

HEINNER

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Model: HBM-915BKR/
HBM-915WH

HBM-915WH



- Mașină de făcut pâine
- Putere: 550 W
- Capacitate: 700 - 900g

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 instrucțiuni**
- **Certificat de garanție**

III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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

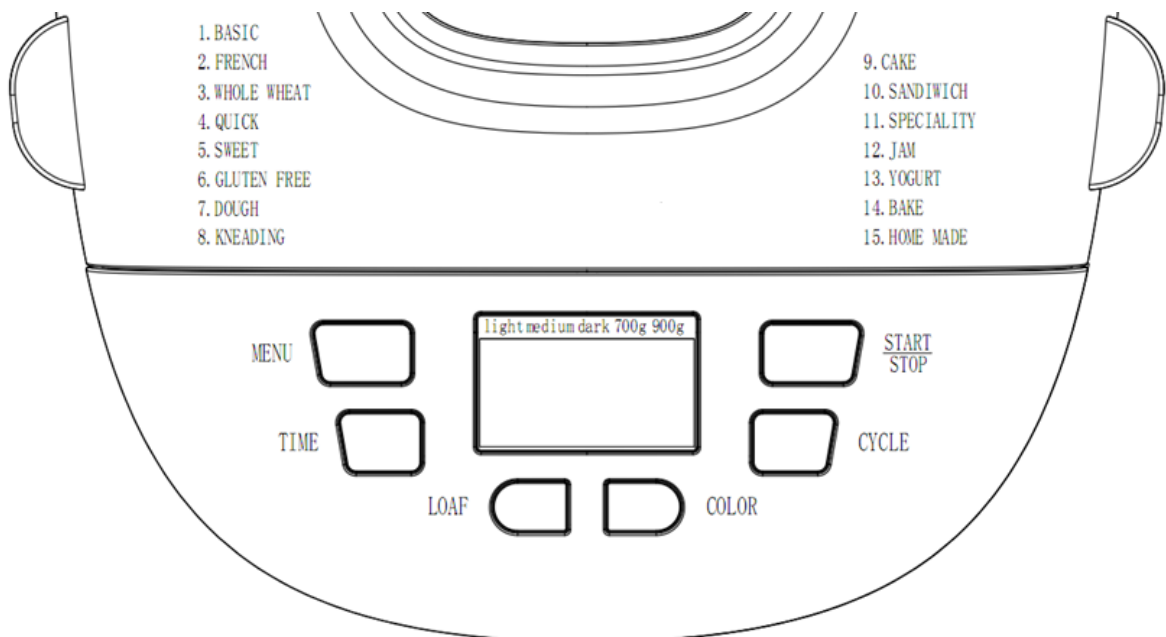
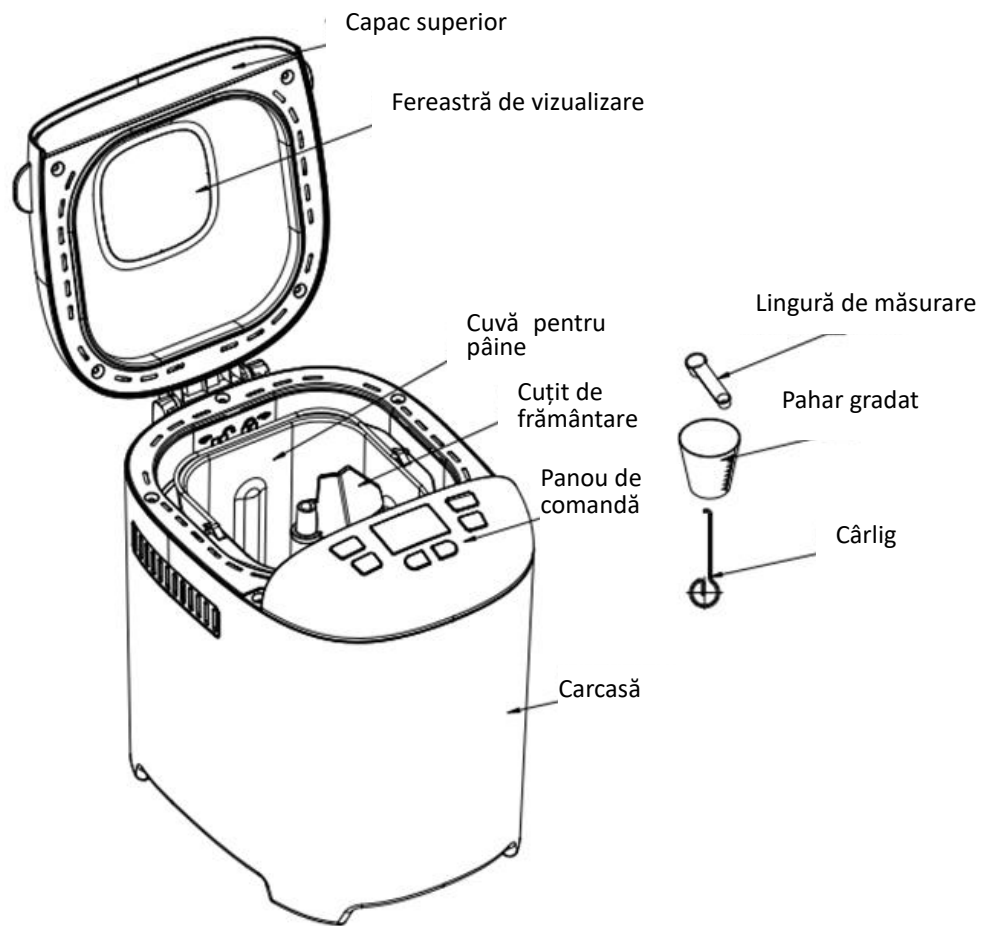
1. Citiți toate instrucțiunile.

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 lovit sau avariat în orice mod. Returnați aparatul producătorului sau celui mai apropiat agent de service autorizat în vederea examinării, reparării sau reglării electrice sau mecanice.
4. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
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 și înainte de montarea sau demontarea componentelor.
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. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
10. Nu atingeți niciuna dintre piesele aflate în mișcare sau care se rotesc în interiorul mașinii în timpul coacerii.
11. Nu porniți niciodată aparatul fără ca ingredientele să fie introduse corespunzător în cuva pentru pâine.
12. Nu scoateți niciodată cuva pentru pâine prin lovire în partea superioară sau pe margini, deoarece aceasta se poate deteriora.
13. Nu introduceți în mașina de făcut pâine folii metalice sau alte materiale, întrucât acest lucru poate genera pericol de incendiu sau scurtcircuit.
14. Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârste începând de la 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu lipsă de experiență sau cunoștințe, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite în ceea ce privește utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele pe care le implică utilizarea. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu pot fi efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia sunt în vârstă de cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
15. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.
16. 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.
17. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
18. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, uscată și plană.
19. Nu utilizați aparatul în aer liber.

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. Acest aparat este destinat numai uzului casnic.
22. Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau printr-un sistem de comandă de la distanță.
23. Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu îl utilizați fără a monta cuva pentru pâine.

ACEST APARAT ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI



V. UTILIZAREA APARATULUI

DUPĂ ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

Imediat ce mașina de făcut pâine este conectată la sursa de alimentare, aceasta va emite un semnal sonor și, în scurt timp, ecranul va afișa „3:00”. Cele două puncte dintre „3” și „00” nu sunt afișate intermitent. Setarea inițială este pentru pâine cu greutatea de 900g și grad de rumenire **MEDIU**. Aceasta este setarea implicită.

PORNIRE/OPRIRE

Butonul este utilizat pentru pornirea sau oprirea programului de coacere selectat.

Pentru a porni un program, apăsați butonul „PORNIRE/OPRIRE” o dată. Se va auzi un semnal sonor scurt, cele două puncte de pe afișaj încep să clipească, indicatoarele luminoase se aprind, iar programul pornește. După începerea unui program, toate butoanele cu excepția butonului „PORNIRE/OPRIRE” sunt inactive. Această caracteristică ajută la prevenirea oricărei întreruperi accidentale a programului.

Pentru a opri un program, țineți apăsat butonul PORNIRE/OPRIRE timp de aproximativ 2 secunde. Aparatul va emite un semnal sonor, indicatoarele luminoase se sting, ceea ce înseamnă că programul s-a oprit.

Funcția „PAUZĂ”

După ce porniți programul, puteți apăsa o dată pe butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a întrerupe programul în orice moment. Funcționarea va fi întreruptă, dar setarea va fi memorată și timpul de funcționare va fi afișat pe ecranul LCD. Apăsați din nou pe butonul PORNIRE/OPRIRE sau nu atingeți niciun alt buton timp de 10 minute, iar programul va continua.

MENU (MENIU)

Acest buton este utilizat pentru configurarea diferitelor programe. La fiecare apăsare (însoțită de un semnal sonor scurt), va fi afișat un alt program. Apăsați repetat butonul pentru ca cele 15 programe să fie afișate pe rând pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile care corespund celor 15 programe sunt descrise mai jos.

1. **Basic (Standard)**: pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii normale. Puteți adăuga ingrediente în vederea obținerii unei pâini mai aromate.
2. **French (Pâine franțuzească)**: pentru frământare, dospire și coacere cu o durată de dospire mai mare. Pâinea preparată prin acest program va avea o coajă mai crocantă și va fi mai pufoasă.
3. **Whole wheat (Pâine integrală)**: pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii integrale. Nu se recomandă utilizarea funcției de temporizare, deoarece veți obține rezultate nesatisfăcătoare.

4. **Quick (Pâine rapidă):** pentru frământare, creștere și coacere într-un timp mai scurt decât cel necesar pentru prepararea pâinii standard. Pâinea coaptă prin intermediul acestui program este de obicei mai mică și are o textură mai densă.
5. **Sweet (Pâine dulce):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii dulci. Puteți adăuga ingrediente în vederea obținerii unei pâini mai aromate.
6. **Gluten Free (Pâine fără gluten):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii fără gluten. Puteți adăuga ingrediente în vederea obținerii unei pâini mai aromate.
7. **Dough (Aluat):** pentru frământare și dospire, dar nu și pentru coacere. Scoateți aluatul și folosiți-l pentru a pregăti chifle, pizza, pâine la abur etc.
8. **Kneading (Frământare):** pentru frământarea aluaturilor.
9. **Cake (Prăjituri):** pentru frământare, dospire și coacere cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt.
10. **Sandwich (Pâine pentru sandvișuri):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii pentru sandvișuri. Pentru coacerea pâinii cu textură ușoară și coajă mai subțire.
11. **Speciality (Specialitate):** greutatea pâinii nu poate fi setată, se afișează doar greutatea standard de 900 g.

Setarea „Specialitate” este utilizată pentru tipurile de pâine care sunt necesare într-un interval de timp mai scurt. Pâinea coaptă prin intermediul acestui program este de obicei mai mică și are o textură mai densă.

12. **Jam (Gem):** pentru fierberea gemurilor și a marmeladelor. Fructele sau legumele trebuie tăiate înainte de a fi puse în cuvă.

13. **Yogurt (Iaurt):** pentru prepararea iaurtului

14. **Bake (Coacere):** numai pentru coacere, fără frământare și dospire Acest program este utilizat și pentru mărirea duratei de coacere în cadrul setărilor selectate.

15. **HOMEMADE (PÂINE DE CASĂ):** greutatea pâinii nu poate fi setată.

Programul vă permite să preluați controlul complet asupra procesului de coacere. Puteți stabili duratele de frământare, dospire, coacere și menținere la cald. Intervalele de timp pentru programe sunt următoarele:

- Frământare 1: 0-8 minute;
- Dospire 1: 20-60 minute;
- Frământare 2: 0-15 minute;
- Dospire 2: 0-35 minute;
- Dospire 3: 0-60 minute;
- Coacere: 0-80 minute;
- Menținere la cald: 0-60 minute.

COLOR (CULOARE)

Cu ajutorul acestui buton, puteți selecta gradul de rumenire: **SCĂZUT**, **MEDIU** sau **RIDICAT**. Apăsăți acest buton pentru selectarea gradului de rumenire. Acest buton nu poate fi utilizat pentru programele „Dough” (Aluat) și „Jam” (Gem).

Funcția de TEMPORIZARE

Dacă doriți ca aparatul să nu intre în funcțiune imediat, puteți utiliza acest buton pentru setarea duratei de temporizare.

Prin apăsarea butonului „**TIME**”, puteți selecta cât timp doriți să treacă până când pâinea este gata. Vă rugăm să rețineți faptul că durata de temporizare trebuie să includă și timpul de preparare. Aceasta înseamnă că, la sfârșitul duratei de temporizare, pâinea fierbinte poate fi consumată. Selectați mai întâi programul și gradul de rumenire, apoi apăsați pe butonul „**TIME**” pentru a crește durata de temporizare cu intervale de 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 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 „+” pentru a seta durata până când 10:30 apare pe ecranul **LCD**. Apoi apăsați butonul **PORNIRE/OPRIRE** pentru activarea temporizării. Punctele vor fi afișate intermitent, iar ecranul **LCD** va indica timpul rămas. Veți obține pâine proaspătă la ora 7 dimineața. Dacă nu doriți să scoateți pâinea imediat, funcția de menținere la cald timp de o oră va fi activată.

Notă:

1. Acest buton nu poate fi utilizat pentru programele „Kneading” (Frământare), „Yogurt”(Iaurt) și „Bake” (Coacere).
2. În cazul coacerii temporizate, vă rugăm să nu utilizați ingrediente ușor perisabile, cum ar fi ouăle, laptele proaspăt, fructele, ceapa etc.

MENȚINERE 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 **PORNIRE/OPRIRE**.

MEMORIE

În cazul în care alimentarea cu energie electrică se întrerupe în timpul preparării pâinii, procesul va fi reluat automat în termen de 10 minute, chiar și fără apăsarea butonului **PORNIRE/OPRIRE**. Dacă durata întreruperii alimentării cu energie electrică depășește 10 minute, memoria este dezactivată, iar mașina de făcut pâine trebuie repornită. Cu toate acestea, dacă aluatul nu a trecut de faza de frământare atunci când alimentarea a fost întreruptă, puteți apăsa direct pe butonul „**START/STOP**” pentru a relua programul de la început.

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

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

MESAJE DE AVERTIZARE:

1. Dacă afișajul indică „HHH” (și emite 5 semnale sonore scurte) după pornirea programului, înseamnă că temperatura din interiorul aparatului este prea ridicată. Programul trebuie oprit. Deschideți capacul și lăsați mașina să se răcească timp de 10-20 de minute.
2. Dacă afișajul indică „LLL” după apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE (cu excepția programului „BAKE”), înseamnă că temperatura din interiorul aparatului este prea scăzută (aparatul va emite 5 semnale sonore scurte). Opriți emiterea semnalelor sonore prin apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE, deschideți capacul și lăsați aparatul să se răcească timp de 10-20 de minute.
3. Dacă afișajul indică „EE0” după apăsarea butonului PORNIRE / OPRIRE, înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat. Vă rugăm să vă adresați unui specialist calificat, în vederea verificării senzorului.

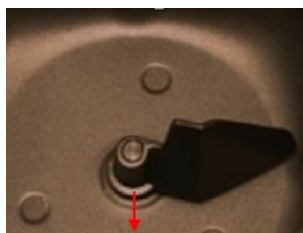
VI. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Asigurați-vă că toate piesele și accesoriile sunt complete și nu prezintă deteriorări.
2. Curățați toate componentele conform indicațiilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.
3. Porniți mașina de făcut pâine în modul pentru coacere și lăsați-o să funcționeze fără ingrediente timp de aproximativ 10 minute. După răcirea componentelor, curățați-le din nou.
4. După uscarea componentelor și asamblarea corectă a acestora, aparatul este pregătit pentru utilizare.

PREPARAREA PÂINII

1. Așezați cuva pentru pâine în locașul acesteia, apoi rotiți-o în sens orar până la fixarea acesteia printr-un clic. Montați paleta de frământare pe axul de antrenare. Inelul paletelor de frământare trebuie să fie orientat către cuva pentru pâine.

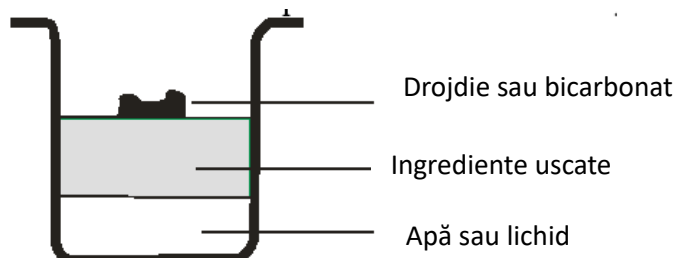


Se recomandă umplerea orificiului pentru paleta de frământare cu margarină rezistentă la căldură înainte de montarea paletelor de frământare, pentru a evita lipirea aluatului sub paletă. De asemenea, paleta de frământare va putea fi scoasă mai ușor din pâine.

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 sau praful de copt fiind întotdeauna adăugate la final.

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



NOTĂ: Cantitățile maxime de făină și drojdie care pot fi utilizate sunt 490 g, respectiv 6

3. Faceți cu degetul o mică adâncitură în partea laterală a făinii. Puneți drojdie în acea adâncitură. Asigurați-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 pe butonul **Menu** până la selectarea programului dorit.
6. Apăsăți pe butonul **COLOR** pentru a selecta gradul de rumenire.
7. Apăsăți pe butonul **LOAF** pentru a selecta dimensiunea dorită.
8. Setăți durata de temporizare prin apăsarea butonului **TIME**. Acest pas poate fi omis în cazul în care doriți ca mașina de făcut pâine să înceapă să funcționeze imediat.
9. Apăsăți pe butonul **PORNIRE/OPRIRE** pentru a porni funcționarea, iar indicatorul de funcționare se va aprinde.
10. Apăsăți pe butonul **CYCLE** pentru a configura propriul program.
11. În cazul utilizării programelor „Basic”, „French”, „Whole wheat”, „Quick”, „Sweet”, „Gluten free”, „Cake” și „Sandwich”, funcționarea va fi însoțită de 10 semnale sonore. Acesta vă atenționează în vederea adăugării ingredientelor. Deschideți capacul și adăugați ingrediente. Este posibil să iasă abur prin orificiile din capac în timpul coacerii. Acest lucru este normal.
12. La finalizarea procesului, aparatul va emite 10 semnale sonore, iar indicatorul luminos de funcționare se va stinge. Pentru a opri procesul de preparare și a scoate pâinea, puteți apăsa și menține apăsat butonul **PORNIRE/OPRIRE** timp de aproximativ 2 secunde. Deschideți capacul și, utilizând mănuși de bucătărie, prindeți bine mânerul cuvei. Rotiți cuva în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-o ușor, trăgând în sus de aceasta.
13. Utilizați o spatulă antiaderentă pentru a desprinde de pe cuvă părțile laterale ale pâinii.
Atenție: Cuvă pentru pâine și pâinea pot fi foarte fierbinți! Manevrați-le cu grijă și utilizați mănuși de bucătărie.
14. Răsturnați cuva pe o suprafață curată, apoi scuturați ușor până când pâinea cade din cuvă.
15. Scoateți cu grijă pâinea din cuvă și lăsați-o să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o felia.
16. Dacă nu apăsați butonul **PORNIRE/OPRIRE** la finalul procesului de preparare, pâinea va fi menținută la cald în mod automat timp de 1 oră. Dacă doriți să scoateți pâinea în timpul menținerii la cald, opriți programul prin apăsarea butonului **PORNIRE/OPRIRE**.
17. 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.

FUNȚII SPECIALE

Pentru pâine rapidă

Pâinea rapidă se prepară cu praf de copt și bicarbonat de sodiu, activate de umezeală și căldură. Pentru ca pâini rapide perfecte, vă recomandăm să puneți ingredientele lichide pe fundul cuvei, iar ingredientele uscate deasupra. În timpul amestecării inițiale a ingredientelor pentru pâine rapidă, acestea se pot aduna pe colțurile cuvei. Din acest motiv, poate fi necesară amestecarea manuală a ingredientelor, pentru evitarea formării cocloașelor de făină. În acest caz, utilizați o spatulă din cauciuc.

VII. 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. Făina 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 măcinș 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 de grâu 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 de grâu

Făina neagră de grâu, denumită 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 dospire, 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. Acesta intensifică și proprietățile drojdiei. Zahărul alb este utilizat cu precădere. De asemenea, pentru prepararea unor rețete speciale, se poate utiliza zahărul brun și zahărul pudră.

8. Drojdie

Drojdia inițiază procesul de fermentație, apoi produce dioxid de carbon care determină creșterea aluatului și înmuierea fibrelor din interior. Cu toate acestea, drojdia are nevoie de carbohidrații din zahăr și de făină.

1 linguriță de drojdie uscată activă = $\frac{3}{4}$ linguriță de drojdie instant

5 lingurițe de drojdie uscată activă = 1 linguriță de drojdie instant

2 lingurițe de drojdie uscată activă = 1,5 lingurițe de drojdie instant

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. Ouă

Ouăle pot îmbunătăți textura pâinii și o pot face mai hrănitore 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 dospirea pâinii. 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.

MĂSURAREA INGREDIENTELOR

Unul dintre pașii cei mai importanți pentru prepararea unei pâini bune este folosirea cantităților corecte de ingrediente.

Se recomandă utilizarea unei căni gradate 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 cana gradată, 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. Atunci când folosiți funcția de temporizare pentru o perioadă mai îndelungată, nu adăugați ingrediente perisabile cum ar fi ouăle sau fructele.

VIII. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Înainte de efectuarea operațiilor de curățare, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și lăsați aparatul să se răcească.

1. Cuvă pentru pâine: Frecați interiorul și exteriorul cuvei cu o cârpă umedă. Nu utilizați obiecte ascuțite sau agenți de curățare abrazivi, pentru a proteja învelișul antiaderent. Cuvă trebuie să fie complet uscată înainte de a fi montată la loc.

2. Paleta de frământare: Dacă paleta de frământare iese greu din ax, umpleți cuva cu apă caldă și lăsați la înmuiat timp de aproximativ 30 de minute, astfel încât paleta de frământare să poată fi demontată cu ușurință în vederea curățării. De asemenea, este necesară ștergerea paletelor de frământare cu o cârpă umedă din bumbac. Cuvă pentru pâine și paleta de frământare sunt componente care pot fi curățate în mașina de spălat vase.

3. Capacul și fereastra de vizualizare: curățați interiorul și exteriorul capacului cu o cârpă ușor umezită.

4. 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.

5. Înainte de a depozita mașina de făcut pâine, asigurați-vă că aceasta s-a răcit complet, că este curată și uscată, că ați pus lingura de măsurare și paleta de frământare în interiorul mașinii, precum și că aceasta are capacul închis.

IX. REMEDIEREA PROBLEMELOR

	Problemă	Cauză	Soluție
Întrebări și răspunsuri privind mașina de făcut pâine	lese fum din compartimentul de coacere sau prin orificiile de aerisire.	Ingredientele s-au lipit de compartimentul de coacere sau pe exteriorul cuvei de coacere.	Scoateți ștecărul din priză și curățați exteriorul cuvei de coacere sau compartimentul de coacere.
	Pâinea se lasă în mijloc și este umedă în partea de jos.	Pâinea este lăsată prea mult timp în cuvă după ce a fost coaptă menținută caldă.	Scoateți pâinea din cuvă înainte de expirarea duratei de menținere la cald.
	Pâinea este scoasă cu dificultate din cuva de coacere.	Partea de jos a pâinii este lipită de paleta de frământare.	Curățați paleta de frământare și axul după fiecare coacere. Dacă este nevoie, lăsați apă caldă în cuva de coacere timp de 30 minute, apoi paleta de frământare poate fi îndepărtată și curățată cu ușurință.

	Ingredientele nu sunt amestecate sau pâinea nu este coaptă corect.	Configurare incorectă a programului.	Verificați meniul selectat și celelalte setări.
		Butonul PORNIRE/OPRIRE a fost atins în timpul funcționării aparatului.	Nu utilizați ingredientele și porniți aparatul din nou.
		Capacul a fost deschis de mai multe ori în timpul funcționării aparatului.	Nu deschideți capacul decât atunci când este necesar, cum ar fi atunci când adăugați ingrediente. Asigurați-vă că ați închis bine capacul după ce îl deschideți.
		Întreruperi lungi în timpul funcționării aparatului.	Nu utilizați ingredientele și porniți aparatul din nou.
		Paleta de frământare este blocată.	Asigurați-vă că paleta de frământare nu este blocată de semințe sau alte ingrediente. Scoateți cuva de coacere și verificați dacă se axul se rotește. Dacă nu aceasta este problema, apălați la serviciul de asistență pentru clienți.
Aparatul nu pornește. Ecranul afișează mesajul HHH.	Aparatul este încă fierbinte după coacere.	Deconectați ștecărul de la sursa de alimentare, scoateți cuva de coacere și lăsați-o să se răcească la temperatura camerei. Introduceți apoi ștecărul în priză și porniți din nou aparatul.	
Greșeli în rețete	Pâinea crește prea repede.	prea multă drojdie, prea multă făină, sare insuficientă	a/b
		sau mai multe dintre aceste cauze	
	Pâinea nu crește deloc sau nu crește suficient.	Nu ați pus suficientă drojdie sau nu ați fost adăugat deloc	a/b
		Drojdia este veche	e
		lichidul este prea fierbinte	c
		drojdia a intrat în contact cu lichidul	d
		se utilizează un tip greșit de făină sau făina este veche	e
prea mult lichid sau lichid	a/b/g		

		insuficient	
		nu a fost adăugat suficient zahăr	a/b
Aluatul crește prea mult și iese din cuva de coacere.		Dacă apa are un grad prea scăzut de duritate, drojdia fermentează mai mult	f
		o cantitate prea mare de lapte afectează fermentarea drojdiei	c
Pâinea se lasă în mijloc.		Volumul de aluat este mai mare decât permite tava, iar pâinea se lasă.	a/f
		Fermentarea este prea scurtă sau prea rapidă din cauza temperaturii ridicate a apei sau este prea multă umezeală	c/h/i
Structură densă, consistentă, cu cocloașe.		prea multă făină sau prea puțin lichid	a/b/g
		drojdie insuficientă sau zahăr insuficient	a/b
		prea multe fructe, prea multă făină integrală sau prea mult din oricare alt ingredient	B
		Făina este veche, lichidele calde fac ca drojdia să crească prea rapid, iar pâinea se lasă înainte de coacere	e
		nu a fost adăugată sare sau nu a fost adăugat suficient zahăr	
		prea mult lichid	
Pâinea nu este coaptă în centru.		prea mult lichid sau lichid insuficient	a/b/g
		umiditate prea mare	h
		Rețetele conțin ingrediente umede (de exemplu, iaurt)	g
Structură deschisă sau brută sau prea multe găuri.		prea multă apă	g
		nu a fost adăugată sare	b
		apă prea fierbinte	h/i
		prea mult lichid	c
Suprafață necoaptă, aspect de ciupercă.		volumul pâinii este prea mare pentru cuvă.	a/f
		prea multă făină, în special pentru pâinea albă	f
		prea multă drojdie sau sare insuficientă	a/b

		prea mult zahăr	a/b
		Ingrediente dulci pe lângă zahăr.	b
	Feliile nu sunt uniforme sau sunt cocoloașe în mijloc.	Pâinea nu s-a răcit suficient (aburii nu au ieșit)	j.
	Depuneri de făină pe crusta pâinii.	făina nu a fost amestecată pe margini în timpul frământării	g/i
<p>a) Măsurați corect ingredientele.</p> <p>b) Ajustați cantitățile de ingrediente și asigurați-vă că au fost adăugate toate ingredientele.</p> <p>c) Utilizați un alt lichid sau lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Adăugați ingredientele specificate în rețetă în ordinea corectă, realizați o mică gaură în mijlocul făinii și adăugați drojdia, fără ca aceasta să intre în contact cu lichidele.</p> <p>d) Utilizați numai ingrediente proaspete și corect depozitate.</p> <p>e) Reduceți cantitatea totală de ingrediente, nu utilizați o cantitate mai mare de făină. Reduceți cantitatea tuturor ingredientelor cu 1/3.</p> <p>f) Adăugați o cantitate corectă de lichide. Dacă sunt utilizate ingrediente ce conțin apă, cantitatea lichidelor adăugate trebuie redusă.</p> <p>g) În cazul unui mediu foarte umed, îndepărtați 1-2 linguri de apă.</p> <p>h) În cazul unui mediu foarte cald, nu utilizați funcția de temporizare. Utilizați lichide reci.</p> <p>i) Scoateți imediat pâinea din cuvă după coacere și lăsați-o să se răcească cel puțin 15 minute înainte de a o tăia.</p> <p>j) Reduceți cantitatea de drojdie sau cantitatea tuturor ingredientelor cu 1/4.</p> <p>k) Nu ungeți tava!</p> <p>l) Adăugați o lingură de gluten de grâu la aluat.</p>			

X. REȚETE PENTRU MAȘINA DE FĂCUT PÂINE

BASIC BREAD (PÂINE SIMPLĂ):

INGREDIENTE	700g		900g	
	1. Apă	280 ml	280g	340 ml
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1 linguriță	7g	1,5 lingurițe	10g
4. Zahăr	2 linguri	24g	3 linguri	36g
5. Făină de panificație	3 cești	420g	3 ½ cești	490g
6. Drojdie	1 linguriță	3g	1 linguriță	3g

FRENCH BREAD (PÂINE FRANȚUZEASCĂ):

INGREDIENTE	700g		900g	
	1. Apă	280 ml	280g	340 ml
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
5. Zahăr	1,5 linguri	18g	2 linguri	24g
4. Făină de panificație	3 cești	420g	3 ½ cești	490g
6. Drojdie	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

WHOLE WHEAT BREAD (PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU):

INGREDIENTE	700g		900g	
	1. Apă	260ml	260g	340ml
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	4 lingurițe	7g	2 lingurițe	14g
4. Grâu integral	1 cești	110g	2 cești	220g
5. Făină de panificație	2 cești	280g	2 cești	280g
6. Zahăr brun	2 linguri	18g	2,5 linguri	23g
7. Lapte praf	2 linguri	14g	3 linguri	21g
8. Drojdie	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

QUICK BREAD (PÂINE RAPIDĂ):

INGREDIENTE	900g	
	1. Apă (40~50°C)	320ml
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g
4. Zahăr	2 linguri	24g
5. Făină de panificație	3 ½ cești	490g
6. Drojdie	1,5 lingurițe	4,5g

SWEET BREAD (PÂINE DULCE):

INGREDIENTE	700g		900g	
1. Apă	280ml	260g	340ml	340g
2. Ulei vegetal	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Zahăr	3 linguri	36g	4 linguri	48g
5. Făină de panificație	3 cești	420g	3 ½ cești	490g
6. Lapte praf	2 linguri	14g	2 linguri	14g
7. Drojdie	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

GLUTEN FREE (PÂINE FĂRĂ GLUTEN):

INGREDIENTE	700g	900g
1. Apă	280ml	340ml
2. Ulei	2 linguri	3 linguri
3. Sare	1 linguriță	1 ½ lingurițe
5. Făină fără gluten	3 cești	4 cești
4. Zahăr	3 linguri	2 linguri
7. Drojdie	1,5 lingurițe	1,5 lingurițe

RISE DOUGH (DOSPIRE ALUAT):

INGREDIENTE	/	
1. Apă	360ml	360g
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g
4. Făină de panificație	4 cești	560g
5. Zahăr	2 linguri	24g
6. Drojdie	0,5 lingurițe	1,5g

DOUGH (ALUAT):

INGREDIENTE	/	
1. Apă	360ml	360g
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g
4. Făină de panificație	4 cești	560g
5. Zahăr	2 linguri	24g

JAM (GEM):

INGREDIENTE	
1. Căpșune tăiate	1 ½ cești
2. Zahăr	6 linguri
3. Suc de lămâie	2 linguri
4. Pudră de budincă	¼ ceașcă

CAKE (PRĂJITURĂ):

INGREDIENTE	/	
1. Unt	2 linguri	24g
2. Zahăr	8 linguri	96g
3. Ouă	6 buc	270g
4. Făină cu agent de creștere	250 g	
5. Arome	1 lingurițe	2g
6. Suc de lămâie	1,3 linguri	10g
7. Drojdie	1 lingurițe	3g

SANDWICH BREAD (PÂINE PENTRU SANVIȘURI):

INGREDIENTE	700g		900g	
1. Apă	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Unt	1,5 linguri		2 linguri	
3. Sare	1,5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Zahăr	1,5 linguri	18g	2 linguri	24g
5. Lapte praf	1,5 linguri	10g	2 linguri	14g
6. Făină de panificație	3 cești	420g	3 ½ cești	490g
7. Drojdie	1 lingurițe	3g	1 lingurițe	3g

SPECIALITY (SPECIALITATE):

INGREDIENTE	900g	
1. Apă	340ml	340g
2. Ulei	3 linguri	36g
3. Sare	1 lingurițe	7g
4. Extract de malț	3 linguri	36g
5. Făină de panificație	3 ½ cești	490g
6. Zahăr brun	2,5 linguri	23g
7. Stafide	½ ceașcă	75g
8. Drojdie	1 1/3 lingurițe	4g

YOGURT (IAURT):

INGREDIENTE	
1. Lapte integral UHT	1000ml
2. Acidophilus	100ml

BAKE (COACERE):

Coacerea aluatului sau a pâinii dacă nu este suficient de rumenă.

HOMEMADE (PÂINE DE CASĂ):

Observație: În timpul funcționării aparatului, vă rugăm să nu deschideți și să nu deplasați capacul superior, deoarece procesul de fermentare va fi afectat. Adăugați lapte integral, iaurt cu bacterii vii sau iaurt cu tulpini bacteriene speciale înainte de a porni mașina de făcut pâine. După finalizare, adăugați zahăr, dacă este cazul.

XI. FIȘĂ TEHNICĂ

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50Hz
Putere	550 W

**MASURI PENTRU PROTECTIA MEDIULUI**

Va informam ca persoanele fizice au urmatoarele obligatii prin legislatia specifica privind protectia mediului si regimul deseurilor:

- Deseurile de echipamente electrice si electronice (DEEE), pot contine substante periculoase pentru mediu si sanatatea umana. Conform OUG 5/2015, exista obligativitatea predarii acestora, pentru tratarea corespunzatoare si valorificarea componentelor reciclabile. Societatea Network One Distribution S.R.L. este platitoare de taxa de "timbru verde" pentru fiecare Echipament Electric si Electronic (EEE) pe care il pune pe piata. Acest cost asigura tratarea ulterioara a echipamentelor uzate colectate. Din acest motiv, odata ce devine deseou, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.
- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii - fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.

***Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului***

Societatea Network One Distribution S.R.L. este inregistrata in Registrul de punere pe piata a echipamentelor electrice si electronice, avand numarul de inregistrare: RO-2016-03-EEE-0201-IV. De asemenea, au fost intocmite si sunt gestionate: Registrul de Retragere EEE si Registrul de Rechemare EEE, in conformitate cu HG 322/2013. Totodata societatea este inregistrata in Registrul de punere pe piata a bateriilor, avand numarul de inregistrare: RO-2011-03-B&A-0283.

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.

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

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



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

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

BREAD MAKER

Model: HBM-915BKR/
HBM-915WH

HBM-915WH



- Bread maker
- Power: 550W
- Capacity: 700 - 900g

Thank you for choosing this product!

I. INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully before using it and keep it for later information

This manual is conceived for offering you all of the necessary info regarding instalation, using and maintenance of the machine. For a correctly and safely use of the machine, please, read this manual before instalation and using.

II. PACKAGE CONTENTS



- **Bread maker**
- **Instruction Manual**
- **Warranty card**

III. SAFETY MEASURES

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

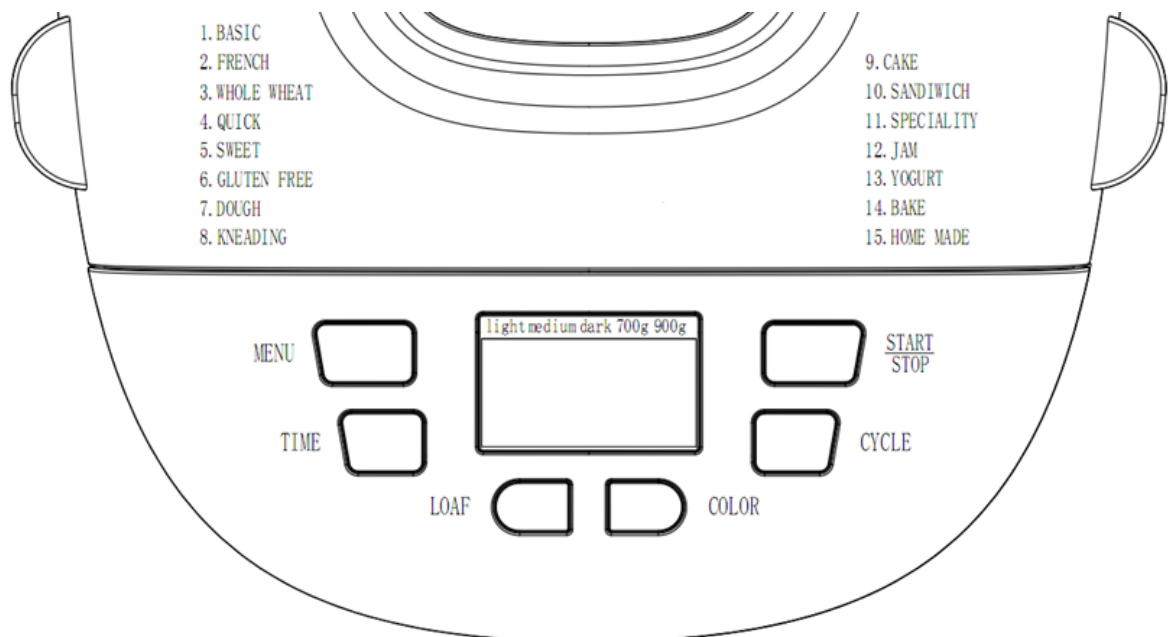
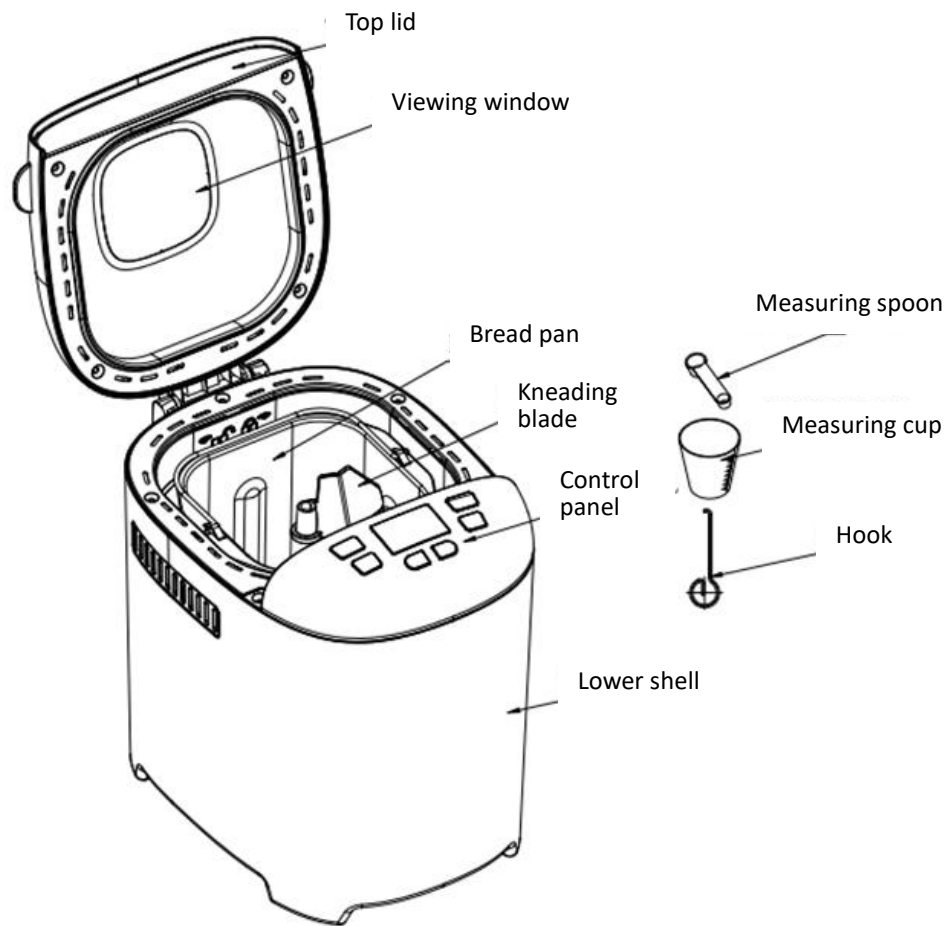
1. Read all instructions.

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.
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 attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
13. 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.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. 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.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.

20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. This appliance is intended to be used in household only
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.

HOUSEHOLD USE ONLY.

IV. PRODUCT DESCRIPTION



V. USING YOUR APPLIANCE

AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 900g and **MEDIUM**. It is the default setting.

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 and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the START/STOP button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

To stop the program, press the START/STOP button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.

PAUSE function

After procedure starts up, you can press START/STOP button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch START/STOP button again or within 10 min without touching any button, the program will continue.

MENU

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

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.

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.

5. **Sweet:** kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.

6. **Gluten free:** kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.

7. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

8. **Kneading:** kneading flour.

9. **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.

10. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

11. **Speciality:** (the loaf size can not be adjusted, only display the default loaf size of 2.0LB)
The speciality setting is used for bread types that are required in a shorter time. The bread baked in this setting is smaller with a dense texture.

12. **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.

13. **Yogurt:** make yogurt

14. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

15. **HOMEMADE:** (the loaf size is not applicable)

The program allows you to take over full control of the baking process. You can adjust the times for knead, rise, bake, and keep warm. The time range of each program as following:

- Knead 1: 0-8minutes;
- Rise 1: 20-60 minutes
- Knead 2: 0-15 minutes;
- Rise 2: 0-35 minutes;
- Rise 3: 0-60 minutes;
- Bake: 0-80 minutes
- Keep warm: 0-60 minutes;

COLOR

With the button you can select a **LIGHT, MEDIUM or DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

LOAF

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

DELAY function

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 **TIME**. 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 "**TIME**" to increase 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 "+" to add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. 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:

1. This button is not applicable for the programs Kneading, dessert, yogurt and Bake.
2. 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 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "START/STOP" straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

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

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "HHH" after the program has been started, the temperature inside is still too high (accompanied by 5 beep sounds) . 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 "LLL" after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low (accompanied by 5 beep sounds) , stop sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.
3. If the display shows "EE0" after you have pressed START/STOP, the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by authorized expert.

VI. USING INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section "Cleaning and Maintenance"
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. The ring of kneading blade should be face the bottom of bread pan.

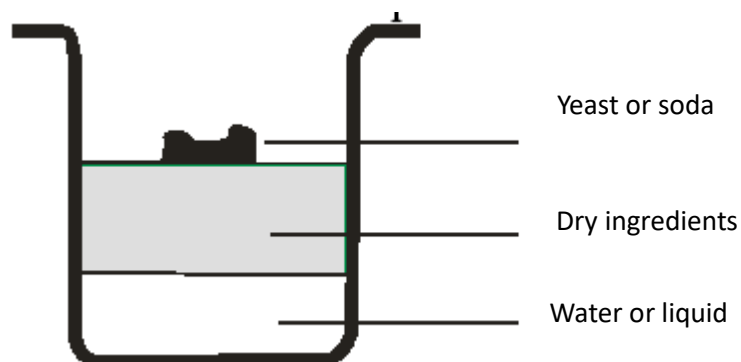


It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

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 maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation. Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients 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** button to select the desired size.
8. Set the delay time by pressing **TIME** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.
10. Press the **CYCLE** button to design your own program.
11. For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Gluten free, Cake and Sandwich, 10 beep 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 slits in the lid during baking. This is normal.
12. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. 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, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
13. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.
14. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
15. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
16. 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, if you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.
17. When do not use or completely 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 hand to remove the kneading blade.

SPECIAL INTRODUCTION

For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread, batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

VII. 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 extouch 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 by“rough flour”, is a kind of high fiber flour that is similar to 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 add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughly yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast = $\frac{3}{4}$ tsp. instant yeast

5tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

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 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 20°C and 25°C 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.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.

It is strongly suggested to used measuring cup, 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. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

VIII. CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

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

5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer and the lid is closed.

IX. TROUBLESHOOTING

	Problem	Cause	Solution
Questions & Answers on Bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents.	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan.	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compartment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade.	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.

	bread is not baked correctly.	The START/STOP button was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
		The lid opened several times while the machine was working.	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked.	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start again.
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	a/b
		or several of these causes	
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	a/b
		old or stale yeast	e
		liquid too hot	c
		the yeast has come into contact with the liquid	d
		wrong flour type or stale flour	e
		too much or not enough liquid	a/b/g
	The dough rises too much and spills over the baking pan	not enough sugar	a/b
		The dough rises too much and spills over the baking pan	If the water is too soft the yeast ferments more
The bread goes down in the middle	too much milk affects the fermentation of the yeast	c	
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	a/f
	The fermentation is too short or too fast owing to the	c/h/i	

		excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	
Heavy, lumpy structure		too much flour or not enough liquid	a/b/g
		not enough yeast or sugar	a/b
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	B
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	e
		no salt or not enough sugar	
		too much liquid	
The bread is not baked in the center		too much or not enough liquid	a/b/g
		too much humidity	h
		recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	g
Open or coarse structure or too many holes		too much water	g
		no salt	b
		greed humidity, water too hot	h/i
		too much liquid	c
Mushhroom-like, unbaked surface		bread volume too big for the pan	a/f
		too much flour, especially for white bread	f
		too much yeast or not enough salt	a/b
		too much sugar	a/b
		sweet ingredients besides the sugar	b
The slices are uneven or there are clumps in the middle		bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust		the flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i
<p>a) Measure the ingredients correctly.</p> <p>b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.</p> <p>c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.</p>			

- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of every humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the pan!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

X. BREAD MAKER COOKBOOK

BASIC BREAD:

SIZE	MATERIAL	700g		900g	
1.	Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2.	Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3.	Salt	1 teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g
4.	Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
5.	Bread Flour	3 cups	420g	3 ½ cups	490g
6.	Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

FRENCH BREAD:

SIZE	MATERIAL	700g		900g	
1.	Water	280 ml	280g	340 ml	340g
2.	Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3.	Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
5.	Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
4.	Bread Flour	3 cups	420g	3 ½ cups	490g
6.	Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

WHOLE WHEAT BREAD:

SIZE	MATERIAL	700g		900g	
1.	Water	260ml	260g	340ml	340g
2.	Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3.	Salt	4 teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4.	Whole wheat	1 cups	110g	2 cups	220g
5.	Bread Flour	2 cups	280g	2 cups	280g
6.	Brown Sugar	2 tablespoons	18g	2.5 tablespoons	23g
7.	Milk Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8.	Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

QUICK BREAD:

SIZE	MATERIAL	900g	
1.	Water(40~50°C)	320ml	320g
2.	Oil	2 tablespoons	24g
3.	Salt	1.5 teaspoons	10g
4.	Sugar	2 tablespoons	24g
5.	Bread Flour	3 ½ cups	490g
6.	Yeast	1.5 teaspoons	4.5g

SWEET BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280ml	260g	340ml	340g
2. Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1.5 teaspoon	10g	2 teaspoon	14g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5. Bread Flour	3 cups	420g	3 ½ cups	490g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

GLUTEN FREE

SIZE MATERIAL	700g	900g
1. Water	280ml	340ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 ½ teaspoons
5. Gluten Free Flour	3 cups	4 cups
4. Sugar	3 tablespoons	2 tablespoons
7. Yeast	1.5 teaspoons	1.5 teaspoons

RISE DOUGH

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	360ml	360g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g
4. Bread Flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	24g
6. Yeast	0.5 teaspoons	1.5g

DOUGH:

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	360ml	360g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g
4. Bread Flour	4 cups	560g
5. Sugar	2 tablespoons	24g

JAM:

SIZE MATERIAL	
1.Grated strawberry	1 ½ cups
2.Sugar	6 tablespoons
3.Lemon juice	2 tablespoons
4.Pudding powder	¼ cup

CAKE:

SIZE	MATERIAL	/	
1.	Butter	2 tablespoons	24g
2.	Sugar	8 tablespoons	96g
3.	Egg	6 pcs	270g
4.	Self-raising flour	250 g	
5.	Flavouring essence	1 teaspoon	2g
6.	Lemon juice	1.3 tablespoons	10g
7.	Yeast	1 teaspoons	3g

SANDWICH BREAD:

SIZE	MATERIAL	700g		900g	
1.	Water	270 ml	270g	340 ml	340g
2.	Butter	1.5 tablespoons		2 tablespoons	
3.	Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4.	Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoon	24g
5.	Milk powder	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoon	14g
6.	Bread Flour	3 cups	420g	3 ½ cups	490g
7.	Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

SPECIALITY

SIZE	MATERIAL	900g	
1.	Water	340ml	340g
2.	Oil	3 tablespoons	36g
3.	Salt	1 teaspoons	7g
4.	Malt Extract	3 tablespoons	36g
5.	Bread Flour	3 ½ cups	490g
6.	Brown Sugar	2.5 tablespoon	23g
7.	Sultanas	½ cups	75g
8.	Yeast	1 1/3 teaspoons	4g

YOUGURT

SIZE	MATERIAL	
1.	UHT Full Cream Milk	1000ml
2.	Acidophilus	100ml

BAKE:

Bake the dough or bread if the color is too light.

HOMEMADE

Remark: During operation, please do not open or shake the top lid, otherwise it will affect the fermentation process. Put whole milk, add living bacterium yogurt or yogurt with special strains before starting the bread maker. After completion, add sugar if designed.

XI. TECHNICAL FICHE

Rated voltage	220-240 V
Rated frequency	50Hz
Power	550W

**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>

<http://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 Street, no 3-5, Bucharest, Romania

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

HEINNER

ХЛЕБОПЕКАРНА

Модел: HBM-915BKR/
HBM-915WH

HBM-915WH



- Хлебопекарна
- Мощност: 550 W
- Капацитет: 700 - 900g

Благодарим Ви, че избрахте този продукт!

I. ВЪВЕДЕНИЕ

Преди да използвате този уред прочетете внимателно този наръчник с инструкции и пазете го за бъдещи справки.

Този наръчник е проектиран, за да Ви предостави всички необходими инструкции относно инсталирането, използването и поддържането на уреда. Преди инсталиране и използване на уреда, с цел правилна и безопасна употреба на уреда, Ви молим да прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

II. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ



- Хлебопекарна
- Наръчник с инструкции
- Сертификат за гаранция

III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

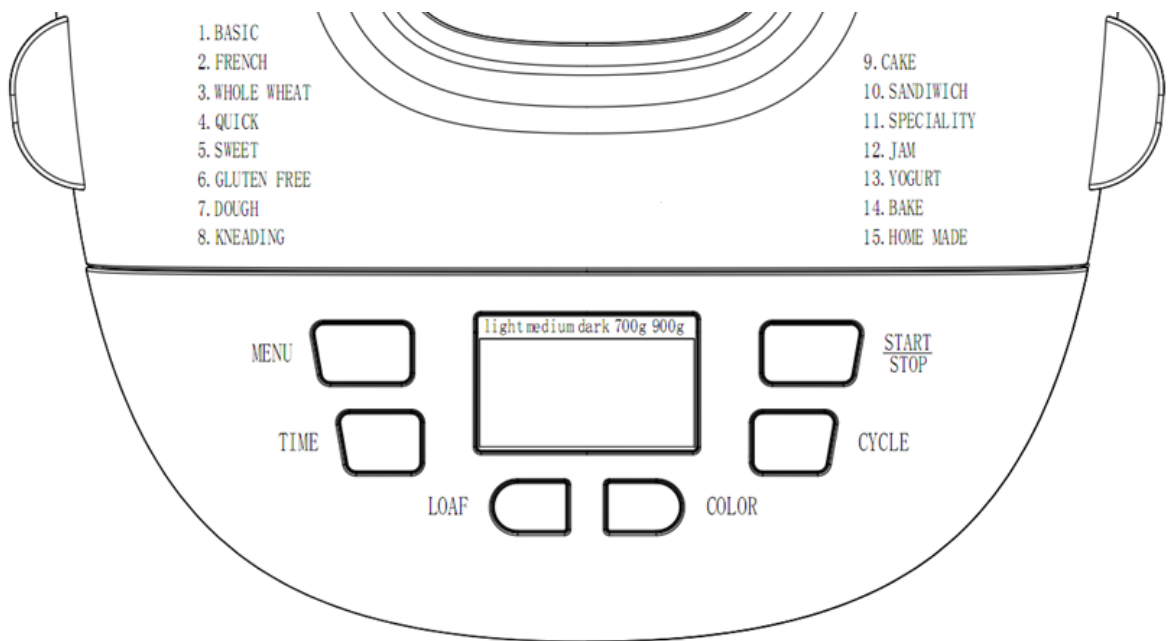
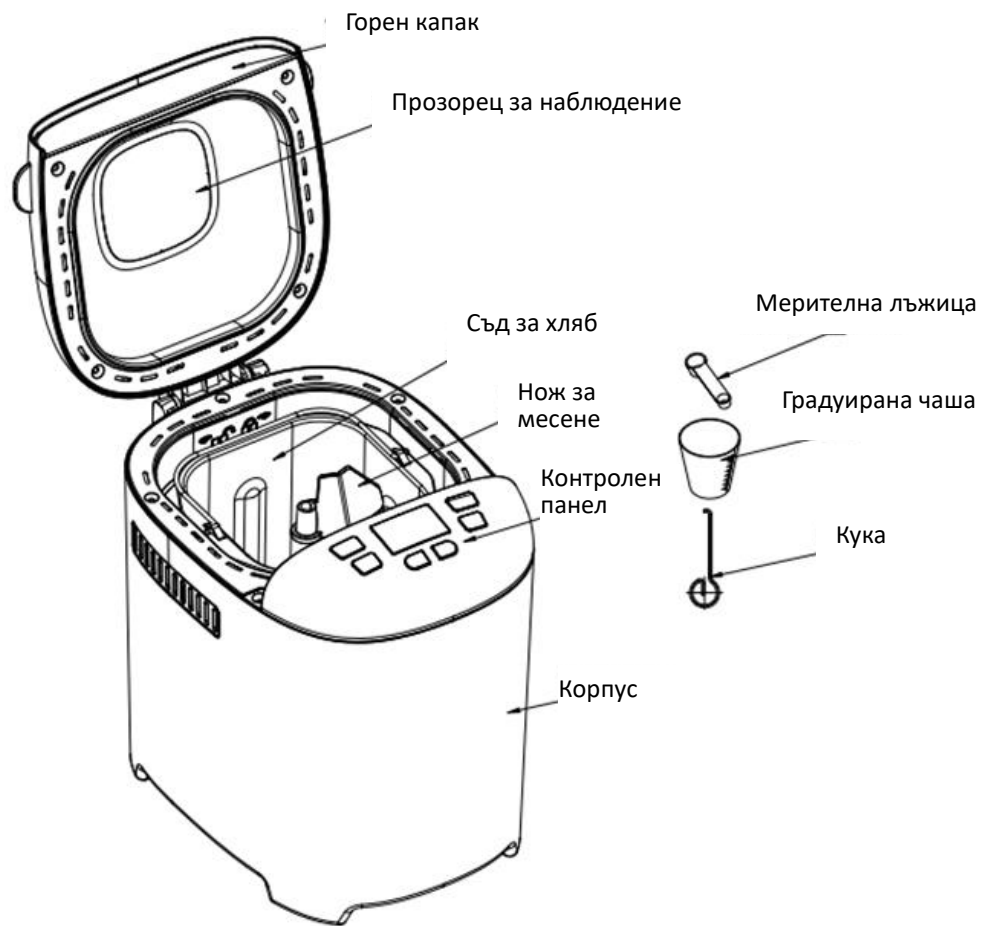
1. Прочетете всички инструкции.

2. Преди употреба уверете се, че напрежението на електрическия контакт съответства на това, което е изписано върху 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.
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 и преди монтаж или демонтаж на компонентите.
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. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрятата фурна.
10. Не докосвайте нито една от частите, които се движат или които се въртят във вътрешността на уреда по време на изпичане.
11. Никога не включвайте уреда преди съставките да са поставени по съответстващ начин в съда за хляб.
12. Никога не изваждайте съда за хляб чрез удряне в горната страна или по краищата, защото може да се повреди.
13. Не поставяйте в хлебопекарната метални фолиа или други материали, понеже това може да генерира опасност от пожар или късо съединение.
14. Уредът може да се използва от деца на възраст най-малко 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липса на достатъчен опит и познания, само ако са под наблюдение или са получили указания във връзка с използването на уреда по безопасен начин и ако разбират опасностите, които могат да възникнат при използване на уреда. Децата нямат право да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са на възраст най-малко 8 години и са под наблюдение.
15. Не оставяйте уреда и захранващия кабел в близост до деца на възраст по-малка от 8 години тогава, когато уредът е включен или се охлажда.
16. 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.
17. Не използвайте уреда за цел, различна от тази, за която е проектиран.
18. Винаги използвайте уреда върху стабилна, суха и равна повърхност.
19. Не използвайте уреда на открито.

20. Този уред е оборудван със щепсел със заземяване. Моля, уверете се, че електрическият контакт от Вашето жилище има съответстващо заземяване.
21. Този уред е предназначен само за домашна употреба.
22. Уредът не е предназначен за използване чрез външен таймер или чрез друга система за дистанционно управление.
23. За да избегнете повреда на уреда, не го използвайте без да монтирате съда за хляб.

ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



V. ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

СЛЕД ЗАХРАНВАНЕТО С ЕЛЕКТРИЧЕСКА ЕНЕРГИЯ

Веднага след като хлебопекарната е свързана към захранващия източник, тя ще издаде звуков сигнал и скоро на дисплея ще се покаже „3:00“. Двете точки между „3“ и „00“ не са показани с премигване. Първоначалната настройка е за хляб с тегло 900 гр. и **СРЕДНА** степен на препичане. Това е настройката по подразбиране

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ

Бутонът се използва за включване или изключване на избраната програма за печене. За да включите програма, натиснете веднъж бутона „ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ“. Ще се чуе кратък звуков сигнал, като двете точки на дисплея започват да мигат, светлинните показатели ще светнат, а програмата се включва. След стартирането на една програма, всички бутони с изключение на бутона „ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ“ са неактивни. Тази характеристика помага да се предотврати всяко случайно прекъсване на програмата.

За да изключите програма, задръжте натиснат бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ за около 2 секунди. Уредът ще издаде звуков сигнал, светлинните индикатори ще угаснат, което означава, че програмата е спряла.

Функция „ПАУЗА“

След като включите програмата, можете да натиснете веднъж бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ, за да прекъснете програмата във всеки момент. Работата ще бъде прекъсната, но настройката ще бъде запазена и времето на работа ще се покаже на LCD екрана. Натиснете отново бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ или не докосвайте друг бутон в продължение на 10 минути, а програмата ще продължи.

MENU (МЕНЮ)

Този бутон се използва за конфигуриране на различни програми. При всяко натискане (придружено от кратък звуков сигнал), ще се покаже друга програма. Натиснете бутона неколккратно, така че 15-те програми да бъдат показани на LCD дисплея една по една. Изберете желаната програма. Функциите, съответстващи на 15-те програми, са описани по-долу.

1. **Basic (Основна):** за замесване, втасване и печене на нормален хляб. Можете да добавите съставки, за да получите по-ароматен хляб.
2. **French (Френски хляб):** за замесване, втасване и печене с по-дълга продължителност на втасване. Пригответият хляб с тази програма ще има по-хрупкава кора и ще бъде по-пухкав.
3. **Whole wheat (Пълнозърнест хляб):** за замесване, втасване и печене на пълнозърнест хляб. Не се препоръчва използването на функцията таймер, тъй като ще получите незадоволителни резултати .

4. **Quick (Бърз хляб):** за замесване, втасване и печене за по-кратко време, отколкото е необходимо за приготвянето на стандартен хляб. Хлябът, изпечен чрез тази програма, обикновено е по-малък и има по-плътна текстура.
5. **Sweet (Сладък хляб):** за замесване, втасване и печене на сладък хляб. Можете да добавите съставки, за да получите по-ароматен хляб.
6. **Gluten Free (Хляб без глутен):** за замесване, втасване и печене на хляб без глутен. Можете да добавите съставки, за да получите по-ароматен хляб.
7. **Dough (Тесто):** за замесване и втасване, но не и за печене. Извадете тестото и го използвайте за да пригответе кифли, пица, хляб на пара и др.
8. **Kneading (Замесване):** за замесване на тесто.
9. **Cake (Сладкиши):** за замесване, втасване и печене с натриев бикарбонат или бакпулвер.
10. **Sandwich (Хляб за сандвичи):** за замесване, втасване и печене на хляб за сандвичи. За печене на хляб с лека текстура и по-тънка кора.
11. **Speciality (Специалитет):** теглото на хляба не може да се настрои, показва се само стандартното тегло от 900 гр.

Настройката „Специалитет“ се използва за видовете хляб, които са необходими за по-кратък интервал от време. Хлябът, изпечен чрез тази програма, обикновено е по-малък и има по-плътна текстура

12. **Jam (Конфитюр):** за варене на конфитюри и мармалади. Плодовете или зеленчуците трябва да бъдат нарязани, преди да бъдат поставени в съда.

13. **Yogurt (Кисело мляко):** за приготвяне на кисело мляко.

14. **Bake (Печене):** само за печене, без замесване и втасване. Тази програма се използва и за увеличаване на времето за печене в рамките на избраните настройки.

15. **НOMEMADE (ДОМАШЕН ХЛЯБ):** теглото на хляба не може да се настрои.

Програмата ви позволява да поемете пълен контрол върху процеса на печене. Можете да зададете продължителността на замесване, втасване, печене и поддържане на топло. Интервалите от време за програмите са както следва:

- Замесване 1: 0-8 минути;
- Втасване 1: 20-60 минути;
- Замесване 2: 0-15 минути;
- Втасване 2: 0-35 минути;
- Втасване 3: 0-60 минути;
- Печене: 0-80 минути;
- Поддържане на топло: 0-60 минути.

COLOR (ЦВЯТ)

С помощта на този бутон, можете да изберете степента на препичане: **НИСКО, СРЕДНО** или **ВИСОКО**. Натиснете този бутон за избор на степента на препичане. Този бутон не може да се използва за програмите „Dough“ (Тесто) и „Jam“ (Конфитюр).

LOAF (ТЕГЛО НА ХЛЯБА)

Натиснете този бутон за да изберете теглото на хляба. Моля, имайте предвид, че общото време за работа може да варира в зависимост от теглото на хляба. Този бутон не може да се използва за програмите „Quick“ (Бърз хляб), „Dough“ (Тесто), „Jam“ (Конфитюр), „Cake“ (Сладкиши) и „Bake“ (Печене).

Функция ТАЙМЕР

Ако желаете уреда да не започне веднага да работи, можете да използвате този бутон, за да настроите времето на таймера.

Чрез натискане на бутона „**TIME**“, можете да изберете колко време искате да мине, докато хлябът бъде готов. Моля, обърнете внимание на факта, че времетраенето на таймера трябва да включва и времето за приготвяне. Това означава, че в края на времето на таймера, горещия хляб може да се консумира. Първо изберете програмата и степента на препичане, след това натиснете бутона „**TIME**“ за да увеличите времето на таймера с интервали от 10 минути. Максималното време на таймера е 13 часа.

Пример: Да предположим, че е 20:30 часа и искате хлябът да бъде готов на следващата сутрин в 7 часа, т.е. за 10 часа и 30 минути. Изберете менюто, цвета и размера на хляба, след това натиснете „+“ за да настроите времето докато 10:30 се появи на **LCD** дисплея. След това натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ**, за да активирате таймера. Точките ще бъдат показани с прекъсване, а **LCD** дисплеят ще посочва оставащото време. В 7 часа сутринта ще получите пресен хляб. Ако не желаете да извадите хляба веднага, функцията за поддържане на топло ще бъде активирана за един час.

Забележка:

1. Този бутон не може да се използва за програмите „*Kneading*“ (Замесване), „*Yogurt*“ (Кисело мляко) и „*Bake*“ (Печене).
2. В случай на печене с таймер, моля, не използвайте лесно развалящи се съставки, като яйца, прясно мляко, плодове, лук и др.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО

След печене, хлябът може да се поддържа на топло автоматично за един час. Ако желаете да извадите хляба по време на поддържането на топло, изключете програмата, като натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ**.

ПАМЕТ

Ако захранването с електрическа енергия се прекъсва по време на приготвяне на хляба, процесът ще бъде рестартиран автоматично в рамките на 10 минути, дори и без натискане на бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ**. Ако времето за прекъсване на захранването с електрическа енергия надвиши 10 минути, паметта се деактивира, а хлебопекарната трябва да се рестартира. Въпреки това, ако тестото не е преминало фазата за замесване, когато захранването е било прекъснато, можете директно да натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ**, за да рестартирате програмата от самото начало.

ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Хлебопекарната може да работи правилно в широк диапазон на температурата на околната среда, но могат да се появят разлики между размера на приготвения хляб в много топла стая и този на приготвения хляб в много студена стая. Препоръчваме температурата на околната среда да бъде между 15 ° C и 34 ° C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ СЪОБЩЕНИЯ:

1. Ако дисплея показва „ННН” (и излъчва 5 кратки звукови сигнала) след стартиране на програмата), това означава, че температурата във вътрешността на уреда е твърде висока. Програмата трябва да бъде изключена. Отворете капака и оставете устройството да се охлади за 10 - 20 минути.
2. Ако дисплеят показва „LLL” след натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ (с изключение на програмата „ВАКЕ”), това означава, че температурата във вътрешността на уреда е твърде ниска (уредът ще издаде 5 кратки звукови сигнала). Спрете издаването на звуковите сигнали чрез натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ, отворете капака и оставете уреда да се охлади за 10 – 20 минути.
3. Ако дисплея показва „ЕЕ0” след натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ, това означава, че сензорът за температура е изключен. Моля, обърнете се към квалифициран специалист, за проверка на сензора.

VI. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Уверете се, че всички части и аксесоари са цели и нямат повреди.
2. Почистете всички компоненти съгласно указанията в раздел „Почистване и поддръжка“.
3. Включете хлебопекарната в режим за печене и я оставете да работи без съставки за около 10 минути. След охлаждане на компонентите, почистете ги отново.
4. След изсушаване на компонентите и тяхното правилно сглобяване, уредът е готов за употреба.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

1. Поставете съда за хляб на неговото място, след което го завъртете по часовниковата стрелка, докато се фиксира с едно кликване. Монтирайте лопатката за месене върху задвижващия вал. Пръстенът на лопатката за месене трябва да бъде ориентиран към съда за хляб.

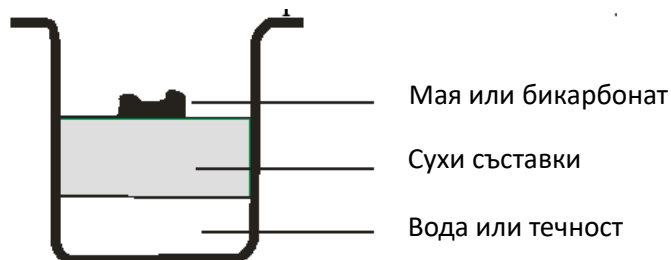


Препоръчва се да се запълни отвора на лопатката за месене с топлоустойчив маргарин преди монтирането на лопатката за месене, за да се избегне залепването на тестото под лопатката. Също така, лопатката за месене ще може да бъде извадена по-лесно от хляба.

2. Поставете съставките в съда за хляб. Моля, следвайте реда, посочен в рецептата.

Обикновено, първо се слага водата или течността, след това се добавя захарта, солта и брашното, като маята или бакпулвера винаги се добавят към края.

Забележка: Консултирайте рецептата, за да разберете максималните количества брашно и мая, които могат да се използват.



ЗАБЕЛЕЖКА: Максималните количества брашно и мая, които могат да се използват, са 490 гр., съответно 6 гр.

3. Направете с пръст една малка вдлъбнатина отстрани на брашното. Поставете мая в тази вдлъбнатина. Уверете се, че тя не влиза в контакт с течните съставки или със солта.

4. Внимателно затворете капака и поставете щепсела в контакта за ток.

5. Натиснете бутона **Menu** докато изберете желаната програма.

6. Натиснете бутона **COLOR** за да изберете степента на препичане.

7. Натиснете бутона **LOAF** за да изберете желания размер.

8. Настройте времето на таймера чрез натискане на бутона **TIME**. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако желаете хлебопекарната да започне да работи веднага.

9. Натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ** за да започне да работи, а индикаторът за работа ще светне.

10. Натиснете бутона **CYCLE**, за да конфигурирате вашата собствена програма.

11. В случай на използване на програмите „Basic“, „French“, „Whole wheat“, „Quick“, „Sweet“, „Gluten free“, „Cake“ и „Sandwich“, работата ще бъде придружена от 10 звукови сигнала. Това е за да ви предупреждава да добавите съставките. Отворете капака и добавете съставките. Възможно е да излиза пара през отворите на капака по време на печенето. Това е нормално.

12. При завършване на процеса, уреда ще издаде 10 звукови сигнала, а светлинният индикатор за работа ще изгасне. За да спрете процеса на приготвяне и за да извадите хляба, можете да натиснете и да задържите натиснат бутона **ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ** за около 2 секунди. Отворете капака и, като използвате кухненски ръкавици, хванете добре дръжката на съда. Завъртете съда обратно на часовниковата стрелка и извадете го леко, като го издърпате нагоре.

13. Използвайте незалепваща шпатула за да отстраните от съда страничните части на хляба.

Внимание: Съдът за хляб и хляба могат да бъдат много горещи! Управлявайте ги внимателно и използвайте кухненски ръкавици.

14. Обърнете съда върху чиста повърхност, след което внимателно разклатете, докато хляба падне от съда.

15. Внимателно извадете хляба от съда и го оставете да се охлади за около 20 минути, преди да го нарязвате.

16. Ако не натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ** в края на процеса на приготвяне, хлябът ще се поддържа на топло автоматично за 1 час. Ако искате да извадите хляба, докато го поддържате топъл, изключете програмата чрез натискане на бутона **ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ**.

17. Винаги изваждайте щепсела от контакта в края на процеса за приготвяне на хляб или когато не използвате уреда.

Забележка: Преди да нарязвате хляба, използвайте куката за да извадите лопатката за месене от хляба. Хлябът е горещ. Не изваждайте с ръка лопатката за месене.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

За бърз хляб

Бързия хляб се приготвя с бакпулвер и натриев бикарбонат, активирани от влага и топлина. За перфектен бърз хляб, препоръчваме да поставите течните съставки на дъното на съда, а сухите съставки отгоре. По време на първоначалното смесване на съставките за бърз хляб, те могат да се съберат в ъглите на съда. По тази причина може да се наложи ръчно смесване на съставките, за да се избегне образуването на бучки брашно. В този случай, използвайте гумена шпатула.

VII. СЪСТАВКИ

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 за приготвяне на бърз хляб.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно се произвежда от смляно зърно. Съдържа обвивката на житното зърно и глутен. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и съдържа повече хранителни вещества от обикновеното брашно. Хлябът, който е приготвен от пълнозърнесто брашно, обикновено е с по-малки размери. Повечето рецепти съчетават пълнозърнестото брашно с хлебното брашно, за получаване на най-добри резултати.

4. Черно пшенично брашно

Черното пшенично брашно, наричано още „твърдо брашно“, е брашно с високо съдържание на фибри, подобно на пълнозърнестото брашно. За да се получи голям размер на хляба след втасването, това брашно трябва да се използва в комбинация с висок процент хлебно брашно.

5. Брашно с растежен агент

Вид брашно, което съдържа бакпулвер, използван предимно 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, а също така се използват за подобряване на аромата и текстурата.

7. Захар

Захарта е много важна съставка за засилване на сладкия вкус и на цвета на хляба. Тя също така засилва и свойствата на маята. Използва се предимно бяла захар. Също така, за приготвяне на специални рецепти, може да се използва кафява захар и захар на прах.

8. Мая

Маята започва процеса на ферментация, след което образува въглероден диоксид, който води до нарастване на тестото и омекотяване на вътрешните фибри. Въпреки това, маята се нуждае от въглехидратите от захарта и брашното.

1 чаена лъжичка суха активна мая = $\frac{3}{4}$ чаена лъжичка инстантна мая

5 чаени лъжички суха активна мая = 1 чаена лъжичка инстантна мая

2 чаени лъжички суха активна мая = 1,5 чаени лъжички инстантна мая

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 предотврати ферментацията на маята. Не използвайте прекалено много сол при приготвянето на хляб. Хлябът ще бъде по-голям, ако не съдържа сол.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба и да го направят по-питателен и по-голям. Черупката на яйцата трябва да се отстрани, а яйцата трябва да се смесват равномерно.

11. Мас, масло и растително масло

Маста може да направи хляба по-мек и да увеличи срока на годност. Маслото трябва да се стопи или да се нарязва на малки парчета преди употреба.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва за втасване на хляба. Бакпулверът не изисква време за втасване и образува газове, които водят до формиране на мехурчета, за получаване на хлабава текстура на хляба, като се използва химичен принцип.

13. Натриев бикарбонат

Подобен е на бакпулвера. Може да се използва и в комбинация с бакпулвера.

14. Вода или други течности

Водата е основна съставка за приготвяне на хляба. Обикновено, оптималната температура на водата е между 20°C и 25°C. Водата може да бъде заменена с прясно мляко или вода, смесена с 2% мляко на прах, което обогатява вкуса на хляба и подобрява цвета на коричката. Някои рецепти имат съставки като ябълков, портокалов, лимонов сок и др., който засилва вкуса на хляба.

ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

Една от най-важните стъпки за приготвянето на добър хляб е използването на правилни количества съставки.

Препоръчително е да използвате градуирана чаша или мерителна лъжица за получаване на точното количество, като в противен случай може да се повлияе върху качеството на хляба.

1. Претегляне на течните съставки

Водата, пряското мляко или разтворите, получени от мляко на прах, могат да бъдат измерени с градуирани съдове. Наблюдавайте нивото на течността в градуираната чаша, като я държите хоризонтално. При измерване на масло за готвене, почистете добре градуирания съд, преди да измервате останалите съставки.

2. Измерване на сухите съставки

Измерването на сухите съставки трябва да се извършва чрез добавяне на съставките в градуираната чаша с помощта на мерителната лъжица, а след като напълните чашата, изравнете съставките с нож. Не е необходимо съставките да се притискат в градуираната чаша. Допълнителното количество съставки може да повлияе на резултата от използването на рецептата. Използвайте мерителната лъжица, когато измервате малки количества сухи съставки. Изравнете съдържанието на лъжицата за възможно най-точно измерване.

3. Редът за добавяне на съставките

Редът на добавяне на съставките трябва да се спазва. По принцип редът е както следва: течните съставки, яйцата, солта и млякото на прах и др. Когато добавяте съставките, брашното не може да бъде напълно включено в течността. Маята може да се постави само на сухо брашно. Маята не трябва да влиза в контакт със солта. Когато използвате функцията таймер за по-дълъг период от време, не добавяйте нетрайни съставки, като яйца или плодове.

VIII. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди извършване на операциите по почистване, изключете захранването с електрическа енергия и оставете уреда да се охлади.

1. Съдът за хляб: Разтрийте вътрешната и външната част на съда с влажна кърпа. Не използвайте остри предмети или абразивни почистващи препарати, за да предпазите незалепващото покритие. Съдът трябва да бъде напълно сух, преди да бъде отново монтиран.

2. Лопатката за месене: Ако лопатката за месене излиза трудно от оста, напълнете съда с топла вода и оставете да кисне в продължение на около 30 минути, така че лопатката за месене да може лесно да се демонтира за почистване. Също така, е необходимо да се избърши лопатката за месене с влажна памучна кърпа. Съдът за хляб и лопатката за месене са съставки, които могат да се почистват в съдомиялната машина.

3. Капака и прозореца за наблюдение: почистете вътрешната и външната част на капака с леко навлажнена кърпа.

4. 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.

5. Преди да съхранявате хлебопекарната се уверете, че тя е напълно охладена, че е чиста и суха, че сте поставили мерителната лъжица и лопатката за месене във вътрешността на устройството, както и че капакът ѝ е затворен.

IX. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

	Проблеми	Причина	Решение
Въпроси и отговори относно хлебопекарната	Излиза дим от отделението за печене или отворите за вентилация.	Съставките са залепени за отделението за печене или от външната страна на съда за печене.	Извадете щепсела от контакта и почистете външната страна на съда за печене или отделението за печене.
	Хлябът потъва по средата и е влажен в долната част.	Хлябът е оставен в съда прекалено дълго, след като е изпечен и поддържан на топло.	Извадете хляба от съда, преди изтичане на времето за поддържане на топло.
	Хлябът се изважда трудно от съда за печене.	Долната част на хляба е залепена за лопатката за месене.	Почистете лопатката за месене и вала след всяко печене. Ако е необходимо, оставете топла вода в съда за печене за 30 минути, след което лопатката за месене може лесно да се

			отстрани и почисти.
Съставките не са смесени или хлябът не се пече правилно.	Неправилна конфигурация на програмата.		Проверете избраното меню и другите настройки.
		Бутонът ВКЛЮВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ е бил докоснат по време на работа на уреда.	Не използвайте съставките и включете уреда отново.
		Капакът е отворен повече пъти по време на работа на уреда.	Не отваряйте капака, освен ако не е необходимо, например при добавяне на съставки. Уверете се, че сте затворили добре капака след отварянето му.
		Дълги прекъсвания по време на работа на уреда.	Не използвайте съставките и включете уреда отново.
		Лопатката за месене е блокирана.	Уверете се, че лопатката за месене не е блокирана от семена или други съставки. Извадете съда за печене и проверете дали валът се върти. Ако не това е проблема, свържете се със службата за поддръжка на клиенти.
Уредът не се включва. На екрана се показва съобщението ННН.	Уредът все още е горещ след печенето.		Изключете щепсела от захранващия източник, извадете съда за печене и го оставете да се охлади до стайна температура. След това въведете щепсела в контакта и включете отново уреда.
Грешки в рецептите	Хлябът втасва прекалено бързо.	прекалено много мая,	a/b
		прекалено много брашно, недостатъчно сол или повече от тези причини	
	Хлябът изобщо не втасва или не втасва достатъчно.	Не сте сложили достатъчно мая или изобщо не е добавена	a/b
Маята е стара		e	

	течността е прекалено гореща	c
	маята влезе в контакт с течността	d
	използва се грешен тип брашно или брашното е старо	e
	прекалено много течност или недостатъчна течност	a/b/g
	не е добавена достатъчно захар	a/b
Тестото втасва прекалено много и излиза от съда за печене.	Ако водата има прекалено ниска степен на твърдост, маята ферментира повече	f
	Прекалено голямо количество мляко влияе на ферментацията на маята	c
Хлябът потъва в средата.	Обемът на тестото е по-голям, отколкото съдът позволява, а хлябът потъва.	a/f
	Ферментацията е прекалено кратка или прекалено бърза поради високата температура на водата или има прекалено много влага	c/h/i
Плътна, гъста структура с бучки	прекалено много брашно или прекалено малко течност	a/b/g
	недостатъчна мая или недостатъчна захар	a/b
	прекалено много плодове, прекалено много пълнозърнесто брашно или прекалено много от всяка друга съставка	B
	Брашното е старо, горещите течности правят маята да втасва прекалено бързо, а хлябът потъва преди да се пече	e
	не е добавена сол или не е добавена достатъчно захар	
	прекалено много течност	
Хлябът не е изпечен в центъра	прекалено много течност или недостатъчна течност	a/b/g

		прекалено висока влажност	часове
		Рецептите съдържат влажни съставки (например, кисело мляко)	g
Отворена или груба структура или прекалено много дупки		прекалено много вода	g
		не е добавена сол	b
		прекалено гореща вода	h/i
		прекалено много течност	c
Сурова повърхност, вид на гъби		обемът на хляба е прекалено голям за съда	a/f
		прекалено много брашно, особено за бял хляб	f
		прекалено много мая или недостатъчно сол	a/b
		прекалено много захар	a/b
		Сладки съставки в допълнение към захарта	b
Филийките не са равномерни или има бучки в средата		Хлябът не се охлади достатъчно (парата не излезе)	j.
Отлагания от брашно върху хлебната кора		брашното не се смесва по краищата по време на месенето	g/i

- a) Измервайте правилно съставките.
- b) Регулирайте количествата съставки и се уверете, че всички съставки са добавени.
- c) Използвайте друга течност или я оставете да се охлади до стайна температура. Добавете посочените в рецептата съставки в правилния ред, направете малка дупка в средата на брашното и добавете маята, без тя да влиза в контакт с течностите.
- d) Използвайте само пресни и правилно съхранени съставки.
- e) Намалете общото количество съставки, не използвайте по-голямо количество брашно. Намалете количеството на всички съставки с 1/3.
- f) Добавете правилното количество течности. Ако се използват съставки, съдържащи вода, количеството на добавените течности трябва да се намали.
- g) В случай на много влажна среда, отстранете 1-2 супени лъжици вода.
- h) В случай на много топла среда, не използвайте функцията на таймера. Използвайте студени течности.
- i) Незабавно извадете хляба от съда след печенето и го оставете да се охлади най-малко 15 минути, преди да го нарежете.
- j) Намалете количеството мая или количеството на всички съставки с 1/4.
- k) Не смазвайте тавата!
- l) Добавете една супена лъжица пшеничен глутен към тестото.

X. РЕЦЕПТИ ЗА ХЛЕБОПЕКАРНАТА

BASIC BREAD (ОБИКНОВЕН ХЛЯБ):

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	340 мл.	340 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
5. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	3 ½ чаши	490 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

FRENCH BREAD (ФРЕНСКИ ХЛЯБ):

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	340 мл.	340 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
5. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.
4. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	3 ½ чаши	490 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

WHOLE WHEAT BREAD (ХЛЯБ ОТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО):

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	260 мл.	260 гр.	340 мл.	340 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	4 чаени лъжички	7 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Пълнозърнеста пшеница	1 чаша	110 гр.	2 чаши	220 гр.
5. Хлебно брашно	2 чаши	280 гр.	2 чаши	280 гр.
6. Кафява захар	2 лъжици	18 гр.	2,5 лъжици	23 гр.
7. Мляко на прах	2 лъжици	14 гр.	3 лъжици	21 гр.
8. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

QUICK BREAD (БЪРЗ ХЛЯБ):

СЪСТАВКИ	900 гр.	
1. Вода (40~50°C)	320 мл.	320 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.
5. Хлебно брашно	3 ½ чаши	490 гр.
6. Мая	1,5 чаени лъжички	4,5 гр.

SWEET BREAD (СЛАДЪК ХЛЯБ):

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	260 гр.	340 мл.	340 гр.
2. Растително масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Захар	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.
5. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	3 ½ чаши	490 гр.
6. Мляко на прах	2 лъжици	14 гр.	2 лъжици	14 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

GLUTEN FREE (ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН):

СЪСТАВКИ	700 гр.	900 гр.
1. Вода	280 мл.	340 мл.
2. Масло	2 лъжици	3 лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка	1 ½ чаени лъжички
5. Брашно без глутен	3 чаши	4 чаши
4. Захар	3 лъжици	2 лъжици
7. Мая	1,5 чаени лъжички	1,5 чаени лъжички

RISE DOUGH (ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО):

СЪСТАВКИ	/	
1. Вода	360 мл.	360 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Хлебно брашно	4 чаши	560 гр.
5. Захар	2 лъжици	24 гр.
6. Мая	0,5 чаени лъжички	1,5 гр.

DOUGH (ТЕСТО):

СЪСТАВКИ	/	
1. Вода	360 мл.	360 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Хлебно брашно	4 чаши	560 гр.
5. Захар	2 лъжици	24 гр.

ЈАМ (КОНФИТЮР):

СЪСТАВКИ	
1. Нарязани ягоди	1 ½ чаши
2. Захар	6 лъжици
3. Лимонов сок	2 лъжици
4. Пудинг на прах	¼ чаша

САКЕ (СЛАДКИШ):

СЪСТАВКИ	/	
1. Краве масло	2 лъжици	24 гр.
2. Захар	8 лъжици	96 гр.
3. Яйца	6 бр.	270 гр.
4. Брашно с растежен агент	250 гр.	
5. Аромати	1 чаена лъжичка	2 гр.
6. Лимонов сок	1,3 лъжици	10 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.

SANDWICH BREAD (ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ):

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	270 мл.	270 гр.	340 мл.	340 гр.
2. Краве масло	1,5 лъжици		2 лъжици	
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.
5. Мляко на прах	1,5 лъжици	10 гр.	2 лъжици	14 гр.
6. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	3 ½ чаши	490 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

SPECIALITY (СПЕЦИАЛИТЕТ):

СЪСТАВКИ	900 гр.	
1. Вода	340 мл.	340 гр.
2. Масло	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.
4. Екстракт от малц	3 лъжици	36 гр.
5. Хлебно брашно	3 ½ чаши	490 гр.
6. Кафява захар	2,5 лъжици	23 гр.
7. Стафиди	½ чаша	75 гр.
8. Мая	1 1/3 чаени лъжички	4 гр.

YOGURT (КИСЕЛО МЛЯКО):

СЪСТАВКИ	
1. Пълномаслено УНТ мляко	1000 мл.
2. Ацидофилус	100 мл.

БАКЕ (ПЕЧЕНЕ):

Печенето на тестото или хляба, ако не е достатъчно кафяво.

НОМЕМАДЕ (ДОМАШЕН ХЛЯБ):

Забележка: По време на работа на уреда, моля, не отваряйте и не премествайте горния капак, тъй като процесът на ферментация ще бъде повлиян. Добавете пълномаслено мляко, кисело мляко с живи бактерии или кисело мляко със специални бактериални щамове, преди да стартирате хлебопекарната. След приключване добавете захар, ако е необходимо.

XI. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50Hz
Мощност	550 W

**Изхвърляне на отпадъците по начин, отговорен за околната среда**

Можете да помогнете за опазването на околната среда!

Моля спазвайте местните разпоредби: Предайте нефункциониращото електрическо оборудване на център за събиране на отпадъци от електрическо оборудване.



HEINNER е регистрирана марка на компанията **Network One Distribution SRL**. Останалите търговски марки и наименованията на продуктите са търговски марки или регистрирани търговски марки на съответните им притежатели.

Нито една част от спецификациите не може да бъде възпроизвеждана под каквато и да е форма или средство, или използвана за получаване на производни като преводи, трансформации или адаптации, без предварителното съгласие на компанията NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Всички права запазени.

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

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



Този продукт е проектиран и произведен в съответствие със стандартите и нормите на Европейската общност.

Вносител: **Network One Distribution**

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

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

HEINNER

KENYÉRSÜTŐGÉP
**Modell: HBM-915BKR/
HBM-915WH**



- Kenyérsütőgép
- Teljesítmény: 550 W
- Kapacitás: 700 - 900g

Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta!

I. BEVEZETÉS

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet, és őrizze meg későbbi tanulmányozásra.

A leírás célja, hogy megadja az összes szükséges utasítást a gép telepítésére, használatára és karbantartására. A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, kérjük, olvassa el a használati útmutatót, a gép használata előtt.

II. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA



- Kenyérsütőgép
- Használati útmutató
- Jótállási bizonylat

III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

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

1. Olvasson el minden utasítást.

2. Használat előtt győződjön meg róla, hogy a csatlakozóaljzat feszültsége megfelel a termék műszaki adatait felsoroló táblácskán feltüntetettnek.
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.
5. Az áramütés elleni védelem érdekében ne helyezze a huzalt, a dugaszt vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
6. Húzza ki a készülék dugaszát a hálózati aljzataból, amennyiben nem használja azt, valamint tisztítás és alkatrészek felszerelése és azok eltávolítása előtt is.
7. Ne hagyja a tápkábelt, hogy lelógjon az asztal széléről vagy forró felületekhez érjen.
8. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
9. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos főzőkészülékre, sem ezek mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.
10. Ne érintse a készülék egyetlen mozgó, vagy a sütés közben a gép belsejében forgó alkatrészeit sem.
11. Soha ne indítsa el a készüléket anélkül, hogy a hozzávalók a megfelelő módon legyenek adagolva az üstben.
12. Soha ne távolítsa el az üstöt ennek felső, vagy oldalrészeit ütögetve, mert ez meghibásodhat.
13. A kenyérsütőbe ne helyezzen alufóliát, vagy egyéb anyagokat, ugyanis ezen anyagok tűzveszélyt, illetve rövidzárlatot okozhatnak.
14. A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel, gyakorlattal vagy ismeretekkel rendelkezők csak akkor használhatják, ha felügyelik, vagy felkészítik őket a készülék biztonságos használatára, és ha megértik a készülék használatával járó veszélyeket. Tilos gyermekeknek a készülékkel játszani. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyermekek, kivéve, ha legalább 8 évesek, és felügyelve vannak.
15. Ne hagyja a készüléket és a tápvezetékét 8 éven aluli gyermekek keze ügyében.
16. 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.
17. Ne használja a berendezést a rendeltetésétől eltérő célokra.
18. A berendezést mindig stabil, száraz sík felületen használja.
19. Ne használja a készüléket a szabadban.

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

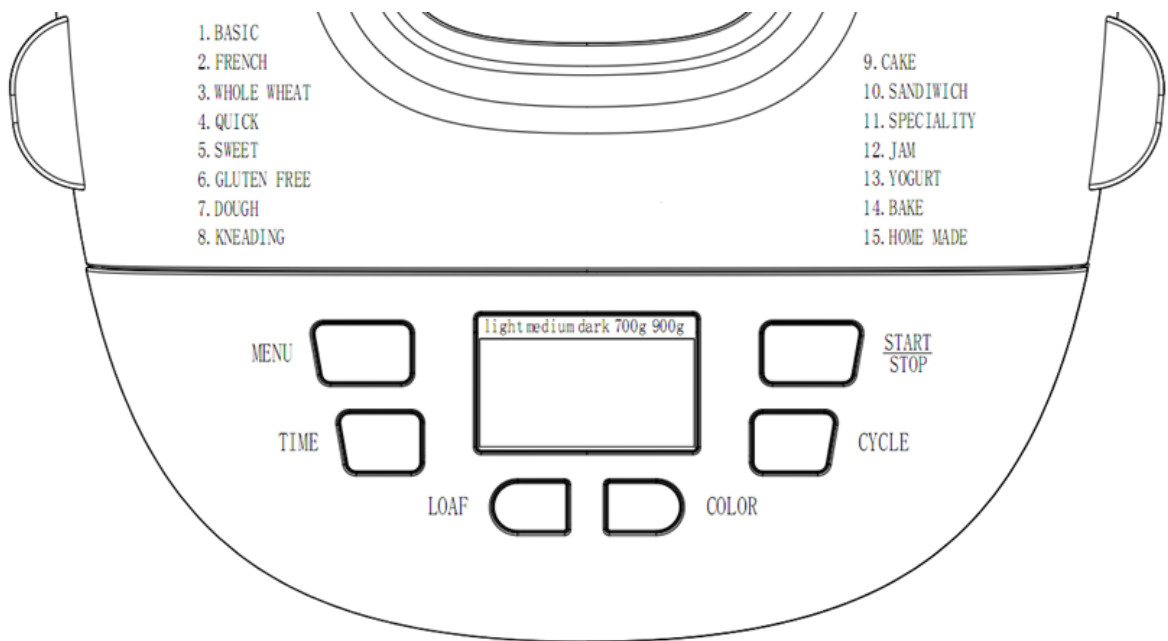
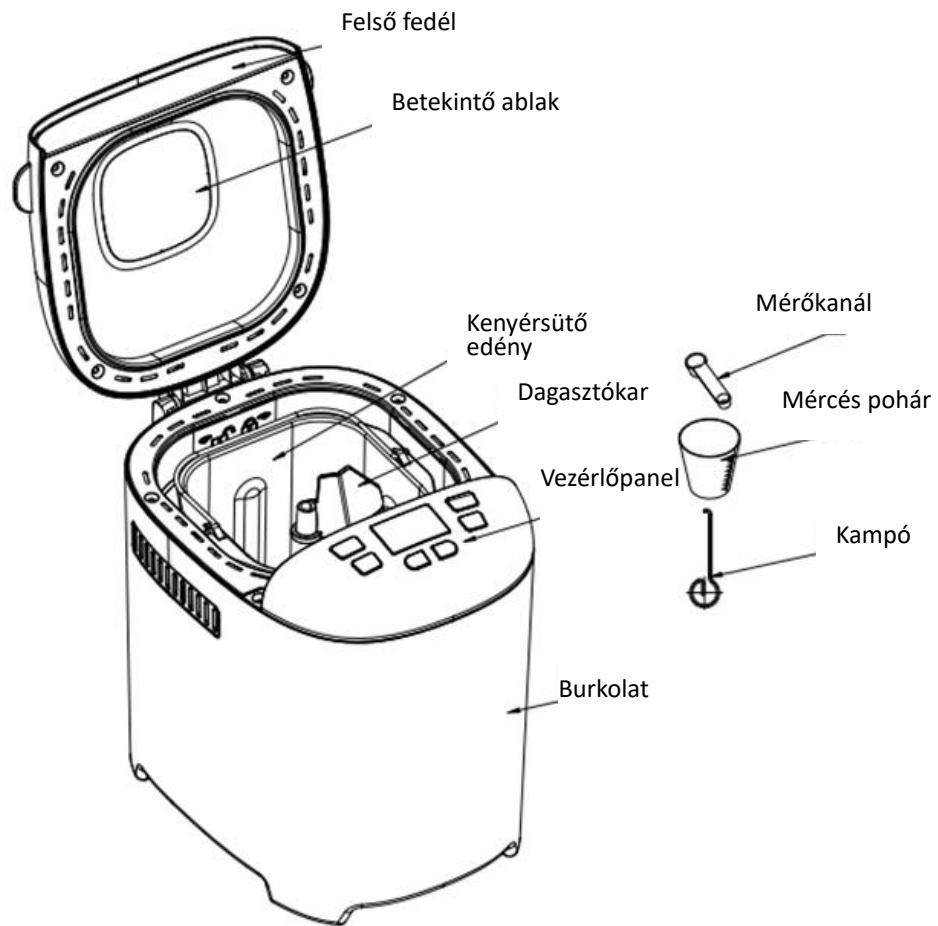
21. Ezt a készüléket csak háztartási használatra tervezték.

22. A készüléket nem külső időzítő vagy távirányítás segítségével történő használatra tervezték.

23. A készülék meghibásodásának elkerülése érdekében ne használja a gépet a kenyérsütő edény felszerelése nélkül.

EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA



V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

AZ ELEKTROMOS ÁRAMHOZ VALÓ CSATLAKOZTATÁS UTÁN

Miután csatlakoztatta a kenyérsütőgépet az áramforráshoz, egy hangjelzést fog hallani és rövid időn belül a képernyőn megjelenik a „3:00” jelzés. A „3” és „00” közt található kettőspont nem villog. A kezdeti beállítás 900 g-os **KÖZEPES** pirítási szintű kenyérre vonatkozik. Ez az alapértelmezett beállítás.

INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS

A gomb a kiválasztott sütési program elindítására és megállítására alkalmas.

Egy program elindításához nyomja meg egyszer az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot. Egy rövid hangjelzés hallatszik, a kijelzőn lévő kettőspont villogni kezd, kigyúlnak a világító kijelzők, a program pedig elindul. Egy program elindulása után az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb kivételével minden gomb inaktív. Ez a sajátosság a program véletlenszerű megszakításának megelőzését segíti elő.

Egy program megállításához körülbelül 2 másodpercig tartsa benyomva az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot. A készülék egy hangjelzést bocsát ki, a világító kijelzők kialusznak, ami a program megállását jelenti.

„SZÜNET” funkció

A program elindítása után az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb egyszeri megnyomásával bármikor megállíthatja a programot. A működés megszakad, azonban a készülék megjegyzi a beállítást és az LCD képernyő kijelzi a működési időtartamot. Nyomja meg ismét az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot vagy 10 percig ne érintse meg semelyik másik gombot se, a program pedig folytatódik.

MENU (MENÜ)

Ez a gomb a különböző programok beállításához használható. A gomb minden megnyomásakor (egy rövid hangjelzés kíséretében) a készülék egy más programot jelez ki. Ismételten nyomja meg a gombot, hogy a 15 program egymás után megjelenjen az LCD képernyőn. Válassza ki a kívánt programot. A 15 programnak megfelelő funkció leírása alább található.

1. **Basic (Standard):** a fehér kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. A minél aromásabb kenyérért adagoljon különböző hozzávalókat a tésztába.
2. **French (Francia kenyér):** a hosszabb kelesztési idejű kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az ezzel a programmal készült kenyér puhább lesz és héja ropogósabb.
3. **Whole wheat (Teljes kiőrlésű kenyér):** a teljes kiőrlésű kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Nem ajánlatos az időzítési funkció használata, mert az eredmény nem lesz kielégítő.

4. **Quick (Gyors kenyér):** a szabványos kenyér elkészítéséhez szükséges időnél rövidebb idő alatti dagasztáshoz, kelesztéshez és sütéshez. Ennek a programnak a segítségével sült kenyér általában kisebb, az állaga pedig tömöttebb.
5. **Sweet (Édes kenyér):** az édes kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az aromásabb kenyér készítése érdekében adhat hozzá hozzávalókat.
6. **Gluten Free (Gluténmentes kenyér):** a gluténmentes kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az aromásabb kenyér készítése érdekében adhat hozzá hozzávalókat.
7. **Dough (Tészta):** dagasztáshoz, kelesztéshez, azonban sütéshez nem. Vegye ki a tésztát és készítsen belőle kiflit, pizzát, gőz kenyeret stb.
8. **Kneading (Dagasztás):** a tészták dagasztásához.
9. **Cake (Sütemények):** szódabikarbónával vagy sütőporral készült sütemények dagasztásához és kelesztéséhez.
10. **Sandwich (Szendvicskenyér):** a szendvicskenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az így készült kenyér héja vékonyabb lesz és szerkezete lazább.
11. **Speciality (Sajátosság):** a kenyér súlya nem állítható be, a készülék csak a szabványos 900 g-ot jelzi ki.
A „Sajátosság” beállítást csak a rövidebb időtartam alatt szükséges kenyértípusokhoz használja. Ennek a programnak a segítségével sült kenyér általában kisebb, állaga pedig tömöttebb.
12. **Jam (Dzsem):** dzsemek és marmaládék főzéséhez. A gyümölcsöket és a zöldségeket fel kell aprítani mielőtt a sütőformába tenné.
13. **Yogurt (Joghurt):** joghurt készítéséhez.
14. **Bake (Sütés):** kizárólag sütéshez, dagasztás és kelesztés nélkül. Ez a program használatos a sütési idő meghosszabbítására a kiválasztott programokon belül.
15. **HOMEMADE (HÁZI KENYÉR):** a kenyér súlya nem állítható be
A program lehetővé teszi, hogy teljes mértékben ellenőrizze a dagasztási eljárást. Meghatározhatja a dagasztás, a kelesztés, a sütés és a melegen tartás időtartamát. A programok időintervallumai az alábbiak:

- Gyúrás 1: 0-8 perc;
- Kelesztés 1: 20-60 perc;
- Gyúrás 2: 0-15 perc;
- Kelesztés 2: 0-35 perc;
- Kelesztés 3: 0-60 perc;
- Sütés : 0-80 perc;
- Melegen tartás 0-60 perc.

COLOR (SZÍN)

Ennek a gombnak a segítségével beállíthatja a pirítás szintjét: **ALACSONY**, **KÖZEPES** vagy **MAGAS**. A pirítási szint beállításához nyomja meg ezt a gombot. Ez a gomb nem használható a „Dough” (Tészta) és a „Jam” (Dzsem) programoknál.

LOAF (A KENYÉR SÚLYA)

A kenyér súlyának beállításához nyomja meg ezt a gombot. Kérjük, jegyezze meg, hogy a működés időtartama a kenyér súlyának függvényében eltérő lehet. Ez a gomb nem használható a „Quick” (Gyors kenyér), „Dough” (Tészta), „Jam” (Dzsem), „Cake” (Sütemények) és „Bake” (Kelesztés) programoknál.

IDŐZÍTÉS funkció

Amennyiben nem szeretné, hogy a készülék azonnal üzemelni kezdjen, ennek a gombnak a használatával beállíthatja az időzítés idejét.

A „**TIME**” gomb megnyomásával beállíthatja a kenyér elkészülésének időpontját. Kérjük, jegyezze meg, hogy az időzítés időtartamának magában kell foglalnia a kelesztés időtartamát is. Ez azt jelenti, hogy az időzítés időtartama lejártakor a meleg kenyér fogyasztható. Először válassza ki a programot és a pirítási szintet, majd nyomja meg a „**TIME**” gombot az időzítés 10 percenkénti növeléséhez. Az időzítés maximális időtartama 13 óra.

***Példa:** Feltételezzük, hogy du. 8:30 óra van, és azt szeretné, hogy másnap reggel 7 órára, azaz 10 óra 30 perc múlva készüljön el a kenyér. Válassza ki a menüt, a kenyér méretét és színét, majd az időtartam beállításához nyomja a „+” gombot mindaddig, amíg az **LCD** képernyőn megjelenik a 10:30. Az időzítés bekapcsolásához pedig nyomja meg az **INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS** gombot. A készülék villogva jelzi ki a kettőspontokat, az **LCD** képernyő pedig a fennmaradó időt fogja kijelezni. Reggel 7 órára elkészül a friss kenyér. Amennyiben nem szeretné azonnal kivenni a kenyeret, a melegen tartási funkció egy órát működni fog.*

Megjegyzés:

- 1. Ez a gomb nem használható a „Kneading” (Dagasztás), „Yogurt” (Joghurt) és „Bake” (Sütés) programoknál.*
- 2. Kérjük, időzített sütéskor ne használjon romlandó alapanyagokat, mint például tojást, friss tejet, gyümölcsöt, hagymát stb.*

MELEGEN TARTÁS

A sütés után a kenyér egy órán keresztül melegen tartható. Ha a melegen tartás ideje alatt szeretné kivenni a kenyeret, állítsa meg a programot az „**INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS**” gomb lenyomásával.

MEMÓRIA

Ha az elkészítés idő alatt megszakad az elektromos áramszolgáltatás, a folyamat automatikusan újraindul 10 percen belül anélkül, hogy lenyomná a „**INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS**” gombot. Ha az elektromos áram kiesés időtartama meghaladja a 10 percet, törlődnek az adatok az a készülék memóriájából, így azt újra kell indítani. Ha a tészta dagasztása nem fejeződött be az áramszolgáltatás megszakítása előtt, akkor lenyomhatja a „**START/STOP**” gombot a program újraindításának céljából.

KÖRNYEZETVÉDELEM

A kenyérsütőgép széles környezeti hőmérséklet tartományban tud működni, de lehetnek különbségek a nagyon meleg szobában és a nagyon hideg szobában készült kenyér mérete között. A környezeti hőmérséklet értékének 15 °C és 34 °C közt kell lennie.

FIGYELMEZTETŐ ÜZENETEK

1. Ha a program elindítása után a képernyőn a „HHH” jelzés jelenik meg (és 5 rövid hangjelzést bocsát ki), azt jelenti, hogy a készülék belsejének a hőmérséklete túl magas. Állítsa meg a programot. Nyissa fel a fedelet, és hagyja a gépet 10-20 percig lehűlni.
2. Ha az INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS gomb megnyomása után (a „BAKE” gomb kivételével) a kijelzőn az „LLL” jelzés jelenik meg, azt jelenti, hogy a készülék belsejének a hőmérséklete túl alacsony (a készülék 5 rövid hangjelzést bocsát ki). Az INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS gomb megnyomásával kapcsolja ki a hangjelzést, és hagyja a készüléket 10-20 percig lehűlni.
3. Ha az INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS gomb megnyomása után a kijelzőn az „EEO” jelzés jelenik meg, azt jelenti, hogy kikapcsolt a hőmérséklet szenzor. A szenzor ellenőrzése érdekében kérjük, hogy forduljon szakemberhez.

VI. HASZNÁLATI UTASÍTÁS

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész és kiegészítő épségben van és nem hibás.
2. Minden tartozékot tisztítson meg a "Tisztítás és karbantartás" fejezetben leírt módon.
3. Indítsa el a kenyérsütőgépet hozzávalók nélkül és hagyja működni 10 percen keresztül. Miután a tartozékok kihűltek, tisztítsa meg újra.
4. Miután a tartozékok megszáradtak és a pontosan a helyükre kerültek, a készülék készen áll a használatra.

KENYÉR KÉSZÍTÉSE

1. Helyezze a kenyérsütő edényt a helyére, majd fordítsa az óramutató járásával megegyező irányba mindaddig, amíg egy kattanással rögzül. A dagasztókart szerelje a meghajtó tengelyre. A dagasztókar gyűrűjét irányítsa a kenyérsütő edény felé.

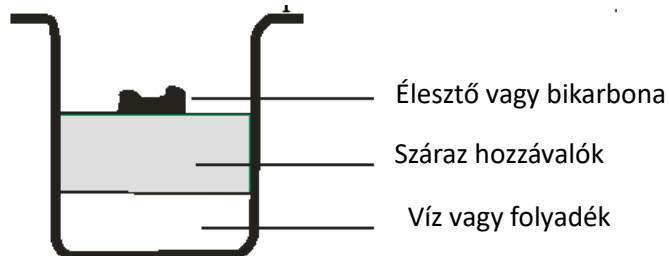


A tészta dagasztókar alá tapadásának elkerülése érdekében, a dagasztókar felszerelése előtt ajánlott a dagasztókar nyílását hőálló margarinnal megtölteni. Így könnyebben kivehető a dagasztókar a kenyérből.

2. A hozzávalókat helyezze a kenyérsütő edénybe. Kérjük, hogy tartsa be a receptben megjelölt sorrendet.

Általában először a vizet vagy a folyadékot kell beletenni, majd a cukrot, sót és lisztet, az élesztőt vagy sütőport pedig a végén kell hozzáadni.

Megjegyzés: Tanulmányozza a receptúrát, hogy megtudja a maximálisan használható liszt és élesztő mennyiségeket.



MEGJEGYZÉS: A használható maximális liszt és élesztő mennyiség 490 g, illetve 6 g.

3. Ujjaival készítsen egy kis mélyedést a liszt oldalsó részében. Az élesztőt helyezze abba a mélyedésbe. Győződjön meg róla, hogy nem érintkezik a folyékony hozzávalókkal vagy a sóval.
4. Óvatosan zárja le a fedelet, és a csatlakozót helyezze az áramcsatlakozóba.
5. Nyomja meg a **Menu** gombot a kívánt program kiválasztásához.
6. Nyomja meg a **COLOR** gombot a pirítási szint beállításához.
7. Nyomja meg a **LOAF** gombot a kívánt méret kiválasztásához.
8. Állítsa be a z időzítés időtartamát a **TIME** gomb megnyomásával. Ez a lépés abban az esetben kihagyható, ha azt szeretné, hogy a kenyérsütőgép azonnalműködni kezdjen.
9. A működés elindításához nyomja meg az **INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS** gombot, a működést jelző kijelző pedig világítani kezd.
10. Nyomja meg a **CYCLE** gombot a saját program kialakításához.
11. A „Basic”, „French”, „Whole wheat”, „Quick”, „Sweet”, „Gluten free”, „Cake” és „Sandwich” programok esetében a működést 10 hangjelzés kíséri. Ez a hozzávalók adagolására figyelmezteti Önt. Nyissa ki a fedelet és adja hozzá a hozzávalókat. Sütés közben megtörténhet, hogy a fedél nyílásain át gőz távozik. Ez természetes jelenség.
12. Az eljárás befejezésekor a készülék 10 hangjelzést bocsát ki, a működést jelző világító kijelző pedig kialszik. A készítési folyamat megállításához és a kenyér kivételéhez megnyomhatja és körülbelül 2 másodpercig benyomva tarthatja az **INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS** gombot. Nyissa fel a fedelet és konyhakesztyű használatával fogja meg jól a kenyérsütő edény fogantyúját. A kenyérsütő edényt fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba, és felfelé húzva könnyedén emelje ki.
13. Használjon egy tapadásálló keverőlapátot a kenyér oldalsó részeinek az eltávolításához a sütőformáról.
Figyelem: A kenyér sütőformája és a kenyér nagyon forrók lehetnek! Bánjon óvatosan és használjon konyhakesztyűt.
14. Fordítsa fel a sütőformát és enyhén rázza meg, amíg a kenyér ki nem esik a formából.
15. Vegye ki óvatosan a kenyeret a sütő edényből, és a szeletelés előtt hagyja körülbelül 20 percig hűlni.
16. Ha a készítési folyamat végén nem nyomja meg az **INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS** gombot, a kenyeret a készülék 1 órát automatikusan melegen tartja. Ha a melegen tartás közben ki szeretné venni a kenyeret, az **INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS** gomb megnyomásával állítsa le a programot.
17. Húzza ki mindig a dugaszt a csatlakozóaljzatból az elkészítési folyamat végeztével, vagy ha nem használja a készüléket.
Megjegyzés: Mielőtt felszeletelné a kenyeret, vegye ki a dagasztókart a kempó segítségével. A kenyérforró. Ne vegye ki kézzel a dagasztókart.

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

A gyors kenyérhez

A gyors kenyér sütőporral és szódabikarbónával készül, amelyek a nedvesség és a meleg hatására aktiválódnak. A tökéletes gyors kenyerek elkészítéséhez ajánljuk, hogy helyezze a sütőforma aljába a folyékony hozzávalókat, majd ezekre rá a száraz hozzávalókat. A gyors kenyér hozzávalói az eredeti összekeverés során felragadhatnak a sütőforma oldalára. Ebből az okból kifolyólag szükséges lehet a hozzávalók kézi összekeverése, a liszt csomósodásának ekerülése végett. Ebben az esetben, használjon egy gumi keverőlapátot.

VII. ALAPANYAGOK

1. 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. Simaliszt

Ez a liszt nem tartalmaz sütőport, és a gyors kenyér készítéséhez használják.

3. Teljes kiörlésű búzaliszt

A teljes kiörlésű liszt gabonaörleményből készül. A búzaszem héját és glutént tartalmaz. A teljes kiörlésű búzaliszt nehezebb és a simalisztnél több tápanyagot tartalmaz. A teljes kiörlésű búzalisztból készült kenyér mérete általában kisebb. A legtöbb recept a legjobb eredmények elérése érdekében keveri a teljes kiörlésű lisztet a kenyérliszttel.

4. Fekete búzaliszt

A fekete búzalisztet „durumliszt”-nek is szokták nevezni, a teljes kiörlésű liszthez hasonlóan rostokban gazdag. A nagyobb méretű kenyér elkészítéséhez ezt a lisztfélét nagymértékben kell kombinálni kenyérliszttel.

5. Kelesztőanyagot tartalmazó liszt

Főképp a sütemények készítéséhez használt sütőport tartalmazó liszt típus.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricalisztet és a zablisztet külön őrlik kukoricából és zabból. Ezek a tömöttebb kenyér készítéséhez használt kiegészítő hozzávalók, melyeket a kenyér ízének és állagának javításához használnak.

7. Cukor

A cukor, a kenyér édes ízének és a színének fokozására szolgáló nagyon fontos alapanyag. Erősíti az élesztő tulajdonságait. Elsősorban a fehér cukrot használják. Ugyancsak a különleges receptúrák elkészítéséhez barnacukrot és porcukrot is lehet használni.

8. Élesztő

Az élesztőnek köszönhető az erjedési folyamat beindulása, majd később szén-dioxid termelődik, amely meghatározza a tészta növekedését és a benne található rostok lágyágát. Mindezek mellett az élesztőnek szüksége van a cukorban és a lisztben található szénhidrátokra.

1 kiskanál száraz aktív élesztő = $\frac{3}{4}$ kiskanál instant élesztővel

5 kiskanál száraz aktív élesztő = 1 kiskanál instant élesztővel

2 kiskanál száraz aktív élesztő = 1,5 kiskanál instant élesztővel

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 szükséges a kenyér ízének és színének a javításához. Mégis, a só megakadályozhatja az élesztő erjedését. Ne használjon túl sok sót a kenyér készítése során. A kenyér nagyobb lesz, ha nem tartalmaz sót.

10. Tojás

A tojások javíthatják a kenyér állagát, táplálóbbá és nagyobbá tehetik. A tojások héját szükséges eltávolítani, a tojásokat pedig egyenletesen el kell kavarni.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír a kenyeret puhábbá teheti és meghosszabbítja az tárolás időtartamát. Használat előtt olvassza meg vagy vágja apró darabokra a vajat.

12. Sütőpor

A sütőpor a kenyér kelesztésére alkalmas. A sütőpor nem igényel kovászolási időt és kémiai elven alapuló buborékokat képző gázokat termel, melytől a kenyér állaga laza szerkezetűvé válik.

13. Szódabikarbóna

A sütőporhoz hasonló. A sütőporral keverve is használható.

14. Víz vagy egyéb folyadékok

A víz a kenyérfőzés nélkülözhetetlen eleme. A víz hőmérséklete általában 20°C és 25°C közötti. A víz helyettesíthető friss tejjel vagy 2% tejjel vegyített vízzel is, mely gazdagítja a kenyér ízét és javítja a kenyér héjának a színét. Egyes receptek hozzávalói például az alma, a narancs, citrom stb. lé, ezek fokozzák a kenyér ízét.

A HOZZÁVALÓK MÉRÉSE

Egy jó kenyér elkészítése során az egyik legfontosabb lépés a hozzávalók pontos használata. Ajánlatos egy mérőkanna vagy mérőkanál használata a pontos mennyiségek használatára, ellenkező esetben romolhat a kenyér minősége.

1. A folyékony hozzávalók mérése

A víz, a tej és a tejporos oldatok mérőkannával mérhetők. Figyelje meg a folyadék szintjét a kannát vízszintesen tartva. Ha a mérőedénnyel étolajat mért, tisztítsa ki jól mielőtt más hozzávalókat is mérni kezdene.

2. A száraz hozzávalók mérése

A száraz hozzávalók mérése úgy történik, hogy a hozzávalókat a mérőkanál segítségével a mércés pohárba helyezi, a pohár megtöltése után a hozzávalókat pedig egy késsel simítsa el. Nem szükséges a hozzávalók pohárba nyomása. A többlet hozzávaló mennyisége kihat a recept használat eredményét. Használja a mérőkanalat a kis mennyiségű száraz hozzávalók méréséhez. A minél pontosabb mérés érdekében simítsa el a kanál tartalmát.

3. A hozzávalók adagolási sorrendje

A hozzávalók adagolásánál be kell tartani a sorrendet. Általában a sorrend a következő: folyékony hozzávalók, tojás, só és tejpor stb. Amikor a hozzávalókat adagolja a lisztet nem lehet teljesen eldolgozni a folyadékkal. Az élesztőt csak a száraz lisztre lehet tenni. Az élesztő nem kerülhet kapcsolatba a sóval. Amikor az időzítési funkciót egy hosszabb időintervallumra állítja, ne használjon romlandó alapanyagokat, mint például tojást vagy gyümölcsöt.

VIII. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt szakítsa meg a készülék áramellátását és hagyja a készüléket kihűlni.

1. Sütőforma kenyérnek: Súrolja a sütőforma belsejét egy nedves ronggyal. Ne használjon éles tárgyakat vagy dörzshatású tisztítószeret, mert azok megrongálhatják a tapadásmentes bevonatot. A sütőforma teljesen száraz kell legyen mielőtt a helyére kerül.

2. Dagasztókar: Ha a dagasztókar nehezen válik le a tengelyről, töltsen fel sütőformát meleg vízzel és hagyja állni körülbelül 30 percig, annak érdekében, hogy a dagasztókar könnyen eltávolítható legyen tisztítás céljából. Törölje meg a dagasztókart egy nedves pamut ronggyal. A sütőforma és a dagasztókar mosogatógépben is tisztítható alkatrészek.

3. A fedél és a betekintő ablak tisztítása: a fedél külső és belső részét tisztítsa egy enyhén nedves ronggyal.

4. Burkolat: A burkolat külső felületeit gondosan törölje meg egy nedves ronggyal. Ne használjon dörzshatású tisztítószeret, mert azok károsíthatják a burkolat fényes felületeit. A burkolatot ne tegye bele vízbe tisztítás céljából.

5. Mielőtt a kenyérsütőgépet eltenné, győződjön meg róla, hogy az tiszta és száraz, hogy a mérőkanalat és a dagasztókart a készülék belsejébe helyezte, és hogy a teteje le van csúkva.

IX. HIBAELHÁRÍTÁS

	Probléma	Ok	Megoldás
A kenyérsütőgépre vonatkozó kérdések és válaszok	Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból.	Az összetevők ráragadtak a sütőkamrára vagy a sütőedény külső oldalára.	Húzza ki a dugaszt az áramforrásból és tisztítsa meg a sütőedény külső részét vagy a sütőkamrát.
	A kenyér részben összeesett és az alsó része nedves.	A kenyér a sütés és a melegen tartás után túl sokáig maradt a sütőedényben.	A melegen tartási funkció lejárt előtt vegye ki a kenyeret a sütőedényből.
	A kenyér nehezen vehető ki a sütőedényből.	A kenyér alsó része ráragadt a dagasztókarrá.	Minden használat után tisztítsa meg a dagasztókart és a tengelyt. Szükség esetén töltsön a sütőedénybe meleg vizet és hagyja állni 30 percig. Ezt követően a dagasztókampó könnyen eltávolítható és tisztítható.

	A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Ellenőrizze a kiválasztott funkciót és a további beállításokat.
		Működés közben megérintette az INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS gombot.	Újabb összetevők hozzáadása nélkül indítsa el újra a készüléket.
		Működés közben többször felnyitotta a készülék fedelét.	Csak szükség esetén nyissa ki a készülék fedelét, például összetevők hozzáadásakor. Győződjön meg róla, hogy felnyitás után megfelelően lecsukta a fedelet.
		A készülék működése közben hosszabb megszakítások voltak.	Újabb összetevők hozzáadása nélkül indítsa el újra a készüléket.
		A dagasztókampó forgása blokkolva van.	Győződjön meg róla, hogy a dagasztókampó forgását magvak vagy más összetevők nem akadályozzák. Távolítsa el a sütőedényt és ellenőrizze, hogy a tengely forog-e. Amennyiben a dagasztókampó blokkolását más probléma okozza, kérjük forduljon szakszervizhez.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn megjelenik a HHH üzenet.	A készülék az előző sütésből kifolyólag még túl meleg.	Húzza ki a dugaszt az áramforrásból, távolítsa el a sütőedényt és hagyja lehűlni szobahőmérsékletre. Ezt követően csatlakoztassa a készülék dugaszt az áramforráshoz és kapcsolja be a készüléket.	
Hibák a receptekben	A kenyér túlságosan megkel	túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só	a/b
		vagy előzőek közül több probléma	
	A kenyér nem kel meg vagy nem kel meg eléggé	nincs vagy túl kevés az élesztő	a/b
		az élesztő régi élesztő	e
		a folyadék túl forró	c

	az élesztő folyadékkal érintkezett	d
	nem megfelelő vagy régi a liszt	e
	túl sok vagy túl kevés a folyadék	a/b/g
	túl kevés a cukor	a/b
A tészta nagyon megkel és túlfolyik a sütőedényen	A nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt.	f
	a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését.	c
A kenyér közepe összeesik	A kenyér térfogata nagyobb, mint amit a sütőedény mérete lehetővé tesz, a kenyér közepe összeesik.	a/f
	A víz magas hőmérséklete miatt vagy a nagy nedvességtartalom miatt az erjedés túl rövid ideig tart vagy túl gyorsan történik.	c/h/i
Súlyos, csomós szerkezet	túl sok liszt vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	túl kevés élesztő vagy cukor	a/b
	túl sok gyümölcs, túl sok teljes kiörlésű liszt, vagy bármely más hozzávalóból túl sok	B
	A liszt régi, a forró folyadékok felgyorsítják az élesztő erjedését, a kenyér sütés közben összeesik	e
	nincs benne só vagy nincs benne megfelelő mennyiségű cukor	
	túl sok folyadék	
A kenyér közepe nem sült át	túl sok vagy túl kevés a folyadék	a/b/g
	túl nagy nedvességtartalom	h
	A receptek nedves hozzávalókat tartalmaznak (például joghurtot)	g
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	túl sok víz	g
	nincs benne só	b
	túl forró víz	h/i
	túl sok folyadék	c
Gombaszerű nem	a kenyér térfogata nagyobb,	a/f

	átsült felület	mint amit a sütőedény mérete lehetővé tesz	
		túl sok liszt, különösképpen a fehér kenyér esetében	f
		túl sok élesztő vagy túl kevés só	a/b
		túl sok cukor	a/b
		a cukron kívül további édes hozzávalók	b
	A kenyérszeletek egyeneletlenek vagy középen csomósak	A kenyér nem húlt ki megfelelően (nem távozott el a gőz)	j.
	Lisztmaradványok a kenyérhéjon	A dagasztás ideje alatt a sütőedény oldalán található liszt nem volt megfelelően bedolgozva a tésztába.	g/i

- a) Pontosán mérje le a hozzávalókat.
- b) Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávalók mennyiségét, és győződjön meg róla, hogy nem felejtett ki egyetlen összetevőt sem.
- c) Használjon más folyadékot, vagy engedje meg lehűlni szobahőmérsékletűre. A receptben megadott sorrendben adja hozzá az összetevőket, majd formáljon kis lyukat a liszt közepén és adja hozzá az élesztőt anélkül, hogy az bármilyen folyadékkal érintkezne.
- d) Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon.
- e) Csökkentse a hozzávalók összmenyiségét, ne használjon nagyobb mennyiségű lisztet. Csökkentse az összes hozzávaló mennyiségét 1/3 résszel.
- f) Adjon hozzá megfelelő mennyiségű folyadékot. Ha olyan összetevőket használ, amelyek vizet tartalmaznak, akkor annak megfelelően csökkenteni kell a többi folyékony hozzávaló mennyiségét.
- g) Nagyon nedves környezetben távolítsa el 1-2 kanál vizet.
- h) Nagyon meleg környezetben ne használja az időzítés funkciót. Használjon hideg folyadékokat.
- i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőedényből, és szeletelés előtt hagyja legalább 15 percig kihűlni.
- j) Csökkentse az élesztő vagy az összes hozzávaló mennyiségét 1/4 résszel.
- k) Ne érintse meg a sütőedényt!
- l) Adjon a tésztához egy kanál búza glutént.

X. RECEPTÚRÁK A KENYÉRSÜTŐGÉPHEZ

BASIC BREAD (EGYSZERŰ KENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g	3 kanál	36g
5. Kenyérliszt	3 bögre	420g	3 ½ bögre	490g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

FRENCHBREAD (FRANCIA KENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	280 ml	280g	340 ml	340g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1,5 kiskanál	10g	2 kiskanál	14g
5. Cukor	1,5 kanál	18g	2 kanál	24g
4. Kenyérliszt	3 bögre	420g	3 ½ bögre	490g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

WHOLE WHEAT BREAD (TELJES KIÖRLÉSŰ BÚZAKENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	260ml	260g	340ml	340g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	4 kiskanál	7g	2 kiskanál	14g
4. Teljes búza	1 bögre	110g	2 bögre	220g
5. Kenyérliszt	2 bögre	280g	2 bögre	280g
6. Barna cukor	2 kanál	18g	2,5 kanál	23g
7. Tejpor	2 kanál	14g	3 kanál	21g
8. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

QUICKBREAD (GYORS KENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	900g	
1. Víz (40~50°C)	320ml	320g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g
5. Kenyérliszt	3 ½ bögre	490g
6. Élesztő	1,5 kiskanál	4,5g

SWEETBREAD (ÉDES KENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	280ml	260g	340ml	340g
2. Növényi olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1,5 kiskanál	10g	2 kiskanál	14g
4. Cukor	3 kanál	36g	4 kanál	48g
5. Kenyérliszt	3 bögre	420g	3 ½ bögre	490g
6. Tejpor	2 kanál	14g	2 kanál	14g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

GLUTEN FREE (GLUTÉNMENTES KENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g	900g
1. Víz	280ml	340ml
2. Olaj	2 kanál	3 kanál
3. Só	1 kiskanál	1 ½ kiskanál
5. Gluténmentes liszt	3 bögre	4 bögre
4. Cukor	3 kanál	2 kanál
7. Élesztő	1,5 kiskanál	1,5 kiskanál

RISEDOUGH (KELESZTÉS):

ÖSSZETEVŐK:	/	
1. Víz	360ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g
4. Kenyérliszt	4 bögre	560g
5. Cukor	2 kanál	24g
6. Élesztő	0,5 kiskanál	1,5g

DOUGH (TÉSZTA):

ÖSSZETEVŐK:	/	
1. Víz	360ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g
4. Kenyérliszt	4 bögre	560g
5. Cukor	2 kanál	24g

JAM (DZSEM):

ÖSSZETEVŐK:	
1. Feldarabolt eper	1 ½ bögre
2. Cukor	6 kanál
3. Citromlé	2 kanál
4. Pudingpor	¼ bögre

CAKE (SÜTEMÉNY):

ÖSSZETEVŐK:	/	
1. Vaj	2 kanál	24g
2. Cukor	8 kanál	96g
3. Tojás	6 db	270g
4. Liszt kelesztőanyaggal	250 g	
5. Aromák	1 kiskanál	2g
6. Citromlé	1,3 kanál	10g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g

SANDWICH BREAD (SZENDVICKENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	270 ml	270g	340 ml	340g
2. Vaj	1,5 kanál		2 kanál	
3. Só	1,5 kiskanál	10g	2 kiskanál	14g
4. Cukor	1,5 kanál	18g	2 kanál	24g
5. Tejpor	1,5 kanál	10g	2 kanál	14g
6. Kenyérliszt	3 bögre	420g	3 ½ bögre	490g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

SPECIALITY (KÜLÖNLEGESSÉG):

ÖSSZETEVŐK:	900g	
1. Víz	340ml	340g
2. Olaj	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Maláta kivonat	3 kanál	36g
5. Kenyérliszt	3 ½ bögre	490g
6. Barna cukor	2,5 kanál	23g
7. Mazsola	½ bögre	75g
8. Élesztő	1 és 1/3 kiskanál	4g

YOGURT (JOGHURT)

ÖSSZETEVŐK:	
1. UHT zsíros tej	1000ml
2. Acidophilus	100ml

BAKE (SÜTÉS):

Tészta vagy kenyér további sütése, ha az nem eléggé pírított.

HOMEMADE (HÁZI KENYÉR):

Megjegyzés: A készülék működése közben, kérjük ne nyissa ki és ne mozdítsa el a felső fedelet, mivel az befolyásolhatja az erjesztési folyamatot. A kenyérsütőgép bekapcsolása előtt adjon hozzá zsíros tejet, élő baktériumokkal vagy speciális baktériumtörzsekkel rendelkező joghurtot. Elkészítés után, ha szükség szerint cukrozza meg.

XI. TECHNIKAI LEÍRÁS

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50Hz
Teljesítmény	550 W

**A hulladékok környezetfelelős eltávolítása**

Segíthet a környezet védelmében!

Kérjük, tartsa be a helyi rendelkezéseket: a nem működő elektromos berendezéseket a használt elektromos hulladékokat gyűjtő központba szolgáltatassa be.



A HEINNER a **Network One Distribution SRL(KFT)** társaság által bejegyzett védjegy. A többi márkajelzés és a termékek megnevezése kereskedelmi vagy az illető birtoklók által bejegyzett márkanevek.

A leírtak egyetlen része sem használható fel semmilyen formában, még lefordított, átalakított változatban sem, a NETWORK ONE DISTRIBUTION előzetes beleegyezése nélkül.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

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

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



A terméket az Európai Közösség előírásainak és jogszabályainak megfelelően tervezték és gyártották.

Importőr: **Network One Distribution**

Marcel Iancu utca, 3-5 szám, Bukarest (București), Románia

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