

MÜHLER

EN: BREAD MAKER | Instruction manual
BG: ХЛЕБОПЕКАРНА | Упътване за употреба
МК: АПАРАТ ЗА ЛЕБ | Прирачник за употреба
GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MBM-1005

550 W

220-240V/50Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **DE:** Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie für die Zukunft auf. / **FR:** SVP lisez le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-le pour référence ultérieure. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **RS:** Molimo pročitaite uputstvo za upotrebu pre korišćenje aparata po prvi put i čuvajte ga radi buduća obaveštenja. / **МК:** Прочитайте го упатството за употреба пред да го користите апаратот првпат и чувajte го за употреба во иднина. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά. / **AL:** Ju lutemi lexoni instruksioni për përdorimin para se të përdorni aparatën për herë të parë dhe e ruani për referencë në të ardhmen.

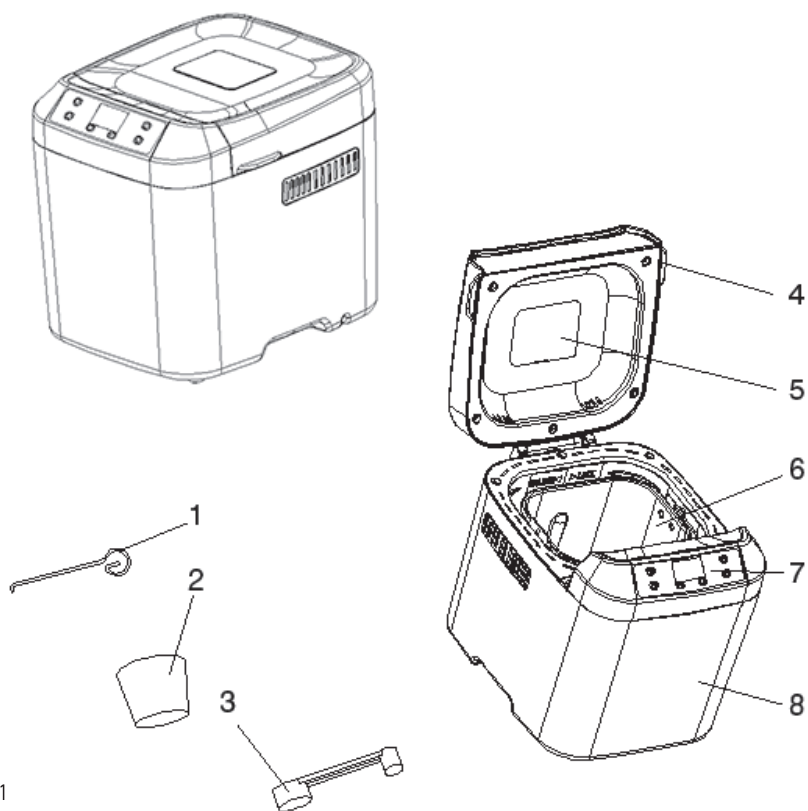


Fig. 1



Fig. 2

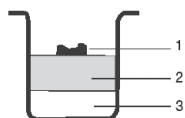


Fig. 3

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да използвате вашия електрически уред, трябва винаги да се съблюдават основните предпазни мерки:

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба проверете дали напрежението на стенния контакт съответства на номиналното напрежение, посочено върху фабричната табелка.
3. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел или след като уредът е отказал да работи, след като е паднал или е повреден по някакъв начин. Изпратете уреда на производителя или го отнесете в най-близкия оторизиран сервиз за изпитване, ремонт или електрическа или механична настройка.
4. Не докосвайте горещите повърхности.
5. За да предотвратите токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или корпуса във вода или други течности.
6. Изключвайте от контакта, когато уредът няма да се ползва, преди монтиране или демонтиране на части и преди почистване.
7. Не допускайте кабела да виси от ръба на маса или да лежи върху горещи повърхности.
8. Употребата на допълнителни приставки, не препоръчани от производителя, може да доведе до наранявания на хора.
9. Не поставяйте уреда върху или в близост до горещ газоз или електрически котлон или в нагрятата фурна.
10. Не докосвайте движещите се или въртящите се части на машината по време на печене.
11. Никога не включвайте уреда без да е поставена тавичката за печене на хляб с необходимите съставки.
12. Никога не потупвайте енергично тавичката за печене отгоре или по ръба, за да я извадите, тъй като ще я повредите.
13. В хлебопекарната не трябва да се поставят метално фолио или други материали, тъй като може да възникне риск от пожар или късо съединение.
14. Този уред може да бъде използван само под наблюдение от деца над 8-годишна възраст и лица с намалени физически, сензорни или ментални възможности или такива, които нямат опит и познания, или ако са инструктирани по отношение на безопасността при употребата на уреда и опасностите, свързани с нея. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда не трябва да се извършва от деца, ако не са над 8-годишна възраст и не бъдат наблюдавани.
15. Пазете уреда и неговия кабел на недостъпно за деца под 8-годишна възраст място.
16. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа или друг материал. Топлината и парата трябва да могат да се отделят безпрепятствено. Може да възникне пожар, ако уредът е покрит с или се допре до запалими материали.
17. Използвайте уреда само по предназначение.
18. Винаги, когато ще го използвате, поставяйте уреда върху здрава, суха хоризонтална повърхност.
19. Не използвайте на открито.
20. Този уред е снабден със заземен щепсел. Моля, уверете се, че стенният контакт във Вашия дом е добре заземен.
21. Този уред е предназначен за употреба в домашни или подобни условия, например:
 - Кухненски помещения за персонал в цехове, офиси и други работни помещения;
 - Помещения във ферми;
 - За клиенти в хотели, мотели и други помещения за настаняване;
 - Места за настаняване тип „нощувка и закуска“.
22. Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или система за дистанционно управление.
23. Не използвайте уреда, ако тавичката за хляб не е поставена в камерата, за да се избегнат повреди.

ОПИСАНИЕ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА

Виж Fig. 1

1. Кука
2. Мерителна чаша
3. Мерителна лъжица
4. Капак
5. Наблюдателен прозорец
6. Съд за печене
7. Контролен панел
8. Корпус

ИЗГЛЕД НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

(Контролният панел подлежат на промяна без предварително известяване.)

Виж Fig. 2

СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ В ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАЩАТА МРЕЖА

След като хлебопекарната се включи в електрозахранващата мрежа, ще се чуе звуков сигнал и малко след това на дисплея ще се изведе "3:00". Но двоеточието между "3" и "00" няма да премигва постоянно. Стрелката сочи 2.0 LB (2 кг) и MEDIUM (Средно препечен). 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 (Старт/стоп) веднъж. Ще се чуе кратък звук и двете точки на LCD екрана започват да премигват, работните светлини светват и програмата стартира. След като програмата стартира всички бутони, с изключение на бутона START/STOP (Старт/Стоп), са неактивни. Тази функция ще ви помогне да предотвратите нежелано прекъсване на работата на програмата.

За да се спре програмата, натиснете бутона START/STOP (Старт/Стоп) за приблизително 2 секунди, след това ще се чуе звуков сигнал и работните светлини ще угаснат, което означава, че програмата е изключена.

ФУНКЦИЯ "ПАУЗА"

След стартиране на процедурата, можете да натиснете бутона START/STOP (Старт/Стоп) веднъж, за да прекъснете по всяко време процеса. Работата на машината ще спре в пауза, но настройките ще бъдат запазени, времето на печене ще премигва на LCD екрана. Натиснете отново бутона START/STOP (Старт/Стоп) или в рамките на 10 минути, без да натискате други бутони, и програмата ще продължи да се изпълнява.

MENU (МЕНЮ)

Бутонът се използва за задаване на различни програми. С всяко натискане на бутона (придружено с кратък звуков сигнал), програмата ще се променя. Натиснете бутона кратко, на LCD дисплея ще се показват последователно 12 менюта. Изберете желаната програма. Функциите на 12-те менюта са описани по-долу.

1. **BASIC (БАЗОВА):** месене, втасване и печене на нормален хляб. Можете да добавяте също и съставки за подобряване на вкуса..
2. **FRENCH (ФРЕНСКИ):** месене, втасване и печене на хляб с по-дълго време на втасване. Хлябът, изпечен с тази програма, обикновено има хрупкава коричка и лека текстура.
3. **WHOLE WHEAT (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ):** месене, втасване и печене на пълнозърнест хляб. Не е препоръчително да се използва функцията за отлагане, тъй като това може да доведе до получаване на лошокачествен хляб.
4. **QUICK (БЪРЗА ПРОГРАМА):** 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.
5. **SWEET (СЛАДЪК):** месене, втасване и печене на сладък хляб. Можете също да добавяте съставки за вкус и аромат.
6. **GLUTEN FREE (БЕЗГЛУТЕНОВ):** месене, втасване и печене на безглутенов хляб. Можете също да добавяте съставки за вкус и аромат.
7. **ULTRA FAST (УЛТРА БЪРЗ):** месене, втасване и печене на хляб с тегло 1,5 LB (1,5 кг) за най-кратко време. Обикновено хлябът става по-малък и по-заоблен от този приготвен с програмата Quick (Бърз).
8. **DOUGH (ТЕСТО):** месене и втасване, но без печене. Извадете тестото и го използвайте, за да пригответе хлебчета, пица, хляб на пара и др.
9. **JAM (КОНФИТЮР):** Сваряване на конфитюр и мармалад. Плодовете или зеленчуците трябва да се нарежат, преди да се поставят в тавичката за хляб.
10. **CAKE (КЕКС):** Месене, втасване и печене, втасването е със сода за хляб или с бакпулвер.

11. **SANDWICH (САНДВИЧ):** месене, втасване и печене на сандвичи. За печене на хляб с лека текстура с по-тънка коричка.

12. **BAKE (ПЕЧЕНЕ):** само печене, без месене и втасване. Използва се също за увеличаване на времето за печене в избрана преди това програма.

COLOR (ЦВЯТ):

С бутона можете да изберете степен на препичане LIGHT (Леко), MEDIUM (Средно) или DARK (Силно). Натиснете този бутон, за да изберете желаната степен. Този бутон не е активен за програми Dough (Тесто) и Jam (Конфитюр).

LOAF SIZE (РАЗМЕР НА ХЛЯБА)

Натиснете този бутон, за да изберете размер на хляба. Моля, обърнете внимание, че общото време на приготвяне може да е различно при различните размери на хляба. Този бутон не е активен за програмите Quick (Бърза програма), Dough (Тесто), Jam (Конфитюр), Cake (Кекс) и Bake (Печене).

ФУНКЦИЯ "ОТЛАГАНЕ"

Ако искате уреждат да не започне приготвянето на хляба незабавно, можете да използвате този бутон, за да зададете отлагане.

Трябва да прецените колко време има до момента, в който искате хлябът да бъде готов и така да изберете интервалът от време, след който машината да се стартира. Времето на отлагане избирате с бутони "+" или "-". Обърнете внимание, че времето на отлагане трябва да включва продължителността на приготвяне на хляба в зависимост от програмата. Така ще можете да сервира хляба горещ в момента, в който Ви е необходим. Първо трябва да се изберат програмата и степента на препичане, след това натиснете "+" или "-", за да увеличите или намалите времето на отлагане в стъпки от 10 минути. Максималното отлагане е 13 часа.

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 бутона STOP/START (Стоп/Старт), за да активирате програмата за отлагане. Можете да видите, че двоеточиято премигва и на дисплея започва обратното броене и се показва оставащото време. На сутринта ще имате пресен хляб в 7:00 ч. Ако не извадите хляба незабавно, се стартира време на поддържане на топъл хляб.

ЗАБЕЛЕЖКА:

1. Този бутон не е активен за програмите Ultra fast (Ултра бързо), Jam (Конфитюр) и Bake (Печене).
2. При печене с отлагане във времето не използвайте лесно развалящи се продукти, например яйца, прясно мляко, лук и др.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЪЛ ХЛЯБ

Хлябът не може автоматично да се поддържа топъл 60 минути след печенето. Ако искате да извадите хляба, изключете програмата с бутона START/STOP (Старт/Стоп).

ПАМЕТ

Ако електрозахранването бъде прекъснато по време на процеса на приготвяне на хляб, процесът ще продължи автоматично в рамките на 10 минути, дори без да натискате бутона START/STOP (Старт/Стоп). Ако времето на прекъсване надвиши 10 минути, паметта няма да запази последната настройка и хлебопекарната трябва да бъде рестартирана. Но ако при прекъсване на електрозахранването тестото не е стигнало до фаза след месене, можете да натиснете бутона START/STOP (Старт/Стоп), за да продължите приготвянето на хляба от началото на програмата.

ОКОЛНА СРЕДА

Машината може да работи добре в широк температурен диапазон, но би имало разлика в размера на хляба, когато той се приготвя в много топла и много студена стая. Препоръчително е температурата на стаята да е между 15 °C и 34 °C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

1. Ако дисплеят покаже “ННН” след стартиране на програмата, температурата е твърде висока (това показание се придружава от 4 кратки звукови сигнала). След това програмата трябва да бъде спряна. Отворете капака и оставете машината да изстине за 10 – 20 минути.
2. Ако на дисплея се изведе “LL:L” след натискане на бутона START/STOP (Старт/Стоп) (с изключение на програмата само за печене), това означава, че температурата в него е твърде ниска (като се придружава от 5 звукови сигнала), спрете звука чрез натискане на бутона START/STOP (Старт/Стоп), отворете капака и оставете машината за 10 – 20 минути да изстине до стайна температура.
3. Ако на дисплея се изведе “ЕЕ0”, след като сте натиснали бутона START/STOP (Старт/Стоп) датчикът за температура е разединен. Обърнете се към упълномощен специалист, за да проверите датчика.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Проверете дали всички части и аксесоари са налични и неповредени.
2. Почистете всички части в съответствие с раздела “Почистване и поддръжка”.
3. Включете хлебопекарната в режим на печене и я стартирайте за около 10 минути празна. След като изстине, почистете още веднъж.
4. Подсушете всички части старателно и ги сглобете. Уредът вече е готов за употреба.

КАК СЕ ПРИГОТВЯ ХЛЯБ

1. Поставете тавичката на място и я завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне, заставяйки в правилното положение. Закрепете бъркалката на задвижващата ос. Препоръчително е да запълните пространството под бъркалката с термоустойчив маргарин, преди да я закрепите в тавичката. По този начин се избягва полепването на тесто под бъркалката и тя може лесно да се извади от хляба.
2. Поставете съставките в тавичката за хляб. Спазвайте реда, посочен в рецептата. Обикновено водата или течните продукти трябва да се поставят първи, след което се добавя захар, сол и брашно, винаги добавяйте маята или бакпулвера последни.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Максималните количества брашно и мая, които могат да се използват, са посочени в рецептата.

Виж Fig. 3

1. Мая или сода
2. Сухи продукти
3. Вода или течни продукти

ЗАБЕЛЕЖКА:

Максималното количество брашно и мая е съответно 590 g и 6 g.

3. С пръст направете малка ямка от едната страна на брашното. Добавете маята. Маята не трябва да се допира до течните продукти или до солта.
4. Затворете капака внимателно и включете захранващия кабел в стенен контакт.
5. Натиснете бутон Menu (Меню) и изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона “Цвят на препичане”, за да изберете цвета на коричката (степената на препичане).
7. Натиснете бутона LOAF, за да изберете желаното тегло (1,5 lb (750 g), 2,0 lb (1 kg)).
8. Задайте време на отлагане, като натиснете бутоните “+” или “-”. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако искате хлебопекарната да започне работа незабавно.
9. Натиснете бутон START/STOP, за да започне приготвянето на хляба. Работната светлина светва.
10. При изпълнение на програмите Basic (Базов), French (Френски), Whole wheat (Пълнозърнест), Quick (Бърза програма), Sweet (Сладък), Ultra fast (Ултра бърз), Cake (Кекс) и Sandwich (Сандвич) по време на работата ще се чуе сигнал с 10 кратки звука. Той е напомняне да добавите продукти. Отворете капака и поставете продукти. Възможно е

от вентилационните отвори на капака да излиза пара по време на печене. Това е нормално.

11. След като процесът завърши, ще се чуе сигнал с 10 кратки звука и работната светлина ще угасне. Можете да натиснете бутона START/STOP (Старт/Стоп) за приблизително 2 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. Отворете капака и като използвате кухненски ръкавици, внимателно хванете дръжката на тавичката. Завъртете тавичката обратно на часовниковата стрелка и внимателно извадете тавичката, като вдигнете право нагоре извън хлебопекарната.

12. Използвайте шпатула с незалепващо покритие, за да отделите внимателно хляба от страничните стени на тавичката.

ВНИМАНИЕ:

Тавичката за печене и хлябът може да са много горещи. Винаги работете внимателно и използвайте кухненски ръкавици.

13. Завъртете тавичката за печене с дъното нагоре върху чиста кухненска повърхности и внимателно я разтърсете, докато хлябът се освободи.

14. Извадете внимателно хляба от тавичката и го оставете да изстине около 20 минути, преди да го нарежете.

15. Ако сте извън стаята или не сте натиснали бутона START/STOP (Старт/Стоп) в края на програмата, хлябът ще остане топъл, като автоматично се включи функцията за поддържането му топъл за 1 час. Ако искате да извадите хляба, изключете програмата с бутона START/STOP (Старт/Стоп).

16. Когато няма да използвате хлебопекарната или процесът е завършил, изключете захранващия кабел от контакта.

ЗАБЕЛЕЖКА:

Преди да нарежете хляба на филийки, използвайте куката, за да извадите бъркалката, скрита на долната страна на хляба. Хлябът е горещ, никога не пипайте бъркалката с ръка, за да я извадите.

СПЕЦИАЛНО ПРЕДСТАВЯНЕ

1. БЪРЗ ХЛЯБ

Бързият хляб се приготвя с бакпулвер и сода за хляб, които се активират от влагата и топлината. За да получите идеалния бърз хляб, препоръчваме всички течни продукти да се поставят на дъното на тавичката за хляб, а сухите продукти да се поставят отгоре. По време на първоначално смесване, маслото и сухите продукти могат да се съберат в ъглите на тавичката и може да се наложи да се помогне на машината при бъркането, за да се избегне образуването на неразтворени бучки от брашно. За целта използвайте гумена шпатула.

2. УЛТРА БЪРЗА ПРОГРАМА

С тази програма хлебопекарната може да изпече хляб за 1 час. С тази настройка хлябът може да се изпече за 80 – 100 минути, хлябът е с малко по-плътна текстура. Обърнете внимание, че водата, която се използва за тестото, трябва да е топла с температура 48 - 50 °C. Трябва да използвате готварски термометър, за да измерите температурата. Температурата на водата е много важна за изпичането. Ако температурата на водата е твърде ниска, хлябът няма да втаса до очаквания размер. Ако температурата на водата е твърде висока, дрождите ще бъдат убити преди втасване, което силно ще наруши качествата на хляба.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете машината от контакта на електрозахранващата мрежа и я оставете да изстине, преди да пристъпите към почистване.

1. ТАВИЧКА ЗА ХЛЯБ: Почиствайте външните и вътрешните повърхности с мокра кърпа. Не използвайте остри предмети или абразивни вещества, за да не увредите незалепващото покритие. Тавичката трябва да се подсуши старателно, преди да се постави в машината за използване.

2. БЪРКАЛКА ЗА МЕСЕНЕ: Ако е трудно да се извади оста на бъркалката, напълнете съда с топла вода и оставете да наикисне приблизително 30 минути. Бъркалката след това може лесно да се извади за почистване. След това изтрийте

бъркалката внимателно с памучна мокра кърпа. Обърнете внимание, че бъркалката и тавичката за хляб могат да се мият в съдомиялна машина.

3. КАПАК И ПРОЗОРЕЦ: почиствайте капака отвътре и отвън с леко напоена кърпа.

4. КОРПУС: внимателно изтрийте външната повърхност на корпуса с мокра кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като те ще разрушат силно полираната повърхност. Никога не потопявайте корпуса във вода, за да го почистите.

5. ПРЕДИ ДА ОПАКОВАТЕ ХЛЕБОПЕКАРНАТА, за да я приберете, тя трябва да е изстинала напълно, да е почистена и подсушена, да сте поставили лъжичката и бъркалката в машината и капакът да е затворен.

ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

1. Брашно за хляб

Хлебното брашно има високо съдържание на глютен (затова може да се нарича също и високоглютеново брашно с високо съдържание на протеини), има добра еластичност и може да поддържа формата и размера на хляба, като не му позволява да се свие след втасване. Съдържанието на глютен е по-високо от това в обичайните брашна, така че може да се използва за приготвяне на хляб с по-голям размер и повече фибри. Брашното за хляб е най-важният продукт при приготвянето на хляба.

2. Обикновено брашно

Брашно, което съдържа бакпулвер, което се използва по-специално при приготвяне на кексове.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно е смляно от пшенично зърно. То съдържа люспиците на пшеничните зърна и глютен. По-тежко е и има повече хранителни вещества от обикновеното брашно. Хлябът, приготвен от пълнозърнесто брашно, обикновено е малък по размер. Много от рецептите обикновено комбинират пълнозърнесто брашно и обикновено брашно, 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 по размер хляб след втасване, трябва да се използва в комбинация с обикновено брашно за хляб.

5. Самовтасващо брашно

Вид брашно, което съдържа бакпулвер. Използва се най-вече за приготвяне на кексове.

6. Царевично брашно и овесено брашно

Царевичното брашно и овесеното брашно се получават от смилане на царевича 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 много важен продукт за добавяне на сладък вкус и цвят на хляба. Тя също е важна и като хранителна среда за дрождите в маята за хляб. Бялата захар е широко използвана. Кафявата захар или пудрата захар също могат да се използват, но може да изискват специални условия.

8. Мая

След процеса на ферментиране, маята ще отдели въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще уголеми хляба и ще направи вътрешността му по-мека. Бързото размножаване на дрождите се нуждаят от въглехидратите в захарта и брашното, като хранителна среда.

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

1,5 ч. л. активна суха мая = 1 ч. л. инстантна мая

2 ч. л. активна суха мая = 1,5 ч. л. инстантна мая

Маята трябва да бъде съхранявана в хладилник, тъй като дрождите умират при висока температура. Преди да използвате маята, проверете датата и срока ѝ на годност. След всяка употреба, прибирайте останалото количество отново за съхранение в хладилник. Обикновено тестото не може да втаса, когато дрождите са умрели.

По-долу е описан начин за проверка дали маята е прясна и активна.

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

- (2) Добавете 1 ч.л. бяла захар в чашата и разбъркайте, след това добавете 1 ч.л. мая върху водата.
- (3) Поставете мерителната чашка на топло място за около 10 мин. Не бъркайте водата.
- (4) Пяната трябва да се надигне и да напълни чашката. В противен случай дрождите са мъртви или неактивни.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на коричката. Но солта може лесно да попречи на втасването на тестото. Никога не използвайте твърде много сол. Ако няма сол, хлябът би бил по-голям.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, хлябът ще стане по-хранителен и по-голям. Добавете специален яйчен аромат към хляба. Когато използвате яйца, те трябва да бъдат без черупките и разбити добре.

11. Мазнина, масло и олио

Мазнината 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

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

14. Вода и други течни продукти

Водата е съществено важна съставка при приготвянето на хляб. По принцип най-подходяща е температурата между 20 °C и 25 °C. Водата може да бъде заменена от прясно мляко или вода, смесена със сухо мляко 2 %, което може да подобри вкуса на хляба и да подобри цвета на коричката. В някои рецепти може да се предлага използването на 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 приготвянето на хубав хляб е използването на правилното количество продукти. Настоятелно се препоръчва употребата на мерителна чашка или мерителна лъжичка, за да се получи точното количество. В противен случай хлябът ще бъде силно повлиян.

1. ПРЕТЕГЛЕТЕ ТЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

Вода, прясно мляко или разтворено мляко на прах трябва да бъдат измерени с мерителна чашка. Наблюдавайте нивото на мерителната чашка, като я поставите на нивото на очите. Когато мерите готварско олио или други продукти, измийте добре мерителната чашка, за да не остават остатъци от предходно измерваните продукти.

2. ИЗМЕРВАНЕ НА СУХИ СЪСТАВКИ

Сухите съставки трябва да бъдат измерени, като внимателно загребете от тях в мерителната чашка и след като се напълни, да я изравните с нож. Ако в чашката съставката остане с връх, това означава, че количеството ѝ е по-голямо от изискваното. Това допълнително количество ще повлияе на равновесието на продукти в рецептата. Когато измервате малки количества сухи съставки, трябва да използвате мерителната лъжичка. Съставката в лъжичката трябва да бъде на едно ниво с ръба на лъжичката, а не с връх, тъй като тази малка разлика би разрушила важния баланс в рецептата.

3. ПОСЛЕДОВАТЕЛНОСТ НА ПОСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

Последователността на поставяне на продуктите трябва да се съблюдава. Като цяло последователността е следната: течни продукти, яйца, сол и мляко на прах и др. Когато се поставят продукти, брашното не може да се овлажни напълно от течните компоненти. Маята може да се постави само върху сухо брашно. Тя не трябва да се допира до сол. Когато използвате функцията за отложен старт с настройка за по-дълго време, никога не поставяйте съставки, които се развалят, например яйца, плодове или мляко.

РЕШЕНИЯ НА ПРОБЛЕМИ

	Проблем	Причина	Решение	
Въпроси и отговори за хлебопекарната Продуктите не са добре смесени и хлябът не е опечен добре.	От камерата за печене или от вентилационните отвори излиза дим.	Има полепнали съставки по камерата за печене или по външните повърхности на тавичката за печене.	Извадете щепсела от контакта и почистете външните повърхности на тавичката за печене или камерата за печене.	
	Хлябът се събира в средата и е влажен отдолу.	Хлябът е оставен твърде дълго в тавичката след края на печенето и подгряването.	Изваждайте хляба от тавичката за печене, преди да е завършила функцията на подгряване.	
	Трудно е да се извади хлябът от тавичката за печене.	Долната страна на хляба е залепнала за бъркалката за месене.	Почиствайте бъркалката за месене и оста след печене. Ако е необходимо, напълнете тавичката за печене с топла вода за 30 минути, след което бъркалката лесно може да бъде извадена и измита.	
	Продуктите не са добре смесени и хлябът не е опечен добре.	Зададена е неподходяща програма		Проверете избраното меню и другите настройки.
		Бутонът START/STOP (Старт/стоп) е натиснат, докато машината работи.		Не използвайте тези продукти повторно и не стартирайте отново програмата.
		Капакът е отворян няколко пъти, докато машината е работила.		Никога не отваряйте често капака, само ако е необходимо, например да прибавите някаква съставка. И се уверявайте, че капакът е затворен добре след като е бил отворян.
		Дълго прекъсване на захранването, докато машината е работила.		Не използвайте тези продукти повторно и не стартирайте отново програмата.
		Въртенето на бъркалката за месене е блокирано.		Проверете дали не е блокирана от някакви зрънца например. Извадете тавичката за печене и проверете дали водещите оси се въртят. Ако не се въртят, обърнете се към сервиз.
	Уредът не стартира. Дисплейт показва ННН	Уредът все още е горещ след предходно печене		Изключете щепсела, извадете тавичката за печене и я оставете да изстине на стайна температура. След това включете щепсела в захранващата мрежа и стартирайте отново.

BG: ХЛЕБОПЕКАРНА | Упътване за употреба

Грешка в рецептата	Хлябът втасва твърде бързо	Твърде много мая, твърде много брашно, но недостатъчно сол	a/b
		или няколко от тези причини	
	Хлябът не втасва въобще или недостатъчно	Въобще няма мая или е твърде малко	a/b
		стара мая	e
		течността е твърде гореща	c
		маята се е допряла с течността	d
		неправилен тип брашно или брашното е старо	e
		твърде много или недостатъчно течност	a/b/g
		недостатъчно захар	a/b
	Тестото втасва твърде много или се излива от тавичката за печене	Ако водата е твърде мека, дрождите ферментират силно	f
		твърде голямо количество мляко, влияещо на ферментацията на маята	c
	Хлябът хлътва в средата	Обемът на тестото е по-голям от тавичката и хлябът хлътва.	a/f
		Ферментирането е твърде кратко или твърде бързо поради висока температура на водата или камерата за печене или се образува много влага	c/h/i
	Тежка структура, на бучки	твърде много брашно или недостатъчно течност	a/b/g
		недостатъчно мая или захар	a/b
		твърде много плодове, пълнозърнесто брашно или някой от другите съставки	B
		старо брашно или топли течности прави втасването на брашното твърде бързо и хлябът ще спадне по време на печене	e
		няма сол или недостатъчно захар	
		твърде много течност	
	Хлябът не е опечен в центъра	твърде много или недостатъчно течност	a/b/g
твърде много влага		h	
рецепти с влажни съставки, напр. кисело мляко		g	
Твърде много дупки в текстурата	твърде много вода	g	
	няма сол	b	
	водата е твърде гореща	h/i	
	твърде много течност	c	

Грешка в рецептата	Хляб с форма на гъба, неопечена повърхност	обемът на хляба е твърде голям за тавичката	a/f
		твърде много брашно, особено при бял хляб	f
		твърде много мая или недостатъчно сол	a/b
		твърде много захар	a/b
		използвани са и други сладки съставки освен захар	b
	Филийките са неравни или има буци в средата	хлябът не е изстинал достатъчно (не са излезли изпаренията)	j
	По коричката на хляба има остатъци от брашно	брашното не е размесено добре отстрани	g/i

- a) Измервайте съставките правилно.
- b) Коригирайте дозите на съставките и проверявайте дали всички съставки са били добавяни.
- c) Използвайте хладка течност или я оставете да изстине на стайна температура. Прибавяйте продуктите, посочени в рецептата в правилния ред, като правите малки бразди в брашното и поставяте в тях размитата мая или сухата мая и избягвайте допирането на маята и течността.
- d) Използвайте само пресни и съхранявани правилно продукти.
- e) Намалете общото количество съставки. Не използвайте повече от посоченото количество брашно. Намалете всички съставки с 1/3.
- f) Коригирайте количеството течност, ако съставките, които се използват, съдържат вода. Дозата течност, която трябва да бъде добавена, трябва да бъде пропорционално намалена.
- g) При много влажен климат, намалете количеството вода с 1-2 супени лъжици.
- h) При много топло време, не използвайте функцията за отложен старт. Използвайте студени течности.
- i) Изваждайте хляба от тавичката непосредствено след изпичане и го оставете върху решетка, за да изстине, поне 15 минути, преди да го режете.
- j) Намалете количеството мая или количествата на всички съставки с 1/4.
- k) Никога не мажете тавичката с мазнина!
- l) Добавете една супена лъжица пшеничен глутен към тестото.

РЕЦЕПТИ ЗА ХЛЕБОПЕКАРНА

1. ОСНОВЕН ХЛЯБ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g		1000 g	
1. Вода	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Олио	2 супл.	24 g	3 супл.	36 g
3. Сол	1 чл.	7 g	1,5 чл.	10 g
4. Захар	2 супл.	24 g	3 супл.	36 g
5. Брашно	3 чаши	420 g	3 1/2 чаши	490 g
6. Мая	0,5 чл.	1,5 g	0,5 чл.	1,5 g

2. ФРЕНСКИ ХЛЯБ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g		1000 g	
1. Вода	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Олио	2 супл.	24 g	3 супл.	36 g
3. Сол	1,5 чл.	10 g	2 чл.	14 g
5. Захар	1,5 супл.	18 g	2 супл.	24 g
4. Брашно	3 чаши	420 g	3 1/2 чаши	490 g
6. Мая	0,5 чл.	1,5 g	0,5 чл.	1,5 g

3. ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g		1000 g	
1. Вода	260 ml	260 g	340 ml	340 g
2. Олио	2 супл.	24 g	3 супл.	36 g
3. Сол	4 чл.	7 g	2 чл.	14 g
4. Пълнозърнесто брашно	1 чаши	110 g	2 чаши	220 g
5. Брашно	2 чаши	280 g	2 чаши	280 g
6. Кафява захар	2 супл.	18 g	2,5 супл.	23 g
7. Мляко на прах	2 супл.	14 g	3 супл.	21 g
8. Мая	0,5 чл.	1,5 g	0,5 чл.	1,5 g

4. БЪРЗ ХЛЯБ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	1000 g	
1. Вода (40 ~ 50 °C)	340 ml	340 g
2. Олио	2 суп.л.	24 g
3. Сол	1,5 ч.л.	10 g
4. Захар	2 суп.л.	24 g
5. Брашно	3 1/2 чаши	490 g
6. Мая	2 ч.л.	6 g

5. СЛАДЪК ХЛЯБ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g		1000 g	
1. Вода	280 ml	280 g	340 ml	340 g
2. Растително масло	2 суп.л.	24 g	3 суп.л.	36 g
3. Сол	1,5 ч.л.	10 g	2 ч.л.	14 g
4. Захар	3 суп.л.	36g	4 суп.л.	48g
5. Брашно	3 чаши	420 g	3 1/2 чаши	490 g
6. Мляко на прах	2 суп.л.	14 g	2 суп.л.	14 g
7. Мая	0,5 ч.л.	1,5 g	0,5 ч.л.	1,5 g

6. БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g	1000 g
1. Вода	280 ml	340 ml
2. Олио	2 суп.л.	3 суп.л.
3. Сол	1	1 1/2
4. Безглутеново брашно	3 чаши	4 чаши
5. Захар	2 суп.л.	2 суп.л.
6. Мая	1,5 ч.л.	1,5 ч.л.

7. УЛТРАБЪРЗ ХЛЯБ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g	
1. Вода (40 ~ 50 °C)	270 ml	270 g
2. Олио	2 суп.л.	24 g
3. Сол	1 ч.л.	7 g
4. Захар	3 суп.л.	36 g
5. Брашно	3 чаши	420 g
6. Мая	2 ч.л.	6 g

8. ТЕСТО:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	/	
1. Вода	360 ml	360 g
2. Олио	2 суп.л.	24 g
3. Сол	1,5 ч.л.	10 g
4. Пресято брашно	4 чаши	560 g
5. Захар	2 суп.л.	24 g
6. Мая	1 ч.л.	3 g

9. КОНФИТЮР:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	/	
1. Смачкани ягоди	4 чаши	
2. Захар	1 чаша	230 g
3. Пудинг на прах	1 чаша	150 g

10. КЕКС:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	/	
1. Масло за кекс	2 суп.л.	24 g
2. Захар	8 суп.л.	96 g
3. Яйца	6	270 g
4. Брашно с бакпулвер	250 g	
5. Ароматна есенция	1 ч.л.	2 g
6. Лимонов сок	1,3 суп.л.	10 g
7. Мая	1 ч.л.	3 g

11. ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ:

ТЕГЛО / ПРОДУКТИ	500 g		1000 g	
Вода	270 ml	270 g	360 ml	360 g
Масло или маргарин	1,5 суп.л.		2 суп.л.	
Сол	1,5 ч.л.	10 g	2 ч.л.	14 g
Захар	1,5 суп.л.	18 g	2 суп.л.	24 g
Сухо мляко	1,5 суп.л.	10 g	2 суп.л.	14 g
Брашно за хляб	3 чаши	420 g	4 чаши	560 g
Суша мая	1 ч.л.	3 g	1 ч.л.	3 g

12. ПЕЧЕНЕ: ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТО

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. / **DE:** Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, um Umweltverschmutzung und Verletzungen zu vermeiden. Bringen Sie das Gerät zu einem spezialisierten Recyclingzentrum für Elektrogeräte. / **FR:** Le symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères afin d'éviter la contamination de l'environnement et des blessures humaines. Apportez l'appareil à un centre de recyclage spécialisé pour les appareils électriques. / **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. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **RS:** Ovaj simbol pokazuje da proizvod se ne sme odlagati zajedno sa običnim kućnim otpadom, kako bi se izbeglo zagađenje životne sredine i ozledu na ljudima. Odnosite aparat u specijalizovanim mestima za reciklažu električnih aparata. / **MK:** Овој симбол означува 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. / **AL:** Ky simbol do të thotë se produkti nuk duhet të hidhet me mbeturina të tjera shtëpiake për të shmangur ndotjen e mjedisit dhe lëndimin e njerëzve. Shpini aparatin në një qendër të riciklimit të specializuar për aparate elektrike.