

HEINNER

BREAD MAKER

Model: HBM-690W



- Bread maker
- Power: 600W
- Color: white

www.heinner.ro

Thank you for purchasing this product!

I. INTRODUCTION

Before using the appliance, please read carefully this instruction manual and keep it for future reference.

This instruction manual is designed to provide you with all required instructions related to the installation, use and maintenance of the appliance.

In order to operate the unit correctly and safety, please read this instruction manual carefully before installation and usage.

II. CONTENT OF YOUR PACKAGE

- **Bread maker**
- **User manual**
- **Warranty Card**



III. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

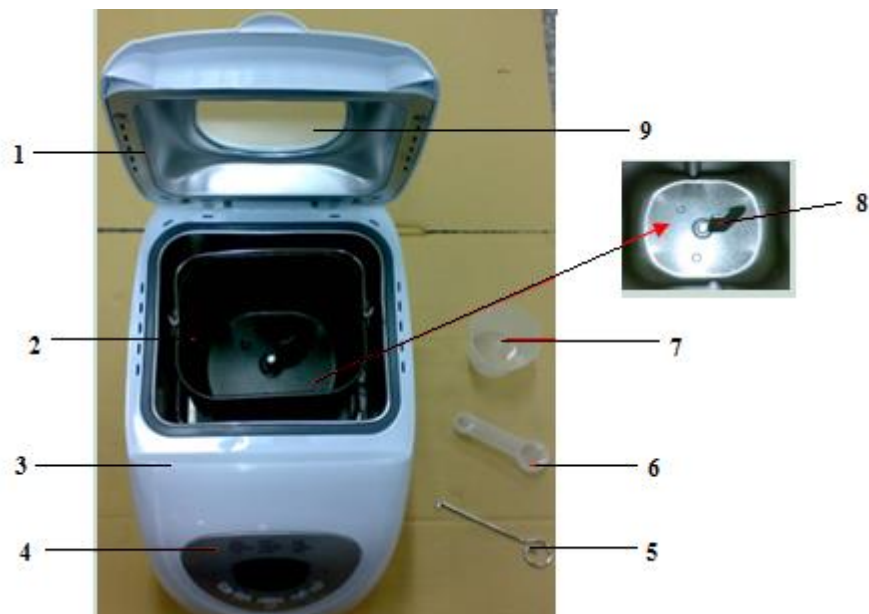
1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking..
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.

20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

21. Do not use outdoors.

22. Save these instructions

IV. DESCRIPTION



Parts name:

1. Lid
2. Bread pan
3. Housing
4. Control panel
5. Hook
6. Measuring spoon
7. Measuring cup
8. Kneading blade
9. View window

V. CONTROL PANEL BUTTONS AND FUNCTIONS

After power-up

As soon as the bread maker is plugged into power supply, a beep will be heard and "1 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 "2.0LB" 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 stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 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 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

Color

With the button you can select light, medium or dark color for the crust.

Loaf size

Select the gross weight (1.5LB, 2.0LB). Press the LOAF SIZE button to choose your desired gross weight, see the mark beneath it for reference.

This button is only applicable for the following program: BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET and SANDWICH.

DELAY ("▲ or ▼")

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "▲ or ▼". Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced.

At first the program and degree of browning must be selected, then pressing “▲ or ▼” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

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, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

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

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the **START/STOP** button.

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 minutes, even without pressing **START/STOP** button. If the interruption time exceeds 10 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.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15 °C to 34°C.

WARNING DISPLAY

1. If the display shows “H:HH” after you have pressed **START/STOP** button, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “E:EE” after you have pressed **START/STOP** button, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

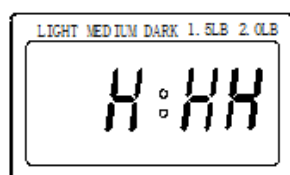


Figure 1

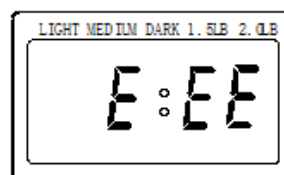


Figure 2

VI. PROGRAMS

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: Quick

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.

Baking program 5: 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 6: Ultra fast-I

Kneading, rise and baking 1.5LB loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.

Program 7: Ultra fast-II

The same as Program 6, but applicable for 2.0LB loaf.

Program 8: Dough

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

Program 9: Jam

Boiling jams and marmalades.

Program 10: Cake

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

Program 11: SANDWICH

Kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

Program 12: Bake

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

VII. USING INSTRUCTION

BEFORE THE FIRST USE

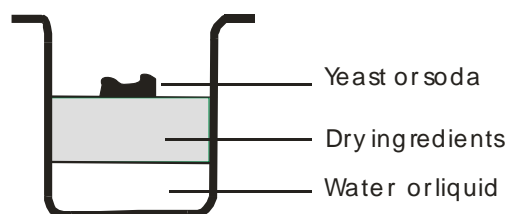
The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Unpack your appliance and check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “**Cleaning and Maintenance**”.
3. Set the bread maker on bake mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for use.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the quantities of flour and raising agent that may be used refer to the recipe.



3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the MENU button until your desired program is selected.
6. Press the COLOR button to select the desired crust color.
7. Press the LOAF SIZE button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing ▲ or ▼ button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START/STOP button once to start working, and the indicator will light up.

10. For the program of **Basic, French, Whole wheat, Sweet, Sandwich and cake** beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed, one beep will be heard. You can press START/STOP button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

15. If you are out of the room or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 10 beeps will be heard.

16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need storage for more days pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

VIII. CLEANING AND MENTENANCE

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

1. Bread pan and double bread pan: remove the bread pan by pulling the handle, wipe inside and outside of pan with damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

Note: Insert the bread pan and press down until it fixed in correct position. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.

2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

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

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

IX. INGREDIENTS

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as “rough 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

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

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 very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tbsp dry yeast =3 tsp dry yeast

1 tbsp dry yeast =15ml

1 tsp dry yeast =5ml

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. 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 large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

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. Soda

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

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 200C and 250C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

X. INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

XI. TROUBLESHOOTING GUIDE

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 immerge 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
		2.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 glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity 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

XII. TECHNICAL DETAILS

Power	600 W
Voltage	230V, 50Hz
Color	White
Capacity	700-900 g



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment's to an appropriate waste disposal center.



HEINNER is a registered trademark of **Network One Distribution SRL**. Other brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders.

No part of the specifications may be reproduced in any form or by any means or used to make any derivative such as translation, transformation, or adaptation without permission from NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, <http://www.nod.ro>



This product is in conformity with norms and standards of European Community.

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro

HEINNER

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Model: HBM-690W



- Mașină de făcut pâine
- Putere: 600 W
- Culoare: alb

Vă mulțumim pentru alegerea acestui produs!

I. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Acest manual este conceput pentru a vă oferi toate instrucțiunile necesare referitoare la instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului.

Pentru utilizarea corectă și în siguranță a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de instalare și utilizare.

II. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

- Mașină de făcut pâine
- Manual de utilizare
- Certificat de garanție



III. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de utilizarea aparatului electric, trebuie întotdeauna respectate următoarele măsuri de precauție de bază:

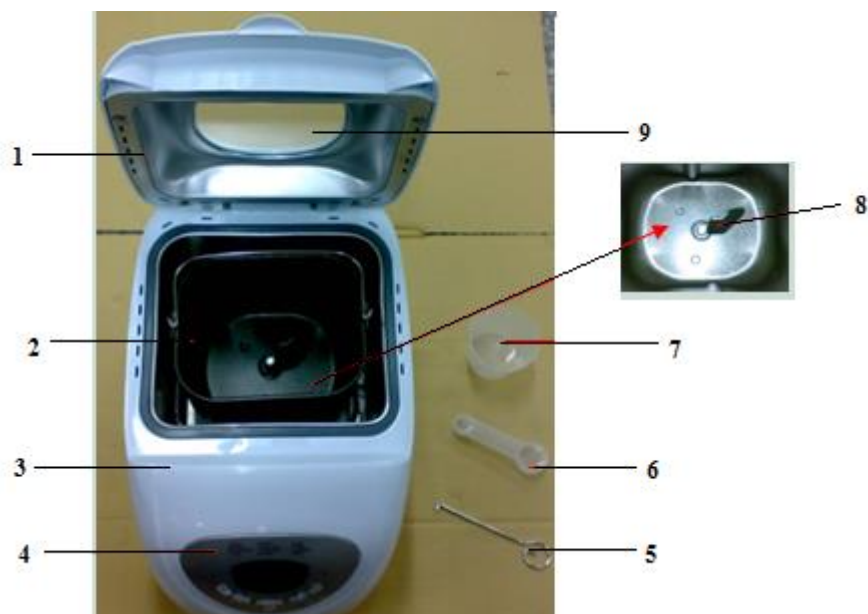
1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea prizei electrice corespunde cu cea marcată pe plăcuța cu caracteristici tehnice.
3. Nu folosiți niciun aparat electrocasnic care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorat sau dacă prezintă defecțiuni, a fost scăpat pe jos sau avariat în vreun fel. Returnați aparatul la producător sau celui mai apropiat agent de service autorizat în vederea examinării, reparării sau reglării electrice sau mecanice.
4. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele sau butoanele.
5. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau carcasa aparatului în apă sau alte lichide.
6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a fi curățat sau înainte de montarea sau demontarea pieselor.
7. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau suprafețe fierbinți.
8. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca vătămări.
9. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța acestora.
10. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
11. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
12. Este necesar să acționați cu foarte mare prudență atunci când mutați un aparat ce conține ulei încins sau alte lichide fierbinți.
13. Nu atingeți niciuna dintre piesele aflate în mișcare sau care se rotesc în interiorul mașinii în timpul coacerii.
14. Nu porniți niciodată aparatul fără ca ingredientele să fie introduse corespunzător în cuva pentru pâine.
15. Nu scoateți niciodată cuva pentru pâine prin baterie pe partea de sus sau pe margini, deoarece aceasta se poate deteriora.
16. Nu introduceți în mașina de făcut pâine folii metalice sau alte materiale, întrucât acest lucru poate genera pericol de incendiu sau scurtcircuit.
17. Nu acoperiți niciodată mașina de făcut pâine cu prosoape sau cu alte materiale, deoarece căldura și aburul trebuie să iasă în mod liber. Dacă aparatul este acoperit cu materiale inflamabile sau intră în contact cu acestea, poate fi cauzat un incendiu.
18. Rotiți butoanele de comandă în poziția „OPRIT” și scoateți ștecărul din priză.
19. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.

20. Acest aparat este prevăzut cu un ștecăr cu împământare. Vă rugăm să vă asigurați că priza electrică din locuința dumneavoastră este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.

21. Nu utilizați aparatul în aer liber.

22. Păstrați aceste instrucțiuni.

IV. DESCRIERE



Denumirile componentelor:

1. Capac
2. Cuvă pentru pâine
3. Carcasă
4. Panou de comandă
5. Cârlig
6. Lingură de măsurare
7. Pahar gradat
8. Paletă de frământare
9. Geam

V. BUTOANELE SI FUNCTIILE PANOULUI DE COMANDĂ

După alimentare

Imediat ce mașina de făcut pâine este conectată la sursa de alimentare, aceasta va emite un semnal sonor și va fi afișat pe ecran mesajul „1 3:00”. Cele două puncte dintre „3” și „00” nu sunt afișate intermitent. Programul „1” este cel implicit. Săgețile indică spre „2.0LB” și „MEDIU”, deoarece acestea sunt setările implicite.

Start/stop

Butonul este utilizat pentru pornirea sau oprirea programului de coacere selectat. Pentru a porni un program, apăsați butonul START/STOP o dată. Se va auzi un semnal sonor scurt, indicatorul se va aprinde, cele două puncte de pe afișaj încep să clipească, iar programul începe. După începerea unui program, toate butoanele cu excepția butonului START/STOP sunt inactive.

Pentru a opri un program, țineți apăsat butonul START/STOP timp de aproximativ 2 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, indicând faptul că programul s-a oprit. Această caracteristică ajută la prevenirea oricărei întreruperi accidentale a funcționării programului.

Meniu

Butonul MENIU este utilizat pentru configurarea diferitelor programe. La fiecare apăsare (însoțită de un semnal sonor scurt), va fi afișat un alt program. Apăsarea repetată a butonului pentru a afișa pe rând cele 12 meniuri pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile celor 12 meniuri vor fi explicate mai jos.

Culoare

Cu ajutorul acestui buton, puteți selecta nivelul de rumenire deschis, mediu sau închis.

Dimensiunea pâinii

Selectați greutate brută (700 g, 900 g). Apăsați butonul LOAF SIZE (dimensiunea pâinii) pentru a selecta greutatea brută dorită.

Acest buton poate fi utilizat numai în cazul următoarelor programe: BASIC (pâine de bază), FRENCH (pâine franceză), WHOLE WHEAT (pâine din făină integrală), SWEET (pâine dulce) și SANDWICH (pâine pentru sandwich).

TEMPORIZARE (“▲ sau ▼”)

Dacă doriți ca aparatul să nu înceapă să lucreze imediat, puteți utiliza acest buton pentru setarea duratei de temporizare.

Prin apăsarea „▲ sau ▼”, puteți selecta cât timp doriți să treacă până când pâinea dumneavoastră este gata. Vă rugăm să rețineți faptul că durata de temporizare trebuie să includă și timpul de coacere. Aceasta înseamnă că, la sfârșitul duratei de temporizare, pâinea fierbinte poate fi consumată.

Selectați programul și gradul de rumenire, apoi apăsați „▲ sau ▼” pentru a mări sau a micșora durata de temporizare cu câte 10 minute. Durata maximă de temporizare este de 13 ore.

Exemplu: Să presupunem că este ora 8:30 p.m. și doriți ca pâinea dumneavoastră să fie gata în dimineața următoare, la ora 7, adică în 10 ore și 30 de minute. Selectați meniul, culoarea și dimensiunea pâinii, apoi apăsați „▲ sau ▼” pentru a seta durata până când 10:30 apare pe ecranul **LCD**. Apoi apăsați butonul **START/STOP** pentru a activa programul de temporizare, iar indicatorul se va aprinde. Punctul va fi afișat intermitent, iar ecranul **LCD** va afișa timpul rămas. Veți obține pâine proaspătă la ora 7 dimineața. Dacă nu doriți să scoateți pâine imediat, funcția de menținere la cald o oră va fi activată.

Notă: În cazul coacerii temporizate, vă rugăm să nu utilizați ingrediente ușor perisabile, cum ar fi ouăle, laptele proaspăt, fructele, ceapa etc.

MENTINERE LA CALD

După coacere, pâinea poate fi menținută automat la cald timp de o oră. Dacă doriți să scoateți pâinea în timpul menținerii la cald, opriți programul prin apăsarea butonului **START/STOP**.

MEMORARE

În cazul în care alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă în timpul preparării pâinii, procesul va fi reluat automat în termen de 10 minute, chiar și fără apăsarea butonului **START/STOP**. Dacă durata întreruperii depășește 10 minute, programul nu va fi memorat. În acest caz, este necesar să aruncați ingredientele din cuva pentru pâine și să adăugați din nou ingredientele, iar mașina de făcut pâine trebuie repornită. Cu toate acestea, dacă aluatul nu a intrat în etapa de creștere atunci când alimentarea cu energie electrică a fost întreruptă, puteți apăsa direct butonul **START/STOP** pentru a relua programul de la început.

MEDIU

Mașina de făcut pâine poate funcționa corespunzător într-un domeniu larg de temperatură, dar pot apărea diferențe între dimensiunea pâinii preparate într-o cameră foarte caldă și cea a pâinii preparate într-o cameră foarte rece. Vă recomandăm ca temperatura camerei să fie între 15 °C și 34 °C.

AVERTIZĂRI

1. Dacă pe ecran este afișat mesajul „H:HH” după apăsarea butonului **START/STOP** (așa cum este indicat în figura 1 de mai jos), temperatura din interior este încă foarte ridicată. Programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați mașina să se răcească timp de 10-20 de minute.
2. Dacă pe ecran este afișat mesajul „E:EE” după apăsarea butonului (așa cum este indicat în figura 2 de mai jos), aceasta indică faptul că senzorul de temperatură este deconectat. Vă rugăm să vă adresați unui specialist calificat, în vederea verificării senzorului.

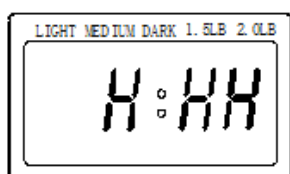


Figura 1

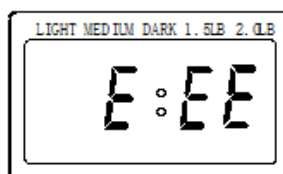


Figura 2

VI. PROGRAME

Programul 1: Pâine de bază

Pentru pâine albă și mixtă, pentru care se utilizează făină de grâu sau de secară. Pâinea are o consistență compactă. Puteți regla gradul de rumenire prin acționarea butonului COLOR (culoare).

Programul 2: Pâine franțuzească

Pentru pâine ușoară din făină fină. Pâinea pregătită prin acest program va avea o coajă mai crocantă și va fi mai pufoasă. Acest program nu este recomandat în cazul rețetelor pentru care se folosește unt, margarină sau lapte.

Programul 3: Pâine din făină integrală

Pentru pâine din diverse tipuri de făină integrală, care necesită o durată mai mare de frământare și creștere (de exemplu, făină integrală de grâu și făină de secară). Pâinea va fi mai compactă și mai grea.

Programul 4: Pâine rapidă

Frământare, creștere și coacere într-un timp mai scurt decât cel necesar pentru prepararea pâinii de bază. Pâinea coaptă prin intermediul acestui program este de obicei mai mică și are o textură mai densă.

Programul 5: Pâine dulce

Pentru pâine care conține sucuri de fructe, fulgi de cocos, stafide, fructe uscate, ciocolată sau adaos de zahăr. Dacă fiind durată mai mare de creștere, pâinea va fi mai ușoară și mai aerată.

Programul 6: Ultrarapid I

Pentru frământarea, creșterea și coacerea într-un timp mai scurt a pâinii cu o greutate de 700 g. În mod normal, pâinea pregătită prin intermediul acestui program este mai mică și mai tare decât cea pregătită prin programul pentru **Pâine rapidă**.

Programul 7: Ultrarapid II

Acest program are caracteristicile programului 6, dar pentru pâine cu o greutate de 900 g.

Programul 8: Aluat

Frământare și creștere dar fără coacere. Scoateți aluatul și folosiți-l pentru a pregăti chifle, pizza, pâine la abur etc.

Programul 9: Gem

Fierberea gemurilor și a marmeladei.

Programul 10: Prăjituri

Frământare, creștere și coacere, dar creștere cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt.

Programul 11: SANDVIȘ

Frământarea, creșterea și coacerea pâinii pentru sandvișuri. Pentru coacerea pâinii cu textură ușoară și coajă mai subțire.

Programul 12: Coacere

Pentru coacerea suplimentară a pâinilor care sunt prea ușoare sau nu sunt coapte suficient. Acest program nu presupune frământare sau creștere.

VII. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, este posibil ca acesta să degaje puțin fum și un miros caracteristic. Acest lucru este normal și va dispărea rapid. Asigurați-vă că circulația aerului în jurul aparatului nu este împiedicată.

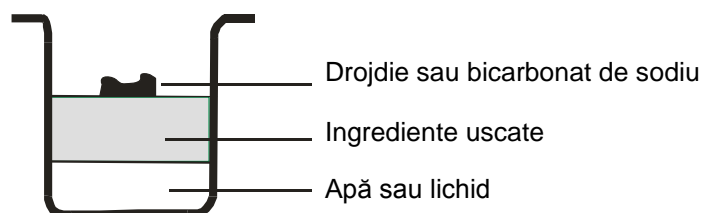
1. Despachetați aparatul și asigurați-vă că toate piesele și accesoriile sunt complete și nu prezintă deteriorări.
2. Curățați toate componentele conform indicațiilor din secțiunea „**Cleaning and Maintenance**”.
3. Puneți mașina de făcut pâine în modul BAKE (coacere) și coaceți fără ingrediente timp de aproximativ 10 minute. Apoi lăsați-o să se răcească și curățați din nou componentele detașabile.
4. După uscarea componentelor și asamblarea corectă a acestora, aparatul este pregătit pentru utilizare.

PREPARAREA PÂINII

1. Așezați cuva pentru pâine în poziție, apoi rotiți-o în sens orar până la fixarea acesteia printr-un clic. Fixați paleta de frământare pe axul de antrenare. Se recomandă umplerea orificiului cu margarină rezistentă la căldură înainte de montarea paletei de frământare, pentru a evita lipirea aluatului de paletă. Astfel, paleta de frământare va putea fi scoasă mai ușor din pâine.

2. Puneți ingredientele în cuva pentru pâine. Vă rugăm să respectați ordinea indicată în rețetă. De obicei, se pune prima dată apa sau lichidul, apoi se adaugă zahărul, sarea și făina, drojdia și praful de copt fiind întotdeauna adăugate la final.

Notă: Consultați rețeta pentru a afla cantitățile de făină și agent de creștere care pot fi utilizate.



3. Faceți cu degetul o mică adâncitură în partea de sus a masei de făină și adăugați drojdie în acea adâncitură, asigurându-vă că aceasta nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.

4. Închideți capacul cu grijă și introduceți ștecărul în priza de curent.

5. Apăsăți butonul MENU până la selectarea programului dorit.

6. Apăsăți butonul COLOR pentru a selecta culoarea cojii.

7. Apăsăți butonul LOAF SIZE pentru a selecta dimensiunea dorită.

8. Setăți durata de temporizare prin apăsarea butonului ▲ sau ▼. Acest pas poate fi omis în cazul în care doriți ca mașina de făcut pâine să înceapă să funcționeze imediat.

9. Apăsăți o dată butonul START/STOP pentru a porni funcționarea, iar indicatorul se va aprinde.

10. În cazul utilizării programelor pentru **pâine de bază, pâine francească, pâine di făină integrală, pâine dulce, sandvișuri sau prăjituri**, funcționarea va fi însoțită de semnale sonore. Acestea vă atenționează în vederea adăugării ingredientelor. Deschideți capacul și adăugați ingrediente. Este posibil să iasă abur prin orificiul din capac în timpul coacerii. Acest lucru este normal.

11. La finalizarea procesului, aparatul va emite un semnal sonor. Puteți menține apăsat butonul START/STOP timp de aproximativ 2 secunde pentru a opri procesul și a scoate pâinea. Deschideți capacul și, utilizând mănuși pentru cuptor, rotiți cuva pentru pâine în sens antiorar și scoateți-o.

Atenție: Cuvă pentru pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manevrați-o cu grijă.

12. Lăsați cuva pentru pâine să se răcească înainte de a scoate pâinea. Apoi utilizați o spatulă antiaderentă pentru a desprinde pâinea de pe cuvă.

13. Întoarceți cuva pentru pâine cu susul în jos, pe un grătar de răcire sau pe un fund de lemn curat, apoi scuturați ușor până când pâinea cade din cuvă.

14. Înainte de feliere, lăsați pâinea să se răcească timp de aproximativ 20 de minute. Vă recomandăm să feliați pâinea cu un cuțit electric sau cu lamă zimțată, deoarece tăierea cu un cuțit normal poate duce la deformarea pâinii.

15. Dacă nu sunteți în cameră sau dacă nu ați apăsat butonul START/STOP la finalul operației, pâinea va fi menținută la cald în mod automat timp de 1 oră. La finalul operației de menținere la cald, aparatul va emite 10 semnale sonore.

16. Scoateți întotdeauna ștecărul din priză la finalul procesului de preparare a pâinii sau atunci când nu folosiți aparatul.

Notă: Înainte de a felia pâinea, folosiți cârligul pentru a scoate paleta de frământare din pâine. Pâinea este fierbinte. Nu scoateți cu mâna paleta de frământare.

Notă: Dacă pâinea nu este consumată în întregime, vă recomandăm să păstrați restul într-un vas etanș sau într-o pungă bine închisă. Astfel, pâinea poate fi păstrată la temperatura camerei aproximativ trei zile. Dacă doriți să o păstrați timp de mai multe zile, puneți-o într-un vas etanș sau într-o pungă bine închisă și introduceți-o în frigider. În acest fel, durata maximă de păstrare este de 10 zile. Dat fiind faptul că pâinea preparată de dumneavoastră nu conține conservanți, aceasta va putea fi păstrată mai puțin decât pâinea cumpărată din comerț.

VIII. CURĂȚARE ȘI ÎNTRETINERE

Înainte de a curăța aparatul, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și lăsați-l să se răcească.

1. Cuvă pentru pâine și cuva dublă pentru pâine: scoateți cuva pentru pâine trăgând de mâner și ștergeți interiorul și exteriorul acesteia cu o lavetă umedă. Pentru a proteja învelișul antiaderent al cuvei, nu utilizați obiecte ascuțite sau substanțe abrazive. Cuvă trebuie să fie complet uscată înainte de a fi montată la loc.

Notă: Introduceți cuva pentru pâine în aparat și apăsați-o în jos până la fixarea corespunzătoare a acesteia. În cazul în care cuva nu poate fi introdusă în aparat, mișcați-o ușor în poziția corectă și apăsați-o în jos.

2. Paleta de frământare: Dacă paleta de frământare iese greu din pâine, utilizați cârligul. Curățați paleta de frământare cu o lavetă umedă din bumbac. Cuvă pentru pâine și paleta de frământare pot fi spălate în mașina de spălat vase.

3. Carcasa: ștergeți ușor suprafața exterioară a carcasei cu o cârpă umedă. Nu folosiți pentru curățare substanțe abrazive, deoarece acestea pot degrada suprafața lucioasă a carcasei. Nu introduceți carcasa în apă pentru a o curăța.

Notă: Vă recomandăm să nu demontați capacul în vederea curățării.

4. Înainte de a împacheta mașina în vederea depozitării, asigurați-vă că s-a răcit complet, că este curată, uscată și că are capacul închis.

IX. INGREDIENTE

1. Făină de panificație

Făina de panificație are un conținut ridicat de gluten (astfel încât poate fi numită și făină cu conținut mare de gluten și de proteine), are o bună elasticitate și menține dimensiunea pâinii după creștere. Întrucât conținutului de gluten este mai ridicat decât în cazul făinii simple, aceasta poate fi folosită pentru a face pâine de dimensiuni mari și cu mai multe fibre în interior. Făină de panificație este ingredientul cel mai important pentru prepararea pâinii.

2. Făină simplă

Această făină nu conține praf de copt și este folosită pentru a prepara pâine rapidă.

3. Făină integrală de grâu

Făina integrală este realizată din măciniș de cereale. Aceasta conține învelișul bobului de grâu și gluten. Făina integrală este mai grea și conține mai multe substanțe nutritive decât făina simplă. Pâinea preparată din făină integrală are de obicei dimensiuni mai reduse. Majoritatea rețetelor combină făina integrală cu făina de panificație pentru a obține cele mai bune rezultate.

4. Făină neagră

Făina din grâu negru, numită și „făină dură”, este o făină cu un conținut ridicat de fibre, asemănătoare cu făina din grâu integral. Pentru a obține o dimensiune mare a pâinii după ce a crescut, această făină trebuie utilizată în combinație cu un procent mare de făină de panificație.

5. Făină cu agent de creștere

Un tip de făină care conține praf de copt, utilizată în special pentru prepararea prăjiturilor.

6. Făină de porumb și făină de ovăz

Făina de porumb și făina de ovăz sunt măcinate separat din porumb și ovăz. Acestea sunt ingredientele suplimentare pentru pregătirea unei pâini dure, fiind utilizate și pentru a îmbunătăți aroma și textura.

7. Zahăr

Zahărul este un ingredient foarte important pentru intensificarea gustului dulce și a culorii pâinii. De asemenea, este considerat un element nutritiv din pâinea cu drojdie. Zahărul alb este utilizat de cele mai multe ori. Zahărul brun, zahărul pudră și vata de zahăr pot fi utilizate în rețete speciale.

8. Drojdie

După dospire, drojdia va produce dioxid de carbon. Dioxidul de carbon mărește pâinea și înmoaie fibrele din interiorul acesteia. Cu toate acestea, drojdia pentru dospire rapidă are nevoie de carbohidrați din zahăr și de făină.

1 lingură de drojdie uscată = 3 lingurițe de drojdie uscată

1 lingură de drojdie uscată = 15 ml

1 linguriță de drojdie uscată = 5 ml

Drojdia trebuie păstrată la frigider, deoarece ciuperca din aceasta moare la temperaturi ridicate. Înainte de utilizare, verificați data de fabricație a drojdiei și termenul de păstrare. După fiecare utilizare, depozitați-o în frigider cât mai repede posibil. De cele mai multe ori, pâinea nu crește din cauza drojdiei alterate.

Urmând pașii de mai jos, puteți verifica dacă drojdia este proaspătă și activă.

(1) Turnați o jumătate de cană cu apă caldă (45-50 °C) într-un pahar gradat.

(2) Adăugați în apă 1 linguriță de zahăr alb și amestecați, apoi presărați în apă două lingurițe de drojdie.

(3) Țineți paharul gradat într-un loc cald timp de aproximativ 10 minute. Nu amestecați în apă.

(4) Spuma trebuie să ajungă până la marginea paharului gradat. În caz contrar, spuma este inactivă.

9. Sare

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți gustul pâinii și culoarea cojii. Totuși, sarea poate împiedica fermentarea drojdiei. Nu folosiți prea multă sare la prepararea pâinii. Pâinea va fi mai mare dacă nu conține sare.

10. Ou

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii și o pot face mai hrănitoare și mai mare. Coaja ouălor trebuie îndepărtată, iar ouăle trebuie amestecate uniform.

11. Untură, unt și ulei vegetal

Untura poate face pâinea mai moale și mărește durata de păstrare. Untul trebuie topit sau tăiat în bucăți mici înainte de a fi folosit.

12. Praful de copt

Praful de copt este folosit pentru creșterea pâinii pregătite prin programul ultrarapid și a prăjiturilor. Praful de copt nu necesită timp de creștere și produce gaze care duc la formarea de bule pentru obținerea unei texturi afânate a pâinii, prin utilizarea unui principiu chimic.

13. Bicarbonat de sodiu

Acesta este asemănător cu praful de copt. Poate fi folosit și în combinație cu praful de copt.

14. Apă sau alte lichide

Apa este un ingredient esențial pentru prepararea pâinii. În general, temperatura optimă a apei este între 20 °C și 25 °C. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care îmbogățește gustul pâinii și îmbunătățește culoarea cojii. Unele rețete au ca ingrediente precum sucul de mere, de portocale, de lămâi etc., acesta intensificând gustul pâinii.

X. MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Unul dintre pașii cei mai importanți pentru prepararea unei pâini bune este folosirea cantităților corecte de ingrediente. Se recomandă utilizarea unui vas gradat sau a unei linguri de măsurare pentru obținerea cantității exacte, în caz contrar, calitatea pâinii putând fi afectată.

1. Cântărirea ingredientelor lichide

Apa, laptele proaspăt sau soluțiile obținute din lapte praf pot fi măsurate cu vase gradate. Observați nivelul lichidului din paharul gradat, ținându-l orizontal. Atunci când măsurați ulei de gătit, curățați bine vasul gradat înainte de a măsura alte ingrediente.

2. Măsurarea ingredientelor uscate

Măsurarea ingredientelor uscate trebuie realizată prin adăugarea ingredientelor în paharul gradat cu ajutorul lingurii de măsurare și, după umplerea paharului, nivelarea ingredientelor cu un cuțit. Nu este necesară tasarea ingredientelor în paharul gradat. Cantitatea suplimentară de ingrediente poate afecta rezultatul utilizării rețetei. Utilizați lingura de măsurare atunci când măsurați cantități reduse de ingrediente uscate. Nivelati conținutul lingurii pentru o acuratețe cât mai mare a măsurării.

3. Ordinea adăugării ingredientelor

Ordinea adăugării ingredientelor trebuie respectată. În general, ordinea este următoarea: ingredientele lichide, ouăle, sarea și laptele praf etc. Atunci când adăugați ingredientele, făina nu poate fi încorporată complet cu lichidul. Drojdia nu poate fi pusă decât pe făină uscată. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sarea. După ce făina a fost amestecată un anumit timp, un semnal sonor vă va aminti să adăugați ingredientele din fructe în amestec. Dacă ingredientele din fructe sunt adăugate prea devreme, savoarea va fi diminuată din cauza duratei îndelungate de frământare. Atunci când folosiți funcția de temporizare pentru o perioadă mai îndelungată, nu adăugați ingrediente perisabile cum ar fi ouăle sau fructele.

XI. DEPANARE

NR.	PROBLEMĂ	CAUZĂ	SOLUȚIE
1	În timpul coacerii, iese fum prin orificiile de ventilație	Unele ingrediente se lipsesc de elementul de încălzire sau în apropierea acestuia; rămâne ulei pe suprafața elementului de încălzire.	Deconectați mașina de făcut pâine de la sursa de alimentare cu energie electrică și curățați elementul de încălzire, având grijă să nu vă ardeți. În timpul primei utilizări, puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente și deschideți capacul.
2	Coaja de la baza pâinii este prea groasă.	Pâinea este menținută la cald și lăsată în cuvă pentru o perioadă prea îndelungată, deshidratându-se.	Scoateți pâinea mai repede, fără a o menține la cald.
3	Pâine este scoasă din cuvă cu dificultate.	Paleta de frământare se lipește prea tare de axul din cuvă	După ce scoateți pâinea, turnați apă caldă în cuvă și scufundați paleta de frământare timp de 10 minute, apoi scoateți-o și curățați-o.
4	Ingredientele nu sunt amestecate uniform, iar rezultatele coacerii sunt nesatisfăcătoare.	1. programul selectat nu este cel potrivit.	Selectați programul potrivit din meniu.
		2. după punerea în funcțiune, ați deschis capacul de mai multe ori, iar pâinea s-a uscat și nu este rumenită.	Nu deschideți capacul imediat după creștere.
		3. Rezistența la amestecare este prea mare, paleta de frământare se rotește greu și nu amestecă bine.	Verificați orificiul paletei de frământare, apoi scoateți cuva pentru pâine și puneți aparatul în funcțiune fără pâine; dacă acesta nu funcționează normal, contactați centrul de service autorizat .
5	Ecranul afișează „HHH” după apăsarea butonului START/STOP.	Temperatura din mașina de făcut pâine este prea mare pentru a prepara pâine.	Apăsați butonul START/STOP și deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie, apoi scoateți cuva de pâine și lăsați capacul deschis până când aparatul se răcește.
6	Se aud zgomote în zona motorului, dar aluatul nu este frământat.	Cuva de pâine este montată necorespunzător sau cantitatea de aluat este prea mare pentru a fi frământată.	Verificați montarea corespunzătoare a cuvei pentru pâine și asigurați-vă că aluatul a fost pregătit conform rețetei și că ingredientele au fost cântărite cu exactitate.
7	Pâinea este prea mare și împinge capacul	Cantitatea de drojdie, făină sau apă este prea mare sau temperatura ambiantă este prea ridicată.	Verificați factorii menționați anterior și reduceți cantitatea în funcție de motivele reale.
8	Pâinea este prea mică sau nu a crescut.	Nu a fost adăugată drojdie sau cantitatea de drojdie este insuficientă; în plus, este posibil ca drojdia să își fi pierdut din proprietăți din cauza temperaturii prea ridicate a apei, a amestecului cu sarea sau a temperaturii ambiante prea scăzute.	Verificați cantitatea și proprietățile drojdiei, măriți temperatura ambiantă.
9	Aluatul este prea mare și iese din cuva pentru pâine	Cantitatea de lichide este prea mare și înmoaie aluatul, iar cantitatea de drojdie este prea mare.	Reduceți cantitatea de lichide și îmbunătățiți consistența aluatului.

10	Pâinea se lasă în partea din mijloc atunci când se coace aluatul.	1. Făina utilizată nu este corespunzătoare și nu poate face aluatul să crească.	Folosiți făină de panificație sau o făină corespunzătoare.
		2. Viteza de creștere dată de drojdie este prea mare sau temperatura drojdiei este prea ridicată.	Folosiți drojdia la o temperatură sub cea a camerei.
		3. Apa în exces face aluatul prea apos și moale.	Modificați cantitatea de apă în funcție de capacitatea de absorbție.
11	Pâinea este prea grea și prea compactă	1. Prea multă făină sau prea puțină apă.	Reduceți cantitatea de făină sau măriți cantitatea de apă.
		2. Prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală.	Reduceți cantitatea de ingrediente și creșteți cantitatea de drojdie.
12	Partea din mijloc este goală.	1. Prea multă apă sau drojdie; lipsa sării.	Reduceți cantitatea de apă sau drojdie și asigurați-vă că ați pus sare.
		2. Temperatura apei este prea ridicată.	Verificați temperatura apei.
13	Pe suprafața pâinii apare un praf	1. Sunt folosite ingrediente foarte cleioase, cum ar fi untul, bananele etc.	Nu adăugați ingrediente foarte cleioase în pâine.
		2. Amestecare necorespunzătoare din cauza lipsei apei.	Verificați cantitatea de apă sau mecanismul mașinii de pâine.
14	Coaja este prea groasă, iar culoarea acesteia este prea închisă atunci când se prepară prăjituri sau alimente cu mai mult zahăr.	Rețetele sau ingredientele utilizate au un efect semnificativ asupra preparării pâinii, iar culoarea de rumenire este prea închisă din cauza folosirii zahărului în exces.	În cazul în care culoarea de rumenire este prea închisă la o rețetă cu mult zahăr, apăsați butonul START/STOP pentru a întrerupe programul cu 5-10 minute înainte de încheierea acestuia. Înainte de a scoate pâinea sau prăjitura, țineți-o în cuvă timp de 20 minute, cu capacul închis.

XII. DETALII TEHNICE

Putere	600W
Tensiune	230V, 50Hz
Culoare	alb
Capacitate	700-900 g



INFORMATII PRIVIND DESEURI DE ECHIPAMENTE ELECTRICE SI ELECTRONICE (DEEE)

Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE) pot contine substante periculoase ce au un impact negativ asupra mediului si sanatatii umane, in cazul in care nu sunt colectate separat.

Acest produs este conform cu Directiva UE DEEE (2012/19/UE) si este marcat cu un simbol de clasificare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE), reprezentat grafic in imaginea alaturata.



Aceasta pictograma indica faptul ca DEEE nu trebuie amestecate cu deseurile menajere si ca ele fac obiectul unei colectari separate.

Avand in vedere prevederile OUG 195/2005 – referitoare la protectia mediului si O.U.G. 5/2015 privind deseurile de echipamente electrice si electronice, va recomandam sa aveti in vedere urmatoarele:

- Materialele si componentele folosite la constructia acestui produs sunt materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate.
- Nu aruncați produsul împreună cu gunoiul menajer sau cu alte gunoaie la sfârșitul duratei de exploatare.
- Transportați-l la centrul de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice unde va fi preluat in mod gratuit.
- Va rugam sa luați legătura cu autoritățile locale pentru detalii despre aceste centre de colectare organizate de operatorii economici autorizati pentru colectarea DEEE.

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ați cumpărat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Va multumim ca participati alaturi de noi la protejarea mediului si a sanatatii umane!



HEINNER este marcă înregistrată a companiei **Network One Distribution SRL**. Celelalte branduri și denumirile produselor sunt mărci de comerț sau mărci de comerț înregistrate ale respectivilor deținători.

Nicio parte a specificațiilor nu poate fi reprodusă, sub nicio formă și prin niciun mijloc, nici utilizată pentru obținerea unor derivate precum traduceri, transformări sau adaptări, fără consimțământul prealabil al companiei NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.



Acest produs este proiectat și realizat în conformitate cu standardele și normele Comunității

Importator: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, București, România

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com , www.nod.ro

HEINNER

ХЛЕБОПЕКАРНА
Модел: НВМ-690W



- Хлебопекарна
- Мощност: 600 W
- Цвят: 700-900g

Благодарим ви, че избрахте този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Моля, внимателно прочетете инструкциите и запазете наръчника за бъдещи справки.

Този наръчник е предназначен да ви предоставя всички необходими инструкции, свързани с инсталирането, използването и поддръжката на уреда.

За да работите с устройството правилно и безопасно, моля, прочетете този наръчник с инструкции внимателно преди инсталиране и използване.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ КОМПЛЕКТ

- Хлебопекарна
- Наръчник за употреба
- Сертификат за гаранция



III. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

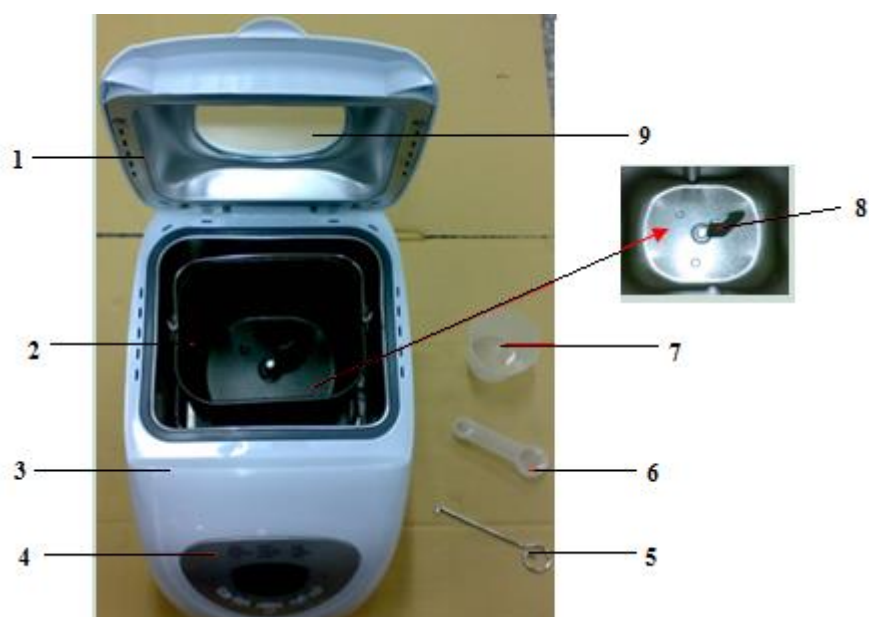
1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба, уверете се, че електрическото напрежение на контакта съответства с това на табелката с техническите характеристики.
3. Не използвайте електродомакински уреди, чиито захранващ кабел или щепсел са повредени или имат увреждания, или ако са били изпуснати на земята или са повредени по някакъв начин. Върнете уреда на производителя или на най-близкия оторизиран сервизен център за преглед, ремонт или електрическо / механично регулиране.
4. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или бутоните.
5. За да се защитите от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или други течности.
6. Изваждайте уреда от контакта тогава, когато няма да го използвате, преди да бъде почистен или преди монтиране / демонтиране на частите.
7. Не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на масата или върху горещи повърхности.
8. Използването на аксесоари, не препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
9. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени проблеми, или с липса на опит и познания, освен ако са под наблюдение или са получили указания по отношение на използването на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
10. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
11. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в затоплена фурна.
12. Необходимо е да действате много предпазливо тогава, когато премествате уред, който съдържа горещо масло или други горещи течности.
13. Не докосвайте нито една от частите, които се движат или които се въртят във вътрешността на уреда по време на изпичане.
14. Никога не включвайте уреда преди съставките да са поставени по съответстващ начин в съда за хляб.
15. Никога не изваждайте съда за хляб чрез удряне в горната страна или по краищата, защото може да се повреди.
16. Не поставяйте в хлебопекарната метални фолия или други материали, понеже това може да генерира опасност от пожар или късо съединение.
17. Никога не покривайте хлебопекарната с хавлии или други материали, защото топлината и парата трябва да се извеждат свободно. Ако уредът е покрит със запалими материали или контактува с тях, може да се причини пожар.
18. Завъртете бутоните за команда в позиция "ИЗКЛЮЧЕНО" и извадете щепсела от контакта.
19. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.

20. Този уред е оборудван със щепсел със заземяване. Моля, уверете се, че електрическият контакт от Вашето жилище има съответстващо заземяване.

21. Не използвайте уреда на открито.

22. Пазете тези инструкции.

IV. ОПИСАНИЕ



Наименование на съставните части:

1. Капак
2. Съд за хляб
3. Корпус
4. Контролен панел
5. Кука
6. Лъжица за измерване
7. Измервателна чаша
8. Бъркалка за месене
9. Прозорче

V. БУТОНИ И ФУНКЦИИ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

След захранване

Веднага след свързване на уреда към източника за захранване с електроенергия, ще издаде звуков сигнал и ще се покаже на екрана съобщение "1 3:00". Двете точки между "3" и "00" не премигват. Програма "1" е тази по подразбиране. Стрелките посочват към "2.0LB" и "MEDIUM", защото това са настройките по подразбиране.

START/STOP

Бутонът се използва за включване или изключване на избраната програма за изпичане.

За включване на програма, натиснете бутона START/STOP един път. Ще се чуе кратък звуков сигнал, индикаторът ще светне, двете точки от екрана започват да премигват и започва програмата. След започване на програма всички бутони, с изключение на бутона START/STOP, са неактивни.

За изключване на програма задръжте натиснат бутона START/STOP за около 2 секунди. Уредът ще издаде звуков сигнал посочвайки факта, че програмата е изключена. Тази характеристика помага за предотвратяване на всяко случайно прекъсване на функционирането на програмата.

MENU

Бутонът MENU се използва за конфигуриране на различните програми. При всяко натискане (придружено от кратък звуков сигнал) ще се показва друга програма. Натиснете многократно бутона, за да се показват последователно 12-те менюта върху LCD екрана. Изберете желаната програма. Функциите на 12-те менюта ще бъдат обяснени по-долу.

Цвят

С помощта на този бутон можете да изберете степента на изпичане: малко, средно, много.

Размер на хляба

Изберете брутно тегло (700 гр., 900 гр.). Натиснете бутона LOAF SIZE (размер на хляба), за да изберете желаното брутно тегло.

Този бутон може да се използва само при следните програми: BASIC (обикновен хляб), FRENCH (френски хляб), WHOLE WHEAT (хляб от пълнозърнесто брашно), SWEET (сладък хляб) și SANDWICH (хляб за сандвич).

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ТАЙМЕРА (▲ или ▼)

Ако желаете уредът да не се включва веднага, можете да използвате този бутон за настройка на общото време на таймера.

Чрез натискане на ▲ или ▼, можете да изберете колко време желаете да мине, докато Вашият хляб стане готов. Моля запомнете факта, че към общото време на таймера трябва да се добавя и времето за изпичане. Това означава, че, в края на общото време на таймера, горещият хляб е готов за консумация.

Изберете програма и степен на изпичане, след това натиснете ▲ или ▼ за увеличаване или намаляване на общото време на таймера с по 10 минути. Максималното общо време на таймера е 13 часа.

Пример: Да предположим, че сега е 20:30 ч. и желаете Вашият хляб да стане готов на следващия ден сутринта в 07:00 ч., тоест след 10 часа и 30 минути. Изберете менюто, цвета и размера на хляба, след това натиснете ▲ или ▼, за да настроите времетраенето, докато се появи "10:30" върху LCD екрана. След това натиснете бутона START/STOP, за да активирате програмата на таймера, и индикаторът ще светне. Точките ще премигват, а LCD екранът ще показва остатъка от времето. Ще получите пресен хляб в 07:00 ч. сутринта. Ако не желаете да изваждате хляба веднага, функцията за поддържане на топлината за един час ще бъде активирана.

Забележка: При печене с таймер, моля не използвайте нетрайни съставки, като яйца, прясно мляко, плодове, лук и др.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

След печене хлябът може да се поддържа автоматично топъл за един час. Ако желаете да извадите хляба по време на функцията за поддържане на топлината, изключете програмата чрез натискане на бутона START/STOP.

ЗАПАМЕТЯВАНЕ

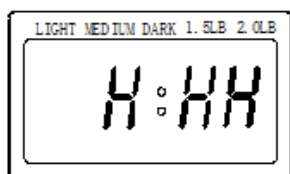
Ако захранването с електроенергия е прекъснато по време на приготвяне на хляба за най-много 10 минути, процесът ще бъде възобновен автоматично даже и без натискане на бутона START/STOP. Ако времето за прекъсване надвишава 10 минути, програмата няма да бъде запаметена. В този случай е необходимо да изхвърлите съставките от съда за хляб и да добавите отново съставките, а хлебопекарната ще трябва да бъде включена отново. Въпреки това, ако тестото не е започнало да бухва до момента, когато захранването с електроенергия е прекъснато, ще можете да натиснете директно бутона START/STOP, за да включите пак програмата отначало (когато се възобнови подаването на електроенергия).

MEDIUM

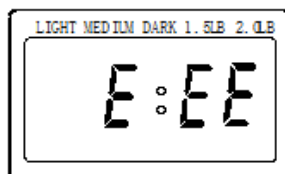
Хлебопекарната може да функционира по съответстващ начин в широк температурен диапазон, но могат да се появят разлики между размера на хляб, приготвен в много топла стая, и този, приготвен в много студена стая. Препоръчваме Ви температурата на стаята да бъде между 15°C и 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Ако на екрана се покаже съобщение "H:HH" след натискане на бутона **START/STOP** (така както е показано във фигура 1 по-долу), това означава, че вътрешната температура е все още много висока. Програмата трябва да бъде изключена. Отворете капака и оставете уреда да изстива за 10-20 минути.
2. Ако на екрана се покаже съобщение "E:EE" след натискане на бутона (така както е показано във фигура 2 по-долу), това посочва факта, че сензорът за температурата е изключен. Моля, обърнете се към квалифициран специалист за проверка на сензора.



Фигура 1



Фигура 2

VI. ПРОГРАМИ

Програма 1: Обикновен хляб

За бял и смесен хляб, за които се използва пшенично или ръжено брашно. Хлябът е с компактна консистенция. Можете да регулирате степента на изпичане чрез задействане на бутона COLOR (цвят).

Програма 2: Френски хляб

За лек хляб от фино брашно. Хлябът, който се приготвя с тази програма, ще има по-хрупкава кора и ще бъде по-пухкав. Тази програма не се препоръчва за рецептите, в които се използва краве масло, маргарин или прясно мляко.

Програма 3: Хляб от пълнозърнесто брашно

За хляб от различни видове пълнозърнесто брашно, които изискват повече време за месене и бухване (например, пълнозърнесто пшенично брашно и ръжено брашно). Хлябът ще бъде по-компактен и по-тежък.

Програма 4: Бързо приготвен хляб

Месене, бухване и печене за по-кратко време спрямо това, което е необходимо за приготвяне на обикновения хляб. Хлябът, който е изпечен чрез тази програма, обикновено е по-малък и има по-гъста консистенция.

Програма 5: Сладък хляб

За хляб, който съдържа плодови сокове, кокосови стърготини, сушени плодове, шоколад или добавена захар. Поради по-голямото времетраене на бухването, хлябът ще бъде по-лек и по-бухнал.

Програма 6: Ултрабързо I

За месене, бухване и печене за по-кратко време на хляб с тегло 700 гр. Нормално, хлябът, който се приготвя чрез тази програма е по-малък и по-твърд спрямо този, приготвен чрез програма **Бързо приготвен хляб**.

Програма 7: Ултрабързо II

Тази програма има характеристиките на програма 6, но за хляб с тегло 900 гр.

Програма 8: Тесто

Месене и бухване, но без печене. Извадете тестото и използвайте го за приготвяне на хлебчета, пица, хляб на пара и др.

Програма 9: Конфитюр

Варене на конфитюр и мармалад.

Програма 10: Сладкиши

Месене, бухване и печене, но бухване с натриев бикарбонат или бакпулвер.

Програма 11: САНДВИЧ

Месене, бухване и печене на хляб за сандвичи. За печене на хляб с лека консистенция и по-тънка кора.

Програма 12: Печене

За допълнително печене на хляб, който е твърде лек или не е достатъчно изпечен. Тази програма не включва месене или бухване.

VII. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

Тогава, когато включвате уреда за първи път, е възможно да излиза малко дим и характерен мирис. Това е нормално и ще изчезне бързо. Уверете се, че движението на въздуха около уреда не е възпрепятствано.

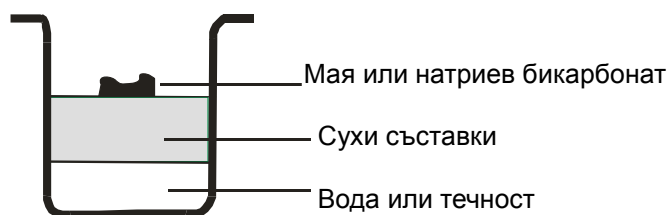
1. Разпакувайте уреда и уверете се, че всички части и аксесоари са в пълен комплект и нямат увреждания.
2. Почистете всички компоненти съгласно указанията от раздел **"Почистване и поддръжка"**.
3. Настройте уреда в режим ВАКЕ (печене) и изпечете без съставки за около 10 минути. След това оставете го да изстине и почистете отново отделящите се компоненти.
4. След изсушаване на компонентите и тяхното правилно сглобяване, уредът е подготвен за употреба.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

1. Поставете съда за хляб на място, след това завъртете го в посока на часовниковите стрелки, докато се фиксира чрез едно кликване. Фиксирайте бъркалката за месене на въртящата се ос. Препоръчва се запълване на отвора с маргарин, устойчив на топлина, преди монтиране на бъркалката за месене, с цел предотвратяване залепването на тестото за бъркалката. По този начин бъркалката за месене ще може да се изважда по-лесно от хляба.

2. Поставете съставките в съда за хляб. Моля спазвайте реда, посочен в рецептата. Обикновено първо се поставя водата или течността, след това се добавя захарта, солта и брашното, като маята и бакпулверът се добавят накрая.

Забележка: Вижте рецептата, за да научите количествата брашно и бакпулвер, които могат да бъдат използвани.



3. Направете с пръст малка дупка в горната част на купчинката с брашно и добавете мая в онази дупка, като се уверите, че не контактува с течните съставки или със солта.
4. Затворете внимателно капака и включете щепсела в електрическия контакт.
5. Натиснете няколко пъти бутона MENU, докато изберете желаната програма.
6. Натиснете бутона COLOR, за да изберете степента на изпичане на кората.
7. Натиснете бутона LOAF SIZE, за да изберете желания размер.
8. Настройте времето на таймера чрез натискане на бутон ▲ или ▼. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако желаете хлебопечарната да започне да функционира веднага.
9. Натиснете един път бутона START/STOP, за да включите функционирането, а индикаторът ще светне.

10. При използване на програмите за **обикновен хляб, френски хляб, хляб от пълнозърнесто брашно, сладък хляб, сандвичи или сладкиши**, функционирането ще бъде придружено от звукови сигнали. Това Ви осведомява за добавяне на съставките. Отворете капака и добавете съставки. Възможно е да излиза пара през отвора на капака по време на печене. Това е нормално.

11. При приключване на процеса, уредът ще издаде звуков сигнал. Можете да задържите натиснат бутона START/STOP за около 2 секунди, за да изключите процеса и да извадите хляба. Отворете капака и, като използвате ръкавици за фурна, завъртете съда за хляб в посока обратна на часовниковите стрелки и извадете го.

Внимание: Съдът за хляб и хлябът могат да бъдат много горещи! Действайте внимателно.

12. Оставете съда за хляб да изстине преди да извадите хляба. След това използвайте противозалепваща шпатула, за да отделите хляба от съда.

13. Обърнете съда за хляб обратно върху скара за охлаждане или върху чиста дървена дъска, след това тръскайте леко, докато хлябът падне от съда.

14. Преди да бъде отрязан на филийки, оставете хляба да изстине за около 20 минути. Препоръчваме Ви да режете хляба с електрически или назъбен нож, защото рязането с нормален нож може да доведе до деформация на хляба.

15. Ако не се намирате в стаята или ако не сте натиснали бутона START/STOP в края на операцията, хлябът ще се поддържа топъл автоматично за 1 час. В края на операцията за поддържане на топлината, уредът ще издаде 10 звукови сигнала.

16. Винаги изваждайте щепсела от контакта в края на процеса на приготвяне на хляба или тогава, когато няма да използвате уреда.

Забележка: Преди рязане на хляба на филийки, използвайте куката, за да извадите бъркалката за месене от хляба. Хлябът е горещ. Не изваждайте с ръка бъркалката за месене.

Забележка: Ако хлябът не се консумира изцяло, препоръчваме Ви да съхранявате остатъка в плътно затворен съд или в много добре затворена торбичка. По този начин, хлябът може да се съхранява на стайна температура около три дни. Ако желаете да го съхранявате повече дни, поставете го в плътно затворен съд или в много добре затворена торбичка и поставете ги в хладилник. По този начин, максималното време за съхранение става 10 дни. Поради факта, че хлябът, приготвен от Вас, не съдържа консерванти, ще може да се съхранява за по-малко време отколкото хляба, който се купува от търговската мрежа.

VIII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди почистване на уреда, прекъснете захранването с електроенергия и оставете го да изстине.

1. Съдът за хляб и двойният съд за хляб: Извадете съда за хляб като дърпате за дръжката и избършете вътрешната и външната му част с влажна кърпа. За защита на противозалепващото покритие на съда, не използвайте остри предмети или абразивни вещества. Съдът трябва да бъде изцяло сух преди да го монтирате на неговото място.

Забележка: Поставете съда за хляб в уреда и натиснете го надолу до съответстващото му фиксиране. Ако съдът не може да се постави в уреда, раздвижете го леко до правилната позиция и натиснете го надолу.

2. Бъркалката за месене: Ако бъркалката за месене излиза трудно от хляба, използвайте куката. Почистете бъркалката за месене с влажна памучна кърпа. Съдът за хляб и бъркалката за месене могат да се измият в съдомиялна машина.

3. Корпус: Избършете леко външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, защото могат да повредят лъскавата повърхност на корпуса. Не поставяйте корпуса във вода, за да го почистите.

Забележка: Препоръчваме Ви да не демонтирате капака с оглед почистване.

4. Преди да опаковате уреда за складиране, уверете се, че е изстинал изцяло, че е чист и сух и че неговият капак е затворен.

IX. СЪСТАВ

1. Брашно за хлебопроизводство

Брашното за хлебопроизводство има високо съдържание на глутен (така че може да се нарече и брашно с високо съдържание на глутен и протеини), има добра гъвкавост и поддържа размера на хляба след бухване. Понеже съдържанието на глутен е по-високо отколкото при обикновеното брашно, то може да се използва, за да се произвежда хляб с големи размери и с повече фибри във вътрешността. Брашното за хлебопроизводство е най-важната съставка за приготвяне на хляб.

2. Обикновено брашно

Това брашно не съдържа бакпулвер и се използва с програма Бързо приготвен хляб.

3. Пълнозърнесто пшенично брашно

Пълнозърнестото брашно се произвежда чрез смилане на зърнени храни. То съдържа обвивката на житното зърно и глутен. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и съдържа повече хранителни вещества отколкото обикновеното брашно. Хлябът, приготвен от пълнозърнесто брашно, обикновено има по-малки размери. Повечето рецепти комбинират пълнозърнесто брашно с брашно за хлебопроизводство, за да получат най-добри резултати.

4. Черно брашно

Брашното от черно жито, наречено и "твърдо брашно", е брашно с високо съдържание на фибри, подобно на пълнозърнестото пшенично брашно. За получаване на голям размер на хляба след бухване, това брашно трябва да се използва в комбинация с голям процент брашно за хлебопроизводство.

5. Брашно с бакпулвер

Вид брашно, което съдържа бакпулвер, използвано най-вече за приготвяне на сладкиши.

6. Царевично брашно и овесено брашно

Царевичното брашно и овесеното брашно се смилат отделно от царевица и овес. Това са допълнителните съставки за приготвяне на твърд хляб, като се използват за подобряване на аромата и консистенцията.

7. Захар

Захарта е много важна съставка за увеличаване на сладкия вкус и на цвета на хляба. Също така се счита за хранителен елемент в хляба с мая. Бялата захар се използва повечето пъти. Кафявата захар, пудрата захар и захарният памук могат да се използват в специални рецепти.

8. Мая

След втасване, маята произвежда въглероден диоксид. Въглеродният диоксид увеличава хляба и омеква фибрите от вътрешността му. Въпреки това, маята за бързо втасване има нужда от въглехидрати от захар и брашно.

1 лъжица суха мая = 3 лъжички суха мая

1 лъжица суха мая = 15 мл.

1 лъжичка суха мая = 5 мл.

Маята трябва да се съхранява в хладилник, защото гъбичките от нея умират при висока температура. Преди използване, проверете датата на производство на маята и срокът на годност. След всяка употреба, съхранявайте я в хладилник най-бързо възможно. Повечето пъти хлябът не бухва заради развалената мая.

Като следвате долните стъпки, можете да проверите дали маята е прясна и активна:

(1) Налейте половин чаша топла вода (45-50°C) в измерителна чаша.

(2) Добавете във водата 1 лъжичка бяла захар и разбъркайте, след това поставете във водата две лъжички мая.

(3) Дръжте измерителната чаша на топло място за около 10 минути. Не разбърквайте във водата.

(4) Пяната трябва да достигне до ръба на измерителната чаша. В противен случай, пяната е неактивна.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на кората. Въпреки това, солта може да възпрепятства ферментацията на маята. Не използвайте твърде много сол при приготвяне на хляба. Хлябът ще бъде по-бухнал (по-голям), ако не съдържа сол.

10. Яйце

Яйцата подобряват консистенцията на хляба и го правят по-хранителен и по-голям. Кората на яйцата трябва да се отстранява, а яйцата трябва да бъдат разбъркани равномерно.

11. Свинска мас, краве масло и растително масло

Свинската мас прави хляба по-мек и увеличава срока на съхранение. Кравето масло трябва да се разтопи или да се отреже на малки парченца, преди да се използва.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва за бухване на хляб, приготвен чрез ултрабърза програма, и сладкиши. Бакпулверът не изисква време за бухване и произвежда газове, които водят до образуване на мехури за получаване на рохкава консистенция на хляба чрез използване на химичен принцип.

13. Натриев бикарбонат

Той е подобен на бакпулвера. Може да се използва и в комбинация с бакпулвер.

14. Вода или други течности

Водата е важна съставка за приготвяне на хляба. Обикновено оптималната температурата на водата е между 20°C и 25°C. Водата може да се замени с прясно мляко или вода, смесена с 2% мляко на прах, които подобряват вкуса на хляба и цвета на кората. Някои рецепти имат като съставки сок от ябълки, портокали, лимони и др., които подобряват вкуса на хляба.

Х. ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

Една от най-важните стъпки за приготвяне на качествен хляб е използването на правилни количества на съставките. Препоръчва се използване на измервателна чаша или лъжица за измерване с цел получаване на точното количество, като в противен случай качеството на хляба може да бъде засегнато.

1. Претегляне на течните съставки

Водата, прясното мляко или разтворите, получени от мляко на прах, могат да бъдат измерени с измервателни съдове. Вижте нивото на течността в измервателната чаша, като я държите в хоризонтална позиция. След измерване на олио, почистете добре измервателния съд, преди да измервате други съставки.

2. Измерване на сухите съставки

Измерването на сухите съставки трябва да се извършва чрез добавяне на съставки в измервателната чаша с помощта на лъжицата за измерване и, след запълване на чашата, чрез нивелиране на съставките с нож. Не е необходимо да се притискат съставките в измервателната чаша. Допълнителното количество съставки може да засегне резултата от използването на рецептата. Използвайте лъжицата за измерване тогава, когато измервате малки количества сухи съставки. Нивелирайте съдържанието на лъжицата с цел по-голяма точност на измерването.

3. Последователност за добавяне на съставките

Последователността за добавяне на съставките трябва да се спазва. Обикновено последователността е следната: течни съставки, яйца, сол и мляко на прах, и др. Тогава, когато добавяте съставките, брашното не може да попица изцяло течността. Маята може да бъде поставена само върху сухо брашно. Маята не трябва да контактува със солта. След разбъркване на брашното за определено време, звуков сигнал ще Ви напомни да добавите съставките от плодове в сместа. Ако съставките от плодове са добавени твърде рано, вкусът ще бъде засегнат поради продължителното време за месене. Ако използвате функцията за таймер за по-дълъг период от време тогава, не трябва да добавяте нетрайни съставки като яйца или плодове.

XI. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

№	ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
1.	По време на печене, излиза дим през отворите за вентилация.	Някои съставки залепват за нагревателния елемент или в близост до него; остава олио на повърхността на нагревателния елемент.	Изключете хлебопекарната от източника за захранване с електроенергия и почистете нагревателния елемент, като внимавате да не се изгорите. При първата употреба, включете уреда без съставки и отворете капака.
2.	Кората от основата на хляба е твърде дебела.	Хлябът е съхраняван на топло и оставен в съда за твърде дълъг период от време, като се е обезводнил.	Извадете хляба по-бързо, без да го задържате на топло.
3.	Хлябът се изважда трудно от съда.	Бъркалката за месене залепва прекалено много за оста от съда.	След като извадите хляба, налейте топла вода в съда и потопете бъркалката за месене за 10 минути, след това извадете я и почистете я.
4.	Съставките не са смесени равномерно, а резултатите от печенето са неудовлетворяващи.	1. избраната програма не е подходящата.	Изберете подходящата програма от менюто.
		2. след включване на уреда сте отворили повече пъти капака, а хлябът е изсъхнал и не е изпечен.	Не отваряйте капака веднага след бухване.
		3. Съпротивлението за смесване е твърде голямо, бъркалката за месене се върти трудно и не смесва добре.	Проверете отвора на бъркалката за месене, след това извадете съда за хляб и включете уреда без хляб; ако не функционира нормално, свържете се с оторизиран сервизен център.
5.	Екранът показва надпис "ННН" след натискане на бутона START/STOP.	Температурата в хлебопекарната е твърде висока, за да приготвя хляб.	Натиснете бутона START/STOP и изключете уреда от източника за захранване с електроенергия, след това извадете съда за хляб и оставете капака отворен, докато уредът изстине.
6.	Чуват се звуци от зоната на мотора, но тестото не е месено.	Съдът за хляб е монтиран по несъответстващ начин или количеството тесто е твърде голямо, за да бъде месено.	Проверете дали съдът за хляб е монтиран по съответстващ начин и уверете се, че тестото е приготвено съгласно рецептата и че съставките са претеглени точно.
7.	Хлябът е твърде голям и натиска капака.	Количеството мая, брашно или вода е твърде голямо или околната температура е твърде висока.	Проверете факторите, посочени предходно, и намалете количеството в зависимост от реалните причини.
8.	Хлябът е твърде малък или не е бухнал.	Не е добавена мая или количеството мая е недостатъчно; освен това, възможно е маята да е загубила от свойствата си поради твърде високата температура на водата, поради смесването със сол или поради твърде ниската околна температура.	Проверете количеството и свойствата на маята, увеличете околната температура.
9.	Тестото е твърде голямо и излиза от съда за хляб.	Количеството течности е твърде голямо и омеква тестото, а количеството мая е твърде голямо.	Намалете количеството на течностите и подобрете съдържанието на тестото.

10.	Хлябът спада по средата тогава, когато се пече тестото.	1. Използваното брашно не е съответстващо и не може да накара тестото да бухва.	Използвайте брашно за хлебопроизводство или съответстващо брашно.
		2. Скоростта на бухване, предоставена от маята, е твърде голяма или температурата на маята е твърде висока.	Използвайте маята при температура под тази на стаята.
		3. Излишната вода прави тестото твърде воднисто и меко.	Променете количеството вода в зависимост от способността за попиване.
11.	Хлябът е твърде тежък и твърде компактен.	1. Твърде много брашно или твърде малко вода.	Намалете количеството брашно или увеличете количеството вода.
		2. Твърде много съставки от плодове или твърде много пълнозърнесто брашно.	Намалете количеството съставки и увеличете количеството мая.
12.	Средната част е празна.	1. Твърде много вода или мая; липса на сол.	Намалете количеството вода или мая и уверете се, че сте поставили сол.
		2. Температурата на водата е твърде висока.	Проверете температурата на водата.
13.	На повърхността на хляба има прах.	1. Използвани са твърде лепкави съставки, като краве масло, банани и др.	Не добавяйте твърде лепкави съставки в хляба.
		2. Несъответстващо смесване поради липса на вода	Проверете количеството вода или механизма на хлебопекарната.
14.	Кората е твърде дебела, а нейният цвят е твърде тъмен тогава, когато се приготвят сладкиши или храни с повече захар.	Използваните рецепти или съставки имат твърде значителен ефект върху приготвянето на хляба, а цветът за изпичане е твърде тъмен поради използване на прекомерно количество захар.	Ако цветът за изпичане е твърде тъмен при рецепта с много захар, натиснете бутона START/STOP, за да прекъснете програмата 5-10 минути преди нейния нормален край. Преди да извадите хляба или сладкиша, дръжте ги в съда за 20 минути със затворен капак.

XII. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Захранване	600 W
Напрежение	230V, 50Hz
Цвят	бял
Капацитет	700-900g

**ИЗХВЪРЛЯНЕТО НА ОТПАДЪЦИТЕ ПО ОТГОВОРЕН НАЧИН КЪМ ОКОЛНАТА СРЕДА**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Молим ви да спазвате местните закони и правила: занесете нефункциониращите електрически уреди в пунктовете за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана търговска марка на компанията **Network One Distribution SRL**.

Другите марки, наименованията на продуктите са регистрирани търговски марки на съответните им собственици.

Никаква част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или по какъвто и да е начин, използвана за получаване на производни като преводи, преработки или адаптиране на текста, без предварителното разрешение на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Този продукт е проектиран и реализиран в съответствие с европейските стандарти и норми на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

Ул. Марчел Янку, № 3-5, Букурещ, Румъния

Тел.: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro , www.nod.ro

HEINNER

KENYÉRSÜTŐGÉP
Modell: HBM-690W



- Kenyérsütőgép
- Teljesítmény: 600 W
- Szín: 700-900g

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETŐ

Kérjük, olvassa el figyelmesen az utasításokat, és őrizze meg a kézikönyvet későbbi felhasználásra.

A kézikönyv a készülék telepítésére, használatára és karbantartására vonatkozó összes utasítást tartalmazza.

Kérjük, hogy a helyes és biztonságos kezelés céljából telepítés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

II. A CSOMAG A KÖVETKEZŐKET TARTALMAZZA

- **Kenyérsütőgép**
- **Használati utasítás**
- **Szavatossági bizonyítvány**



III. BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

Az elektromos készülék használata előtt mindig be kell tartani a következő alapvető elővigyázatossági intézkedéseket:

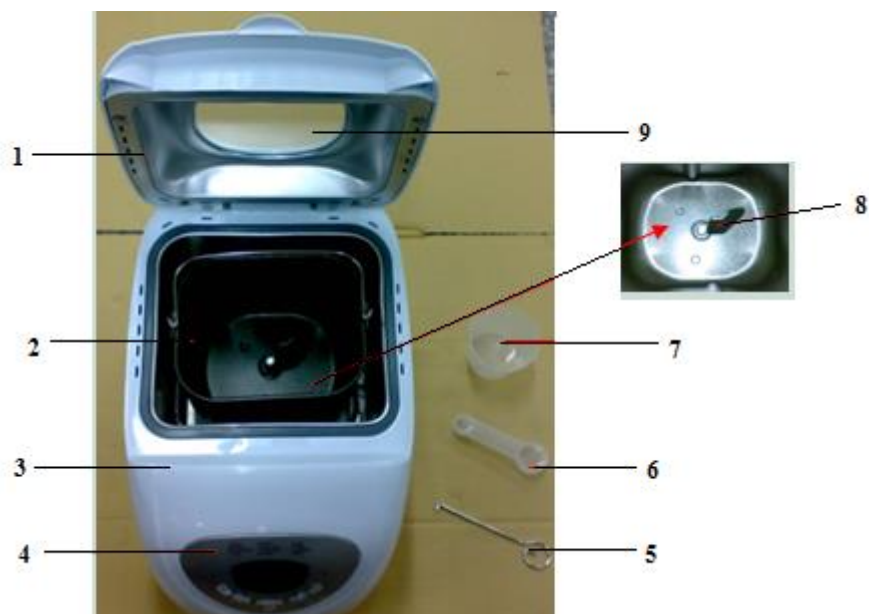
1. Olvassa el a teljes használati utasítást.
2. Használat előtt győződjön meg, hogy a műszaki jellemzők címkéjén feltüntetett áramfeszültség megegyezik a csatlakozóaljzat áramfeszültségével.
3. Soha ne használjon hibás tápkábellel, vagy dugasszal rendelkező elektromos készüléket, illetve amelyen meghibásodás észlelhető, leejtettek, vagy bármilyen formában meghibásodott. Ilyen esetben küldje vissza a készüléket a gyártónak, vagy vigye be a legközelebbi engedélyezett szervizközpontba az elektromos, vagy mechanikai átvizsgálás, javítás, vagy beállítás érdekében.
4. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat, vagy a gombokat.
5. Az áramütés elkerülése végett ne helyezze a készülék kábelét, dugaszát, vagy a készüléktestet vízbe, vagy egyéb folyadékba.
6. Amikor nem használja, húzza ki a készülék kábelét az aljzataból, illetve tisztítás, vagy alkatrész be- és kiszerezése esetén.
7. Ne hagyja a tápkábelt szabadon lelógni a munkapultról, vagy forró felületek fölött.
8. A készülék gyártója által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
9. Ezt a készüléket nem tervezték testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékos, illetve a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatra, csak olyan személy felügyelete mellett, aki szavatolja biztonságukat, vagy akkor használhatják, ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról, és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek.
10. Gyermek elől elzárva tartsa és használja a készüléket! Gyermek kizárólag állandó szülői felügyelet mellett használhatják a készüléket!
11. Ne helyezze a készüléket gázláng, vagy elektromos fűtőtest közelébe; ne helyezze a készüléket a forró sütőbe.
12. Szükséges fokozott elővigyázatossággal eljárni, amennyiben forró olajt, vagy egyéb forró folyadékokat tartalmazó készüléket átköltöztetni.
13. Ne érintse a készülék egyetlen mozgó, vagy a sütés közben a gép belsejében forgó alkatrészeit sem.
14. Soha ne indítsa el a készüléket anélkül, hogy a hozzávalók a megfelelő módon legyenek adagolva az üstben.
15. Soha ne távolítsa el az üstöt ennek felső, vagy oldalrészeit ütögetve, mert ez meghibásodhat.
16. A kenyérsütőbe ne helyezzen alufóliát, vagy egyéb anyagokat, ugyanis ezen anyagok tűzveszélyt, illetve rövidzárlatot okozhatnak.
17. Soha ne takarja le a kenyérsütőgépet törlőkkel, vagy egyéb anyagokkal, mert a melegnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Amennyiben a készülék gyúlékony anyagokkal van letakarva, vagy érintkezésbe kerül ezekkel, tűzveszély állhat fenn.
18. Fordítsa a vezérlőgombokat a „LEÁLLÍTVA” pozícióba és húzza ki a dugaszt az aljzataból.
19. Ne használja a készüléket egyéb célokra, mint amire tervezték.

20. Ez a készülék egy földeléses dugasszal van ellátva. Kérjük, győződjön meg, hogy a lakásában levő csatlakozóaljzat a megfelelő földeléssel van ellátva.

21. Ne használja a készüléket külső térben.

22. Őrizze meg a használati utasítást.

IV. LEÍRÁS



Összetevők megnevezése:

1. Tető
2. Kenyér üst
3. Készülék-ház
4. Kezelőtábla
5. Horog
6. Mérőkanál
7. Mérőpohár
8. Dagasztókanál
9. Kémlelőablak

V. A KEZELŐTÁBLA GOMBJAI ÉS FUNKCIÓI

Csatlakoztatás után

Közvetlenül a kenyérsütőgép csatlakoztatása után, a készülék egy hangjelzést ad ki és a képernyőn megjelenik a következő üzenet: „1 3:00”. A „3” és a „00” közötti kettőspont nem villog. Az „1” program az alapértelmezett. A nyilak a „2.0LB” és a „KÖZEPES” irányba mutatnak, mert ezek az alapértelmezett beállítások.

Start/stop

Ez a gomb a kiválasztott sütés program elindításához, vagy leállításához használatos. A program elindításához nyomja meg egyszer a START/STOP gombot. Egy rövid hangjelzés válik hallhatóvá, a kijelző világítani kezd, a képernyőn levő kettőspont villogni kezd, és a program elindul. A program elindítása után, a START/STOP gomb kivételével, minden egyéb gomb inaktívvá válik.

A program leállításához tartsa lenyomva a START/STOP gombot körülbelül 2 másodpercig. A készülék egy hangjelzést bocsát ki, jelezve, hogy a program leállt. Ez a jellegzetesség segít a program működésének bármely véletlenszerű megszakításának megelőzésében.

Menü

A MENÜ gomb a különböző programok konfigurálására használatos. Minden megnyomásra (amelyet egy rövid hangjelzés kísér), egy másik program jelenik meg a képernyőn. Ismételten nyomja meg a gombot, az LCD képernyőn való 12 menü megjelenítéséhez. Válassza ki a kívánt programot. A 12 menü funkcióit az alábbiakban magyarázzuk el.

Szín

Ennek a gombnak a segítségével választhatja ki a piritás világos, közepes, vagy sötét színét.

A kenyér mérete

Válassza ki a bruttó mennyiséget (700 g, 900 g). Nyomja meg a LOAF SIZE gombot (kenyér mérete) a kívánt bruttó mennyiség kiválasztásához.

Ezt a gombot csak a következő programok esetében használható: BASIC (normál fehérkenyér), FRENCH (francia fehérkenyér), WHOLE WHEAT (teljes kiőrlésű kenyér), SWEET (édeskenyér) és SANDWICH (szendvicskenyér).

IDŐZÍTÉS (“▲ vagy ▼”)

Amennyiben nem szeretné a sütés azonnali elkezdését, ezt a gombot használhatja az időzítés időtartamának beállításához.

A „▲ vagy ▼” gombok megnyomásával, kiválaszthatja a kenyér elkészítéséhez kívánt időtartamot. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az időzítés magában foglalja a tulajdonképpeni sütés idejét is. Ez azt jelenti, hogy az időzítést követően a meleg kenyér fogyasztható.

Válassza ki a programot és a pirítás színét, majd nyomja meg a „▲ vagy ▼” gombot, az időzítés 10 perccel való növeléséhez, vagy csökkentéséhez. Az időzítés maximum fokozata 13 óra.

Példa: Tegyük fel, hogy este 8:30 és azt szeretné, hogy az Ön kenyere másnap reggel 7 órára készüljön el, azaz 10 óra és 30 perc múlva. Válassza ki a menüt, a pirítási szint és a kenyér méretét, majd nyomja meg a „▲ vagy ▼” gombot az időzítés beállításához, amíg az **LCD** képernyőn a 10:30 jelenik meg. Ezután nyomja meg a **START/STOP** gombot az időzítési program aktiválásához, ezzel a kijelző fény kigyúl. A kettőspont villogni kezd és az **LCD** képernyőn megjelenik a beállításig fennmaradt idő. Reggel 7 órára elkészül a friss kenyér. Amennyiben nem szeretné azonnal kivenni a kenyeret, a melegen tartó funkció aktívan marad még egy órát.

Megjegyzés: Az időzített sütés esetében, kérjük, ne használjon könnyen romlandó hozzávalókat, mint tojás, friss tej, gyümölcs, hagyma, stb.

MELEGEN TARTÁS

A sütés befejeztével, a kenyeret automatikusan melegen lehet tartani még egy órát. Amennyiben ki szeretné venni a kenyeret a sütőből a melegen tartás ideje alatt, állítsa le a programot a **START/STOP** gomb megnyomásával.

MEMÓRIA

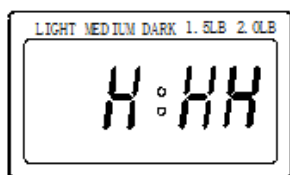
Abban az esetben, ha a kenyérsütés közben áramszünet áll be, a folyamat automatikusan folytatódik 10 percet nem meghaladó áramszünet után, a **START/STOP** gomb megnyomása nélkül is. Amennyiben az áramszünet meghaladja a 10 percet, a program a készülék memóriájába kerül. Ebben az esetben szükséges eltávolítani az üstben levő hozzávalókat és újra hozzáadni ezeket, a kenyérsütőgépet pedig újra kell indítani. Mindazonáltal, amennyiben a tészta nem kezdett megkelni, amikor az áramszünet beállt, megnyomhatja a **START/STOP** gombot a program újraindításához.

KÖRNYEZET

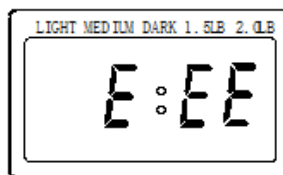
A kenyérsütőgép megfelelően működhet egy széles hőmérsékleti területen, ugyanakkor különbség érzékelhető a nagyon meleg, vagy nagyon hideg helyiségben készült kenyér méreteinél. Ajánljuk, hogy a szoba hőmérséklete 15 °C és 34 °C között legyen.

FIGYELMEZTETÉSEK

- Amennyiben a képernyőn a „H:HH” kijelzés jelenik meg a **START/STOP** gomb megnyomását követően (ahogyan azt az alábbi 1. számú ábra mutatja), a belső hőmérséklet túlságosan magas. Ebben az esetben a programot le kell állítani. Nyissa fel a fedőlapot és hagyja a kenyérsütőt kihűlni 10-20 percig.
- Amennyiben a képernyőn az „E:EE” kijelzés jelenik meg a gomb megnyomását követően (ahogyan ezt az alábbi 2. számú ábra mutatja), ez arra mutat, hogy a hőmérsékletérzékelő nem működik. Ebben az esetben kérjük, lépjen kapcsolatba egy szakértővel, az érzékelő ellenőrzése céljából.



1 Ábra



2 Ábra

VI. PROGRAMHASZÁLAT

1. Program: Normál fehérkenyér

Fehér és vegyes kenyér sütése, amelyhez búza, vagy rozslisztet használunk. A kenyérnek tömör állaga van. Beállíthatja a pirítás színét a COLOR (szín) gomb segítségével.

2. Program: Franciakenyér

Könnyű, finomlisztből sült kenyér. Az ezzel a programmal készített kenyér héja ropogósabb lesz, belseje omlós. Ez a program nem ajánlott a vaját, margarint, vagy telet tartalmazó receptek esetén.

3. Program: Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér

A különböző teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér sütésére, amely hosszabb dagasztási és kelesztési időt vesz igénybe (például teljes kiőrlésű búzaliszt, vagy rozsliszt). A kenyér tömörebb állagú és nehezebb lesz.

4. Program: Gyors kenyér

A normál fehérkenyérhez viszonyítva, rövidebb dagasztási, kelesztési és sütési időtartam szükséges. A kenyér, amely ezzel a programmal készül, általában kisebb méretű és tömörebb állagú.

5. Program: Édeskenyér

A gyümölcslevet, kókuszreszeléket, mazsolát, szárított gyümölcsöt, csokoládét, vagy cukrot tartalmazó kenyér sütéséhez. A hosszabb kelesztési időtartam eredményeként, a kenyér könnyebb, lukacsosabb lesz.

6. Program: Ultragyors I

A 700 grammos kenyér gyorsabb dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez használt program. Általában, az ezzel a programmal készített kenyér kisebb és tömörebb, mint a Gyors kenyér program használatával készített kenyér.

7. Program: Ultragyors II

Ez a program a 6 program jellegzetességeivel rendelkezik, de a 900 grammos kenyér sütéséhez használatos.

8. Program: Tészta

Dagasztás és kelesztés sütés nélkül. A dagasztott és kelesztett tésztát vegye ki az üstből és használja kifli, pizza, gőzölt kenyér, stb. készítéséhez.

9. Program: Dzsem

Dzsem és lekvár főzéséhez.

10. Program: Sütemények

Dagasztás, kelesztés és sütés, a kelesztés szódaporral, vagy sütőporral hozzáadásával történik.

11. Program: Szendvics

A szendvicskenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. A könnyed állagú, vékonyabb héjú kenyér sütéséhez.

12. Program: Sütés

A túl könnyű, vagy nem megfelelően átsült kenyér további sütéséhez. Ez a program nem feltételez dagasztást, vagy kelesztést.

VII. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

A készülék első elindításánál lehetséges, hogy a sütő kevés füstöt és jellegzetes szagot áraszt. Ez természetes, és gyorsan eltűnik. Győződjön meg, hogy a kenyérsütő körüli légáramlás nincs korlátozva.

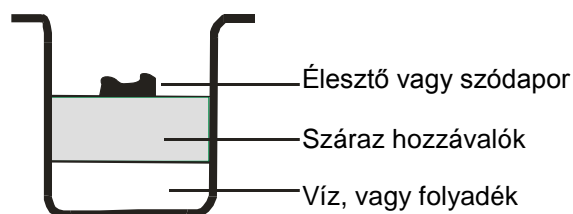
1. Csomagolja ki a készüléket és győződjön meg, hogy minden alkatrésze és tartozéka teljes és nem észlelhetők meghibásodások.
2. Tisztítsa meg az összes alkatrészt a „**Cleaning and Maintenance**” részletben található utasításoknak megfelelően.
3. Állítsa a kenyérsütőgépet a BAKE (sütés) módba és hozzávalók nélkül hagyja működni körülbelül 10 percig. Ezután hagyja kihűlni és tisztítsa meg újra a mozgatható alkatrészeket.
4. Az alkatrészek szárítását és pontos összeszerelését követően a kenyérsütő készen áll a használatra.

ELŐKÉSZÍTÉS

1. Illessze a kenyérsütőt a helyére, majd fordítsa az óramutató irányába, amíg ez egy kattanással beékelődik. Csavarja rá a dagasztólapátot a dagasztótengelyre. Ajánlott a lapát nyílását megkenni hőálló margarinnal a beszerelés előtt, így megelőzhető a tészta hozzáragadása a lapáthoz. Ekképpen a dagasztólapátot könnyebb kiemelni a tésztából.

2. Adagolja a hozzávalókat az üstbe. Kérjük, tartsa be a receptben feltüntetett sorrendet. Általában először a vizet, illetve folyadékot adjuk hozzá, majd a cukrot, sőt és a lisztet, az élesztőt vagy sütőport mindig a legvégén adjuk hozzá.

Megjegyzés: A liszt és kelesztő mennyiségek használatához lapozza fel az adott receptet.



3. Az ujjával nyomjon egy kis mélyedést a liszt felületébe és ebbe a mélyedésbe adja hozzá az élesztőt, megbizonyosodva, hogy az élesztő nem érintkezik a folyékony hozzávalókkal, vagy a sóval.

4. Zárja le a készülék fedelét és csatlakoztassa a dugaszt az aljzathoz.
5. Nyomja meg a MENU gombot, a kívánt program kiválasztására.
6. Nyomja meg a COLOR gombot a pirítás színének kiválasztására.
7. Nyomja meg a LOAF SIZE gombot a kívánt kenyérméret kiválasztására.
8. Állítsa be az időzítés időtartamát a ▲ vagy ▼ gombok segítségével. Ez a lépés kihagyható, amennyiben azonnal el szeretné kezdeni a kenyérsütési folyamatot.
9. Nyomja meg egyszer a START/STOP gombot a működés elindításához, a kijelző világítani kezd.

10. Amennyiben az **normál fehérkenyér, franciakenyér, teljes kiőrlésű kenyér, édeskenyér, szendvicsskenyér, vagy sütemény** programokat használja, a működés elindítását hangjelzés kíséri. Ezek figyelmeztetik a hozzávalók adagolására. Nyissa fel a födelet és adagolja a hozzávalókat. Lehetséges, hogy a fedő nyílását gőz távozik el a sütés alatt. Ez természetes.

11. A folyamat befejezésekor a kenyérsütő hangjelzést ad ki. Lenyomva tarthatja a START/STOP gombot körülbelül két másodpercig a folyamat leállítására és a kenyér kiemelésére. Nyissa fel a födelet, és védőkesztyűt használva, fordítsa a kenyérüstöt az óramutatókkal ellenkező irányba, majd emelje ki.

Figyelem: A kenyérüst és a kenyér nagyon forró lehet! Vigyázva kezelje.

12. Hagyja a kenyérüstöt kihűlni a kenyér eltávolítása előtt. Ezután használjon egy ragadás gátló spatulát a kenyér eltávolítására.

13. Fordítsa az üstöt fejjel lefele egy grillre, vagy tiszta vágódeszkára, majd enyhén rázogassa az üstöt, míg a kenyér kiesik belőle.

14. Szeletelés előtt hagyja a kenyeret kihűlni körülbelül 20 percig. Ajánljuk, hogy a szeletelést elektromos késsel, vagy recés késsel végezze, mert a normál késsel való szeletelés eltorzíthatja a kenyér formáját.

15. Amennyiben nem tartózkodik a helyiségben és nem nyomta meg a START/STOP gombot a folyamat befejezésekor, a készülék automatikusan melegen tartja a kenyeret még 1 órát. A melegen tartás művelet befejezésekor a sütő 10 hangjelzést hallat.

16. A kenyérsütési folyamat befejezésekor, vagy ha a sütő használaton kívül áll, mindig húzza ki a dugaszt az aljzatból.

Megjegyzés: Szeletelés előtt, használja a horgot a dagasztólapát eltávolítására a kenyérből. A kenyér forró. Ne távolítsa el a dagasztólapátot puszta kézzel.

Megjegyzés: Amennyiben a kenyér nincs teljesen elfogyasztva, ajánljuk, hogy a megmaradt részt egy légmentesen zárt edényben, vagy jól lezárt nejlon tasakban tárolja. Így a kenyér szobahőmérsékleten körülbelül három napig tárolható. Amennyiben hosszabb időre szeretné tárolni, helyezze a kenyeret egy légmentesen zárt edénybe és tárolja a hűtőszekrényben. Ilyen módon a kenyér akár 10 napig is tárolható. Lévé, hogy az így készített kenyér nem tartalmaz tartósítószeret, a tárolása rövidebb ideig lehetséges, mint a kereskedelemben megvásárolható kenyéré.

VIII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A kenyérsütő tisztítása előtt szakítsa meg az áramellátást és hagyja a készüléket kihűlni.

1. A kenyérust és a dupla kenyérust: távolítsa el a kenyérustot a fogantyúnál fogva és törölje át ennek belső és külső részét egy nedves törlővel. Az üst ragadás gátló felületének megóvása érdekében ne használjon éles tárgyakat, vagy dörzshatású szereket. Az üstnek teljesen ki kell lennie száradva a visszahelyezés előtt.

Megjegyzés: Helyezze vissza az üstöt a készülékbe és nyomja le a megfelelő illeszkedésig. Amennyiben az üst nem helyezhető vissza a készülékbe, könnyedén mozgassa a megfelelő pozícióba, majd nyomja le.

2. A dagasztólapát: Amennyiben a dagasztólapát nehezen távolítható el a kenyérből, használja a horgot. Tisztítsa meg a dagasztólapátot egy nedves, pamut törlővel. A kenyérust és a dagasztólapát tisztítása mosogatógépben is végezhető.

3. A készülék-ház: törölje át a készülék-ház külső felületét egy nedves törlővel. Ne használjon a tisztításra dörzshatású tisztítószeret, ugyanis ez megrongálhatja a készülék-ház fényes felületét. Tisztítás céljából ne merítse vízbe a készülék-házat.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy tisztítás céljából ne szerelje le a készülék fedelét.

4. A kenyérsütő tárolására való becsomagolást megelőzően, győződjön meg, hogy ez teljesen kihűlt, tiszta, száraz és a födele le van csukva.

IX. HOZZÁVALÓK

1. Búza kenyérliszt

A kenyérlisztnek magas a glutén tartalma (magas glutén és fehérje tartalmú lisztnek is nevezhető), rugalmas és kelesztés után megtartja a kenyér méretét. Lévén, hogy a glutén tartalma nagyobb, mint a finomliszté, nagyméretű és rostosabb bélzetű kenyér készítéséhez használható. A búza kenyérliszt a legfontosabb hozzávalója a kenyér készítésének.

2. Finomliszt

Ez a liszt nem tartalmaz sütőport és a gyors kenyér készítéséhez használjuk.

3. Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű lisztet gabona darából készítik. Ez glutént és a búzamag héját is tartalmazza. A teljes kiőrlésű liszt súlyosabb és több tápanyagot tartalmaz, mint a finomliszt. A teljes kiőrlésű lisztből készített kenyér általában kisebb méretű. A receptek többsége kenyérliszt és teljes kiőrlésű liszt keverékét ajánlja a legjobb eredmények elérésére.

4. Barnaliszt

A keményszemű búzából készült liszt magas rost tartalommal rendelkezik, hasonlóan a teljes kiőrlésű lisztéhez. Nagyobb méretű kenyér készítéséhez, a dagasztásnál ezt a lisztet nagymértékben keverni kell kenyérliszttel.

5. Kelesztő anyagot tartalmazó liszt

Liszt típus, amely sütőport tartalmaz, és amelyet leginkább sütemények készítéséhez használunk.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricalisztet és zablisztet külön őrlik kukoricából és zabból. Ezek a kiegészítő hozzávalók a Pane di Matera kenyér elkészítéséhez, a kenyér aromájának és állagának feljavítására is használható.

7. Cukor

A cukor egy nagyon fontos hozzávaló a kenyér édes ízének és színének fokozására. Ugyanakkor tápanyagnak minősül az élesztővel készített kenyér esetén. Legtöbbször a fehér cukrot használják a kenyérsütéshez. A barnacukor, porcukor és a vattacukor is használható különleges receptek szerinti elkészítésnél.

8. Élesztő

A kelesztés során az élesztő széndioxidot termel. A széndioxid megkeleszti a tésztát és megpuhítja a kenyérbélzet rostjait. Mindezek mellett, a gyors kelesztéshez használt élesztőnek szüksége van a cukorból és lisztből származó szénhidrátokra.

1 evőkanál száraz élesztő = 3 kávéskanál száraz élesztő

1 evőkanál száraz élesztő = 15 ml

1 kávéskanál száraz élesztő = 5 ml

Az élesztőt hűtőszekrényben kell tárolni, mert a benne levő gomba elpusztul a magasabb hőmérsékleten. Használat előtt ellenőrizze az élesztő gyártási időpontját és szavatossági idejét. Minden használat után, minél előbb helyezze vissza a hűtőbe. Ha a kelesztés sikertelen, ezt legtöbbször a megromlott élesztő okozza.

Az alábbi lépéseket követve, ellenőrizheti, hogy az élesztő friss és hatékony.

(1) Töltsön egy fél csésze meleg vizet (45-50 °C) egy mérőpohárba.

(2) Keverjen a vízbe egy kiskanál fehér cukrot, oldja fel, majd szórjon a cukrozott vízbe két kiskanál élesztőt.

(3) Tárolja a mérőpoharat meleg helyen körülbelül 10 percig. Ne kavarja el az élesztőt.

(4) 10 perc után a habnak el kell érnie a mérőpohár felső szélét. Ellenkező esetben a hab nem hatékony.

9. Só

A só a kenyér ízesítéséhez és a kenyérhéj színének nemesítéséhez szükséges. Ugyanakkor, a só megakadályozhatja az élesztő erjedését. Ne használjon túl sok sót a kenyér készítésénél. A kenyér könnyebben és nagyobbra kel, ha nem tartalmaz sót.

10. Tojás

A tojás feljavíthatja a kenyér állagát és ezt táplálóbbá és jobban megkeltté teheti. A tojás héjat el kell távolítani és a tojást egyenletessé kell keverni.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír megpuhíthatja a kenyeret és növeli a tárolási időszakot. A vajat fel kell olvasztani, vagy apró darabokra vágni használat előtt.

12. Sütőpor

A sütőport az ultragyors programmal készített kenyér, valamint a sütemények kelesztéséhez használjuk. A sütőpor használatával nem szükséges a kelesztési idő, ebben az esetben a sütőpor gázokat termel, amelyek légbuborékokat alkotnak, így a kenyér állaga, egy vegyi alapelv felhasználásával, omlóssá, porhanyóvá válik.

13. Szódapor

A szódapor hasonlít a sütőporhoz. Sütőporral keverve is használható.

14. Víz, és egyéb folyadékok

A víz lényeges összetevője a kenyérbélesztésnek. Általában, a víz legmegfelelőbb hőmérséklete, használatkor, 20 °C és 25 °C között van. A vizet helyettesíthetjük friss tejjel, vagy hozzáadhatunk 2%-os tejport, amely ízletesebbé teszi a kenyeret. Egyes receptek almalevet, narancslevet, citromlevet is használnak, amely fokozza a kenyér ízét.

X. AZ ÖSSZETEVŐK MÉRÉSE

A jó kenyér készítésének egyik legfontosabb lépése a hozzávalók pontos mérése. Javasolt egy mérőedény, vagy mérőkanál használata a pontos mennyiség leméréséhez, ellenkező esetben ez befolyásolhatja a kenyér minőségét.

1. A folyékony hozzávalók mérése

A vizet, friss tejet, vagy a tejporból készült folyadékokat mérőedénnyel mérhetjük. Figyelje meg a folyadék szintjét, a mérőedényt vízszintesen tartva. Amennyiben főzőolajt mér, a további hozzávalók mérése előtt tisztítsa meg a mérőedényt.

2. A száraz hozzávalók mérése

A száraz hozzávalók mérését a mérőkanállal a mérőpohárba való adagolás kell végezni és miután a pohár megtelt, egységesen lesimítani az összetevőket egy késsel. Az összetevőket nem szükséges elkeverni a mérőpohárban. Az összetevők többletmennyisége befolyásolhatja a recept szerinti eredményt. Használja a mérőkanalat a kisebb mennyiségű száraz összetevők adagolásánál. Simítsa le a kanál tartalmát egy késsel, a mérés pontossága érdekében.

3. A hozzávalók adagolásának sorrendje

Ajánlott betartani a hozzávalók adagolásának sorrendjét. Általában, a sorrend a következő: folyékony összetevők, tojás, só és tejpor, stb. A hozzávalók adagolása során a liszt nem keverhető el teljesen a folyadékban. Az élesztőt csak száraz lisztre helyezzük. Az élesztő nem érintheti a sót. Miután a lisztet a készülék egy bizonyos ideig keveri, egy hangjelzés figyelmezteti a gyümölcs hozzávalók adagolására. Amennyiben a gyümölcs összetevők túl korai hozzáadása, a túl hosszú ideig tartó dagasztás következtében, a sütemény zamatát csökkenti. Amennyiben az időzítés funkciót hosszabb ideig használja, ne adagoljon romlandó hozzávalókat, mint tojás, illetve gyümölcs.

XI. HIBAELHÁRÍTÁS

Szám	ZAVAR	OK	MEGOLDÁS
1	Sütés alatt füst szivárog a szellőztető nyílásokon	Egyes összetevők hozzáragadnak a fűtőelemhez, vagy leragadnak ennek közelében; a fűtőelemen olaj maradt.	Húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból és tisztítsa meg a fűtőelemet, vigyázva, hogy meg ne égesse kezét. Az első használat során, működtesse a kenyérsütőgépet hozzávalók nélkül, nyissa fel ennek födelét.
2	A kenyér alján túl vastag a héj.	A kenyeret túlságosan hosszú ideig tartotta melegen, az üstben, így ez kiszáradt.	Vegye ki korábban a kenyeret az üstből, melegen tartás nélkül.
3	A kenyér nehezen vehető ki az üstből.	A keverőlapát túlságosan hozzáragadt az üst keverőtengelyéhez	Miután kivette a kenyeret, töltsön meleg vizet az üstbe és merítse bele a keverőlapátot 10 percig, majd tisztítsa meg.
4	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve, a sütés eredménye nem megfelelő.	1. a kiválasztott program nem a megfelelő.	Válassza ki a megfelelő programot a menüből.
		2. működésbe helyezés után többször felnyitotta a fedelet, a kenyér megszáradt és nincs átsülve.	Ne nyissa ki a fedelet közvetlenül a dagasztás után.
		3. A keverésnél az ellenállás túl nagy, a dagasztólapát nehezen forog, és nem kever megfelelően.	Ellenőrizze a dagasztólapát nyílását, majd távolítsa el a kenyérsütőt és helyezze működésbe a készüléket a tészta nélkül; amennyiben a sütő továbbra sem működik célszerűen, lépjen kapcsolatba az engedélyezett szervizközponttal.
5	A képernyő a „HHH” kijelzést mutatja a START/STOP gomb megnyomása után.	A kenyérsütőgép belső hőmérséklete túl magas a kenyér készítéséhez.	Nyomja meg a START/STOP gombot és húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból, majd távolítsa el a kenyérsütőt és hagyja nyitva a készülék födelét, amíg ez teljesen kihűl.
6	Hangok észlelhetők a motor térségéből, de a tésztát nem dagasztja.	A kenyérsütőt nem megfelelően van beillesztve, vagy a tészta mennyiség túl nagy a dagasztáshoz.	Ellenőrizze a kenyérsütő megfelelő beillesztését és győződjön meg, hogy a tészta a recept szerint volt készítve és a hozzávalók pontosan voltak lemérve.
7	A kenyér túl nagy és nyomja a fedelet	Az élesztő, liszt, vagy víz mennyiség túl nagy, vagy a környezeti hőmérséklet túl magas.	Ellenőrizze a felsorolt együtthatókat és csökkentse a mennyiséget a tényleges okok függvényében.
8	A kenyér túl kicsi, vagy nem kelt meg.	Nem adott hozzá élesztőt, vagy az élesztő mennyiség nem elégséges; ezen kívül lehetséges, hogy az élesztő tulajdonságai csökkentek a víz túl magas hőmérséklete következtében, illetve a sóval, vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizze az élesztő tulajdonságait, növelje a környezeti hőmérsékletet.
9	A tészta túl nagy, túlfolyik az üst peremén	A folyadékmennyiség túl nagy és megpuhítja a tésztát, az élesztő mennyisége túl nagy.	Csökkentse a folyadékmennyiséget és javítsa fel a tészta állagát.
10	A kenyér közepe beesik a tészta sütése	1. A használt liszt nem megfelelő, így a tészta nem kel meg.	Használjon kenyérlisztet, vagy egyéb, megfelelő lisztet.

	során.	2. Az élesztő kelesztési sebessége túl nagy, vagy az élesztő hőmérséklete túl magas.	Használja az élesztőt a szobahőmérsékletnél kisebb hőfokon.
		3. A túl sok víz eláztatja és megpuhítja a tésztát.	Módosítsa a víz mennyiségét az felszívó képesség függvényében.
11	A kenyér túl nehéz és túl tömör	1. Túl sok liszt, vagy túl kevés víz.	Csökkentse a liszt mennyiségét, vagy növelje a víz mennyiségét.
		2. Túl sok gyümölcs hozzávaló, vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse az összetevők mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét.
12	A kenyér közepe üres.	1. Túl sok víz vagy élesztő; sóhiány.	Csökkentse a víz, illetve az élesztő mennyiségét és győződjön meg, hogy hozzáadta a sót.
		2. A víz hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13	A kenyér héján por észlelhető	1. Nagyon ragacsos összetevőket használt, mint vaj, banán, stb.	Ne adagoljon a kenyérhez túl ragacsos összetevőket.
		2. nem megfelelő keverés a vízhiány következtében.	Ellenőrizze a víz mennyiségét, vagy a kenyérsütő mechanizmusát.
14	A héj túl vastag és túl sötét színű a sütemények, vagy több cukrot tartalmazó élelmiszerek készítésénél.	A használt receptek és összetevők jelentős hatással vannak a kenyérfőzésre, a héj színe a túl sok cukor használata következtében válik sötét színűvé.	Amennyiben a pirítás színe túl sötét a sok cukrot igénylő recept szerint, nyomja meg a START/STOP gombot a program megszakításához, 5-10 perccel ennek lejárta előtt. A kenyér, vagy sütemény eltávolítása előtt, hagyja a kenyérsütőben 20 percig, lecsukott fődélel

XII. MŰSZAKI LEÍRÁS

Áramellátás	600 W
Feszültség	230V, 50Hz
Szín	fehér
Teljesítmény	700-900g

**KÖRNYEZETFELELŐS HULLADÉKKEZELÉS**

Hozzájárulhat a környezetvédelemhez!

Kérjük, tartsa be a helyi szabályokat és törvényeket: a használt elektromos készülékeket adja át a megfelelő gyűjtőtelepeknek.



HEINNER a **Network One Distribution SRL** cég bejegyzett védjegye. A többi brand és terméknevezés az illető tulajdonosok bejegyzett védjegyei.

A megjelölések egyetlen része se reprodukálható semmilyen formában és semmilyen eszközzel, hogy származékokat nyerjenek, mint például fordítások, átalakítások vagy adaptálások, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes hozzájárulása nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

<http://www.heinner.com>, <http://www.nod.ro>



Ezt a terméket az Európai Közösség szabványainak és szabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Str. Marcel Iancu, nr. 3-5, Bucuresti, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.ro , www.nod.ro

HEINNER

WYPIEKACZ DO CHLEBA

Model: HBM-690W



- Wypiekacz do chleba
- Moc: 600W
- Kolor: biały

Dziękujemy, że wybrałeś nasz produkt!

I. WSTĘP

Przed użyciem, należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, a następnie zachować ją jako źródło informacji na przyszłość

Niniejsza instrukcja została spisana, by przekazać wszelkie niezbędne informacje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji urządzenia. Dla bezpiecznego i prawidłowego użycia, należy przeczytać ją przed przeprowadzeniem instalacji i użyciem.

II. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

- **Wypiekacz do chleba**
- **Instrukcja obsługi**
- **Certyfikat gwarancji**



III. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności:

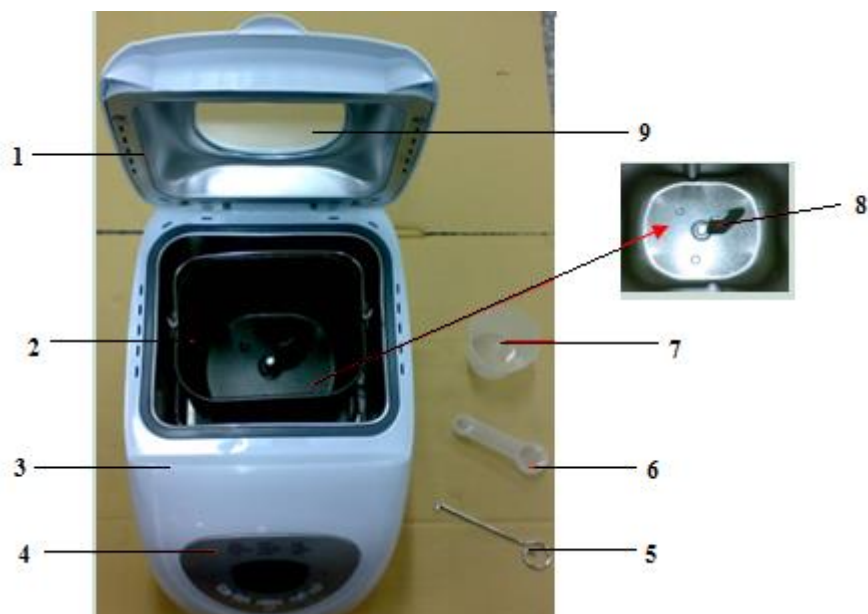
1. Przeczytaj wszystkie instrukcje.
2. Przed użyciem należy upewnić się, czy napięcie gniazda elektrycznego odpowiada wartości napięcia oznaczonego na tabliczce znamionowej.
3. Nie należy używać żadnego elektrycznego urządzenia gospodarstwa domowego, którego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub wadliwe, zostały one upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Należy zwrócić urządzenie do producenta lub najbliższego autoryzowanego przedstawiciela serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
4. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub przycisków.
5. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym, nie należy podłączać przewodu, wtyczki lub obudowy urządzenia znajdujących się w wodzie lub innych cieczach.
6. Wyciągnij przewód urządzenia z gniazda kiedy nie jest ono używane, przed czyszczeniem lub przed montażem lub demontażem części.
7. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędzią stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
8. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
9. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych czy umysłowych, którym brakuje niezbędnego doświadczenia i wiedzy, chyba że są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
10. Dzieci muszą znajdować się pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
11. Nie należy umieszczać urządzenia na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego; nie należy umieszczać urządzenia w nagrzanym piekarniku.
12. Konieczne jest, aby działać ze szczególną ostrożnością podczas przemieszczania urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
13. Nie dotykać żadnych części ruchomych lub obracających się wewnątrz urządzenia podczas pieczenia.
14. Nigdy nie włączaj urządzenia bez wcześniejszego i prawidłowego umieszczenia składników w formie do pieczenia.
15. Nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia chleba uderzając w jej górną część lub krawędzie, ponieważ może ona ulec uszkodzeniu.
16. Nie należy wkładać do wypiekacza do chleba folii metalowych lub innych materiałów, ponieważ może to spowodować niebezpieczeństwo pożaru lub spięcie elektryczne.
17. Nigdy nie należy przykrywać wypiekacza do chleba ręcznikami lub innymi materiałami, ponieważ ciepło i para wodna powinna wyjść swobodnie. Jeżeli urządzenie jest przykryte materiałami palnymi lub zetknie się z nimi, może to być przyczyną pożaru.
18. Przekręć pokrętło sterujące do pozycji "WYŁĄCZONE" i wyciągnij wtyczkę z gniazda.
19. Nie należy używać urządzenia do innych celów niż te, dla których zostało zaprojektowane.

20. Urządzenie to jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko elektryczne w twoim mieszkaniu jest wyposażone w odpowiednie uziemienie.

21. Nie korzystać z urządzenia w otwartej przestrzeni.

22. Zachowaj te instrukcje.

V. OPIS



Nazwa części:

1. Pokrywa
2. Forma do pieczenia
3. Obudowa
4. Panel sterowania
5. Hak
6. Łyżka z podziałką
7. Kubek z podziałką
8. Mieszadło
9. Okienko

VI. PRZYCISKI I FUNKCJE PANELU OBSŁUGI

Po podłączeniu

Zaraz po podłączeniu w piekarnika do chleba do źródła zasilania, wyemituje on sygnał dźwiękowy i pojawi się na wyświetlaczu komunikat "I 3:00". Te dwa punkty między "3" i "00" nie wyświetlają się migająco. "I" oznacza wybrany program Strzałki wskazują „2.0LB” i „ŚREDNI”, ponieważ są to ustawienia wybrane.

START/STOP

Przycisk służy do uruchomienia lub zatrzymania wybranego programu pieczenia. Aby uruchomić program, naciśnij przycisk START/STOP jeden raz. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, wskaźnik zaświeci się, dwa punkty na wyświetlaczu zaczną migać i uruchomi się program. Po uruchomieniu programu, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku START/STOP są nieaktywne.

Aby zatrzymać program, naciśnij i przytrzymaj przycisk START/STOP przez około 2 sekundy. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, wskazując, że program został zatrzymany. Funkcja ta pomaga w zapobieganiu jakiegokolwiek przypadkowemu przerwaniu działania programu.

Menu

Przycisk MENU służy do konfigurowania różnych programów. Za każdym jego naciśnięciem (wraz z krótkim sygnałem dźwiękowym), będzie wyświetlany inny program. Kilkakrotnie naciśnij przycisk aby wyświetlić kolejno wszystkie 12 menu na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Funkcje tych 12 menu zostaną wyjaśnione poniżej.

Kolor

Za pomocą tego przycisku można wybrać poziom zarumienienia skórki jasny, średni lub ciemny.

Rozmiar chleba

Wybierz wagę brutto (700 g, 900 g). Naciśnij przycisk LOAF SIZE (rozmiar chleba) aby wybrać żadaną masę brutto.

Przycisk ten może być używany tylko w przypadku następujących programów: BASIC (chleb zwykły), FRENCH (chleb francuski), WHOLE WHEAT (chleb razowy), SWEET (chleb słodki) i SANDWICH (chleb tostowy).

FUNKCJA OPÓŹNIONEGO STARTU (“▲ lub ▼”)

Jeśli chcesz, aby urządzenie nie zaczęło działać od razu, można użyć tego przycisku, aby ustawić okres opóźnionego startu.

Przez naciśnięcie „▲ lub ▼”, możesz wybrać ile czasu ma upłynąć do kiedy twój chleb ma być gotowy. Należy pamiętać o tym, że czas opóźnienia powinien zawierać też czas pieczenia. Oznacza to, że na końcu czasu opóźnionego startu, chleb można spożywać na gorąco.

Wybierz program i stopień zarumienienia skórki, a następnie kliknij „▲ lub ▼” aby wydłużyć lub skrócić okres czasu o 10 minut. Maksymalny okres opóźnionego startu wynosi 13 godzin.

Przykład: Załóżmy, że jest godzina 20:30 i chcesz aby twój chleb był gotowy następnego dnia rano o godzinie 7, czyli w ciągu 10 godzin i 30 minut. Wybierz menu, kolor i rozmiar chleba, a następnie naciśnij „▲ lub ▼” aby ustawić czas do kiedy 10:30 pojawi się na ekranie LCD. Następnie należy nacisnąć przycisk START/STOP, aby włączyć program opóźnionego startu, a wskaźnik zaświeci się. Punkt będzie migać, a na wyświetlaczu LCD pojawi się pozostały czas. Otrzymasz świeże pieczywo o godzinie 7 rano. Jeśli nie chcesz natychmiast wyjąć chleba, funkcja utrzymywania ciepła zostanie aktywowana na okres jednej godziny.

Przypis: W przypadku pieczenia z opóźnionym startem, należy używać składników łatwo psujących się takich jak jaja, świeże mleko, owoce, cebula itp.

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

Po upieczeniu, chleb może być automatycznie utrzymywany w ciepłe przez jedną godzinę. Jeśli chcesz wyjąć chleb podczas utrzymywania go w ciepłe, wyłącz program naciskając przycisk START/STOP.

ZAPISYWANIE PROGRAMU

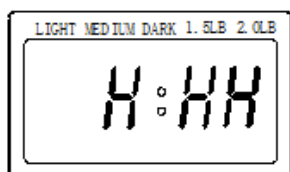
W przypadku, kiedy zasilanie zostało przerwane podczas wytwarzania chleba, proces zostanie automatycznie uruchomiony ponownie w ciągu 10 minut, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas trwania przerwy dostawy prądu przekroczy 10 minut, program nie zostanie zapisany. W tym przypadku konieczne jest, aby wyrzucić składniki z formy do pieczenia i ponownie dodać składniki a wypiekacz do chleba musi zostać uruchomiony ponownie. Jednakże, jeśli ciasto nie weszło w fazę wzrostu, gdy zasilanie elektryczne zostało przerwane, można bezpośrednio nacisnąć START/STOP, aby wznowić program od początku.

ŚRODOWISKO

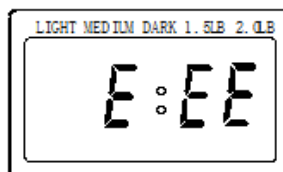
Wypiekacz do chleba może prawidłowo funkcjonować w szerokim zakresie temperatur, ale mogą wystąpić różnice pomiędzy wielkością chleba przygotowanego w pokoju bardzo ciepłym i chlebem przygotowanym w bardzo zimnym pomieszczeniu. Zaleca się, aby temperatura w pomieszczeniu wynosiła między 15 °C a 34 °C.

OSTRZEŻENIA

1. Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się napis „H:HH” po naciśnięciu przycisku **START/STOP** (jak pokazano na rysunku 1 poniżej), temperatura wewnątrz jest nadal bardzo wysoka. Program należy wyłączyć. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu wystygnąć przez 10-20 minut.
2. Jeśli na wyświetlaczu pokaże się wiadomość "E: EE" po naciśnięciu na przycisk (jak pokazano na rysunku 2 poniżej), oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Należy skonsultować się z wykwalifikowanym specjalistą, w celu sprawdzenia czujnika.



Rysunek 1



Rysunek 2

VII. PROGRAMY

Program 1: Chleb zwykły

Dla chleba białego i mieszanego, do wypieku których używa się mąki pszennej lub żytniej. Chleb ma zwartą konsystencję. Można regulować stopień zarumienienia obracając pokrętką KOLOR (kolor).

Program 2: Chleb francuski

Dla lekkiego chleba z delikatnej mąki. Chleb przygotowany przez ten program będzie posiadał bardziej chrupiącą skórkę i będzie bardziej puszysty. Program ten nie jest zalecany w przypadku przepisów, w których są używane masło, margaryna lub mleko.

Program 3: Chleb z mąki razowej

Dla chleba z różnej rodzaju mąki pełnoziarnistej, który wymaga dłuższego czasu wyrabiania i wzrostu (na przykład, pełnoziarnistej mąki pszennej i mąki żytniej). Chleb będzie bardziej zwarty i cięższy.

Program 4: Szybki chleb

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie w krótszym czasie niż wymagany do przygotowania chleba zwykłego. Chleb pieczony w ramach tego programu jest zwykle mniejszy i ma gęstszą konsystencję.

Program 5: Słodki chleb

Dla chleba zawierającego soki owocowe, płatki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekoladę lub z dodatkiem cukru. Biorąc pod uwagę dłuższy czas wyrastania, chleb będzie lżejszy i bardziej puszysty.

Program 6: Ultraszybki I

Dla wyrabiania, wyrastania i pieczenia chleba w krótszym czasie o wadze 700 g. Normalnie, chleb przygotowany w ramach tego programu jest mniejszy i twardszy chleb przygotowany przez program **Szybki chleb**.

Program 7: Ultraszybki II

Program ten posiada charakterystykę programu 6, ale dla chleba o wadze 900 g.

Program 8: Ciasto

Wyrabianie i wyrastanie bez pieczenia. Wyjmij ciasto i użyj do przygotowania bułek, pizzy, chleba na parze itp.

Program 9: Dżem

Gotowanie dżemów i marmolady.

Program 10: Ciasta

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie ale wyrastanie z sodą lub proszkiem do pieczenia.

Program 11: KANAPKOWY

Wyrabianie, wyrastanie i pieczenie chleba na kanapki. Do pieczenia chleba o lekkiej konsystencji i cieńszej skórce.

Program 12: Pieczenie

Dla dodatkowego wypieku chleba, który jest za lekki lub jest niewystarczająco wypieczony. Program ten nie zakłada wyrabiania lub wyrastania.

VIII. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Po uruchomieniu urządzenia po raz pierwszy, jest możliwe iż wydzieli ono trochę dymu i charakterystyczny zapach. Jest to normalne i szybko zniknie. Upewnić się, że przepływ powietrza wokół urządzenia nie jest utrudniony.

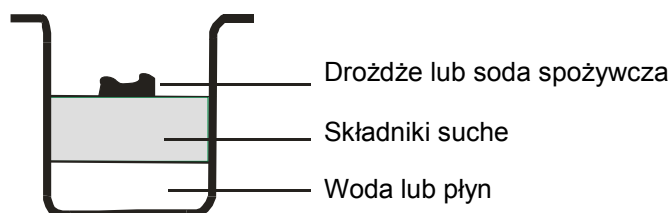
1. Rozpakuj urządzenie i upewnij się, że wszystkie części i akcesoria są kompletne i nie uszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie komponenty jak opisano to w punkcie „**Cleaning and Maintenance**”.
3. Ustaw wypiekacz do chleba w trybie BAKE (pieczenie) i piecz bez składników przez około 10 minut. Następnie pozostaw do wystudzenia i ponownie wyczyść odłączane komponenty.
4. Po wyschnięciu komponentów i ich poprawnym złożeniu, urządzenie jest gotowe do użycia.

PRZYGOTOWANIE CHLEBA

1. Umieść formę do pieczenia na pozycję, a następnie obrócić ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie ona zablokowana po usłyszeniu kliknięcia. Zamocuj mieszadło na wale napędowym. Zaleca się, wypełnienie otworu margaryną odporną na ciepło przed zamocowaniem mieszadła w celu uniknięcia przyklejania się do niego ciasta. W taki sposób mieszadło będzie można łatwiej wyciągnąć z chleba.

2. Umieść składniki w formie do pieczenia. Należy przestrzegać kolejności podanej w przepisie. Zwykle, wlewa się najpierw wodę lub płyn, następnie dodaje cukier, sól i mąkę, drożdże i proszek do pieczenia są zawsze dodawane na końcu.

Przypis: Sprawdź przepis w celu określenia ilości mąki i substancji spulchniających, które mogą być zastosowane.



3. Zrób małe wgłębienie palcem na wierzchu masy mąki i dodaj drożdże do tego wgłębienia, upewniając się, że nie mają one kontaktu ze składnikami płynnymi lub solą.
4. Ostrożnie zamknij pokrywę i włóż wtyczkę do gniazda.
5. Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać żądany program.
6. Naciśnij przycisk COLOR aby wybrać stopień zarumienienia skórki.
7. Naciśnij przycisk LOAF SIZE aby wybrać żądany rozmiar chleba.
8. Ustaw okres opóźnionego startu przez naciśnięcie przycisku ▲ lub ▼. Ten krok może zostać pominięty w przypadku, kiedy chcesz aby wypiekacz do chleba natychmiast rozpoczął pracę.
9. Naciśnij raz na przycisk START/STOP, aby uruchomić, a wskaźnik zaświeci się.

10. W przypadku używania programów dla **zwykłego chleba, chleba francuskiego, chleba razowego, chleba słodkiego, kanapkowego lub ciast**, działanie będzie zsynchronizowane z sygnałami dźwiękowymi. Zwróć one uwagę na dodawanie składników. Otwórz pokrywę i dodaj składniki. Możliwe jest wydostawanie się pary przez otwór w pokrywie podczas pieczenia. Jest to normalne.

11. Po zakończeniu procesu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Możesz przytrzymać naciśnięty przycisk START/STOP przez około 2 sekundy, aby zatrzymać proces i wyjąć chleb. Otwórz pokrywę i używając rękawic kuchennych, obróć formę do pieczenia w kierunku odwrotnym do wskazówek zegara i wyjmij ją.

Uwaga: Forma do pieczenia i chleb mogą być bardzo gorące! Należy obchodzić się z nią ostrożnie.

12. Pozostaw formę do pieczenia aby ostygła przez wyjęciem chleba. Następnie użyj szpatułki non stick aby poluzować chleb w formie.

13. Odwróć formę do pieczenia do góry nogami na ruszt chłodzący lub czystą deskę do krojenia, a następnie delikatnie wstrząśnij aż chleb wypadnie z formy.

14. Przed krojeniem, pozostaw chleb do ostygnięcia na około 20 minut. Zalecamy krojenie chleba nożem elektrycznym lub z ząbkowanym ostrzem, dlatego, że cięcie zwykłym nożem może powodować deformację chleba.

15. Jeśli nie jesteś w pokoju lub nie nacisnąłeś przycisku START/STOP na koniec operacji, chleb będzie automatycznie przechowywany w cieple przez 1 godzinę. Pod koniec operacji podtrzymywania ciepła, urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych.

16. Zawsze należy wyjąć wtyczkę z gniazdka po zakończeniu procesu przygotowywania chleba lub gdy aparat nie jest używany.

Przypis: Przed krojeniem chleba, użyj haka do usunięcia mieszadła z chleba. Chleb jest gorący. Nie wyciągaj mieszadła ręką.

Przypis: Jeśli chleb nie jest skonsumowany w całości, zalecamy przetrzymywanie jego reszty w szczelnym pojemniku lub w dokładnie zamkniętej torbie. W taki sposób chleb może być przechowywany w temperaturze pokojowej przez około trzy dni. Jeśli chcesz przechowywać chleb przez kilka dni, umieść go w zamkniętym naczyniu lub w szczelnie zamkniętym woreczku i włóż go do lodówki. W ten sposób maksymalny okres przechowywania wynosi 10 dni. Biorąc pod uwagę, że przygotowany przez Ciebie chleb nie zawiera środków konserwujących, będzie on mógł być przechowywany przez krótszy okres czasu niż chleb zakupiony w handlu.

VIII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem urządzenia, należy odłączyć zasilanie energią elektryczną i pozostawić urządzenie do ostudzenia.

1. Forma do pieczenia i podwójna forma do pieczenia: wyciągnij formę pociągając za uchwyt i wytrzyj ją od wewnątrz i na zewnątrz za pomocą wilgotnej szmatki. Aby zabezpieczyć nieprzywierającą powłoką formy, nie należy używać ostrych przedmiotów lub substancji ściernych. Forma musi być całkowicie sucha przed jej ponownym zamontowaniem.

Przypis: Umieść formę do pieczenia w urządzeniu i dociśnij dopóki nie zostanie odpowiednio zabezpieczona. W przypadku, kiedy forma nie może być umieszczona w urządzeniu, należy lekko poruszyć ją w prawidłowym położeniu i docisnąć.

2. Mieszadło: Jeśli mieszadło ciężko wychodzi z chleba, należy użyć haka. Mieszadło należy czyścić wilgotną szmatką bawełnianą. Forma do pieczenia i mieszadło mogą być myte w zmywarce do naczyń.

3. Obudowa: delikatnie przetrzeć zewnętrzną powierzchnię obudowy wilgotną ściereczką. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić błyszczącą powierzchnię obudowy. Nie należy zanurzać obudowy w wodzie aby ją wyczyścić.

Przypis: Zaleca się aby nie ściągać pokrywy w celu jej wyczyszczenia.

4. Przed spakowaniem urządzenia do przechowywania, upewnij się, że całkowicie ono ostygło, jest czyste, suche, a pokrywa jest zamknięta.

IX. SKŁADNIKI

1. Mąka piekarnicza

Mąka piekarnicza posiada wysoką zawartość glutenu (tak więc można ją nazwać mąką mającą wysoką zawartość glutenu i białka), ma dobrą elastyczność i utrzymuje rozmiar chleba po jego wyrośnięciu. Dlatego, iż zawartość glutenu jest wyższa niż w przypadku mąki zwykłej, może być ona stosowana do wyrobu chleba dużych rozmiarów i większej zawartości błonnika. Mąka piekarnicza jest najważniejszym składnikiem w produkcji chleba.

2. Mąka zwykła

Mąka ta nie zawiera proszku do pieczenia i jest używana do wyrobu szybkiego chleba.

3. Mąka pełnoziarnista

Mąka pełnoziarnista jest wytwarzana z pełnych ziaren zboża. Zawiera ona powłokę ziarna pszenicy i gluten. Mąka pełnoziarnista jest cięższa i zawiera więcej składników odżywczych niż mąka zwykła. Chleb przygotowywany z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszy. Większość przepisów łączy mąkę pełnoziarnistą z mąką piekarniczą aby uzyskać najlepsze wyniki.

4. Mąka ciemna

Ciemna mąka pszenna zwana również "mąką twardą" jest mąką o zwiększonej zawartości błonnika, podobna do mąki pełnoziarnistej. W celu uzyskania chleba dużej wielkości po jego wyrośnięciu, mąka ta powinna być stosowana w połączeniu z dużym udziałem mąki piekarniczej.

5. Mąka ze środkiem spulchniającym

Rodzaj mąki, która zawiera proszek do pieczenia, wykorzystywana głównie do wypieku ciast.

6. Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąka kukurydziana i mąka owsiana są oddzielnie mielone z kukurydzy i owsa. Są to składniki dodatkowe do przygotowania chleba twardego, są one również stosowane w celu poprawy smaku i tekstury.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem do intensyfikacji słodkiego smaku i koloru chleba. Ponadto, uważany jest za składnik odżywczy do chleba na drożdżach. Biały cukier jest używany najczęściej. Cukier brązowy, cukier puder i wata cukrowa mogą być stosowane w przepisach specjalnych.

8. Drożdże

Po wyrośnięciu drożdże wytwarzają dwutlenek węgla. Dwutlenek węgla zwiększa objętość chleba i zmiękcza błonnik wewnątrz niego. Jednak drożdże do szybkiego wyrośnięcia potrzebują węglowodanów z cukru i mąki.

1 łyżka suchych drożdży = 3 łyżeczki suchych drożdży

1 łyżka suchych drożdży = 15 ml

1 łyżeczka suchych drożdży = 5 ml

Drożdże należy przechowywać w lodówce, ponieważ grzyb znajdujący się w nich umiera w wysokich temperaturach. Przed użyciem należy sprawdzić datę produkcji drożdży i termin przydatności. Po każdym użyciu, należy przechowywać je w lodówce, tak szybko jak to możliwe. Najczęściej chleb nie wyrasta z powodu zepsutych drożdży. Wykonując poniższe kroki, można sprawdzić, czy drożdże są świeże i aktywne.

(1) Wlej połowę szklanki ciepłej wody (45-50 °C) do kubka z podziałką.

(2) Dodaj do wody 1 łyżeczkę białego cukru i wymieszaj, a następnie wsyp do wody dwie łyżeczki drożdży.

(3) Postaw kubek z podziałką w ciepłe miejsce na około 10 minut. Nie mieszaj wody.

(4) Drożdże muszą osiągnąć krawędź kubka z podziałką. W przeciwnym razie drożdże są nieaktywne.

9. Sól

Sól jest niezbędna do poprawy smaku chleba i koloru skórki. Jednak sól może zatrzymać fermentację drożdży. Nie należy stosować zbyt dużej ilości soli do przygotowania chleba. Chleba będzie większy jeśli nie zawiera soli.

10. Jaja

Jaja mogą poprawić teksturę chleba i mogą sprawić, że będzie on bardziej odżywczy i większy. Skorupki jaj muszą zostać usunięte a jaja muszą być wymieszane równomiernie.

11. Smalec, masło i olej roślinny

Smalec może sprawić, iż chleb będzie bardziej miękki i zwiększa okres jego przechowywania. Masło należy roztopić lub pokroić na małe kawałki przed użyciem.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest stosowany w celu zwiększenia przygotowanego pieczywa i ciast przez program ultraszybki. Proszek do pieczenia nie wymaga okresu do wyrastania i wytwarza gazy, które prowadzą do tworzenia się pęcherzyków dla uzyskania lekkiej tekstury chleba przez użycie zasady chemicznej.

13. Soda kuchenna

Jest ona podobna do proszku do pieczenia. Można ją stosować w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

14. Woda lub inne ciecze

Woda jest niezbędnym składnikiem do przygotowania chleba. Na ogół, optymalna temperatura wody wynosi 20 °C - 25 °C. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą wymieszaną z 2% mlekiem w proszku, które wzbogacają smak chleba i poprawia kolor skórki. Niektóre przepisy mają składniki takie jak sok jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy, itp. co polepsza smak chleba.

X. ODMIERZANIE ILOŚCI SKŁADNIKÓW

Jednym z najważniejszych etapów przygotowania dobrego chleba jest zastosowanie odpowiednich ilości składników. Zaleca się używania pojemnika z podziałką lub łyżkę z miarką w celu uzyskania dokładnych ilości, w przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość chleba.

1. Ważenie składników płynnych

Wodę, świeże mleko lub roztwór otrzymany z mleka w mogą być mierzone za pomocą pojemników z podziałką. Należy zwrócić uwagę na poziom płynu w kubku z podziałką, trzymając go poziomo. Podczas pomiaru oleju spożywczego, należy dokładnie oczyścić kubek z podziałką przed pomiarem innych składników.

2. Odmierzanie składników suchych

Odmierzanie suchych składników musi być wykonywane przez dodawanie składników w kubku z podziałką za pomocą łyżeczki do pomiaru i po napełnieniu kubka wyrównanie składników nożem. Nie jest konieczne ubijanie składników w kubku z podziałką. Dodatkowa ilość składników może mieć wpływ na wynik końcowy przepisu. Użyj łyżki do pomiaru podczas pomiaru niedużych ilości suchych składników. Wyrównuj zawartość łyżki dla jak najlepszej dokładności pomiaru.

3. Kolejność dodawania składników

Kolejność dodawania składników musi być przestrzegana. Ogólnie rzecz biorąc, kolejność jest następująca: składniki płynne, jajka, sól i mleko w proszku itp. Podczas dodawania składników, mąka nie może połączyć się całkowicie z płynem. Drożdże mogą być dodawane tylko do suchej mąki. Drożdże nie powinny stykać się z solą. Po mieszanii mąki przez jakiś czas, sygnał dźwiękowy przypomni wam o dodaniu składników z owoców do mieszanki. Jeśli składniki z owoców zostaną dodane zbyt wcześnie, to zapach zostanie zmniejszony z powodu zbyt długiego wyrabiania ciasta. Podczas korzystania z funkcji opóźnionego startu, nie dodawaj łatwo psujących się składników, takich jak jaja lub owoce.

XI. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

NR.	PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
1	Podczas pieczenia wydostaje się dym przez otwory wentylacyjne	Niektóre składniki przyklejają się do komory pieczenia lubzewewnętrznej strony formy; pozostaje olej na powierzchni komory pieczenia.	Odłącz wypiekacz do chleba od źródła zasilania elektrycznego i wyczyść komorę pieczenia uważając, aby się nie poparzyć. Podczas pierwszego użycia, uruchom urządzenie bez składników i otwórz pokrywę.
2	Skórka podstawy chleba jest zbyt gruba.	Chleb jest trzymany w ciepłe i pozostawiony w formie przez zbyt długi okres czasu wysuszając się.	Jak najszybciej wyjmij chleb z formy, bez fazy utrzymywania ciepła.
3	Chleb źle odchodzi od formy.	Mieszadło lepi się zbyt mocno do wału formy.	Po wyjęciu chleba, wlej gorącą wodę do formy i zanurz mieszadło na 10 minut, a następnie wyciągnij je i wytrzyj.
4	Składniki nie są wymieszane lub chleb jest niedopieczony.	1. wybrany program jest nieodpowiedni.	Wybierz odpowiedni program z menu.
		2. Podczas pieczenia kilkakrotnie otwartopokrywę, a chleb wysechł i nie jest zrumieniony.	Nie otwieraj pokrywy od razu po wyrośnięciu.
		3. Opór podczas mieszania jest zbyt duży, mieszadło ciężko się obraca i nie miesza dokładnie.	Sprawdź otwór mieszadła, a następnie wyjmij formę do pieczenia i uruchom urządzenie bez chleba; jeśli nie działa ono prawidłowo, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym .
5	Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „HHH” po naciśnięciu przycisku START/STOP.	Temperatura w wypiekaczu do chleba jest zbyt wysoka aby przygotować chleb.	Naciśnij przycisk START / STOP i odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie wyjmij formę do pieczenia chleba i pozostaw otwartą pokrywę, aż urządzenie ostygnie.
6	Słychać hałas w okolicy silnika a ciasto jest niewyrobite.	Forma do pieczenia chleba jest nieprawidłowo zainstalowana lub ilość ciasta jest zbyt duża, aby mogło ono być mieszane.	Sprawdź poprawność instalacji formy do pieczenia chleba i upewnij się, że ciasto chlebowe zostało przygotowane zgodnie z recepturą i że składniki zostały dokładnie odważone.
7	Chleb jest zbyt duży i naciska pokrywę	Ilość drożdży, mąki lub wody jest zbyt duża lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka.	Sprawdź wymienione wcześniej czynniki i zmniejsz ilość w zależności od rzeczywistych powodów.
8	Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Nie zostały dodane drożdże lub ilość drożdży jest niewystarczająca; ponadto, możliwe jest, że drożdże mogły utracić swe właściwości z powodu zbyt wysokiej temperatury mieszaniny wody, mieszanki z solą lub zbyt niskiej temperatury otoczenia.	Sprawdź ilość i właściwości drożdży, zwiększ temperaturę otoczenia.
9	Ciasto rośnie za mocno i wychodzi z formy	Ilość płynu jest zbyt wysoka i zmiękcza ciasto a ilość drożdży jest zbyt duża.	Zmniejsz ilość płynów i popraw konsystencję ciasta.
10	Chleb zapada się podczas pieczenia.	1. Używana mąka nie jest właściwa i nie może spowodować wyrośnięcia ciasta.	Używaj mąki piekarniczej lub mąki właściwej.
		2. Tempo wzrostu spowodowane przez drożdże jest zbyt wysokie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.	Używaj drożdży w temperaturze poniżej temperatury pomieszczenia.
		3. Nadmiar wody sprawia, że ciasto jest zbyt wodniste i miękkie.	Zmień ilości wody w zależności od zdolności absorpcyjnej.

11	Chleb jest zbyt ciężki i zbyt zbity	1. Zbyt dużo mąki lub zbyt mało wody.	Zmniejsz ilość mąki lub zwiększ ilość wody.
		2. Zbyt wiele składników z owoców lub zbyt dużo mąki pełnoziarnistej.	Zmniejsz ilość składników i zwiększ ilości drożdży.
12	Chleb jest pusty w środku.	1. Zbyt dużo wody lub drożdży; brak soli.	Zmniejsz ilości wody lub drożdży i upewnij się, że dodałeś soli.
		2. Temperatura wody jest zbyt wysoka.	Sprawdź temperaturę wody.
13	Na powierzchni chleba pojawia się proszek	1. Są używane składniki bardzo klejące takie jak masło, banany itp.	Nie dodawaj bardzo klejących składników do chleba.
		2. Niewłaściwe wymieszanie z powodu braku wody.	Sprawdź ilość wody lub mechanizmu wypiekacza do chleba.
14	Skórka jest zbyt gruba, a jej kolor jest zbyt ciemny podczas przygotowywania ciasta lub potrawy z większą ilością cukru.	Stosowane przepisy i składniki mają istotny wpływ na przygotowanie chleba, a kolor zrumienienia jest zbyt mocny z powodu nadmiernego użycia cukru.	W przypadku, kiedy kolor zrumienienia jest zbyt ciemny w przepisie z dużą ilością cukru, należy nacisnąć przycisk START/STOP, aby zatrzymać program na 5-10 minut przed jego zakończeniem. Przed wyjęciem chleba lub ciasta, należy trzymać je w formie przez 20 minut przy zamkniętej pokrywie.

XIII. DANE TECHNICZNE

Zasilanie	600 W
Napięcie	230V, 50Hz
Kolor	biały
Pojemność	700-900 g

**UTYLIZACJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU**

Możesz przyczynić się do ochrony środowiska!

Należy przestrzegać lokalnych przepisów: nie działający sprzęt elektryczny należy przekazać do odpowiedniego centrum utylizacji odpadów.



HEINNER to zarejestrowany znak handlowy **Network One Distribution SRL**. Inne marki i nazwy produktów to znaki handlowe lub zarejestrowane znaki handlowe ich właścicieli.

Żadna część specyfikacji nie może być przetwarzana w żadnej formie ani w za pomocą żadnych środków, ani użyta do stworzenia tekstu pochodnego takiego jak tłumaczenie, bez zgody i pozwolenia NETWORK ONE DISTRIBUTION..

Copyright © 2013 Network One Distribution. All rights reserved.

www.heinner.com, www.nod.ro



Niniejszy produkt jest zgodny ze standardami i przepisami Unii Europejskiej.

Importer: **Network One Distribution**

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

Tel: +40 21 211 18 56, www.heinner.com, www.nod.ro