

Хлебопекарна

Модел:

OV51446A

Инструкция за употреба



Съдържание

Характеристики на продукта

Описание на продукта

Описание на частите на продукта

Контролен панел

Важни съвети и предпазни мерки

Ръководство за експлоатация

Описание на функцията отложен старт

Важни съвети и предпазни мерки

Почистване и поддръжка

Техническа Спецификация

Електрическа схема

Отстраняване на неизправности

Характеристики на продукта:

1. Хлебопекарната е изработена от пластмасов корпус, като основното тяло е оборудвано с декоративни елементи от неръждаема стомана от двете страни. Горния капак има голям прозрачен прозорец, удобен за наблюдение на процеса на приготвяне на хляб.
2. Възможност за приготвяне на хляб с тегло от 1000 гр., 1250 гр. или 1500 гр. по ваш избор;
Възможност за избор на цвят на коричката на хляба: светъл, среден, тъмен. / light, medium, dark /
Възможност за избор на 12 програми за приготвяне на различни видове хляб и др.
3. Контролен панел с голям сензорен LCD дисплей, екранът има функция за самозаклучване, за предотвратяване на грешки при работа.
4. Високопроизводителен мощен АС мотор, с ниско ниво на шум при работа.
5. Управлението на програмите, се изпълнява от компютърен чип, като целият процес е автоматизиран. Просто натиснете с бутон желаната програма и целият процес ще протече автоматично.
6. С функция за отложен старт до 15 часа, 10-минутна функция за памет при изключване, 1-час функция за поддържане на топлината.
7. Съда за хляб е изработен от незалепващо покритие за лесно почистване и поддържане.

Описание на продукта

Мярката- „една чаша“ в рецептата е пълна чаша с капацитет 240 ml, както е показано на фигурата по-долу:

1. Измерване на течни съставки: използвайте мерителната чаша за течни съставки. Мерителната чаша трябва да бъде поставена на равна повърхност, на нивото на погледа за да се види точно докъде на скалата стига течността. За добавяне на яйца, мляко и други течни съставки, добавете ги в мерителната чаша, след това добавете вода до точно описаното количество в рецептата (тоест след добавяне на течните съставки съответно трябва да намалите количество вода, или да увеличите количеството вода, така че да стигне до посоченото в рецептата количество на скалата на мерителната чаша).
2. Измерване на твърдите прахообразни съставки: след като ги изсипете в мерителната чаша, разклатете чашата леко, за да изравните повърхността, след това проверете стойността на скалата без да разклащате силно за дълго време, защото това може да доведе до уплътняване на прахообразната смес, което ще доведе до преувеличаване на количеството.

Информация: чаша брашно тежи около 160 грама.

Мерителна лъжица: разделена на малка лъжица и голяма лъжица, използвана за измерване на количеството съставки.

Кука: използва се за отстраняване на бъркалките за месене от хляба.

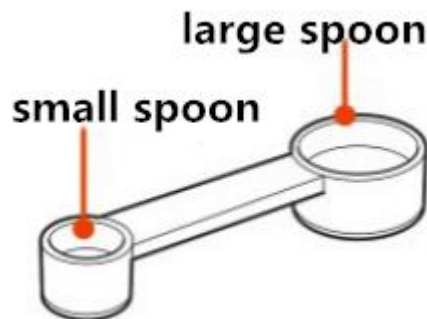


Мерителна лъжица

Двата края на мерителната лъжица са разделени на голяма/Large spoon/ и малка/Small spoon/ лъжица.

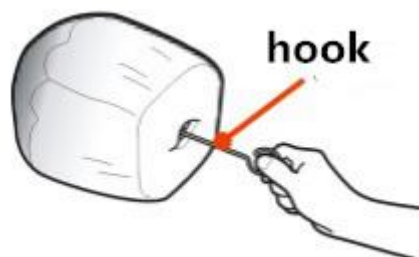
Малката лъжица, се използва основно за измерване на мая, сол.

Голямата лъжица, се използва основно за измерване на захар, олио.



Кука-Hook

Понякога при изваждането на хляба, в него вътре остават бъркалките за месене. Те могат да бъдат извадени само с помощта на куката, като се закачат с нея, както е показано на картинката.



КРАТКО ВЪВЕДЕНИЕ В ПРИГОТВЯНЕТО НА ХЛЯБ

Как да направите 1250 г средно изпечен хляб- това е програмата по подразбиране.

1. Почистете съда за хляб, бъркалката за месене, мерителната чаша и мерителната лъжица.
2. Двете бъркалки се закрепват за въртящия се вал в съда за хляб.
3. От менюто се избира "1 " (основен хляб) 1250g. Прибавете съставките за хляба в съда за приготвяне на хляб, следвайки реда и количествата, указани в рецептата. Накрая сложете бакпулвера върху брашното, не във водата.

4.Поставете обратно съда за хляб в хлебопекарната, поставете го директно в основата и го натиснете за да фиксирате, след което затворете горния капак.

5.След като хлебопекарната е включена към захранването, на екранът светва иконата



, натиснете иконата  (чува се звуков сигнал), включете хлебопекарната, екранът ще светне и показва "1 програма": 1250гр., средно изпечен обикновен хляб.

6.Натиснете бутона , ще чуете звуков сигнал, машината за хляб стартира и ще покаже времето за изпълнение на програмата, като започне да го отброява наобратно.

7. Отброяването до края ще бъде отбелязано с финален звуков сигнал. Приготвянето на хляб е завършено, хлебопекарната автоматично преминава в режим, при който за 1 час ще поддържа топлина.

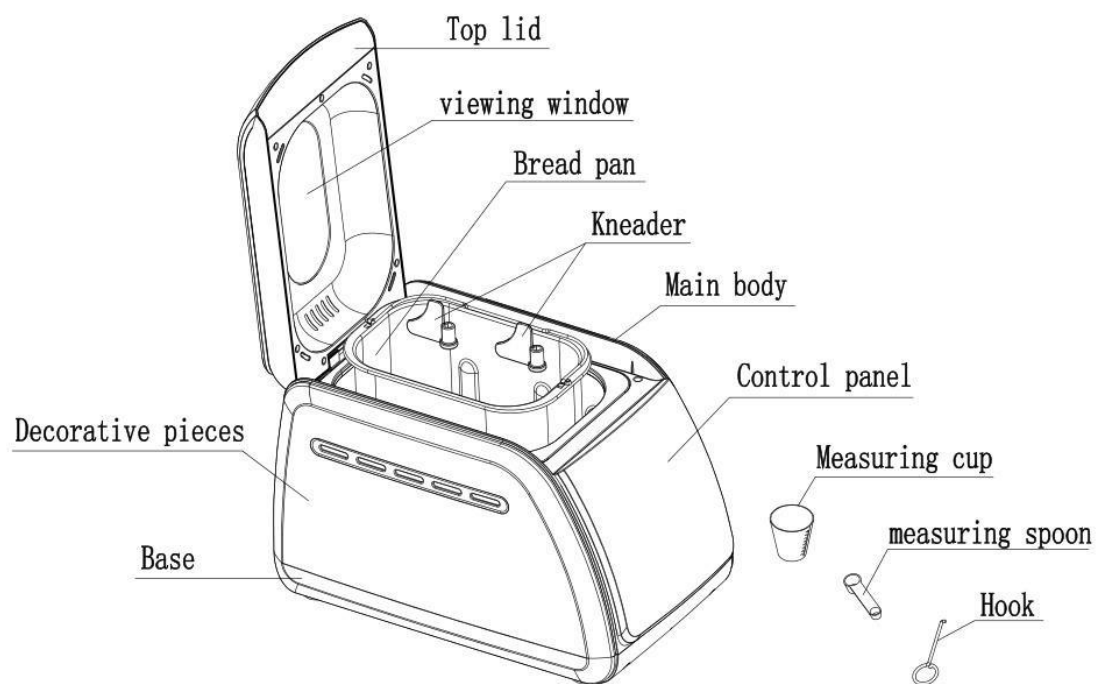
8.Натиснете бутона , за около 2 секунди, прозвучава звуков сигнал, така ще прекратите режима на поддържане на топлина.

9. Отворете КАПАКА, работете с ръкохватки или ръкавици за фурна, вдигнете съда от вътрешността на хлебопекарната и извадете готовия хляб.

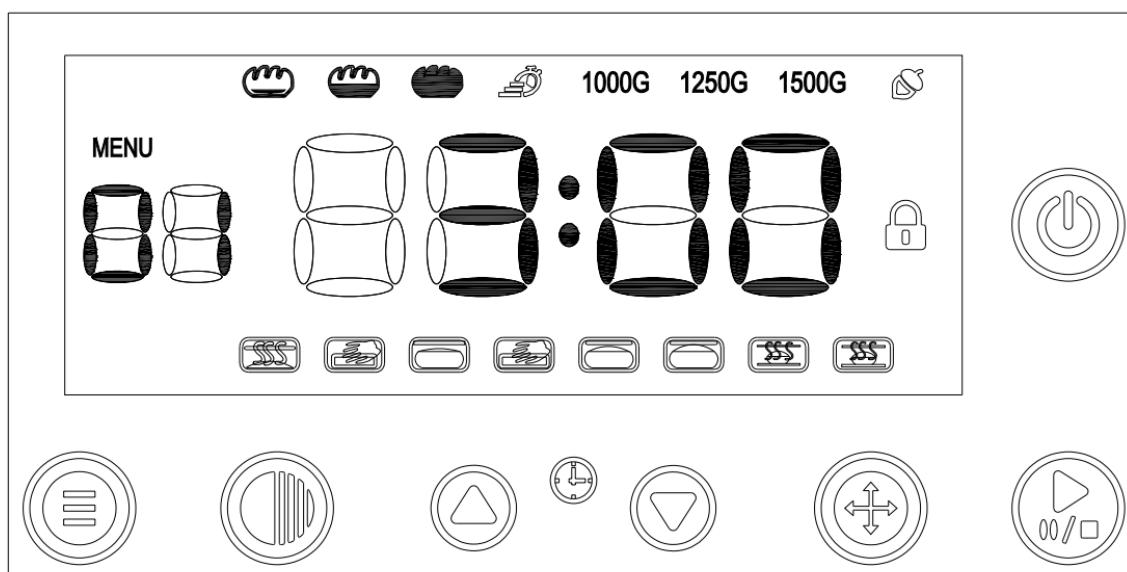
Забележка: Описания метод на приготвяне на хляб не изисква да избирате "Програма", "тегло", "степен на запичане". Този метод на приготвяне е зададен по подразбиране за направата на обикновен хляб. Моля, вижте "Ръководство за работа" за други методи за приготвяне на хляб.

ОПИСНИЕ НА ЧАСТИТЕ НА ПРОДУКТА

1. Top lid-Горен капак
2. Viewing window-Прозорец за наблюдение на приготвянето на хляб
3. Bread pan-Съд за хляб
4. Kneader-Бъркалки за тесто
5. Main body-Основно тяло
6. Control panel-Контролен панел
7. Decorative pieces-Декоративни елементи
8. Base-Основа
9. Measuring cup-Мерителна чаша
10. Measuring spoon-Мерителна лъжица
11. Hook-Кука



Контролен пален-за управление:



1. **"MENU"** бутон : изберете програма за печене, от LCD екрана изберете една от 12-те програми за приготвяне на различни видове храни , както следва:
 1. Обикновен хляб. 2. Бърз хляб. 3. Сладък хляб. 4. Пълнозърнест хляб. 5. Хляб без глутен.
 6.Тесто. 7. Месене. 8. Кейк. 9. Сладко. 10. Кисело мляко. 11. Печене. 12. Домашно приготвяне.
2. **"COLOR"** бутон : използва се за задаване на желаната степен на запичане на коричката на хляба, налични са само програми 1-5,8,11,12. Трябва да изберете: "светла / средна / тъмна", по подразбиране е зададена "средна".
3. **"TIME+"** бутон: използва се за определяне на времето за отложено стартиране на хлебопекарната, стъпката за увеличение е с 10 минути на натискане на бутона, с продължително натискане може да се превърта бързо напред, максималното време за отложен старт е 15 часа , функцията е налична само за 1-6,12 програми.

4. **"TIME -"** бутон: използва се за регулиране на времето за отложено стартиране на хлебопекарната, стъпката за намаляване е с 10 минути на натискане на бутона, с продължително натискане може да се превърта бързо, минималното време за отложен старт е 10 минути, функцията е налична само за 1-6,12 програми.
5. **"WEIGHT"** бутон : За да изберете ТЕГЛОТО на хляба, можете да избирате: 1000g, 1250g, 1500g, налични са само 1-5,8,12 меню. По подразбиране се приготвя 1250g.
6. **"START/STOP"** бутон: Натиснете този бутон (следва звуков сигнал), за да СТАРТИТЕ хлебопекарната, можете да натиснете този бутон за пауза. Когато натиснете и задържите за 3 секунди този бутон, можете да прекратите програмата.

Важни съвети и предпазни мерки

Моля, прочетете внимателно "предпазните мерки", преди да използвате продукта, и го използвайте само по посочения начин.

Тези "предпазни мерки" съдържат важна информация, която да ви позволи да използвате продукта безопасно и правилно и да предотврати нараняване или повреда на имущество за вас или други хора.

Моля, прочетете текста на ръководството с инструкции, след като разберете съдържанието на този раздел, и го запазете на сигурно място, след като го прочетете, така че всички потенциални потребители на този продукт да могат да го прочетат по всяко време.

1. Уверете се, че напрежението на вашата мрежа, съответства на напрежението, посочено на табелката на уреда, и се уверете, че контактът е добре заземен.
2. Ако захранващият кабел, контакт или друг електрически компонент е повреден или неизправен, той трябва да бъде сменен от производителя или неговия отдел за сервиз и поддръжка или друг специалист с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Не разглобявайте и ремонтирайте уреда сами, за да избегнете опасност.
3. Не използвайте удължители. Ако захранващият кабел е твърде къс, помолете квалифициран електротехник да монтира контакт близо до уреда.
4. Този продукт не може да се управлява с дистанционно, с външен таймер или друга система за дистанционно управление.
5. Моля, ако възникне някакъв проблем с уреда, свържете се с нашия отдел за следпродажбено обслужване или отидете директно в нашия сервиз за поддръжка. Не разглобявайте продукта, за да избегнете опасност.
6. Не поставяйте захранващия кабел, щепсела или други части на хлебопекарната във вода, за да предотвратите токов удар. Не доближавайте захранващия кабел до топла или гореща повърхност, за да избегнете повреда.
7. Не поставяйте хлебопекарната близо до бойлер, електрическа печка, микровълнова фурна и други източници на топлина. Оставете достатъчно място около уреда, отстояние от поне 11 см от други уреди.
8. Преди да стартирате уреда за приготвяне на хляб, уверете се, че съда за хляб е инсталиран правилно на мястото му. Ако не е фиксиран на мястото му, уреда няма да стартира.
9. Когато съда за хляб се постави в основния съд на уреда, той трябва да се завърти и завинти по посока на часовниковата стрелка. Докато уреда работи, не докосвайте и не местете движещи се части.
10. Не поставяйте твърди съставки като ядки и черупки в съда за хляб. Възможно е да повредите уреда.
11. Не позволявайте на деца или хора с увреждания да работят без да са им дадени

указания или без надзор.

12. След като използвате продукта, не използвайте метална четка за да го почистите. Избягвайте контакт с части под напрежение, което води до риск от токов удар, също така избягвайте надраскване на продукта.
13. Когато уреда работи, не докосвайте дъното на съда за хляб, не изваждайте насила съда за хляб, за да не нараните ръцете си. Не покривайте вентилационните отвори, това може да доведе до прегряване на уреда.
14. Не поставяйте твърде големи парчета храна или метални предмети в машината за хляб, ще повредите машината или ще предизвикате токов удар.
15. Не поставяйте картон, пластмаса, хартия и други подобни запалими предмети, в близост до уреда, за да избегнете пожар.
16. Не докосвайте горещите повърхности на уреда без предпазни средства. Използвайте ръкавици или ръкохватки.
17. Когато се транспортира, не се използва или преди почистване, уреда трябва да се изключи от бутона и след това да се изключи от захранването.
18. Не използвайте аксесоари, които не са препоръчани от производителя.
19. Топлината и парата, генерирани по време на процеса на печене, трябва постоянно да се отвеждат. Това става през вентилационните отвори. Никога не покривайте уреда с кърпа или друг предмет, за да предотвратите пожар.
20. Хлебопекарната не може да се стартира, докато съда за хляб не е поставен правилно.
21. Този уред е подходящ за домашна употреба или употреба в подобни среди. Не използвайте уреда за други цели. Уреда не е предназначен да се използва на открито.

Ръководство за експлоатация

Преди употреба:

1. Проверете захранващия кабел, контакта, таблото с предпазители и т.н., за да се уверите, че номиналният ток на линията е по-голям от 5А. Това е важно за осигуряване на безопасното функциониране на хлебопекарната и за предотвратяване на риск от претоварване на електрическата мрежа, което може да доведе до повреда на уреда или възникване на пожар.
2. Хлебопекарната принадлежи към типа на домакинските уреди, които консумират много енергия, затова трябва да се включва в надеждно заземен контакт. Заземителният проводник и нулевият проводник трябва стриктно да се различават, и е забранено в контактите с три проводника нулевият и заземителният проводник да се свързват заедно. Това разграничение е изключително важно за безопасността, тъй като неправилното заземяване или свързване може да създаде рискове за електрически удар или да повреди електроуредите.

◆Функцията за включване/старт/пауза/стоп на дисплея на хлебопекарната



-Бутон

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, програмата ще започне изпълнението си. Програмата работи 1 минута, след което екранът автоматично се заключва-показва се иконата . След като програмата стартира всички бутони, с изключение на бутона START/STOP, са неактивни. За да се спре програмата в пауза, натиснете бутона Menu за 3 секунди, ще се чуе звуков сигнал, иконата за заключване ще изгасне, тогава всички бутони на контролния панел ще станат активни. Натиснете бутона START / STOP (звуков сигнал), за да прекъснете програмата. Ако не натиснете бутона START/STOP, и не натискате друг бутон в рамките на 3 минути, програмата ще продължи от там, откъдето е била прекъсната. За да я прекъснете задръжте бутона "START / STOP" за 3 секунди (звуков сигнал), тогава програмата ще спре.

Последователност при функцията – печене "BAKE"

- 1.Отворете горния капак, повдигнете дръжката на съда за хляб вертикално нагоре от

вътрешността на уреда, извадете съда за хляб, почистете съда и двете бъркалки и след това поставете двете бъркалки във въртящия се вал на съда за хляб (забележка: горната и долната посоки не трябва да се обръщат);

2. Съгласно указанията в таблицата с рецепти за хляб:

С мерителна чаша и мерителна лъжица налейте вода, олио, сол, захар, яйца, брашно и други съставки в съда за хляб. Най-накрая сложете маята на прах или бакпулвера (те не трябва да се поставят във водата директно);

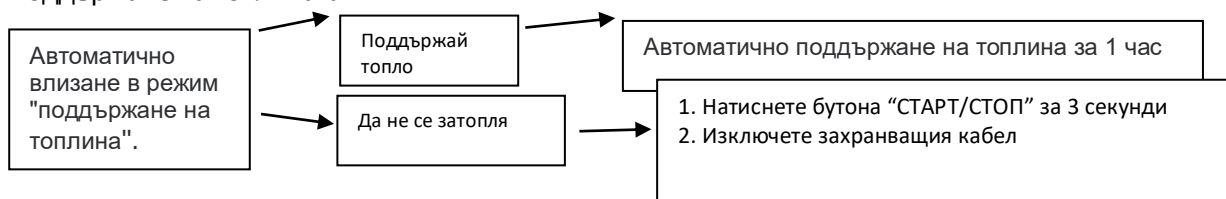
3. Поставете съда за хляб във вътрешността на хлебопекарната. Поставете съда вертикално в основата (ако не пасва, завъртете двете части на дъното на съда за хляб така, че да са под ъгъл спрямо шиповете на основата) и сложете капака на хлебопекарната;

4. Включете уреда в контакт на 230V. Бутонът  светва (издава звуков сигнал), натиснете

 (звуков сигнал), светва на цял екран - Меню по подразбиране 1 "Основен хляб", среден цвят на изпичане, тегло 1250 g, време за приготвяне на хляб на средния дисплей 3:00. Часа. Натиснете Бутон MENU, за да изберете програма за приготвяне на желания от вас хляб, натиснете бутона COLOR, за да изберете ЦВЕТА на коричката на хляба, натиснете бутона WEIGHT, за да изберете ТЕГЛОТО на хляба, след това натиснете бутона START / STOP, за да СТАРТИРАТЕ хлебопекарната. Отначало хлебопекарната ще започне Смесване. Хлебопекарната ще сигнализира със звуков сигнал, когато хлябът е готов.

5. Когато програмата приключи и хляба е готов:

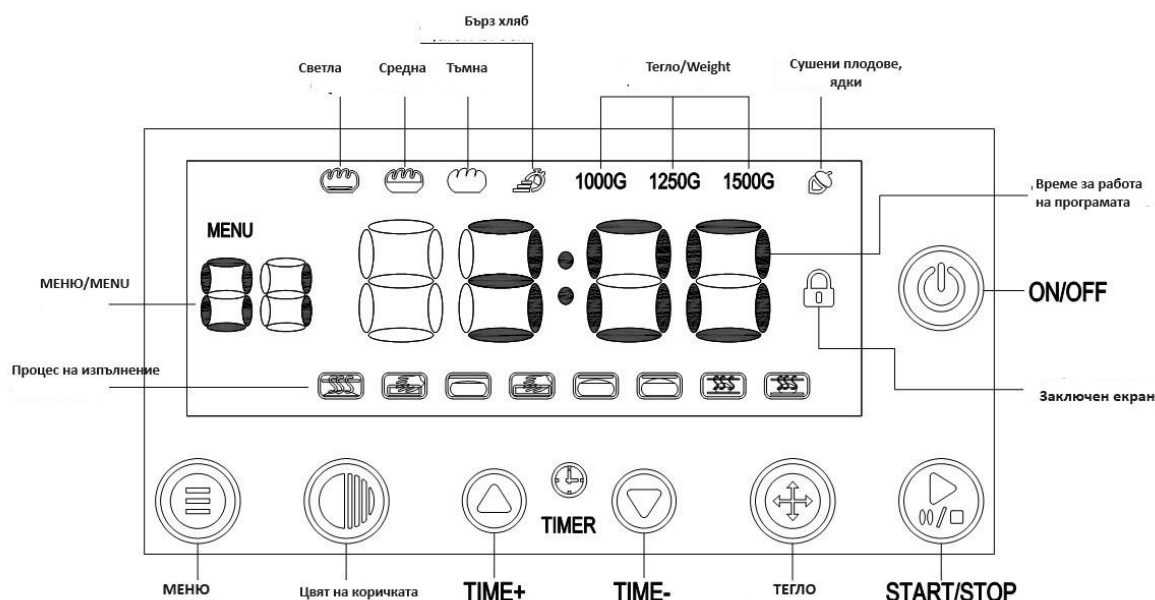
Отброяването на времето стига до 0:00. Следват 10 последователни звукови сигнала. Програмата е завършена. Хлебопекарната автоматично влиза в режим "поддържане на топлината".



6. Извадете хляба и консумирайте:

Отворете КАПАКА, съда за хляб е много горещ, трябва да носите предпазни ръкавици за горещи повърхности. Извадете внимателно съда за хляб, след това трябва да извадите хляба с леко разтръскване. Ако бъркалката за месене е останала в хляба, използвайте куката, като я закачите за бъркалката и леко я издърпате.

7. Описание на символите на екрана:



◆Инструкции за работа с режим "Домашно пригoven хляб":

1. Натиснете бутона „MENU“, и изберете 12-то меню-програма, първо натиснете бутона за избор за цвета на коричката печене, за да регулирате цвета на изпичане: светъл, среден и тъмен.

2. Натиснете бутона „WEIGHT“, докато мига иконата "разбъркване", след това натиснете бутона "TIME + / Time-" за да определите времето за разбъркване за 1 път, след това натиснете бутона „WEIGHT“, докато мига иконата "почивка", натиснете бутона "TIME + / Time-" за регулиране на времето за почивка за 1 път, и т. н., за разбъркване 2, почивка 2, разбъркване 3, втасване 1, втасване 2, втасване 3, печене, време за поддържане на топлината-тези процеси управлявате вие по ваше желание.

Ако някои стъпки не искате да регулирате, изберете пропускане с бутона „WEIGHT“. След като регулирате времето за всички стъпки, екранът ще покаже необходимото общо време за приготвяне на хляба. Натиснете бутона "START / STOP", за да стартирате програмата.

3. Ако искате да отложите старта, след като настроите ВРЕМЕТО на всички стъпки (показва се общото ВРЕМЕ), натиснете бутона "TIME + / Time-". Когато това се случи, иконата  ще светне (ВРЕМЕТО за отложен старт + общото ВРЕМЕ което сте задали) и след това натиснете бутона "СТАРТ/СТОП", за да СТАРТИРАТЕ.

◆Функция-отложен старт

Тази функция е главно за удобството да консумирате току-що изпечен хляб, може да се планира отложен старт до 15 часа.

Например: е 9:00 вечерта и очакваме хлябът да е готов до 7:00 на следващата сутрин.

1. Изчислете времето за изпълнение: 10 часа от 21:00 до 07:00 часа.

2. Задайте времето за изпълнение на: 10 часа.

▲ Поставете съда за хляб със съставките посочени в рецептата в хлебопекарната, включете захранването, изберете програма за жлания хляб, тегло, цвят и след това натиснете бутона "TIME + " или "TIME-", за да зададете удобен ЧАС, когато хляба да е готов. Накрая натиснете бутона START/STOP, за да СТАРТИРАТЕ зададените параметри на хлебопекарната.

◆Забележки при използване на функцията за отложен старт

1. Когато правите хляб с функция отложен старт, не слагайте яйца или лесно развалящи се продукти, престояването в съда може да доведе до разваляне на продуктите.

2. Бакпулверът или сухата мая, трябва да бъде смесен с брашното и не трябва да достига до вода, за да се поддържа маята активна.

Показаното време е времето за приготвяне на хляба.

◆Предупреждения със звуков сигнал

1. Когато захранването е включено, зумера издава звуков сигнал, звуков сигнал се издава и при всяко натискане на бутон.

2. Звуков сигнал за добавяне на съставки: звуков сигнал, известява за подходящото за добавяне на съставки./на дисплея ще светне икона  /

3. Звуков сигнал за завършване на работата с менюто: Когато времето за работа с менюто достигне 00:00, звучат 10 звукови сигнала, показващи завършването на работата; също така има звуков сигнал за завършване на поддържането на топлината.

4. Звуков сигнал за започване или приключване на зададените операции: Едновременно задръжте натиснати бутоните "TIME +" / "TIME-" за три секунди, за да пуснете или спрете звуковия сигнал за ключови операции (тази операция е ограничена само до звуковия

сигнал за клавишите, другите звукови сигнали не се засягат).

Тези функции осигуряват ясна обратна връзка по време на употребата на устройството и улесняват навигацията на различните операции и настройки.

◆Памет при изключване

При прекъсване на захранването по време на приготвяне на хляб, процесът ще продължи автоматично след 10 минути, без да е необходимо да натискате бутон START/STOP. Ако времето без захранване надхвърли 10 минути, паметта няма да може да се съхрани и трябва да извадите съставките от съда за хляб, да ги поставите наново и да рестартирате хлебопекарната.

В случай, че захранването бъде прекъснато, преди тестото да влезе във фаза втасване, може направо да натиснете бутон START/STOP, за да продължи програмата от самото начало.

◆Функция за поддържане на топлината

За улеснение на потребителя, хлебопекарната е с автоматична функция за поддържане на топлината, която ви позволява, след като приготвянето на хляб или друга храна е завършено и не сте извадили продукта навреме, все пак да получите вкусна храна, поддържана на определена температура.

★След като хлябът е изпечен, хлебопекарната автоматично преминава в режим на поддържане на топлината, показвайки 00:00, като продължава продължава да мига, като най-дългото време за поддържане на топлината е 1 час. След приключване на поддържането на топлината, уреда издава звуков сигнал, за да индикира края на функцията-поддържане на топлината.

★Ако искате да прекратите функцията за поддържане на топлина, задържете натиснат бутон START / Stop за 3 секунди, ще чуете звуков сигнал, който ще извести, че функцията за поддържане на топло е прекратена.

◆Функция за подсказка за добавяне на плодове и ядки

Тази хлебопекарна има функция за добавяне на плодове или ядки. След като хлебопекарната работи известно време, ще се чуе непрекъснат звуков сигнал и на дисплея ще се покажат икони , които подсказват, че това е най-доброто време за добавяне на плодове и др. Просто отворете капака и изсипете подготвените плодове директно в съда за хляб, след което затворете капака отново.

Съвети:

1. Не добавяйте твърде много плодове, 50-80 г са достатъчни.
2. Не поставяйте много твърди плодове и ядки, за да не повредите покритието на съда за хляб.

◆Функция за бърз хляб

Освен Меню 2 за "Бърз хляб", менюта 1, 3 и 4 също могат да се използват за приготвяне на бърз хляб, както следва:

Например: За Меню 1 "Основен хляб", натиснете бутон "COLOR" за избор , можете да направите бърз хляб. Когато използвате тази функция за приготвяне на бърз хляб, цветът на хляба по подразбиране ще бъде средно златиста коричка (за коричката няма опции).

Съставките на хляба-особености:

Брашно:

Не от всяко брашно може да направи качествен хляб. Ако не можете да намерите

специално брашно за хляб, трябва да използвате "вискоглютеново брашно" или "специално брашно тестени изделия". Тези видове брашно са по-богати на глутен в сравнение с обикновеното брашно, което е важно за структурата и текстурата на хляба. Вискоглютеновото брашно добавя еластичност и сила на тестото, което е от решаващо значение за добре издигнатия и пухкав хляб. Специалното брашно за тестени изделия също може да се използва, тъй като обикновено съдържа подходящо количество глутен, което подпомага текстурата на хляба, като го прави мек и еластичен..

Бакпулвер (мая):

Сода за хляб или бакпулвер не могат да се използват вместо мая на прах. Ако маята на прах е с изтекъл срок на годност или не е достатъчно активна, мекотата и плътността на хляба ще се нарушат. Разбъркайте 2 супени лъжици мая и оставете на топло място за 10 минути. Сместа трябва да се разпени до обема на 1 чаша. Ако това не се случи, вземете нова мая. В противен случай ще се развали качеството на хляба.

Забележка: Всяка марка бакпулвер или различните партии на един производител, могат да дадат различна ферментация, т.е. втасването ще е различно. Направете хляб, и вижте резултата, ако не е удовлетворителен, следващия път променете количеството мая.

Сол:

Солта е необходима за подобряване вкуса на хляба, както и цвета на кората му. Трябва да се има предвид, че солта може да ограничи действието на маята. Не използвайте твърде много сол. Хлябът може да бъде по-голям, ако не се използва сол.

Яйца:

Яйцата могат да подобрят структурата на хляба, да направят тестото по-богато и да спомогнат той да стане по-голям. Яйцата трябва да се добавят без черупката и да се разбъркат равномерно. При всяко добавено яйце трябва да намалите количеството вода с около 50 ml.

Мазнини и олио:

Мазнините могат да направят хляба по-вкусен, по-мек, да го запазят по-добре и за по-дълго време. Маслото трябва да бъде разтопено или нарязано на малки парчета преди да бъде използвано.

Съотношението между вода и брашно:

Тъй като степента на абсорбиране на водата от различните видове брашно може да не е еднаква, трябва да обръщате внимание, когато избирате брашно. Може да се наложи да коригирате количеството вода в рецептата, посочена в ръководството, при всяко използване на нов вид брашно и да запомните подходящото количество вода.

Когато започвате да правите хляб с нов вид брашно, е важно да наблюдавате текстурата на тестото. Ако тестото изглежда прекалено сухо и трошливо, това може да означава, че е необходимо да добавите малко повече вода. От друга страна, ако тестото е твърде лепкаво и мокро, може да се наложи да намалите количеството вода. Идеалното тесто трябва да е гладко и да се оформя лесно, без да залепва за ръцете или смесителните бъркалки.

Много вода:

Тестото е твърде меко и неоформено.

Тестото няма да е оформено добре когато бъркането спре, и ще се сплеска. То е много лепкаво и трудно за обработка, което може да доведе до хляб с големи пори, твърд и без еластичност, плоска повърхност. Нормалната форма на върха на хляба трябва да бъде пълно полукълбо. Добавете 1 до 2 супени лъжици брашно всеки път, в зависимост от степента на сухота и мокрота. Изчакайте, докато брашното се поеме напълно в тестото и след това преценете влажността.

Излишна
вода



Малко вода:

По-малко
вода



Ако след разбъркване за около 5 минути все още има сухо брашно на дъното на съда за хляб и тестото не оформя на топка, а в крайна сметка се формира в твърда и плоска бучка, това може да доведе до резултат: хляб с груба повърхност, фини въздушни дупки и твърда коричка. Това показва, че тестото е прекалено сухо и може да е необходимо да добавите вода, за да коригирате консистенцията му.

За да коригирате, добавяйте постепенно по 1 супена лъжица вода, разбъркайте добре, за да се смеси водата с брашното, преди отново да прецените влажността на тестото. Важно е водата да бъде напълно смесена с останалите съставки, преди да направите оценка на влажността. Този метод помага да се гарантира, че тестото достига желаната консистенция за оптимално изпичане.

Перфектно
тесто



Други съставки:

Захарта и яйцата, които добавяте към тестото, трябва да се добавят стриктно в съответствие с препоръчаната рецепта. Прекаленото количество може да направи цвета на хляба по-тъмен или дори да доведе до изгаряне. Единственият начин да избегнете изгарянето е да спрете печенето по-рано. Добавянето на яйца ще направи тестото по-рядко. Ако трябва да добавите яйца, трябва първо да ги разбийте в мерителната чаша, а след това да добавите вода до определената скала. Ако има изгаряне на хляба, следващият път трябва да намалите количеството на солта и захарта. Също така можете да използвате по-лек режим на печене, за да получите добър хляб без изгаряния.

Почистване и поддръжка

Поддържайте повърхността чиста

1. Преди почистване на хлебопекарната, извадете щепсела от контакта и изчакайте докато се охлади напълно;
2. Използвайте мека влажна кърпа, потопена в малко количество неутрален почистващ препарат, и внимателно избършете уреда, след това подсушете със суха кърпа, не използвайте бензин или други обезмаслители.

Поддържайте аксесоарите чисти

1. След всяка употреба е необходимо да почиствате използваните аксесоари.
2. Ако бъркалките за тесто заседнат в съда за хляб, може лесно да бъдат извадени като добавите малко вода и оставите да се наксне за известно време.
3. При почистването на съда за хляб не използвайте твърда четка или други абразивни препарати за почистване, за да не повредите покритието на съда за хляб, както и покритието на другите аксесоари.

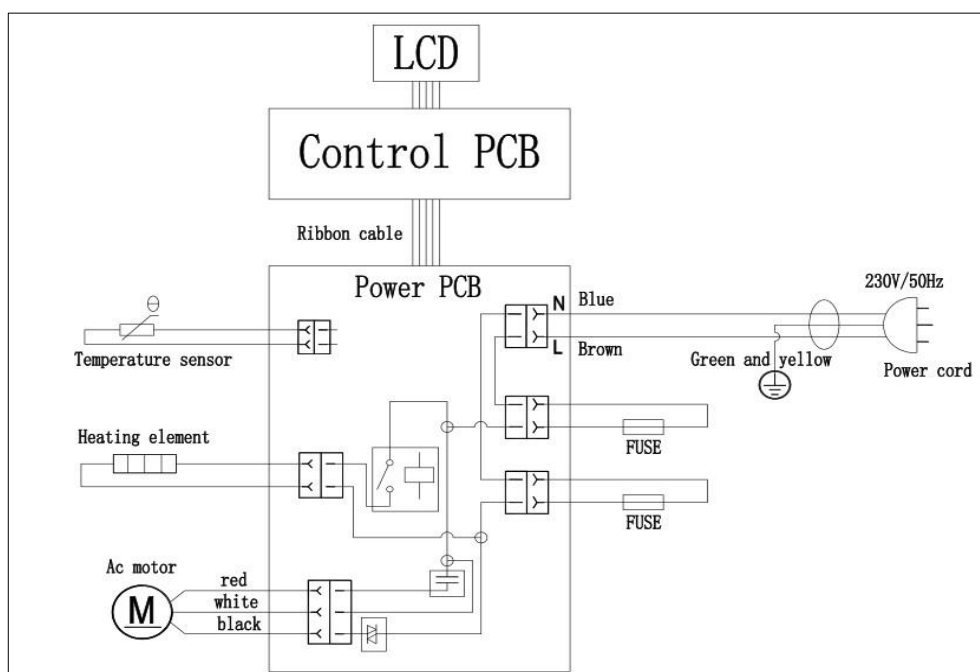
Работа на уреда и околна среда

1. Температурен диапазон-10 °C ~ 40 °C.
2. Относителна влажност на въздуха под 95% (при 25 °C).
3. Температура на съхранение-40 °C ~ 60 °C.
4. В околната атмосфера не трябва да има запалими, корозивни газове или прах.

Техническа спецификация

Модел:	OV51446A
Захранващо напрежение	220-240V, 50/60Hz
Мощност	850W
Капацитет	1500g

Електрическа схема



Отстраняване на неизправности

Ако мислите, че машината е повредена, моля, изпратете я в оторизиран сервиз или се обадете на отдела за следпродажбена поддръжка.

No.	Проблем	Възможна 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 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 съда за хляб и потопете бъркалката за 10 минути, след което я извадете и почистете.
4	Съставките не са разбъркани добре и хлябът не е изпечен добре.	Неправилен избор на програма.	Проверете дали рецептата, която използвате, е подходяща за избраната от вас програма от менюто.
		По време на работа на машината капакът е отварян няколко пъти и хлябът е станал сух, няма препечена коричка.	Не отваряйте капака след последното втасване.
		Съпротивлението при месене е твърде голямо и бъркалката почти не може да се върти и не меси добре.	Проверете отвора на бъркалката, поставете съда празен и включете машината, ако не се върти нормално бъркалката, обърнете се към оторизиран сервиз.
5	Грешка "Н:НН"	Температурата в хлебопекарната е твърде висока за приготвянето на хляб.	Натиснете бутон START/STOP и изключете хлебопекарната от щепсела, след това извадете съда за хляб и отворете капака, докато хлебопекарната изстине.
6	Грешка "Е:Е0"	Повреда на термалния сензор.	Необходим е ремонт.
7	Чува се, че двигателят работи, но тестото не се меси.	Съда за хляб е закрепен неправилно или тестото е твърде голямо, за да бъде месено.	Проверете дали съда за хляб е закрепен правилно, дали съставките за тестото са в съответствие с рецептата и дали са измерени точно.
8	Размерът на хляба е твърде голям и се притиска към капака.	Маята, брашното или водата е твърде много или температурата в помещението е твърде висока.	Проверете тези фактори, намалете количествата.
9	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 помещението е твърде ниска.	Проверете количеството и характеристиките на маята, повишете температурата на стаята.
10	Тестото е твърде голямо и прелива от съда	Количеството течности е твърде голямо, така че тестото става меко и маята е много.	Намалете количеството течности, за да се подобри текстурата на тестото.
11	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.

12	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.
13	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.
14	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.
15	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.