хлеба. Стандартная настройка - 1000 г.
- Для настройки времени вы можете использовать кнопки **+** или **-**.

- Для задержки времени выбирайте время задержки в соответствии с разделом «Использование таймера». Если вы хотите, чтобы хлебопечка начала работать немедленно, пропустите этот шаг.
- Для запуска программы нажмите на кнопку . Для изменения действующих настроек повторно в течение 2 сек. удерживайте нажатой кнопку .
- Данная хлебопечка после каждого шага в изготовлении хлеба действует автоматически. Во время выпечки из вентиляционных отверстий выходит пар. Это нормально.
- После завершения программы вы услышите 10 звуковых сигналов и на дисплее отобразится «0:00».
- После завершения подогрева раздает
- Для отключения прибора держите нажатой кнопку запуск/стоп примерно в течение 2 сек. Если оставить хлебопечку включенной, функция подогрева активируется. Хлеб автоматически поддерживается в горячем состоянии 60 минут (кроме программ тесто и варенье), после чего прибор отключается. Для получения наилучших результатов рекомендуется доставать хлеб сразу после завершения программы.
- После использования прибора отключите его от розетки. Откройте крышку и, используя ухватки-перчатки и держась за ручки, достаньте поднос с хлебом. Поднос с хлебом и хлеб будут очень горячими! Следите за тем, чтобы не помещать их на скатерть, которая может загореться или расплавиться, на пластиковые поверхности или на другие чувствительные к высокой температуре поверхности.
- Переверните поднос с хлебом над чистой поверхностью и слегка раскачивайте его до тех пор, пока хлеб не выйдет.
- Дождитесь охлаждения хлеба. Иногда мешалка для теста может остаться в хлебе. Дождитесь остывания хлеба и затем при помощи крючка из комплекта удалите деталь из-под хлеба. Будьте внимательны, так как мешалка будет очень горячей. Перед разрезанием хлеба всегда удаляйте мешалку.




ВНИМАНИЕ:

При использовании хлебопечки с функцией задержки более чем 2 часа в жаркую или влажную погоду, хлеб может очень быстро чернеть. Для того, чтобы предупредить такую ситуацию, слегка уменьшите количество жидкости и увеличьте количество соли. Не используйте таймер, если в рецепт входят свежие яйца, молоко или другие скоропортящиеся продукты. При использовании таймера следите за тем, чтобы дрожжи никогда не смешивались с жидкостью и солью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Ваша хлебопечка снабжена таймером, позволяющим на 15 часов отложить начало процесса. Таймер не может применяться для таких программ, как Экспресс I, Экспресс II, Быстро, Тесто, Без глютена, Варенье и Выпечка.

1. Следуйте шагам, описанным в разделе «Использование» выше.
2. Решите, когда бы вы хотели, чтобы хлеб был готов, и рассчитайте промежуток времени от настоящего до того момента.
 - Например, сейчас 9:00, и вы бы хотели, чтобы хлеб был готов на следующий день в 07:00. Разница составляет 10 часов.
3. Нажимайте на «+» и «-» до тех пор, пока на дисплее не отразится «10:00».
4. Для запуска таймера нажмите на кнопку Запуск/ Стоп. 
 - Двоеточие «:» будет мигать двоеточие.
 - Хлеб будет готов утром в 7 часов.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

- Точно следуйте инструкциям по изготовлению хлеба.
- Во время изготовления теста нельзя добавлять такие продукты, как сахар, моль, молоко и разрыхлитель.



ВЫПЕЧКА

- Установите ведро в прибор.
- Поместите подготовленное тесто в ведро и закройте крышку.
- Нажав на кнопку меню, выберите выпечку «Wake».
- Нажав на кнопку Запуск/ Стоп, вы можете начать выпечку.
- Когда на дисплее отобразится 0:00, это означает, что выпечка готова. Если после 10 звуковых сигналов вы не отключили прибор, цикл горячего воздуха начнется автоматически.
- Если во время выпечки вы поймете, что хлеб готов, вы можете остановить процесс, нажав на кнопку отключения.



ВНИМАНИЕ:

При первом использовании трудно контролировать время выпечки. Замес и поднятие не делаются, выполняется только выпечка.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНЬЯ

- Для изготовления варенья поместите нарезанные маленькими кусочками желаемые продукты в хлебопечку и выберите программу «Джем», затем нажмите на кнопку Запуск и делайте варенье.
- Для изготовления варенья можете воспользоваться таблицей ниже.

Апельсиновое варенье		Клубничное варенье	
Апельсин	3 штуки	Клубника	1 + 1/2 стакана
Лимон	1 штуки	Сок лимона	2 чайные ложки
Сахар	1 + 1/4 стакана	Сахар	1 стакан
Вода	100 мл	Вода	70 мл

Программа	Общее время программы											
	Светлая			Средняя			Темная			Экспресс		
	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г	500г	750г	1000г
1 стандарт Для белого хлеба и хлеба из цельной пшеницы, а также хлеба с содержанием зелени и изюма	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	3:25	3:30	3:35	2:14	2:19	2:24
2 Французский Легкие хлеба с хрустящей корочкой и светлым мякишем, н-р, французский хлеб. Время изготовления более длительное.	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	4:10	4:15	4:20	2:35	2:40	2:45
3 Цельнозерновая пшеница Для хлеба с высоким содержанием цельнозерновой пшеницы. В этой программе выполняется более длительный предварительный нагрев для того, чтобы жидкость злаков могла впитаться. Не рекомендуется использовать отложенный старт.	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	4:05	4:10	4:15	2:35	2:40	2:45
4 Низкоуглеводный Низкоуглеводный хлеб	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	3:10	3:15	3:20	2:42	2:47	2:52
5 Экспресс 1 (1:20)	Для белого хлеба 750 г за более короткий срок Выпекаемый в этой программе хлеб более низкий, мякиш может быть более влажным.											
6 Экспресс II (1:55)	Для белого хлеба 1000 г за более короткий срок Выпекаемый в этой программе хлеб более низкий, мякиш может быть более влажным.											
7 Быстро (2:10)	Для белого хлеба за более короткий срок Готовящийся при помощи этой программы хлеб, как правило, более маленький и с более плотным мякишем.											
8 Европейский тип (3:25)	Для хлеба европейского типа, н-р, focaccia и ржаной хлеб с изюмом.											
9 Тесто (1:30)	Данная программа только готовит тесто и не печет хлеб. Достав тесто, вы можете придать ему форму рулета, пиццы и проч.											
10 Без глютена (2:45)	Для хлеба из муки без глютена. Время поднятия теста в этой программе более длительное.											
11 Варенье (1:05)	Для изготовления варенья из свежих фруктов.											
12 Выпечка (1:00)	Данная программа только выпекает, может использоваться для увеличения времени выпечки для определенных программ. Особенно практична для изготовления варенья.											
13 Любимый хлеб (3:25)	Данная программа только выпекает, может использоваться для увеличения времени выпечки для определенных программ. Особенно практична для изготовления варенья.											





СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕБОЕВ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Хлебопечка снабжена системой защиты от перебоев электричества.

При отключении электроэнергии, например, при временном отключении тока, хлебопечка 7 минут хранит программу в памяти. Если поступление электроэнергии возобновится в течение 7 минут, хлебопечка продолжит работу.

ПРОГРАММА ЛЮБИМЫЙ ХЛЕБ/ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

Данная программа включает в себя 15 программируемых шагов. Вы можете запрограммировать каждый шаг и полностью контролировать действия хлебопечки. После того, как вы создадите собственную программу, хлебопечка будет хранить ее в памяти до тех пор, пока вы не измените ее, создав новую программу.

1. Для входа в программу Любимый хлеб нажимайте на кнопку  до тех пор, пока на дисплее не отразится 13, а время по умолчанию - 325.
2. Для настройки данной программы удерживайте кнопку  нажатой в течение 2 секунд.
3. Для выбора шага для программирования несколько раз нажмите на кнопку меню.
4. При программировании шага для выбора желаемого значения можете нажимать на кнопки **+** и **-**.
5. Удерживайте кнопку  нажатой в течение примерно 2 секунд, пока не услышите звуковой сигнал. Ваша программа будет сохранена в памяти хлебопечки.
4. Beim Programmieren des gewünschten Schritts können Sie durch Drücken der Tasten **+** und **-** den gewünschten Wert auswählen.
6. Для запуска программы нажмите на кнопку . В таблице показано, что именно можно настроить для каждого из 15 шагов программы. В таблице показано, что именно можно настроить для каждого из 15 шагов программы.

Шаг	Время программы	Время по умолчанию Температура	Настраиваемое время
1	Предварительный нагрев	0 мин	0 - 60 мин
2	Замес 1	10 мин	0 - 10 мин
3	Ожидание	5 мин	0 - 30 мин
4	Замес 4	30 мин	0 - 30 мин
5	Поднятие 1	30 мин	0 - 90 мин
6	Замес 5	10 сек	0 - 59 сек
7	Поднятие 2	30 мин	0 - 90 мин
8	Замес 6	0 сек	0 - 59 сек
9	Поднятие 3	40 мин	0 - 90 мин
10	Выпечка	60 мин	0 - 90 мин
11	Подогрев	60 мин	0 - 60 мин
12	Поднятие 1	25° C	20° C - 50° C
13	Поднятие 2	30° C	20° C - 50° C
14	Поднятие 3	35° C	20° C - 50° C
15	Выпечка	135° C	70° C - 160° C

ЧИСТКА И УХОД

- Перед тем, как чистить прибор, удалите вилку из розетки и дождитесь его полного охлаждения.
- Тщательно очищайте каждую деталь перед первым использованием и после каждого использования.
- Перед установкой периодически проверяйте все детали.
- Не используйте острые предметы или наждачную бумагу, а также химические очищающие средства.
- Категорически запрещается опускать прибор в воду или другую жидкость.
- Для очистки прибора и панели управления перед хранением протрите их влажной тряпкой, затем просушите.
- Вымойте ведро, мешалку для теста, мерную чашу и ложку мыльной водой. Прополощите и тщательно просушите. Не используйте металлические приборы для ведра, всегда пользуйтесь пластиковыми лопатками и проч.
- Если вы испытываете трудности при удалении мешалки с оси, заполните ведро теплой водой и оставьте примерно на 30 минут для размачивания. Посадка детали ослабится и ее будет просто удалить для чистки.

· Для чистки секции выпечки вы можете удалить хлебные крошки, перевернув ее вверх дном или протерев слегка влажной тряпкой, либо очистив ее при помощи кондитерской щетки.

· Для хранения прибора перед тем, как упаковать его, убедитесь в том, что прибор полностью остыл, а также что он чистый и сухой, а его крышка закрыта. Для предотвращения смешивания пищевых продуктов друг с другом контактирующие с пищей поверхности должны регулярно очищаться, при работе на таких поверхностях рекомендуется использование легкого очищающего средства с горячей и чистой водой.

Для предупреждения пищевого отравления / смешивания продуктов всегда следует соблюдать правила гигиены.

РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

Стандартный белый хлеб

	Большой 2,0 фунта (1000 г)	Нормальный 1,5 фунта (750 г)	Маленький 1,0 фунт (500 г)
Вода	350 мл	270 мл	180 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	1,5 столовые ложки
Соль	1/3 чайной ложки	1/4 чайной ложки	1/6 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки	2 столовые ложки	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки	1 столовая ложка	1 столовая ложка
Мука	4 стакана	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

Французский хлеб

	Большой 2,0 фунта (1000 г)	Нормальный 1,5 фунта (750 г)	Маленький 1,0 фунт (500 г)
Сок лимона	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки
Вода	330 мл.	260 мл.	170 мл.
Масло	2 столовые ложки	1,5 столовые ложки	1 столовая ложка
Соль	2/3 чайной ложки	1/2 чайной ложки	1/3 чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки	1,5 столовые ложки	1 столовая ложка
Мука	4 стакана	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

Хлеб из цельнозерновой пшеницы

	Большой 2,0 фунта (1000 г)	Нормальный 1,5 фунта (750 г)	Маленький 1,0 фунт (500 г)
Вода	350 мл	280 мл.	210 мл.
Масло	3 столовые ложки	2 столовые ложки	1,5 столовые ложки
Соль	2/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки
Сахар-рафинад	3 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мука	3 стакана	3 стакана	2 стакана
Пшеничная мука	1 стакан	% стакана	% стакана
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

Низкоуглеводный хлеб

	Большой 2,0 фунта (1000 г)	Нормальный 1,5 фунта (750 г)	Маленький 1,0 фунт (500 г)
Вода	330 мл.	270 мл.	190 мл.
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	1 столовые ложки
Соль	1/3 чайной ложки	1/4 чайной ложки	1/6 чайной ложки
Сахар	1 столовая ложка	1 столовая ложка	0,5 столовой ложки
Мука	4 стакан	3 стакан	2 стакан
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

Экспресс выпечка 1,5

(Примечание: температура воды 45°C-50°C)

Экспресс выпечка 2

(Примечание: температура воды 45°C-50°C)

Продукты	Нормальный 1,5 фунта (750 г)	Продукты	Нормальный 2 фунта (1000 г)
Вода+яйцо	280 мл.	Вода+яйцо	370 мл.
Масло	2 столовые ложки	Масло	2 столовые ложки
Соль	1/3 чайной ложки	Соль	1/3 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки	Сахар	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	Сухое молоко	3 столовые ложки
Мука	3 стакан	Мука	4 стакана
Сухие дрожжи	4/3 чайной ложки	Сухие дрожжи	4/3 чайной ложки

Рецепты быстрой выпечки хлеба

(Примечание: температура воды 45°C-50°C)

Продукты	
Вода	330 мл.
Яйцо	1 штука
Растительное масло	3 столовые ложки
Соль	1/3 чайной ложки
Сахар	3/4 стакана
Сухое молоко	2 столовые ложки
Мука	3+1/2 стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Рецепт хлеба европейского типа

Продукты	
Вода	350 мл.
Масло	2 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки
Сахар	4 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Мука	4 стакана
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки

Тесто

Продукты	
Вода	290 мл
Масло	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки
Сухое молоко	1+1/2 столовой ложки
Белая хлебная мука	3+1/2 стакана
Сухие дрожжи	1/2 чайной ложки

Без глютена

Продукты	1 кг
Вода (115-125D)	310 мл
Масло	3 столовые ложки
Соль	1/2 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки
Яйцо	3 штуки
Уксус	1/3 чайной ложки
Мучная смесь	450 г
Ксантиновый пастерн	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1/2 чайной ложки

С вареньем

Продукты	
Фруктовое пюре	3 стакана
Клубничное варенье	2 столовые ложки
Порошок карри	6 столовых ложек
Сахар	1+1/4 стакана
Сок лимона	2 столовые ложки

Примечание:

- Вместо полстакана крахмала (необработанный порошок) можно использовать порошок карри.
- Фруктовое пюре можно приготовить из апельсина, яблока, ананаса и других фруктов. Лимонный сок можно приготовить из одного свежего и очищенного от кожуры лимона без косточек, который при помощи соковыжималки следует смешать с фруктовым пюре.

Выпечка: Надобность в рецепте отсутствует, просто пеките хлеб.

Рецепт домашней выпечки

	Большой 2,0 фунта (1000 г)	Нормальный 1,5 фунта (750 г)	Маленький 1,0 фунт (500 г)
Вода	350 мл	270 мл.	180 мл
Масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки	1,5 столовые ложки
Соль	1/3 чайной ложки	1/4 чайной ложки	1/6 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки	2 столовые ложки	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки	1 столовые ложки	1 столовые ложки
Мука	4 стакана	3 стакана	2 стакана
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки

Срок службы 7
Технические характеристики
220-240 В ~ 50/60 Гц
650 Вт

ПРАВИЛА ПЕРЕВОЗКИ И ПЕРЕНОСА

- При перевозке и переносе во избежание повреждения деталей прибора его следует держать в оригинальной упаковке.
- При переносе держите прибор в нормальном положении.
- Не роняйте прибор при перевозке и защищайте его от ударов.
 - Гарантия не распространяется на поломки и неполадки, случившиеся во время перевозки после доставки прибора клиенту.

Соответствует директиве АЕЕЕ.

АЕЕЕ

Данный прибор не следует выбрасывать в мусор, так как он в соответствии с директивами АЕЕЕ содержит подлежащие повторной переработке детали. Обратитесь в ближайший к вам пункт сбора для того, чтобы обеспечить повторную переработку данного прибора.



CE

Изготовитель:

Elec-Tech Zhuhai Co., Ltd.

First Phase of Factory Building, 1 Jinfeng Road, Tangjiawan
Xiangzhou, Zhuhai, Guangdong, China

Тел: 86-756-3390073 Факс: 86-756-3390090

Импортер:

Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Изготовлено в Китае

Тел: +90 212 467 80 80 Факс: +90 212 467 80 00

www.arzum.com

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6. Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanincaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasında kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8. Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve **Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

ARZUM

PANETTI

AR 2017 EKMEK YAPMA MAKİNESİ

GARANTİ BELGESİ

BELGE NO: 0053

BELGE TARİHİ: 10/08/2015

İTHALATÇI FİRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: 1 B BLOK NO: B1b
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 **FAKS:** (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

**ARZUM ELEKTRİKLİ
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.**

ÜRÜNÜN CİNSİ : EKMEK YAPMA MAKİNESİ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : PANETTI

TYPE NO : AR 2017

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

ARZUM

ARZUM DANIŐMA MERKEZİ

444 1 800

www.arzum.com

AR2017-190917

GENEL DAĐITICI
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ő.
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

CE