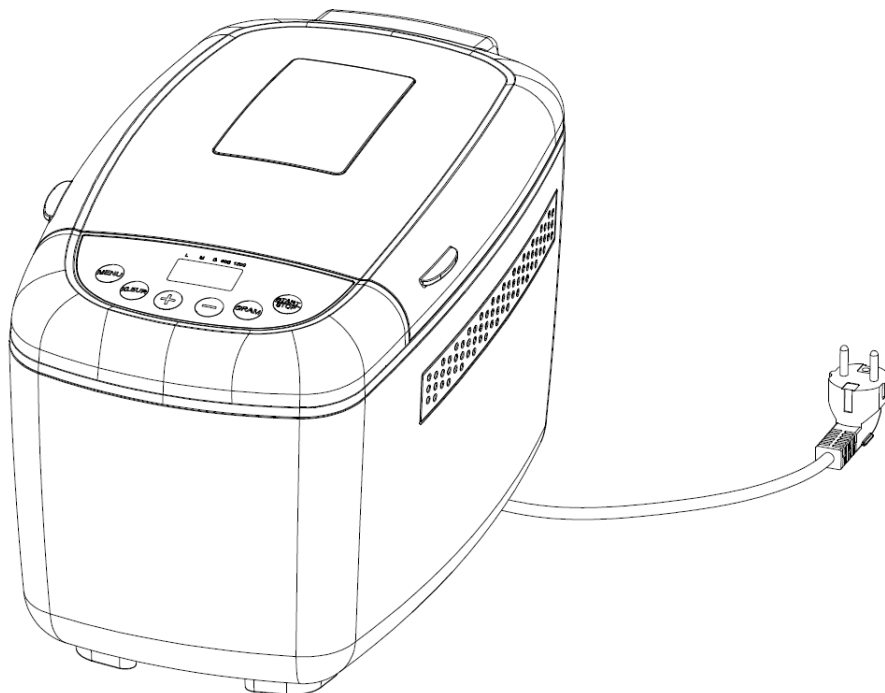


Rohnson[®]

Хлебопекарна R-2099



Инструкция за употреба

Прочетете внимателно тази брошура, преди да я използвате, и я запазете за бъдещи справки

Важни предохранителни мерки:

Преди да използвате електрическия уред, винаги трябва да се спазват следните основни предпазни мерки:

1. Протете всички инструкции.
2. Преди употреба проверете дали напрежението отговаря на посоченото на табелката с технически данни.
3. Не работете с уреда ако е с повреден кабел или щепсел или след повреда на уреда, или ако е изпускан или повреден по какъвто и да е начин. Върнете уреда на производителя или най-близкия упълномощен сервизен представител за проверка, ремонт.
4. Не пипайте нагорещените повърхности.
5. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или корпуса във вода или друга течност.
6. Изключете от контакта, когато не използвате уреда, преди да поставите или извадите части и преди почистване.
7. Не оставяйте кабела да виси над ръба на маса или гореща повърхност.
8. Използването на аксесоари, които не се препоръчват от производителя на уреда, може да причини наранявания.
9. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно използването на уредите от лице, отговорно за тяхната безопасност.
10. Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да не играят с уреда.
11. Не поставяйте върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
12. Трябва да бъдете изключително внимателни, когато премествате уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности.
13. Не докосвайте движещи се или въртящи се части на машината, когато печете.
14. Никога не включвайте уреда без правилно поставени съставки, в съда за печене.
15. Никога натискайте съда за хляб отгоре или по ръба, за да го извадите, това може да повреди съда за хляб.
16. Метални фолиа или други материали не трябва да се вкарват в машината за хляб, тъй като това може да доведе до риск от пожар или късо съединение.
17. Никога не покривайте машината за хляб с кърпа или друг материал, топлината и парата трябва да могат да излизат свободно. Пожар може да бъде причинен, ако е покрит или влезе в контакт с горими материали.
18. Изключете всяко управление на OFF, след което извадете щепсела от контакта.
19. Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
20. Този уред е предназначен за употреба в домакински и други подобни приложения:
 - Кухни за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
 - Ферми;

– От клиенти в хотели, мотели и други;

– Настаняване на база нощувка със закуска.

21. Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

22. Не използвайте уреда на открито.

23. Запазете тези инструкции

24. Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

25. Не работете с уреда, без да поставяте хладилника в камерата, за да не повредите уреда.

26. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са наблюдавани или инструктирани относно безопасното използване на уреда и разбират опасностите участващи. Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца без надзор.

27. Пазете уреда и кабела му на място, недостъпно за деца под 8 години.

28. Как да премахнете трохите; (Подробности)

29. Хлябът може да изгори, затова не използвайте тостера близо или под запалими материали, като завеси.

30. Повърхностите могат да се нагреят по време на употреба

Внимание:1- Конкретните инструкции, свързани с безопасната експлоатация на този уред (както е дадено в 7.12 от настоящия стандарт), се събират заедно в предната част на инструкциите. Височината на знаците, измерена с главни букви, трябва да бъде най-малко 4 mm.

2- Тези инструкции трябва да бъдат достъпни и в алтернативен формат, напр. на уебсайт.

В инструкциите за хлебопроизводителите се посочват максималните количества брашно и добавки, които могат да се използват.

3-Този уред включва функция за нагряване. Повърхности, различни от функционалните повърхности, могат да развият високи температури. Тъй като температурите се възприемат по различен начин от различните хора, това устройство трябва да се използва с ВНИМАНИЕ. Дръжте уреда изключително за захващане на повърхности, предназначени за задържане, и използвайте такива мерки за топлинна защита като топлинни защитни ръкавици или държачи за съдове. Зоните, които не са предназначени за захващане, трябва да имат достатъчно време за охлаждане!

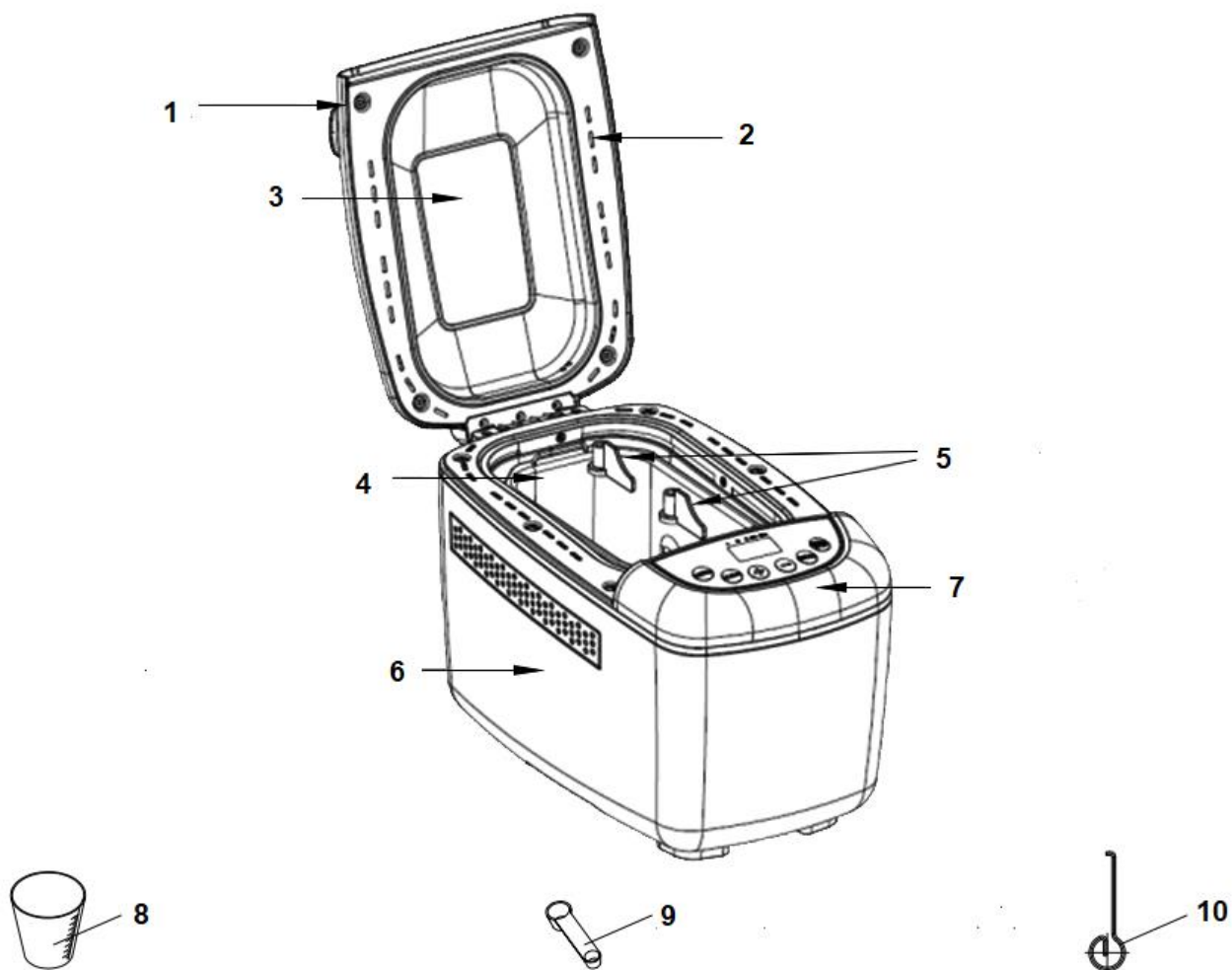
1. Уредите не са предназначени за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

2. Инструкциите включват подробности за почистване на повърхности в контакт с храна. (Подробности)

3. Вратата или външната повърхност може да се нагреят, когато уредът работи.

Описание на уреда

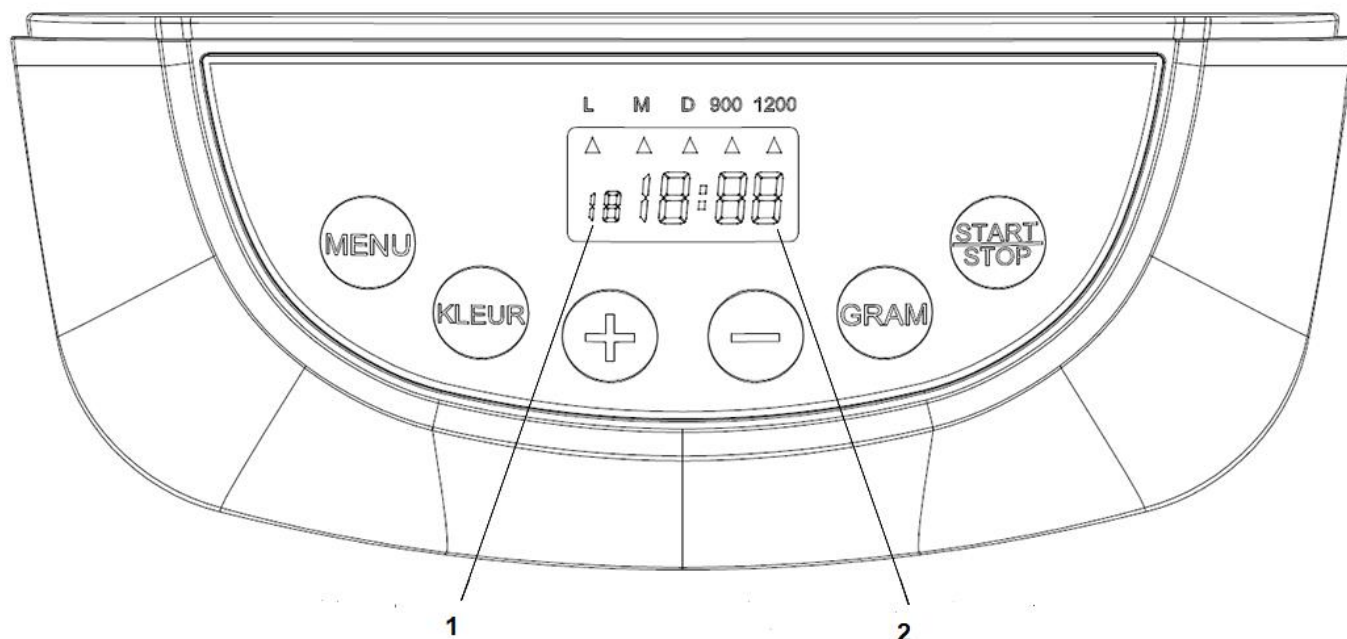
(Продуктът може да бъде променен без предварително уведомление)



1. Капак
2. Уплътнение на капака
3. Прозорче
4. Съд за хляб
5. Двойна бъркалка
6. Корпус
7. Контролен панел
8. Мерителна чаша
9. Мерителна лъжица
10. Кука

Контролен панел

(Продуктът може да бъде променен без предварително уведомление.)



1. Този символ отговаря на избраната програма
2. Този символ отговаря на времето на всяка програма

Включване

Веднага щом хлебопекарната се включи в захранването, ще се чуе звуков сигнал и след кратко време на дисплея се появява " 1 3:00". Но двете точки между "3" и "00" не мигат постоянно. „1“ е програмата по подразбиране. „1200“ и **MEDIUM**. Това е настройката по подразбиране.

START/STOP /вкл-изкл/

Бутонът се използва за стартиране и спиране на избраната програма за печене.

За да стартирате програма, натиснете веднъж бутона START / STOP. Ще се чуе кратък звуков сигнал и двете точки на дисплея ще започнат да мигат, индикатора ще светне и програмата ще започне. Всеки друг бутон се деактивира, с изключение на бутона START / STOP след започване на програма.

За да спрете програмата, натиснете бутона START / STOP за около 2 секунди, след това ще се чуе звуков сигнал, индикатора ще изгасне, това означава, че програмата е изключена.

Програми

Използва се за задаване на различни програми. При всяко натискане (придружено от кратък звуков сигнал) програмата ще се сменя. Натиснете бутона непрекъснато, 12-те менюта ще се показват последователно, за да се покажат на LCD дисплея. Изберете желаната програма. Повече информация за 12 програми ще

намерите по-долу:

1. Basic: За бял и смесен хляб той се състои главно от пшенично брашно или ръжено брашно. Можете също така да добавите съставки за подобряване на вкуса. Можете да регулирате степента на изпичане като натиснете бутона COLOR.
2. French: За леки хлябове, приготвени от фино брашно. Френският хляб изисква специално време и температури, за да се постигне онази прекрасна хрупкава, хубаво зачервена кора. Това не е подходящо за рецепти за печене, изискващи масло, маргарин или мляко.
3. Whole wheat: Пълнозърнестият хляб е дрожден хляб, който се прави със значителна част от пълнозърнесто брашно (50% или повече), а не с цялото брашно от бял хляб. Хлябът, направен от пълнозърнесто брашно, е по-питателен, тъй като брашното се смела от цялото пшенично зрънце (включително триците и зародиша). Използването на пълнозърнесто брашно произвежда хляб с кафяв до тъмнокафяв цвят (когато се използва цялото пълнозърнесто брашно), а хлябовете са по-ароматни и здравословни от хлябовете, приготвени с рафинирани бели брашна (въпреки че „изгубените“ хранителни вещества се добавят обратно в бели брашна).
4. Quick (избор за големината на хляба и отложения старт не прилагат с тази програма): месене, втасване и изпичане на хляб в рамките на времето, по-малко от Основния хляб. Но хлябът, изпечен на тази настройка, обикновено е по-малък с плътна текстура.
5. Sweet: Настройките за сладки хлябове са за печене на хляб с високо количество захар, мазнини и протеини, като всички те увеличават изпичането. Поради по-дългата фаза на втасване хлябът ще бъде лек и въздушен.
6. Ultra-fast (отложение старт не се прилага с тази програма): месене, втасване и печене за кратко време. Обикновено хлябът е по-малък и по-груб, отколкото при програма „Quick“ .
7. Gluten free: Съставките за правене на хляб без глутен са уникални. Докато те са „хляб с мая“, тестото обикновено е по-влажно и прилича повече на тесто. Също така е важно да не смесвате или замесвате тесто без глутен. Има само едно втасване и поради високото съдържание на влага, времето за печене се увеличава. Смеси трябва да се добавят в самото начало на цикъла с други основни съставки.
8. Dough (не се използва избор на степента на изпичане и размер на хляба): месене и втасване, но без печене. Тестото се отстранява и се използва за приготвяне на хлебчета, пица, гевреци и др.
9. Jam (не се използва избор на степента на изпичане, размер на хляба и отложен старт): Натиснете веднъж бутона START / STOP веднъж, за да започнете да работите)
Хлебопекарната е чудесна среда за готвене на домашни конфитюри и лютеници. Месилките автоматично поддържат съставките да се разбъркват в процеса, те правят прекрасно допълнение към прясно изпечения хляб!
10. Sake (не се използва избор на степента на изпичане): месене, втасване и изпичане, набухватели сода или бакпулвер.

11. Sandwich: месене, втасване и печене на хляб за сандвичи. За печене на лека текстура хляб с по-тънка кора.

12. Bake (избор за големината на хляба и отложения старт не прилагат с тази програма но времето за работа може да се регулира чрез натискане на бутон “+” или “-”, натиснете веднъж бутона “+” или “-”, времето ще се увеличи или намали с 1 минута. Коригираният интервал от време е 10-60 минути: само печене, без месене и втасване. Използва се и за увеличаване на времето за печене при избрани настройки

За допълнително изпичане на хляб, който е твърде лек или не е изпечен, в тази програма няма месене или втасване.

COLOR /Степен на изпичане на хляба /

С този бутон можете да изберете между 3 степени на изпичане на хляба LIGHT, MEDIUM или DARK. Този бутон не е приложим за някои програми, подробностите се отнасят за съответната програма, описана в горния раздел “Програми”.

GRAM /размер на хляба/

Натиснете този бутон, за да изберете размера на хляба: 900, 1200, когато изберете желания размер, наLCD дисплеят ще се покаже съответния размер. Моля, обърнете внимание, че общото време на работа може да варира в зависимост от различния размер на хляба. Този бутон не е приложим за някои програми, подробностите се отнасят за съответната програма, описана в горния раздел “Програми”.

DELAY TIME -Функция отложен старт (“+”или “-”)

Ако искате уредът да не започне да работи веднага, можете да използвате този бутон, за да зададете времето за закъснение.

Трябва да решите колко време ще бъде, преди хлябът ви да е готов, като натиснете „+“ или „-“. Моля, обърнете внимание, че времето за отложен старт трябва да включва времето за печене на програмата. Това означава, че след изтичане на времето, може да се сервира топъл хляб. Първоначално трябва да се избере програмата и степента на изпичане, след което да се натисне “+” или “-” за да увеличите или намалите времето при натискане се увеличава с 10 минути. Максималното време- 13 часа.

Пример: Сега е 20:30, ако искате хлябът ви да е готов на следващата сутрин в 7 часа, т.е. след 10 часа и 30 минути. Изберете програмата, цвета, размера на хляба, след това натиснете “+” или “-”, за да добавите времето до 10:30 часа на дисплея. След това натиснете бутона STOP / START, за да активирате тази функция. Можете да видите, че индикатора е светнал и LCD ще отброява, за да покаже оставащото време. Ще получите пресен хляб в 7:00 сутринта, ако не искате веднага да извадите хляба, започва функцията поддържане на топлината за 1 час.

Забележка: Функцията за отложен старт не използвайте за лесно развалящи се съставки като яйца, прясно

мляко, плодове, лук и др.

KEEP WARM / функцията за поддържане на топлината/

Хлябът може автоматично да се поддържа топъл в продължение на 60 минути след изпичането. Ако искате да извадите хляба, изключете програмата с бутона START / STOP.

Забележка: При програмите **DOUGH** и **JAM** не може да се използва тази функция.

MEMORY /Памет/

Ако захранването е прекъснато по време на приготвянето на хляба, процесът на приготвяне на хляба ще продължи автоматично в рамките на 10 минути, дори без натискане на бутона Старт / стоп. Ако времето за прекъсване надвишава 10 минути, паметта не може да бъде запазена и хлебопекарната трябва да се рестартира. Но ако тестото е на фазата на месене, когато захранването се прекъсне, можете да натиснете „START / STOP“ направо, за да продължите програмата от самото начало.

Машината може да работи добре в широк диапазон от температури, но може да има разлика в размера на хляба между много топло помещение и много студено помещение. Оптималната температурата в помещението да бъде между 15 °C и 34 °C.

Предупреждение на дисплея:

1. Ако на дисплея се покаже “ННН” след стартирането на програмата, температурата на уреда все още е твърде висока придружено от 5 звукови сигнала). След това програмата трябва да бъде спряна. Отворете капака и оставете машината да се охлади за 10 до 20 минути.
2. Ако на дисплея се появи “LLL” след натискане на бутона START / STOP (с изключение на програмите BAKE), това означава, че вътрешната температура е твърде ниска придружено от 5 звукови сигнала), Хлебопекарната трябва да бъде поставен в среда с по-висока температура за употреба.
3. Ако на дисплея се появи “EE0”, след като сте натиснали бутона START / STOP, температурният сензор е изключен. натиснете бутона СТАРТ / СТОП, за да спрете звуков сигнал, но “EE0” на LCD ще продължи да мига, моля проверете внимателно сензора от оторизиран експерт Ако дисплеят показва “EE1”, това означава късо съединение на температурния сензор

Преди първа употреба

Уредът може да отделя малко дим и характерна миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и скоро ще спре. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация

1. Моля, проверете дали всички части и аксесоари са налични и без повреди.
2. Почистете всички части според раздел “Почистване и поддръжка”
3. поставете хлебопекарната в режим на печене и печете без продукти за около 10 минути. След като го

охладите още веднъж.

4. Изсушете добре всички части и ги монтирайте, така че уредът да е готов за употреба.

Приготвяне на хляб

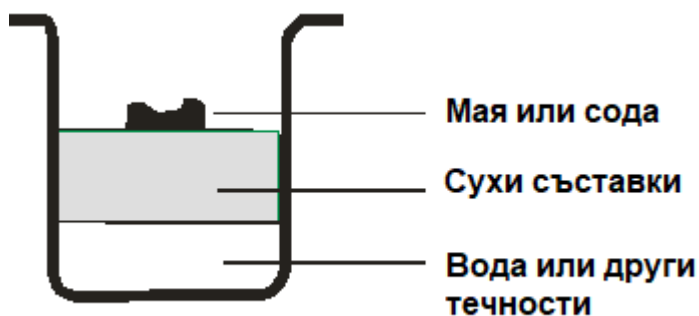
1. Поставете уреда върху здравата и равна повърхност.

2. Поставете съда за хляб и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне в правилното положение. Поставете ножа за месене върху задвижващия вал. Препоръчително е да се напълнят дупки с термоустойчива мазнина преди поставянето на бъркалките, като по този начин се избягва залепването на тестото по бъркалките, а бъркалките може лесно да бъдат отстранени от хляба..

3. Поставете съставките в съда за хляб. Моля, спазвайте реда, посочен в рецептата.

Обикновено водата или течното вещество трябва да се поставят на първо място, след това да се добавят захар, сол и брашно, винаги да се добавят мая или бакпулвер като последна съставка.

4. Направете малка вдлъбнатина върху брашното с пръст, добавете мая в вдлъбнатината, уверете се, че тя



Забележка: Максималното количество брашно и мая е съответно 700g и 6g.

5. Затворете внимателно капака и включете захранващия кабел в контакта.

6. Натиснете бутона Menu докато желаната програма бъде избрана.

7. Натиснете бутона COLOR и изберете желаната степен на изпичане.

8. Натиснете бутона GRAM за да избере размера на хляба.

9. Настройте времето за отложен старт с бутоните „+“ и „-“. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако искате хлебопекарната да започне да работи веднага.

10. Натиснете бутона START / STOP, за да започнете работа.

11. След като процесът приключи, ще се чуят 10 звукови сигнала. Натиснете бутона START / STOP за около 2 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. С ръкавиците на фурната отворете капака, задръжте и повдигнете съда за хляб, след което я извадете от хлебопекарната.

ВНИМАНИЕ: Съдът за хляб и хлябът може да са много горещи! Винаги боравете внимателно

11. След като процесът приключи, ще се чуят 10 звукови сигнала и индикатора ще изгасне. Можете да натиснете бутона START / STOP за около 2 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. Отворете капака и докато използвате ръкавици, здраво хванете дръжката на съда за хляб. Завъртете съда обратно

на часовниковата стрелка и внимателно издърпайте съда нагоре и навън от машината.

12. Използвайте шпатула против залепване, за да разхлабите леко страните на съда за хляб.

Внимание: Хлябът и съсът за хляб може да са много горещи! Винаги използвайте ръкавици.

13. Обърнете съда с главата надолу върху чиста повърхност и леко разклатете, докато хлябът излезе решетката.

14. Извадете внимателно хляба от съда и охладете за около 20 минути преди нарязването. Препоръчително е да нарязвате хляба с електрически или назъбен нож, а не с кухненски нож, в противен случай хлябът може да бъде деформиран.

15 Ако сте извън помещението или не сте натиснали бутона START / STOP в края на операцията, хлябът ще остане топъл автоматично за 1 час, ако искате да извадите хляба, изключете програмата със START / Бутон STOP.

16. Когато не използвате или напълно функционирате, изключете захранващия кабел.

Внимание: Преди да нарежете хляба, използвайте куката, за да извадите бъркалките от дъното на хляба.

Хлябът е горещ, никога не го пипайте с ръка, за да отстраните бъркалките.

Забележка: Ако хлябът не е изяден напълно, съветваме ви да съхранявате останалия хляб в запечатан найлонов плик или съд. Хлябът може да се съхранява около три дни на стайна температура, ако е необходимо повече дни на съхранение, опаковайте го в запечатан найлонов плик или съд и след това го поставете в хладилника. Времето за съхранение е най-много десет дни. Тъй като хлябът, приготвен от нас, не добавя консервант, обикновено времето за съхранение не е по-дълго от това за хляба на пазара.

Почистване и поддръжка

Изключете машината от захранването и я оставете да изстине преди почистване.

1. Съд за хляб: Натъркайте вътре и отвън с влажна кърпа. Не използвайте никакви остри или абразивни средства за защита на незалепващото покритие. Съда трябва да се изсуши напълно, преди да се монтира.

Забележка: Поставете съда за хляб в правилната позиция, след което я натиснете надолу. Ако не може да се постави, регулирайте леко тсъда, за да го поставите в правилната позиция, след което го натиснете надолу.

2. Бъркалки: Ако бъркалките е трудно да се отстрани от хляба, използвайте куката. Също така избършете бъркалката внимателно с памучна влажна кърпа.

3. Корпус: внимателно избършете външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте никакви абразивни почистващи препарати за почистване, тъй като това би влошило качеството на повърхността. Никога не потапяйте корпуса във вода.

Забележка: Препоръчително е да не разглобявате капака за почистване

5. Преди хлебопекарната да се пакетира за съхранение, уверете се, че тя е напълно охладена, чиста и суха, поставете лъжицата и бъркалките за месене в съда за хляб, а капакът е затворен.

Продукти за приготвяне на хляб

1. Брашно за хляб

Хлябното брашно има високо съдържание на глутен (така че може да се нарича също високо-глутен брашно, което съдържа високо съдържание на протеини), има добра еластичност и може да запази размера на хляба след втасване. Тъй като съдържанието на глутен е по-високо от обикновеното брашно, може да се използва за приготвяне на хляб с големи размери. Хлябното брашно е най-важната съставка при приготвянето на хляб.

2. Обикновено брашно

Брашно, което не съдържа бакпулвер, е подходящо за приготвяне на хляб с ектуш.

3. Пълнозърнесто брашно

Пшенично брашно се смита от зърно. Съдържа пшенична кожа и глутен. Пшенично брашно е по-тежко и по-хранително от обикновеното брашно. Хлябът от пълнозърнесто брашно обикновено е малък. Толкова много рецепти обикновено комбинират пълнозърнесто брашно или хлябното брашно, за да се постигне най-добрият резултат.

4. Брашно от черна пшеница

Черно пшенично брашно, също наречено „грубо брашно“, е вид висококачествено брашно, подобно на пълнозърнесто брашно. За да се получи големият размер след втасване, той трябва да се използва в комбинация с голямо количество хляб.

5. Самонабухващо брашно

Вид брашно, което съдържа бакпулвер, се използва специално за приготвяне на сладкиши.

6. Царевично брашно и овесено брашно

Царевично брашно и овесено брашно се смилат отделно от царевица и овесена каша. Това са добавъчните съставки, които правят груб хляб, който се използва за подобряване на вкуса и текстурата.

7. Захар

Захарта е много важна съставка за увеличаване на сладък вкус и цвят на хляба. И се счита за храна в хляба на маята. Бяла захар е широко използвана. Кафява захар, пудра захар може да бъде наречена по специално желание.

8. Мая

След процеса на квас, маята ще произвежда въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще увеличи хляба и ще намали вътрешното влакно. Въпреки това, бързата селекция от дрожди се нуждае от въглехидрати в захарта и брашното като храна.

1 ч.л. суха мая = 3/4 ч.л. инстантна мая

1.5 ч.л. суха мая = 1 ч.л. инстантна мая

2 ч.л. суха мая =1.5 ч.л.. инстантна мая

Маята трябва да се съхранява в хладилник, тъй като гъбите в него ще бъдат убити при висока температура, преди употреба, проверете датата на производство и срока на съхранение на маята. Да се съхранява обратно в хладилника възможно най-скоро след всяка употреба. Обикновено неуспехът на врасването на хляба е причинен от лоша мая.

По-долу описаните начини ще проверят дали маята ви е свежа и активна.

(1) Налейте 1/2 чаша топла вода (45-50 ° C) в мерителна чашка.

(2) Сложете 1 ч. л. бяла захар в чашата и се разбърква, след това сложете 2 ч. л. Мая във водата.

(3) Поставете мерителната чашка на топло място за около 10 минути. Не разбърквайте водата.

(4) Пяна трябва да бъде до 1 чаша. В противен случай маята е мъртва или неактивна.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на кората. Но солта може да ограничи действието на маята. Никога не използвайте прекалено много сол в рецептата. Но хлябът щеше да е по-голям, ако нямаше сол.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, да направят хляба по-хранителен и голям по размер, яйцата трябва да бъдат обелени и разбъркани равномерно..

11. Мазнина, масло, растително олио

Мазнината може да направи хляба мек и да забави живота на съхранение. Маслото трябва да се разтопи или да се нареже на малки парчета преди употреба.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва при печене на програма Ultra-Fast хляб и кекс. Тъй като не се нуждае от време за втасване и може да произведе въздух, въздухът ще образува мехурче, за да омекоти текстурата на хляба, като използва химически принцип.

13. Сода

Подобен е на бакпулвера. Може да се използва и в комбинация с бакпулвер.

14. Вода и други течности

Водата е основна съставка за приготвяне на хляб. Като цяло, температурата на водата между 200C и 250C е най-добрата. Водата може да бъде заменена с прясно мляко или вода, смесена с 2% мляко на прах, което може да подобри вкуса на хляба и да подобри цвета на кората. Някои рецепти могат да изискват сок за подобряване на вкуса на хляба, напр. ябълков сок, портокалов сок, лимонов сок и т.н..

Измерване на продуктите

Една от важните стъпки за приготвяне на добър хляб е правилното количество съставки. Силно се

препоръчва да се използва мерителна чашка или мерителна лъжица, за да се получи точно количество, в противен случай хлябът ще бъде силно повлиян.

1. Течни съставки

Водата, прясното мляко или разтвор с мляко на прах трябва да се измерват с мерителни чаши.

Наблюдавайте нивото на мерителната чаша да е на нивото на очите. Когато измервате олиото за готвене или други съставки, почистете старателно мерителната чашка без други съставки.

2. Сухи съставки

Сухото измерване трябва да се извърши чрез леко спонгиране на съставките в мерителната чашка и след това след пълнене, изравняване с нож. Скупиране или потупване на мерителна чашка с повече от необходимото. Тази допълнителна сума може да повлияе на баланса на рецептата. Когато се измерват малки количества сухи съставки, трябва да се използва измервателната лъжица. Измерванията трябва да бъдат равни, а не натрупани, тъй като тази малка разлика може да изхвърли критичния баланс на рецептата.

3. Последователност на добавяне на съставките

Последователността на добавяне на съставки трябва да се спазва, като цяло, последователността е: течна съставка, яйца, сол и мляко на прах и т.н. Маята може да се поставя само на сухо брашно. И маята не трябва да има досег със солта. Когато използвате за отложен старт, никога не добавяйте нетрайни съставки като яйца, плодова съставка.

Отстраняване на незиправности

No.	Problem	Cause	Solution
1	Излиза пушек от отвора за вентилация при печене	Някои съставки полепват към топлинния елемент, за първи път маслото остава на повърхността на топлинния елемент	Изключете машината за хляб и почистете нагревателния елемент, но внимавайте да не ви изгорите, при първото използване, работете на сухо и отворете капака.
2	Долната кора на хляба е твърде дебела	Поддържайте хляба топъл и оставяйте хляба за дълго в съда за хляб, така че да не се губи много влага	Хляба е изваден веднага, без да го държите на топло
3	Много е трудно се изважда хляба	Бъркалките прилепват плътно към вала в съда за хляб	След като извадите хляба, сложете гореща вода в съда за хляб за 10 минути, след това го извадете и почистете.
4	Разбърквайте съставките не равномерно и печете лошо	1. Избраната програма е неправилна	Изберете правилната програма
		2. След работа отворете капака няколко пъти и хлябът е сух, без цвят на кафява коричка	Не отваряйте капака при последното втасване

		3. Съпротивлението при разбъркване е твърде голямо, така че бъркалката почти не може да се върти и разбърква адекватно	Проверете отвора за бъркалката, след това извадете съда за хляб и работете продукти, ако не е нормално, свържете се с оторизирания сервиз.
5	На дисплея излиза "Н: НН" след натискане на бутона "START / STOP"	Температурата в уреда е твърде висока, за да се приготви хляб.	Натиснете бутона „СТАРТ / СТОП“ и изключете машината, след това извадете съда за хляб и отворете капака, докато машината изстине
6	Чува се работи мотора, но тестото не се разбърква	Формата за хляб е фиксирана неправилно или тестото е твърде голямо, за да се разбърква	Проверете дали съдът за хляб е фиксиран правилно и тестото е направено според рецептата и съставките се претеглят точно
7	Размерът на хляба е толкова голям, че може да изтласка капака	Маята са твърде много или брашното е прекомерно, или водата е твърде много, или температурата на околната среда е твърде висока	Проверете горните фактори, намалете правилно количеството според истинските причини
8	Размерът на хляба е твърде малък или хлябът не втасва	Количеството на маята не е достатъчно, освен това дрождите могат да имат лоша активност, тъй като температурата на водата е твърде висока или маята се смесва със сол, или температурата на околната среда е по-ниска.	Проверете количеството и ефективността на дрождите, повишете правилно температурата на околната среда.
9	Тестото е толкова голямо, че може да прелее	Количеството течности е толкова голямо, колкото да направи тестото меко, а маята също е много.	Намалете количеството течности и подобрете твърдостта на тестото
10	Хлябът пропада в средната част при печене	1. Използваното брашно не е за хляб и не може да накара тестото да втаса	Използвайте брашно за хляб
		2. Скоростта на дрождите е твърде бърза или температурата на дрождите е твърде висока	Маята се използва при стайна температура
		3. Прекомерното количество вода прави тестото твърде влажно и меко.	Според способността да абсорбира вода, коригирайте водата по рецепта
11	Теглото на хляба е много голямо и консистенцията е твърде плътна	1. Твърде много брашно или недостиг на вода	Намалете брашното или увеличете водата
		2. Твърде много плодови съставки или твърде много пълнозърнесто брашно	Намалете количеството на съответните съставки и увеличете маята
12	Средните части са кухи след рязане на хляб	1. Прекомерно количество вода или мая или липсва на сол	Намалете правилно водата или маята и проверете солта
		2. Температурата на водата е твърде висока	Проверете температурата на водата
13	По повърхността на хляба полепва сух прах	1. В хляба има съставки като масло и банани и др.	Не добавяйте наситено глутенови съставки в хляба.
		2. Не е добре разбъркано или има малко вода	Проверете водата и механичната конструкция на производителя на хляб
14	Кората е твърде дебела и цветът е твърде тъмен, когато правите сладкиши или храни с прекомерна захар	Различните рецепти или съставки имат голям ефект върху приготвянето на хляб, цветът на печене ще стане много тъмен поради много захар	Ако цветът на печене е твърде тъмен за рецептата с прекомерна захар, натиснете СТАРТ / СТОП, за да прекъснете програмата напред 5-10 минути от предвиденото време за завършване. Преди да извадите хляба, трябва да държите хляба или тортата в съда за хляб за около 20 минути със затворен капак

Рецепти

Добавете съставките в реда, показан в таблицата.

Програма		Сурови съставки	Количество		Количество	
Тегло			900 g		1200 g	
1 Basic bread	1	Вода	350 ml		450 ml	
	2	Олио	2 с.л.	24 ml	2.5 с.л.	30 ml
	3	Сол	1 ч.л.	7 g	2 ч.л.	14 g
	4	Захар	2 с.л.	24 g	2.5 с.л.	30 g
	5	Брашно	3 ¾ чаша	520 g	5 чаши	700 g
	6	Суша мая	1.5 ч.л.	4,5 g	1.5 ч.л.	4,5 g
2 French bread	1	Вода	350 ml		450 ml	
	2	Олио	2 с.л.	24 ml	2.5 с.л.	30 ml
	3	Сол	2 ч.л.s	14 g	2 ч.л.	14 g
	4	Захар	2 с.л.	24 g	2.5 с.л.	30 g
	5	Брашно	3 ¾ чаша	520 g	5 чаши	700 g
	6	Суша мая	1 ч.л.	3 g	1 ч.л.	3 g
3 Wholegrain bread	1	Вода	330 ml		400 ml	
	2	Олио	2.5 с.л.	30 ml	3 с.л.	36 ml
	3	Сол	2 ч.л.	14 g	2.5 ч.л.	18 g
	4	Тръстикова захар	2 с.л.	18 g	2.5 с.л.	23 g
	5	Мляко на прах	2 с.л.	14 g	2.5 с.л.	18 g
	6	Брашно	2 чаши	280 g	2.5 чаши	350 g
	7	Пълнозърнесто брашно	2 чаши	220 g	3 чаши	330 g
	8	Суша мая	1 ч.л.	3 g	1 ч.л.	3 g
4 Fast bread	1	Вода (40-50 ° C)	360 ml			
	2	Олио	2 с.л.	24 ml		
	3	Сол	1.5 ч.л.	10 g		
	4	Захар	2 с.л.	24 g		
	5	Брашно	3 ¾ чаша	520 g		
	6	Суша мая	2 ч.л.	6 g		
5 Sweet bread	1	Вода	360 ml		430 ml	
	2	Олио	3 с.л.	36 ml	4 с.л.	48 ml
	3	Сол	1.5 ч.л.	10 g	2 ч.л.	14 g
	4	Захар	4 с.л.	48 g	5 с.л.	60 g
	5	Мляко на прах	2 с.л.	14 g	2.5 с.л.	18 g
	6	Брашно	3.5 чаши	490 g	4.5 чаши	630 g
	7	Суша мая	1.5 ч.л.	4,5 g	1.5 ч.л.	4,5 g
6 Very fast bread	1	Вода (40-50 ° C)	360 ml		420 ml	
	2	Олио	3 с.л.	36 ml	4 с.л.	48 ml
	3	Сол	1 ч.л.	7 g	1.5 ч.л.	10 g
	4	Захар	2 с.л.	24 g	3 с.л.	36 g
	5	Брашно	3 ¾ чаша	520 g	4.5 чаши	630 g
	6	Суша мая	2 ч.л.	6 g	2 ч.л.	6 g
7 Gluten-free bread	1	Вода	250 ml		300 ml	
	2	Олио	3 с.л.	36 ml	4 с.л.	48 ml
	3	Сол	1.5 ч.л.	10 g	2 ч.л.	14 g
	4	Захар	2 с.л.	24 g	2.5 с.л.	30 g
	5	Egg	2		3	
	6	Безглутеново брашно	3 ¾ чаша	520 g	4.5 чаши	630 g
	7	Суша мая	1 ч.л.	3 g	1 ч.л.	3 g
8 Dough	1	Вода	390 ml			
	2	Олио	2 с.л.	24 ml		
	3	Сол	1.5 ч.л.	10 g		
	4	Захар	2 с.л.	24 g		
	5	Брашно	4 1/3 чаша	600 g		
	6	Суша мая	1 ч.л.	3 g		
9 Jam	1	Нарязани плодове	4 чаши			
	2	Захар	1 чаша	230 g		

	3	Нишесте	1 чаша	150 g		
10 Dessert	1	Мазнина	2 с.л.	24 ml		
	2	Захар	8 с.л.	96 g		
	3	Яйца	6			
	4	Самонапухващо брашно	250 g			
	5	Есенция	1 ч.л.	2 ml		
	6	Лимонов сок	1 1/3 лъжица	10 ml		
	7	Суша мая	1 ч.л.	3 g		
11 Sandwich bread	1	Вода	360 ml		460 ml	
	2	Масло / маргарин	2 с.л.		3 с.л.	
	3	Сол	2 ч.л.	14 g	2.5 ч.л.	18 g
	4	Захар	2 с.л.	24 g	3 с.л.	36 g
	5	Мляко на прах	2 с.л.	14 g	2 с.л.	14 g
	6	Брашно за хляб	3 3/4 чаша	520 g	5 чаши	700 g
	7	Суша мая	1 1/2 ч.л.	4,5 g	1 1/2 ч.л.	4,5 g

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС.

В края на експлоатационния живот продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци.

Необходимо е да се отнесе в специален местен център за разделно събиране на отпадъци или на предлагащ подобна услуга търговец.

Разделното изхвърляне на домакинските електроуреди води до избягване на възможните отрицателни последици за околната среда и здравето, които произтичат от неподходящото изхвърляне, и позволява повторно използване на ценни материали за постигане на значителни спестявания на енергия и ресурси. Продуктът е обозначен със задраскано кошче за отпадъци като предупреждение за разделното му изхвърляне.

