

# CROWN®



**ХЛЕБОПЕКАРНА  
СВМ-6511**

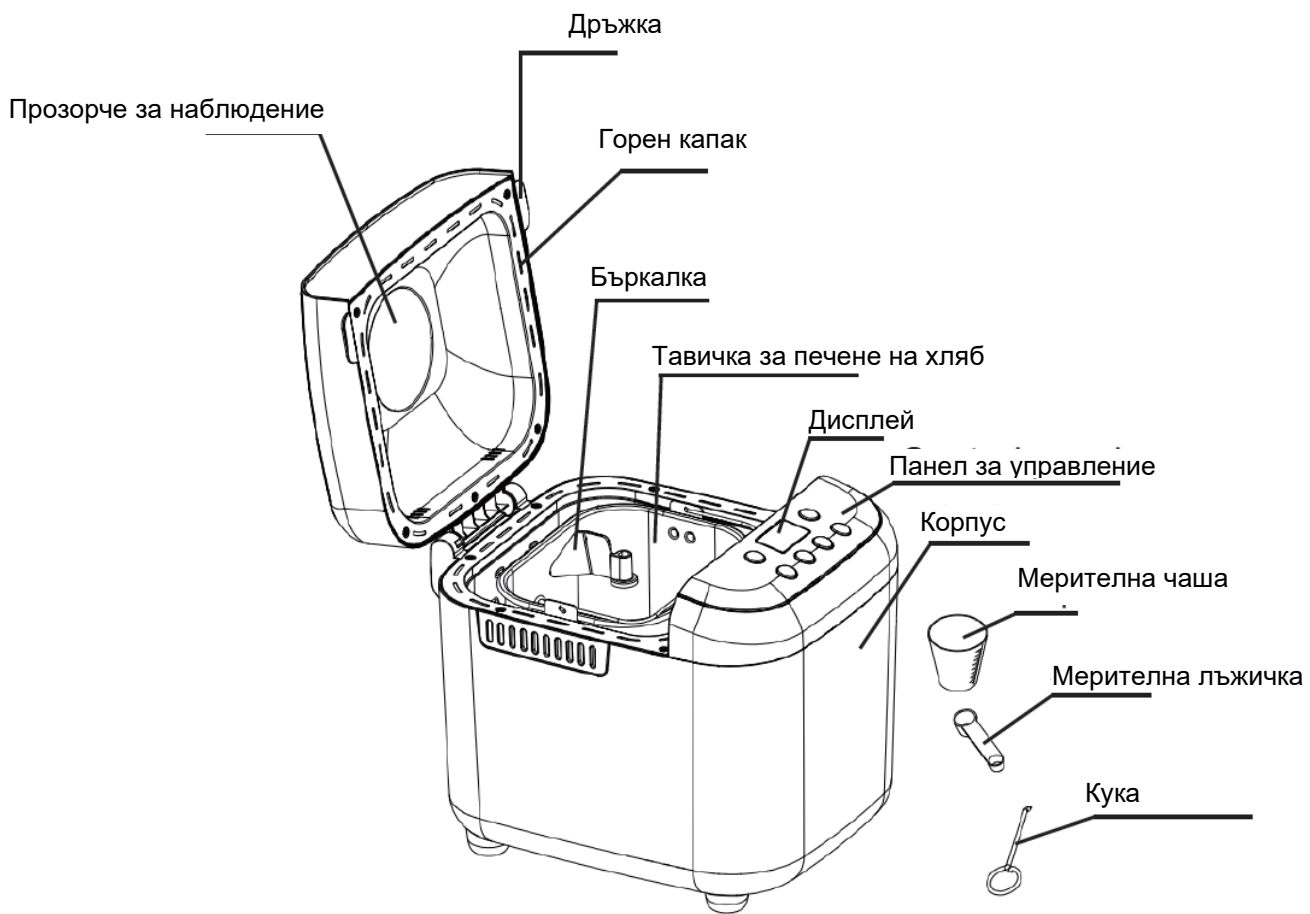
**AC 220-240 V ~ 50/60 Hz, 600 W**

## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА

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

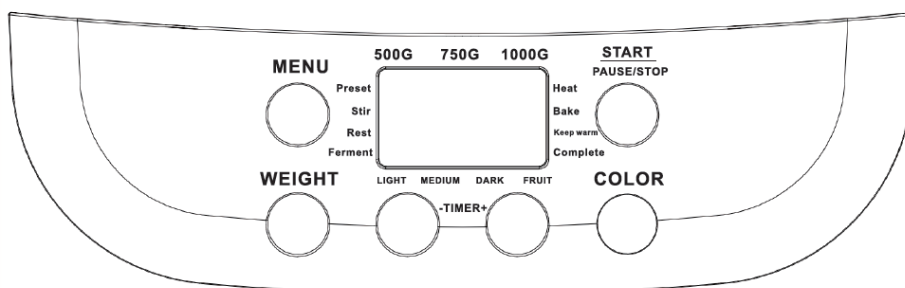
1. Прочетете и запазете всички инструкции.
2. Преди употреба проверете дали напрежението на стенния контакт съответства на номиналното напрежение, посочено върху фабричната табелка.
3. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или ментални възможности или лица, които нямат достатъчно опит и познания, освен ако не са наблюдавани или ако не са инструктирани от лицето, отговорно за тяхната безопасност, по отношение на употребата на уреда.
4. Когато деца използват уреда или са в близост до него, когато той работи, те трябва да бъдат наблюдавани внимателно. Децата трябва да се наблюдават и не трябва да се допуска да ползват уреда за игра.
5. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте ръкохватки или дръжки. Винаги използвайте кухненски ръкавици, за да хващате горещата тавичка за хляб или горещия хляб.
6. Не поставяйте ръцете си в камерата на хлебопекарната след изваждането на тавичката за хляб. Уредът ще бъде все още горещ.
7. За да предотвратите токов удар не потапяйте кабела, щепсела или хлебопекарната във вода или други течности.
8. Изключвайте уреда от електрическия контакт, когато няма да го ползвате или преди за пристъпите към почистване. Оставете уреда да изстине, преди да поставите или демонтирате части и преди да го почиствате.
9. Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел или след като уредът е отказал да работи, след като е паднал или е бил повреден по някакъв начин . Изпратете уреда на производителя или го отнесете в най-близкия оторизиран сервиз за изпитване, ремонт или електрическа/механична настройка.
10. Употребата на допълнителни приставки, не препоръчани от производителя, може да доведе до наранявания.
11. Не използвайте на открито. Предназначен е само за битова употреба.
12. Не допускайте кабела да виси през остри ръбове на маса или плот, или да докосва горещи повърхности.
13. Не поставяйте уреда върху или в близост до горещ газ, електрически котлон или в нагрят фурна.
14. Изключително трябва да се внимава при преместването на уред, съдържащ сторещено олио или други горещи течности.
15. Никога не включвайте уреда, без да е поставена тавичката за печене на хляб с необходимите съставки.
16. Никога не потупвайте енергично тавичката за печене отгоре или по ръба, за да я извадите, тъй като ще я повредите.
17. За да изключите уреда от електрическата мрежа, трябва да изключите всички бутони и след това да извадите щепсела от контакта.
18. Не заставайте така, че очите или лицето ви да се окажат в непосредствена близост до прозорчето за наблюдение от темперирано стъкло в случай, че се счупи предпазното стъкло.
19. Този уред е снабден със заземен щепсел. Уверете се, че стенният контакт във вашия дом е добре заземен.
20. Не докосвайте движещите се или въртящите се части на машината по време на печене.
21. Използвайте уреда само по предназначение.
22. Почиствайте вътрешността на уреда внимателно. Не драскайте и не повреждайте нагревателя.

## ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА



### Представяне на функциите

#### Панел за управление



#### След включване на захранването

Включете хлебопекарната в електрозахранващата мрежа, ще се чуе звуков сигнал и на дисплея ще се изведе "3:00". Но двоеточието между "3" и "00" няма да премигва постоянно. И програмата по подразбиране е "1". Стрелките сочат към "750g" и **MEDIUM**, тъй като това са настройките по подразбиране.

#### Бутон за стартиране/спиране

Натиснете бутон **START/STOP**, за да стартирате програмата. Индикаторът ще светне и двете точки в изписаното време ще започнат да премигват и програмата ще започне изпълнението си. Всички бутони са неактивни с изключение на

бутона START/STOP след започване на програмата.

Натиснете бутона START/STOP за 0,5 секунди и уредът ще премине в състояние на пауза. Ако не се извърши никакво действие в продължение на 3 минути, зададената програма ще продължи да се изпълнява до завършването ѝ.

Натиснете бутона START/STOP за 3 секунди, за да откажете изпълнението на програма. Ще се чуе кратък звуков сигнал, което означава, че програмата е изключена. Тази функция ще ви помогне да предотвратите нежелано прекъсване на работата на програмата.

За да извадите хляба, натиснете бутона START/STOP, за да завърши цикъла на печене.

### **МЕНЮ С ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ**

Натиснете бутона MENU, за да изберете желаната програма. С всяко натискане на бутона (придружено с кратък звуков сигнал), програмата ще се променя.

Натискайте бутона кратко, на LCD дисплея последователно ще се показват съответните номера на програми.

### **ЦВЯТ НА КОРИЧКАТА (Степен на препичане)**

Натиснете бутона COLOR, за да изберете желаната настройка: Light (Светла), Medium (Средна) или Dark (Тъмна) коричка. Този бутон е активен за програми 1–7, 12 и 15.

### **ТЕГЛО**

Натиснете бутона WEIGHT, за да изберете желаното тегло на хляба (500 g, 750 g и 1000 g).

Този бутон е активен за програми: 1–7.

### **Таймер за избор на време на отложено стартиране (бутони – и +)**

Използвайте функцията на отложено стартиране, за да стартирате хлебопекарната в по-късен момент. Натиснете бутоните + или –, за да увеличите времето, което се показва на дисплея. Могат да се зададат до 15 часа, включващи времето на отложено стартиране и времето за изпичане на хляба.

### **Забележки:**

1. Задайте времето на отложено стартиране след избор на програма от менюто (бутон MENU), тегло (бутон WEIGHT) и цвят на коричката на хляба (бутон COLOR).
2. Не използвайте таймера с рецепти, в които има млечни продукти или други съставки, например яйца, мляко, сметана или сирене.
3. Трябва да прецените колко време има до момента, в който искате хлябът да бъде готов, и така да изберете интервала от време, след който машината да се стартира. Времето на отложено стартиране избирате с бутони “+” или “–”. Обърнете внимание, че времето на отложено стартиране трябва да включва продължителността на приготвяне на хляба в зависимост от програмата. След завършване на програмата за печене, хлебопекарната ще премине в режим на поддържане на топъл хляба за 1 час. Преди да стартирате приготвяне на хляб, натиснете бутона MENU за избор на програма и бутона COLOR за избор на степен на препичане. След това натиснете бутон + или –, за да увеличите или намалите времето на отложено стартиране в стъпки от 10 минути. Максималното време на отложено стартиране е 15 часа.



### **Прекъсване на захранването**

В случай на отпадане на захранването процесът на приготвяне на хляб ще продължи автоматично в рамките на 10 минути, без да натискате бутона START/STOP. Ако времето на прекъсване е по-голямо от 15 минути, уредът няма да продължи да работи и на LCD дисплея ще се изведат отново настройките по подразбиране. Ако тестото е започнало да втасва, изхвърлете съставките от тавичката за хляб и стартирайте хлебопекарната. Ако тестото не е влязло във фазата на втасване, когато захранващият кабел е изключен от стенния контакт, можете да натиснете бутона START/STOP, за да започне програмата отначало.

### **Предупреждения**

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

”ЕЕ0” – Това предупреждение означава, че сензорът за температура не е свързан. Натиснете бутона START/STOP (вижте фигура 2 по-долу), за да спрете програмата. Изключете щепсела от контакта. Отнесете уреда до най-близкия оторизиран сервиз за изпитване, ремонт или електрическа или механична настройка.

	
Фигура 1	Фигура 2

### Поддържане на топъл хляб

След завършване на програмата за печене, хлебопекарната ще издаде 10 кратки звукови сигнала и ще премине в режим на поддържане на топъл хляб за 1 час. На дисплея ще бъде изведено "0:00". За да отмените процеса на поддържане на топъл хляба, натиснете бутона START/STOP за 3 секунди.

**СЪВЕТ:** Изваждането на хляба непосредствено след завършване на програмата за печене ще предотврати потъмняването на коричката.

### Меню на програмите

1. Базов хляб  
За хляб от бяло брашно и от смесени брашна, което основно се състои от хлябно брашно.
2. Бърз хляб  
Времето на месене, втасване и печене е по-кратко от това на базовия хляб, но по-дълго от ултрабързия хляб. Текстурата на вътрешността на хляба е по-плътна. 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 първоначалното смесване на маслото и сухите продукти могат да се съберат в ъглите на тавичката и може да се наложи да се помогне на машината да ги смеси, за да се избегне образуването на неразтворени бучки от брашно. За целта използвайте гумена шпатула.
3. Сладък хляб  
За хляб с добавки, например плодови сокове, кокосови стърготини, стафида, сухи плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-дългата фаза на втасване, хлябът ще бъде по-лек и по-въздушен.
4. Френски хляб  
За леки хлебчета, направени от фино брашно. Нормално хлябът става пухкав и има хрупкава коричка. Тази програма не е подходяща за приготвяне на рецепти, съдържащи масло, маргарин или мляко.
5. Пълнозърнест хляб  
За печене на хляб, съдържащ значителни количества пълнозърнеста пшеница. Тази настройка има по-продължително време за предварително подгряване, за да могат зърната да се напоят с вода и да се раздуят. Не е препоръчително да се използва функцията на отложено стартиране, тъй като това може да доведе до получаване на лошокачествен хляб. Пълнозърнестото брашно обикновено образува хрупкава плътна коричка.
6. Оризов хляб  
За да пригответе хляба, смесете сварен ориз в брашното в съотношение 1:1.
7. Безглутенов хляб  
За хляб от безглутеново брашно и готови смеси. Безглутеновото брашно изисква повече време за поемане на течностите и има различни характеристики на втасване.
8. Десерт  
Месене и печене на изделия с повече мазнина и протеин.
9. Разбъркване  
Разбъркване, за да могат брашното и течностите да се смесят добре.

#### 10. Тесто

Тази програма е за приготвяне на тесто с мая за кифлички, блатове за пица и др. за печене в обикновена фурна. Тази програма няма цикъл за печене.

#### 11. Месене

Само месене, без втасване или печене. Използва се за приготвяне на тесто за пици и др.

#### 12. Кекс

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

#### 13. Конфитюр

Използвайте тази програма за приготвяне на конфитюр от пресни плодове и мармалад от портокали. Не превишавайте количеството и не позволявайте продуктите да изкипяват от тавичката за хляб в камерата на хлебопекарната. Ако все пак се случи, спрете незабавно машината и внимателно извадете тавичката за хляб. Оставете да изстине малко и почистете напълно.

#### 14. Кисело мляко

Ферментирани и приготвяне на кисело мляко.

#### 15. Тестени печива

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

#### 16. Лепкав ориз

Месенето и печенето на смес от полиран глютинов ориз и обикновен ориз.

#### 17. Оризово вино

Втасване и печене на полиран глютинов ориз

#### 18. Размразяване

За размразяване на замразени продукти преди готвенето им.

#### 19. Запичане

Разбъркване и печене на някои сухи продукти, например фъстъци, соя и др.

### ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

Измийте и подсушете тавичката за хляб и бъркалката.

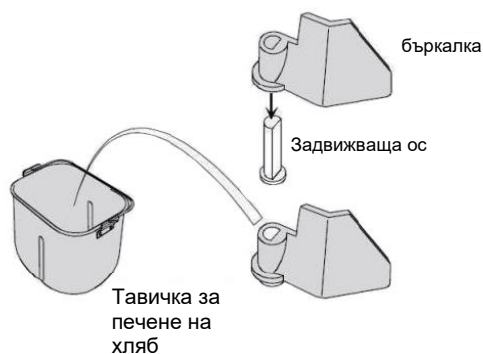
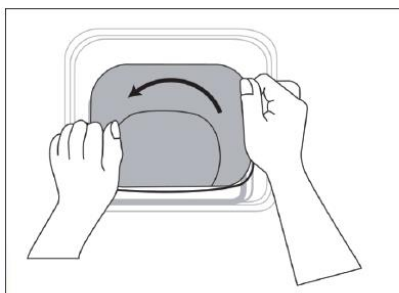
Забележка: Не използвайте метални домакински прибори в тавичката за хляб, тъй като могат да повредят незалепващото покритие.

**ВНИМАНИЕ:** Опасност от падащи предмети. Хлебопекарната може да се клати и да се движи по време на цикъла на месене. Винаги я разполагайте в центъра на плота, далеч от ръба му.

1. Проверявайте за липсващи или повредени части.
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 това я оставете да се охлади и почистете всички изваждащи се части отново. Уредът може да отдели слаб дим и/или мирис, когато го включите за първи път. Това е нормално и ще изчезне след първото или второто използване. Погрижете се да осигурите достатъчна вентилация за уреда.
4. Подсушете всички части старателно и ги сглобете. Уредът вече е готов за употреба.

### Подробни инструкции

1. Като използвате дръжката на тавичката за хляб, завъртете тавичката обратно на часовниковата стрелка и след това я извадете от уреда.



2. Натиснете бъркалката върху задвижващата ос в тавичката за хляб.
3. Поставете съставките в тавичката за хляб в реда, посочен в рецептата. Добавете първо течностите, захарта и солта, след това брашното и последно добавете маята.

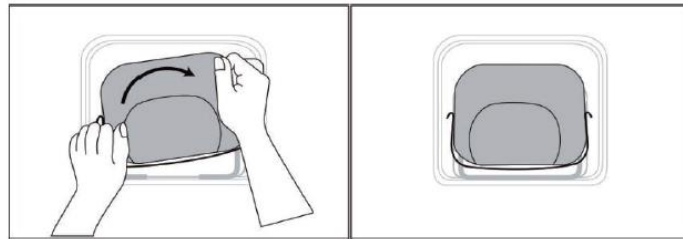
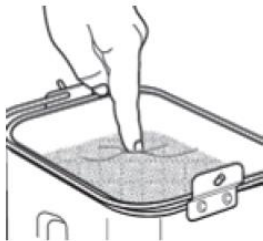


**ПОСЛЕДНО:** Мая. ТРЯБВА да бъде отделно от течните съставки.

**ВТОРО:** Сухи съставки (захар, сол, мазнина, брашно).

**ПЪРВО:** Течни съставки – на стайна температура.

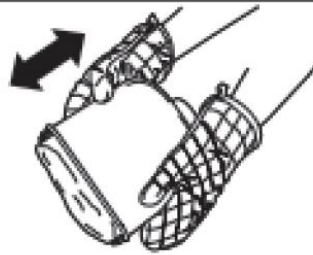
4. Внимателно измерете и поставете съставките в тавичката за хляб в ТОЧНИЯ ред, посочен в рецептата.
5. Забележка: Направете малка вдлъбнатина в брашното с пръст и поставете маята в нея. Погрижете се маята да не се докосне до солта или течностите.



**СЪВЕТ:** Предварително измерете всички съставки, включително добавките (ядки, стафида), преди да започнете.

6. Поставете тавичката за хляб в хлебопекарната и се уверете, че тя е добре фиксирана на мястото си, като я завъртите по часовниковата стрелка. Затворете капака.
7. **Забележка:** Тавичката за хляб трябва да бъде фиксирана на мястото ѝ, за да се смесват и месят съставките правилно.
8. Включете уреда в контакта. Ще се чуе един кратък звуков сигнал и на LCD дисплея ще се покаже по подразбиране Програма 1.
9. Натиснете бутон MENU и изберете желаната програма.
10. Натиснете бутона WEIGHT, за да преместите стрелката до 500 g, 750 g и 1000 g. (За програми 8 – 19 не може да се избира тегло, бутонът WEIGHT не е активен)
11. Натиснете бутона CRUST, за да се премести стрелката до желаната настройка: Light (Светла), Medium (Средна), Dark (Тъмна) коричка (Степента на изпичане не може да се регулира в програмите от 8 до 19).
12. Ако желаете, настройте таймера за отложено стартиране, като натиснете бутон TIMER. Натиснете бутоните + или –, за да увеличите времето, което се показва на дисплея. (Функцията за отложено стартиране на стартирането на хлебопекарната не е налична в програмите 11, от 13 до 15 и от 17 до 19).
13. **Забележка:** Не използвайте функцията, когато използвате млечни продукти, яйца и др. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако искате хлебопекарната да започне работа незабавно.
14. Натиснете бутон START/STOP веднъж, за да стартирате програмата. Хлебопекарната ще издаде един звуков сигнал и на дисплея ще се покаже „3:00“. Но двоеточието между "3" и "00" няма да премигва постоянно и индикаторът ще светне. Бъркалката ще започне да бърка съставките. Ако таймерът за отложено стартиране е активиран, бъркалката няма да смесва съставките, докато не настъпи времето за стартиране на програмата.
15. За добавяне на добавки (плодове, ядки, стафида) машината ще издаде десет звукови сигнала. Отворете капака и поставете добавките. (Този бутон е активен за програми: от 1 до 7.) Времето за добавяне на добавките зависи от програмата.

16. След като процесът завърши, ще се чуят десет кратки звукови сигнала и уредът ще премине в режим на поддържане на топъл хляб за 1 час. Можете да натиснете бутона START/STOP за 3 секунди, за да спрете процеса и режима на поддържане на топъл хляб. Изключете щепсела на захранващия кабел от контакта и след това отворете капака, като използвате кухненски ръкавици.
17. Оставете тавичката за хляб да изстине малко, преди да извадите хляба. С кухненски ръкавици внимателно завъртете тавичката за хляб обратно на часовниковата стрелка, за да я отключите и извадите, като я хванете за дръжката ѝ.  
**Внимание:** Тавичката за хляб и хлябът може да са много горещи. Винаги работете внимателно.
18. Като използвате кухненски ръкавици, завъртете тавичката с горната страна надолу (с дръжката на тавичката сгъната надолу) върху решетка за охлаждане или върху чиста повърхности и леко разтърсете, докато хлябът изпадне. Използвайте незалепваща шпатула, за да отделите внимателно хляба от страничните стени на тавичката.



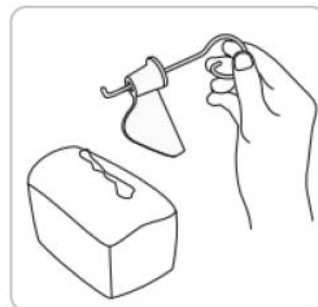
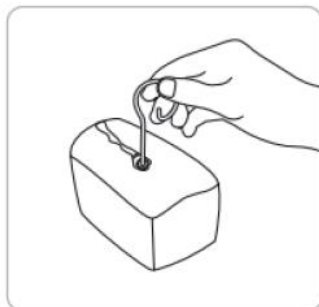
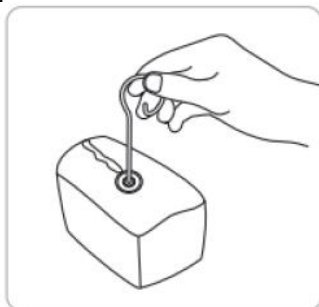
19. Оставете хлябът да изстине за около 15–20 минути, преди да го нарежете. Препоръчваме ви да нарежете хляба с електрически нож или машина за рязане на хляб. По-добре не го режете с нож за плодове или с кухненски нож, тъй като хлябът може да се деформира.
20. Ако бъркалката за месене остане в хляба, внимателно я измъкнете, като използвате шпатула или малък домакински прибор. Хлябът е горещ, никога не пипайте бъркалката с ръка, за да я извадите. Когато няма да използвате хлебопекарната или процесът е завършил, изключете захранващия кабел от контакта.  
Забележка: Съхранявайте останалия хляб в запечатан найлонов плик за до три дни на стайна температура. За да го съхранявате продължително време, поставете запечатания пластмасов плик в хладилник за до 10 дни.

### ИЗВАЖДАНЕ НА ХЛЯБА

Тавичката за хляб и камерата за хляб ще бъдат горещи и трябва да се използват кухненски ръкавици. Извадете тавичката за хляб, като я вдигнете, хващайки я за дръжката, и я завъртете обратно на часовниковата стрелка, за да я отключите. Извадете тавичката за хляб от хлебопекарната.

Внимателно разтърсете хляба нагоре-надолу, докато изпадне от тавичката. Оставете го да изстине напълно върху телена решетка за 10 минути, преди да го нарежете с нож за хляб.

**СЪВЕТ:** Ако бъркалката за месене остане в хляба, извадете я с шпатула или малък домакински прибор.





## ИЗВАЖДАНЕ НА ХЛЯБА

### 1. Хлебно брашно

Хлебното брашно е най-важния продукт при приготвянето на хляба и се препоръчва в повечето рецепти за приготвяне на хляб с мая. Хлебното брашно има високо съдържание на глютен (затова може да се среща също и като високоглютеново брашно с високо съдържание на протеини), може да поддържа формата и размера на хляба, като не му позволява да се свие след втасване. Брашната са различни в различните географски региони. Съдържанието на глютен е по-високо от това в универсалните брашна, така че може да се използва за приготвяне на хляб с по-голям размер и повече фибри.

### 2. Универсално брашно

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

### 3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно е смляно от цели пшеничени зърна. Хлябът, направен с пълнозърнесто или частично пълнозърнесто брашно, ще има повече фибри и по-високо съдържание на хранителни вещества. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и затова хлябът може да стане по-малък по размер и да е с по-тежка текстура. То съдържа люспиците на пшеничените зърна и глютен. Много от рецептите обикновено комбинират пълнозърнесто брашно и хлебно 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

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

### 6. Царевично брашно и овесено брашно

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

### 7. Захар

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

### 8. Мая

Маята представлява живи организми и трябва да се съхранява в хладилник, за да остане прясна. Тя се нуждае от въглехидратите на захарта и брашното като хранителна среда. Маята, използвана в рецептите на хлебопекарната, се продава под няколко различни наименования: Мая за машини за хляб (предпочитана), активирана суха мая и инстантна мая. По време на процеса на втасване маята ще отдели въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще уголеми хляба и ще направи вътрешността му по-мека.

1 суп. л. суха мая = 3 ч.л. суха мая

1 суп. л. суха мая = 15 ml мая

1 ч. л. суха мая = 5 ml мая

Преди да я използвате, проверете срока на годност и продължителността на съхраняване на маята. Връщайте я в хладилника непосредствено след всяка употреба, при висока температура дрождите ще умрат. Обикновено неуспешното втасване на хляба се дължи на лоша мая.

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

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

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

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

(4) Свежата, активна мая ще започне да образува мехурчета или да "расте". В противен случай дрождите са мъртви или неактивни.

9. **Сол**

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на коричката. Тя се използва също и за задържане на активността на маята. 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. Яйцата трябва да се разбият с другите течни съставки.

11. **Мас, 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. На хляба не му е необходимо време за втасване и бакпулверът отделя въздух, въздухът формира мехурчета за омекотяване на текстурата на хляба, като използва принцип на химическа реакция.

13. **Сода за хляб**

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

14. **Вода и други течности (винаги се поставят първи)**

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

## ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЧНИ МЕРКИ

**Съвети:** Една от най-важните стъпки за приготвянето на хубав хляб е правилното измерване на съставките. Измервайте всяка от съставките внимателно и добавете тавичката за хляб в реда, посочен в рецептата. Настоятелно се препоръчва употребата на мерителна чашка или мерителни лъжички, за да се получи точното количество. В противен случай хлябът ще бъде силно повлиян.

### Последователност на поставяне на продуктите

Винаги поставяйте продуктите в реда, посочен в рецептата.

ПЪРВО: Течни съставки

ВТОРО: Сухи продукти

ПОСЛЕДНО: Мая

Маята трябва да бъде поставяна само върху сухо брашно и никога не трябва да влиза в контакт с течността или солта.

Когато използвате функцията за отложен старт с настройка за по-дълго време, никога не поставяйте съставки, които се развалят, например яйца или мляко.

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

### Течни съставки

Вода, прясно мляко или други течности трябва да бъдат измервани с мерителна чашка с ясни маркировки и улей за изливане. Поставете чашката върху плота и се наведете, за да проверите нивото на течността. Когато мерите готварско олио или други продукти, измийте добре мерителната чашка, за да не остават остатъци от предходно измерваните продукти.

### Измервания 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. Никога не използвайте мерителната чашка

за измерване на сухите съставки директно от опаковката им, тъй като това би добавило допълнително количество от една супена лъжица от съставките. Не потупвайте дъното на мерителната чашка и не уплътнявайте.

**Съвет:** Преди да измерите, разбъркайте брашното, за да го аерирате. Когато се измерват малки количества сухи съставки, например сол или захар, използвайте мерителна лъжица, като се уверите, че сте изравнили съдържимото в лъжицата с ръбовете ѝ.

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Изключете от електрическия контакт преди почистване. Не потапяйте кабела, щепсела или уреда в течности. Оставете хлебопекарната напълно да изстине, преди да пристъпите към почистването ѝ.

1. Почистване на бъркалката: Ако е трудно да се извади бъркалката от хляба, налейте вода на дъното на тавичката за хляб и оставете да накисне 1 час. Изтрийте внимателно бъркалката с влажна памучна кърпа. Тавичката за хляб и бъркалката могат да се мият в съдомиялна машина.
2. Измиване на тавичката за хляб: Извадете тавичката за хляб, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка и след това в вдигнете, като държите дръжката. Изтрийте отвътре и отвън тавичката с влажна кърпа, не използвайте остри предмети или абразивни вещества, за да предпазите незалепващото покритие. Тавичката за хляб трябва напълно да се подсуши преди да се постави обратно в машината.

Забележка: Тавичката за хляб и бъркалката могат да се мият в съдомиялна машина. Външната повърхност на тавичката за хляб и основата може да променят цвета си. Това е нормално.

3. Почистване на корпуса и горния капак: След употреба оставете уреда да изстине. Използвайте влажна кърпа, за да изтриете капака, корпуса, камерата за печене и вътрешната страна на прозорчето. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като те ще разрушат силно полираната повърхност. Никога не потопявайте корпуса във вода, за да го почистите.

Забележка: Не се препоръчва разглобяването на капака за почистване.

4. Преди да опаковате хлебопекарната, за да я приберете, изчакайте тя да изстине напълно, почистете я и я подсушете, затворете капака.

## Условия на употреба

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. Препоръчваме да се използва при стайна температура в диапазона от 15°C до 34°C.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

№	Проблем	Причина	Решение
1	Неприятен мирис или мирис на изгоряло	*В камерата за печене са се разсипали брашно или други съставки.	*Спрете хлебопекарната и изчакайте напълно да изстине. Почистете разсипаното брашно или другите съставки от камерата за печене с хартиена салфетка.
2	Съставките не се смесват.	*Тавичката за хляб или бъркалката не са монтирани правилно. *Твърде голямо количество съставки.	*Уверете се, че бъркалката е поставена докрай на задвижващата ос. *Измерете съставките точно.

3	„ННН“ се извежда, когато се натиснете бутона START/STOP.	*Вътрешната температура на хлебопекарната е твърде висока.	*Оставете уреда да изстине между програмите. Изключете го от електрическия контакт, отворете капака и извадете тавичката за хляб. Изчакайте да изстине 15 до 30 минути, преди да стартирате нова програма.
4	Прозорчето е замъглено или покрито с конденз.	*Може да се случи по време на разбъркване или втасване.	*Кондензът обикновено изчезва по време на печенето. Почистете добре прозорчето между две включвания на машината.
5	Бъркалката излиза от машината с хляба.	*По-дебела коричка с настройка за тъмна коричка (по-пречен хляб).	*Не е необичайно бъркалката да остане в хляба. След като той изстине, извадете бъркалката с шпатула.
6	Тестото не се меси добре. Брашното и другите съставки са останали по страничните стени на тавичката. Хлябът е покрит с брашно.	*Тавичката за хляб или бъркалката не са монтирани правилно. *Твърде голямо количество съставки. *Безглутеновото тесто обикновено е много мокро. Може да се наложи да се отлепят съставките, полепнали по страничните стени на тавичката, с гумена шпатула.	*Уверете се, че тавичката за хляб е добре поставена в уреда и че бъркалката е здраво фиксирана на задвижващата ос. *Измерете съставките точно и ги поставете в машината в правилния ред. *Излишното брашно може да се отстрани от хляба, след като той се изпече и изстине. Налейте една супена лъжица вода, докато тестото се оформи в топка.
7	Хлябът се е надигнал твърде много по време на втасване и притиска капака нагоре.	*Съставките не са измерени правилно (твърде много мая, брашно). *Бъркалката не е в тавичката за хляб. *Забрави ли сте да добавите сол.	*Измервайте всички съставки точно и задължително добавете захар и сол. *Опитайте да намалите маята с 1/4 чаена лъжичка (1,2 ml). *Проверете дали е поставена бъркалката.
8	Хлябът не се надига, остава малък.	*Неточно измерване на съставките или маята е неактивна. *Капакът е вдиган по време на изпълнение на програмата.	*Измерете всички съставки точно. *Проверете срока на годност на маята и брашното. *Течните съставки трябва да са със стайна температура.
9	Хлябът има дупка в горната си част след изпичането.	*Тестото е втасало твърде бързо. *Твърде много мая или вода. *Избрана е неправилна програма за рецептата.	*Не отваряйте капака по време на печене. *Изберете опция за по-тъмна коричка.

10	Цветът на коричката е много светъл.	*Капакът е отварян по време на печене.	*Не отваряйте капака по време на печене. *Изберете опция за по-тъмна коричка.
11	Цветът на коричката е много тъмен.	*В рецептата има твърде много захар.	*Намалете малко количеството на захарта. *Изберете опция за по-светла коричка.
12	Хлябът е изкривен.	*Твърде много мая или вода. *Бъркалката е избутала тестото към едната страна преди фазата на втасване и печене.	*Измерете всички съставки точно. *Намалете леко количеството на маята или водата. *Възможно е някои хлябове да нямат правилна форма, особено тези с пълнозърнесто брашно.
13	Хлябовете имат различни форми.	*Формата на хляба е различна в зависимост от типа му.	*Пълнозърнестите или многозърнестите хлябове са по-плътни и може да са по-ниски от базовия пшеничен хляб.
14	Долната част на хляба е куха или хлябът е на дупки.	*Тестото е твърде влажно, твърде много мая, липса на сол. *Водата е твърде гореща.	*Измерете всички съставки точно. *Намалете леко количеството на маята или водата. Проверете количеството сол. *Използвайте вода на стайна температура.
15	Недопечен или клисав хляб.	*Твърде много течни съставки, неправилно избрана програма.	*Намалете течните съставки и измерете внимателно всички съставки. *Проверете програмата, която сте избрали за рецептата.
16	Хлябът се смачква, когато се реже.	*Хлябът е твърде горещ.	*Оставете го да изстине върху телена решетка за 15 до 30 минути, преди да го нарежете.
17	Хлябът е с плътна текстура.	*Твърде много брашно, брашното е било старо. *Няма достатъчно вода.	*Увеличете водата или намалете брашното. *Пълнозърнестите хлябове са с по-плътна текстура.
18	Основата на тавичката за хляб е потъмняла или е на петна.	*След измиване в съдомиялна машина.	*Това е нормално и не поврежда тавичката за хляб.

### Безопасно за околната среда изхвърляне на уреда

Нека заедно да пазим околната среда! Не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предавайте неработещото електрическо оборудване в съответни центрове за събиране на отпадъци.

## Рецепта

Меню		Продукти	Обем	Обем	Обем	Забележка
1 Базов хляб Хляб	последователност	тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	210 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	сол	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	1 суп. л.	2 суп. л.	2 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	1+1/2 суп. л.	2+1/2 суп. л.	3 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2+1/3 чаши / 320 g	3 чаши / 420 g	3+1/2 чаши / 500 g	
	[6]	Инстантна мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
2 Бърз хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	140 ml	190 ml	230 ml	температура на водата 40–50°C
	[2]	сол	2/3 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	1 суп. л.	2 суп. л.	3 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	2+1/2 суп. л.	3 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чаши / 290 g	2+1/2 чаши / 360 g	3 чаши / 435 g	
	[6]	инстантна мая	2+1/2 ч.л.	2+1/2 ч.л.	2+1/2 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
3 Сладък хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	120 ml	160 ml	220 ml	
	[2]	сол	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	Яйца	1 бр.	1 бр.	1 бр.	
	[4]	захар	2 суп. л.	3 суп. л.	4 суп. л.	поставете в ъгъла
	[5]	олио	1+1/2 суп.л.	2 суп. л.	2+1/2 суп. л.	
	[6]	Мляко на прах	1/4 чаша	1/3 чаша	1/2 чаша	
[7]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чашки / 290 g	2+3/4 чаши / 380 g	3+1/2 чаши / 500 g		

	[8]	инстантна мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
4 Френски хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	180 ml	260 ml	320 ml	
	[2]	сол	2 ч.л.	2+1/2 ч.л.	3 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	1+1/2 суп. л.	1+1/2 суп. л.	2 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	1 суп. л.	1+1/2 суп. л.	2 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	2+1/4 чаши/ 300 g	2+3/4 чаши/ 400 g	3+1/2 чаши / 500 g	
	[6]	инстантна мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	180 ml	220 ml	270 ml	
5 Пълнозърнест хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	180 ml	220 ml	270 ml	
	[2]	сол	2/3 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	захар	1+3/4 суп. л.	2 суп. л.	3 суп. л.	поставете в ъгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	2+1/2 суп. л.	3 суп. л.	
	[5]	брашно с високо съдържание на глутен	1 чаша / 145 g	1+1/2 чаши/ 180 g	2 чаши/ 220 g	
	[6]	пълнозърнесто брашно	1 чаша / 145 g	1+1/2 чаши/ 180 g	2 чаши/ 220 g	
	[7]	инстантна мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
6 Ориз хляб		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
	[1]	вода	150 ml	190 ml	240 ml	
	[2]	сол	2/3 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.	поставете в ъгъла
	[3]	Яйца	1 бр.	1 бр.	1 бр.	
	[4]	захар	1 суп. л.	2 суп. л.	2 суп. л.	поставете в ъгъла
	[5]	олио	2 ч.л.	2+1/2 ч.л.	3 ч.л.	

	[6]	сварен ориз	1/4 чаша	1/3 чаша	1/2 чаша	използвайте изстинанал сварен ориз
	[7]	брашно с високо съдържание на глутен	2 чаши / 290 g	2+1/2 чаши / 360 g	3 чаши / 435g	
	[8]	инстантна мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
		тегло на хляба	500 g	750 g	1000 g	
7 Безглутенов хляб	[1]	вода	140 ml	190 ml	230 ml	
	[2]	сол	2/3 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.	поставете в въгъла
	[3]	захар	2 суп. л.	2+1/2 суп. л.	3 суп. л.	поставете в въгъла
	[4]	олио	2 суп. л.	2+1/2 суп. л.	3 суп. л.	поставете в въгъла
	[5]	безглутеново брашно	1+3/4 чаши / 255 g	2 чаши / 290g	2+1/4 чаши / 325 g	
	[6]	царевично брашно	1/4 чаша / 35 g	1/2 чаша / 70 g	3/4 чаша / 110 g	може да се замени с овесено брашно
	[7]	инстантна мая	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.	поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
8 Десерт		време	1:40	/	/	
	[1]	Яйца	2 бр.			
	[2]	Мляко	1 чаша			
	[3]	сварен ориз	1 +1/2 чаши			
	[4]	захар	1/2 чаша			
	[5]	стафиди	1/2 чаша			
9 Разбъркване		време	0:15			
	[1]	вода	330 ml			
	[2]	сол	1 ч.л.			поставете в въгъла
	[3]	олио	3 суп. л.			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	4 чаши / 560g			
	време	1:30 ч. 750 g	1:30 ч. 1000 g			
10 Тесто	[1]	вода	260 ml	330 ml		



	[2]	сол	1 ч.л.	1 ч.л.		поставете в ъгъла
	[3]	олио	2+1/2 суп. л.	3 суп. л.		
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	2+3/4 чаши / 400 g	4 чаши / 560 g		
	[5]	инстантна мая	1+1/2 ч.л.	1+1/2 ч.л.		поставете върху сухо брашно, да няма контакт с течности
11 Месене		време	0:08			може да се настрои между 0:08 до 0:45
	[1]	вода	подходящо количество			
	[2]	сол	1 ч.л.			
	[3]	олио	3 суп.л.			
	[4]	брашно с високо съдържание на глутен	подходящо количество			
12 Кекс		време	2:20			Разбийте захарта с яйцата и вода с електрически миксер, след това поставете другите съставки в тавичката за хляб и стартирайте програмата.
	[1]	вода	30 ml			
	[2]	Яйца	3 бр.			
	[3]	захар	1/2 чаша			
	[4]	олио	2 суп.л.			
	[5]	самовтасващо брашно	2 чаши / 280 g			
	[6]	инстантна мая	1 ч.л.			
		време	1:20			
	[1]	плодов пулп	3 чаши			разбъркайте добре, може да се постави
13 Конфитюр	[2]	нишесте	1/2 чаша			малко вода
	[3]	захар	1 чаша			на вкус
14 Кисело мляко		време	08:00			може да се регулира от 6:00 до 10:00 ч.
	[1]	Мляко	1000 ml			
	[2]	закваска	100 ml			
15 Печене		Може да се регулира от 0:10 до 1:30				
	[2]	Уредът поддържа температура около 150°C. Времето се регулира, като се използват бутоните "+" и "-".				

16 Лепкав ориз		време	1:20	Накиснете ориза във вода за около 30 минути, след това го поставете заедно с водата в тавичката. Можете да добавите захар, ядки и подправки в ориза по ваш вкус. Поставете съставките в количеството, посочено в рецептата. Не поставяйте твърде много ориз, тъй като ще повлияе на вкуса на кейка.		
	[1]	вода	275 ml			
	[2]	глутинов ориз	250 g			
17 Оризово вино		време	36:00:00 ч.	може да се настрои между 24:00 до 48:00 1. Измийте 500 g глутинов ориз. След това го поставете в купа с 1500 g вода, накиснете около 16 часа, докато лесно можете да разрохкате ориза с пръсти. 2. Поставете накиснатия глутинов ориз в уред за готвене на пара, чисто дъно и покрито с марля. Изцедете водата. Гответе ориза около 15 минути на пара. Изчакайте да изстине до около 35°C (да е топъл, не горещ или студен), за да не се слепват зрънцата ориз. 3. Добавете 5 g спиртни дрожди и 200 g студена вода. Разбъркайте, докато се разтворят, след което смесете с глутиновия ориз в тавичката за хляб. Притиснете и изравнете. Изберете програмата за оризово вино и настройте времето. 4. Готово е когато започне да се усеща аромат на вино. Можете да опитате вкусния ферментирал глутинов ориз.		
	[1]	глутинов ориз	500 g			
	[2]	вода	1500 g			
	[3]	спиртни дрожди	1 ч.л (5 g)			
18 Размразяване		време	0:30			
	[1]	по подразбиране настройката е 30 минути. Може да се регулира от 0:10 до 2:00 ч. на стъпки от 10 минути (с всяко натискане на бутона)				
19 Запичане		време	0:30			
	[1]	фъстъци	300 g			
	[2]	по подразбиране времето е 0:30 ч. Може да се регулира от 0:01 до 2:00 ч. на стъпки от 1 мин. при кратко натискане на бутоните + или -. При продължително натискане – стъпка от 10 мин.				

#### ВАЖНО:

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или с недостатъчен опит и познания, освен ако те са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност!

Децата трябва да бъдат наблюдавани да не играят с уреда!



„ИЗХВЪРЛЯНЕТО НА ОТПАДНИТЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ И ЕЛЕКТРОННИ УРЕДИ ОТ КРАЙНИ ПОТРЕБИТЕЛИ В ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ”

Символът върху продукта или опаковката сочи, че този продукт не може да се изхвърля заедно с битовите отпадъци. Потребителят е отговорен за изхвърлянето на такъв вид отпадъци, особено електрически и електронни, в определената за това „точка”.

Разделното събиране и рециклиране на това оборудване допринася за опазване на природните ресурси и гарантира рециклирането им с оглед опазване на околната среда и здравето. За по-подробна информация относно реда на изхвърляне на електрически и електронни отпадъци следва да се обърнете към местните компетентни власти, службата за събиране на битови отпадъци или фирмата, от която сте закупили продукта.



**Този продукт е разработен и отговаря на всички европейски директиви и изисквания.**