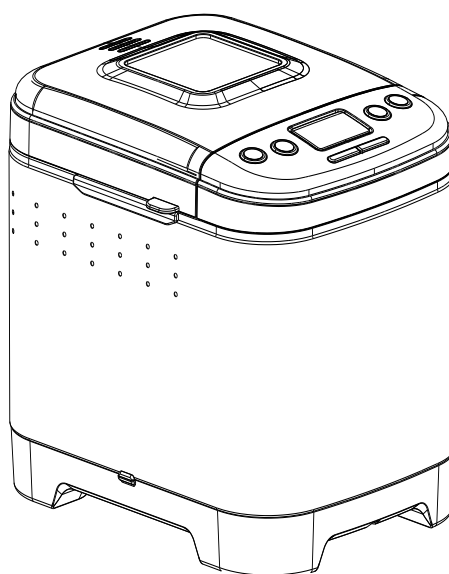


ХЛЕБОПЕКАРНА

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЛЗВАНЕ



МОДЕЛ: LBM-6300

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

СЪДЪРЖАНИЕ

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПОЗНАВАЙТЕ ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

ЗАПОЗНАВАНЕ С КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

ПАМЕТ

ОКОЛНА ТЕМПЕРАТУРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЯ

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

КАК СЕ ПЕЧЕ ХЛЯБ

СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ДОБАВЯНЕ НА СЪСТАВКИТЕ ЗА ХЛЯБ

ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИ

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ЕКОЛОГИЧНО УТИЛИЗИРАНЕ

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди да използвате уреда, проверете дали напрежението в контакта съответства на това, показано на табелката с данни.
3. Не работете с уреда ако е с повреден кабел или щепсел или след като уредът не функционира добре, или е изпуснат или повреден по някакъв начин. Върнете уреда на производителя или най-близкия оторизиран сервизен агент за преглед, ремонт или електрическа или механична настройка.
4. Не докосвайте горещите повърхности.
5. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепсела или корпуса във вода или друга течност.
6. Изключвайте щепсела от контакта, когато не го използвате, преди да поставите или свалите части и преди почистване.
7. Не позволявайте кабела да виси над ръба на масата или гореща повърхност.
8. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
9. Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират включените опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и са под надзор.
10. Дръжте уреда и неговия кабел далеч от обсега на деца под 8 години.
11. Не поставяйте уреда върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
12. Не докосвайте движещи се или въртящи се части на машината по време на печене.
13. Никога не включвайте уреда без правилно поставена форма за хляб, пълна със съставки.
14. Никога не удряйте формата за хляб по горната част или ръба, за да извадите формата, тъй като това може да я повреди.
15. Метални фолия или други материали не трябва да се поставят в хлебопекарната, тъй като това може да доведе до риск от пожар или късо съединение.
16. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа или друг материал, топлината и парата трябва да могат да излизат свободно. Може да възникне пожар, ако е покрит или влезе в контакт със запалим материал.
17. Не използвайте уреда за употреба, различна от предназначението му.
18. Винаги използвайте уреда върху сигурна, суха и равна повърхност.
19. Не използвайте уреда на открито.
20. Уредът не е предназначен да се управлява с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
21. Този уред е оборудван със заземен щепсел. Моля, уверете се, че контактът в къщата Ви е добре заземен.
22. Този уред е предназначен за използване в домакинства и подобни приложения

като:

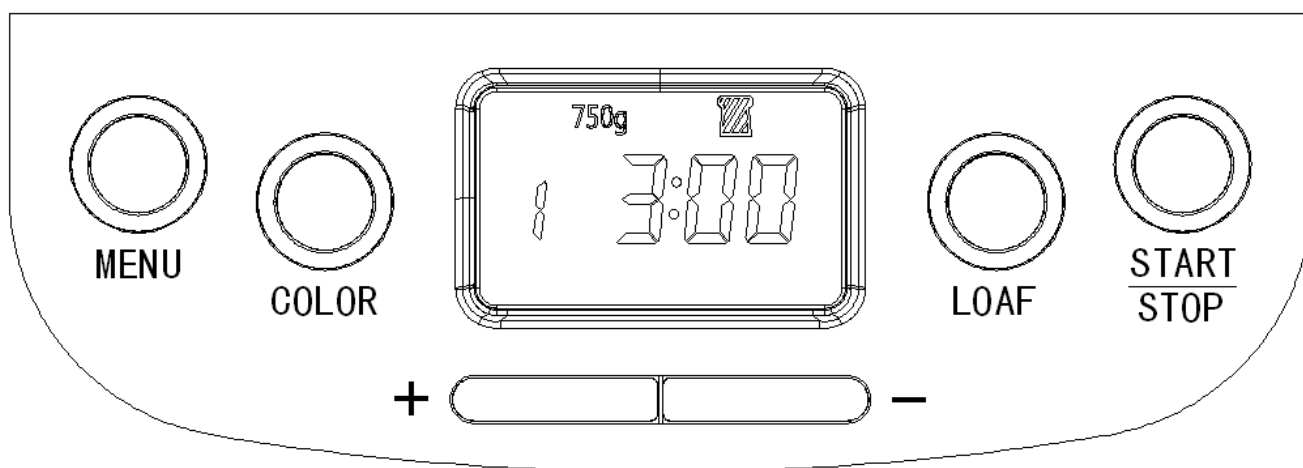
- Кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- Фермерски къщи;
- От клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди;
- Обтановки тип нощувка и закуска.

24. Не работете с уреда без форма за хляб, поставена в камерата, за да избегнете повреда на уреда.

25. Запазете тези инструкции.

ЗАПОЗНАВАНЕ С КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

(Надписите подлежат на промяна без предизвестие.)



СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ В МРЕЖАТА

Веднага щом хлебопекарната бъде включена в захранването, ще се чуе звуков сигнал и след кратко време на дисплея се появява „3:00“. Двете точки между „3“ и „00“ не

мигат постоянно. Появява се знак „750гр“ и степен на препичане (цвет) . Това е настройката по подразбиране.

СТАРТ/СТОП (START/STOP)

Бутонът служи за стартиране и спиране на избраната програма за печене.

За да стартирате програма, натиснете веднъж бутона **START/STOP**. Ще се чуе кратък звуков сигнал и двете точки на дисплея започват да мигат, работната лампичка светва и програмата започва. Всеки друг бутон е дезактивиран с изключение на бутона **START/STOP** след стартиране на програмата. Тази функция ще помогне да се предотврати всяко неволно прекъсване на работата на програмата.

За да спрете програмата, натиснете бутона **START/STOP** за прибл. 2 секунди, след което ще се чуе звуков сигнал, работната лампичка ще изгасне, това означава, че

програмата е изключена.

Функция ПАУЗА

След стартиране на процедурата можете да натиснете веднъж бутона **START/STOP**, за да прекъснете по всяко време, операцията ще бъде поставена на пауза, но настройката ще бъде запаметена, работното време ще мига на дисплея. Докоснете бутона **START/STOP** отново или в рамките на 10 минути без да докосвате нито един бутон, програмата ще продължи.

МЕНЮ

Използва се за настройка на различни програми. При всяко натискане (придружено от кратък звуков сигнал) програмата ще се сменя. Натиснете бутона продължително, 12-те менюта ще се редуват и показват на дисплея. Изберете желаната програма. Функциите на 12-те програми ще бъдат обяснени по-долу.

1. **Основна:** месене, втасване и печене на обикновен хляб. Можете също да добавите съставки за подобряване на вкуса.
2. **Френска:** месене, втасване и печене в рамките на по-дълго време за втасване. Хлябът, изпечен с това меню, обикновено ще има по-хрупкава коричка и лека текстура.
3. **Пълнозърнест хляб:** месене, втасване и печене на пълнозърнест хляб. Не се препоръчва да използвате функцията за забавяне, тъй като това може да доведе до лоши резултати.
4. **Бърза:** месене, втасване и печене на хляб за по-малко време от обикновения хляб. Но хлябът, изпечен на тази настройка, обикновено е по-малък с плътна текстура.
5. **Сладък хляб:** месене, втасване и печене на сладък хляб. Можете също да добавите съставки, за да добавите вкус.
6. **Без глутен:** месене, втасване и печене на безглутенов хляб. Можете също да добавите съставки, за да добавите вкус.
7. **Ултра бърза:** месене, втасване и печене за най-кратко време. Обикновено приготвеният хляб е по-малък и груб от този, приготвен с **Бързата** програма.
8. **Тесто:** месене и втасване, но без печене. Извадете тестото и го използвайте за приготвяне на хлебчета, пица, хляб на пара и др.
9. **Конфитюр:** варене на конфитюри и мармалади. Плодовете или зеленчуците трябва да бъдат нарязани, преди да се сложат във формата за хляб.
10. **Кекс:** месене, втасване и печене, втасване със сода или бакпулвер.
11. **Сандвич:** месене, втасване и печене на сандвич. За печене на лек хляб с по-тънка кора.
12. **Печене:** само печене, без месене и втасване. Използва се и за увеличаване на времето за печене при избрани настройки.

ЦВЯТ (COLOR)

С бутона избирате **СВЕТЪЛ**, **СРЕДЕН** или **ТЪМЕН** цвят на кората.



Натиснете този бутон, за да изберете желания цвят.

ТЕГЛО НА ХЛЯБА (LOAF)

Натиснете този бутон, за да изберете размера на хляба. Моля, обърнете внимание, че общото време на работа може да варира в зависимост от различния размер на хляба: 450гр и 750гр.

Функция ОТЛАГАНЕ (DELAY)

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

Вие трябва да решите колко време ще мине, преди хлябът да бъде готов, като натиснете + или -. Имайте предвид, че времето за забавяне трябва да включва времето за печене на програмата. Тоест при завършване на времето за забавяне може да се сервира топъл хляб. Първо трябва да се избере програмата и степенята на запичане, след което да се натисне „+“ или „-“, за да се увеличи или намали времето за забавяне на стъпки от 10 минути. Максималното забавяне е 13 часа.

Пример: Сега е 20:30, ако искате хлябът ви да е готов на следващата сутрин в 7 часа, т.е. след 10 часа и 30 минути. Изберете меню, цвят, грамаж на хляба, след което натиснете „+“ или „-“, за да добавите времето, докато 10:30 се покаже на дисплея. След това натиснете бутона **START/STOP**, за да активирате тази отложена програма. Можете да видите, че точката мига и дисплея ще отброи, за да покаже оставащото време. Ще получите пресен хляб в 7:00 сутринта, ако не искате да извадите хляба веднага, започва времето за поддържане на топлина от 1 час.

Бележка: 1. Този бутон не е приложен за програмите *Ултра бързо-I, Ултра бързо -II, Конфитюр и Печене.*

2. За отложено печене не използвайте лесно развалящи се съставки като яйца, прясно мляко, плодове, лук и др.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

Хлябът може автоматично да се поддържа топъл за 60 минути след изпичане. Ако искате да извадите хляба, изключете програмата с бутона **START/STOP**.

ПАМЕТ

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

ОКОЛНА ТЕМПЕРАТУРА

Машината може да работи добре в широк диапазон от температури, но може да има разлика в размера на хляба между много топла и много студена стая. Препоръчваме стайната температура да е между 15 °C и 34 °C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, ПОКАЗВАНИ НА НА ДИСПЛЕЯ:

1. Ако дисплеят показва „**ННН**” след стартиране на програмата, температурата вътре е все още твърде висока (придружена от 5 звукови сигнала). Тогава програмата трябва да бъде спряна. Отворете капака и оставете уреда да се охлади за 10 до 20 минути.
2. Ако дисплеят показва “**LLL**” след натискане на бутона **START/STOP** (с изключение на програмите **ПЕЧЕНЕ**), това означава, че температурата вътре е твърде ниска (придружена от 5 звукови сигнала, можете да спрете звука, като натиснете бутона **СТАРТ/СТОП**, отворете капака и оставете машината да почине за 10 до 20 минути, за да се върне на стайна температура.
3. Ако дисплеят показва “**ЕЕ0**”, след като сте натиснали **START/STOP**, температурният сензор е изключен, моля, проверете сензора внимателно от оторизиран специалист.

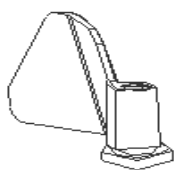
Преди първата употреба

1. Проверете дали всички части и аксесоари са пълни и без повреди.
2. Почистете всички части според последния раздел „Почистване и поддръжка“
3. Настройте хлебопекарната в режим на печене и я пуснете празна за около 10 минути. След охлаждане почистете още веднъж.
4. Изсушете добре всички части и ги сглобете, така че уредът да е готов за употреба.

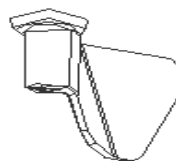
Как се пече хляб

1. Поставете формата за печене на място и я завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато щракне в правилната позиция. Поставете лопатката за месене върху задвижващия вал. Препоръчва се отворите да се напълнят с термоустойчив маргарин, преди да се поставят лопатките, така се избягва залепването на тестото под лопатките и те лесно се изваждат от хляба.

Бележка: Правилно инсталиране

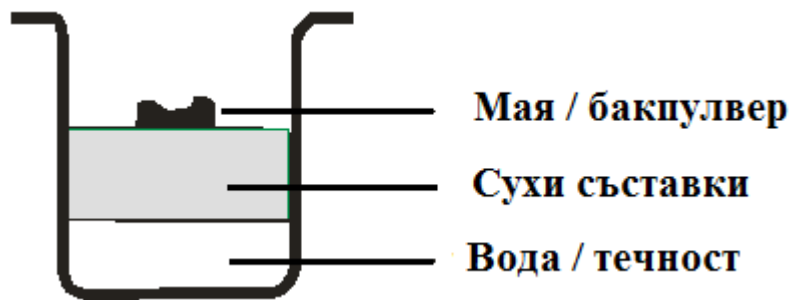


Неправилно инсталиране



2. Поставете съставките във формата за хляб.

Обикновено водата или течната субстанция трябва да се поставят първо, след това да се добавят захар, сол и брашно, винаги добавяйте мая или бакпулвер като последна съставка.



Бележка: максималното количество брашно и мая е съответно 560гр и 2 ч.л.

3. С пръст направете малка вдлъбнатина от едната страна на брашното. Добавете мая към вдлъбнатината, уверете се, че не влиза в контакт с течните съставки или солта.
4. Внимателно затворете капака и включете захранващия кабел в контакт.
5. Натиснете бутона **MENU**, докато изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона **COLOR**, за да изберете желания цвят на кората.
7. Натиснете бутона **LOAF**, за да изберете желания грамаж (450гр и 750гр).
8. Задайте времето за забавяне, като натиснете бутона + или -. Тази стъпка може да се пропусне, ако искате хлебопекарната да започне да работи веднага.
9. Натиснете бутона **START/STOP**, за да започнете работа, и работната светлина светва.
10. За програмите Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast-I, Ultra fast-II, Cake и Sandwich, по време на работа ще се чува звуков сигнал. Това е, за да ви подкани да добавите съставки. Отворете капака и сложете малко съставки. Възможно е парата да излиза през вентилационните отвори на капака по време на печене. Това е нормално.
11. След като процесът приключи, ще се чуе звуков сигнал и работната светлина ще изгасне. Можете да натиснете бутона **START/STOP** за прибл. 2 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. Отворете капака и докато използвате ръкавици за фурна, хванете здраво дръжката на съда за хляб. Завъртете формата обратно на часовниковата стрелка и внимателно я издърпайте право нагоре и извън машината.
12. Използвайте незалепваща шпатула, за да разхлабите внимателно стените на хляба от формата.
Внимание: съдът за хляб и хлябът може да са много горещи! Винаги работете внимателно и използвайте ръкавици за готвене.
13. Обърнете формата за хляб на обратно върху чиста повърхност за готвене и леко разклатете, докато хлябът падне.
14. Извадете хляба внимателно от формата и охладете за около 20 минути преди да го нарежете.
15. Ако сте извън стаята или не сте натиснали бутона **START/STOP** в края на работа, хлябът ще се поддържа топъл автоматично за 1 час, ако искате да извадите хляба, изключете програмата с бутона **START/STOP**.
16. Когато не използвате уреда, изключете захранващия кабел.

Важно: Преди да нарежете хляба, използвайте куката, за да отстраните лопатката за месене от дъното на хляба. Хлябът е горещ, никога не използвайте ръцете си, за да отстраните острието за месене.

СПЕЦИАЛНИ ИНСТРУКЦИИ

1. За Бързата (Quick) програма

С **Бързата** програма, хлебопекарната може да завърши печенето на хляб за по-кратко време с бакпулвер вместо мая. За да се получи перфектен бърз хляб, се препоръчва всички течни съставки да се поставят на дъното на формата за хляб, а сухите съставки отгоре, но по време на първоначалното месене някои сухи съставки може да се съберат в ъглите на формата, така че за да избегнете брашнени бучки, можете да използвате гумена шпатула, за да омесите тестото.

2. За Ултра бързата (Ultra fast) програма

С **Ултра бързата** програма, хлебопекарната може да завърши приготвянето на хляб за най-кратък период от време, така че хлябът може да бъде малко по-плътен като текстура. За хляб с **Ултра бързата** програма температурата на водата е много критична за ефективността на ферментацията, ако температурата на водата е твърде ниска, хлябът няма да набухне до очаквания размер; ако температурата на водата е твърде висока, има вероятност дрождите да загубят активност, което да повлияе на ефективността на ферментацията. Имайте предвид, че температурата на водата трябва да се контролира в диапазона от 48—50 °C, така че преди да направите ултра бърз хляб, трябва да използвате термометър, за да измерите температурата на водата.

Почистване и поддръжка

Изключете уреда от захранването и го оставете да изстине преди почистване.

1. Форма за хляб: извадете формата за хляб, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, след това издърпайте дръжката, за да я извадите, избършете формата отвътре и отвън с влажна кърпа, не използвайте остри или абразивни средства, за да защитите незалепващо покритие. Формата трябва да изсъхне напълно преди да я върнете на място.

2. Бъркалка за месене: Ако бъркалната за месене е трудно да се отстрани от оста, напълнете формата за хляб с топла вода и я оставете да се накисне за около 30 минути. След това бъркалната може лесно да бъде извадена за почистване. Също така избършете бъркалната внимателно с памучна влажна кърпа. Имайте предвид, че както формата за хляб, така и бъркалната за месене са компоненти, които могат да се мият в съдомиялна машина.

3. Капак и прозорче: почистете капака отвътре и отвън с леко влажна кърпа.

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

5. Преди хлебопекарната да бъде опакована за съхранение, уверете се, че е напълно охладена, чиста и суха и поставете куката и бъркалната за месене в чекмеджето, като капакът е затворен.

Добавяне на съставките за хляб

1. Брашно за хляб

Брашното за хляб има високо съдържание на глутен (така че може да се нарече и

брашно с високо съдържание на глутен, което има високо съдържание на протеин), има добра еластичност и може да предпази хляба от хлътване след втасване. Тъй като съдържанието на глутен е по-високо от обикновеното брашно, то може да се използва за приготвяне на хляб с големи размери и по-добри вътрешни влакна. Брашното за хляб е най-важната съставка за приготвянето на хляб.

2. Обикновено брашно

Обикновеното брашно се получава чрез смесване на добре подбрана мека и твърда пшеница и е приложимо за приготвяне на бърз хляб или сладкиши.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото пшенично брашно се получава чрез смилане на пълнозърнеста пшеница, съдържа пшенична обвивка и глутен. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и по-питателно от обикновеното брашно. Хлябът, приготвен от пълнозърнесто брашно, обикновено е малък по размер. Много рецепти обикновено комбинират пълнозърнесто брашно и брашно за хляб, за да постигнат най-добри резултати.

4. Черно пшенично брашно

Черното пшенично брашно, наричано още „грубо брашно“, е вид брашно с високо съдържание на фибри, което е подобно на пълнозърнестото брашно. За получаване на големи размери след втасване трябва да се използва в комбинация с високо съдържание на брашно за хляб.

5. Брашно за кекс

Брашно за кекс се прави чрез смилане на мека пшеница или пшеница с ниско съдържание на протеини, която се използва специално за направата на кексове. Различните брашна изглеждат еднакви. Всъщност производителността на дрождите или абсорбируемостта на различните брашна се различават до голяма степен за площите на отглеждане, причините за растеж, процеса на смилане и начина на съхранение. Можете да изберете брашно с различна търговска марка, за да тествате, опитате и сравните на местния пазар и да изберете това, което може да доведе до най-добър резултат според вашия собствен опит и вкус.

6. Царевично брашно и овесено брашно

Царевичното брашно и овесеното брашно се получават чрез смилане съответно на царевича и овес, като и двете се ползват за приготвяне на груб хляб, също се използват за подобряване на вкуса и текстурата.

7. Захар

Захарта е много важна съставка за добавяне на сладък вкус и цвят на хляба. За печенето на хляб с мая, масово се използва бяла захар. Кафявата захар, пудра захарта или захарта на «памук» могат да бъдат наречени по специални.

8. Мая

Маята подпомага процеса на втасване на тестото, като произвежда въглероден диоксид, което прави хляба разширяващ се и вътрешните нишки меки. Въпреки това, дрождите (маята) за бързо размножаване се нуждаят от въглехидрати в захар и брашно.

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

Дрождите (т.е. маята) трябва да се съхраняват в хладилник, тъй като ще бъдат

убити при висока температура, преди употреба проверете датата и срока на съхранение на вашата мая. Съхранявайте я в хладилника възможно най-скоро след всяка употреба. Обикновено неуспешното втасване на хляба се дължи на развалена мая.

С начините, описани по-долу, ще проверите дали вашата мая е свежа и активна или не.

(1) Изсипете 1/2 чаша топла вода (45-50 °C) в мерителна чаша

(2) Сложете 1 ч.л. бяла захар в чашата и разбъркайте, след което поръсете 2 ч.л. мая над водата.

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

(4) Пяната, която ще се появи, е до 1 чаша по обем. В противен случай маята е мъртва или неактивна.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса и цвета на кората на хляба, но също може да попречи на втасването на маята. Никога не използвайте твърде много сол в рецептата. Ако не искате да използвате сол, пропуснете я. Хлябът би бил по-голям, ако е без сол.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, да направят хляба по-питателен и по-голям по размер, да добавят специален яйчен вкус към хляба. При използване трябва да се разбъркат равномерно.

11. Мазнина, масло и олио

Мазнината може да направи хляба мек и да удължи срока на съхранение. Маслото трябва да се разтопи или натроши на малки частици преди употреба, така че да се разбърка равномерно, когато го извадите от хладилника.

12. Сода бекпулвер

Бекпулверът се използва главно за втасване на ултра бърз хляб и сладкиши. Тъй като не се нуждае от време за втасване и произвежда газ, който ще образува мехури или ще омекоти структурата на хляба, използвайте химически принцип.

13. Сода бикарбонат

Същият принцип като по-горе. Може да се използва и в комбинация с бекпулвер.

14. Вода и други течности

Водата е основна съставка за приготвяне на хляб. Най-общо казано, най-подходяща е температурата на водата между 20°C и 25°C. Но температурата на водата трябва да бъде в рамките на 45-50°C за постигане на скорост на набъбване за приготвяне на ултра бърз хляб. Водата може да се замени с прясно мляко или вода, смесена с 2% мляко на прах, което може да подобри вкуса на хляба и цвета на коричката. Някои рецепти може да изискват сок с цел подобряване на вкуса на хляба, напр.: ябълков сок, портокалов сок, лимонов сок и т.н.

Измерване на съставките

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

Силно се препоръчва да използвате мерителна чашка, мерителна лъжица, за да получите точно количество, в противен случай хлябът ще може да не се получи.

1. Претегляне на течни съставки

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

Наблюдавайте нивото на мерителната чашка с хоризонтални очи.

Когато измервате олио за готвене или други съставки, почистете мерителната чаша старателно без никакви други съставки.

2. Измерване на сухи съставки

Брашното трябва да се съхранява в естествени условия и насипно, изравнете го до върха на чашата внимателно с нож, за да осигурите точна мярка.

3. Последователност на съставките

Трябва да се спазва последователността на добавяне на съставките, най-общо казано последователността е: течни съставки, яйца, сол и мляко на прах и др. При поставяне на съставките брашното не може да се намокри от течността напълно. Маята може да се сложи само върху сухото брашно. Изключително маята не може да се докосва от сол. Ако се използва функцията за автоматично добавяне на съставки, след като брашното е омесено, плодовите съставки автоматично ще се изсипят в сместа. Когато използвате функцията за забавяне за дълго време, никога не добавяйте нетрайни съставки като яйца, плодови съставки.

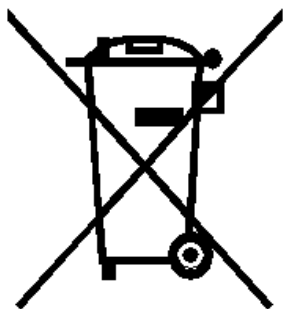
ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Въпроси и отговори по хлебопекарната	Проблем	Причина	Решение
	От отделението за печене или от вентилационните отвори излиза дим	Съставките залепват по отделението за печене или от външната страна на формата за печене	Извадете щепсела и почистете външната част на формата за печене или отделението за печене.
	Хлябът слиза в средата и е влажен отдолу.	Хлябът е оставен твърде дълго във формата след изпичане и затопляне.	Извадете хляба от формата за печене, преди функцията за затопляне да е приключила.
	Трудно се изважда хлябът от формата за печене.	Дъното на хляба се залепва за бъркалката	Почистете бъркалката и валове след печене. Ако е необходимо, напълнете формата за печене с топла вода за 30 минути, след което бъркалката може лесно да се отстрани и почисти.
	Съставките не се смесват или хлябът не е изпечен правилно	Неправилна настройка на програмата	Проверете избраното меню и другите настройки.
		Бутонът START/STOP е докоснат, докато машината работи	Не използвайте съставките и започнете отначало.
		Капакът е отворян няколко пъти, докато машината работи	Никога не отваряйте капака често, в противен случай е необходимо, като добавяне

			на съставки. И се уверете, че капакът е затворен добре след отваряне.
		Дълго прекъсване на тока, докато машината работи.	Не използвайте съставките и започнете отначало.
		Въртенето на бъркалката е блокирано.	Проверете дали острието за месене е блокирано от зърна и т.н. Издърпайте тавата за печене и проверете дали водачите се въртят. Ако това не е така, изпратете уреда в отдела за обслужване на клиенти.
	Уредът не стартира. Дисплеят показва ННН.	Уредът е все още горещ след предишната процедура на печене	Издърпайте щепсела, извадете тавата за печене и я оставете да се охлади на стайна температура. след това поставете щепсела и започнете отново.
Грешки с рецептите	Хлябът втасва твърде бързо.	Твърде много мая, твърде много брашно, недостатъчно сол.	a/b
		или няколко от тези причини	
	Хлябът изобщо не втасва или не втасва достатъчно.	Изобщо няма мая или е твърде малко	a/b
		стара или застояла мая	e
		течността е твърде гореща	c
		маята е влязла в контакт с течността	d
		грешен тип брашно или престояло брашно	e
		твърде много или недостатъчно течност	a/b/g
		няма достатъчно захар	a/b
	Тестото се надига твърде много и се разлива върху формата за печене	Ако водата е твърде мека, маята ферментира повече	f
		Твърде много мляко влияе на ферментацията на маята	c
	Хлябът се спуска в средата.	Обемът на тестото е по-голям от съда и хлябът слиза надолу.	a/f
		Ферментацията е твърде кратка или твърде бърза поради прекомерната температура на водата или камерата за печене или прекомерната влажност.	c/h/i
	Тежка, структура с бучки	твърде много брашно или недостатъчно течност	a/b/g
		няма достатъчно мая или захар	a/b
		твърде много плодове, пълнозърнести или някоя от другите съставки	b
		старо или застояло брашно, топли течности карат тестото да втасва твърде бързо и	e

		хлябът пада преди печене	
		няма сол или няма достатъчно захар	
		твърде много течност	
	Хлябът не се пече в средата.	твърде много или недостатъчно течност	a/b/g
		твърде много влажност	h
		рецепти с влажни съставки, напр. кисело мляко	g
	Отворена или груба структура или твърде много дупки.	твърде много вода	g
		няма сол	b
		висока влажност, твърде гореща вода	h/i
		твърде много течност	c
	Подобна на гъба, неизпечена повърхност.	обемът на хляба е твърде голям за формата	a/f
		твърде много брашно, особено за бял хляб	f
		твърде много мая или недостатъчно сол	a/b
		твърде много захар	a/b
		сладки съставки освен захарта	b
	Резените са неравномерни или има бучки в средата	хлябът не е достатъчно охладен (парата не е излязла)	j
	Отлагания от брашно върху кората на хляба	брашното не е обработено добре отстрани по време на месенето	g/i

- Измерете правилно съставките.
- Коригирайте дозите на съставките и проверете дали всички съставки са добавени.
- Използвайте друга течност или я оставете да се охлади на стайна температура. добавете посочените в рецептата съставки в правилния ред, направете малка дупка в средата на брашното и поставете натрошената мая или сухата мая, като избягвате пряк контакт между маята и течността.
- Използвайте само пресни и правилно съхранявани съставки.
- Намалете общото количество на съставките, не използвайте повече от определеното количество брашно. намалете всички съставки с 1/3.
- Коригирайте количеството течност. ако се използват съставки, съдържащи вода, дозата на течността, която трябва да се добави, трябва да бъде надлежно намалена.
- При всяко влажно време отстранете 1-2 супени лъжици вода.
- В случай на топло време не използвайте функцията за синхронизиране. Използвайте студени течности.
- Извадете хляба от формата веднага след изпичане и го оставете върху решетката да се охлади поне 15 минути, преди да го нарежете.
- Намалете количеството на маята или на всички дози съставки с 1/4.
- Никога не мажете формата!
- Добавете супена лъжица пшеничен глутен към тестото.



Екологично утилизиране

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неработещото електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.

