

# MÜHLER

**EN: BREAD MAKER** | Instruction Manual

**BG: ХЛЕБОПЕКАРНА** | Инструкции за работа

**МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ** | Упатство за употреба

**GR: ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών



**Model: MBM-1509**

850 W, 220V/50Hz

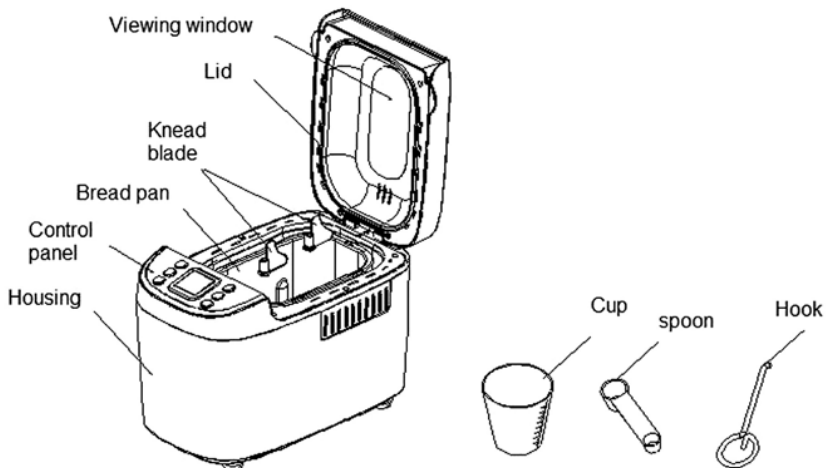
**EN:** Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. **/МК:** Прочитайте го упатството за употреба пред да го користите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



### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Read this instruction manual thoroughly before using.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions. Return it to manufacturer or the nearest authorized service agent for replacement or examination.
4. Do not touch the hot surface, after bread baking wear oven gloves to operate.
5. Do not immerse power cord, plug, bread maker into water or other liquid in case of electric shock.
6. Unplug the appliance after using, when not use or before clean the appliance
7. Do not let power cord hang over the edge of a worktop or run across a hot area.
8. Do not use any other accessory attachments not recommended by manufacturer.
9. Do not let children or people with disabilities to operate without supervision or instruction.
10. Do not place the appliance on or near heat sources such as gas stove or electric hot plate.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker, as this will cause the risk of a fire or short circuit.
14. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely.
15. Never vigorously tap the baking pan on the top or edge to remove the pan, as this may damage the pan.
16. Never switch on the appliance without ensuring that the baking pan is securely in place.
17. This appliance is not intended to other use.
18. Do not use outdoors.
19. Save this instruction for future reference
20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.

### BREAD MAKER PARTS



## CONTROL PANEL



### After power-up

As soon as the bread maker is plugged into power supply, a beep will be heard and "3:00" will be displayed. But the colon between the "3" and "00" don't flash constantly. And "1" is the default program. The arrows point to "1250g" and "MEDIUM" as they are default settings.

### Start/stop

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the START/STOP button once. A short beep will be heard, the indicator will light up, and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun.

To pause the program, press the START/STOP/PAUSE button for approx. 0.5 seconds, then the program will pause, after 3 minute not having any operation, program will continue to work.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

### Menu

The MENU button is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, the 15 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 15 menus will be explained below.

#### PROGRAM 1: BASIC

For white and mixed breads, it mainly consist of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the COLOR button.

#### PROGRAM 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

#### PROGRAM 3: WHOLE WHEAT

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

#### PROGRAM 4: SWEET

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer

phase of rising the bread will be light and airy.

### **PROGRAM 5: BUTTER MILK BREAD**

Kneading, rise and baking loaf with butter and milk to make bread.

### **PROGRAM 6: GLUTEN FREE**

Kneading, rise and baking GLUTEN free loaf. Normally for: gluten free flour, rice flour, sweet potato flour, corn flour and oat flour.

### **PROGRAM 7: SUPER RAPID**

Kneading, rise and baking loaf within the time less than basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

### **PROGRAM 8: CAKE**

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

### **PROGRAM 9. KNEAD**

Setting the kneading time by user with different qty.

### **PROGRAM 10: DOUGH**

Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

### **PROGRAM 11: PASTA DOUGH**

To make the flour and water or some others can well commix.

### **PROGRAM 12: YOGURT**

Ferment and make the yogurt.

### **PROGRAM 13: JAM**

Boiling jams and marmalade.

### **PROGRAM 14: BAKE**

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or raising.

### **PROGRAM 15: HOMEMADE**

Press the HOMEMADE button to use this setting and cycling.

You can customized how many minutes in each phase for kneading, rise, baking, keep warm...every step. The time range of each programmed is in timetable.

### **COLOR:**

Light, Medium, or Dark crust and quick bread for your selection. When press COLOR, will display this 4 modes in circle. Menu 1 to 4 with Rapid bread for selection; quick bread without crust color for choose; direct with "Δ". Default crust color is Medium, but not available to Rapid bread in Menu 1 to 4.

### **WEIGHT**

Menu 9,10,11,12,13 can't choose the bread weight; there are 3 weight modes for choice:1000g, 1250g,1500g, When press WEIGHT button will display 1000g →1250g→1500g in circle, default 1250g.

The weight function only available to Menu 1 to 8.

### **Delay function( TIME+, TIME-)**

If you don't want the bread maker work at once, can use this delay function. Longest delay time 15 hours.

Firstly select the menu and color, then press the TIME button to change the time showing on LCD. Press TIME button once, increase or decrease 10 min delay time. Menu 9,11,12,13 without delay function. Press TIME button continuously, the time will increase or decrease continuously in circle. The setting time means including the program time and the delay time. When press TIME button >15, time will display quickly. "◀" will indicate to DELAY TIME.

**Example:** Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the "▲" or "▼" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the START/STOP button to activate this delay program and the indicator will light up. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning.

**Note:** For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.



Delay time show on LCD= time you want to complete - current time

### KEEP WARM FUNCTION

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. LCD will show 0:00 During keeping warm, "►" indicates to KEEP WARM until 60min keep warm time complete.

### ENVIRONMENT

Suggest the room temperature should be within the range of 15 °C to 34°C to use the appliance. The bread ferment will turn acid if the temperature too high, if too low will effect the bread rising. Difference environment temperature, the bread size may have difference.

### MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10-15 minutes, even without pressing START/STOP button. If the interruption time exceeds 10-15 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the START/STOP directly to continue the program from the beginning.

### WARNING DISPLAY

"HHH"-This warning means that the temperature inside of the bread pan is too high. Press START/STOP button(see below figure1)to stop the program, unplug the power cord, open the top lid, and let the machine cool down completely for 10-20minutes before restarting.

"EE0"-This warning means that the temperature sensor is disconnected. Press START/STOP button(see below figure2) to stop the program, unplug the power cord. Please check the sensor by the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical /mechanical adjustment.



Figure 1



Figure 2

### BEFORE THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and/or odor when you turn it on for the first time. In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This is normal .

1. Clean all the parts according to "CLEANING AND MAINTENANCE".
2. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Or put 200ML water into the bread pan to bake for 10 minutes. This action in order to subside the smell of the heating element and bread pan. Beep will be heard after complete.
3. Unplug then let it cool down and clean all the detached parts again. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

### OPERATION INSTRUCTIONS

1. Place bread pan in the bread maker, press downward. Place kneading paddle on shaft, pushing down as far as it will go,

making sure flat surfaces are lined up.

**NOTE: It's recommended to grease the kneading blade with oil to avoid the dough sticking to the kneading blade, also this enables the kneading blade to be removed from the baked item easily.**

2. Pre measure all ingredients, normally add water or other liquid ingredients firstly, secondly add sugar, salt and flour, lastly add yeast. If making the high content wheat flour dough, it's recommended change the adding order: yeast and wheat flour firstly, secondly add sugar and salt, lastly add water or other liquids, in order to get better effect.

**NOTE: When adding flour, try to let it cover the water. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation. Make sure that yeast does not come into contact with salt or liquids.**

3. Close the lid, then plug in.
4. Press MENU button until your desired program is displayed.
5. Press the CRUST to move the arrow to desired setting: Light, Medium, Dark crust.
6. Press the WEIGHT to move the arrow to desired weight.
7. If desired, set the DELAY TIMER button. Press + and - buttons to increase the cycle time shown on the LCD display. If you want to make the bread immediately, can ignore this process.
8. Press START/STOP to work. If setting to crust color and weight, press this button to confirm the setting, press again to activate the program. "►" indicates to the current working progress, meanwhile the colon start flashing constantly and the time counting down. The program start working.

**NOTE: If want to stop the program, press START/STOP button 3 second.**

9. For add-ins (fruits, nuts, raisins), the machine will be ten beeps, "►" indicates to ADD. Open the lid and pour your add-ins. Bread maker will rework. The nuts don't put into too early, or will lost favor.

**NOTE: ADD function only appliance to menu Base, quick, sweet, French, whole wheat, Rice, Gluten free.**

10. When 0:00 display on LCD, 10 beeps will be heard to indicate the program complete, press START/STOP for 3S to close the bread maker.

**NOTE: If don't press START/STOP, program will start 1 hour keep warm automatically. If want to stop keep warm progress, press START/STOP for 3S. The program not stop until LCD shows out the default display.**

11. Open the lid, wear oven mitts, hold tight the pan handle then lift upward.

**NOTE: Extreme caution must be used when operate, the bread pan and the bread are very hot.**

12. Using oven mitts, turn the bread pan upside down (with the bread pan handle fold down) onto a wire cooling rack or clean surface and gently shake until bread falls out. Use a non-metal spatula to gently scrape the sides of the bread pan.

**NOTE: If kneading blade remains in the bread, gently pry it out using a hook, don't take it by hand in case of scald.**

### CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

To clean bread pan: Wipe inside and outside of pan with damp cloth, do not use any sharp or abrasive agents, in order to protect the non-stick coating. The bread pan must be dried completely before installation.

If the kneading blade is difficult to remove from the bread pan, add some warm water to dip for 30mins. then can put out easily. Use wet rag to clean it.

To clean top lid: After use, allow unit to cool. Use a damp cloth to wipe lid, and interior of viewing window. Do not use any abrasive cleaners for cleaning, since this will degrade the high polish of the surface.

Note: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.

Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth then use dry cloth to wipe. Never use petrol or other liquids. Never immerse the housing into water for cleaning.

6. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and the lid is closed.

### INGREDIENTS INTRODUCTION

#### 1. BREAD FLOUR

Bread flour is the most important ingredients of making bread and is recommended in most yeast-bread recipes. It has a high gluten content and (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), and keep the size of the bread from collapsing after rising. Flour varies by region. The gluten content is higher than the all-purpose flour, so it can be used for

making bread with large in size and higher inner fiber.

### 2. ALL-PURPOSE FLOUR

Flour that contains no baking powder, suitable for “quick” breads or bread made with the Quick settings. Bread flour is better suited for yeast breads.

### 3. WHOLE-WHEAT FLOUR

Whole-wheat flour is ground from the entire wheat kernel. Bread made with all or part whole-wheat flour will have higher fiber and nutritional content. Whole-Wheat flour is heavier and, as a result, loaves may be smaller in size and have a heavier texture. It contains wheat skin and gluten. Many recipes usually combine with Whole -Wheat flour or Bread Flour to achieve the best result.

### 4. BLACK WHEAT FLOUR

Black Wheat Flour, also named as “Rye Flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

### 5. SELF-RISING FLOUR

Flour that contains baking powder, use especially for making cakes. Do not use self-rising flour in combination with yeast.

### 6. CORN FLOUR AND OATMEAL FLOUR

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

### 7. SUGAR

Sugar is “food” for yeast and also increase the sweet taste and color of bread. It is a very important element of making the bread rise. White sugar is normally used; however, brown sugar, powdered sugar, or cotton sugar may also be called for in some recipes.

### 8. YEAST

Yeast is a living organism and should be kept in the refrigerator to remain fresh. It needs carbohydrates found in sugar and flour as nourishment. Yeast used in bread maker recipes will be sold under several different names: Bread machine yeast(preferred), active-dry yeast, and instant yeast.

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber softer.

1 tbsp dry yeast = 3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast = 15ml yeast

1 tsp dry yeast = 5ml

Before using, check the expiration date and storage time of yeast. Return to refrigerator immediately after each use; the fungus will be killed at high temperature. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

**TIP: To check whether your yeast is fresh and active:**

- (1) Pour 1 cup (237ml) warm water (45-50°C) into a measuring cup.
- (2) Add 1 teaTsp(5ml) white sugar into the cup and stir, then 1 tableTsp(15ml) yeast over the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- (4) Fresh, active yeast will begin to bubble or “grow”. If it does not, the yeast is dead or inactive.

### 9. SALT

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. It is also used to restrain yeast activity. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

### 10. EGG

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size. The egg must be whisked in with the other liquid ingredients.

### 11. GREASE, BUTTER AND VEGETABLE OIL

Grease can make bread softer and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before adding to liquid.

### 12. BAKING POWDER



Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

### 13. BAKING SODA

It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

### 14. WATER AND OTHER LIQUIDS(ALWAYS ADD FIRST)

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water should be in room temperature between 20°C and 25°C. Some recipes may call for milk, or other liquids purpose of enhancing bread flavor. Never use dairy with the Delay Timer option.

## USE EXACT MEASUREMENT

**TIPS: One of the most important steps of making good bread is the proper measurement of ingredients. Measure each ingredient carefully and add to your bread pan in the order given in the recipe.**

It is strongly suggested that use measuring cup or measuring Tsp to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

### ADDING SEQUENCE

Always add ingredients in the order given in the recipe.

FIRST: Liquid ingredients

SECOND: Dry ingredients

LAST: Yeast

The yeast should only be placed on the dry flour and never come in contact with the liquid or salt.

When you use the Delay Timer function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs or milk.

After the flour is complete kneading for first time, a beep will heard and put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time stir.

### LIQUID INGREDIENTS

Water, fresh milk or other liquids should be measured with measuring cups with clear markings and a spout. Set the cup on the counter and lower yourself to check the liquid level. When measuring cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

### DRY MEASUREMENTS

Measure dry ingredients by gently Tsping flour, etc., into the measuring cup and then, once filled, leveling off with a knife. Never use the measuring cup to Tbsp your dry ingredients directly from a container as this could add up to one tableTsp of extra ingredients. Do not tap the bottom of the measuring cup or pack down.

**HINT: Before measuring, stir the flour to aerate it. When measuring small amounts of dry ingredients, such as salt or sugar, use a measuring Tsp, making sure it is leveled off.**

## ACCESSORIES INSTRUCTION

### Measuring cup:

In Recipe, measuring unit "CUP" means full cup, 240ML, Below picture for reference.



**1. Measuring the liquid ingredients:** When measure the liquid, the cup should put on the horizontal flat surface and viewed at eye level(not on an angle) to check the degree. If add egg, milk or other liquids, put into the cup first then add water up to the degree according to recipe. (i.e total liquid amount is same as recipe's request but water is reduce)

**2. Measuring the powder ingredients:** Measure the powder ingredients into the cup then shake it gently until leveling off to read the degree. Don't shake long time and hardly, or the powder would be too compact to over measure.

Measuring Tsp: Including tea Tsp and table Tsp.

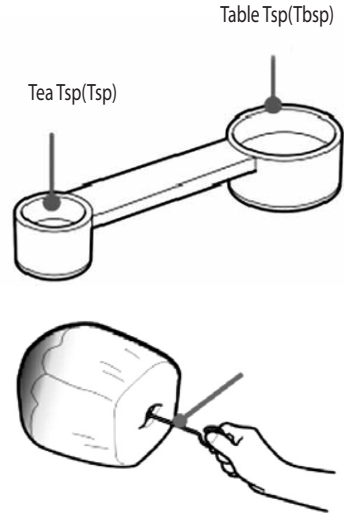
Tea Tsp (Tsp) use to measure yeast, salt.

Table Tsp (Tbsp) use to measure the sugar and oil.

Hook: Use to pull out the knead blade from the bread.

## Hook

Sometimes when put out the bread, kneading blade would stay into the bread, use the hook to pull out the blade.



## TROUBLE SHOOTING

Below trouble shooting only for your reference when during in the use, if appliance has damage, for avoid danger or more loss, please send to maintenance station or dial advice line for help.

| NO. | Problem                                    | Cause                                                                                                                 | Solution                                                                                                                                 |
|-----|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Smoke from ventilation hole when baking    | Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element | Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid. |
| 2   | Bread bottom crust is too thick            | Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much                     | Take bread out soon without keeping it warm                                                                                              |
| 3   | It is very difficult to take bread out     | Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan                                                                     | After taking bread out, put hot water into bread pan and immerse kneader for 10 minutes, then take it out and clean.                     |
| 4   | Stir ingredients not evenly and bake badly | 1.selected program menu is improper                                                                                   | Select the proper program menu                                                                                                           |
|     |                                            | 2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color                                    | Don't open cover at the last rise                                                                                                        |
|     |                                            | 3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately                                | Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.       |

|    |                                                                    |                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                           |
|----|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5  | Display "HHH" after pressing START/STOP button                     | The temperature in bread maker is too high to make bread.                                                                                                                                               | Press START/STOP button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down   |
| 6  | Hear the motor noises but dough isn't stirred                      | Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred                                                                                                                                       | Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately |
| 7  | Bread size is so large as to push cover                            | Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high                                                                                                     | Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons                                         |
| 8  | Bread size is too small or bread has no rise                       | No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower. | Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.                                 |
| 9  | Dough is so large to overflow bread pan                            | The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.                                                                                                                     | Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity                                                                   |
| 10 | Bread collapses in the middle parts when baking dough              | 1.used flour is not strong powder and can't make dough rise                                                                                                                                             | Use bread flour or strong powder.                                                                                         |
|    |                                                                    | 2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high                                                                                                                                              | Yeast is used under room temperature                                                                                      |
|    |                                                                    | 3.Excessive water makes dough too wet and soft.                                                                                                                                                         | According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe                                                       |
| 11 | Bread weight is very large and organization construct is too dense | 1.too much flour or short of water                                                                                                                                                                      | Reduce flour or increase water                                                                                            |
|    |                                                                    | 2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour                                                                                                                                              | Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast                                                         |
| 12 | Middle parts are hollow after cutting bread                        | 1. Excessive water or yeast or no salt                                                                                                                                                                  | Reduce properly water or yeast and check salt                                                                             |
|    |                                                                    | 2.water temperature is too high                                                                                                                                                                         | Check water temperature                                                                                                   |
| 13 | Bread surface is adhered to dry powder                             | 1.there is strong agglutination ingredients in bread such as butter and bananas etc.                                                                                                                    | Do not add strong agglutination ingredients into bread.                                                                   |
|    |                                                                    | 2.stir not adequately for short of water                                                                                                                                                                | Check water and mechanical construct of bread maker                                                                       |



|    |                                                                                                |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar | Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar | If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press START/STOP to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## RECIPE

| Menus                |     | Ingredient        | Volume       | Volume       | Volume       | Remark                                             |
|----------------------|-----|-------------------|--------------|--------------|--------------|----------------------------------------------------|
| 1<br>Basic<br>Bread  |     | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB  | 1500g/3LB    |                                                    |
|                      | [1] | water             | 350ml        | 430ml        | 520ml        |                                                    |
|                      | [2] | salt              | 1Tsp         | 2 Tsp        | 3 Tsp        | put on the corner                                  |
|                      | [3] | sugar             | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       | 5 Tbsp       | put on the corner                                  |
|                      | [4] | oil               | 2 Tbsp       | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       |                                                    |
|                      | [5] | high gluten flour | 4 cups/ 560g | 5 cups/ 700g | 6 cups/ 840g |                                                    |
|                      | [6] | milk powder       | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       | 5 Tbsp       |                                                    |
|                      | [7] | instant yeast     | 0.5 Tsp      | 0.8 Tsp      | 1 Tsp        | put on the dry flour, don't touch with any liquid  |
| 2<br>French<br>bread |     | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB  | 1500g/3LB    |                                                    |
|                      | [1] | water             | 350ml        | 430ml        | 520ml        |                                                    |
|                      | [2] | salt              | 1 Tsp        | 2 Tsp        | 3 Tsp        | put on the corner                                  |
|                      | [3] | sugar             | 2 Tbsp       | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       | put on the corner                                  |
|                      | [4] | oil               | 2 Tbsp       | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       |                                                    |
|                      | [5] | high gluten flour | 4 cups/ 560g | 5 cups/ 700g | 6 cups/ 840g |                                                    |
|                      | [6] | instant yeast     | 0.5 Tsp      | 0.8 Tsp      | 1 Tsp        | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |



|                                         |      |                   |              |               |              |                                                    |
|-----------------------------------------|------|-------------------|--------------|---------------|--------------|----------------------------------------------------|
| <b>3<br/>Whole-<br/>wheat<br/>bread</b> |      | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB   | 1500g/3LB    |                                                    |
|                                         | [1]  | water             | 350ml        | 430ml         | 520ml        |                                                    |
|                                         | [2]  | salt              | 1 Tsp        | 2 Tsp         | 3 Tsp        | put on the corner                                  |
|                                         | [3]  | sugar             | 2 Tbsp       | 3Tbsp         | 4 Tbsp       | put on the corner                                  |
|                                         | [4]  | oil               | 2 Tbsp       | 3 Tbsp        | 4 Tbsp       |                                                    |
|                                         | [5]  | high gluten flour | 2cups/ 280g  | 2.5cups/ 350g | 3 cups/ 420g |                                                    |
|                                         | [6]  | whole-wheat flour | 2cups/       |               |              |                                                    |
|                                         | 280g | 2.5cups/          |              |               |              |                                                    |
|                                         | 350g | 3 cups/           |              |               |              |                                                    |
|                                         | 420g |                   |              |               |              |                                                    |
|                                         | [7]  | instant yeast     | 1 Tsp        | 1.5 Tsp       | 1.75 Tsp     | put on the dry flour,don't touch with any liquid   |
|                                         | [8]  | milk powder       | 3 Tbsp       | 4 Tbsp        | 4 Tbsp       |                                                    |
| <b>4<br/>Sweet<br/>bread</b>            |      | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB   | 1500g/3LB    |                                                    |
|                                         | [1]  | water             | 330ml        | 420ml         | 510ml        |                                                    |
|                                         | [2]  | salt              | 0.5 Tsp      | 1Tsp          | 1.5 Tsp      | put on the corner                                  |
|                                         | [3]  | sugar             | 0.25 cup     | 0.5 cup       | 0.75 cup     | put on the corner                                  |
|                                         | [4]  | oil               | 2 Tbsp       | 3 Tbsp        | 4 Tbsp       |                                                    |
|                                         | [5]  | milk powder       | 3Tbsp        | 4 Tbsp        | 4 Tbsp       |                                                    |
|                                         | [6]  | high gluten flour | 4 cups/ 560g | 5 cups/ 700g  | 6 cups/ 840g |                                                    |
|                                         | [7]  | instant yeast     | 0.5 Tsp      | 0.8 Tsp       | 1 Tsp        | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |
| <b>5<br/>Butter<br/>milk</b>            |      | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB   | 1500g/3LB    |                                                    |
|                                         | [1]  | Milk              | 200ml        | 300ml         | 400ml        |                                                    |
|                                         | [2]  | Butter oil        | 150ml        | 150ml         | 180ml        |                                                    |
|                                         | [3]  | salt              | 1.5 Tsp      | 2 Tsp         | 2.5 Tsp      | put on the corner                                  |
|                                         | [4]  | sugar             | 2 Tbsp       | 3 Tbsp        | 4 Tbsp       | put on the corner                                  |
|                                         | [5]  | high gluten flour | 4 cups       | 5 cups        | 6 cups       |                                                    |
|                                         | [6]  | instant yeast     | 1Tbsp        | 1.5 Tbsp      | 1.75 Tbsp    | put on the dry flour, don't touch with any liquid. |



## EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

|                                        |     |                   |              |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|-----|-------------------|--------------|--------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6<br/>Gluten<br/>free<br/>bread</b> |     | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB  | 1500g/3LB    |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [1] | water             | 350ml        | 430ml        | 520ml        |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [2] | salt              | 1Tsp         | 2Tsp         | 3 Tsp        | put on the corner                                                                                                                                                                  |
|                                        | [3] | sugar             | 2Tbsp        | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       | put on the corner                                                                                                                                                                  |
|                                        | [4] | oil               | 2Tbsp        | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [5] | gluten free flour | 2cups/280g   | 2.5cups/350g | 3cups/420g   |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [6] | corn flour        | 2cups/280g   | 2.5cups/350g | 3cups/420g   | can replace of oat flour                                                                                                                                                           |
|                                        | [7] | instant yeast     | 0.5Tsp       | 0.8 Tsp      | 1 Tsp        | put on the dry flour,<br>don't touch with any<br>liquid                                                                                                                            |
| <b>7<br/>Quick<br/>Bread</b>           |     | bread weight      | 1000g/2LB    | 1250g/2.5LB  | 1500g/3LB    |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [1] | water             | 350ml        | 430ml        | 520ml        | water temperature<br>40-50°C                                                                                                                                                       |
|                                        | [2] | salt              | 1.5Tsp       | 2 Tsp        | 2.5 Tsp      | put on the corner                                                                                                                                                                  |
|                                        | [3] | sugar             | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       | 5 Tbsp       | put on the corner                                                                                                                                                                  |
|                                        | [4] | oil               | 3 Tbsp       | 4 Tbsp       | 5 Tbsp       |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [5] | high gluten flour | 4 cups/ 560g | 5 cups/ 700g | 6 cups/ 840g |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [6] | instant yeast     | 1.5Tsp       | 2 Tsp        | 2.5 Tsp      | put on the dry<br>flour,don't touch with<br>any liquid.                                                                                                                            |
|                                        |     |                   |              |              |              |                                                                                                                                                                                    |
| <b>8<br/>Cake</b>                      | [1] | water             | 30ml         |              |              | dissolve sugar in egg<br>and water,mix well by<br>electric egg-beater<br>to as a bulk, then put<br>the other ingredients<br>together into bread<br>barrel, then start this<br>menu |
|                                        | [2] | egg               | 8 pcs        |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [3] | sugar             | 1 cup        |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [4] | butter            | 2 Tbsp       |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [5] | self-rising flour | 4cups/560g   |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [6] | instant yeast     | 1 Tsp        |              |              |                                                                                                                                                                                    |
| <b>9<br/>Knead</b>                     | [1] | water             | 330ml        |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [2] | salt              | 1Tsp         |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [3] | oil               | 3 Tbsp       |              |              | put on the corner                                                                                                                                                                  |
|                                        | [4] | high gluten flour | 4 cups/560g  |              |              |                                                                                                                                                                                    |
| <b>10<br/>Dough</b>                    | [1] | water             | 610ml        |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [2] | salt              | 3 Tsp        |              |              | put on the corner                                                                                                                                                                  |
|                                        | [3] | oil               | 5 Tbsp       |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [4] | high gluten flour | 7cups/ 890g  |              |              |                                                                                                                                                                                    |
|                                        | [5] | instant yeast     | 2 Tsp        |              |              | put on the dry<br>flour,don't touch with<br>any liquid                                                                                                                             |



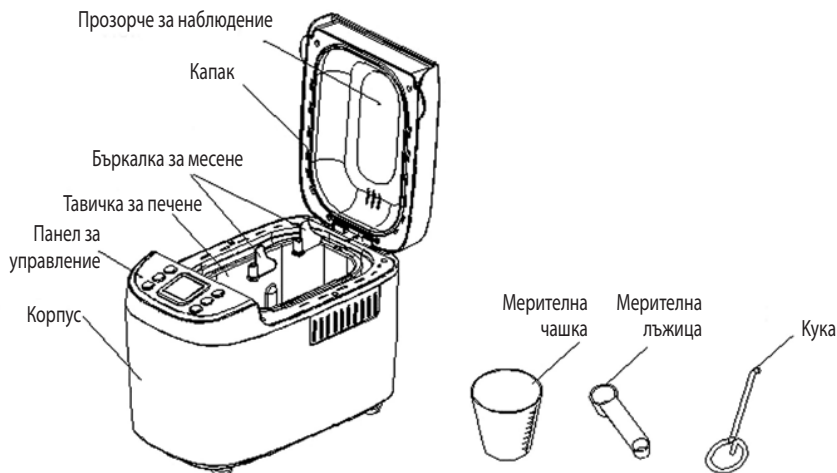
## EN: BREAD MAKER | Instruction Manual

|                               |     |                                                                                                                                                |        |  |  |                                             |
|-------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|--|---------------------------------------------|
| <b>11<br/>Pasta<br/>dough</b> | [1] | water                                                                                                                                          | 620ml  |  |  |                                             |
|                               | [2] | salt                                                                                                                                           | 1Tsp   |  |  |                                             |
|                               | [3] | oil                                                                                                                                            | 3Tbsp  |  |  |                                             |
|                               | [4] | high gluten flour                                                                                                                              | 8 cups |  |  |                                             |
| <b>12<br/>Yogurt</b>          | [1] | milk                                                                                                                                           | 1800ml |  |  |                                             |
|                               | [2] | lactic acid bacteria                                                                                                                           | 180ml  |  |  |                                             |
| <b>13<br/>Jam</b>             | [1] | pulp                                                                                                                                           | 5 cups |  |  | stir to mushy, can put<br>some water or not |
|                               | [2] | starch                                                                                                                                         | 1 cups |  |  |                                             |
|                               | [3] | sugar                                                                                                                                          | 1 cups |  |  | up to flavor                                |
| <b>14<br/>Bake</b>            | [1] | Adjust baking temperature by pressing crust button:<br>100°C (light); 150°C (medium); 200°C (dark), default 150 °C                             |        |  |  |                                             |
| <b>15<br/>Home<br/>made</b>   | [1] | Press this button enter to home-made menu. In this menu, user can set each process' time e.g.<br>knead, ferment, bake. Suitable for DIY bread. |        |  |  |                                             |



**ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКА ЗА БЕЗОПАСНОСТ:**

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

**ЧАСТИ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА:**

## ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ:



### СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ В ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАЩАТА МРЕЖА

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

### START/STOP (СТАРТ/СТОП)

Бутонът се използва за стартиране и спиране на програмата за печене.

За стартиране на програма натиснете бутона START/STOP веднъж. Ще се чуе кратък звуков сигнал, индикаторът ще светне и двете точки между "3" и "00" ще започнат да премигват и програмата ще започне изпълнението си. След като програмата стартира всички бутони, с изключение на бутона START/STOP, са неактивни.

За да се спре програмата в пауза, натиснете бутона START/STOP/PAUSE за около 0,5 секунди, програмата ще спре в пауза и ако в продължение на 3 минути не се извърши никаква операция, програмата ще продължи да работи.

За да се спре програмата, натиснете бутона START/STOP за приблизително 3 секунди, след това ще се чуе звуков сигнал, което означава, че програмата е изключена. Тази функция ще ви помогне да предотвратите нежелано прекъсване на работата на програмата.

### MENU (МЕНЮ)

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

### ПРОГРАМА 1: БАЗОВА

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

### ПРОГРАМА 2: ФРЕНСКИ

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

### ПРОГРАМА 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ

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

### ПРОГРАМА 4: СЛАДЪК

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

### ПРОГРАМА 5: ХЛЯБ С МЛЯКО И МАСЛО

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

### ПРОГРАМА 6: БЕЗГЛУТЕНОВ

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

### ПРОГРАМА 7: СУПЕР БЪРЗА

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

### ПРОГРАМА 8: КЕКС

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

### ПРОГРАМА 9. МЕСЕНЕ

Потребителят настройва времето за месене в зависимост от количество.

### ПРОГРАМА 10: ТЕСТО

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

### ПРОГРАМА 11: ТЕСТО ЗА ПАСТА

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

### ПРОГРАМА 12: КИСЕЛО МЛЯКО

Ферментиране и приготвяне на кисело мляко.

### ПРОГРАМА 13: КОНФИТЮР

Сваряване на конфитюр и мармалад.

### ПРОГРАМА 14: ПЕЧЕНЕ

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

### ПРОГРАМА 15: ЗА ДОМАШНО ПРИГОТВЯНЕ

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

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

### COLOR (ЦВЯТ):

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

### ТЕГЛО

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

### ФУНКЦИЯ ЗА ОТЛОЖЕН СТАРТ (TIME+, TIME-)

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

Първо изберете програмата и цвета, след това натиснете бутон TIME, за да смени времето, показано на дисплея.

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



TIME за повече от 1 секунда, времето бързо ще се промени. "◀" ще посочва DELAY TIME (Време на отложен старт).  
Пример: Сега е 20:30 ч. Вие бихте искали хлябът ви да бъде готов на следващата сутрин в 7:00 ч., т.е. след 10 часа и 30 минути. Изберете програмата, цвета, размерът на хляба и след това натиснете ▲ или ▲, за да увеличавате времето, докато на дисплея се покаже 10:30 ч. След това натиснете бутон START/STOP, за да се активира програмата за отлагане и индикаторът ще светне. Можете да видите, че двоеточието премигва и на дисплея започва обратното броене и се показва оставащото време. На сутринта ще имате пресен хляб в 7:00 ч.

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

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

### ФУНКЦИЯ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ ТОПЛО

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

### ОКОЛНА СРЕДА

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

### ПАМЕТ

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

"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

### ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

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

### ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

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

я хващайте с ръка, защото рискувате да се изгорите.

### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

### ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

#### 1. БРАШНО ЗА ХЛЯБ

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

#### 2. УНИВЕРСАЛНО БРАШНО

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

#### 3. ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО

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

#### 4. ЧЕРНО БРАШНО

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

#### 5. САМОВТАСВАЩО БРАШНО

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

#### 6. ЦАРЕВИЧНО БРАШНО И ОВЕСЕНО БРАШНО

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

#### 7. ЗАХАР

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

### 8. МАЯ

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

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

1 суп. л. суха мая = 3 ч.л. суха мая

1 суп. л. суха мая = 15 ml мая

1 ч. л. суха мая = 5ml мая

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

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

- (1) Налейте 1 чаша (237ml) топла вода (45-50°C) в мерителна чаша.
- (2) Добавете 1 ч.л. (5ml) бяла захар в чашата и разбъркайте, след това добавете 1 суп.л. (15ml) мая върху водата.
- (3) Поставете в мерителната чашка на топло място за около 10 мин. Не бъркайте водата.
- (4) Свежата, активна мая ще започне да образува мехурчета или да "расте". Ако това не се случи, маята е мъртва или неактивна.

### 9. СОЛ

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

### 10. ЯЙЦА

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

### 11. МАС, МАСЛО И ОЛИО

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

### 12. БАКУПЛВЕР

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

### 13. СОДА ЗА ХЛЯБ

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

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

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

## ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЧНИ МЕРКИ

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

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

Последователност на поставяне на продуктите

Винаги поставяйте продуктите в реда, даден в рецептата.

ПЪРВО: Течните продукти

ВТОРО: Сухите продукти

ПОСЛЕДНО: Маята

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

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

### ТЕЧНИ СЪСТАВКИ

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

Измервания на сухи съставки

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

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

### ИНСТРУКЦИЯ ЗА ПРИСТАВКИТЕ

#### Мерителна чашка

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

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

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

Мерителна лъжица: Включва чаена лъжичка и супена лъжица:

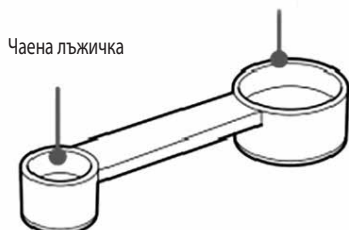
Чаената лъжичка използвайте за измерване на мая, сол.

Супената лъжица използвайте за измерване на захар и олио.

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



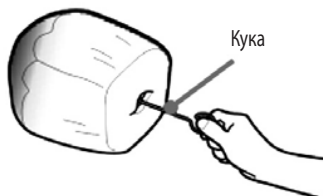
Супена лъжица



Чаена лъжичка

#### Кука

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



Кука

## РЕШЕНИЯ НА ПРОБЛЕМИ

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

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



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

**РЕЦЕПТА**

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

## ВГ: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкции за работа

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

## ВГ: ХЛЕБОПЕКАРНА | Инструкции за работа

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

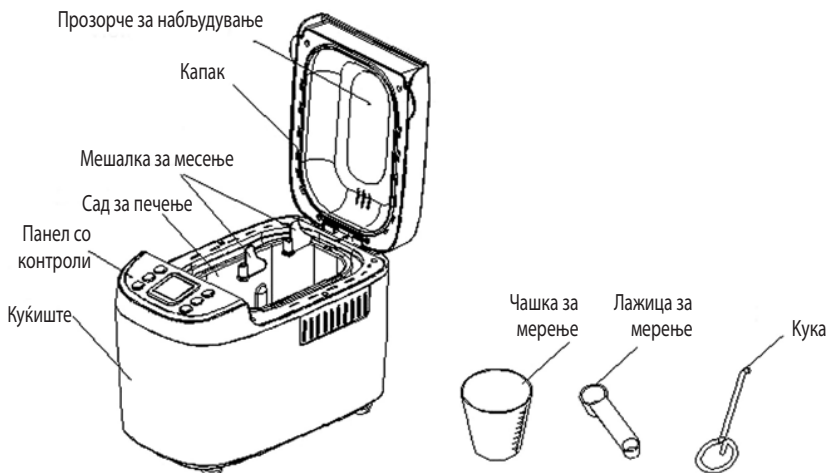


|                                                                             |     |                                                                                                                                                                                     |          |  |  |                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

### ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ:

1. Прочитајте го ова упатство за употреба целосно пред да пристапите кон работа со апаратот.
2. Пред употреба, проверете дали напонот на сидниот штекер одговара на номиналниот напон, наведен на фабричката ознака. Овој апарат е опремен со заземјен приклучок. Ве молиме бидете сигурни дека сидниот штекер во вашиот дом е добро заземјен.
3. Не користете го апаратот со оштетен кабел или приклучок или ако апаратот е неисправен. Вратете го на производителот или контактирајте го најблискиот овластен сервисер за замена или проверка.
4. Не допирајте ја жешката површина, откако ќе се испече лебот, носете кујнски ракавици.
5. Не потопувајте го струјниот кабел, приклучокот, апаратот за правење леб во вода или во други течности за да не дојде до струен удар.
6. Исклучете го апаратот од струја, по употреба, кога нема да го користите и пред да пристапите кон чистење.
7. Не дозволувајте кабелот да виси преку рабови на површина или да допира топли површини.
8. Не користете никакви приклучоци кои не се препорачани од производителот.
9. Не дозволувајте деца или инвалиди да работат со апаратот, без да бидат набљудувани или обучени.
10. Не ставајте го апаратот на или во близина на извори на топлина, на пример гасни или електрични рингли.
11. Треба исклучително да се внимава при преместувањето на апаратот кој содржи вжештено масло или други жешки течности.
12. Не допирајте ги подвижните или ротирачките делови на машината за време на печење.
13. Во апаратот за правење леб не треба да се става метална фолија или други материјали, бидејќи постои опасност од пожар или краток спој.
14. Никогаш не покривајте го апаратот за правење леб со крпа или друг материјал, топлината и пареата треба да можат слободно да се одделат.
15. Никогаш не потчукнувајте силно по садот за печење одозгора или по работ за да ја извадите, бидејќи ќе ја оштетите.
16. Никогаш не вклучувајте го апаратот без да сте сигурни дека садот за печење е сигурно поставен на своето место.
17. Апаратот не е наменет за друг вид употреба.
18. Не користете го на отворен простор.
19. Чувајте го ова упатство за користење во иднина.
20. Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или систем за далечинско управување.
21. Овој апарат е наменет за употреба во домашни или слични услови, на пример: кујнски простории за персоналост во работилници, канцеларии и други работни простории, фарми и за гости во хотели, мотели и други простории за сместување, сместување од типот „нокевање со појадок“.

### ДЕЛОВИ НА АПАРАТОТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ:



## ПАНЕЛ СО КОНТРОЛИ:



## ПО ВКЛУЧУВАЊЕ ВО СТРУЈА

Откако апаратот за правење леб ќе се вклучи во струја, ќе се слушне звучен сигнал и на екранот ќе се прикаже „3:00“. Но двете точки меѓу „3“ и „00“ нема да трепкаат постојано. И програмата стандардно е „1“. Стрелките покажуваат на „1250g“ и „medium“, бидејќи тоа се стандардните поставки.

## START/STOP (СТАРТ/СТОП)

Копчето се користи за стартување и стопирање на програмата за печење.

За стартување на програма притиснете го еднаш копчето start/stop. Ќе се слушне краток звучен сигнал, индикаторот ќе светне и двете точки меѓу „3“ и „00“ ќе почнат да трепкаат и програмата ќе започне да работи. Откако програмата ќе започне, сите копчиња се неактивни, освен копчето start/stop.

За да се пазира програмата, притиснете го копчето start/stop/pause кратко, околу 0,5 секунди, програмата ќе стопира во пауза и ако во текот на 3 минути не се изврши никаква операција, програмата ќе продолжи да работи.

За да се стопира програмата, притиснете го копчето start/stop во траење од приближно 3 секунди, а потоа ќе се слушне звучен сигнал кој означува дека програмата е исклучена. Оваа функција ќе ви помогне да спречите ненамерно прекинување на работата на програмата.

## MENU (МЕНИ)

Копчето menu се користи за поставување на различни програми. Со секое притискање на копчето (придружено со краток звучен сигнал), програмата ќе се менува. Притискајте го копчето кратко, на lcd екранот ќе се прикажат 15 последователни менија. Одберете ја посакуваната програма. Функциите на 15-те менија се опишани подолу.

## ПРОГРАМА 1: ОСНОВНА

За леб од бело брашно и од мешано брашно, кое главно се состои од бело и 'ржано брашно. Лебот е со компактна конзистентност. Можете да го прилагодите степенот на печење на лебот, што се одредува со копчето color (боја).

## ПРОГРАМА 2: ФРАНЦУСКИ

За лесни лепчиња направени од фино брашно. Најчесто лебот е мек и има крцкава коричка. Оваа програма не е погодна за подготовка на рецепти кои содржат масло, маргарин или млеко.

## ПРОГРАМА 3: ИНТЕГРАЛЕН

За лебови од разновидно брашно кое бара повеќе време за месење и нараснување (на пример интегрално брашно и 'ржано брашно). Лебот ќе биде покомпактен и тежок.

## ПРОГРАМА 4: СЛАДОК

За леб со додатоци, на пример овошни сокови, мелен кокос, суво грозје, суви плодови, чоколадо или додаден шеќер. Поради долгата фаза на нараснување, лебот ќе биде полесен и понадуван.

## ПРОГРАМА 5: ЛЕБ СО МЛЕКО И МАСЛО

Месење, нараснување и печење на леб со путер и млеко.

### ПРОГРАМА 6: БЕЗГЛУТЕНСКИ

Месење, нараснување и печење на безглутенски леб. За: безглутенско брашно, оризово брашно, брашно од слатки компири, пченкарно брашно и брашно од овес.

### ПРОГРАМА 7: СУПЕР БРЗА

Месење, нараснување и печење на леб за пократко време од она на основната програма. Но лебот печен со оваа поставка, обично е помал, со густа текстура.

### ПРОГРАМА 8: КЕКС

Месење, нараснување и печење, но нараснувањето е со сода или со прашок за пециво.

### ПРОГРАМА 9: МЕСЕЊЕ

Корисникот го подесува времето за месење во зависност од количината.

### ПРОГРАМА 10: ТЕСТО

Месење и нараснување, но без печење. Извадете го тестото и употребете го за да приготвите лепчиња, пица, леб на пара и сл.

### ПРОГРАМА 11: ТЕСТО ЗА ПАСТА

За подобро мешање на водата и брашното или други состојки.

### ПРОГРАМА 12: КИСЕЛО МЛЕКО

Ферментација и подготовка на кисело млеко.

### ПРОГРАМА 13: ЏЕМ^

Подготвување на џем и мармалад.

### ПРОГРАМА 14: ПЕЧЕЊЕ

За дополнително печење на леб, кој е многу недопечен или воопшто не е испечен. Во оваа програма нема месење и нараснување.

### ПРОГРАМА 15: ЗА ДОМАШНО ПОДГОТВУВАЊЕ

Притиснете го копчето *homemade* (за домашно подготвување), за да ја користите оваа опција и циклус.

Можете по сопствено желба да го поставите бројот на минути за секоја фаза - за месење, нараснување, печење, одржување топло... За секој чекор. Опсегот на дозволено време за секоја програма е во табелата.

### COLOR (БОЈА):

Light (светла), medium (средна) или dark (темна) коричка и брз избор за степенот на печење на лебот. Кога ќе притиснете *color*, ќе се покажат овие последователни 4 режими. Во програмите од 1 до 4 може да се избира режим *rapid* (брз). Брз леб без можност за избор на боја на коричка - означен со „Δ“. Бојата на коричка стандардно е *medium* (средна), но не е достапна за брз леб во менито од 1 до 4.

### ТЕЖИНА

Во програмите 9, 10, 11, 12, 13 не може да се избира тежината на лебот. Постојат 3 режими за тежина, од кои може да се избира: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Кога ќе го притиснете копчето *weight* ќе се појават последователно 1000 g → 1250 g → 1500 g. Стандардната вредност е 1250g. Функцијата за задавање на тежината е достапна за менијата од 1 до 8.

### ФУНКЦИЈА ЗА ОДЛОЖЕН СТАРТ (TIME +, TIME-)

Ако не сакате апаратот за правење леб да се вклучи веднаш, можете да ја искористите оваа функција за одложување. Најдолгото време за одложување е 15 часа.

Прво изберете ја програмата и бојата, а потоа притиснете го копчето *time*, за да го промените времето прикажано на екранот. Притиснете еднаш *time*, за да го намалите или зголемите времето на одложување за 10 мин. Програмите 9, 11, 12, 13 не ја поддржуваат функцијата за одложен старт. Држете го копчето *time*, времето ќе се зголеми или намали последователно. Зададеното време го вклучува времето на програмата и времето на одложување. Кога ќе го притиснете копчето *time* повеќе од 1 секунда, времето брзо ќе се менува. „◀“ ќе посочува *delay time* (време на одложен старт).

пример: сега е 20:30 часот. Вие би сакале лебот ви да биде готов следното утро во 7:00 часот, односно по 10 часа и 30 минути. Изберете ја програмата, бојата, големината на лебот и потоа притиснете ▲ или ▼, за да го зголемувате времето додека не се прикаже 10:30 ч. Потоа кликнете на копчето start/stop за да се активира програмата за одложување и индикаторот ќе светне. Можете да видите дека двете точки трепкаат и на екранот почнува одбројувањето и се прикажува преостанатото време. Наутро ќе имате свеж леб во 7:00 часот.

**Забелешка: при печење со одложување на времето не користете лесно расипливи производи, на пример јајца, млеко, кромид и др.**

Времето на одложување, прикажано на екранот = часот во кој сакате да заврши програмата - тековниот час.

### ФУНКЦИЈА ЗА ОДРЖУВАЊЕ ТОПЛО

Лебот не може автоматски да се одржува топол 1 час по печењето. На дисплејот ќе се покаже 0:00. За време на одржување топол леб, ► на екранот ќе биде свртен накај keep warm додека истече 60-минутното време на одржување на топол леб.

### ОКОЛИНА

Апаратот треба да се користи на собна температура во опсег од 15°C до 34 °C. Квасецот за лебот ќе стане киселина, ако температурата е премногу висока, ако е премногу ниска, ќе се наруши нараснувањето на лебот. При различни температури на околината, големината на лебот може да биде различна.

### МЕМОРИЈА

Ако има прекин во снабдувањето со електрична енергија за време на процесот на подготовка на леб, неговото подготвување ќе продолжи автоматски по период од 10-15 минути, дури и без да го притиснете копчето start/stop. Ако должината на прекин на електрична енергија надмине 10-15 минути, меморијата нема да ја сочува последната поставка, треба да се фрлат продуктите од садот за леб и да ставите нови продукти во садот за печење и да го рестартирате апаратот за правење леб. Но ако тестото не влегло во фаза на нараснување до прекилот на електричната енергија, можете да притиснете директно на копчето start/stop за програмата да започне од почеток.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊА

„ННН“-ова предупредување значи дека температурата во садот е премногу висока. Притиснете го копчето start/stop (видете слика 1 подолу), за да ја стопирате програмата, исклучете го кабелот од штекерот, отворете го горниот капак и оставете машината целосно да се излади околу 10-20 минути пред да ја стартувате повторно.

„ЕЕО“-ова предупредување значи дека сензорот за температура не е поврзан. Притиснете го копчето start/stop (видете слика 2 подолу), за да ја стопирате програмата. Исклучете го кабелот од штекерот. Однесете го апаратот до најблискиот овластен сервис за тестирање, поправка или електрично или механичко подесување.



слика 1



слика 2

### ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

Апаратот може да испушти слаб чад и/или мирис кога ќе го вклучите за прв пат. При производството потребно е некои делови на апаратот да се намачкаат со малку масло. Тоа е нормално.

1. Исклучете ги сите делови во согласност со делот чистење и одржување.
2. Вклучете го апаратот за правење леб во режим на печење и оставете го празен околу 10 минути. Или ставете 200 мл вода во садот за печење и вклучете во режим на печење околу 10 минути. На овој начин се апсорбира мирисот

од грејачот и садот за печење. По завршувањето ќе се слушне краток звучен сигнал.

3. Исклучете од штекер, оставете машината да се излади и повторно исчистете ги сите делови што се вадат. Внимавајте околу апаратот да има доволно вентилација.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1. Ставете го садот за леб во апаратот за правење леб, притиснете надолу. Ставете ја мешалката за месење на оската, притиснете ја надолу докрај, погрижете се рамните површини да се на исто ниво.  
**Забелешка: препорачливо е мешалката за месење да се намачка со масло, за да се избегне лепење на тестото по неа, а исто така и на тој начин мешалката може да се извади полесно од испечениот леб.**
2. Измерете ги однапред сите продукти, обично прво се налева вода или други течни состојки, потоа се става шеќер, сол и брашно, и најпосле - квасецот. Ако приготвувате тесто што содржи поголем дел бело брашно, се препорачува да го промените редоследот на додавање: прво брашното и квасецот, потоа шеќер и сол, и најпосле налејте вода или други течности. На овој начин ќе добиете подобар резултат.  
**Забелешка: кога ставате брашно, обидете се да ја покрие водата. Направете мала вдлабнатина во брашното со прст и ставете го квасецот во неа. Погрижете се квасецот да не допре до солта или течностите.**
3. Затворете го капакот, потоа вклучете го приклучокот во штекерот.
4. Притиснете го копчето menu и изберете ја саканата програма.
5. Притиснете го копчето crust за да се премести стрелката до саканата поставка: light (светла), medium (средна) или dark (темна) коричка
6. Притиснете го копчето weight за да се премести стрелката до саканата тежина:
7. Ако сакате, подесете го тајмерот за одложување, со притискање на копчето delay timer. Притиснете ги копчињата + или - за да го зголемите времето кое се прикажува на екранот. Ако сакате подготвувањето на лебот да почне веднаш, можете да го игнорирате овој чекор.
8. Притиснете го копчето start/stop за почеток на процесот. Ако поставувате боја на коричка и тежина, притиснете го ова копче за да ги потврдите поставките, притиснете повторно за да ја активирате програмата. „►“ го покажува тековниот процес, исто како двете точки почнува да трепка постојано и започнува обратно одбројување на времето. Програмата започнува.  
**Забелешка: ако сакате да ја прекинете програмата, притиснете го копчето start/stop во траење од 3 секунди.**
9. За додатоци (овошје, јаткасти плодови, суво грозје) машината ќе испушти десет звучни сигнали, а „►“ ќе покажува add (додај). Отворете го капакот и ставете ги додатоците. Апаратот за правење леб ќе продолжи да работи. Јаткастите плодови не треба да се ставаат премногу рано, бидејќи ќе се изгуби нивниот вкус.  
**Забелешка: функцијата за додавање add работи само со следниве програми: основна, брза, колач, француски, пченкарен, оризов, безглутенски.**
10. Кога на дисплејот ќе се прикаже 0:00, ќе се слушнат 10 звучни сигнали, за да се посочи дека програмата е завршена. Притиснете start/stop во траење од 3 секунди за да го затворите апаратот за правење леб.  
**Забелешка: ако не притиснете start/stop, програмата автоматски ќе ја стартува функција за одржување на лебот топол за 1 час. Ако сакате да го прекинете процесот за одржување на лебот топол, притиснете го копчето start/stop во траење од 3 секунди. Програмата нема да прекине додека на екранот не се прикаже стандардниот екран.**
11. Отворете го капакот откако на рацете ќе ставите кујнски ракавици, цврсто фатете ја рачката на садот, потоа подигнете нагоре.  
**Забелешка: треба да се внимава многу, кога се вади садот, бидејќи тој и лебот се многу топли.**
12. Носејќи кујнски ракавици, свртете го садот со горната страна надолу (со дршката на садот преклопена надолу) врз решетка за ладење или на чиста површина и нежно протресете додека лебот не испадне. Користете неметална лажица за внимателно да го одделите лебот од страничните сидови на садот.  
**Забелешка: ако мешалката за месење остане во лебот, внимателно извадете ја користејќи кука, не факајте ја со рака, бидејќи ризикувате да се изгорите.**

### ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

1. Исклучете ја машината од штекерот за струја и оставете ја да се излади пред да пристапите кон чистење.
  2. За да го измиете садот за леб: избришете го садот со влажна крпа одвнатре и однадвор, не користете остри предмети или абразивни материјали, за да ја заштитите нелепливата облога. Садот за леб треба целосно да се исуши пред да се стави назад во машината.
  3. Ако е тешко да се извади мешалката за месење од садот, истурете малку топла вода и оставете да наkisне 30 минути, потоа ќе можете лесно да ја извадите. Користете влажна крпа за да ја исчистите.
  4. За чистење на горниот капак: по употреба оставете апаратот да се излади. Користете влажна крпа за да ги избришете капакот и внатрешната страна на прозорчето. Не користете абразивни средства за чистење, бидејќи тие ќе ја уништат високо полираната површина.
- Забелешка: не се препорачува расклопување на капакот за чистење.**
5. Внимателно избришете ја надворешната површина на кукиштето со влажна крпа, а потоа користете сува крпа, за да го исчистите. Никогаш не користете бензин или други течности. Никогаш не потопувајте го кукиштето во вода за да го исчистите.
  6. Пред да го спакувате апаратот за правење леб за да го наместите, потрудете се да биде целосно исчистен и избришан и капакот да биде затворен.

### ОПИС НА ПРОДУКТИТЕ

#### 1. БРАШНО ЗА ЛЕБ

Брашното за леб е најважната состојка за подготовка на леб и се препорачува во повеќето рецепти за леб со квасец. Има висока содржина на глутен и (има и висока содржина на протеини) и задржува формата на лебот, не му дозволува да спласне по нараснувањето. Брашната се различни во различни региони. Содржината на глутен е поголема од онаа во универзалните брашна, па може да се користи за подготовка на поголем леб и со повеќе влакна.

#### 2. УНИВЕРЗАЛНО БРАШНО

Брашно, кое не содржи прашок за пециво, соодветно за „брзи“ лебови или леб приготвен со поставките "quick". Брашното за леб е посоодветна за лебови со квасец.

#### 3. ИНТЕГРАЛНО БРАШНО

Интегралното брашно е мелено од цели пченични зрна. Лебот направен со интегрално или делумно интегрално брашно ќе има повеќе влакна и повисока содржина на хранливи материи. Интегралното брашно е потешко и затоа лебот може да биде помал и да биде со потешка текстура.

Тоа содржи луспи на пченични зрна и глутен. Многу од рецептите обично комбинираат интегрално брашно и брашно за леб за да се постигне подобар резултат.

#### 4. ЦРНО БРАШНО

Црното брашно, наречено и „ржано“, е вид брашно со висока содржина на влакна и е слично на интегралното брашно. За да се добие поголем леб по нараснувањето, треба да се користи во комбинација со брашно за леб.

#### 5. САМОНАРАСНУВАЧКО БРАШНО

Брашно кое содржи прашок за пециво, што се користи особено при подготовка на колачи. Не користете го самонараснувачкото брашно со квасец.

#### 6. ПЧЕНКАРНО БРАШНО И ОВЕСНО БРАШНО

Пченкарното и овесното брашно се добиваат од мелење на пченка и овес. Тие се дополнителни состојки за подготвување на погруб леб, и се користат за подобрување на вкусот и текстурата.

#### 7. ШЕЌЕР

Шеќерот е „храна“ за квасецот; го зголемува слаткиот вкус и ја подобрува бојата на лебот. Тој е многу важен елемент за нараснување на лебот. Обично се користи бел шеќер, иако кај некои рецепти може да се користат и кафеавиот шеќер или шеќерот во прав.

#### 8. КВАСЕЦ

Квасецот се состои од живи организми и треба да се чува во фрижидер за да остане свеж. Потребни му се



Јаглехидратите на шеќерот и брашното како исхрана. Квасецот што се користи во рецептите на апаратот за правење леб се продава под неколку различни имиња: квасец за машини за леб (префериран), активиран сув квасец и инстант квасец.

По процесот на ферментација, квасецот ќе испушти јаглерод диоксид. Јаглеродниот диоксид ќе го зголеми лебот и неговата внатрешност ќе ја направи помека.

1 суп. Л. Сув квасец = 3 кафени лажички сув квасец

1 суп. Л. Сув квасец = 15 ml квасец

1 каф. Л. Сув квасец = 5ml квасец

Пред да го користите, проверете го рокот на траење и времетраењето на чување на квасецот. Враќајте го во фрижидер веднаш по секоја употреба, при високи температури габичките на квасецот ќе умрат. Неуспешно нараснување на лебот обично се случува заради лош квасец.

**Совет: за да проверите дали квасецот е свеж и активен:**

(1) истурете 1 чаша (237ml) топла вода (45-50°C) во мерна чаша.

(2) додајте 1 кафена лажичка (5ml) бел шеќер во чашата и промешајте, а потоа додајте 1 суп. Л. (15ml) квасец во водата.

(3) оставете да стои во мерната чашка на топло место околу 10 мин. Не мешајте ја водата.

(4) свежиот, активен квасец ќе започне да формира меурчиња или да „расте“. Ако тоа не се случи, квасецот е мртов или неактивен.

### 9. СОЛ

Солта е неопходна за подобрување на вкусот на лебот и бојата на коричката. Се користи и за одржување на активноста на квасецот. Никогаш не ставајте премногу сол во лебот. Ако нема сол, лебот би бил поголем.

### 10. ЈАЈЦА

Јајцата можат да ја подобрат текстурата на лебот, да го направат хранлив и поголем. Јајцето треба да биде смешано со други течни состојки.

### 11. МАСТ И МАСЛО

Маста може да направи лебот помек и да го зголеми рокот на траење. Маслото треба да биде стопено или насечено на мали парчиња, пред да се додаде во течноста.

### 12. ПРАШОК ЗА ПЕЦИВО

Прашокот за пециво се користи за нараснување на супербрзиот леб и колач. Бидејќи не му е потребно време да нарасне, тој може да создаде воздух, воздухот формира меурчиња за омекнување на текстурата на лебот, за што го користи принципот на хемиска реакција.

### 13. СОДА БИКАРБОНА

Слична е на прашок за пециво. Може исто така да се користи во комбинација со прашок за пециво.

### 14. ВОДА И ДРУГИ ТЕЧНОСТИ (СЕКОГАШ СЕ СТАВААТ ПРВИ)

Водата е суштинско важна состојка во подготовката на леб. Најопшто кажано, водата треба да биде на собна температура од 20 °C до 25°C. Некои рецепти можат да се прават со млеко или други течности, чијашто цел е да се подобри вкусот на лебот. Никогаш не користете млеко со опцијата за одложено стартување.

### КОРИСТЕТЕ ТОЧНИ МЕРКИ

**Совети:** еден од најважните чекори за подготовка на убав леб е правилно мерење на состојките. Мерете ја секоја состојка внимателно и ставајте ја во садот за печење според редоследот даден во рецептот.

Особено се препорачува употреба на мерна чашка или мерни лажички за да се добие точната количина. Инаку лебот ќе биде доста изменет.

Редослед на ставање на продуктите

Секогаш ставајте ги продуктите според редоследот даден во рецептот.

Прво: течните продукти

Второ: сувите продукти

Последно: квасецот

Квасецот треба да се додаде само врз суво брашно и никогаш не треба да доаѓа во контакт со течноста или солта.

Кога ја користите функцијата за одложен старт за подолго време, никогаш не ставајте состојки кои се расипуваат, на

пример јајца или млеко.

Откако брашното ќе се смесе за прв пат, ќе се слушне краток звучен сигнал и тогаш ставете овошните состојки во смесата. Ако овошните состојки се додадат премногу рано, брашното ќе спласне по долго мешање.

### Течни состојки

Вода, млеко или други течности треба да се измерат со мерна чашка со јасни ознаки и отвори за истурање. Ставете чашката на рамна површина и се наведнете се за да го проверите нивото на течноста. Кога мерите масло или други состојки, темелно мијте ја мерната чашка пред да мерите други состојки.

### Мерења на суви состојки

Мерете ги сувите состојки во мерна чашка, целосно наполнете ја со лажица и потоа, кога таа ќе се наполни, израмнете со нож. Никогаш не користете мерна чашка, за да ги заграбите сувите состојки директно од пакувањето, бидејќи така се додава дополнителна количина од една лажица. Не потчукувајте го дното на мерната чашка и не натапукајте, кога ги притискате сувите состојки.

**Совет:** пред да го мерите, промешајте брашното за да му навлезе воздух. Кога се мерите мали количества суви состојки, на пример сол или шеќер, користете мерна лажица за да бидете сигурни дека сте ја израмниле содржина во лажицата со нејзините рабови.

## УПАТСТВО ЗА ДОДАТОЦИТЕ

### Чашка за мерење

Во рецептите единицата за мерење „чаша“ значи полна чаша, 240 мл. Видете на сликата подолу за референца.

1. Мерења на течни состојки кога мерите течност, чашката треба да се стави на хоризонтална рамна површина и да се гледа на нивото на очите (не под агол). Ако ставате јајца, млеко или други течности, прво ставете ги чашката, потоа дотурете ја потребната вода до нивото, според рецептот. (односно вкупната количина течност е она што е наведено во рецептот, следствено на тоа водата е помалку)
2. Мерења на состојки во прав измерете ги состојки во прав во чашката, а потоа внимателно протресете ја да ги израмните и прочитајте го количеството. Не тресете силно и долготрајно затоа што состојката во прав ќе стане премногу компактна и ќе ставите поголемо количество.



Супена лажица

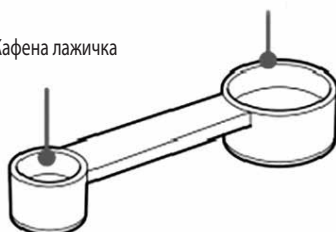
### Лажица за мерење: вклучува кафена лажица и супена лажица:

Кафената лажица користете ја за мерење на квасец, сол.

Супената лажица користете ја за мерење на шеќер и масло.

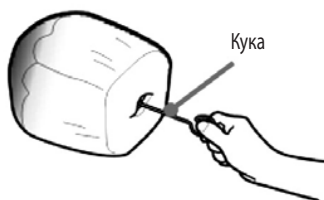
Кука: користете ја за да ја извадите мешалката за месење од лебот.

Кафена лажичка



### Кука

Понекогаш кога го вадите ножот, мешалката за месење останува во лебот. Користете ја куката за да ја извадите.



## РЕШЕНИЈА ЗА ПРОБЛЕМИ

Подолу се дадени совети за да се применат во случај на настанување на ситуациите опишани во табелата. Кога апаратот е оштетен, за избегнување на опасност или поголеми загуби, контактирајте го овластениот сервис.

| № | Проблем                                                           | Причина                                                                                                                                                                                                             | Решение                                                                                                                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Чад од отворите за вентилација за време на печење.                | Некоја од состојките се залепила на грејачот или блиску до него и по површината на грејачот останале маснотии.                                                                                                      | Исклучете го апаратот за правење леб од штекер и исчистете грејачот, но внимавајте да не се изгорите. За време на првата употреба, вклучете ја машината за еден циклус на работа на суво и отворете го капакот. |
| 2 | Долната коричка на лебот е премногу дебела                        | Лебот е се одржува топол и е оставен во садот долго време, поради што има голема загуба на вода.                                                                                                                    | Вадете лебот наскоро од машината, без да го одржувате топол.                                                                                                                                                    |
| 3 | Многу тешко се вади лебот                                         | Мешалката за месење се залепила на оската во садот.                                                                                                                                                                 | По вадењето на лебот, истурете топла вода во садот за леб и потопете ја мешалката 10 минути, а потоа отстранете и исчистете ја.                                                                                 |
| 4 | Не ги промешува состојките рамномерно и пече лошо.                | 1. Избрана е погрешна програма                                                                                                                                                                                      | Одберете ја точната програма.                                                                                                                                                                                   |
|   |                                                                   | 2. За време на работа на машината капакот е отворен неколку пати и лебот станал сув, нема препечена коричка.                                                                                                        | Не отворајте го капакот по последното нараснување.                                                                                                                                                              |
|   |                                                                   | 3. Отпорот при месење е премногу голем и мешалката речиси не може да се врти и не меша добро.                                                                                                                       | Проверете го отворот на мешалката, ставете садот празен и вклучете ја машината, ако мешалката не се врти нормално, контактирајте го овластениот сервис.                                                         |
| 5 | По притискање на копчето start/stop на екранот се појавува „hhh“. | Температурата во апаратот за правење леб е премногу висока за подготовка на леб.                                                                                                                                    | Притиснете го копчето start/stop и исклучете го апаратот за правење леб од приклучокот, потоа извадете го садот и отворете го капакот додека апаратот за правење леб не се излади.                              |
| 6 | Се слуша дека моторот работи, но тестото не се меша.              | Садот за леб е лошо прицврстен или има премногу тесто за да се меси.                                                                                                                                                | Проверете дали садот е правилно прицврстен, дали состојките за тестото се според рецептот и дали се точно измерени.                                                                                             |
| 7 | Лебот е премногу голем и притиска на капакот.                     | Има премногу квасец, брашно или вода или температурата во собата е премногу висока.                                                                                                                                 | Проверете ги горенаведените фактори, намалете ги количините.                                                                                                                                                    |
| 8 | Лебот е премногу мал или лебот не нараснал                        | Нема квасец или ставено е недоволно квасец или квасецот не е со добра активност, исто така температурата на водата е премногу висока или квасецот се измешал со солта или температурата на собата е премногу ниска. | Проверете ја количината и карактеристиките на квасецот, зголемете ја температурата на собата.                                                                                                                   |

## МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ | Упатство за употреба

|    |                                                                                    |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Тестото е премногу големо и се излева од садот                                     | Количината на течности е преголема, па тестото станува меко и има многу квасец.                                                                                        | Намалете ја количината на течности, за да се подобри текстурата на тестото.                                                                                                                                                                                                  |
| 10 | Лебот се стеснува во средните делови кога се пече.                                 | 1. Користеното брашно не е добро просеано и тестото не може да нарасне.                                                                                                | Користете брашно за леб или просеано брашно.                                                                                                                                                                                                                                 |
|    |                                                                                    | 2. Квасецот премногу брзо се надига или неговата температура е премногу висока.                                                                                        | Квасецот треба да се користи на собна температура                                                                                                                                                                                                                            |
|    |                                                                                    | 3. Големото количество вода го прави тестото премногу влажно и меко.                                                                                                   | Во зависност од способноста за апсорбирање на вода, коригирајте ја количината на вода во рецептот.                                                                                                                                                                           |
| 11 | Тежината на лебот е премногу голема и текстурата е премногу густа                  | 1. Премногу брашно или малку вода                                                                                                                                      | Намалете го брашното или додадете повеќе водата                                                                                                                                                                                                                              |
|    |                                                                                    | 2. Премногу овошје или премногу интегрално брашно                                                                                                                      | Намалете го количеството на соодветните состојки и додадете повеќе квасец                                                                                                                                                                                                    |
| 12 | Лебот е шуплив во средината                                                        | 1. Премногу вода или квасец или нема сол                                                                                                                               | Намалете ја количината на вода или квасец и проверете дали има доволно сол                                                                                                                                                                                                   |
|    |                                                                                    | 2. Температурата на водата е премногу висока.                                                                                                                          | Проверете ја температурата на водата                                                                                                                                                                                                                                         |
| 13 | На површината на лебот се залепило суво брашно                                     | 1. Во лебот има состојки кои лепат силно, на пример масло и банани.                                                                                                    | Не додавајте такви состојки во лебот.                                                                                                                                                                                                                                        |
|    |                                                                                    | 2. Месењето не е адекватно на водата                                                                                                                                   | Проверете ја количината на додадена вода и механичката конструкција на апаратот за правење леб                                                                                                                                                                               |
| 14 | Коричка е премногу густа и е премногу препечена при подготовка на кекс или колачи. | Бојата по печење зависи и од состојките. При истата поставка на боја кога се прават колачи бојата станува потемна отколку кај лебот, заради поголемата количина шеќер. | Ако бојата по печење е премногу темна кај рецепти со шеќер, притиснете го копчето start/stop за да ја прекинете програмата 5-10 мин. Порано од препорачаното време на завршување. Пред да го извадите лебот, треба да го оставите во садот околу 20 минути, покриен со крпа. |

# МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ | Упатство за употреба

## РЕЦЕПТ

| Мени                                                          |     | Состојки                            | Волумен          | Волумен            | Волумен          | Забелешка                                            |
|---------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------------------------------------------|
| <b>1<br/>Основна/<br/>стан-<br/>дардна<br/>програ-<br/>ма</b> |     | Тежина на лебот                     | 1000 G           | 1250 G             | 1500 G           |                                                      |
|                                                               | [1] | Вода                                | 350 ml           | 430 ml             | 520 ml           |                                                      |
|                                                               | [2] | Сол                                 | 1 Каф. Л.        | 2 Каф. Л.          | 3 Каф. Л.        | Ставете во аголот                                    |
|                                                               | [3] | Шеќер                               | 3 Суп. Л.        | 4 Суп. Л.          | 5 Суп. Л.        | Ставете во аголот                                    |
|                                                               | [4] | Масло                               | 2 Суп. Л.        | 3 Суп. Л.          | 4 Суп. Л.        |                                                      |
|                                                               | [5] | Брашно со висока содржина на глутен | 4 Чашки/<br>560g | 5 Чашки/<br>700g   | 6 Чашки/<br>840g |                                                      |
|                                                               | [6] | Млеко во прав                       | 3 Суп. Л.        | 4 Суп. Л.          | 5 Суп. Л.        |                                                      |
| <b>2<br/>Францу-<br/>ски леб</b>                              |     | Тежина на лебот                     | 1000 G           | 1250 G             | 1500 G           |                                                      |
|                                                               | [1] | Вода                                | 350ml            | 430ml              | 520ml            |                                                      |
|                                                               | [2] | Сол                                 | 1 Каф. Л.        | 2 Каф. Л.          | 3 Каф. Л.        | Ставете во аголот                                    |
|                                                               | [3] | Шеќер                               | 2 Суп. Л.        | 3 Суп. Л.          | 4 Суп. Л.        | Ставете во аголот                                    |
|                                                               | [4] | Масло                               | 2 Суп. Л.        | 3 Суп. Л.          | 4 Суп. Л.        |                                                      |
|                                                               | [5] | Брашно со висока содржина на глутен | 4 Чашки/<br>560g | 5 Чашки/<br>700g   | 6 Чашки/<br>840g |                                                      |
|                                                               | [6] | Инстант квасец                      | 0,5 Каф. Л.      | 0,8 Каф. Л.        | 1 Каф. Л.        | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |
| <b>3<br/>Интегра-<br/>лен леб</b>                             |     | Тежина на лебот                     | 1000 G           | 1250 G             | 1500 G           |                                                      |
|                                                               | [1] | Вода                                | 350ml            | 430ml              | 520ml            |                                                      |
|                                                               | [2] | Сол                                 | 1 Каф. Л.        | 2 Каф. Л.          | 3 Каф. Л.        | Ставете во аголот                                    |
|                                                               | [3] | Шеќер                               | 2 Суп. Л.        | 3 Суп. Л.          | 4 Суп. Л.        | Ставете во аголот                                    |
|                                                               | [4] | Масло                               | 2 Суп. Л.        | 3 Суп. Л.          | 4 Суп. Л.        |                                                      |
|                                                               | [5] | Брашно со висока содржина на глутен | 2 Чашки/<br>280g | 2,5 Чашки/<br>350g | 3 Чашки/<br>420g |                                                      |
|                                                               | [6] | Интегрално брашно                   | 2 Чашки/<br>280g | 2,5 Чашки/<br>350g | 3 Чашки/<br>420g |                                                      |
|                                                               | [7] | Инстант квасец                      | 1 Каф. Л.        | 1,5 Каф. Л.        | 1,75 Каф. Л.     | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |
|                                                               | [8] | Млеко во прав                       | 3 Суп. Л.        | 4 Суп. Л.          | 4 Суп. Л.        |                                                      |



## МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ | Упатство за употреба

|                                   |     |                                     |               |               |               |                                                      |
|-----------------------------------|-----|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------|
| <b>4<br/>Колач</b>                |     | Тежина на лебот                     | 1000 G        | 1250 G        | 1500 G        |                                                      |
|                                   | [1] | Вода                                | 330ml         | 420ml         | 510ml         |                                                      |
|                                   | [2] | Сол                                 | 0,5 Каф. Л.   | 1 Каф. Л.     | 1,5 Каф. Л.   | Ставете во аголот                                    |
|                                   | [3] | Шеќер                               | 1/4 Чашка     | 1/2 Чашка     | 3/4 Чашка     | Ставете во аголот                                    |
|                                   | [4] | Масло                               | 2 Суп. Л.     | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     |                                                      |
|                                   | [5] | Млеко во прав                       | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     |                                                      |
|                                   | [6] | Брашно со висока содржина на глутен | 4 Чашки/ 560g | 5 Чашки/ 700g | 6 Чашки/ 840g |                                                      |
|                                   | [7] | Инстант квасец                      | 0,5 Каф. Л.   | 0,8 Каф. Л.   | 1 Каф. Л.     | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |
| <b>5<br/>Леб со млеко и масло</b> |     | Тежина на лебот                     | 1000 G        | 1250 G        | 1500 G        |                                                      |
|                                   | [1] | Млеко                               | 200ml         | 300ml         | 400ml         |                                                      |
|                                   | [2] | Масло                               | 150ml         | 150ml         | 180ml         |                                                      |
|                                   | [3] | Сол                                 | 1,5 Каф. Л.   | 2 Каф. Л.     | 2,5 Каф. Л.   | Ставете во аголот                                    |
|                                   | [4] | Шеќер                               | 2 Суп. Л.     | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     | Ставете во аголот                                    |
|                                   | [5] | Брашно со висока содржина на глутен | 4 Чашки       | 5 Чашки       | 6 Чашки       |                                                      |
|                                   | [6] | Инстант квасец                      | 1 Суп. Л.     | 1,5 Суп. Л.   | 1,75 Суп. Л.  | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |
| <b>6<br/>Безглутенски леб</b>     |     | Тежина на лебот                     | 1000 G        | 1250 G        | 1500 G        |                                                      |
|                                   | [1] | Вода                                | 350ml         | 430ml         | 520ml         |                                                      |
|                                   | [2] | Сол                                 | 1 Каф. Л.     | 2 Каф. Л.     | 3 Каф. Л.     | Ставете во аголот                                    |
|                                   | [3] | Шеќер                               | 2 Суп. Л.     | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     | Ставете во аголот                                    |
|                                   | [4] | Масло                               | 2 Суп. Л.     | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     |                                                      |
|                                   | [5] | Безглутенско брашно                 | 2 Чаши/280g   | 2,5 Чаши/350g | 3 Чаши/420g   |                                                      |
|                                   | [6] | Пченкарно брашно                    | 2 Чаши/280g   | 2,5 Чаши/350g | 3 Чаши/420g   | Може да се замени со овесно брашно                   |
|                                   | [7] | Инстант квасец                      | 0,5 Каф. Л.   | 0,8 Каф. Л.   | 1 Каф. Л.     | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |

## МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ | Упатство за употреба

|                                    |     |                                     |               |               |               |                                                      |
|------------------------------------|-----|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|------------------------------------------------------|
| <b>7</b><br><b>Брз леб</b>         |     | Тежина на лебот                     | 1000 G        | 1250 G        | 1500 G        |                                                      |
|                                    | [1] | Вода                                | 350ml         | 430ml         | 520ml         | Температура на водата 40-50 °с                       |
|                                    | [2] | Сол                                 | 1,5 Каф. Л.   | 2 Каф. Л.     | 2,5 Каф. Л.   | Ставете во аголот                                    |
|                                    | [3] | Шеќер                               | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     | 5 Суп. Л.     | Ставете во аголот                                    |
|                                    | [4] | Масло                               | 3 Суп. Л.     | 4 Суп. Л.     | 5 Суп. Л.     |                                                      |
|                                    | [5] | Брашно со висока содржина на глутен | 4 Чашки/ 560g | 5 Чашки/ 700g | 6 Чашки/ 840g |                                                      |
|                                    | [6] | Инстант квасец                      | 1,5 Каф. Л.   | 2 Каф. Л.     | 2,5 Каф. Л.   | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |
| <b>8</b><br><b>Кекс</b>            | [1] | Вода                                | 30ml          |               |               |                                                      |
|                                    | [2] | Јајца                               | 8             |               |               |                                                      |
|                                    | [3] | Шеќер                               | 1 Чашка       |               |               |                                                      |
|                                    | [4] | Масло                               | 2 Суп. Л.     |               |               |                                                      |
|                                    | [5] | Самонараснувачко брашно             | 4 Чашки/560g  |               |               |                                                      |
|                                    | [6] | Инстант квасец                      | 1 Каф. Л.     |               |               |                                                      |
| <b>9</b><br><b>Месење</b>          | [1] | Вода                                | 330ml         |               |               |                                                      |
|                                    | [2] | Сол                                 | 1 Каф. Л.     |               |               | Ставете во аголот                                    |
|                                    | [3] | Масло                               | 3 Суп. Л.     |               |               |                                                      |
|                                    | [4] | Брашно со висока содржина на глутен | 4 Чашки/560g  |               |               |                                                      |
| <b>10</b><br><b>Тесто</b>          | [1] | Вода                                | 610ml         |               |               |                                                      |
|                                    | [2] | Сол                                 | 3 Каф. Л.     |               |               | Ставете во аголот                                    |
|                                    | [3] | Масло                               | 5 Суп. Л.     |               |               |                                                      |
|                                    | [4] | Брашно со висока содржина на глутен | 7 Чашки/ 890g |               |               |                                                      |
|                                    | [5] | Инстант квасец                      | 2 Каф. Л.     |               |               | Ставете врз суво брашно, да нема контакт со течности |
| <b>11</b><br><b>Тесто за паста</b> | [1] | Вода                                | 620ml         |               |               |                                                      |
|                                    | [2] | Сол                                 | 1 Каф. Л.     |               |               |                                                      |
|                                    | [3] | Масло                               | 3 Суп. Л.     |               |               |                                                      |
|                                    | [4] | Брашно со висока содржина на глутен | 8 Чашки       |               |               |                                                      |

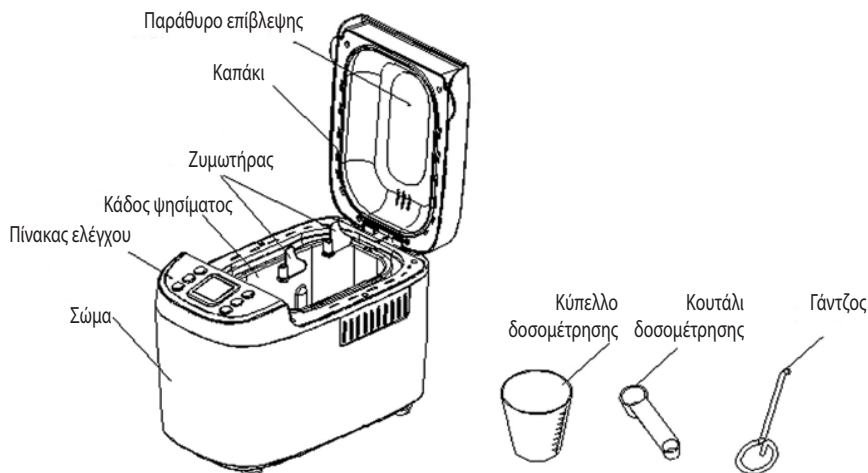
## МК: АПАРАТ ЗА ПРАВЕЊЕ ЛЕБ | Упатство за употреба

|                                                             |     |                                                                                                                                                                                               |         |  |  |                                                     |
|-------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|--|-----------------------------------------------------|
| <b>12</b><br><b>Кисело</b><br><b>млеко</b>                  | [1] | Млеко                                                                                                                                                                                         | 1800ml  |  |  |                                                     |
|                                                             | [2] | Квас/маја                                                                                                                                                                                     | 180ml   |  |  |                                                     |
| <b>13</b><br><b>Џем</b>                                     | [1] | Парчиња овошје/<br>пулпа                                                                                                                                                                      | 5 Чашки |  |  | Добро промешајте,<br>може да додадете<br>малку вода |
|                                                             | [2] | Скробно брашно/<br>нишесте                                                                                                                                                                    | 1 Чашка |  |  |                                                     |
|                                                             | [3] | Шеќер                                                                                                                                                                                         | 1 Чашка |  |  | По вкус                                             |
| <b>14</b><br><b>Печење</b>                                  | [1] | Регулирајте ја температурата на печење, притискајќи го копчето за коричка: 100 °c (light); 150°c (medium); 200°c (dark), стандардно поставено е на 150 °c                                     |         |  |  |                                                     |
| <b>15</b><br><b>За до-<br/>машно<br/>подгот-<br/>вување</b> | [1] | Притиснете го ова копче за да влезете во програмата. Во оваа програма корисникот може да го поставува времето на секој поединечен процес - месење, нараснување, печење погодно за домашен леб |         |  |  |                                                     |



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

1. Διαβάστε ολόκληρο το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε εάν η τάση της πρίζας αντιστοιχεί στην ονομαστική τάση που υποδεικνύεται στην πινακίδα. Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με γειωμένο φις. Βεβαιωθείτε ότι η επιτοίχια πρίζα του σπιτιού σας είναι καλά γειωμένη.
3. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα ή αν η συσκευή έχει βλάβη. Επιστρέψτε τη στον κατασκευαστή ή επικοινωνήστε με τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για αντικατάσταση ή έλεγχο.
4. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια μετά το ψήσιμο του ψωμιού, να φοράτε γάντια φούρνου.
5. Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος, το φις, τον αρτοπαρασκευαστή σε νερό ή άλλα υγρά σε περίπτωση ηλεκτροπληξίας.
6. Αποσυνδέστε τη συσκευή μετά τη χρήση, όταν δεν είναι σε χρήση και πριν προβείτε σε καθαρίσµα.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τα άκρα του πάγκου ή να αγγίζει θερμές επιφάνειες.
8. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
9. Μην αφήνετε παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ή καθοδήγηση.
10. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως φυσικό αέριο ή ηλεκτρικά μάτια.
11. Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη μετακίνηση της συσκευής που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
12. Μην αγγίζετε τα κινούμενα ή περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής κατά τη διάρκεια του ψήσιµατος.
13. Στον αρτοπαρασκευαστή δεν πρέπει να τοποθετείται αλουμινοχαρτό ή άλλο υλικό, καθώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας.
14. Ποτέ μην καλύπτετε τον αρτοπαρασκευαστή με πετσέτα ή άλλο υλικό, γιατί η θερμότητα και ο ατμός πρέπει να βγαίνουν ελεύθερα.
15. Ποτέ μην χτυπάτε δυνατά τον κάδο ψησίματος στα τοιχώματα προκειμένου να τον αφαιρέσετε, καθώς ο κάδος μπορεί να υποστεί ζημιά.
16. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να είστε σίγουροι ότι ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
17. Η συσκευή δεν προορίζεται για άλλες εφαρμογές.
18. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
19. Κρατήστε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά.
20. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
21. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως: κουζίνα προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, αγροικίες και πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα περιβάλλοντα τύπου κατοικίας, περιβάλλοντα τύπου πανδοχείου (Bed and breakfast).

**ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ:**

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ:**

**ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΠΑΡΟΧΗΣ ΡΕΥΜΑΤΟΣ**

Αφού ο αρτοποιασκευαστής συνδεθεί στο δίκτυο παροχής ρεύματος, θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο και η οθόνη θα δείξει «3:00». Αλλά οι δύο τελίτσες μεταξύ «3» και «00» δε θα αναβοσβήνουν συνεχώς. Και οι προεπιλογές του προγράμματος είναι το «1». Τα βέλη δείχνουν «1250g» και «MEDIUM», καθώς αυτές είναι οι προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.

**START/STOP**

Το πλήκτρο χρησιμοποιείται για έναρξη/παύση του πρόγραμμα ψησίματος.

Για την έναρξη προγράμματος πατήστε το πλήκτρο START / STOP μία φορά. Θα ακούσετε ένα μπιπ, η λυχνία LED θα ανάψει και οι δύο τελίτσες ανάμεσα στο «3» και «00» θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν και το πρόγραμμα θα αρχίσει την εκτέλεσή του. Μόλις ξεκινήσει το πρόγραμμα, όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο START / STOP είναι ανενεργά.

Για να θέσετε το πρόγραμμα σε παύση, πατήστε το πλήκτρο START / STOP / PAUSE για περίπου 0,5 δευτερόλεπτα, το πρόγραμμα θα σταματήσει και αν για τρία λεπτά χωρίς καμία λειτουργία, το πρόγραμμα θα συνεχίσει να λειτουργεί.

Για να σταματήσει το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο START / STOP για περίπου τρία δευτερόλεπτα, τότε θα ακούσετε ένα χαρακτηριστικό ήχο, το οποίο σημαίνει ότι το πρόγραμμα είναι εκτός λειτουργίας. Αυτή η λειτουργία θα σας βοηθήσει να αποτρέψετε την ανεπιθύμητη διακοπή του προγράμματος.

**MENU (ΜΕΝΟΥ)**

Το πλήκτρο MENU χρησιμοποιείται για να επιλεχθούν διαφορετικά προγράμματα. Με κάθε πάτημα του πλήκτρου (που συνοδεύεται από ένα σύντομο μπιπ) το πρόγραμμα θα αλλάξει. Πατήστε το πλήκτρο για λίγο, η οθόνη LCD θα δείξει διαδοχικά 15 μενού. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα. Οι λειτουργίες των 15 μενού περιγράφονται παρακάτω.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 1: ΒΑΣΙΚΟ**

Για ψωμί από λευκό αλεύρι και ανάμεικτο αλεύρι, το οποίο αποτελείται κυρίως από λευκό αλεύρι και αλεύρι σίκαλης. Το ψωμί έχει συμπαγή υφή. Μπορείτε να ρυθμίσετε το βαθμό ψησίματος ρυθμίζοντάς το με το πλήκτρο COLOR (χρώμα).

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 2: ΓΑΛΛΙΚΟ ΨΩΜΙ**

Για ελαφριά ψωμάκια φτιαγμένα από αλεύρι πολυτελείας. Κανονικά το ψωμί γίνεται αφράτο και έχει τραγανή κόρα. Αυτό το πρόγραμμα δεν είναι κατάλληλο για εκτέλεση συνταγών που περιέχουν βούτυρο, μαργαρίνη ή γάλα.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 3: ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ**

Για ψωμιά από διαφορετικό αλεύρι, το οποίο απαιτεί μεγαλύτερη φάση ζυμώματος και φουσκώματος (για παράδειγμα, αλεύρι ολικής αλέσεως και αλεύρι σίκαλης). Το ψωμί θα είναι πιο συμπαγές και βαρύ.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 4: ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ**

Για ψωμί με πρόσθετα όπως χυμοί φρούτων, καρύδα σε σκόνη, σταφίδες, ξηρούς καρπούς, σοκολάτα ή πρόσθετη ζάχαρη. Λόγω της μεγαλύτερης φάσης φουσκώματος, το ψωμί θα είναι ελαφρύτερο και πιο αφράτο.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 5: ΨΩΜΙ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΟ**

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο του ψωμιού με βούτυρο και γάλα.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 6: ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ**

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού χωρίς γλουτένη. Για: αλεύρι χωρίς γλουτένη, αλεύρι ρυζιού, αλεύρι γλυκοπατάτας, καλαμποκάλευρο και αλεύρι βρώμης.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 7: ΤΑΧΕΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ**

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού για χρόνο λιγότερο από εκείνο του βασικού προγράμματος. Αλλά το ψωμί ψημένο με τη ρύθμιση αυτή είναι συνήθως μικρότερο με πυκνή υφή.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 8: ΚΕΪΚ**

Ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο, αλλά το φούσκωμα γίνεται με σόδα ή μπέικιν πάουντερ.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 9. ΖΥΜΩΜΑ**

Ο χρήστης ορίζει το χρονικό διάστημα για το ζύμωμα, ανάλογα με την ποσότητα.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 10: ΖΥΜΗ**

Ζύμωμα και φούσκωμα, αλλά χωρίς ψήσιμο. Αφαιρέστε τη ζύμη και χρησιμοποιήστε το για να παρασκευάσετε ψωμάκια, πίτσα, ψωμί στον ατμό, κ.λπ.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 11: ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ**

Για την καλύτερη ανάμιξη του νερού και το αλευριού ή τα άλλα συστατικά.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 12: ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

Ζύμωση και παρασκευή του γιαουρτιού.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 13: ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**

Βράσιμο της μαρμελάδας και του γλυκού.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 14: ΨΗΣΙΜΟ**

Για πρόσθετο ψήσιμο του ψωμιού, που δεν ψήθηκε καλά ή καθόλου δεν ψήθηκε. Σε αυτό το πρόγραμμα δεν υπάρχει ζύμωμα και φούσκωμα.

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 15: ΓΙΑ ΣΠΙΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ**

Πατήστε το πλήκτρο **HOMEMADE** (Για σπιτική παρασκευή) για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη ρύθμιση και τον κύκλο. Μπορείτε να ρυθμίσετε το επιθυμητό αριθμό των λεπτών για κάθε φάση – για ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο, διατηρώντας το ζεστό .... κάθε βήμα. Το φάσμα του επιτρεπόμενου χρόνου για κάθε πρόγραμμα είναι στον πίνακα.

**COLOR (ΧΡΩΜΑ):**

Light (Ανοιχτό), Medium (Μέτριο) ή Dark (Σκούρο) χρώμα της κόρας και γρήγορη επιλογή του βαθμού ψησίματος του ψωμιού. Όταν πατήσετε το **COLOR**, θα εμφανιστούν διαδοχικά τις εξής 4 επιλογές. Στα προγράμματα από 1 έως 4 μπορεί να επιλεγεί η επιλογή **Rapid** (ταχείας παρασκευής). Το ψωμί ταχείας παρασκευής χωρίς επιλογή του χρώματος της κόρας - υποδεικνύεται με «Δ». Το χρώμα της κόρας της βασικής προεπιλογής είναι Medium (Μέτριο), αλλά δεν είναι διαθέσιμο για ταχείας παρασκευής ψωμιού στο μενού από 1 έως 4.

**ΒΑΡΟΣ**

Στα Προγράμματα 9, 10, 11, 12, 13, δεν μπορεί να επιλεγεί το βάρος του ψωμιού. Υπάρχουν 3 επιλογές για το βάρος από τους οποίους μπορεί να επιλεγεί: 1000 g, 1250 g, 1500 g. Όταν πατήσετε το πλήκτρο **WEIGHT**, θα εμφανιστούν διαδοχικά 1000 g→1250 g→1500 g.. Η προεπιλεγμένη τιμή είναι 1250 g. Η λειτουργία ρύθμισης του βάρους είναι διαθέσιμη για τα μενού 1-8.

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ (TIME+, TIME-)^**

Αν δεν θέλετε ο αρτοποιασκαστής να ενεργοποιηθεί αμέσως, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία καθυστέρησης. Ο ανώτατος χρόνος καθυστέρησης είναι 15 ώρες.

Πρώτα επιλέξτε το πρόγραμμα και το χρώμα, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο **TIME**, για να αλλάξετε το χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη. Πατήστε μία φορά **TIME**, για να μειώσετε ή να προσθέσετε χρόνο καθυστέρησης κατά 10 λεπτά. Τα προγράμματα 9, 11, 12, 13 δεν υποστηρίζουν την λειτουργία καθυστέρησης. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **TIME**, ο χρόνος θα προστίθεται ή θα μειώνεται διαδοχικά. Ο επιλεγμένος χρόνος περιλαμβάνει το χρόνο του προγράμματος και του χρόνου καθυστέρησης. Όταν πατήσετε το πλήκτρο **TIME** για περισσότερο από 1 δευτερόλεπτο, ο χρόνος θα αλλάξει γρήγορα. «◀» θα δείξει **DELAY TIME** (χρόνος καθυστέρησης έναρξης).

**Παράδειγμα:** Τώρα είναι 20:30 μ.μ. Εσείς θα θέλατε το ψωμί σας να είναι έτοιμο το πρωί της επομένης, στις 7:00 π.μ., δηλαδή μετά από 10 ώρες και 30 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα, το χρώμα, το μέγεθος του ψωμιού και, στη συνέχεια, πατήστε

▲ ή ▼, για να προσθεθεί ο χρόνος μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη 10:30. Στη συνέχεια πατήστε START / STOP για να ενεργοποιησετε το πρόγραμμα καθυστέρησης και η λυχνία λειτουργίας θα ανάψει. Μπορείτε να δείτε ότι οι δύο τελίτσες αναβοσβήνουν και η οθόνη αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση και εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει. Το πρωί θα έχετε φρέσκο ψωμί στις 7:00 π.μ.

**Σημείωση:** Κατά το ψήσιμο με καθυστέρηση χρόνου μην χρησιμοποιείτε ευπαθή προϊόντα, όπως αυγά, γάλα, κρεμμυδιά και άλλα.

Ο χρόνος καθυστέρησης εμφανίζεται στην οθόνη = χρόνος στον οποίο θέλετε να ολοκληρώσετε το πρόγραμμα - η τρέχουσα ώρα.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Το ψωμί δε μπορεί να διατηρηθεί αυτόματα ζεστό 1 ώρα μετά το ψήσιμο. Στην οθόνη θα εμφανιστεί 00:00. Κατά τη διάρκεια διατήρησης θερμοκρασίας του ψωμιού «►» στην οθόνη θα δείχνει προς KEEP WARM, μέχρι να λήξει ο χρόνος των 60 λεπτών της διατήρησης θερμοκρασίας του ψωμιού.

### ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε θερμοκρασία δωματίου από 15 έως 34. Η μαγιά για το ψωμί θα γίνει οξύ εάν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, αν είναι πολύ χαμηλή, θα διαταράξει το φούσκωμα του ψωμιού. Στις διαφορετικές θερμοκρασίες περιβάλλοντος το μέγεθος του ψωμιού μπορεί να είναι διαφορετικό.

### ΜΝΗΜΗ

Σε περίπτωση διακοπής ηλεκτρικού ρεύματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής ψωμιού, η εφαρμογή θα συνεχίσει αυτόματα μέσα σε 10-15 λεπτά, ακόμα και χωρίς να πατήσετε το πλήκτρο START / STOP. Εάν η διάρκεια της διακοπής υπερβαίνει τα 10-15 λεπτά η μνήμη δε θα διατηρήσει την τελευταία ρύθμιση, θα πρέπει να διαθέσετε τα υλικά από τον κάδο ψωμιού και να βάλετε ξανά τα υλικά στον κάδο ψήσιματος ψωμιού και να κάνετε επανεκκίνηση του αρτοποιασκευαστή. Αλλά αν η ζύμη δεν έχει εισέλθει στη φάση φουσκώματος, όταν η διακοπή το ρεύμα, μπορείτε να πατήσετε απευθείας το πλήκτρο START / STOP για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα από την αρχή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

«ΗΗΗ» Αυτή η προειδοποίηση σημαίνει ότι η θερμοκρασία στον κάδο είναι πολύ υψηλή. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP (βλέπε σχήμα 1 παρακάτω) για να σταματήσετε το πρόγραμμα, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, ανοίξτε το επάνω καπάκι και αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει εντελώς για 10-20 λεπτά πριν την ενεργοποιήσετε ξανά.

«ΕΕΕ» Αυτή η προειδοποίηση σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν είναι συνδεδεμένος. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP (βλέπε σχήμα 2 παρακάτω) για να σταματήσετε το πρόγραμμα. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση



Σχήμα 1



Σχήμα 2

### ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ενδέχεται να υπάρξει λίγος καπνός και μία χαρακτηριστική μυρωδιά όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για πρώτη φορά. Κατά την κατασκευή απαιτείται κάποια τμήματα της συσκευής να λιπανθούν ελαφρά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

1. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα σύμφωνα με την ενότητα «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
2. Ενεργοποιήστε τον αρτοποιασκευαστή σε λειτουργία ψήσιματος και θέστε τον σε λειτουργία ψήσιματος για περίπου 10

λεπτά χωρίς υλικά. Ή, τοποθετήστε 200 ml νερό στον κάδο ψησίματος και θέστε σε λειτουργία ψησίματος για 10 λεπτά. Με τον τρόπο αυτό απορροφάται η μυρωδιά από το θερμαντήρα και τον κάδο ψησίματος. Μετά την ολοκλήρωση θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα.

3. Αποσυνδέστε από την πρίζα, αφήστε το μηχάνημα να κρυώσει και καθαρίστε ξανά όλα τα αφαιρούμενα μέρη. Φροντίστε γύρω από τη συσκευή να υπάρχει επαρκής εξαερισμός

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού στον αρτοποιασκευαστή, πιέστε προς τα κάτω. Τοποθετήστε των ζυμωτήρα στον άξονα, πιέστε τον προς τα κάτω τελείως, φροντίζοντας οι επίπεδες επιφάνειες να ευθυγραμμιστούν.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συνιστάται να αλειφθεί ο ζυμωτήρας με λάδι για να μην κολλήσει η ζύμη σε αυτό, και επίσης ο ζυμωτήρας μπορεί να αφαιρεθεί πιο εύκολα από το ψημένο ψωμί.

2. Μετρήστε εκ του προτέρων όλα τα υλικά, συνήθως το νερό ρίχνουμε πρώτα ή τα άλλα υγρά συστατικά, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη ζάχαρη, το αλάτι και το αλεύρι, και, τέλος, - τη μαγιά. Εάν παρασκευάζετε ζύμη υψηλής περιεκτικότητας λευκού αλευριού, συνιστάται να αλλάξετε τη σειρά της προσθήκης: πρώτα το αλεύρι και τη μαγιά, στη συνέχεια, τη ζάχαρη και το αλάτι, και τέλος ρίζετε το νερό ή τα άλλα υγρά. Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να πετύχετε καλύτερο αποτέλεσμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν προσθέτετε αλεύρι, προσπαθήστε να καλύψετε το νερό. Κάντε μια μικρή εσοχή στο αλεύρι με το δάχτυλό σας, βάλτε τη μαγιά μέσα. Βεβαιωθείτε ότι η μαγιά δεν αγγίζει το αλάτι ή τα υγρά.

3. Κλείστε το καπάκι, στη συνέχεια, συνδέστε το φις στην πρίζα.
4. Πατήστε το πλήκτρο MENU και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
5. Πατήστε το πλήκτρο CRUST, για να κινηθεί το βέλος στην επιθυμητή ρύθμιση: Light (Ανοιχτό), Medium (Μέτριο) ή Dark (Σκούρο) χρώμα της κόρας
6. Πατήστε το πλήκτρο WEIGHT, για να κινηθεί το βέλος στο επιθυμητό βάρος.
7. Εάν επιθυμείτε, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης πατώντας το πλήκτρο DELAY TIMER. Πατήστε τα πλήκτρα + ή - για να προσθέσετε το χρόνο που εμφανίζεται. Αν θέλετε να προετοιμάσει αμέσως το ψωμί, μπορείτε να αγνοήσετε αυτό το βήμα.
8. Πατήστε το πλήκτρο START / STOP για έναρξη της λειτουργίας. Αν ρυθμίσετε το χρώμα της κόρας και το βάρος, πατήστε αυτό το πλήκτρο για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, πατήστε ξανά για να ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα. «►» υποδεικνύει την τρέχουσα διαδικασία, καθώς οι δύο τελίτσες αναβοσβήνουν συνεχώς και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Το πρόγραμμα ξεκινά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αν θέλετε να διακόψετε το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο START / STOP για 3 δευτερόλεπτα.

9. Για πρόσθετα (φρούτα, ξηροί καρποί, σταφίδες) το μηχάνημα θα εκπέμψει δέκα ηχητικά σήματα, ενώ το «►» θα δείξει ADD (προσθήκη). Ανοίξτε το καπάκι και βάλτε τα πρόσθετα. Ο αρτοποιασκευαστής θα συνεχίσει να λειτουργεί. Οι ξηροί καρποί δεν πρέπει να τοποθετούνται πολύ νωρίς, επειδή θα χάσουν τη γεύση τους.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η λειτουργία προσθήκης ADD λειτουργεί με τα παρακάτω προγράμματα: βασικό, ταχεία παρασκευής, κέικ, γαλλικό, ολικής άλεσης, ρυζιού, χωρίς γλουτένη.

10. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί 0:00 θα ακούσετε 10 ηχητικά σήματα για να καταλάβετε ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί. Πατήστε το πλήκτρο START / STOP για 3 δευτερόλεπτα για να κλείσετε τον αρτοποιασκευαστή.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν δεν πατήσετε START / STOP, το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία για τη διατήρηση θερμοκρασίας του ψωμιού για 1 ώρα. Αν θέλετε να σταματήσει η διαδικασία της διατήρησης θερμοκρασίας του ψωμιού, πατήστε το πλήκτρο START / STOP για 3 δευτερόλεπτα. Το πρόγραμμα δεν θα σταματήσει έως ότου στην οθόνη δεν εμφανισθεί η προεπιλεγμένη οθόνη
11. Ανοίξτε το καπάκι, καθώς φορέστε ειδικά γάντια, κρατήστε σταθερά τη λαβή του κάδου, στη συνέχεια, ανασηκώστε.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του κάδου καθώς αυτός είναι ζεστός όπως και το ψωμί είναι πολύ ζεστό.
12. Χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας, γυρίστε τον κάδο ανάποδα (με τη λαβή του κάδου διπλωμένη προς τα κάτω) πάνω σε ένα πλέγμα για να κρυώσει ή πάνω σε καθαρές επιφάνειες και ανακινήστε απαλά μέχρι να βγει το ψωμί. Χρησιμοποιήστε μια μη μεταλλική σπάτουλα για να βγάλετε προσεκτικά το ψωμί από τα πλευρικά τοιχώματα του κάδου.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αν ο ζυμωτήρας παραμένει στο ψωμί βγάλτε τον απαλά, χρησιμοποιώντας γάντζο, μην τον κρατάτε με το χέρι σας, γιατί κινδυνεύετε να καείτε.

**«ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».**

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει πριν επιχειρήσετε να την καθαρίσετε.
2. Για να πλύνετε τον κάδο ψωμιού: Σκουπίστε το εσωτερικό και απέξω τον κάδο με ένα υγρό πανί, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή λειαντικά για την προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης. Ο κάδος ψωμιού πρέπει να στεγνώσει εντελώς πριν τοποθετηθεί ξανά στο μηχάνημα.
3. Εάν είναι δύσκολο να αφαιρέσετε το ζυμωτήρα από τον κάδο, ρίξτε λίγο ζεστό νερό και αφήστε τον να μουλιάσει για 30 λεπτά. Στη συνέχεια, μπορείτε να τον αφαιρέσετε εύκολα. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να τον καθαρίσετε.
4. Για τον καθαρισμό του επάνω καπακιού μετά τη χρήση αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να σκουπίσετε το καπάκι και το εσωτερικό του παραθύρου. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά, καθώς θα καταστρέψουν την εξαιρετικά γυαλιστερή επιφάνεια.  
**Σημείωση: Δεν συνιστάται η αποσυναρμολόγηση του καπακιού για τον καθαρισμό.**
5. Σκουπίστε απαλά την εξωτερική επιφάνεια του περιβλήματος με ένα υγρό πανί, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί για να στεγνώσει. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα υγρά. Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό για να το καθαρίσετε.
6. Πριν τοποθετήσετε τον αρτοποιασκευαστή στο κουτί, για να τον αποθηκεύσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς, να είναι καθαρή και στεγνή και το καπάκι να είναι κλειστό.

**ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ****1. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΨΩΜΙ**

Το αλεύρι για ψωμί είναι το πιο σημαντικό συστατικό για την παρασκευή του ψωμιού και συνιστάται στις περισσότερες συνταγές για ψωμί με μαγιά. Είναι πλούσιο σε γλουτένη (έχει επίσης υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες) και διατηρεί τη μορφή του ψωμιού, καθώς δεν του επιτρέπει να ξεφουσκώσει μετά το φούσκωμα. Τα αλεύρια είναι διαφορετικά στις διαφορετικές περιοχές. Η περιεκτικότητα σε γλουτένη είναι υψηλότερη από ό, τι στο κανονικό αλεύρι, έτσι ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ψωμιού με μεγαλύτερο μέγεθος και περισσότερες φυτικές ίνες.

**2. ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ**

Αλεύρι που δεν περιέχει μπέικιν πάουντερ, κατάλληλο για «γρήγορα» ψωμιά ή ψωμί που παρασκευάζεται με τη ρύθμιση «Quick». Το αλεύρι για ψωμί είναι καταλληλότερο για ψωμιά με μαγιά.

**3. ΑΛΕΥΡΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ**

Το αλεύρι ολικής άλεσης προέρχεται από την ολική άλεση των σιταρόσπορων. Το ψωμί που φτιάχνεται από αλεύρι ολικής άλεσης ή ανάμεικτο αλεύρι ολικής άλεσης θα έχει περισσότερες φυτικές ίνες και υψηλότερη περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά. Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι βαρύτερο, έτσι ώστε το ψωμί μπορεί να γίνει μικρότερο σε μέγεθος και να έχει βαρύτερο υφή.

Περιέχει τις νιφάδες των σιταρόσπορων και γλουτένη. Πολλές συνταγές συνήθως συνδυάζουν το αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι για ψωμί για να επιτευχθεί ένα καλύτερο αποτέλεσμα.

**4. ΜΑΥΡΟ ΑΛΕΥΡΙ**

Το μαύρο αλεύρι, που ονομάζεται επίσης «σίκαλης» είναι ένας τύπος αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα ινών και είναι παρόμοιο με το αλεύρι ολικής αλέσεως. Για να επιτευχθεί μεγαλύτερο μέγεθος του ψωμιού μετά το φούσκωμα θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με αλεύρι για ψωμί.

**5. ΑΛΕΥΡΙ ΠΟΥ ΦΟΥΣΚΩΝΕΙ ΜΟΝΟ ΤΟΥ**

Αλεύρι που περιέχει μπέικιν πάουντερ το οποίο χρησιμοποιείται κυρίως στην παρασκευή κέικ. Μην χρησιμοποιείτε το αλεύρι που φουσκώνει μόνο του με μαγιά.

**6. ΚΑΛΑΜΠΟΚΑΛΕΥΡΟ ΚΑΙ ΑΛΕΥΡΙ ΒΡΩΜΗΣ**

Το καλαμποκάλευρο και το αλεύρι βρώμης παράγονται από το άλεσμα καλαμποκιού και της βρώμης. Είναι πρόσθετα συστατικά για την παρασκευή του χειροποίητου ψωμι, στο οποίο χρησιμοποιούνται για να βελτιώσουν τη γεύση και την υφή.

**7. ΖΑΧΑΡΗ**

Η ζάχαρη είναι «τροφή» για τη μαγιά και ενισχύει επίσης τη γλυκιά γεύση και ενισχύει το χρώμα του ψωμιού. Είναι ένα πολύ σημαντικό στοιχείο για το φούσκωμα του ψωμιού. Συνήθως χρησιμοποιείται λευκή ζάχαρη, αν και η καστανή ζάχαρη ή η

ζάχαρη άχνη μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν σε ορισμένες συνταγές.

## **8. ΜΑΓΙΑ**

Η μαγιά είναι ένας ζωντανός οργανισμός και πρέπει να διατηρείται στο ψυγείο για να μείνει φρέσκια. Αυτή χρειάζεται τους υδατάνθρακες της ζάχαρης και του αλευριού ως διατροφικό περιβάλλον. Η μαγιά που χρησιμοποιείται στις συνταγές του αρτοποιασκουαστή πωλείται υπό πολλές διαφορετικές ονομασίες: μαγιά για αρτοποιασκουαστή (προτιμώμενη), ενεργή ξηρή μαγιά, στιγμιαία μαγιά.

Μετά τη διαδικασία της ζύμωσης, η μαγιά παράγει διοξείδιο του άνθρακα. Το διοξείδιο του άνθρακα θα φουσκώσει το ψωμί και θα κάνει το εσωτερικό του πιο μαλακό.

1 κουταλιά της σούπας ξηρή μαγιά = 3 κουτ. γλ. ξηρή μαγιά

1 κουταλιά της σούπας ξηρή μαγιά = 15 ml μαγιά

1 κουτ. γλ. ξηρή μαγιά = 5ml μαγιά

Πριν από τη χρήση, ελέγξτε την ημερομηνία λήξης και τη διάρκεια της αποθήκευσης της μαγιάς. Επιστρέψτε την στο ψυγείο αμέσως μετά από κάθε χρήση, σε υψηλές θερμοκρασίες ζυμομύκτης θα πεθάνουν. Συνήθως η αποτυχία στο φούσκωμα του ψωμιού προκαλείται από την χαλασμένη μαγιά.

### **Συμβουλή: Για να ελέγξετε αν η μαγιά είναι φρέσκια και ενεργή:**

(1) Ρίξτε 1 φλιτζάνι (237ml) ζεστό νερό (45-50°C) στο κύπελλο δοσομέτρησης.

(2) Προσθέστε 1 κουτ. γλ. (5ml) λευκή ζάχαρη στο κύπελλο δοσομέτρησης και ανακατέψτε, στη συνέχεια προσθέστε 1 κουτ. σούπας (15 ml) μαγιά πάνω στο νερό.

(3) Τοποθετήστε στο κύπελλο δοσομέτρησης σε ζεστό μέρος για περίπου 10 λεπτά. Μην ανακατεύετε το νερό.

(4) Η φρέσκια, ενεργή μαγιά θα αρχίσει σχηματίζει φυσαλίδες, ή να «φουσκώνει». Εάν αυτό δεν συμβεί, η μαγιά είναι νεκρή ή ανενεργή.

## **9. ΑΛΑΤΙ**

Το αλάτι είναι απαραίτητο για να βελτιώσει τη γεύση του ψωμιού και το χρώμα της κόρας. Χρησιμοποιείται επίσης για τη συγκράτηση της δραστηριότητας της μαγιάς. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πολύ αλάτι στο ψωμί. Αν δεν υπάρχει το αλάτι, το ψωμί θα είναι μεγαλύτερο.

## **10. ΑΥΓΑ**

Τα αυγά μπορούν να βελτιώσουν την υφή του ψωμιού για να γίνει πιο θρεπτικά και περισσότερο. Το αυγό πρέπει να ανακατευθεί με άλλα υγρά συστατικά.

## **11. ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΙΠΟΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΑΙ ΛΑΔΙ**

Το λίπος μπορεί να κάνει το ψωμί πιο μαλακό και να αυξήσει τη διάρκεια της περιόδου αποθήκευσης. Το βούτυρο θα πρέπει να λιώσει ή να τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια πριν από την προσθήκη στο υγρό.

## **12. ΜΠΕΪΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ**

Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται για φούσκωμα ταχείας παρασκευής ψωμιού και κέικ. Δεδομένου ότι δεν χρειάζονται χρόνο για φούσκωμα, μπορεί να σχηματίσει αέρα, ο αέρας σχηματίζει φούσκες για να μαλακώσει την υφή του ψωμιού, χρησιμοποιώντας την αρχή μιας χημικής αντίδρασης.

## **13. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΟΔΑ**

Είναι παρόμοια του μπέικιν πάουντερ. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με μπέικιν πάουντερ.

## **14. ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΥΓΡΑ (ΠΑΝΤΟΤΕ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΝΤΑΙ ΣΕ ΠΡΩΤΗ ΣΕΙΡΑ )**

Το νερό είναι ένα απαραίτητο συστατικό στην παρασκευή του ψωμιού. Σε γενικές γραμμές το νερό πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου μεταξύ 20 και 25. Μερικές συνταγές μπορεί να εκτελεστούν με γάλα ή άλλα υγρά, σκοπός του οποίου είναι να βελτιωθεί η γεύση του ψωμιού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το γάλα με την επιλογή καθυστέρησης χρόνου.

## **ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΣΩΣΤΗ ΔΟΣΟΜΕΤΡΗΣΗ**

Συμβουλή: Ένα από τα πιο σημαντικά βήματα για την προετοιμασία καλού ψωμιού είναι η σωστή μέτρηση των συστατικών. Μετρήστε κάθε συστατικό προσεκτικά και τοποθετήστε στο κάδο ψησίματος με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση ένα κύπελλο δοσομέτρησης ή κουτάλι δοσομέτρησης για να πετύχετε τη σωστή ποσότητα. Διαφορετικά, το ψωμί θα επηρεαστεί έντονα.

### Σειρά τοποθέτησης των υλικών

Να τοποθετείτε πάντα τα υλικά με τη σειρά που δίνεται στη συνταγή.

ΠΡΩΤΑ: Τα υγρά προϊόντα

ΔΕΥΤΕΡΟ: Τα ξηρά προϊόντα

Τελευταία: η μαγιά

Η μαγιά πρέπει να προσθέτεται μόνο σε στεγνο αλεύρι και δεν πρέπει ποτέ να αγγίζει το υγρό ή το αλάτι

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθυστέρησης χρόνου με ρύθμιση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μην τοποθετείτε τα υλικά που είναι ευπαθής, όπως αυγά ή γάλα.

Μόλις το αλεύρι αναμιγνύεται για πρώτη φορά, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και στη συνέχεια τοποθετήστε τα συστατικά φρούτων στο μείγμα. Αν τα συστατικά φρούτων προστίθενται πολύ νωρίς, το αλεύρι θα ξεφουσκώσει μετά από μεγάλο ανακάτεμα.

### Υγρά συστατικά

Νερό, γάλα ή άλλα υγρά που πρόκειται να μετρηθούν με το κύπελλο δοσομέτρησης με εμφανές ενδείξεις για τις δόσεις και στόμιο. Τοποθετήστε το κύπελλο στον πάγκο στο ύψος των ματιών σας για να ελέγξετε τη στάθμη του υγρού. Όταν μετράτε μαγειρικό λάδι ή άλλα συστατικά, πλύνετε καλά το κύπελλο δοσομέτρησης πριν τη μέτρηση άλλων συστατικών.

### Μετρήσεις των ξηρών συστατικών

Μετρήστε τα ξηρά συστατικά εντός του κυπέλλου δοσομέτρησης, συμπληρώνοντας το προσεκτικά με ένα κουτάλι και, στη συνέχεια, όταν γεμίσει, ευθυγραμμιστείτε με το μαχαίρι. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε κύπελλο δοσομέτρησης, ώστε να πάρετε τα ξηρά συστατικά απευθείας από τη συσκευασία τους, καθώς αυτό θα προσθέσει μια επιπλέον ποσότητα ενός κουταλιού. Μην χτυπάτε το κάτω μέρος του κυπέλλου δοσομέτρησης και μην πατάτε τα ξηρά συστατικά.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Πριν τη μέτρηση, ανακατεύετε το αλεύρι για να μπει αέρας. Κατά τη μέτρηση μικρών ποσοτήτων ξηρών συστατικών, όπως αλάτι ή ζάχαρη, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι δοσομέτρησης, αφού βεβαιωθείτε ότι το περιεχόμενο του κουταλιού έχει ευθυγραμμιστεί με τα άκρα της.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Κύπελλο δοσομέτρησης

Στις συνταγές η μονάδα μέτρησης «κύπελλο» σημαίνει ένα γεμάτο ποτήρι 240 ml. Δείτε την εικόνα παρακάτω για αναφορά.

- Μέτρηση των υγρών συστατικών:** Κατά τη μέτρηση του υγρού, το κύπελλο πρέπει να τοποθετείται σε μια οριζόντια επίπεδη επιφάνεια και να είναι στο ύψος των ματιών σας (όχι κάτω από γωνία). Εάν θέλετε να προσθέσετε αυγά, γάλα ή άλλα υγρά, τοποθετήστε τα πρώτα στο κύπελλο, στη συνέχεια συμπληρώστε με το απαραίτητο νερό μέχρι το επίπεδο που απαιτείται από την συνταγή (δηλαδή η συνολική ποσότητα των υγρών είναι αυτό που καταγράφεται στη συνταγή, ως εκ τούτου, το νερό είναι λιγότερο)
- Μέτρηση των στερεών συστατικών:** Μετρήστε τα στερεά συστατικά στο κύπελλο, τότε ανακινήστε απαλά μέχρι να ευθυγραμμιστεί και μετρήστε τη ποσότητα. Μην ανακινείτε έντονα και για μεγάλο χρονικό διάστημα γιατί το συστατικό σε σκόνη θα γίνει πολύ συμπαγές και θα προσθέσετε μεγαλύτερη ποσότητα.

**Κουτάλι δοσομέτρησης:** περιλαμβάνει κουταλάκι του γλυκού και κουτάλι της σούπας:

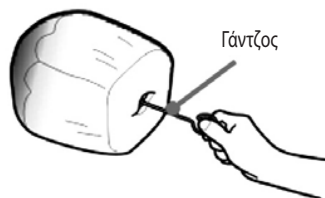
Χρησιμοποιήστε το κουταλάκι του γλυκού για να μετρήσετε τη μαγιά και το αλάτι. Χρησιμοποιήστε το κουτάλι της σούπας για να μετρήσετε τη ζάχαρη και το λάδι.



**Γάντζος:** Χρησιμοποιήστε το για να αφαιρέσετε τον ζυμωτήρα από το ψωμί.

### Γάντζος

Μερικές φορές, όταν αφαιρείτε τη λεπίδα ο ζυμωτήρας έχει κολλήσει στο ψωμί. Χρησιμοποιήστε το γάντζο για να τον αφαιρέσετε.



## ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Παρακάτω δίνονται συμβουλές για να χρησιμοποιούνται οι λύσεις σε περίπτωση προβλημάτων που περιγράφονται στον πίνακα. Όταν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ή μεγ αλύτερες απώλειες απευθυνθείτε στο σέρβις και στη συντήρηση.

| αφ. | Πρόβλημα                                                                      | Αιτία                                                                                                                     | Λύση                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Καπνός από τα ανοίγματα εξαερισμού κατά το ψήσιμο.                            | Μερικά από τα συστατικά είναι κολλημένα πάνω ή κοντά στην αντίσταση και στην επιφάνεια της αντίστασης έμεινε λίπος.       | Απενεργοποιήστε τον αρτοποιασκευαστή και καθαρίστε την αντίσταση, αλλά προσέξτε να μην καείτε. Κατά την πρώτη χρήση, θέστε το μηχάνημα για έναν κύκλο λειτουργίας χωρίς υλικά και ανοίξτε το καπάκι. |
| 2   | Η κάτω κρούστα του ψωμιού είναι πολύ χοντρή.                                  | Το ψωμί διατηρείται ζεστό και έμεινε στον κάδο για μεγάλο χρονικό διάστημα, λόγω του οποίου υπάρχει μεγάλη απώλεια νερού. | Αφαιρέστε σύντομα το ψωμί από το μηχάνημα χωρίς να το διατηρείτε ζεστό.                                                                                                                              |
| 3   | Πολύ δύσκολα αφαιρείτε το ψωμί                                                | Ο ζυμωτήρας είναι κολλημένος στον άξονα του κάδου.                                                                        | Μετά την αφαίρεση του ψωμιού ρίξτε ζεστό νερό στον κάδο και βυθίστε το ζυμωτήρα για 10 λεπτά, στη συνέχεια αφαιρέστε τον και τον καθαρίστε.                                                          |
| 4   | Δεν ανακατεύει ομοιόμορφα τα υλικά και δεν ψήνει καλά.                        | 1. το επιλεγμένο πρόγραμμα είναι λανθασμένο                                                                               | Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα.                                                                                                                                                                         |
|     |                                                                               | 2. Κατά τη λειτουργία του μηχανήματος το καπάκι ανοίχτηκε αρκετές φορές και το ψωμί έμεινε στεγνό, χωρίς ψημένη κόρα.     | Μην ανοίγετε το καπάκι μετά την τελευταίο φύσκωμα.                                                                                                                                                   |
|     |                                                                               | 3. Η αντίσταση κατά τη ζύμωση είναι πολύ υψηλή και ο ζυμωτήρας σχεδόν δεν περιστρέφεται και δεν ζυμώνει καλά.             | Ελέγξτε το άνοιγμα του ζυμωτήρα, τοποθετήστε τον κάδο κενό και ενεργοποιήστε το μηχάνημα, εάν ο ζυμωτήρας δεν περιστρέφεται κανονικά, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.            |
| 5   | Αφού πατήσετε το πλήκτρο START / STOP στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «HHH». | Η θερμοκρασία στον αρτοποιασκευαστή είναι πολύ υψηλή για την παρασκευή ψωμιού.                                            | Πατήστε το πλήκτρο START / STOP και αποσυνδέστε το φις από το φούρνο, στη συνέχεια, αφαιρέστε τον κάδο και ανοίξτε το καπάκι μέχρι να κρυώσει ο αρτοποιασκευαστής.                                   |

|    |                                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | Ακούγεται ότι το μοτέρ λειτουργεί αλλά δεν ζυμώνεται η ζύμη.          | Ο κάδος του ψωμιού στερεώνεται με λάθος τρόπο ή η ζύμη είναι πολύ μεγάλη για να ζυμωθεί.                                                                                                                           | Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος έχει τοποθετηθεί σωστά, αν τα υλικά για τη ζύμη είναι σύμφωνα με τη συνταγή και αν έχουν μετρηθεί με ακρίβεια. |
| 7  | Το μέγεθος του ψωμιού είναι πάρα πολύ μεγάλο και πιέζεται στο καπάκι. | Η μαγιά, το αλεύρι ή το νερό είναι πάρα πολύ ή η θερμοκρασία του δωματίου είναι πολύ υψηλή.                                                                                                                        | Ελέγξτε τους παραπάνω παράγοντες, μειώστε τις ποσότητες.                                                                               |
| 8  | Το μέγεθος του ψωμιού είναι πολύ μικρό ή το ψωμί δε φουσκώνει         | Δεν έχει μαγιά η ποσότητα της μαγιάς είναι ανεπαρκής, ή η μαγιά δεν είναι ενεργή, επειδή η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ υψηλή ή η μαγιά αναμείχθηκε με το άλας ή η θερμοκρασία του δωματίου είναι πολύ χαμηλή. | Ελέγξτε την ποσότητα και την απόδοση της μαγιάς, αυξήστε τη θερμοκρασία του δωματίου.                                                  |
| 9  | Η ζύμη είναι πολύ μεγάλη και ξεχειλίζει από τον κάδο                  | Η ποσότητα του υγρού είναι πολύ υψηλή, έτσι ώστε η ζύμη να γίνεται μαλακή και η μαγιά είναι πολύ.                                                                                                                  | Μειώστε την ποσότητα των υγρών για να βελτιωθεί η υφή της ζύμης.                                                                       |
| 10 | Το ψωμί συμπτωνώνεται στα μεσαία τμήματα όταν ψήνεται.                | 1. Το αλεύρι που χρησιμοποιείται δεν είναι κοσκινισμένο καλά και η ζύμη δεν μπορεί να φουσκώσει.                                                                                                                   | Χρησιμοποιήστε αλεύρι για ψωμί ή κοσκινισμένο αλεύρι.                                                                                  |
|    |                                                                       | 2. Η μαγιά φουσκώνει πολύ γρήγορα ή η θερμοκρασία του είναι πολύ υψηλή.                                                                                                                                            | Η μαγιά θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε θερμοκρασία δωματίου                                                                           |
|    |                                                                       | 3. Η μεγάλη ποσότητα του νερού κάνει τη ζύμη πολύ υγρή και μαλακή.                                                                                                                                                 | Ανάλογα με την ικανότητα απορρόφησης του νερού, διορθώστε τη ποσότητα του νερού στη συνταγή.                                           |
| 11 | Το βάρος του ψωμιού είναι πολύ μεγάλο και η υφή του είναι πολύ παχύ   | 1. Πάρα πολύ αλεύρι ή λίγο νερό                                                                                                                                                                                    | Μειώστε το αλεύρι ή αυξήστε το νερό                                                                                                    |
|    |                                                                       | 2. Πάρα πολλά φρούτα ή πάρα πολύ αλεύρι ολικής αλέσεως                                                                                                                                                             | Μειώστε την ποσότητα των αντίστοιχων συστατικών και αυξήστε τη μαγιά                                                                   |
|    |                                                                       | 1. Πάρα πολύ νερό ή μαγιά ή καθόλου αλάτι                                                                                                                                                                          | Μειώστε την ποσότητα του νερού ή μαγιά και ελέγξτε το αλάτι                                                                            |
| 12 | Το ψωμί είναι κούφιοι στη μέση                                        | 2. Η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ υψηλή                                                                                                                                                                        | Ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού                                                                                                       |
| 13 | Στην επιφάνεια του ψωμιού κόλλησε αλεύρι                              | 1. στο ψωμί υπάρχουν συστατικά που κολλάνε πολύ, όπως το βούτυρο και οι μπανάνες.                                                                                                                                  | Μην προσθέτετε τέτοια υστατικά στο ψωμί.                                                                                               |
|    |                                                                       | 2. Το ζύμωμα δεν αντιστοιχεί στο νερό                                                                                                                                                                              | Ελέγξτε την ποσότητα του νερού και τη μηχανική δομή του αρτοποιητή                                                                     |

|    |                                                                        |                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | Η κόρα είναι πολύ παχύ και πολύ ψημένη κατά την παρασκευή κέικ ή γλυκά | Το χρώμα μετά το ψήσιμο εξαρτάται από τα συστατικά. Στο ίδιο χρώμα ρύθμισης στα γλυκά το χρώμα γίνεται πιο σκούρο από το ψωμί, εξαιτίας της μεγάλης ποσότητας ζάχαρης. | Αν το χρώμα του ψησίματος είναι πολύ σκούρο στις συνταγές με ζάχαρη, πατήστε το πλήκτρο START / STOP, για να τερματίσετε το πρόγραμμα 5-10 λεπτά νωρίτερα από ό, τι το συνιστώμενο χρόνο ολοκλήρωσης. Πριν αφαιρέσετε το ψωμί, θα πρέπει να διατηρηθεί στον κάδο περίπου 20 λεπτά, καλυμμένο με μια πετσέτα. |
|----|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ΣΥΝΤΑΓΕΣ**

| Μενού                                   |     | Υλικό                                      | Ποσότητα       | Ποσότητα       | Ποσότητα       | Σημείωση                                              |
|-----------------------------------------|-----|--------------------------------------------|----------------|----------------|----------------|-------------------------------------------------------|
| <b>1<br/>Βασικό<br/>πρόγραμ-<br/>μα</b> |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g         | 1500 g         |                                                       |
|                                         | [1] | νερό                                       | 350 ml         | 430 ml         | 520 ml         |                                                       |
|                                         | [2] | αλάτι                                      | 1 κουτ. γλ.    | 2 κουτ. γλ.    | 3 κουτ. γλ.    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                         | [3] | ζάχαρη                                     | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας | 5 κουτ. σούπας | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                         | [4] | λάδι                                       | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας |                                                       |
|                                         | [5] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 4 κύπελλα/560g | 5 κύπελλα/700g | 6 κύπελλα/840g |                                                       |
|                                         | [6] | γάλα σε σκόνη                              | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας | 5 κουτ. σούπας |                                                       |
|                                         | [7] | Στιγμαία μαγιά                             | 0,5 κουτ. γλ.  | 0,8 κουτ. γλ.  | 1 κουτ. γλ.    | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |
| <b>2<br/>Γαλλικό<br/>ψωμί</b>           |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g         | 1500 g         |                                                       |
|                                         | [1] | νερό                                       | 350ml          | 430ml          | 520ml          |                                                       |
|                                         | [2] | αλάτι                                      | 1 κουτ. γλ.    | 2 κουτ. γλ.    | 3 κουτ. γλ.    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                         | [3] | ζάχαρη                                     | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                         | [4] | λάδι                                       | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας |                                                       |
|                                         | [5] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 4 κύπελλα/560g | 5 κύπελλα/700g | 6 κύπελλα/840g |                                                       |
|                                         | [6] | στιγμαία μαγιά                             | 0,5 κουτ. γλ.  | 0,8 κουτ. γλ.  | 1 κουτ. γλ.    | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |

|                                            |     |                                            |                |                  |                |                                                       |
|--------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|----------------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------|
| <b>3</b><br><b>Ολικής</b><br><b>άλεσης</b> |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g           | 1500 g         |                                                       |
|                                            | [1] | νερό                                       | 350ml          | 430ml            | 520ml          |                                                       |
|                                            | [2] | αλάτι                                      | 1 κουτ. γλ.    | 2 κουτ. γλ.      | 3 κουτ. γλ.    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                            | [3] | ζάχαρη                                     | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                            | [4] | λάδι                                       | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας |                                                       |
|                                            | [5] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 2 κύπελλα/280g | 2,5 κύπελλα/350g | 3 κύπελλα/420g |                                                       |
|                                            | [6] | αλεύρι ολικής άλεσης                       | 2 κύπελλα/280g | 2,5 κύπελλα/350g | 3 κύπελλα/420g |                                                       |
|                                            | [7] | στιγμιαία μαγιά                            | 1 κουτ. γλ.    | 1,5 κουτ. γλ.    | 1,75 κουτ. γλ. | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |
|                                            | [8] | γάλα σε σκόνη                              | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας |                                                       |
| <b>4</b><br><b>Γλυκό</b>                   |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g           | 1500 g         |                                                       |
|                                            | [1] | νερό                                       | 330ml          | 420ml            | 510ml          |                                                       |
|                                            | [2] | αλάτι                                      | 0,5 κουτ. γλ.  | 1 κουτ. γλ.      | 1,5 κουτ. γλ.  | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                            | [3] | ζάχαρη                                     | 1/4 κύπελλο    | 1/2 κύπελλο      | 3/4 κύπελλο    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                            | [4] | λάδι                                       | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας |                                                       |
|                                            | [5] | γάλα σε σκόνη                              | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας |                                                       |
|                                            | [6] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 4 κύπελλα/560g | 5 κύπελλα/700g   | 6 κύπελλα/840g |                                                       |
|                                            | [7] | στιγμιαία μαγιά                            | 0,5 κουτ. γλ.  | 0,8 κουτ. γλ.    | 1 κουτ. γλ.    | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |

|                                             |     |                                            |                |                  |                   |                                                       |
|---------------------------------------------|-----|--------------------------------------------|----------------|------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>5</b><br><b>Ψωμί με γάλα και βούτυρο</b> |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g           | 1500 g            |                                                       |
|                                             | [1] | γάλα                                       | 200ml          | 300ml            | 400ml             |                                                       |
|                                             | [2] | βούτυρο                                    | 150ml          | 150ml            | 180ml             |                                                       |
|                                             | [3] | αλάτι                                      | 1,5 κουτ. γλ.  | 2 κουτ. γλ.      | 2,5 κουτ. γλ.     | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                             | [4] | ζάχαρη                                     | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                             | [5] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 4 κύπελλα      | 5 κύπελλα        | 6 κύπελλα         |                                                       |
|                                             | [6] | στιγμαία μαγιά                             | 1 κουτ. σούπας | 1,5 κουτ. σούπας | 1,75 κουτ. σούπας | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |
| <b>6</b><br><b>Ψωμί με γλουτένη</b>         |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g           | 1500 g            |                                                       |
|                                             | [1] | νερό                                       | 350ml          | 430ml            | 520ml             |                                                       |
|                                             | [2] | αλάτι                                      | 1 κουτ. γλ.    | 2 κουτ. γλ.      | 3 κουτ. γλ.       | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                             | [3] | ζάχαρη                                     | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                             | [4] | λάδι                                       | 2 κουτ. σούπας | 3 κουτ. σούπας   | 4 κουτ. σούπας    |                                                       |
|                                             | [5] | αλεύρι χωρίς γλουτένη                      | 2 κύπελλα/280g | 2,5 κύπελλα/350g | 3 κύπελλα/420g    |                                                       |
|                                             | [6] | καλαμποκαλευρο                             | 2 κύπελλα/280g | 2,5 κύπελλα/350g | 3 κύπελλα/420g    | μπορεί να αντικατασταθεί με αλεύρι βρώμης             |
|                                             | [7] | στιγμαία μαγιά                             | 0,5 κουτ. γλ.  | 0,8 κουτ. γλ.    | 1 κουτ. γλ.       | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |
| <b>7</b><br><b>Ταχείας παρασκευής</b>       |     | βάρος του ψωμιού                           | 1000 g         | 1250 g           | 1500 g            |                                                       |
|                                             | [1] | νερό                                       | 350ml          | 430ml            | 520ml             | θερμοκρασία του νερού 40-50 °C                        |
|                                             | [2] | αλάτι                                      | 1,5 κουτ. γλ.  | 2 κουτ. γλ.      | 2,5 κουτ. γλ.     | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                             | [3] | ζάχαρη                                     | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας   | 5 κουτ. σούπας    | τοποθετήστε στη γωνία                                 |
|                                             | [4] | λάδι                                       | 3 κουτ. σούπας | 4 κουτ. σούπας   | 5 κουτ. σούπας    |                                                       |
|                                             | [5] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 4 κύπελλα/560g | 5 κύπελλα/700g   | 6 κύπελλα/840g    |                                                       |
|                                             | [6] | στιγμαία μαγιά                             | 1,5 κουτ. γλ.  | 2 κουτ. γλ.      | 2,5 κουτ. γλ.     | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά |

|                                       |     |                                            |                |  |  |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------|-----|--------------------------------------------|----------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8</b><br><b>Κέικ</b>               | [1] | νερό                                       | 30ml           |  |  | Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και το νερό με ένα ηλεκτρικό μίξερ, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα υπόλοιπα υλικά στο κάδο για το ψωμί και εκτελέστε το πρόγραμμα. |
|                                       | [2] | αυγά                                       | 8 βρ.          |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [3] | ζάχαρη                                     | 1 κύπελλο      |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [4] | βούτυρο                                    | 2 κουτ. σούπας |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [5] | αλεύρι που φουσκώνει μόνο του              | 4 κύπελλα/560g |  |  |                                                                                                                                                                |
| <b>9</b><br><b>ζύωμα</b>              | [1] | νερό                                       | 330ml          |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [2] | αλάτι                                      | 1 κουτ. γλ.    |  |  | τοποθετήστε στη γωνία                                                                                                                                          |
|                                       | [3] | λάδι                                       | 3 κουτ. σούπας |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [4] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 4 κύπελλα/560g |  |  |                                                                                                                                                                |
| <b>10</b><br><b>ζύμη</b>              | [1] | νερό                                       | 610ml          |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [2] | αλάτι                                      | 3 κουτ. γλ.    |  |  | τοποθετήστε στη γωνία                                                                                                                                          |
|                                       | [3] | λάδι                                       | 5 κουτ. σούπας |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [4] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 7 κύπελλα/890g |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [5] | στιγμιαία μαγιά                            | 2 κουτ. γλ.    |  |  | τοποθετήστε σε στεγνό αλεύρι χωρίς να αγγίζει τα υγρά                                                                                                          |
| <b>11</b><br><b>Ζύμη για ζυμαρικά</b> | [1] | νερό                                       | 620ml          |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [2] | αλάτι                                      | 1 κουτ. γλ.    |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [3] | λάδι                                       | 3 κουτ. σούπας |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [4] | αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη | 8 κύπελλα      |  |  |                                                                                                                                                                |
| <b>12</b><br><b>Γιαούρτι</b>          | [1] | γάλα                                       | 1800ml         |  |  |                                                                                                                                                                |
|                                       | [2] | προζύμη                                    | 180ml          |  |  |                                                                                                                                                                |



|                                        |     |                                                                                                                                                                                                |           |  |  |                                                                                            |
|----------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13<br>Μαρμε-<br>λάδα                   | [1] | πολύτο φρούτων                                                                                                                                                                                 | 5 κύπελλα |  |  | Ανακατέψτε καλά, μπορείτε να ρίξετε λίγο νερό. Σύμφωνα με τη γεύση σας να ρίξετε λίγο νερό |
|                                        | [2] | νισεστέ                                                                                                                                                                                        | 1 κύπελλο |  |  | Σύμφωνα με τη γεύση σας                                                                    |
|                                        | [3] | ζάχαρη                                                                                                                                                                                         | 1 κύπελλο |  |  |                                                                                            |
| 14<br>Ψήσιμο                           | [1] | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του ψησίματος πιέζοντας το πλήκτρο για την κόρα: 100 °C (light); 150°C (medium); 200°C (dark), η προεπιλογή είναι 150 ° C                                              |           |  |  |                                                                                            |
| 15<br>Για<br>σπιτική<br>παρα-<br>σκευή | [1] | Πατήστε αυτό το πλήκτρο για να μπειτε στο πρόγραμμα. Σε αυτό το πρόγραμμα ο καταναλωτής μπορεί να ρυθμίσει την ώρα της κάθε διαδικασίας – ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο. Κατάλληλο για σπιτικό ψωμί |           |  |  |                                                                                            |





### ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

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

### MANUFACTURER AND IMPORTER:

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



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



RoHS

