

Rohinson®

Хлебопекарна R-2098



Инструкция за употреба

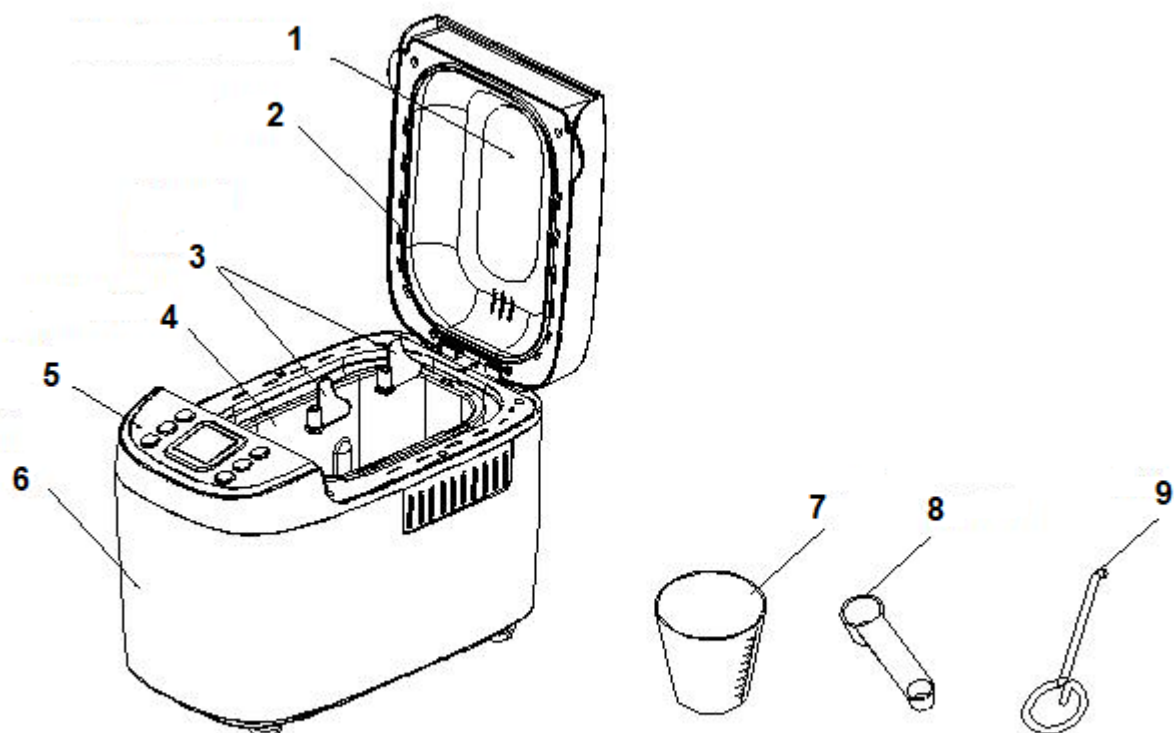
Прочетете внимателно инструкциите, преди да използвате уреда, и ги запазете за
бъдещи справки

Този продукт е предназначен само за домакинство или подобно използване

Мерки за безопасност

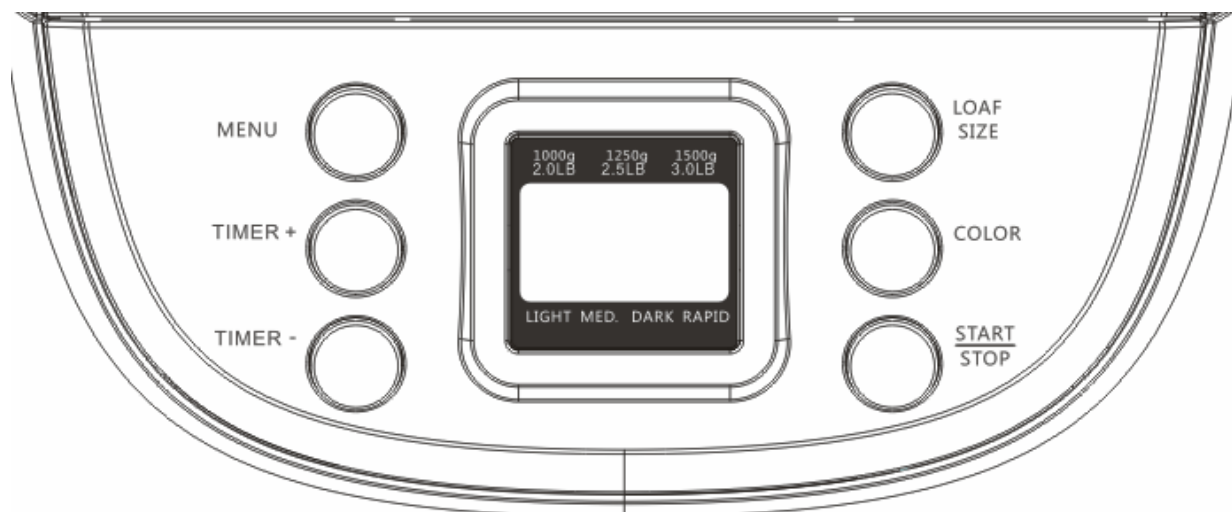
1. Прочетете внимателно инструкциите за употреба, преди да използвате уреда.
2. Преди да използвате, проверете дали напрежението съответства на това, показано на табелата. Този уред е вграден със заземен щепсел. Моля, уверете се, че контакта в къщата ви е добре заземен.
3. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след повреда на уреда. Върнете го на производителя или на най-близкия оторизиран сервизен агент за подмяна или преглед.
4. Не докосвайте горещата повърхност, след печене на хляб носете ръкавици за фурна.
5. Не потапяйте хранящия кабел, щепсела, хлебопекарната във вода или друга течност в случай на токов удар.
6. Изключете уреда след употреба, когато не го използвате или преди почистване.
7. Не позволявайте хранящия кабел да виси от ръба на работния плот или да е близост горещи повърхности.
8. Не използвайте аксесоари, които не се препоръчват от производителя.
9. Не позволявайте на деца или хора с увреждания да работят без да бъдат наблюдавани или инструктирани.
10. Не поставяйте уреда върху или в близост до източници на топлина, като газова печка или електрически котлон.
11. Трябва да внимавате при движение на уреда, съдържащ горещо масло или други горещи течности.
12. Не докосвайте движещи се или въртящи се части на машината при печене.
13. В хлебопекарната не трябва да се поставят метални фолия или други материали, тъй като това ще доведе до риск от пожар или късо съединение.
14. Никога не покривайте уреда с кърпа или друг материал, топлината и парата трябва да могат да излизат свободно
15. Никога не натискайте енергично съда за печене отгоре или по ръба, за да извадите тавата, тъй като това може да повреди съда.
16. Никога не включвайте уреда, без да се уверите, че съдът за печене е поставен на място.
17. Този уред не е предназначен за друга употреба освен посочената в тази инструкция.
18. Не използвайте на открито.
19. Запазете инструкциите за бъдещи справки
20. Уредът не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
21. Този уред е предназначен за използване в домакински и подобни приложения като: кухни за персонала в магазини, офиси и други работни условия; Ферми; От клиенти в хотели, мотели и други; Настаняване тип нощувка и закуска.

Описание на уреда



- 1 Прозорец за наблюдение
- 2 Капак
- 3 Бъркалки
- 4.Съд за хляб
- 5.Контролен панел
- 6 Корпус
- 7 Мерителна чаша
- 8 Мерителна лъжица
- 9 Кука за премахване на остатъци

Контролен панел



След като включите в захраването

Когато включите уреда в захраването, ще се чуе звуков сигнал и на дисплея ще се появи "3:00". Но в колоната между „3“ и „00“ не мига постоянно. И „1“ е програмата по подразбиране. Стрелката сочи към **"1250g"** и **"MEDIUM"** като зададени параметри.

Бутон Start/stop

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

За да стартирате програма, натиснете бутона START / STOP веднъж. Ще се чуе кратък звуков сигнал, индикаторът ще светне и двете точки в дисплея на времето започват да мигат и програмата стартира. Всеки друг бутон е неактивиран с изключение на бутона START / STOP след стартиране на програма.

За да направите пауза, натиснете бутона START / STOP / PAUSE за около 0,5 секунди, след това програмата ще направи пауза, ако след 3 минути без да се извършва никаква операция, програмата ще продължи да работи.

За да спрете програмата, натиснете бутона START / STOP за приблизително 3 секунди, след това ще се чуе звуков сигнал, това означава, че програмата е изключена. Тази функция ще ви помогне да предотвратите всяко неволно нарушаване на работата на програмата.

Бутон Menu

Бутонът MENU се използва за задаване на различни програми. При всяко натискане (придружено с кратък звуков сигнал) програмата ще се променя. Натиснете бутона прекъснато, 15-те менюта ще бъдат циклично показани на дисплея. Изберете желаната програма. Функциите на 15 менюта ще бъдат обяснени по-долу.

Програма 1: Basic

За бели смесен тип хлябове - състои главно от пшенично брашно или ръжено брашно. Хлябът има компактна консистенция. Можете да регулирате степента на зипичане, като натиснете бутона COLOR.

Програма 2: French

За леки хлябове, приготвени от фино брашно. Обикновено хлябът е пухкав и има хрупкава коричка. Тази програма не е подходяща за рецепти, изискващи масло, маргарин или мляко.

Програма 3: Whole Wheat

За хлябове, които изискват по-дълга фаза на месене и втасване (например пълнозърнесто брашно и ръжено брашно). Хлябът ще бъде по-компактен с плътна текстура.

Програма 4: Sweet

За хляб с добавки като плодови сокове, настърган кокосов орех, стафида, сухи плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-дългата фаза на втасване хлябът ще бъде лек и въздушен.

Програма 5: Butter milk Bread

Омесване, втасване и печене на хляб с масло и мляко.

Програма 6: Gluten free

Месене, втасване и печене на хляб без глутен. Обикновено от: безглутеново брашно, оризово брашно, брашно от сладки картофи, царевично брашно и овесено брашно.

Програма 7: Super rapid

Месене, втасване и печене на хляб в рамките на времето, по-малко от основния хляб. Но хлябът, изпечен на тази настройка, обикновено е по-малък с плътна текстура.

Програма 8: Cake

Месене, втасване и печене на кекс, като се използват сода или бакпулвер за надигане на тестото.

Програма 9. knead

Задаване на времето за месене от потребителя с различни количества.

Програма 10: Dough

Месене и втасване, но без печене. Извадете тестото и го използвайте за приготвяне на хлебчета, пица, варене гевреци и т.н..

Програма 11: Pasta dough

За да смесите брашното и водата за приготвяне на прясна паста.

Програма 12: Yogurt

За приготвяне на домашно кисело мляко.

Програма 13: Jam

Варене на домашно сладко или мармалад.

Програма 14: Bake

За допълнително печене на хляб, който не е изпечен добре или не е изпечен. В тази програма няма месене или втасване.

Програма 15: Homemade

Натиснете бутона HOMEMADE, за да използвате тази настройка и да карате велосипед.

Можете да настроите колко минути да бъде всяка фаза за месене, втасване, печене, поддържане на топлината ... всяка стъпка. Диапазонът от време на всеки процес е посочен в таблица по-долу.

Маркерите около дисплея показват (M: месене, F: втасване, B: печене, K: поддържане на температурата)

Бутон COLOR:

Можете да избирате между светла, средна или тъмна коричка и бърз хляб. Когато натиснете бутона COLOR, ще се покажат тези 4 режима в кръг. Меню от 1 до 4 с Бърз хляб за избор; бърз хляб без цвят на коричка за избор; директно с „Д“. Цветът на кората по подразбиране е среден, но не е достъпен за бърз хляб в меню 1 до 4.

Бутон WEIGHT

При програми 9,10,11,12,13 не може да изберете теглото на хляба; има 3 режима на тегло за избор: 1000 g, 1250g, 1500g, Когато натиснете бутона WEIGHT ще се покаже 1000g → 1250g → 1500g в кръг, по подразбиране 1250g. Функцията за тегло е достъпна само за програми от 1 до 8.

Функция за отложен старт(TIME+, TIME-)

Ако не искате хлебопекарната да започне да работи веднага, можете да използвате тази функция за забавяне. Най-дълго време за отложен старт е 15 часа. Първо изберете програмата и цвета, след това натиснете бутона TIME, за да промените времето, което се показва на дисплея. Натиснете бутона TIME веднъж, увеличете или намалете с 10 минути времето. Програмите 9,11,12,13 не могат да използват тази функция. Натиснете TIME продължително, времето ще се увеличава или намалява непрекъснато последователно. Времето за настройка означава включване на програмното време и времето на забавяне. Когато натиснете бутона TIME >1S, времето ще се покаже бързо. “ ◀ “ ще посочи времето за отложения старт.

Напромер: Ако сега 20:30, ако искате хлябът ви да е готов на следващата сутрин в 7:00 часа, т.е. за 10 часа и 30 минути. Изберете от менюто, цвят, размери и след това натиснете бутони “▲ или ▼” докато стигнете до това 10:30 да излезе на дисп. След това натиснете бутона START / STOP, за да активирате тази програма и индикаторът ще светне. Можете да видите че точката мига и LCD ще отброява, за да покаже оставащото време. Ще получите пресен хляб в 7:00 сутринта.

Забележка: При използването на функцията отложен старт не използвайте лесно развалящи се съставки като яйца, прясно мляко, плодове, лук и др.

Времето за отложен старт показан на дисплея LCD= желаното време за приключване на програмата – времето за изпълнение на заедната програма

Функция за поддържане на топлината

Хлябът може да се поддържа автоматично топъл в продължение на 1 час след печене. На дисплея се показва 0:00 по време на процеса, “ ▶ “ указва на KEEP WARM, докато 60min поддържането на температурата приключи.

Околна среда

Препоръчителната стайна температура трябва да бъде в границите от 15 °C до 34 °C, за да използвате уреда.

Маята за хляб ще се превърне в киселина, ако температурата е твърде висока, ако твърде ниска ще доведе до намаляване на надигането на хляба. Разлика температура в околната среда, размерът на хляба може да има разлика.

Функция памет

Ако захранването е било прекъснато по време на приготвянето на хляб, процесът на приготвяне на хляб ще продължи автоматично в рамките на 10-15 минути, дори без натискане на бутона START / STOP. Ако времето за прекъсване надвишава 10-15 минути, паметта не може да се запази, трябва да извадите съставките от съда и отново да добавите съставките в съда за хляб, а хлебопекарната трябва да се рестартира. Но ако тестото не е влязло във фазата на втасване, когато захранването се прекъсне, можете да натиснете директно START / STOP, за да продължите програмата от началото.

Кодове грешки

“ННН”- Това предупреждение означава, че температурата вътре в съда за хляб е твърде висока. Натиснете бутона START / STOP (вижте фигурата по-долу), за да спрете програмата, изключете захранващия кабел, отворете горния капак и оставете машината да се охлади напълно за 10-20 минути преди рестартиране..

“ЕЕ0”- Това предупреждение означава, че сензорът за температура е изключен. Натиснете бутона START /

STOP (вижте фигура 2), за да спрете програмата, изключете захранващия кабел. Моля, проверете сензора от най-близкия оторизиран сервиз за проверка, ремонт или електрическа / механична настройка.



Фигура 1



Фигура 2

Преди първа употреба

Уредът може да отделя малко дим и / или миризма, когато го включите за първи път. При работа е необходимо леко да смажете някои части на уреда. Това е нормално.

1. Почистете всички части съгласно раздел **“Почистване и поддръжка”**.
2. Включете хлебопекарната в режим на печене и печете за около 10 минути без продукти в съда. Или сложете 200ML вода в съда за хляб, за да се пече 10 минути. Това действие, за да намали миризмата на нагревателния елемент и съда за хляб. Ще чуете звуков сигнал след завършване.
3. Изключете щепсела и го оставете да се охлади и почистете отново всички отделени части. Уверете се, че уредът има достатъчно вентилация.

Начин на употреба

1. Поставете съда за хляб в машината, натиснете надолу. Поставете бъркалките за месене на вала, като натискате надолу, докъдето ще стигне, като се уверите, че всички части са поставени на място.

Забележка: Препоръчва се да намажете бъркалките с масло, за да избегнете залепване на тестото при месене, също така това позволява лесното изваждане от хляба след печене.

2. Предварително измерете всички съставки, обикновено добавяте вода или други течни съставки първо, второ добавяте захар, сол и брашно, накрая добавяте мая. Ако правите тесто с пшенично брашно с високо съдържание на глутен, се препоръчва да промените реда на добавяне: първо мая и пшенично брашно, второ добавяте захар и сол, накрая добавяте вода или други течности, за да постигнете по-добър ефект.

Забележка: Когато добавяте брашно, оставете да покрие водата. Направете малко кладенче в брашното и там добавяте мая. Уверете се, че маята не влиза в контакт със сол или течности.

3. Затворете капака и включете в захранването
4. Натиснете бутона MENU за да изберете желаната програма за печене.
5. Натиснете бутона CRUST за да изберете настройката за степен на препичане: Light, Medium, Dark.
6. Натиснете бутона WEIGHT за да изберете размера на хляба.
7. Ако желаете, можете да използвате функцията отложен старт DELAY TIMER. Натиснете бутона + или – бутони за увеличаване на времето на програмата, показано на дисплея. Ако искате веднага да пригответе хляба, можете да игнорирате този процес.
8. Натиснете бутона START/STOP за да започнете работа. Ако сте избрали настройка за степен на препичане и тегло на хляба, натиснете този бутон, за да потвърдите настройката, натиснете отново, за да активирате програмата. “ ► ” показва текущия работен прогрес, междуременно двуточие мига постоянно и времето започва да се отброява. Програмата започва да работи.

Забележка: Ако искате да спрете програмата, натиснете бутона START / STOP за 3 секунди.

9. 3 ада добавите продукти към хляба(плодове, ядки, стафиди), ще чуете 10 звукови сигнала,“ ► ” след което можете да добавите продуктите. Отворете капака и поставете съставките. Уредът ще възобнови работа. Не поставяйте ядките твърде рано защото ще изгубят вкуса си.

Забележка: функцията за добавяне е подходяща за програмите Base, quick, sweet, French, whole wheat, Rice, Gluten free.

10. Когато на дисплея излезе 0:00, ще се чуят 10 бипкания, което показват че програмата е свършила, натиснете START / STOP за 3S, за да спрете уреда.

Забележка: Ако не натиснете бутона START / STOP, ще стартира функцията за поддържане на топлината за 1 час. Ако искате да спрете тази функция, натиснете бутона START / STOP за 3S. Програмата не спира, докато LCD не покаже дисплея по подразбиране.

11. Отворете капака, носете ръкавици, дръжте здраво дръжката на съда и след това повдигнете нагоре.

Забележка: Трябва да бъдете изключително внимателни, когато се работи, тавичката и хлябът са много горещи.

12. С помощта на ръкавици съда за хляб с главата надолу (със сгъната дръжка на съда за хляб) върху телена охлаждаща стойка или чиста повърхност и внимателно разклатете, докато хлябът се отдели. Използвайте неметална шпатула за леко остъргване на страните на съда за хляб.

Забележка: Ако бъркалките останат в хляба, внимателно ги извадете с помощта на кука, не ги вадете с ръка.

Почистване и поддръжка

1. Изключете машината от контакта и оставете да се охлади преди почистване.

2. За почистване на съда за хляб: Избършете вътре и отвън с влажна кърпа, не използвайте остри или абразивни средства за почистване, за да защитите незалепващото покритие. Съда за хляб трябва да се изсъхне напълно преди монтажа.

3. Ако бъркалките е трудно да се извадят от съда за хляб, добавете малко топла вода, която да потопите за 30 минути. след това може да се пусне лесно. Използвайте мокър парцал, за да го почистите.

4. Почистване на горния капак: След употреба оставете устройството да се охлади. Използвайте влажна кърпа, за да избършете капака и прозореца. Не използвайте абразивни почистващи препарати за почистване, тъй като това ще влоши високия лак на повърхността.

Забележка: Моля да не разглобявате капака при почистване.

5. Избършете внимателно външната повърхност на корпуса с мокра кърпа и след това използвайте суха кърпа за подсушаване. Никога не използвайте спирт или други течности. Никога не потапяйте корпуса във вода за почистване.

6. Преди да опаковате за съхраняване се уверете, че напълно се е охладил, чист и сух е и капакът е затворен.

Продукти

1. Брашно за хляб

Хлябното брашно е една от най-важните съставки за приготвяне на хляб и се препоръчва в повечето рецепти за хляб с мая. Той има високо съдържание на глутен и (така че може да се нарече и високо съдържание на глутен брашно, което съдържа високо съдържание на протеини), и запазвайте размера на хляба. Брашното варира в зависимост от региона. Съдържанието на глутен е по-високо от универсалното брашно, така че може да се използва за приготвяне на хляб с големи размери и по-високо съдържание на влакна.

2. Универсално брашно

Брашно, което не съдържа бакпулвер, подходящо за „бързи“ хлябове или хляб, приготвени с бързите настройки. Хлябното брашно е по-подходящо за хляб с мая.

3. Пълнозърнесто брашно

Пшенично брашно се смила от цялото пшенично зърно. Хлябът, приготвен с пълно или частично пшенично брашно, ще повиши съдържанието на фибри и хранителни вещества. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и в резултат хлябовете може да са с по-малки размери и да имат по-тежка текстура. Съдържа люспата на зърното и глутен. Много рецепти обикновено се комбинират с пълнозърнесто брашно или брашно за хляб, за да се постигне най-добър резултат.

4. Ръжено брашно

Черното пшенично брашно, наричано още „ръжено брашно“, е вид висококачествено брашно и е подобно на пълнозърнестото брашно. За да се получат големите размери след втасване, той трябва да се използва в комбинация с хлябното брашно.

5. Самонабухващо брашно

Брашното, което съдържа бакпулвер, използвайте специално за приготвяне на торти. Не използвайте самонабухващо брашно в комбинация с мая.

6. Царевично брашно и брашно от овесени ядки

Царевичното брашно и овесените брашна се смилат отделно от царевича и овесени ядки. Те са добавките за приготвяне на груб хляб, които се използват за подобряване на вкуса и текстурата.

7. Захар

Захарта е "храна" за мая и също така повишава сладкия вкус и цвят на хляба. Това е много важен елемент за втасването на хляба. Обикновено се използва бяла захар; в някои рецепти обаче може да се изисква кафява захар, пудра захар.

8. Мая

Маята е жив организъм и трябва да се съхранява в хладилник, за да остане свежа. Нуждае се от въглехидрати, които се съдържат в захарта и брашното за подхранване. Маята, използвана в рецептите за производство на хляб, ще се продава под няколко различни имена: Мая за хляб (предпочитана), мая с активна суха мая и моментална мая.

След процеса на активиране маята ще произведе въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще разшири хляба и ще направи омекотяването на вътрешните влакна.

1 с.л. суха мая = 3 ч.л. суха мая

1 с.л. суха мая = 15ml мая

1 ч.л. суха мая = 5ml

Преди употреба проверете датата на годност и времето за съхранение на маята. Върнете я в хладилник веднага след всяка употреба, гъбичките ще бъдат убити при висока температура. Обикновено неуспехът на надигането на хляба се причинява от лошата мая.

Съвет: За да проверите дали вашата мая е прясна и активна:

(1) Сипете 1 чаша (237ml) топла вода (45-50°C) в мерителната чаша.

(2) Добавете 1 ч.л. (5ml) захар в чашата и разбъркайте, след това прибавете 1 ч.л. (15ml) мая във водата.

(3) Поставете мерителната чаша на топло място за около 10 минути. Не бъркайте водата.

(4) Прясната, активна мая ще започне да прави балончета или да "расте". Ако не, маята е мъртва или неактивна.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на коричката. Използва се и за

ограничаване на дейността с маята. Никога не използвайте твърде много сол в рецептата. Но хлябът би бил по-голям, ако няма сол.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, да направят хляба по-подхранващ и по-голям по размер. Яйцето трябва да бъде разбито с останалите течни съставки.

11. Мас, масло и растителна мазнина

Мазнината може да накара хляба да омекне и да намали срока на съхранение. Маслото трябва да се разтопи или нареже на малки парченца, преди да се добави към течността.

12. Бакпулвер

Бакпулвера се използва за надигане на бързият хляб и торта. Тъй като не се нуждае от време за втасване и може да произведе въздух, въздухът ще образува мехур, за да омекоти текстурата на хляба, използвайки химичен принцип.

13. Сода за хляб

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

14. Вода или другите течности(винаги се поставят първи)

Водата е основна съставка за приготвяне на хляб. Най-общо казано, водата трябва да е със стайна температура между 20 25 и 25 °C. Някои рецепти могат да изискват мляко или други течности с цел подобряване на вкуса на хляб. Никога не използвайте млечни продукти с функцията отложен старт.

Съвети за използване на продуктите за хляб

TIPS: Една от най-важните стъпки за приготвяне на хубав хляб е правилното измерване на съставките. Измервайте внимателно всяка съставка и добавете към съда за хляб в реда, посочен в рецептата. Препоръчително е да използвате мерителна чаша или измерване на Ч.л., за да получите точно количество, в противен случай хлябът ще бъде повлиян до голяма степен.

Последователност на добавяне на продуктите

Винаги добавяйте съставки в реда, посочен в рецептата.

Първи:Течните съставки

Второ:Сухите съставки

Последно:Маята

Маята трябва да се поставя само върху сухото брашно и никога да не влиза в контакт с течността или солта.

Когато използвате функцията на отложен старт, никога не добавяйте нетрайни съставки като яйца или мляко.

След като брашното е напълно омесено за първи път, ще се чуе звуков сигнал и ще сложите плодови съставки в сместа. Ако плодовите съставки се добавят твърде рано, ароматът ще намалее след дълго разбъркване.

Течни съставки

Водата, прясното мляко или други течности трябва да се измерват с мерителни чаши с ясна маркировка и чучур. Поставете чашата на плота и проверете нивото на течността. Когато измервате маслото за готвене или други съставки, почистете внимателно мерителната чаша, без други съставки.

Суши съставки

Измерете сухите съставки, като внимателно сипвате с лъжица брашно и т.н., в мерителната чаша и след като веднъж се напълни, изравнете с нож. Никога не използвайте мерителната чаша, за да извадите сухите си съставки директно от контейнер, тъй като това може да добави до една супена лъжица допълнителни съставки. Не докосвайте дъното на мерителната чаша.

Съвет: Преди измерване разбъркайте брашното, за да го аерирате. Когато измервате малки количества сухи съставки, като сол или захар, използвайте мелителната лъжица, като се уверите, че е заравнена.

Акcesoари

Мерителна чаша:

В рецептата, мерната единица "ЧАША" означава пълна чаша, 240ML, За справка картинката по-долу.

1. Измерване на течните съставки: Когато измервате течността, чашата трябва да се постави върху хоризонталната равна повърхност и да се гледа на нивото на очите (не под ъгъл), за да се провери степента. Ако добавите яйце, мляко или други течности, първо сложете в чашата и след това добавете вода до степен според рецептата. (т.е. общото количество течност е същото като заявката на рецептата, но водата е намалена)

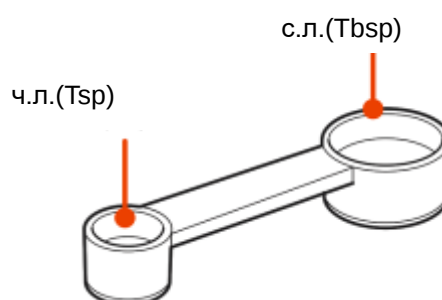
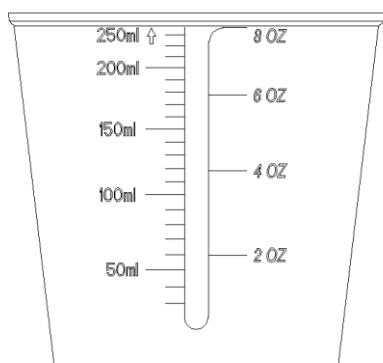
2. Измерване на праховите съставки: Измерете прахообразните съставки в чашата, след това разклатете внимателно, докато изравните, за да прочетете градуса. Не тресете дълго, или съставките ще станат твърде компактни, и може да се предозира количеството.

Мерителна лъжица: включваща мярка за чаена лъжица и супена лъжица.

Чаена лъжица (ч.л.) се използва за измерване на маята и солта в рецептата.

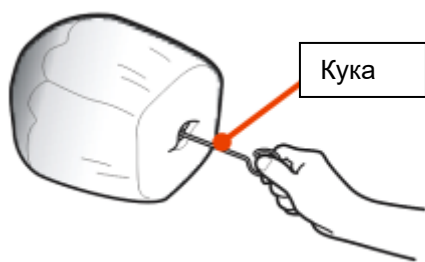
Супена лъжица (с.л.) се използва за да измерва захар и олио.

Кука: Използвайте, за да извадите бъркалките от хляба.



Кука

Понякога, когато извадите хляба, бъркалките остават в хляба, използвайте куката, за да ги извадите.



Отстраняване на неизправности

По-долу посочените проблеми са само за ваша справка, когато по време на употреба, уредът има повреди, за да избегнете опасност, моля, свържете се с оторизиран сервиз за помощ.

NO	Проблем	Причина	Решение
1	Дим от отвора за вентилация при печене	Някои съставки се прикрепят към нагревателите или близо до него, при първа употреба маслото остава на повърхността на топлинния елемент	Изключете уреда и почистете топлинния елемент, но внимавайте да не ви изгори, при първа употреба изсушете работата и отворете капака.
2	Долна кора на хляба е твърде дебела	Държете хляба топъл и оставете хляба в съда за хляб за дълго време, така че водата в него се изпарява	Извадете хляба бързо, без да го поддържате топъл
3	Много е трудно да се извади хляба	Бъркалките се прилепва плътно към вала в съда за хляб	След като извадите хляба, поставете гореща вода в съда за хляб и потопете тесто за 10 минути, след което го извадете и почистете
4	Разбъркаквите съставки не се разбъркват равномерно и печете лошо	1. избраната програма е неправилно	Изберете правилната програмата
		2. след работа отворете капака няколко пъти и хлябът е сух, без цвят на кората	Не отваряйте капак при последното втасване
		3. Прекаленото разбъркване, може да доведе до трудното въртене на бъркалките и адекватното разбъркване	Проверете отвора за бъркалките, след това извадете съда за хляб и работете без продукти, ако не е нормално, свържете се с оторизирания сервис
5	Показва се „ННН“ след натискане на бутона START / STOP	Температурата в хлебопекарната е твърде висока, за да направи хляб .	Натиснете бутона START / STOP и изключете уреда, след това извадете съда за хляб и отворете капака, докато уреда се охлади
6	Чувате шума на мотора но тестото не се разбърква	Съда за хляб се фиксира неправилно или тестото е твърде много, за да се разбърква	Проверете дали съда за хляб е фиксиран правилно и тестото се приготвя според рецептата и съставките се претеглят точно
7	Размерът на хляба е толкова голям, че натиска капака	Маята е твърде много или количеството брашно е много 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 се е надигнал	Недостатъчно количество мая, или дрождите могат да имат лоша активност, температурата на водата може да е твърде висока или дрождите се смесват заедно със солта или температурата на околната среда да е по-ниска.	Проверете количеството и производителността на дрождите, повишете правилно температурата на околната среда .
9	Тестото е толкова много, че да прелива от съда за хляб	Количеството течности е много, и това направи тестото меко, а маята също е много .	Намалете количеството течности и подобрете твърдостта на тестото
10	Хлябът се свива в средните части при печене на тесто	1. използваното брашно не е фино и не може да накара тестото да втаса	Използвайте брашно за хляб или наситена консистенция.
		2. нивото на дрождите е твърде бързо или температурата на дрождите е твърде висока	Маята се използва при стайна температура
		3. Голямото количество вода прави тестото твърде влажно и меко.	Според способността да абсорбирате вода, коригирайте водата по рецепта
11	Теглото на хляба е много голямо, а консистенцията е твърде гъста	1. твърде много брашно или малко вода	Намалете брашното или увеличете водата
		2. твърде много плодови съставки или много пълнозърнесто брашно	Намалете количеството на съответните съставки и увеличете дрождите
12	Средната част е куха след рязане на хляба	1. Много вода или мая или липса на сол	Намалете правилно водата или дрождите и проверете солта
		2. температурата на водата е твърде висока	Проверете температурата на водата
13	По повърхността на хляба има сух прах	1. има силни аглутинационни съставки в хляба като масло и банани и т.н.	Не добавяйте в хляба силни аглутинационни съставки.
		2. разбъркайте не достатъчно адекватно за вода	Проверете водата и механичната конструкция на производителя на хляб
14	Кората е твърде дебела, а цветът е твърде тъмен, когато правите торти или храни с повече захар	Различните рецепти или съставки имат голям ефект върху приготвянето на хляб, цветът за печене ще стане много тъмен заради много захар	Ако цветът за печене е твърде тъмен за рецептата с прекомерна захар, натиснете START / STOP, за да прекъснете програмата напред 5-10 минути от предвиденото време за довършване. Преди да извадите хляба, трябва да държите хляба или тортата в тава за около 20 минути със затворен капак

Рецепти

Програми		Съставки	Количество	Количество	Количество	Бележка
1 Basic Bread		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1 Ч.л.	2 Ч.л.	3 Ч.л.	Сложете в края
	[3]	захар	3 С.л.	4 С.л.	5 С.л.	Сложете в края
	[4]	олио	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	
	[5]	Брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши/ 560g	5 чаши/ 700g	6 чаши/ 840g	
	[6]	Мляко на прах	3 С.л.	4 С.л.	5 С.л.	
	[7]	Суха мая	0.5 Ч.л.	0.8 Ч.л.	1 Ч.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
2 French bread		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1 Ч.л.	2 Ч.л.	3 Ч.л.	Сложете в края
	[3]	захар	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	Сложете в края
	[4]	олио	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	
	[5]	Брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши/ 560g	5 чаши/ 700g	6 чаши/ 840g	
	[6]	Суха мая	0.5 Ч.л.	0.8 Ч.л.	1 Ч.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
3 Whole-wheat bread		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1 Ч.л.	2 Ч.л.	3 Ч.л.	Сложете в края
	[3]	захар	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	Сложете в края
	[4]	олио	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	
	[5]	Брашно с високо съдържание на глутен	2чаши/ 280g	2.5чаши/ 350g	3 чаши/ 420g	
	[6]	Пълнозърнесто брашно	2чаши/ 280g	2.5чаши/ 350g	3 чаши/ 420g	
	[7]	Суха мая	1 Ч.л.	1.5 Ч.л.	1.75 Ч.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
	[8]	Мляко на прах	3 С.л.	4 С.л.	4 С.л.	
4 Sweet bread		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	вода	330ml	420ml	510ml	

	[2]	сол	0.5 Ч.л.	1Ч.л.	1.5 Ч.л.	Сложете в края
	[3]	захар	0.25 чаша	0.5 чаша	0.75 чаша	Сложете в края
	[4]	олио	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	
	[5]	Мляко на прах	3С.л.	4 С.л.	4 С.л.	
	[6]	Брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши/ 560g	5 чаши/ 700g	6 чаши/ 840g	
	[7]	Суха мая	0.5 Ч.л.	0.8 Ч.л.	1 Ч.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
5 Butter milk		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Мляко	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Масло	150ml	150ml	180ml	
	[3]	сол	1.5 Ч.л.	2 Ч.л.	2.5 Ч.л.	Сложете в края
	[4]	захар	2 С.л.	3 С.л.	4 С.л.	Сложете в края
	[5]	Брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши	5 чаши	6 чаши	
	[6]	Суха мая	1С.л.	1.5 С.л.	1.75 С.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
6 Gluten free bread		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1Ч.л.	2Ч.л.	3 Ч.л.	Сложете в края
	[3]	захар	2С.л.	3 С.л.	4 С.л.	Сложете в края
	[4]	олио	2С.л.	3 С.л.	4 С.л.	
	[5]	Безглутеново брашно	2чаши/280g	2.5чаши/350g	3чаши/420g	
	[6]	Царевично брашно	2чаши/280g	2.5чаши/350g	3чаши/420g	Можете да замените с брашно от овесените ядки
	[7]	Суха мая	0.5Ч.л.	0.8 Ч.л.	1 Ч.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
7 Quick Bread		Тегло хляб	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	Температура на водата 40-50'C
	[2]	сол	1.5Ч.л.	2 Ч.л.	2.5 Ч.л.	Сложете в края
	[3]	захар	3 С.л.	4 С.л.	5 С.л.	Сложете в края
	[4]	олио	3 С.л.	4 С.л.	5 С.л.	
	[5]	Брашно с високо съдържание	4 чаши/ 560g	5 чаши/ 700g	6 чаши/ 840g	

	[6]	Суша мая	1.5Ч.л.	2 Ч.л.	2.5 Ч.л.	сложете брашното сухо, да не се допира до течност
8 Cake						Разбийте яйцата заедно със захарта и водата, разбъркайте добре с миксер, след което поставете останалите съставки заедно в съда за хляб, след което стартирайте програмата
	[1]	вода	30ml			
	[2]	яйце	8 pcs			
	[3]	захар	1 чаша			
	[4]	Масло	2 С.л.			
	[5]	Самонабухва що брашно	4чаши/560g			
	[6]	Суша мая	1 Ч.л.			
9 Knead						
	[1]	вода	330ml			
	[2]	сол	1Ч.л.			Сложете в края
	[3]	олио	3 С.л.			
	[4]	Брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши/560g			
10 Dough						
	[1]	вода	610ml			
	[2]	сол	3 Ч.л.			Сложете в края
	[3]	олио	5 С.л.			
	[4]	Брашно с високо съдържание на глутен	7чаши/ 890g			
	[5]	Суша мая	2 Ч.л.			сложете брашното сухо, да не се допира до течност
11 Pasta dough						
	[1]	вода	620ml			
	[2]	сол	1Ч.л.			
	[3]	олио	3С.л.			
	[4]	Брашно с високо съдържание на глутен	8 чаши			
12 Yogurt						
	[1]	мляко	1800ml			

	[2]	Млечно-кисела бактерия	180ml			
13 Jam						
	[1]	плодове	5 чаши			разбъркайте до каша, може да сложите малко вода или не
	[2]	нишесте	1 чаша			
	[3]	захар	1чаша			На вкус
14 Bake	[1]	време				
		регулирайте температурата на печене чрез натискане на бутона за корите: 100 ° C (светлина); 150 ° C (средно); 200 ° C (тъмно) , по подразбиране 150 ° C				
15 Home made	[1]	Натиснете този бутон, влезте в менюто.В това меню, потребителят може да зададе времето за всеки процес, напр. месете,вмасване, печене. Подходящ за домашен хляб				

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.

