

MÜHLER

EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

BG: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкции за работа

МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ | Упатство за употреба

GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MBM-1502

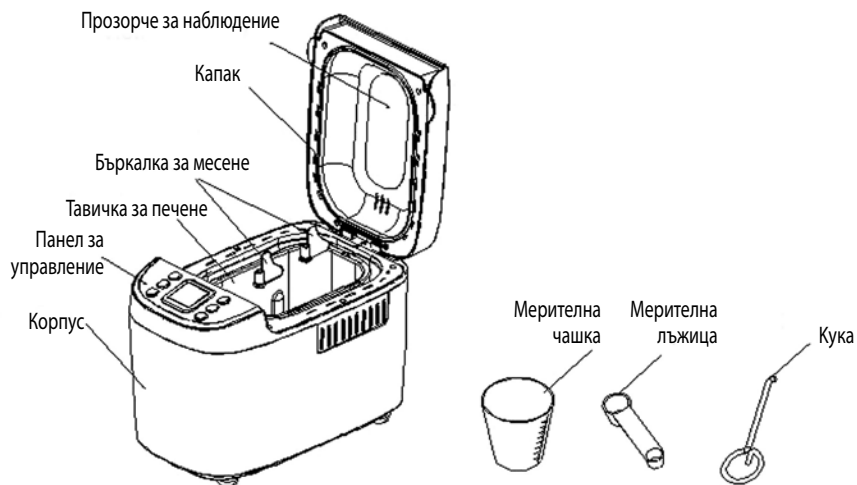
850 W, 220V/50Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **МК:** Прочитайте го упатството за употреба пред да го користите апаратот првпат и чувајте го за употреба во иднина. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКА ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

1. Прочетете това упътване за употреба изцяло, преди да пристъпите към работа с уреда.
2. Преди употреба, проверете дали напрежението на стенния контакт съответства на номиналното напрежение, посочено върху фабричната табелка. Този уред е снабден със заземен щепсел. Моля, уверете се, че стенният контакт във вашия дом е добре заземен.
3. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел или ако уредът е неизправен. Върнете го на производителя или се обърнете към най-близкия оторизиран сервизен представител за замяна или проверка.
4. Не докосвайте горещата повърхност, след като се изпече хляба, носете кухненски ръкавици.
5. Не потапяйте захранващия кабел, щепсела, хлебопекарната във вода или в други течности в случай на токов удар.
6. Изключвайте уреда от контакта, след употреба, когато няма да го ползвате и преди да пристъпите към почистване.
7. Не допускайте кабела да виси през ръбове на плот или да докосва горещи повърхности.
8. Не използвайте никакви приставки, които не са препоръчани от производителя.
9. Не допускайте деца или инвалиди да работят с уреда, без да бъдат наблюдавани или инструктирани.
10. Не поставяйте уреда върху или в близост до източници а топлина, например газов или електрически котлони.
11. Изключително трябва да се внимава при преместването на уред, съдържащ сгорещено олио или други горещи течности.
12. Не докосвайте движещите се или въртящите се части на машината по време на печене.
13. В хлебопекарната не трябва да се поставят метално фолио или други материали, тъй като съществува риск от пожар или късо съединение.
14. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа или друг материал, топлината и парата трябва да могат да се отделят свободно.
15. Никога не потупвайте енергично тавичката за печене отгоре или по ръба, за да я извадите, тъй като ще я повредите.
16. Никога не включвайте уреда без да сте сигурни, че тавичката за печене е надеждно поставена на мястото си.
17. Уредът не е предназначен за други приложения.
18. Не използвайте на открито.
19. Запазете това ръководство за бъдещи справки.
20. Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или система за дистанционно управление.
21. Този уред е предназначен за употреба в домашни или подобни условия, например: кухненски помещения за персонал в цехове, офиси и други работни помещения, ферми и за гости в хотели, мотели и други помещения за настаняване, места за настаняване тип „нощувка и закуска“.

ЧАСТИ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА:



ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ:



СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ В ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАЩАТА МРЕЖА

След като хлебопекарната се включи в електрозахранващата мрежа, ще се чуе звуков сигнал и на дисплея ще се изведе "3:00". Но двоеточието между "3" и "00" няма да премигва постоянно. И програмата по подразбиране е "1". Стрелките сочат към "1250g" и "MEDIUM", тъй като това са настройките по подразбиране.

START/STOP (СТАРТ/СТОП)

Бутонът се използва за стартиране и спиране на програмата за печене. За стартиране на програма натиснете бутона START/STOP веднъж. Ще се чуе кратък звуков сигнал, индикаторът ще светне и двете точки между "3" и "00" ще започнат да премигват и програмата ще започне изпълнението си. След като програмата стартира всички бутони, с изключение на бутона START/STOP, са неактивни. За да се спре програмата в пауза, натиснете бутона START/STOP/PAUSE за около 0,5 секунди, програмата ще спре в пауза и ако в продължение на 3 минути не се извърши никаква операция, програмата ще продължи да работи. За да се спре програмата, натиснете бутона START/STOP за приблизително 3 секунди, след това ще се чуе звуков сигнал, което означава, че програмата е изключена. Тази функция ще ви помогне да предотвратите нежелано прекъсване на работата на програмата.

MENU (МЕНЮ)

Бутонът MENU се използва за задаване на различни програми. С всяко натискане на бутона (придружено с кратък звуков сигнал), програмата ще се променя. Натискайте бутона кратко, на LCD дисплея ще се показват последователно 15 менюта. Изберете желаната програма. Функциите на 15-те менюта са описани по-долу.

ПРОГРАМА 1: БАЗОВА

За хляб от бяло брашно и от смесено брашно, което основно се състои от бяло и ръжено брашно. Хлябът е с компактна консистенция. Можете да регулирате степента на препичане на хляба, като я настроите с бутона COLOR (Цвят).

ПРОГРАМА 2: ФРЕНСКИ

За леки хлебчета, направени от фино брашно. Нормално хлябът става пухкав има хрупкава коричка. Тази програма не е подходяща за приготвяне на рецепти, съдържащи масло, маргарин или мляко.

ПРОГРАМА 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

За хлябове с разнообразно брашно, което изисква по-дълга фаза на месене и втасване (например пълнозърнесто брашно и ръжено брашно). Хлябът ще бъде по-компактен и тежък.

ПРОГРАМА 4: СЛАДЪК

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

ПРОГРАМА 5: ХЛЯБ С МЛЯКО И МАСЛО

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

ПРОГРАМА 6: БЕЗГЛУТЕНОВ

Месене, втасване и печене на безглутенов хляб. За: безглутеново брашно, оризово брашно, брашно от сладки картофи, царевично брашно и овесено брашно.

ПРОГРАМА 7: СУПЕР БЪРЗА

Месене, втасване и печене на хляб за време по-малко от това на базовата програма. Но хлябът, изпечен с тази настройка, обикновено е по-малък, с плътна текстура.

ПРОГРАМА 8: КЕКС

Месене, втасване и печене, но втасването е със сода или с бакпулвер.

ПРОГРАМА 9. МЕСЕНЕ

Потребителят настройва времето за месене в зависимост от количество.

ПРОГРАМА 10: ТЕСТО

Месене и втасване, но без печене. Извадете тестото и го използвайте, за да пригответе хлебчета, пица, хляб на пара и др.

ПРОГРАМА 11: ТЕСТО ЗА ПАСТА

За по-добро смесване на водата и брашното или други съставки.

ПРОГРАМА 12: КИСЕЛО МЛЯКО

Ферментирани и приготвяне на кисело мляко.

ПРОГРАМА 13: КОНФИТЮР

Сваряване на конфитюр и мармалад.

ПРОГРАМА 14: ПЕЧЕНЕ

За допълнително изпичане на хляб, който е твърде недопечен или въобще не е изпечен. В тази програма няма месене и втасване.

ПРОГРАМА 15: ЗА ДОМАШНО ПРИГОТВЯНЕ

Натиснете бутона HOMEMADE (За домашно приготвяне), за да използвате тази настройка и цикъл.

Можете да зададете по ваше желание броя минути за всяка фаза - за месене, втасване, печене, поддържане топло всяка стъпка. Диапазонът на допустимото време за всяка програма е в таблицата.

COLOR (ЦВЯТ):

Light (Светла), Medium (Средна) или Dark (Тъмна) коричка и бърз избор за степената на препичане на хляба. Когато натиснете COLOR, ще се покажат последователно тези 4 режима. В програмите от 1 до 4 може да се избира режим Rapid (Бърз). Бърз хляб без възможност за избор на цвят на коричката - посочен с "Д". Цветът на коричката по подразбиране е Medium (Средна), но не е наличен за бърз хляб в меню от 1 до 8.

ТЕГЛО

В програми 9, 10, 11, 12, 13 не може да се избира теглото на хляба. Има 3 режима за тегло, от които може да се избира: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Когато натиснете бутон WEIGHT, ще се изведат последователно 1000 g → 1250 g → 1500 g. По подразбиране стойността е 1250g. Функцията за задаване на тегло е налична за меню от 1 до 8.

ФУНКЦИЯ ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ (TIME+, TIME-)

Ако не искате хлебопекарната да се включи веднага, можете да използвате тази функция за отлагане. Най-дългото време на отлагане е 15 часа.

Първо изберете програмата и цвета, след това натиснете бутон TIME, за да смени времето, показано на дисплея. Натиснете веднъж TIME, за да намалите или увеличите времето на отлагане с 10 мин. Програмите 9, 11, 12, 13 не поддържат функцията за отложен старт. Задръжте натиснат бутон TIME, времето ще се увеличи или намали последователно. Зададеното време включва времето на програмата и времето на отлагане. Когато натиснете бутон

TIME за повече от 1 секунда, времето бързо ще се промени. "◀" ще посочва DELAY TIME (Време на отложен старт).

Пример: Сега е 20:30 ч. Вие бихте искали хлябът ви да бъде готов на следващата сутрин в 7:00 ч., т.е. след 10 часа и 30 минути. Изберете програмата, цвета, размерът на хляба и след това натиснете ▲ или ▲, за да увеличавате времето, докато на дисплея се покаже 10:30 ч. След това натиснете бутон START/STOP, за да се активира програмата за отлагане и индикаторът ще светне. Можете да видите, че двоеточие премигва и на дисплея започва обратното броене и се показва оставащото време. На сутринта ще имате пресен хляб в 7:00 ч.

Забележка: При печене с отлагане във времето не използвайте лесно развалящи се продукти, например яйца, прясно мляко, лук и др.

Времето на отлагане, показано на дисплея = часът, в който желаете да завърши програмата - текущия час.

ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО

Хлябът не може автоматично да се поддържа топъл 1 час след печенето. На дисплея ще се покаже 0:00. По време на поддържане топъл хляб "►" на дисплея ще сочи към KEEP WARM, докато изтече 60-минутното време на поддържане на топъл хляб.

ОКОЛНА СРЕДА

Устройството трябва да се използва при стайна температура в диапазона от 15 °C до 34°C. Маята за хляба ще се превърне в киселина, ако температурата е твърде висока, ако е твърде ниска, ще се наруши втасването на хляба. При различните температури на околната среда, размерът на хляба може да е различен.

ПАМЕТ

Ако електрозахранването бъде прекъснато по време на процеса на приготвяне на хляб, изпълнението му ще продължи автоматично в рамките на 10-15 минути, дори без да натискате бутона START/STOP. Ако продължителността на прекъсване на електрозахранването надвиши 10-15 минути, паметта няма да запази последната настройка, трябва да изхвърлите продуктите в тавичката за хляб и да поставите отново продукти в тавичката за печене и да рестартирате хлебопекарната. Но ако тестото не е влязло във фазата на втасване, когато електрозахранването прекъсне, можете да натиснете директно бутона START/STOP, за да започне програмата от начало.

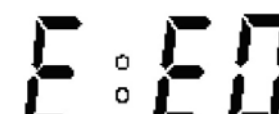
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

"ННН"-Това предупреждение означава, че температурата в тавичката е твърде висока. Натиснете бутона START/STOP (вижте фигура 1 по-долу), за да спрете програмата, изключете щепсела от контакта, отворете горния капак и оставете машината да изстине напълно за 10-20 минути, преди да я стартирате отново.

"ЕЕЕ"-Това предупреждение означава, че сензорът за температура не е свързан. Натиснете бутона START/STOP (вижте фигура 2 по-долу), за да спрете програмата. Изключете щепсела от контакта. Отнесете уреда до най-близкия оторизиран сервиз за изпитване, ремонт или електрическа или механична настройка.



Фигура 1



Фигура 2

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Уредът може да отдели слаб дим и/или мирис, когато го включите за първи път. При производството е необходимо някои части на уреда да се смажат леко с масло. Това е нормално.

1. Почистете всички части в съответствие с раздела "ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА".
2. Включете хлебопекарната в режим на печене и я стартирайте за около 10 минути празна. Или поставете 200 мл вода в тавичката за печене и включете в режим на печене за 10 минути. По този начин се поглъща мириса от нагревателя и тавичката за печене. След завършване ще се чуе кратък звуков сигнал.
3. Изключете от контакта, оставете машината да изстине и почистете всички изваждащи се части отново. Погрижете се около уреда да има достатъчно вентилация.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1. Поставете тавичката за хляб в хлебопекарната, натиснете надолу. Поставете бъркалката за месене на оста, натиснете я надолу докрай, като се погрижите плоските повърхности да са на едно ниво.
ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчително е да се намаже бъркалката за месене с олио, за да се избегне полепването на тестото по нея, а също и по този начин бъркалката може да се извади по-лесно от изпечения хляб.
2. Измерете предварително всички продукти, обикновено първо се налива водата или другите течни съставки, след това се поставя захар, сол и брашно, и накрая - маята. Ако пригответе тесто с високо съдържание на бяло брашно, се препоръчва да промените реда на добавяне: първо брашното и маята, след това захар и сол, и накрая налейте водата или другите течности. По този начин ще получите по-добър резултат.
ЗАБЕЛЕЖКА: Когато поставяте брашно, опитайте се да покриете водата. Направете малка вдлъбнатина в брашното с пръст., поставете маята в нея. Погрижете се маята да не се докосне до солта или течностите.
3. Затворете капака, след това включете щепсела в контакта.
4. Натиснете бутон MENU и изберете желаната програма.
5. Натиснете бутон CRUST, за да се премести стрелката до желаната настройка: Light (Светла), Medium (Средна) или Dark (Тъмна) коричка
6. Натиснете бутон WEIGHT, за да се премести стрелката до желаното тегло.
7. Ако желаете, настройте таймера за отлагане, като натиснете бутон DELAY TIMER. Натиснете бутоните + или -, за да увеличите времето, което се показва на дисплея. Ако искате да пригответе хляба незабавно, можете да игнорирате тази стъпка.
8. Натиснете бутона START/STOP за статирание на работата. Ако настройвате цвят на коричката и тегло, натиснете този бутон, за да потвърдите настройката, натиснете отново, за да активирате програмата. "►" показва текущия процес, като двоеочието също започва да премигва постоянно и започва обратното отчитане на времето. Програмата стартира.
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако искате да спрете програмата, натиснете бутона START/STOP за 3 секунди.
9. За добавки (плодове, ядки, стафили) машината ще издаде десет звукови сигнала, а "►" ще показва ADD (Добавяне). Отворете капака и поставете добавките. Хлебопекарната ще продължи да работи. Ядките не трябва да се поставят твърде рано, тъй като ще се загуби вкуса им.
ЗАБЕЛЕЖКА: Функцията за добавяне ADD работи само със следните програми: Базова, Бърза, Кекс, Френски, Пълнозърнест, Оризов, Безглутенов.
10. Когато на дисплея се изведе 0:00, ще се чуят 10 звукови сигнала, за да се посочи, че програмата е завършена. Натиснете START/STOP за 3 секунди, за да затворите хлебопекарната.
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако не натиснете START/STOP, програмата ще стартира автоматично функция за поддържане на хляба топъл за 1 час. Ако искате да спрете процеса на поддържане на топъл хляб, натиснете бутона START/STOP за 3 секунди. Програмата няма да спре, докато на дисплея не се покаже дисплея по подразбиране.
11. Отворете капака, като на ръцете си поставите кухненски ръкавици, хванете здраво дръжката на тавичката, след което повдигнете нагоре.
ЗАБЕЛЕЖКА: Трябва да се внимава много, когато се изважда тавичката, тъй като тя и хлябът са много горещи.
12. Като използвате кухненски ръкавици, завъртете тавичката с горната страна надолу (с дръжката на тавичката сгъната надолу) върху решетка за охлаждане или върху чиста повърхности и леко разтърсете, докато хлябът изпадне. Използвайте неметална шпатула, за да отделите внимателно хляба от страничните стени на тавичката.
ЗАБЕЛЕЖКА: Ако бъркалката за месене остане в хляба, внимателно я измъкнете, като използвате кука, не

я хващайте с ръка, защото рискувате да се изгорите.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

13. Изключете машината от контакта на електрозахранващата мрежа и я оставете да изстине, преди да пристъпите към почистване.
14. За да измиете тавичката за хляб: Изтрийте отвътре и отвън тавичката с влажна кърпа, не използвайте остри предмети или абразивни вещества, за да предпазите незалепащото покритие. Тавичката за хляб трябва напълно да се подсуши преди да се постави обратно в машината.
15. Ако е трудно да се извади бъркалката за месене от тавичката, налейте малко топла вода и оставете да накисне 30 минути. След това ще можете лесно да я извадите. Използвайте мокра кърпа, за да я почистите.
16. За почистване на горния капак: След употреба оставете уреда да изстине. използвайте влажна кърпа, за да изтриете капака и вътрешната страна на прозорчето. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като те ще разрушат силно полираната повърхност.
Забележка: Не се препоръчва разглобяването на капака за почистване.
17. Внимателно изтрийте външната повърхност на корпуса с мокра кърпа, след това използвайте суха кърпа, за да го подсушите. Никога не използвайте бензин или други течности. Никога не потопявайте корпуса във вода, за да го почистите.
18. Преди да опаковате хлебопекарната, за да я приберете, погрижете се тя да е изстинала напълно, да е почистена и подсушена и капакът да е затворен.

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

1. БРАШНО ЗА ХЛЯБ

Брашното за хляб е най-важната съставка за приготвянето на хляб и се препоръчва в повечето рецепти за хляб с мая. То има високо съдържание на глутен и (има и високо съдържание на протеин) и запазва формата на хляба, като не му позволява да спадне след втасване. Брашната са различни в различните региони. Съдържанието на глутен е по-високо от това в универсалните брашна, така че може да се използва за приготвяне на хляб с по-голям размер и повече фибри.

2. УНИВЕРСАЛНО БРАШНО

Брашно, което не съдържа бакпулвер, подходящо за "бързи" хлябове или хляб, приготвен с настройките "Quick". Брашното за хляб е по-подходящо за хлябове с мая.

3. ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО

Пълнозърнестото брашно е смелено от цели пшеничени зърна. Хлябът, направен с пълнозърнесто или частично пълнозърнесто брашно, ще има повече фибри и по-високо съдържание на хранителни вещества. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и затова хлябът може да стане по-малък по размер и да е с по-тежка текстура. Той съдържа люспиците на пшеничените зърна и глутен. Много от рецептите обикновено комбинират пълнозърнесто брашно или брашно за хляб, за да се постигне по-добър резултат.

4. ЧЕРНО БРАШНО

Черното брашно, наричано също "ръжено", е вид брашно с високо съдържание на фибри и е подобно на пълнозърнестото брашно. За да се получи по-голям размер на хляба след втасване, трябва да се използва в комбинация с брашно за хляб.

5. САМОВТАСВАЩО БРАШНО

Брашно, което съдържа бакпулвер, което се използва по-специално при приготвяне на кексове. Не използвайте самовтасващото брашно с мая.

6. ЦАРЕВИЧНО БРАШНО И ОВЕСЕНО БРАШНО

Царевичното брашно и овесеното брашно се получават от смилане на царевица и на овес. Те са допълнителни съставки при приготвянето на по-груб хляб, при който се използват за подобряване на вкуса и текстурата.

7. ЗАХАР

Захарта е "храна" за маята и също повишава сладкия вкус и подобрява цвета на хляба. Тя е много важен елемент за втасването на хляба. Обикновено се използва бяла захар, въпреки че кафява захар или пудра захар също могат да се използват при някои рецепти.

8. МАЯ

Маята представлява живи организми и трябва да се съхранява в хладилник, за да остане прясна. Тя се нуждае от въглехидратите на захарта и брашното като хранителна среда. Маята, използвана в рецептите на хлебопекарната, се продава под няколко различни наименования: Мая за машини за хляб (предпочитана), активирана суха мая и инстантна мая.

След процеса на ферментиране, маята ще отдели въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще уголеми хляба и ще направи вътрешността му по-мекка.

1 суп. л. суха мая = 3 ч.л. суха мая

1 суп. л. суха мая = 15 ml мая

1 ч. л. суха мая = 5ml мая

Преди да се използва, проверете срока на годност и продължителността на съхраняване на маята. Връщайте я в хладилника непосредствено след всяка употреба, при високи температури дрождите ще умрат. Обикновено неуспешното втасване на хляба се причинява от лоша мая.

СЪВЕТ: За да проверите дали маята е прясна и активна:

(1) Налейте 1 чаша (237ml) топла вода (45-50°C) в мерителна чаша.

(2) Добавете 1 ч.л. (5ml) бяла захар в чашата и разбъркайте, след това добавете 1 суп.л. (15ml) мая върху водата.

(3) Поставете в мерителната чашка на топло място за около 10 мин. Не бъркайте водата.

(4) Свежата, активна мая ще започне да образува мехурчета или да "расте". Ако това не се случи, маята е мъртва или неактивна.

9. СОЛ

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на коричката. Използва се още за задържане активността на маята. Никога не използвайте твърде много сол в хляба. Ако няма сол, хлябът би бил по-голям.

10. ЯЙЦА

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, да го направят по-хранителен и по-голям. Яйцето трябва да бъде разбито с други течни съставки.

11. МАС, МАСЛО И ОЛИО

Маста може да направи хляба по-мек и да увеличи периода му на съхранение. Маслото трябва да бъде разтопено или нарязано на малки парчета, преди да се добави към течността.

12. БАКПУЛВЕР

Бакпулверът се използва за втасване на ултрабърз хляб и кекс. Тъй като не му е необходимо време за втасване, той може да образува въздух, въздухът формира мехурчета за омекотяване на текстурата на хляба, като използва принцип на химическа реакция.

13. СОДА ЗА ХЛЯБ

Подобна е на бакпулвера. Може също да се използва в комбинация с бакпулвер.

14. ВОДА И ДРУГИ ТЕЧНОСТИ (ВИНАГИ СЕ ПОСТАВЯТ ПЪРВИ)▲

Водата е съществено важна съставка при приготвянето на хляб. Най-общо казано, водата трябва да бъде на стайна температура между 20°C и 25°C. Някои рецепти могат да се изпълняват с мляко или други течности, целта на които е да се подобри вкуса на хляба. Никога не използвайте мляко с опцията за отложено стартиране.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЧНИ МЕРКИ

СЪВЕТИ: Една от най-важните стъпки за приготвянето на хубав хляб е правилното измерване на съставките. Измервайте всяка съставка внимателно и поставяйте в тавичката за печене, в реда, даден в рецептата.

Настоятелно се препоръчва употребата на мерителна чашка или мерителни лъжички, за да се получи точното количество. В противен случай хлябът ще бъде силно повлиян.

Последователност на поставяне на продуктите

Винаги поставяйте продуктите в реда, даден в рецептата.

ПЪРВО: Течните продукти

ВТОРО: Сухите продукти

ПОСЛЕДНО: Маята

Маята трябва да бъде поставяна само върху сухо брашно и никога не трябва да влиза в контакт с течността или солта. Когато използвате функцията за отложен старт с настройка за по-дълго време, никога не поставяйте съставки, които се развалят, например яйца или мляко.

След като брашното се премеси за първи път, ще се чуе кратък звуков сигнал и тогава поставете плодовите съставки в сместа. Ако плодовете съставки се добавят твърде рано, брашното ще спадне след дълго разбъркване.

ТЕЧНИ СЪСТАВКИ

Вода, прясно мляко или други течности трябва да бъдат измервани с мерителна чашка с ясно маркировки и улей за изливане. Поставете чашката върху плота и се наведете, за да проверите нивото на течността.. Когато измервате олио или други съставки, измийте старателно мерителната чашка, преди да измервате други съставки.

Измервания на сухи съставки

Измервайте сухите съставки в мерителната чашка, като я напълвате внимателно с лъжича и след това, когато тя се напълни, подравнете с ножа. Никога не използвайте мерителната чашка, за да загребвате сухите съставки директно от опаковката им, тъй като това би добавило допълнително количество от една лъжича. Не потупвайте дъното на мерителната чашка и не уплътнявайте, като натискате, сухите съставки.

СЪВЕТ: Преди да измерите, разбъркайте брашното, за да го аерирате. Когато се измерват малки количества сухи съставки, например сол или захар, използвайте мерителна лъжича, като се уверите, че сте изравнили съдържимо в лъжичката с ръбовете ѝ.

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ПРИСТАВКИТЕ

Мерителна чашка

В рецептите единицата за измерване "чаша" означава пълна чаша, 240 мл. Вижте фигурата по-долу за справка.

1. Измерване на течни съставки: Когато измервате течността, чашката трябва да се постави върху хоризонтална плоска повърхности и да се гледа на нивото на очите (не под ъгъл). Ако поставяте яйца, мляко или други течности, първо поставете в чашката тях, след това долейте необходимата вода до нивото, изисквано от рецептата. (т.е. общото количество течност е това, което е вписано в рецептата, следователно вода е по-малко)

2. Измерване на прахообразни съставки: Измерете прахообразните съставки в чашката, след това внимателно я разтърсете, докато ги подравните и отчетете количеството. Не тръскайте силно и продължително време или прахообразната съставка ще стане твърде компактна и ще поставите по-голямо количество.

Мерителна лъжича: Включва чаена лъжичка и супена лъжича:

Чаената лъжичка използвайте за измерване на мая, сол.

Супената лъжича използвайте за измерване на захар и олио.

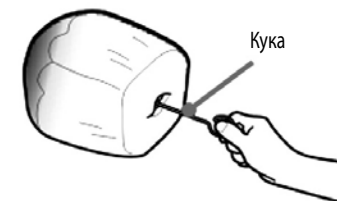
Кука: Използвайте, за да извадите бъркалката за месене от хляба.



Супена лъжича



Чаена лъжичка



Кука

Кука

Понякога, когато извадите ножа, бъркалката за месене е останала в хляба. Използвайте куката, за да я извадите.

РЕШЕНИЯ НА ПРОБЛЕМИ

По-долу дадените съвети са дадени, за да се използват решенията в случай на възникване на ситуациите, описани в таблицата. Когато уредът се повреди, за избягване на опасност или по-големи загуби, се обърнете към сервиза за поддръжка.

№	Проблем	Причина	Решение
1	Дим от вентилационните отвори по време на печене.	Някоя от съставките е полепнала на нагревателя или близо до него и по повърхността на нагревателя е останала мазнина.	Изключете хлебопекарната от контакта и почистете нагревателя, но внимавайте да не се изгорите. По време на първа употреба, включете машината за един цикъл работа на сухо и отворете капака.
2	Долната коричка на хляба е твърде дебела	Хлябът е поддържан топъл и е оставен в тавичката дълго време, поради което има голяма загуба на вода.	Изваждайте хляба скоро от машината, без да го поддържате топъл.
3	Много трудно се изважда хляба	Бъркалката за месене е полепнало към оста в тавичката.	След изваждането на хляба, налейте гореща вода в тавичката за хляб и потопете бъркалката за 10 минути, след което я извадете и почистете.
4	Не разбърква равномерно съставките и пече лошо.	1. избраната програма е неправилна	Изберете правилна програма.
		2. По време на работа на машината капакът е отворян няколко пъти и хлябът е станал сух, няма препечена коричка.	Не отваряйте капака след последното втасване.
		3. Съпротивлението при месене е твърде голямо и бъркалката почти не може да се върти и не меси добре.	Проверете отвора на бъркалката, поставете тавичката празна и включете машината, ако не се върти нормално бъркалката, обърнете се към оторизиран сервиз.
5	След натискане на бутона START/STOP на дисплея се извежда "ННН".	Температурата в хлебопекарната е твърде висока за приготвянето на хляба.	Натиснете бутон START/STOP и изключете хлебопекарната от щепсела, след това извадете тавичката и отворете капак, докато хлебопекарната изстине.
6	Чува се, че двигателят работи, но тестото не се меси.	Тавичката за хляб е закрепена неправилно или тестото е твърде голямо, за да бъде месено.	Проверете дали тавичката е закрепена правилно, дали съставките за тестото са в съответствие с рецептата и дали са измерени точно.
7	Размерът на хляба е твърде голям и се притиска към капака.	Маята, брашното или водата е твърде много или температурата в стаята е твърде висока.	Проверете горните фактори, намалете количествата.

8	Размерът на хляба е твърде малък или хлябът не втасва	Няма мая или количеството мая е недостатъчно, или маята не е с добра активност, тъй като температурата на водата е твърде висока или маята се е смесила със сол или температурата на стаята е твърде ниска.	Проверете количеството и характеристиките на маята, повишете температурата на стаята.
9	Тестото е твърде голямо и прелива от тавичката	Количеството течности е твърде голямо, така че тестото става меко и маята е много.	Намалете количеството течности, за да се подобри текстурата на тестото.
10	Хлябът се свива в средните си части, когато се пече.	1. Използваното брашно не е добре пресято и тестото не може да втаса.	Използвайте брашно за хляб или пресято брашно.
		2. Маята твърде бързо се надига или температурата ѝ е твърде висока.	Маята трябва да се използва при стайна температура
		3. Голямото количество вода прави тестото твърде мокро и меко.	В зависимост от способността за поглъщане на вода, коригирайте количеството вода в рецептата.
11	Теглото на хляба е твърде голямо и текстурата е твърде плътна	1. Твърде много брашно или малко вода	Намалете брашното или увеличете водата
		2. Твърде много плодове или твърде много пълнозърнесто брашно	Намалете количеството на съответните съставки и увеличете маята
12	Хлябът е кух в средата	1. Твърде много вода или мая или няма сол	Намалете количеството вода или мая и проверете солта
		2. Температурата на водата е твърде висока.	Проверете температурата на водата
13	По повърхността на хляба е полепнало сухо брашно	1. В хляба има съставки, които слепват силно например масло и банани.	Не добавяйте такива съставки в хляба.
		2. Месенето не е адекватно на водата	Проверете количеството вода и механичната конструкция на хлебопекарната
14	Коричката е твърде плътна и е твърде препечена при приготвяне на кексове или сладкиши.	Цветът след печене зависи и от съставките. При една и съща настройка на цвят при сладкиши цветът става по-тъмен отколкото при хляба, поради по-голямото количество захар.	Ако цветът на печене е твърде тъмен при рецепти със захар, натиснете бутона START/STOP, за да прекъснете програмата 5-10 мин. по-рано от препоръчаното време на завършване. Преди да извадите хляба, трябва да го подържите в тавичката около 20 минути, покрит с кърпа.

РЕЦЕПТА

Menus		Съставки	Обем	Обем	Обем	Забележка
1 Базова програма		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	вода	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	сол	1 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	3 суп. л.	4 суп. л.	5 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чашки/560g	5 чашки/700g	6 чашки/840g	
	[6]	мляко на прах	3 суп. л.	4 суп. л.	5 суп. л.	
	[7]	инстантна мая	0,5 ч.л.	0,8 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
2 Френски хляб		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чашки/560g	5 чашки/700g	6 чашки/840g	
	[6]	инстантна мая	0,5 ч.л.	0,8 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
3 Пълнозърнест хляб		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чаши/280g	2,5 чаши/350g	3 чашки/420g	
	[6]	пълнозърнесто брашно	2 чаши/280g	2,5 чаши/350g	3 чашки/420g	
	[7]	инстантна мая	1 ч.л.	1,5 ч.л.	1,75 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
	[8]	мляко на прах	3 суп. л.	4 суп. л.	4 суп. л.	

4 Сладкиш		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	вода	330ml	420ml	510ml	
	[2]	сол	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	1/4 чашка	1/2 чашка	3/4 чашка	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	
	[5]	мляко на прах	3 суп. л.	4 суп. л.	4 суп. л.	
	[6]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чашки/560g	5 чашки/700g	6 чашки/840g	
	[7]	инстантна мая	0,5 ч.л.	0,8 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
5 Хляб с мляко и масло		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	Мляко	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Масло	150ml	150ml	180ml	
	[3]	сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.	поставете в ъгъла
	[4]	захар	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	поставете в ъгъла
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чашки	5 чашки	6 чашки	
	[6]	инстантна мая	1 суп. л.	1,5 суп. л.	1,75 суп. л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
6 Безглутенов хляб		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	
	[2]	сол	1 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	
	[5]	безглутеново брашно	2 чаши/280g	2,5 чаши/350g	3 чаши/420g	
	[6]	цалевично брашно	2 чаши/280g	2,5 чаши/350g	3 чаши/420g	може да се замени с овесено брашно
	[7]	инстантна мая	0,5 ч.л.	0,8 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности

7 Бърз хляб		тегло на хляба	1000 g	1250 g	1500 g	
	[1]	вода	350ml	430ml	520ml	температура на водата 40-50 °C
	[2]	сол	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	3 суп. л.	4 суп. л.	5 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	3 суп. л.	4 суп. л.	5 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чашки/560g	5 чашки/700g	6 чашки/840g	
	[6]	инстантна мая	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
8 Кекс	[1]	вода	30ml			Разбийте захарта с яйцата и вода с електрически миксер, след това поставете другите съставки в тавичката за хляб и стартирайте програмата.
	[2]	Яйца	8 бр.			
	[3]	захар	1 чашка			
	[4]	масло	2 суп. л.			
	[5]	самовтасващо брашно	4 чаши/560g			
	[6]	инстантна мая	1 ч.л.			
9 Месене	[1]	вода	330ml			
	[2]	сол	1 ч.л.			
	[3]	олио	3 суп. л.			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чашки/560g			
10 Тесто	[1]	вода	610ml			
	[2]	сол	3 ч.л.			поставете в ъгъла
	[3]	олио	5 суп. л.			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	7 чаши/890g			
	[5]	инстантна мая	2 ч.л.			поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности

11 Тесто за паста	[1]	вода	620ml			
	[2]	сол	1 ч.л.			
	[3]	олио	3 суп.л.			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	8 чашки			
12 Кисело мляко	[1]	Мляко	1800ml			
	[2]	закваска	180ml			
13 Конфи- тюп	[1]	плодов пулп	5 чашки			разбъркайте добре, може да налейте малко вода
	[2]	нишесте	1 чашка			
	[3]	захар	1 чашка			на вкус
14 Печене	[1]	регулируйте температурата на печене, като натискате бутона за коричката: 100 °C (light); 150°C (medium); 200°C (dark), по подразбиране е 150 °C				
15 За до- машно пригот- вяне	[1]	Натиснете този бутон, за да влезете в програмата. В тази програма потребителят може да задава времето на всеки отделен процес - месене, втасване, печене Подходящо за домашен хляб				

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **MK:** Овој симбол означава дека производот не треба да се фрла како отпад од домаќинство за да се избегне загадување на животната средина и телесни повреди. Однесете го апаратот во специјализиран центар за рециклирање на електрични уреди. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίετε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

