

Uputstvo za upotrebu (EN)

HEINNER mini pekara HBM-900WHBK

HEINNER



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/heinner-mini-pekara-hbm-900whbk-akcija-cena/>

HEINNER

MAȘINĂ DE FĂCUT PÂINE

Model: HBM-900WHBK



- Mașină de făcut pâine
- Putere: 600 W
- Capacitate: 900 g

www.heinner.com

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

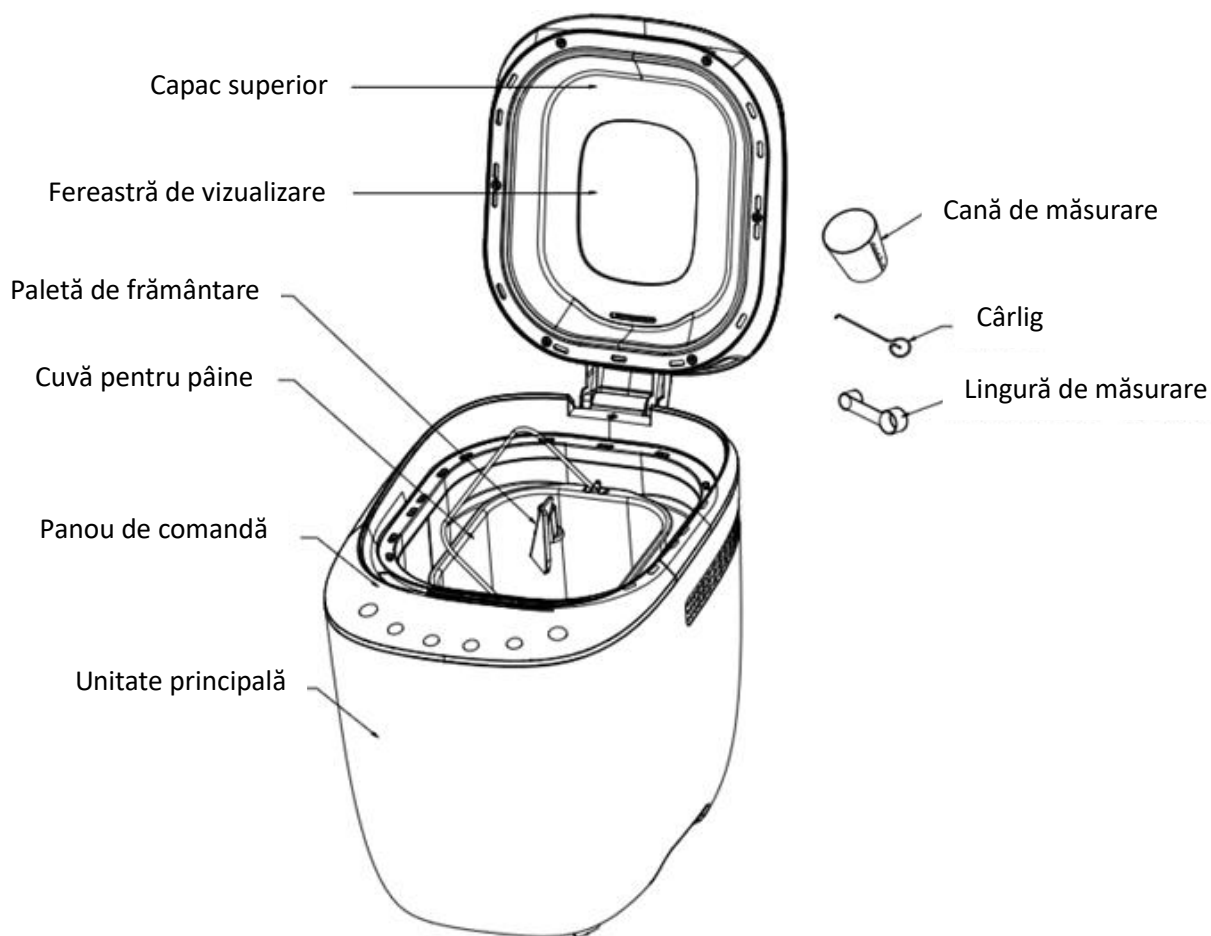
III. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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. Folosiți mânerele sau butoanele.
5. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți cablul, ștecărul sau carcasa aparatului în apă sau alte lichide.
6. Scoateți aparatul din priză atunci când nu este folosit, înainte de a fi curățat 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. Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cărora le lipsesc experiența și cunoștințele necesare, decât dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța acestora.
10. Copiii trebuie supravegheați, astfel încât aceștia să nu se joace cu aparatul.
11. Nu puneți aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric; nu puneți aparatul într-un cuptor încălzit.
12. Nu atingeți niciuna dintre piesele aflate în mișcare sau care se rotesc în interiorul mașinii în timpul coacerii.
13. Nu porniți niciodată aparatul fără ca ingredientele să fie introduse corespunzător în cuva pentru pâine.
14. Nu scoateți niciodată cuva pentru pâine prin lovire în partea superioară sau pe margini, deoarece aceasta se poate deteriora.
15. Nu introduceți în mașina de făcut pâine folii metalice sau alte materiale, întrucât acest lucru poate genera pericol de incendiu sau scurtcircuit.
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. Nu utilizați aparatul în aer liber.
19. Păstrați aceste instrucțiuni.

ACEST APARAT ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

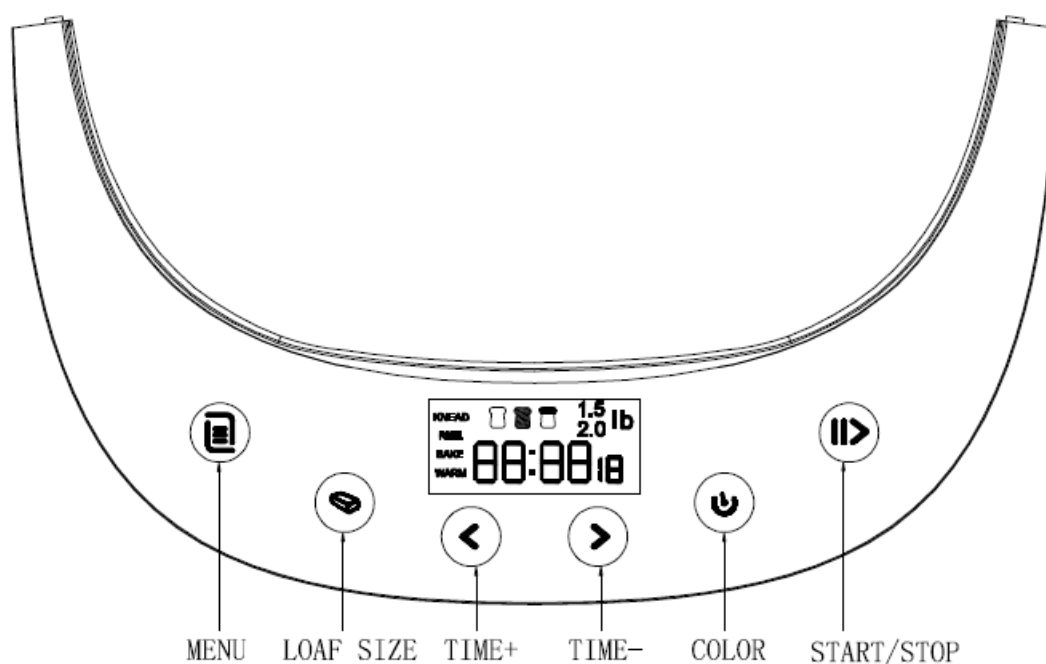


Prezentarea funcțiilor

1. Basic (Pâine de bază)
2. French (Pâine franțuzească)
3. Whole wheat (Pâine din făină integrală)
4. Quick (Pâine rapidă)
5. Sweet (Pâine dulce)
6. Ultra Fast 1 (Ultrarapid 1)
7. Ultra Fast 2 (Ultrarapid 2)
8. Dough (Aluat)
9. Gluten free (Pâine fără gluten)
10. Cake (Prăjituri)
11. Sandwich (Pâine pentru sandvișuri)
12. Jam (Gem)
13. Yogurt (Iaurt)
14. Bake (Coacere)



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. **MENIU**, **GREUTATEA PĂINII**, **DURATĂ+**, **DURATĂ-**, **CULOARE**, și **PORNIRE / OPRIRE** sunt afișate intermitent. Setarea este pentru pâine cu greutatea de **2.0LB (900 g)** și grad mediu de rumenire. Aceasta este setarea implicită.



PORNIRE/OPRIRE

Butonul este utilizat pentru pornirea sau oprirea programului de preparare 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, iar programul începe. După începerea unui program, toate butoanele cu excepția butonului „PORNIRE/OPRIRE” sunt inactive.

Pentru a opri un program, țineți apăsat butonul „PORNIRE/OPRIRE” timp de aproximativ 3 secunde, până când aparatul emite un semnal sonor, indicând faptul că programul a fost oprit. Această caracteristică ajută la prevenirea oricărei întreruperi accidentale a programului.



MENIU

Acest buton este utilizat pentru configurarea diferitelor programe. La fiecare apăsare (însoțită de un semnal sonor scurt), aparatul va trece la alt program. Apăsați repetat butonul pentru ca cele 12 programe să fie afișate pe rând pe ecranul LCD. Selectați programul dorit. Funcțiile care corespund celor 12 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 frământarea, dospirea și coacerea 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. Acest program are o durată de preîncălzire mai mare, pentru a permite grâului să absoarbă apa și să se umfle. Nu se recomandă utilizarea funcției de temporizare, deoarece veți obține rezultate nesatisfăcătoare.
4. **Quick (Pâine rapidă):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt. Pâinea preparată prin intermediul acestui program este de obicei mai mică și mai consistentă.
5. **Sweet (Pâine dulce):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii dulci. Pentru coacerea unei pâini crocante și dulci.
6. **Ultra fast-I (Ultrarapid I):** pentru frământarea, dospirea și coacerea unei pâini cu o greutate de 900 g în cel mai scurt timp. În mod normal, pâinea pregătită prin intermediul acestui program este mai mică și mai consistentă decât cea pregătită prin programul pentru **Pâine rapidă**.
7. **Ultra fast-II (Ultrarapid II):** la fel ca mai sus, dar pentru pâine cu o greutate de 680 g.
8. **Dough (Aluat):** pentru frământarea și dospire, dar nu și pentru coacere. Scoateți aluatul și modelați-l pentru a pregăti chifle, pizza, pâine la abur etc.
9. **Gluten Free (Pâine fără gluten):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii fără gluten. Acest program are o durată de preîncălzire mai mare, pentru a permite grâului să absoarbă apa și să se umfle. Nu se recomandă utilizarea funcției de temporizare, deoarece veți obține rezultate nesatisfăcătoare.
10. **Cake (Prăjituri):** pentru frământare, dospire și coacere cu bicarbonat de sodiu sau praf de copt.
11. **Sandwich (Pâine pentru sandvișuri):** pentru frământarea, dospirea și coacerea pâinii pentru sandvișuri. Pentru coacerea pâinii cu textură ușoară și coajă mai subțire.
12. **Jam (Gem):** pentru fierberea gemurilor și a marmeladelor. Fructele sau legumele trebuie tăiate înainte de a fi puse în cuv.
13. **Yogurt (Iaurt):** numai încălzire la nivel redus. Puteți seta durata de preparare a iaurtului de la 6 la 12 ore, în pași de câte 30 de minute (durata prestabilită este de 10 ore).
14. **Bake (Coacere):** numai pentru coacere, fără frământare și dospire. Acest program este utilizat și pentru mărirea duratei de coacere în cadrul setărilor selectate.



CULOARE

Cu ajutorul acestui buton, puteți selecta gradul de rumenire: SCĂZUT, MEDIU sau RIDICAT. Apăsați acest buton pentru selectarea gradului de rumenire.



GREUTATEA PÂINII

Apăsați acest buton pentru a selecta greutatea pâinii. Vă rugăm să rețineți că durata totală de funcționare poate diferi în funcție de greutatea pâinii.



TEMPORIZARE (DURATĂ+ sau DURATĂ-)

Dacă doriți ca aparatul să nu intre în funcțiune imediat, puteți utiliza acest buton pentru setarea duratei de temporizare. Prin apăsarea butoanelor „DURATĂ +” și „DURATĂ -”, 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 programul și gradul de rumenire, apoi apăsați „DURATĂ + ” sau „DURATĂ -” pentru a crește sau a reduce 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 programul, gradul de rumenire și greutatea pâinii, apoi apăsați „DURATĂ +” sau „DURATĂ -” 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: 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.

MEMORARE

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.

MEDIU DE FUNCȚIONARE

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 „HH: H” după pornirea programului (așa cum este indicat în figura 1 de mai jos), 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 „Er: r” după apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE (așa cum este indicat în figura 2 de mai jos), înseamnă că senzorul de temperatură este deconectat. Vă rugăm să vă adresați unui specialist calificat, în vederea verificării senzorului.
3. Dacă afișajul indică „LL: L” după apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE (cu excepția programului COACERE), înseamnă că temperatura din interiorul aparatului este prea scăzută (aparatul va emite și 5 semnale sonore). Opriți emiterea semnalelor sonore prin apăsarea butonului PORNIRE/OPRIRE, deschideți capacul și lăsați mașina timp de 10 - 20 de minute pentru a reveni la temperatura ambiantă.

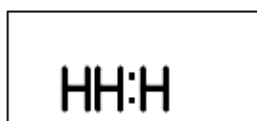


Fig. 1

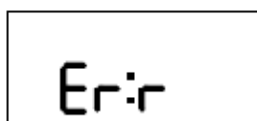


Fig. 2

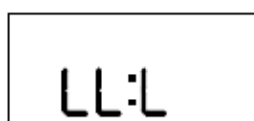


Fig. 3

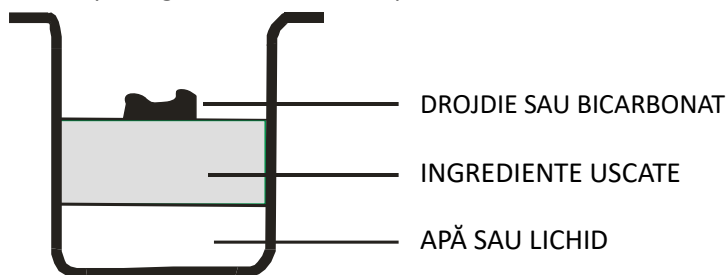
VI. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

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. Fixați paleta de frământare pe axul de antrenare. Rotiți paleta de frământare în sensul acelor de ceasornic, până la fixarea acesteia printr-un clic. 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 data apa sau lichidul, apoi se adaugă zahărul, sarea și făina, drojdia sau praful de copt fiind întotdeauna adăugate la final. În cazul unui aluat foarte consistent, cu un conținut ridicat de secară sau făină integrală, vă recomandăm să inversați ordinea ingredientelor, adică să puneți mai întâi drojdia și făina, apoi ingredientele lichide, pentru ca aluatul să fie frământat mai bine.



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

3. Faceți cu degetul o mică adâncitură în partea laterală a făinii. Adăugați drojdie în acea adâncitură, asigurându-vă că aceasta nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.
4. Închideți capacul cu grijă și introduceți ștecărul în priza de curent.
5. Apăsăți pe butonul **MENIU** până la selectarea programului dorit.
6. Apăsăți pe butonul **CULOARE** pentru a selecta gradul de rumenire.
7. Apăsăți pe butonul **GREUTATEA PÂINII** pentru a selecta greutatea dorită (680 g sau 900 g).
8. Setăți durata de temporizare prin apăsarea butonului **DURATĂ+** sau **DURATĂ-**. 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 pornirea funcționării.
10. În cazul utilizării programelor **BASIC** (Standard), **FRENCH** (Pâine franceză), **WHOLE WHEAT** (Pâine integrală), **SWEET** (Pâine dulce), **GLUTEN FREE** (Pâine fără gluten), **SANDWICH** (Pâine pentru sandvișuri), funcționarea va fi însoțită de un semnal sonor lung. 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.

11. La finalizarea procesului, aparatul va emite 10 semnale sonore. Pentru a opri procesul de preparare și a scoate pâinea, puteți apăsa și menține apăsat butonul **PORNIRE/OPRIRE** timp de aproximativ 3-5 secunde. Deschideți capacul și, utilizând mănuși de bucătărie, prindeți bine mânerul cuvei. Rotiți cuva în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți ușor cuva, trăgând în sus de aceasta.

12. 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.

13. Răsturnați cuva pe o suprafață curată, apoi scuturați ușor până când pâinea cade din cuvă.

14. Scoateți cu grijă pâinea din cuvă și lăsați-o să se răcească aproximativ 20 de minute înainte de a o felia.

15. Dacă nu apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE la finalul procesului de preparare, pâinea va fi menținută la cald în mod automat timp de 1 oră.

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

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

FUNCȚII SPECIALE

1. 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.

2. Despre programul ultrarapid

Mașina de făcut pâine poate coace pâine într-un interval de 1 oră cu ajutorul programului ultrarapid. Aceste 2 setări pot realiza coacerea în 58 de minute, iar pâinea va fi mai consistentă. Programul Ultra fast I (Ultrarapid I) este pentru coacerea unei pâini cu greutatea de 900 g, iar Ultra fast II (Ultrarapid II) pentru coacerea unei pâini cu greutatea de 680 g. Vă rugăm să rețineți faptul că apa trebuie să fie fierbinte, la o temperatură cuprinsă între 48 și 50°C. Este necesară utilizarea unui termometru de bucătărie pentru măsurarea temperaturii. Temperatura apei are o importanță deosebită pentru o preparare corespunzătoare. Dacă temperatura apei este prea scăzută, pâinea nu va crește la mărimea dorită; dacă temperatura apei este prea ridicată, fermenții din drojdie vor fi dezactivați înainte de dospire, ceea ce va afecta într-o mare măsură rezultatul coacerii.

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

Făina simplă este obținută prin amestecarea atentă a grâului dur și a celui moale, pentru prepararea rapidă a pâinii sau a prăjiturilor.

3. Făină integrală de grâu

Făina integrală de grâu este obținută prin măcinarea grâului integral, conținând coajă și gluten. Pâinea preparată din făină integrală de grâu are de obicei dimensiuni mai reduse. Majoritatea rețetelor combină făina integrală cu făina de panificație în vederea obținerii celor 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 pentru prăjituri

Făina pentru prăjituri obținută prin măcinarea grâului moale sau a grâului sărac în proteine, fiind utilizată în special pentru prepararea prăjiturilor. Cu toate că diversele tipuri de făină par similare, performanța drojdiei și capacitatea de absorbție a diverselor tipuri de făină diferă substanțial în funcție de zona de cultivare a grâului, condițiile de cultivare, procesul de măcinare și durata de depozitare. Puteți alege diferite mărci de făină disponibile de pe piața locală, pentru a le încerca și compara, selectând-o pe cea cu care se obțin cele mai bune rezultate, în funcție de preferințele dumneavoastră.

6. Făină de porumb și făină de ovăz

Făina de porumb și cea de ovăz sunt obținute prin măcinarea porumbului și, respectiv, a ovăzului. Ambele constituie ingrediente complementare în fabricarea pâinii cu fibre, fiind destinate sporirii aromei și consistenței.

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

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. Dacă nu doriți să utilizați sare, o puteți omite. Pâinea va fi mai mare dacă nu conține sare.

10. Ouă

Adăugarea ouălor poate îmbunătăți consistența pâinii, făcând-o mai hrăitoare și mai mare, adăugându-i și aroma specifică ouălor. Atunci când utilizați ouă, acestea trebuie încorporate uniform în aluat.

11. Untură, unt și ulei vegetal

Untura poate face pâinea mai moale și îi mărește durata de păstrare. Untul trebuie topit sau tăiat în bucăți mici înainte de utilizare, pentru a putea fi amestecat uniform după ce îl scoateți din frigider.

12. Praf de copt

Praful de copt este utilizat în special pentru dospirea pâinii în cadrul programelor ultrarapide și a prăjiturilor. Praful de copt nu necesită timp de dospire și produce gaze care duc la formarea de bule pentru obținerea unei texturi afânate a pâinii, ca urmare a reacțiilor chimice.

13. Bicarbonat de sodiu

Principiu identic cu cel de mai sus. Poate fi folosit și în combinație cu praful de copt.

14. Apă și alte lichide

Apa este un ingredient esențial pentru prepararea pâinii. În general, o temperatură a apei cuprinsă între 20°C și 25°C este cea mai potrivită. Totuși, temperatura apei trebuie să fie cuprinsă între 45 °C și 50 °C pentru obținerea unei dospiri mai rapide a pâinii în cazul utilizării programelor ultrarapide. Apa poate fi înlocuită cu lapte proaspăt sau apă amestecată cu 2% lapte praf, care îmbogățește gustul pâinii și gradul de rumenire. Unele rețete au 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 pudră

Ingredientele pudră trebuie păstrate în stare naturală. Nivelați cantitatea la gura cănii cu un cuțit, pentru a asigura o măsură precisă.

3. Ordinea adăugării ingredientelor

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

VIII. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

1. **Cuva 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 paletei 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. 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. SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

Nr.	Problemă	Cauză	Soluție
1	În timpul coacerii, iese fum prin orificiile de ventilație.	Unele ingrediente se lipesc de elementul de încălzire sau în apropierea acestuia; rămâne ulei pe suprafața elementului de încălzire.	Deconectați mașina de făcut pâine de la sursa de alimentare cu energie electrică și curățați elementul de încălzire, având grijă să nu vă ardeți. În timpul primei utilizări, puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente și deschideți capacul.
2	Coaja de la baza pâinii este prea groasă.	Pâinea este menținută la cald și lăsată în cuvă pentru o perioadă prea îndelungată, deshidratându-se.	Scoateți pâinea mai repede, fără a o menține la cald.
3	Pâine este scoasă din cuvă cu dificultate.	Paleta de frământare se lipește prea tare de axul din cuvă.	După ce scoateți pâinea, turnați apă caldă în cuvă și scufundați paleta de frământare timp de 10 minute, apoi scoateți-o și curățați-o.

4	Ingredientele nu sunt amestecate uniform, iar rezultatele coacerii sunt nesatisfăcătoare.	Programul selectat nu este cel potrivit; Ulterior punerii în funcțiune, ați deschis capacul de mai multe ori, iar pâinea s-a uscat și nu este rumenită. Rezistența la amestecare este prea mare, paleta de frământare se rotește greu și nu amestecă bine.	Selectați programul potrivit din meniu; Nu deschideți capacul imediat după dospire; Verificați orificiul paletelor de frământare, apoi scoateți cuva pentru pâine și puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente; dacă acesta nu funcționează normal, contactați centrul de reparații.
5	Ecranul afișează „H:HH” după apăsarea butonului „PORNIRE/OPRIRE”.	Temperatura din mașina de făcut pâine este prea mare pentru a prepara pâine.	Apăsați butonul „PORNIRE/OPRIRE” și deconectați aparatul de la sursa de alimentare cu energie, apoi scoateți cuva de pâine și lăsați capacul deschis până când aparatul se răcește.
6	Se aud zgomote în zona motorului, dar aluatul nu este frământat.	Cuva de pâine este montată necorespunzător sau cantitatea de aluat este prea mare pentru a fi frământată.	Verificați montarea corespunzătoare a cuvei pentru pâine și asigurați-vă că aluatul a fost pregătit conform rețetei și că ingredientele au fost cântărite cu exactitate.
7	Pâinea este prea mare și împinge capacul.	Cantitatea de drojdie, făină sau apă este prea mare sau temperatura ambiantă este prea ridicată.	Verificați factorii menționați anterior și reduceți cantitatea în funcție de motivele reale.
8	Pâinea este prea mică sau nu a crescut.	Nu a fost adăugată drojdie sau cantitatea de drojdie este insuficientă; în plus, este posibil ca drojdia să își fi pierdut din proprietăți din cauza temperaturii prea ridicate a apei, a amestecului cu sarea sau a temperaturii ambiante prea scăzute.	Verificați cantitatea și proprietățile drojdiei, măriți temperatura ambiantă.
9	Aluatul este prea mare și iese din cuva pentru pâine.	Cantitatea de lichide este prea mare și înmoaie aluatul, iar cantitatea de drojdie este prea mare.	Reduceți cantitatea de lichide și îmbunătățiți consistența aluatului.
10	Pâinea se lasă în partea din mijloc atunci când se coace aluatul.	Făina utilizată nu este corespunzătoare, iar praful de copt nu poate face aluatul să crească; viteza de creștere dată de drojdie este prea mare sau temperatura drojdiei este prea ridicată; apa în exces face aluatul prea apos și moale.	Folosiți făină de panificație sau praf de copt corespunzător; folosiți drojdia la o temperatură sub cea a camerei; modificați cantitatea de apă în funcție de capacitatea de absorbție.

11	Pâinea este prea grea și prea compactă.	Prea multă făină sau prea puțină apă; prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală.	Reduceți cantitatea de făină sau măriți cantitatea de apă; reduceți cantitatea de ingrediente și măriți cantitatea de drojdie.
12	Porțiunea din mijloc este goală.	Prea multă apă sau drojdie; absența sării; temperatura apei este prea ridicată.	Reduceți cantitatea de apă sau drojdie și asigurați-vă că ați pus sare; verificați temperatura apei.
13	Pe suprafața pâinii apare un praf.	Sunt folosite ingrediente foarte cleioase, cum ar fi untul, bananele etc.; amestecare necorespunzătoare din cauza lipsei apei.	Nu adăugați ingrediente foarte cleioase în pâine; verificați cantitatea de apă sau mecanismul mașinii de pâine.
14	Coaja este prea groasă, iar culoarea acesteia este prea închisă atunci când se prepară prăjituri sau alimente cu mai mult zahăr.	Rețetele sau ingredientele utilizate au un efect semnificativ asupra preparării pâinii, iar culoarea de rumenire este prea închisă din cauza folosirii zahărului în exces.	În cazul în care culoarea de rumenire este prea închisă la o rețetă cu mult zahăr, apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a întrerupe programul cu 5-10 minute înainte de încheierea acestuia. Înainte de a scoate pâinea sau prăjitura, lăsați-o în cuvă timp de 20 minute, cu capacul închis.

X. REȚETE PENTRU MAȘINA DE FĂCUT PÂINE

PÂINE SIMPLĂ:

INGREDIENTE	700g		900g	
1. Apă	280 ml	280g	320 ml	320g
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	3 căni	420g	3 și 1/2 căni	490g
6. Drojdie	1 linguriță	3g	1 linguriță	3g

PÂINE FRANȚUZEASCĂ:

INGREDIENTE	700g		900 g	
1. Apă	280 ml	280g	320 ml	320g
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	3 căni	420g	3 și 1/2 căni	490g
6. Drojdie	1 linguriță	3g	1 linguriță	3g

FĂINĂ INTEGRALĂ DE GRÂU:

INGREDIENTE	700g		900 g	
1. Apă	280ml	280g	320ml	320g
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1 linguriță	7g	2 lingurițe	14g
4. Grâu integral	1 cană	110g	1 și 1/2 căni	210g
5. Făină	2 căni	280g	2 căni	280g
6. Zahăr brun	2 linguri	18g	2,5 linguri	23g
7. Lapte praf	2 linguri	14g	3 linguri	21g
8. Drojdie	1 linguriță	3g	1 linguriță	3g

PÂINE RAPIDĂ:

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

PÂINE DULCE:

INGREDIENTE	700g		900g	
1. Apă	280ml	280g	320ml	320g
2. Ulei	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	3 căni	420g	3 și 1/2 căni	490g
6. Lapte praf	2 linguri	14g	2 linguri	14g
7. Drojdie	1 linguriță	3g	1 linguriță	3g

ALUAT:

INGREDIENTE		
1. Apă	320ml	320g
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g
4. Făină	3 și 1/2 căni	490g
5. Zahăr	2 linguri	24g
6. Drojdie	0,5 lingurițe	1,5g

PÂINE FĂRĂ GLUTEN:

INGREDIENTE	700g		900g	
1. APĂ	280ml	280g	320ml	320g
2. ULEI	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. SARE	1 linguriță	7g	1 și 1/2 lingurițe	10g
4. FĂINĂ FĂRĂ GLUTEN	3 căni	420g	3 și 1/2 căni	490g
5. ZAHĂR	2 linguri	24g	2 linguri	24g
6. DROJDIE	1,5 lingurițe	4,5g	1,5 lingurițe	4,5g

PRĂJITURĂ:

INGREDIENTE		
1. Ulei pentru prăjituri	2 linguri	24g
2. Zahăr	8 linguri	96g
3. Ouă	6	270g
4. Făină cu agent de creștere	250 g	
5. Arome	1 linguriță	2g
6. Suc de lămâie	1,3 linguri	10g
7. Drojdie	1 linguriță	3g

PÂINE PENTRU SANDVIȘURI:

INGREDIENTE	700g		900g	
1.Apă	270 ml	270g	320 ml	320g
2.Unt sau margarină	1,5 linguri	18g	2 linguri	24g
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	3 căni	420g	3 și 1/2 căni	490g
7.Drojdie	1 linguriță	3g	1 linguriță	3g

FRĂMÂNTARE:

INGREDIENTE		
1. Apă	320ml	320g
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g
4. Făină	3 și 1/2 căni	490g
5. Zahăr	2 linguri	24g

COACERE:

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

XI. FIȘĂ TEHNICĂ

Tensiune nominală	220-240 V
Frecvență nominală	50/60Hz
Putere	600 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 pubea 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, avnd 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-900WHBK



- Bread maker
- Power: 600W
- Capacity: 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

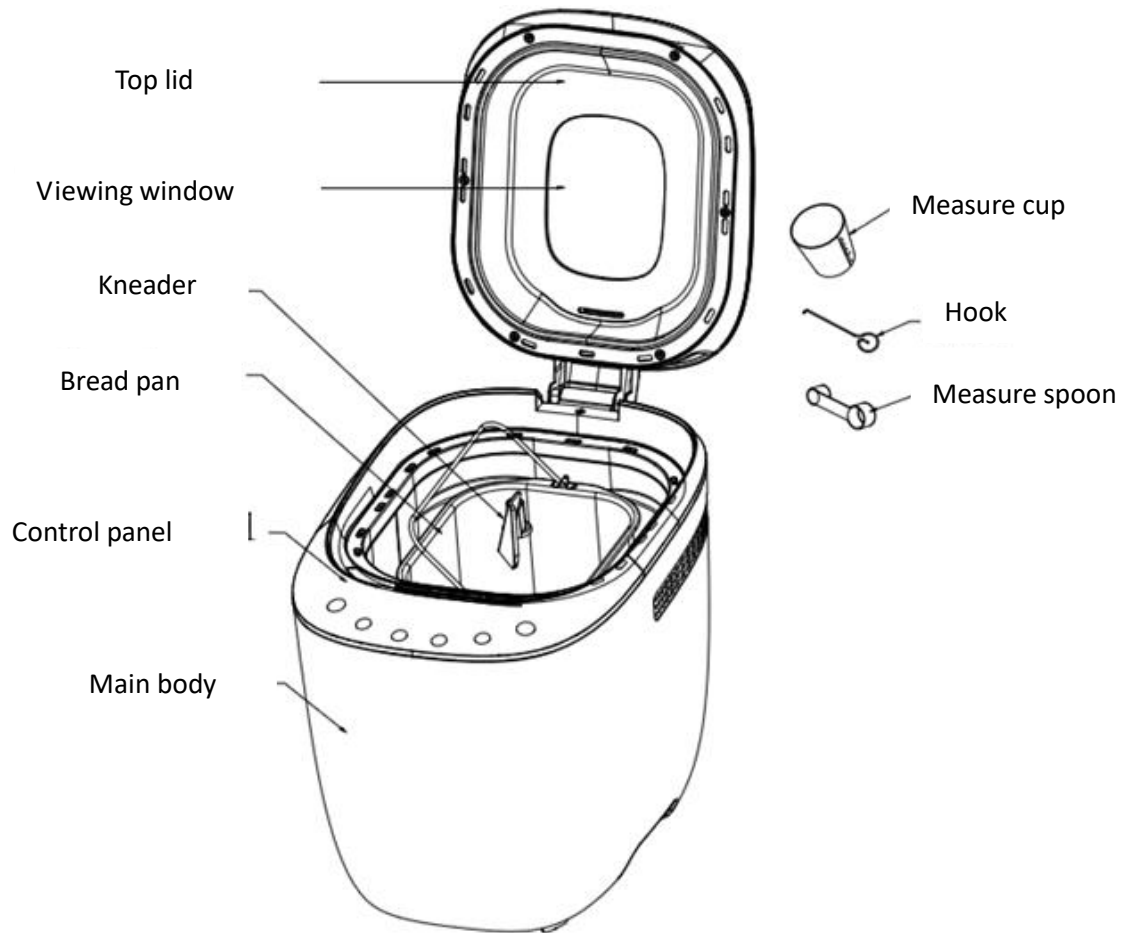
III. SAFETY MEASURES

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. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
13. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
14. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
15. 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.
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. Do not use outdoors.
19. Save these instructions.

HOUSEHOLD USE ONLY

IV. PRODUCT DESCRIPTION

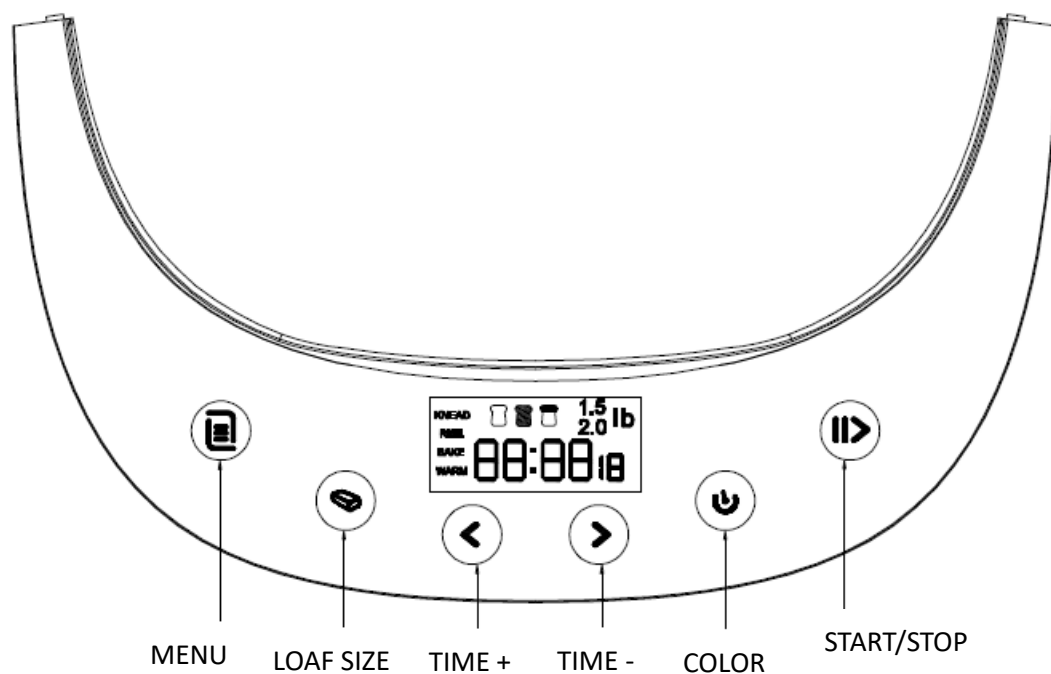


Function introduction

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. Basic | 8. Dough |
| 2. French | 9. Gluten free |
| 3. Whole wheat | 10. Cake |
| 4. Quick | 11. Sandwich |
| 5. Sweet | 12. Jam |
| 6. Ultra Fast 1 | 13. Yogurt |
| 7. Ultra Fast 2 | 14. Bake |



V. USING YOUR APPLIANCE



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged 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 **2.0LB** and **MEDIUM**. It is the default setting.



START / STOP

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 time display begin to flash, the program starts. Any other button is inactivated except the "START/STOP" button after a program has begun.

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



MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking with 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. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking the sweet bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **Ultra fast-I:** kneading, rise and baking 2.0LB loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
7. **Ultra fast-II:** the same as above, but applicable for 1.5LB loaf.
8. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Gluten Free:** kneading, rise and baking of Gluten Free bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
10. **Cake:** kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Jam:** boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
13. **Yogurt:** low heating only. You can set the yogurt making time 6 to 12 hours with 30 minutes step (the preset time by default: 10 hours)
14. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

**COLOR**

With the button you can select a LIGHT, MEDIUM or DARK color for the crust. Press this button to select your desired color.

**LOAF SIZE**

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

**DELAY (TIME + or TIME -)**

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 +" or "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+" or

“TIME-” to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the TIME+ or TIME - 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: 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

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

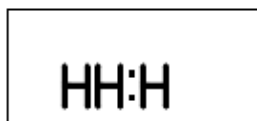


Fig. 1

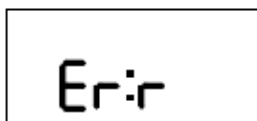


Fig. 2

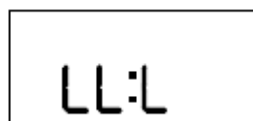


Fig. 3

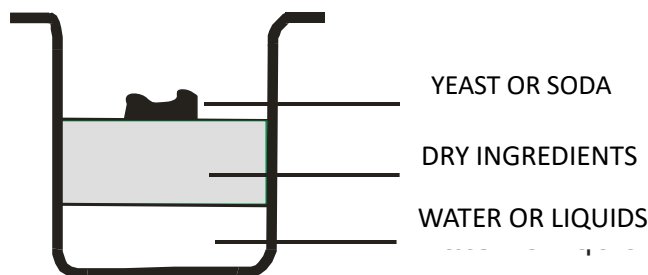
VI. USING INSTRUCTIONS

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. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. 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. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. I.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.



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

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 SIZE button to select the desired size (1.5LB or 2.0LB).
8. Set the delay time by pressing Time+ or 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.
10. For the program of BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE, SWEET, GLUTEN FREE, SANDWICH, a long 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.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 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.

12. 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.

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

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then stop further keeping warm.

16. 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 the hand to remove the kneading blade.

SPECIAL INTRODUCTION

3. For quick bread

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.

4. About ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 2.0LB bread while Ultra fast II is for 1.5LB. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

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 sunken after rising. 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 ingredients of making bread.

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, 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 and bread flour to achieve best results.

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. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both 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

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. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquids

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by 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, eg: 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 suggest 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. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying 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. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
3. **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. 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

No	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.

4	Stir ingredients not evenly and bake badly	Selected program menu is improper; After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color; Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Select the proper program menu; Don't open cover at the last rise; Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized facility
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press " start/stop " button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	Used flour is not so strong and powder can't make dough rise; yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high; excessive water makes dough too wet and soft	Use bread flour or strong powder; yeast is used under room temperature; according to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	Too much flour or short of water; too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce flour or increase water; reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	Excessive water or yeast or no salt; water temperature is too high	Reduce properly water or yeast and check salt; check water temperature

13	Bread surface is adhered to dry powder	There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas; stir not adequately for short of water	Do not add strong glutinosity ingredients into bread; check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

X. BREAD MAKER COOKBOOK

BASIC BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280 ml	280g	320 ml	320g
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. Flour	3 cup	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	1 teaspoon	3g	1 teaspoons	3g

FRENCH BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280 ml	280g	320 ml	320g
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. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

WHOLE WHEAT BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280ml	280g	320ml	320g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4. Whole wheat	1 cups	110g	1 1/2 cup	210g
5. Flour	2 cups	280g	2 cups	280g
6. Brown Sugar	2 tablespoons	18g	2.5tablespoons	23g
7. MILK Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. Yeast	1teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

QUICK BREAD:

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

SWEET BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. Water	280ml	280g	320ml	320g
2. 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. Flour	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

DOUGH :

SIZE MATERIAL	/	
1. Water	320ml	320g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1.5 teaspoons	10g
4. flour	3 1/2 cups	490g
5. Sugar	2 tablespoons	24g
6. Yeast	0.5teaspoons	1.5g

GLUTEN FREE:

SIZE MATERIAL	700g		900g	
1. WATER	280ml	280g	320ml	320g
2. OIL	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. SALT	1 teaspoon	7g	1 1/2teaspoon	10g
4.GLUTEN-FREE FLOUR	3 cups	420g	3 1/2 cups	490g
5. SUGAR	2 tablespoons	24g	2 tablespoons	24g
6. YEAST	1.5teaspoon	4.5g	1.5 teaspoon	4.5g

CAKE :

SIZE MATERIAL	/	
1. Cake oil	2 tablespoons	24g
2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	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:

SIZE	MATERIAL	700g		900g	
1.	Water	270 ml	270 g	320 ml	320 g
2.	Butter or margarine	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
3.	Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
4.	Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoon	24g
5.	Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoon	14g
6.	flour	3 cups	420 g	3 1/2 cups	490 g
7.	Yeast	1 teaspoons	3g	1 teaspoons	3g

KNEADING:

SIZE	MATERIAL	/	
1.	Water	320ml	320g
2.	Oil	2 tablespoons	24g
3.	Salt	1.5 teaspoons	10g
4.	flour	3 1/2 cups	490g
5.	Sugar	2 tablespoons	24g

BAKE:

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

IX. TECHNICAL FICHE

Rated voltage	220-240 V
Rated frequency	50/60Hz
Power	750W



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: НВМ-900WНВК



- Хлебопекарна
- Мощност: 600 W
- Капацитет: 900 гр.

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 КОМПЛЕКТ



- Хлебопекарна
- Наръчник с инструкции
- Сертификат за гаранция

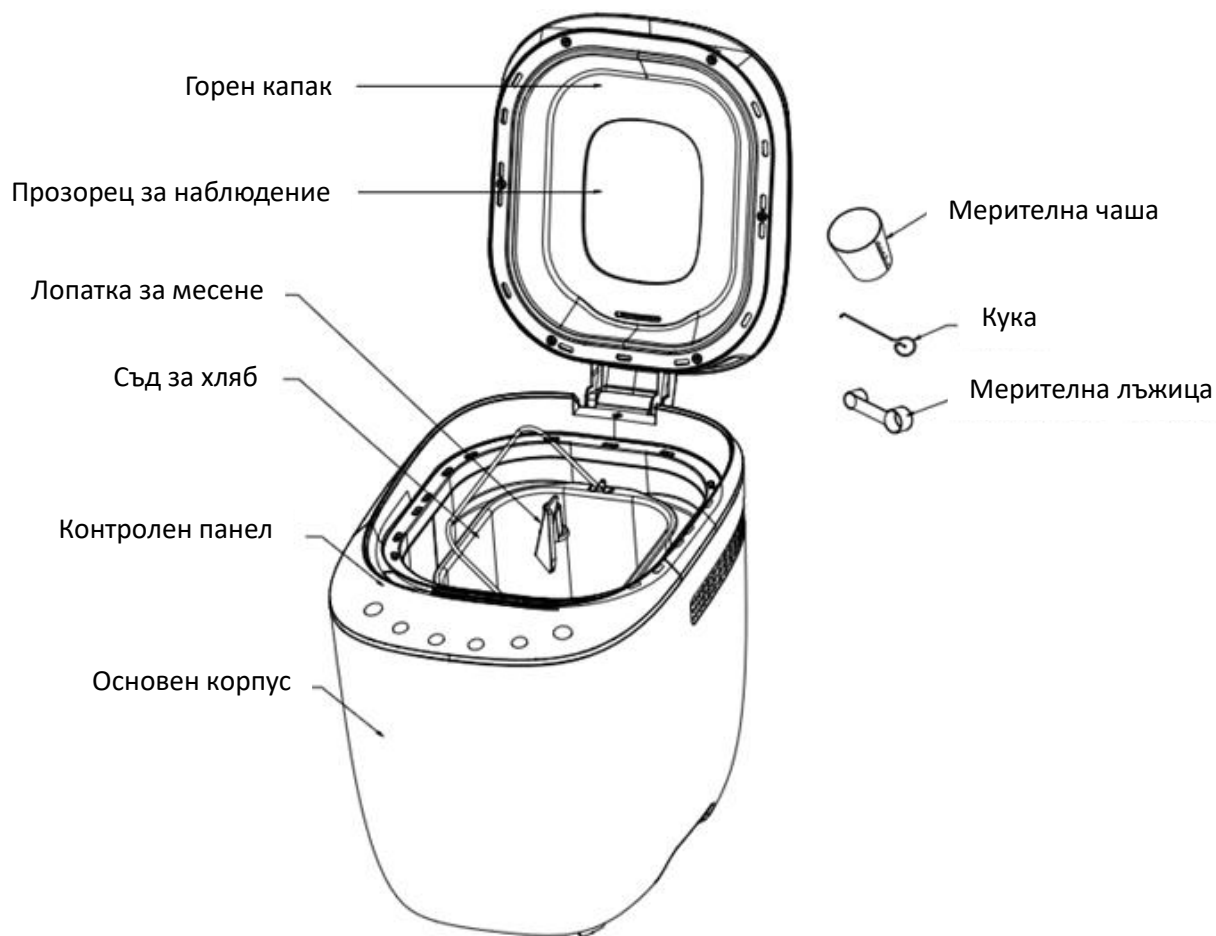
III. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба, уверете се, че електрическото напрежение на контакта съответства с това на табелката с техническите характеристики.
3. Не използвайте електродомакински уреди, чиито захранващ кабел или щепсел са повредени или имат увреждания, или ако са били изпуснати на земята или са повредени по някакъв начин. Върнете уреда на производителя или на най-близкия оторизиран сервизен център за преглед, ремонт или електрическо / механично регулиране.
4. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте само дръжките и бутоните.
5. За да се защитите от токов удар, не поставяйте кабела, щепсела или корпуса на уреда във вода или други течности.
6. Изваждайте уреда от контакта тогава, когато няма да го използвате, преди да бъде почистен 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, непрепоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
9. Уредът не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени проблеми, или с липса на опит и познания, освен ако са под наблюдение или са получили указания по отношение на използването на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
10. Децата трябва да бъдат под наблюдение, така че да не си играят с уреда.
11. Не поставяйте уреда върху или до газова горелка или електрически котлон; не поставяйте уреда в нагрятата фурна.
12. Не докосвайте нито една от частите, които се движат или които се въртят във вътрешността на уреда по време на изпичане.
13. Никога не включвайте уреда преди съставките да са поставени по съответстващ начин в съда за хляб.
14. Никога не изваждайте съда за хляб чрез удряне в горната страна или по краищата, защото може да се повреди.
15. Не поставяйте в хлебопекарната метални фолиа или други материали, понеже това може да генерира опасност от пожар или късо съединение.
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. Не използвайте уреда на открито.
19. Пазете тези инструкции.

ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

IV. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

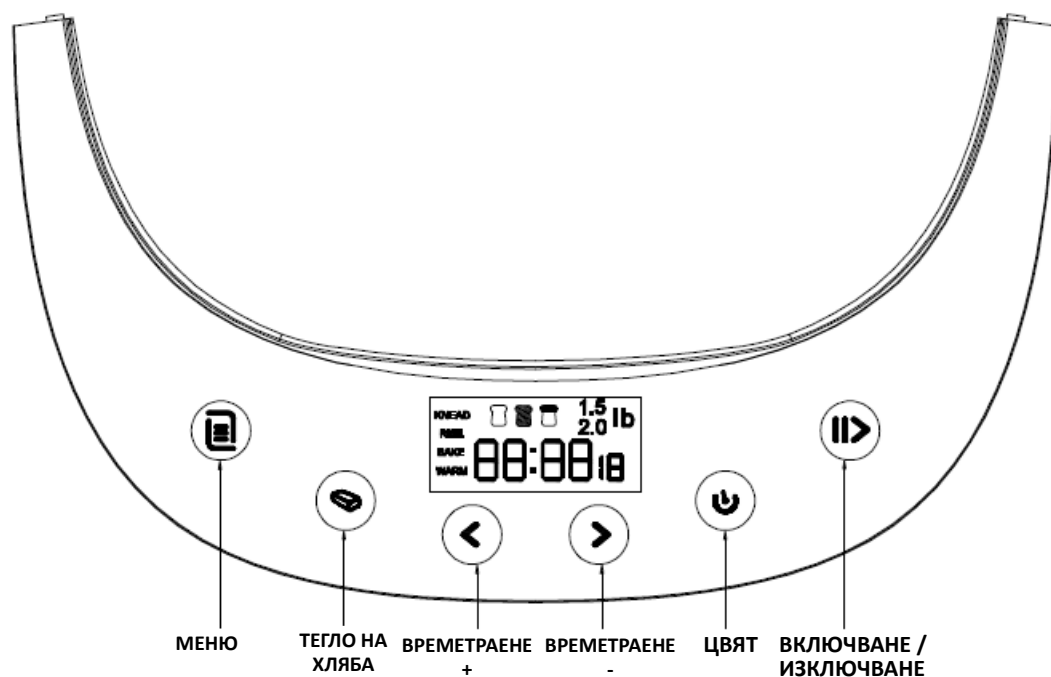


Представяне на функциите

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Basic (Основен хляб) | 8. Dough (Тесто) |
| 2. French (Френски хляб) | 9. Gluten free (Хляб без глутен) |
| 3. Whole wheat (Пълнозърнест хляб) | 10. Cake (Сладкиши) |
| 4. Quick (Бърз хляб) | 11. Sandwich (Хляб за сандвичи) |
| 5. Sweet (Сладък хляб) | 12. Jam (Конфитюр) |
| 6. Ultra Fast 1 (Ултра бърз 1) | 13. Yogurt (Кисело мляко) |
| 7. Ultra Fast 2 (Ултра бърз 2) | 14. Bake (Печене) |



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 появи „3:00“. Двете точки между „3“ и „00“ не са показани с премигване. Първоначалната настройка е за хляб с тегло **2.0LB (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 приготвяне.

За да включите програма, натиснете веднъж бутона „ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ“. Ще се чуе кратък звуков сигнал, като двете точки на дисплея започват да мигат и програмата стартира. След стартирането на една програма, всички бутони с изключение на бутона „ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ“ са неактивни.

За да изключите програма, задръжте натиснат бутона „ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ“ за около 3 секунди, докато устройството издаде звуков сигнал, показвайки факта, че програмата е изключена. Тази характеристика помага да се предотврати всяко случайно прекъсване на програмата.



МЕНЮ

Този бутон се използва за конфигуриране на различни програми. При всяко натискане (придружено от кратък звуков сигнал), уреда преминава към друга програма. Натиснете бутона неколкратно, така че 12-те програми да бъдат показани на LCD дисплея един по един. Изберете желаната програма. Функциите, съответстващи на 12-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. Приготвеният 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. Тази програма има по-дълго време за предварително загряване, за да позволи на пшеницата да попиwa водата и да набъбва. Не се препоръчва използването на функцията таймер, тъй като ще получите незадоволителни резултати.
4. **Quick (Бърз хляб):** за замесване, втасване и печене на хляб с натриев бикарбонат или бакпулвер. Хлябът, приготвен чрез тази програма, обикновено е по-малък и по-плътен.
5. **Sweet (Сладък хляб):** за замесване, втасване и печене на сладък хляб. За печене на хрупкав и сладък хляб.
6. **Ultra fast-I (Ултра бърз I):** за замесване, втасване и печене на хляб с тегло 900 гр. за най-кратко време. Обикновено хлябът, който е приготвен чрез тази програма, е по-малък и по-плътен от този, който е приготвен чрез програмата за **Бърз хляб**.
7. **Ultra fast-II (Ултра бърз II):** също както по-горе, но за хляб с тегло от 680 гр.
8. **Dough (Тесто):** за замесване и втасване, но не и за печене. Извадете тестото и го оформяйте за да пригответе кифли, пица, хляб на пара и др.
9. **Gluten Free (Хляб без глутен):** за замесване, втасване и печене на хляб без глутен. Тази програма има по-дълго време за предварително загряване, за да позволи на пшеницата да попиwa водата и да набъбва. Не се препоръчва използването на функцията таймер, тъй като ще получите незадоволителни резултати.
10. **Cake (Сладкиши):** за замесване, втасване и печене с натриев бикарбонат или бакпулвер.
11. **Sandwich (Хляб за сандвичи):** за замесване, втасване и печене на хляб за сандвичи. За печене на хляб с лека текстура и по-тънка кора.
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):** само затопляне на ниско ниво. Можете да настроите времето за приготвяне на киселото мляко от 6 до 12 ore, на стъпки по 30 минути (предварително определеното време е 10 часа).
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.



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.



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.



ТАЙМЕР (ВРЕМЕТРАЕНЕ+ или ВРЕМЕТРАЕНЕ-)

Ако желаете уреда да не започне веднага да работи, можете да използвате този бутон, за да настроите времето на таймера. Чрез натискане на бутоните „ВРЕМЕТРАЕНЕ +“ и „ВРЕМЕТРАЕНЕ -“, 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. Изберете програмата и степента на препичане, след това натиснете „ВРЕМЕТРАЕНЕ +“ или „ВРЕМЕТРАЕНЕ -“ за да увеличите или намалите 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 програмата, нивото на препичане и теглото на хляба, след това натиснете „ВРЕМЕТРАЕНЕ +” или „ВРЕМЕТРАЕНЕ -” 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: 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

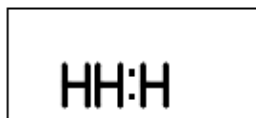
Ако захранването с електрическа енергия се прекъсва по време на приготвяне на хляба, процесът ще бъде рестартиран автоматично в рамките на 10 минути, дори и без натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ. Ако времето за прекъсване на захранването с електрическа енергия надвиши 10 минути, паметта се деактивира, 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.

РАБОТНА СРЕДА

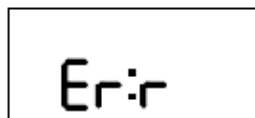
Хлебопекарната може да работи правилно в широк диапазон на температурата на околната среда, но могат да се появят разлики между размера на приготвения хляб в много топла стая и този на приготвения хляб в много студена стая. Препоръчваме температурата на околната среда да бъде между 15 ° C и 34 ° C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ СЪОБЩЕНИЯ

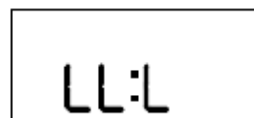
7. Ако дисплей показва „НН: Н” след стартиране на програмата (така както е посочено на фигурата 1 по-долу), това означава, че температурата във вътрешността на уреда е твърде висока. Програмата трябва да бъде изключена. Отворете капака и оставете устройството да се охлади за 10-20 минути.
8. Ако дисплей показва „Er: r” след натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ (така както е посочено на фигурата 2 по-долу), това означава, че сензорът за температура е изключен. Моля, обърнете се към квалифициран специалист, за проверка на сензора.
9. Ако дисплеят показва „LL: L” след натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ (с изключение на програмата ПЕЧЕНЕ), това означава, че температурата във вътрешността на уреда е твърде ниска (уредът ще издаде и 5 звукови сигнали). Спрете издаването на звуковите сигнали чрез натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ, отворете капака и оставете устройството за 10 – 20 минути, за да се върне към температурата на околната среда.



Фиг. 1



Фиг. 2



Фиг. 3

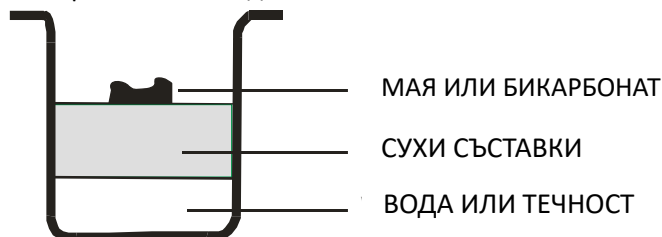
VI. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ ПЪРВАТА 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

5. Поставете съда за хляб в позицията му, след което го завъртете по часовниковата стрелка, докато се фиксира с едно кликване. Фиксирайте лопатката за месене върху задвижващия вал. Завъртете лопатката за месене по посока на часовниковата стрелка, докато се фиксира с едно кликване. 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.
6. 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. Ако тестото е много плътно, с високо съдържание на ръж или пълнозърнесто брашно, препоръчваме ви да обърнете реда на съставките, т.е. първо да сложите маята и брашното, а след това течните съставки, така че тестото да се замесва по-добре.



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

7. Направете с пръст една малка вдлъбнатина от страни на брашното. Добавете мая в тази вдлъбнатина, като се уверите че тя не влиза в контакт с течните съставки или със солта.
8. Внимателно затворете капака и поставете щепсела в контакта за ток.
9. Натиснете бутона МЕНЮ докато изберете желаната програма.
10. Натиснете бутона ЦВЯТ за да изберете степента на препичане.
11. Натиснете бутона ТЕГЛО НА ХЛЯБА за да изберете желаното тегло (680 гр. или 900 гр.).
12. Настройте времето на таймера чрез натискане на бутона ВРЕМЕТРАЕНЕ+ или ВРЕМЕТРАЕНЕ-. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако желаете хлебопекарната да започне да работи веднага.
13. Натиснете бутона ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ за да започне да работи.
14. В случай на използване на програмите BASIC (Основна), FRENCH (Френски хляб), WHOLE WHEAT (Пълнозърнест хляб), SWEET (Сладък хляб), GLUTEN FREE (Хляб без глутен), SANDWICH (Хляб за сандвичи), работата ще бъде придружена от дълъг звуков сигнал. Това е за да ви предупреждава да добавите съставките. Отворете капака и добавете съставките. Възможно е да излиза пара през отворите на капка по време на печенето. Това е нормално.

11. При завършване на процеса, уреда ще издаде 10 звукови сигнала. За да спрете процеса на приготвяне и за да извадите хляба, можете да натиснете и да задържите натиснат бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ** за около 3-5 секунди. Отворете капака и, като използвате кухненски ръкавици, хванете добре дръжката на съда. Завъртете съда обратно на часовниковата стрелка и извадете леко съда, като го издърпате нагоре.

12. 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.

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

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

15. Ако не натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ** в края на процеса на приготвяне, хлябът ще се поддържа на топло автоматично за 1 час.

16. 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

1. 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.

2. За ултра бързата програма

Хлебопекарната може да пече хляб в интервал от 1 час, с помощта на ултра бързата програма. Тези 2 настройки могат да осъществят печенето за 58 минути, а хлябът ще бъде по-плътен. Програмата Ultra fast I (Ултра бърза I) е предназначена за печене на хляб с тегло 900 гр., а Ultra fast II (Ултра бърза II) за печене на хляб с тегло 680 гр. Моля, имайте предвид факта, че водата трябва да бъде гореща, при температура между 48 и 50° C. Необходимо е да се използва кухненски термометър за измерване на температурата. Температурата на водата е от голямо значение за правилно приготвяне. Ако температурата на водата е твърде ниска, хлябът няма да бухне до желания размер; ако температурата на водата е твърде висока, ферментите от маята ще бъдат деактивирани преди втасването, което значително ще повлияе на резултата от печенето.

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

Обикновеното брашно се получава чрез внимателното смесване на твърда и мека пшеница, за бързото приготвяне на хляб или сладкиши.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно се получава чрез смилане на пълнозърнеста пшеница, съдържаща кора и глутен. Хлябът, който е приготвен от пълнозърнесто брашно, обикновено е с по-малки размери. Повечето рецепти съчетават пълнозърнестото брашно с хлябното 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 хлябно брашно.

5. Брашно за сладкиши

Брашното за сладкиши се получава чрез смилане на мека пшеница или на пшеница с ниско съдържание на протеини, като се използва предимно за приготвяне на сладкиши. Въпреки, че различните видове брашно изглеждат подобни, ефективността на маята и абсорбционния капацитет на различните видове брашно се различават значително в зависимост от зоната на отглеждане на пшеницата, условията на отглеждане, процесът на смилане и продължителността на съхранение. Можете да избирате различни марки брашно, които са на разположение на местния пазар, за да ги опитате и сравните, като изберете тази, с която се получават най-добри резултати, в зависимост от вашите предпочитания.

6. Царевично брашно и овесено брашно

Царевичното и овесеното брашно се получават чрез смилане на царевичната и, съответно, на овеса. И двете представляват допълващи съставки в производството на хляб с фибри, като са предназначени за подобряване на аромата и консистенцията.

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

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. Ако не искате да използвате сол, можете да я пропуснете. Хлябът ще бъде по-голям, ако не съдържа сол.

10. Яйца

Добавянето на яйца може да подобри консистенцията на хляба, като го прави по-питателен и по-голям, добавяйки му специфичния аромат на яйцата. Когато използвате яйца, те трябва да се въвеждат равномерно в тестото.

11. Мас, масло и растително масло

Маста може да направи хляба по-мек и да увеличи неговия срок на годност. Маслото трябва да се стопи или да се нарязва на малки парчета преди употреба, така че да може да се смеси равномерно след изваждането му от хладилника.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва предимно за втасване на хляба в ултра бързите програми и на сладкишите. Бакпулверът не изисква време за втасване и образува газове, които водят до формиране на мехурчета, за получаване на хлабава текстура на хляба, в резултат на химичните реакции.

13. Натриев бикарбонат

Идентичен принцип с горния. Може да се използва и в комбинация с бакпулвера.

14. Вода и други течности

Водата е основна съставка за приготвяне на хляба. Обикновено, температурата на водата между 20° C и 25° C е най-подходяща. Въпреки това, температурата на водата трябва да бъде между 45° C и 50° C, за да се получи по-бързо втасване на хляба при използване на ултра бързи програми. Водата може да бъде заменена с прясно мляко или вода, смесена с 2% мляко на прах, което обогатява вкуса на хляба и степента на препичане. Някои рецепти съдържат съставки като ябълков, портокалов, лимонов сок и др., които подобрява 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, прясното 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 прахообразните съставки

Прахообразните съставки трябва да се съхраняват в естествено състояние. Нивелирайте количеството в отвора на чашата с нож, за да осигурите точна мярка.

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. След като брашното е било смесено за известно време, един звуков сигнал ще ви напомня да добавите плодовите съставки към сместа. Ако плодовите съставки се добавят твърде рано, ароматът ще бъде намален поради продължителното време на месене. 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 почистят в съдомиялната машина.
- 3. Капака и прозореца за наблюдение:** почистете вътрешната и външната част на капака с леко навлажнена кърпа.
- 4. Корпус:** Внимателно избършете външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте за почистване абразивни препарати, тъй като те могат да влошат лъскавата повърхност на корпуса. Не поставяйте корпуса във вода, за да го почистите. 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. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

№	Проблеми	Причина	Решение
1	По време на печене, излиза дим през отворите за вентилация.	Някои съставки залепват за нагревателния елемент или в близост до него; остава олио на повърхността на нагревателния елемент.	Изключете хлебопекарната от източника за захранване с електроенергия и почистете нагревателния елемент, като внимавате да не се изгорите. При първата употреба, включете уреда без съставки и отворете капака.
2	Кората от основата на хляба е твърде дебела.	Хлябът е съхраняван на топло и оставен в съда за твърде дълъг период от време, като се е обезводнил.	Извадете хляба по-бързо, без да го задържате на топло.
3	Хлябът се изважда трудно от съда.	Бъркалката за месене залепва прекалено много за оста от съда.	След като извадите хляба, налейте топла вода в съда и потопете бъркалката за месене за 10 минути, след това извадете я и почистете я.

4	Съставките не са смесени равномерно, а резултатите от печенето са неудовлетворяващи.	Избраната програма не е подходящата; След включване на уреда сте отворили повече пъти капака, а хлябът е изсъхнал и не е изпечен. Съпротивлението за смесване е твърде голямо, бъркалката за месене се върти трудно и не смесва добре.	Изберете подходящата програма от менюто; Не отваряйте капака веднага след бухване. Проверете отвора на бъркалката за месене, след това извадете съда за хляб и включете уреда без хляб; ако не функционира нормално, свържете се с оторизиран сервизен център.
5	Екранът показва надпис "H:HH" след натискане на бутона START/STOP.	Температурата в хлебопекарната е твърде висока, за да приготвя хляб.	Натиснете бутона START/STOP и изключете уреда от източника за хранване с електроенергия, след това извадете съда за хляб и оставете капака отворен, докато уредът изстине.
6	Чуват се звуци от зоната на мотора, но тестото не е месено.	Съдът за хляб е монтиран по несъответстващ начин или количеството тесто е твърде голямо, за да бъде месено.	Проверете дали съдът за хляб е монтиран по съответстващ начин и уверете се, че тестото е пригответено съгласно рецептата и че съставките са претеглени точно.
7	Хлябът е твърде голям и натиска капака.	Количеството мая, брашно или вода е твърде голямо или околната температура е твърде висока.	Проверете факторите, посочени предходно, и намалете количеството в зависимост от реалните причини.
8	Хлябът е твърде малък или не е бухнал.	Не е добавена мая или количеството мая е недостатъчно; освен това, възможно е маята да е загубила от свойствата си поради твърде високата температура на водата, поради смесването със сол или поради твърде ниската околна температура.	Проверете качеството и свойствата на маята, увеличете околната температура.
9	Тестото е твърде голямо и излиза от съда за хляб.	Количеството течности е твърде голямо и омеква тестото, а количеството мая е твърде голямо.	Намалете количеството на течностите и подобрете съдържанието на тестото.

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

Х. РЕЦЕПТИ ЗА ХЛЕБОПЕКАРНАТА

ОБИКНОВЕН ХЛЯБ:

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	320 мл.	320 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. Брашно	3 чаши	420 гр.	3 и 1/2 чаши	490 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

ФРЕНСКИ ХЛЯБ:

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	320 мл.	320 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. Брашно	3 чаши	420 гр.	3 и 1/2 чаши	490 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО:

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	320 мл.	320 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Пълнозърнеста пшеница	1 чаша	110 гр.	1 и 1/2 чаши	210 гр.
5. 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.

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. Брашно	3 и 1/2 чаши	490 гр.
6. Мая	1,5 чаени лъжички	4,5 гр.

СЛАДЪК ХЛЯБ:

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	320 мл.	320 гр.
2. 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. Брашно	3 чаши	420 гр.	3 и 1/2 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.

ТЕСТО:

СЪСТАВКИ		
1. Вода	320 мл.	320 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Брашно	3 и 1/2 лъжици	490 гр.
5. Захар	2 лъжици	24 гр.
6. Мая	0,5 чаени лъжички	1,5 гр.

ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН:

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. ВОДА	280 мл.	280 гр.	320 мл.	320 гр.
2. МАСЛО	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. СОЛ	1 чаена лъжичка	7 гр.	1 и 1/2 чаени лъжички	10 гр.
4. БРАШНО БЕЗ ГЛУТЕН	3 чаши	420 гр.	3 и 1/2 чаши	490 гр.
5. ЗАХАР	2 лъжици	24 гр.	2 лъжици	24 гр.
6. МАЯ	1,5 чаени лъжички	4,5 гр.	1,5 чаени лъжички	4,5 гр.

СЛАДКИШ:

СЪСТАВКИ		
1. Масло за сладкиши	2 лъжици	24 гр.
2. Захар	8 лъжици	96 гр.
3. Яйца	6	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.

ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ:

СЪСТАВКИ	700 гр.		900 гр.	
1. Вода	270 мл.	270 гр.	320 мл.	320 гр.
2. Масло или маргарин	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.
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. Брашно	3 чаши	420 гр.	3 и 1/2 чаши	490 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1 чаена лъжичка	3 гр.

ЗАМЕСВАНЕ:

СЪСТАВКИ		
1. Вода	320 мл.	320 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Брашно	3 и 1/2 чаши	490 гр.
5. Захар	2 лъжици	24 гр.

ПЕЧЕНЕ:

Печене на тестото или хляба, ако не е достатъчно препречено.

XI. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Номинално напрежение	220-240 V
Номинална честота	50/60Hz
Мощност	600 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 наименования 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>



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-900WHBK



- Kenyérsütőgép
- Teljesítmény: 600 W
- Kapacitás: 900 g

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
- Garancialevél

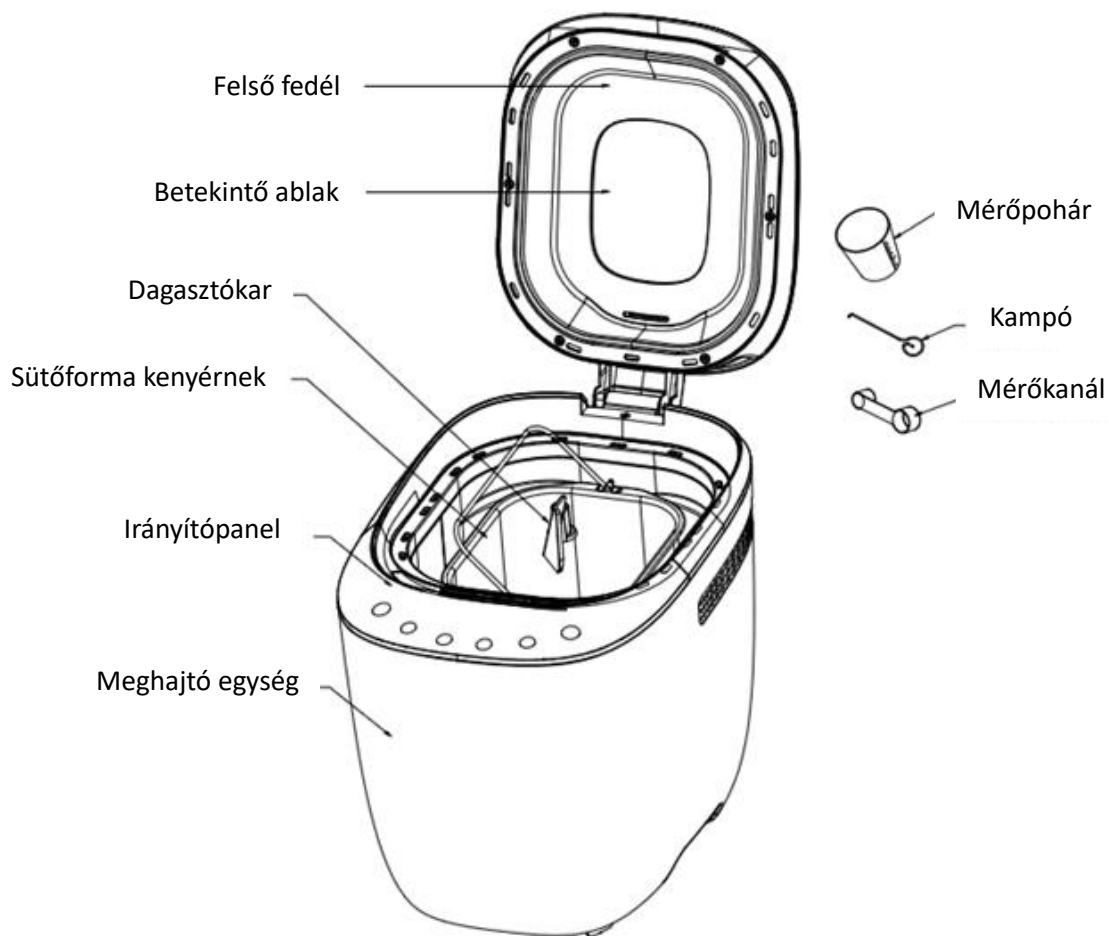
III. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

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

1. Olvassa el a teljes használati utasítást.
2. Használat előtt győződjön meg, hogy a műszaki jellemzők címkéjén feltüntetett áramfeszültség megegyezik a csatlakozóaljzat áramfeszültségével.
3. Soha ne használjon hibás tápkábellel, vagy dugasszal rendelkező elektromos készüléket, illetve amelyen meghibásodás észlelhető, leejtettek, vagy bármilyen formában meghibásodott. Ilyen esetben küldje vissza a készüléket a gyártónak, vagy vigye be a legközelebbi engedélyezett szervizközpontba az elektromos, vagy mechanikai átvizsgálás, javítás, vagy beállítás érdekében.
4. Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat, vagy a gombokat.
5. Az áramütés 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 szabadon lelógni a munkapultról, vagy forró felületek fölött.
8. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
9. Ezt a készüléket nem tervezték testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékos, illetve a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek általi használatra, csak olyan személy felügyelete mellett, aki szavatolja biztonságukat, vagy akkor használhatják, ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról, és tudatában vannak az esetleges veszélyeknek.
10. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.
11. Ne helyezze a készüléket gáz vagy elektromos berendezésre vagy azok közelébe; ne helyezze a készüléket meleg kemencébe.
12. Ne érintse a készülék egyetlen mozgó, vagy a sütés közben a gép belsejében forgó alkatrészeit sem.
13. Soha ne indítsa el a készüléket anélkül, hogy a hozzávalók a megfelelő módon legyenek adagolva az üstben.
14. Soha ne távolítsa el az üstöt ennek felső, vagy oldalrészeit ütögetve, mert ez meghibásodhat.
15. A kenyérsütőbe ne helyezzen alufóliát, vagy egyéb anyagokat, ugyanis ezen anyagok tűzveszélyt, illetve rövidzárlatot okozhatnak.
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. Ne használja a készüléket a szabadban.
19. Őrizze meg ezt a használati útmutatót.

EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA KÉSZÜLT.

IV. A TERMÉK LEÍRÁSA

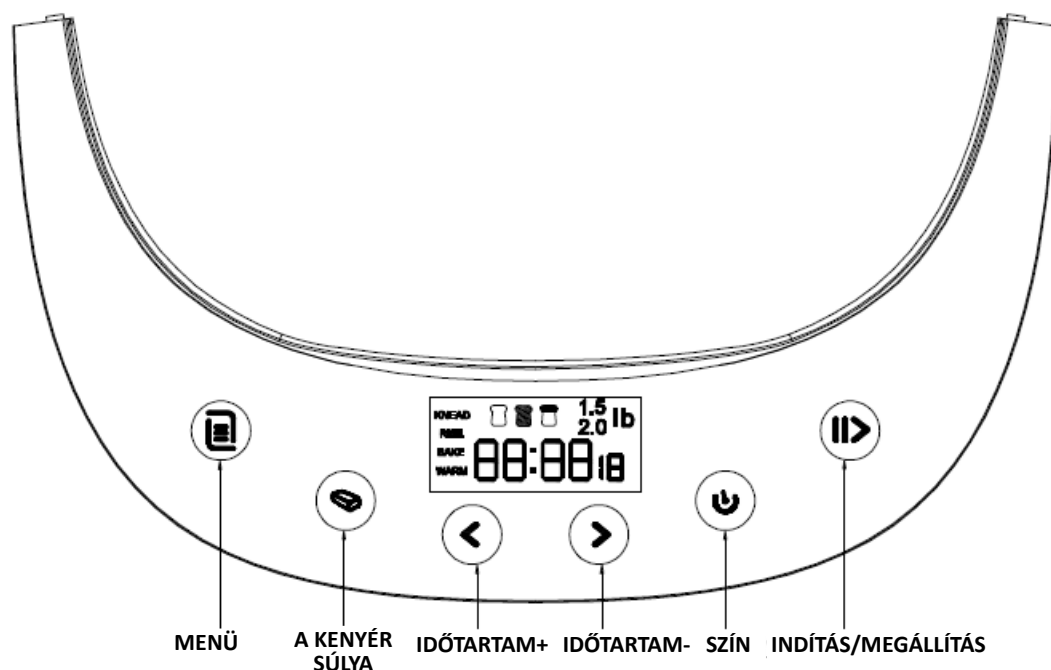


Funkciók bemutatása

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Basic (Hagyományos kenyér) | 8. Dough (Tészta) |
| 2. French (Francia kenyér) | 9. Gluten free (Gluténmentes kenyér) |
| 3. Whole wheat (Teljes kiőrlésű kenyér) | 10. Cake (Sütemények) |
| 4. Quick (Gyors kenyér) | 11. Sandwich (Szendvicskenyér) |
| 5. Sweet (Édes kenyér) | 12. Jam (Dzsem) |
| 6. Ultra Fast 1 (Nagyon gyors 1) | 13. Yogurt (Joghurt) |
| 7. Ultra Fast 2 (Nagyon gyors 2) | 14. Bake (Sütés) |



V. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA



MIUTÁN CSATLAKOZTATTA AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA

Miután csatlakoztatta a kenyérsütőgépet az elektromos hálózatra a kijelzőn rögtön megjelenik a „3:00” jelzés. A „3” és „00” közötti kettőspont nem villog. A kezdeti beállítás egy **2.0LB (900 g)** -os közepes pirítási szintű kenyérre vonatkozik. Ez az alapértelmezésű beállítás.



INDÍTÁS / MEGÁLLÍTÁS

Ez a gomb a kiválasztott elkészítési program indítására/megállítására használatos.

A program elindításához nyomja meg egyszer a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot. Egy rövid hangjelzést fog hallani, a kijelzőn megjelenő kettőspont el kezd villogni, a program működni kezd. Miután elindított egy programot a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb kivételével az összes többi inaktív.

Ha szeretné megállítani a programot, tartsa lenyomva a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot körülbelül 3 másodpercig, ezt követően egy hangjelzést fog hallani, ami azt jelenti, hogy a program megállt. Ez a beállítási lehetőség csökkenti annak az esélyét, hogy a program alkalmoszerűen megszakadjon.



MENÜ

Ez a gomb a különböző programok beállítására használatos. Minden lenyomás alkalmával (amelyet egy rövid hangjelzés követ) a készülék egy másik programra vált. Nyomja le többször a gombot ahhoz, hogy mind a 12 program sorra megjelenjen az LCD kijelzőn. Válassza ki a kívánt programot. A 12 programnak megfelelő funkciók az alábbiakban kerülnek bemutatásra.

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. Ennek a programnak az előmelegítési ideje hosszabb, ezáltal a búzának több ideje van arra, hogy felszívja a vizet és megdagadjon. Nem ajánlatos az időzítési funkció használata, mert az eredmény nem lesz kielégítő.
4. **Quick (Gyors kenyér):** a szóda-bikarbónával vagy sütőporral készült kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az ezzel a programmal készült kenyér általában kisebb méretű és tömörebb.
5. **Sweet (Édes kenyér):** az édes kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. A ropogós édes kenyér sütéséhez.
6. **Ultra fast-I (Nagyon gyors I):** a legrövidebb idő alatt elkészülő 900 g-os kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Normális esetben az ezzel a programmal készült kenyér kisebb, tömörebb, mint a **Gyors kenyér** programmal készült kenyér.
7. **Ultra fast-II (Nagyon gyors II):** megegyezik az előzővel, de egy 680 g-os kenyér elkészítésére alkalmas.
8. **Dough (Tészta):** dagasztáshoz, kelesztéshez, de sütéshez nem. Vegye ki a tésztát és készítsen belőle kiflit, pizzát, gőz kenyeret stb.
9. **Gluten Free (Gluténmentes kenyér):** a gluténmentes kenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Ennek a programnak az előmelegítési ideje hosszabb, ezáltal a búzának több ideje van arra, hogy felszívja a vizet és megdagadjon. Nem ajánlatos az időzítési funkció használata, mert az eredmény nem lesz kielégítő.
10. **Cake (Sütemények):** szóda-bikarbónával vagy sütőporral készült sütemények dagasztásához és kelesztéséhez.
11. **Sandwich (Szendvicskenyér):** a szendvicskenyér dagasztásához, kelesztéséhez és sütéséhez. Az így készült kenyér héja vékonyabb lesz és szerkezete lazább.
12. **Jam (Dzsem):** dzsemek és marmaládék főzéséhez. A gyümölcsöket és a zöldségeket fel kell aprítani mielőtt a sütőformába tenné.
13. **Yogurt (Joghurt):** kizárólag alacsony hőmérsékleten. Beállíthatja a joghurt elkészítési idejét 6-tól 12 óráig, 30 perces lépésekkel (az előre meghatározott elkészítési idő 10 óra).
14. **Bake (Sütés):** kizárólag sütéshez, dagasztás és kelesztés nélkül. Ez a program használatos a sütési idő meghosszabbítására a kiválasztott programokon belül.



SZÍN

Ez a gomb a pirítási fokozat beállítására használatos: ALACSONY, KÖZEPES, vagy MAGAS. Nyomja le ezt a gombot a pirítási fokozat beállítására.



A KENYÉR SÚLYA

Nyomja le ezt a gombot a kenyér súlyának beállítására. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a teljes elkészítési idő különbözhet a kenyér súlyától függően.



IDŐZÍTÉS (IDŐTARTAM+ vagy IDŐTARTAM-)

Ha azt szeretné, hogy a készülék ne induljon el azonnal, ezt a gombot használhatja az időzítés időtartamának a beállítására. „IDŐTARTAM +” és „IDŐTARTAM -” gombok lenyomásával állítsa be a kenyér elkészülésének idejét. Kérjük, vegye figyelembe, hogy az időzítés időtartamának magába kell foglalja az elkészítési időt is. Ez azt jelenti, hogy az időzítési időtartam végén a meleg kenyér fogyasztható. Válassza ki a pirítási fokozatot majd nyomja meg a „IDŐTARTAM +” vagy „IDŐTARTAM -” gombot, ha növelni vagy csökkenteni szeretné az elkészítési időt 10 percenként. Az időzítés maximális időtartama 13 óra.

Példa: Feltételezzük, hogy 8:30 p.m. óra van, és azt szeretné, ha a kenyér reggel 7 órára készülne el, vagyis 10 óra és 30 perc alatt. Válassza ki a programot, a pirítási fokozatot és a kenyér súlyát, majd nyomja meg a „IDŐTARTAM +” vagy „IDŐTARTAM -” gombot a beállításához, amíg az LCD kijelzőn megjelenik a 10:30 jelzés. Majd nyomja meg a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot az időzítő aktiválásához. A kettőspont villogni kezd és az LCD kijelzőn a hátra maradt idő látható. Reggel 7 órára elkészül a friss kenyér. Ha nem szeretné rögtön kivenni a kenyeret, a melegen tartó funkció egy órán keresztül aktív.

Megjegyzés: 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

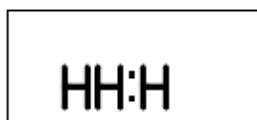
Ha az elkészítés idő alatt megszakad az elektromos áramszolgáltatás, a folyamat automatikusan újraindul 10 percen belül anélkül, hogy lenyomná a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot. Ha az elektromos áram kiesés időtartama meghaladja a 10 percet, törlődnek az adatok az a készülék memóriájából, így azt újra kell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

MŰKÖDÉSI KÖRÜLMÉNYEK

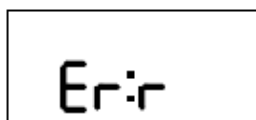
A kenyérsütőgép széles környezeti hőmérséklet tartományban tud működni, de lehetnek különbségek a nagyon meleg szobában és a nagyon hideg szobában készült kenyér mérete között. A környezeti hőmérséklet értékének 15 °C és 34 °C közt kell lennie.

FIGYELMEZTETŐ ÜZENET

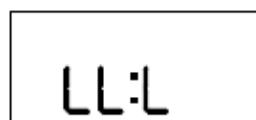
10. Ha a kijelzőn megjelenik a „HH: H” a program elindítása után (ahogyan az 1. ábrán látható), azt jelenti, hogy a készülék belsejében levő hőmérséklet túl magas. A programot meg kell állítani. Nyissa ki a fedelet és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni.
11. Ha a kijelzőn megjelenik a „Er: r” jelzés a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomása után (ahogyan a 2. ábrán is látható), azt jelenti, hogy a hőmérséklet-érzékelő nem működik. Kérjük, forduljon egy szakemberhez az érzékelő ellenőrzésének céljából.
12. Ha a kijelzőn megjelenik a „LL: L” jelzés a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomása után (kivéve a SÜTÉS programot), azt jelenti, hogy a készülék belsejében levő hőmérséklet túl alacsony (5 hangjelzést is fog hallani). Állítsa meg a hangjelzések kibocsátását a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomásával, nyissa ki a fedelet és hagyja a gépet 10-20 percig, hogy felvegye a környezeti hőmérsékletet.



1. ábra



2. ábra



3. ábra

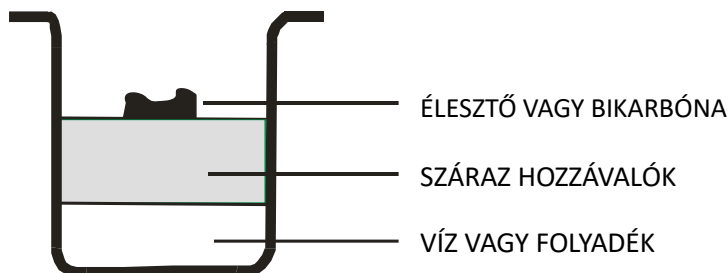
VI. HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

5. Helyezze a kenyér sütőformát a helyére, majd forgassa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az a helyére nem kattán. Rögzítse a dagasztókart a hajtótengelyre. Forgassa el a dagasztókart az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az a helyőre nem kattán. Ajánlott a dagasztókar nyílását hőálló margarinnal feltölteni használat előtt, mert így megelőzheti a tészta hozzáragadását a dagasztókar alatti részhez. Úgyisintén könnyebben eltávolíthatja a dagasztókart a kenyérből.
6. Helyezze a hozzávalókat a sütőformába. Kérjük, tartsa be a receptúrában megadott sorrendet. Általában először vizet vagy folyadékot tegyen, majd adja hozzá a cukrot, a sót és a lisztet, az élesztő vagy sütőpor mindig a legvégén kerül bele. Egy nagyon tömör rozs vagy teljes kiőrlésű lisztből készült tészta esetében azt ajánljuk, hogy fordítsa meg a hozzávalók sorrendjét, vagyis először tegye bele az élesztőt és a lisztet, majd a folyékony hozzávalókat, hogy a tészta jobban kidagasztott legyen.



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

7. Az ujjával készítsen egy kisebb mélyedést a liszt oldalsó részén. Helyezze a mélyedésbe az élesztőt és győződjön meg róla, hogy az nem érintkezik a sóval valamint a folyékony hozzávalókkal.
8. Zárja le óvatosan a készülék fedelét és helyezze a dugasztó csatlakozóját a dugasztó helyére.
9. Nyomja le a MENÜ gombot a kívánt program beállításához.
10. Nyomja le a SZÍN gombot a pirítási fokozat beállításához.
11. Nyomja le a KENYÉR SÚLYA gombot a súly beállításához (680 g vagy 900 g).
12. Állítsa be az időzítés időtartamát a „IDŐTARTAM +” vagy „IDŐTARTAM -” gombok lenyomásával. Ez a lépés kihagyható abban az esetben, ha azt szeretné, hogy a kenyérsütőgép azonnal működni kezdjen.
13. Nyomja le az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot a működtetés elindításához.
14. A BASIC (Standard), FRENCH (Francia kenyér), WHOLE WHEAT (Teljes kiőrlésű kenyér), SWEET (Édes kenyér), GLUTEN FREE (Gluténmentes kenyér), SANDWICH (Szendvicskenyér) programok használatakor egy hosszú hangjelzést fog hallani. Ez figyelmezteti a hozzávalók adagolására. Nyissa ki a fedelet és adagolja a hozzávalókat. Előfordulhat, hogy a fedél nyílásain gőz szabadul fel. Ez normális.

11. A z elkészítési folyamat végén 10 hangjelzést fog hallani. Az elkészítési folyamat megállítása és a kenyér kivételének céljából, nyomja le és tartsa lenyomva az „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gombot körülbelül 3-5 másodpercig. Nyissa ki a fedelet és konyhakesztyű segítségével fogja meg jól a sütőforma fogantyúját. Forgassa el a sütőformát az óramutató járásával ellenkező irányba és felfele húzva vegye ki a helyéről.

12. 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.

13. Fordítsa fel a sütőformát és enyhén rázza meg, amíg a kenyér ki nem esik a formából.

14. Vegye ki óvatosan a kenyeret a formából és szeletelés előtt hagyja kihűlni körülbelül 20 percig.

15. Ha az elkészítési folyamat végén lenyomja az INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS gombot a kenyér melegen lesz tartva körülbelül 1 óráig.

16. 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 kampó segítségével. A kenyérforró. Ne vegye ki kézzel a dagasztókart.

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

1. A gyors kenyérhez

A gyors kenyér sütőporral és szóda bikarbónával 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 elkerülése végett. Ebben az esetben, használjon egy gumi keverőlapátot.

2. A nagyon gyors programról

A kenyérsütőgép nagyon gyors programjának segítségével süthetünk kenyeret 1 óra alatt. Ezzel a két beállítással elvégezhetjük a sütést 58 perc alatt, a kenyér pedig tömörebb lesz. Az Ultra fast I program (Nagyon gyors I) a 900 g-os kenyerek sütéséhez való, míg a Ultra fast II (Nagyon gyors II) a 680 g-os kenyerek sütéséhez való. Kérjük, jegyezzék meg, hogy a víznek forrónak kell lennie, a hőmérséklete 48 és 50°C kell változzon. Szükséges egy konyhai hőmérő használata a víz hőmérsékletének a megállapítására. A víz hőmérsékletének nagyon fontos szerepe van a megfelelő elkészítésben. Ha a víz hőmérséklete túl alacsony, a kenyér nem fog kellőképpen felnőni; ha a víz hőmérséklete túl magas, az élesztő fermentumai a kelesztés előtt inaktívvá válnak, ami nagymértékben befolyásolja a sütés eredményét.

VII. ALAPANYAGOK

1. Búza kenyérliszt

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

2. Simaliszt

A simaliszt a kemény búza és a puha búza pontos keverékéből jön létre, a kenyerek és sütemények gyors elkészítéséhez.

3. Teljes kiőrlésű búzaliszt

A teljes kiőrlésű liszt a búza teljes őrlésével jön létre, korpát és glutént tartalmaz. A teljes kiőrlésű lisztből készült kenyerek általában kisebb méretűek. A legtöbb receptúra kombinálja a teljes kiőrlésű lisztet a kenyérliszttel a legjobb eredmények elérésének céljából.

4. Fekete búzaliszt

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

5. Süteményliszt

A süteményliszt a kemény búza vagy a fehérjeszegény búza őrlésével jön létre, elsősorban sütemények készítéséhez használják. Annak ellenére, hogy különböző lisztfajták hasonlóknak tűnek, az élesztő teljesítménye és a különböző lisztfajták nedvszívó képessége nagymértékben változik a búza termesztési területétől, a termesztés körülményeitől, az őrlési folyamattól és a raktározás időtartamától függően. Válogathat kedve szerint a különböző gyártók lisztjei közül, próbálja ki és hasonlítsa össze, majd válassza ki azt, amelyikkel a legjobb eredmények érhetőek el.

6. Kukoricaliszt és zabliszt

A kukoricaliszt és a zabliszt a kukorica illetve a zab őrlésével jönnek létre. Mindkettő kiegészítő hozzávalóként szolgál a rostos kenyerek gyártásához, az aromák és a tömörség gyarapítására szolgálnak.

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 = ¾ kiskanál instant élesztővel

5 kiskanál száraz aktív élesztő = 1 kiskanál instant élesztővel

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

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. Ha nem szeretne sót használni, kihagyhatja. A kenyér nagyobb lesz, ha nem tartalmaz sót.

10. Tojás

A tojások hozzáadása javíthatja a kenyér állagát, táplálóbbá és nagyobbá teszi, valamint érződni fog a tojások sajátos aromája. Amikor tojást használ, azt egyenletesen el kell dolgozni a tésztában.

11. Zsír, vaj és növényi olaj

A zsír puhábbá teheti a kenyeret és megnöveli a tárolási időtartamát. A vajat miután kivette a hűtőből használat előtt fel kell olvasztani vagy apró darabokra vágni, hogy egyenletesen ellehessen keverni.

12. Sütőpor

A sütőport elsősorban a nagyon gyors programokkal készülő kenyerek kelesztéséhez és a sütemények elkészítéséhez használják. A sütőpornak nincsen szüksége kelesztési időre és olyan gázokat termel, amelyek elősegítik a buborékok képződését, így a kémiai reakciónak köszönhetően a kenyér porhanyóssá válik.

13. Szódabikarbóna

Megegyezik a fentebb bemutatott alapelvvel. Használható sütőporral kombinálva.

14. Víz és egyéb folyadékok

A víz a kenyérkészítés alapvető hozzávalója. Általában a 20°C és 25°C közötti víz hőmérséklet a legmegfelelőbb. Mégis a gyors programok használatakor a kenyér kelesztéséhez használt víznek 45 °C és 50 °C közöttinek kell lennie a gyorsabb kelesztés elérése céljából. A víz helyettesíthető tejjel vagy 2% tejporral összekevert vízzel, amely gazdagítja a kenyér ízét és a pírítási fokozatát. Egyes receptúrák olyan hozzávalókat tartalmaznak, mint például almalé, narancslé, citromlé stb., amelyek 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. Por állagú hozzávalók mérése

A por állagú hozzávalókat természetes állapotban kell megőrizni. A pontos mérési eredmény érdekében egyensse el egy késsel a kanna szájánál a mennyiséget.

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. A liszt elkeverését követően egy adott idő után egy hangjelzés figyelmeztetni fogja a gyümölcsök hozzáadására. A túl korai adagolás esetében a gyümölcsök veszítenek a zamatukból a hosszas dagasztás miatt. 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, tölts 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. 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 csúskva.

IX. HIBAELHÁRÍTÁS

Szám	Hiba	Ok	Megoldás
1	Sütés alatt füst szivárog a szellőztető nyílásokon.	Egyes összetevők hozzáragadnak a fűtőelemhez, vagy leragadnak ennek közelében; a fűtőelemen olaj maradt.	Húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból és tisztítsa meg a fűtőelemet, vigyázva, hogy meg ne égesse kezét. Az első használat során, működtesse a kenyérsütőgépet hozzávalók nélkül, nyissa fel ennek födelét.
2	A kenyér alján túl vastag a héj.	A kenyeret túlságosan hosszú ideig tartotta melegen, az üstben, így ez kiszáradt.	Vegye ki korábban a kenyeret az üstből, melegen tartás nélkül.
3	A kenyér nehezen vehető ki az üstből.	A keverőlapát túlságosan hozzáragadt az üst keverőtengelyéhez.	Miután kivette a kenyeret, töltsön meleg vizet az üstbe és merítse bele a keverőlapátot 10 percig, majd tisztítsa meg.

4	A hozzávalók nincsenek egyenletesen elkeverve, a sütés eredménye nem megfelelő.	A kiválasztott program nem a megfelelő; Működésbe helyezés után többször felnyitotta a födelet, a kenyér megszáradt és nincs átsülve. A keverésnél az ellenállás túl nagy, a dagasztólapát nehezen forog, és nem kever megfelelően.	Válassza ki a megfelelő programot a menüből; Ne nyissa ki a födelet közvetlenül a dagasztás után; Ellenőrizze a dagasztólapát nyílását, majd távolítsa el a kenyérustót és helyezze működésbe a készüléket a tészta nélkül; amennyiben a sütő továbbra sem működik célszerűen, lépjen kapcsolatba az engedélyezett szervizközponttal.
5	A képernyő a „H:HH” kijelzést mutatja a START/STOP gomb megnyomása után.	A kenyérsütőgép belső hőmérséklete túl magas a kenyér készítéséhez.	Nyomja meg a START/STOP gombot és húzza ki a kenyérsütő dugaszát az aljzatból, majd távolítsa el a kenyérustót és hagyja nyitva a készülék födelét, amíg ez teljesen kihűl.
6	Hangok észlelhetők a motor térségéből, de a tésztát nem dagasztja.	A kenyérust nem megfelelően van beillesztve, vagy a tészta mennyiség túl nagy a dagasztáshoz.	Ellenőrizze a kenyérust megfelelő beillesztését és győződjön meg, hogy a tészta a recept szerint volt készítve és a hozzávalók pontosan voltak lemérve.
7	A kenyér túl nagy és nyomja a födelet.	Az élesztő, liszt, vagy víz mennyiség túl nagy, vagy a környezeti hőmérséklet túl magas.	Ellenőrizze a felsorolt együttthatókat és csökkentése a mennyiséget a tényleges okok függvényében.
8	A kenyér túl kicsi, vagy nem kelt meg.	Nem adott hozzá élesztőt, vagy az élesztő mennyiség nem elégséges; ezen kívül lehetséges, hogy az élesztő tulajdonságai csökkentek a víz túl magas hőmérséklete következtében, illetve a sóval, vagy a környezeti hőmérséklet túl alacsony.	Ellenőrizze az élesztő tulajdonságait, növelje a környezeti hőmérsékletet.
9	A tészta túl nagy, túlfolyik az üst peremén.	A folyadékmennyiség túl nagy és megpuhítja a tésztát, az élesztő mennyisége túl nagy.	Csökkentse a folyadékmennyiséget és javítsa fel a tészta állagát.

10	A kenyér középső része nem nő fel megfelelően, amikor a tészta megsül.	A használt liszt nem megfelelő és a sütőpor nem tudja megkeleszteni a tésztát; az élesztő kelesztési sebessége túl nagy, vagy az élesztő hőmérséklete túl magas; a túl sok víz eláztatja és megpuhítja a tésztát.	Használjon megfelelő minőségű kenyérlisztet vagy sütőport; használja az élesztőt a szobahőmérsékletnél kisebb hőfokon; módosítsa a víz mennyiségét az felszívó képesség függvényében.
11	A kenyér túl nehéz és túl tömör.	Túl sok liszt, vagy túl kevés víz; túl sok gyümölcs hozzávaló, vagy túl sok teljes kiőrlésű liszt.	Csökkentse a liszt mennyiségét, vagy növelje a víz mennyiségét; csökkentse az összetevők mennyiségét és növelje az élesztő mennyiségét.
12	A kenyér közepe üres.	Túl sok víz vagy élesztő; sóhiány; a víz hőmérséklete túl magas.	Csökkentse a víz, illetve az élesztő mennyiségét és győződjön meg, hogy hozzáadta a sót; ellenőrizze a víz hőmérsékletét.
13	A kenyér héján por észlelhető.	Nagyon ragacsos összetevőket használt, mint vaj, banán, stb.; nem megfelelő keverés a vízhiány következtében.	Ne adagoljon a kenyérhez túl ragacsos összetevőket; ellenőrizze a víz mennyiségét, vagy a kenyérsütő mechanizmusát.
14	A héj túl vastag és túl sötét színű a sütemények, vagy több cukrot tartalmazó élelmiszerek készítésénél.	A használt receptek és összetevők jelentős hatással vannak a kenyérfőzésre, a héj színe a túl sok cukor használata következtében válik sötét színűvé.	Amennyiben a pirítás színe túl sötét a sok cukrot igénylő recept szerint, nyomja meg a START/STOP gombot a program megszakításához, 5-10 perccel ennek lejárta előtt.

X. RECEPTÚRÁK A KENYÉRSÜTŐGÉPHEZ

SZIMPLA KENYÉR:

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. Víz	280 ml	280g	320 ml	320g
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. Liszt	3 kanna	420g	3 és 1/2 kanna	490g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

FRANCIA KENYÉR

HOZZÁVALÓK	700g		900 g	
1. Víz	280 ml	280g	320 ml	320g
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. Liszt	3 kanna	420g	3 és 1/2 kanna	490g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

TELJES KIÖRLÉSŰ LISZT

HOZZÁVALÓK	700g		900 g	
1. Víz	280ml	280g	320ml	320g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	2 kiskanál	14g
4. Teljes búza	1 kanna	110g	1 és 1/2 kanna	210g
5. Liszt	2 kanna	280g	2 kanna	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

GYORS KENYÉR:

HOZZÁVALÓK	900g	
1. Apă (40~50°C)	320ml	320g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g
5. Liszt	3 és 1/2 kanna	490g
6. Élesztő	1,5 kiskanál	4,5g

ÉDES KENYÉR :

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. Víz	280ml	280g	320ml	320g
2. 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. Liszt	3 kanna	420g	3 és 1/2 kanna	490g
6. Tejpor	2 kanál	14g	2 kanál	14g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

TÉSZTA :

HOZZÁVALÓK		
1. Víz	320ml	320g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g
4. Liszt	3 és 1/2 kanna	490g
5. Cukor	2 kanál	24g
6. Élesztő	0,5 kiskanál	1,5g

GLUTÉNMENTES KENYÉR:

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1. VÍZ	280ml	280g	320ml	320g
2. OLAJ	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. SÓ	1 kiskanál	7g	1 és 1/2 kiskanál	10g
4. GLUTÉNMENTES LISZT	3 kanna	420g	3 és 1/2 kanna	490g
5. CUKOR	2 kanál	24g	2 kanál	24g
6. ÉLESZTŐ	1,5 kiskanál	4,5g	1,5 kiskanál	4,5g

SÜTEMÉNY:

HOZZÁVALÓK		
1. OLAJ SÜTEMÉNYEKHEZ	2 kanál	24g
2. Cukor	8 kanál	96g
3. Tojás	6	270g
4. Liszt növesztő szerrel	250 g	
5. Aromák	1 kiskanál	2g
6. Citromlé	1,3 kanál	10g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g

SZENDVICSKENYÉR

HOZZÁVALÓK	700g		900g	
1.Víz	270 ml	270g	320 ml	320g
2.Vaj vagy margarin	1,5 kanál	18g	2 kanál	24g
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.Liszt	3 kanna	420g	3 és 1/2 kanna	490g
7.Élesztő	1 kiskanál	3g	1 kiskanál	3g

DADASZTÁS:

HOZZÁVALÓK		
1. Víz	320ml	320g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g
4. Liszt	3 és 1/2 kanna	490g
5. Cukor	2 kanál	24g

SÜTÉS:

A tészta vagy kenyér sütéséhez, ha nem elég pirított.

XI. TECHNIKAI LEÍRÁS

Névleges feszültség	220-240 V
Névleges frekvencia	50/60Hz
Teljesítmény	600 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

HEINNER

WYPIEKACZ DO CHLEBA

Model: HBM-900WHBK



- Wypiekacz do chleba
- Moc: 600 W
- Pojemność: 900 g

Dziękujemy, że wybrałeś nasz produkt!

I. WPROWADZENIE

Prosimy uważnie przeczytać instrukcję i zachować ją do konsultacji w przyszłości.

Podręcznik ten jest stworzony po to, aby zapewnić państwu wszystkie niezbędne instrukcje dotyczące montażu, użytkowania i konserwacji urządzenia. Dla bezpiecznego i właściwego użytkowania urządzenia, należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi przed jego instalacją i użytkowaniem.

II. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



- Wypiekacz do chleba
- Instrukcja obsługi
- Certyfikat gwarancji

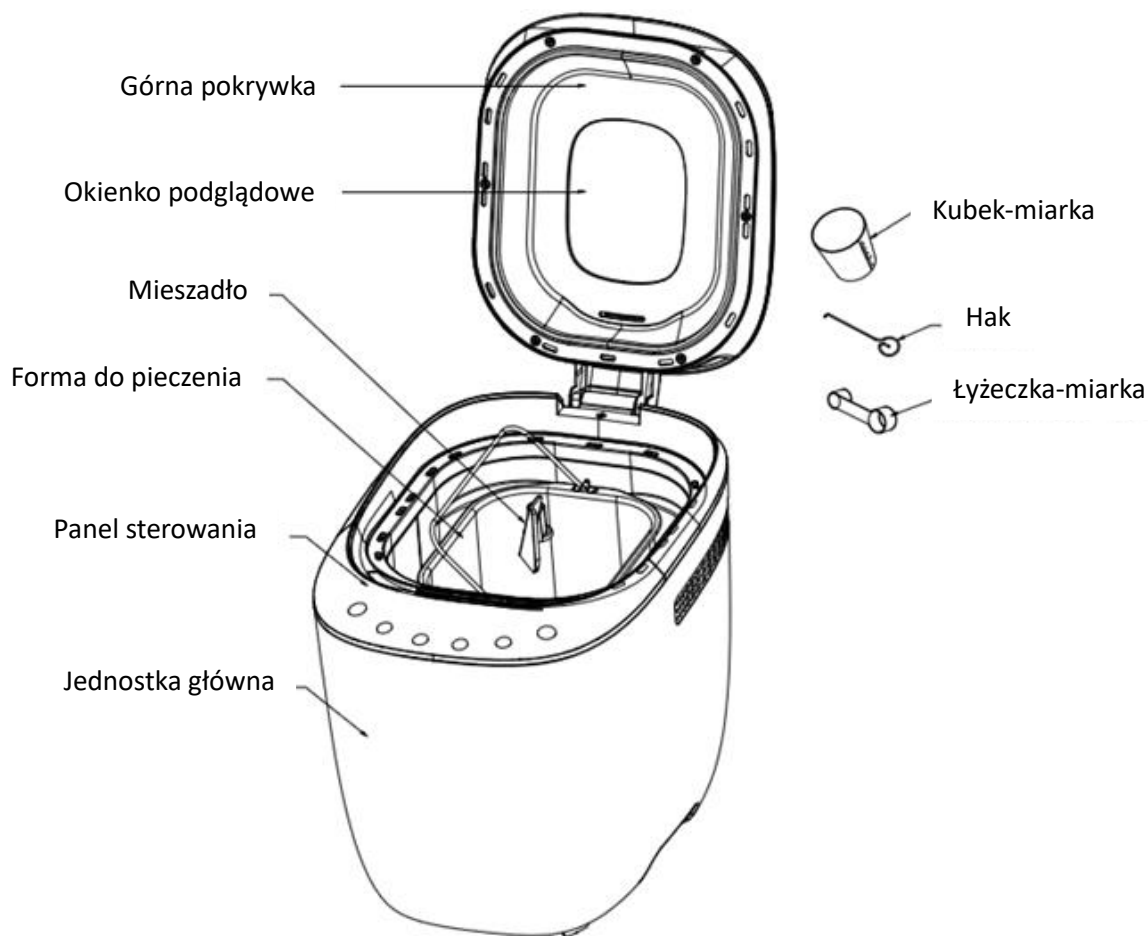
III. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

IV. OPIS PRODUKTU

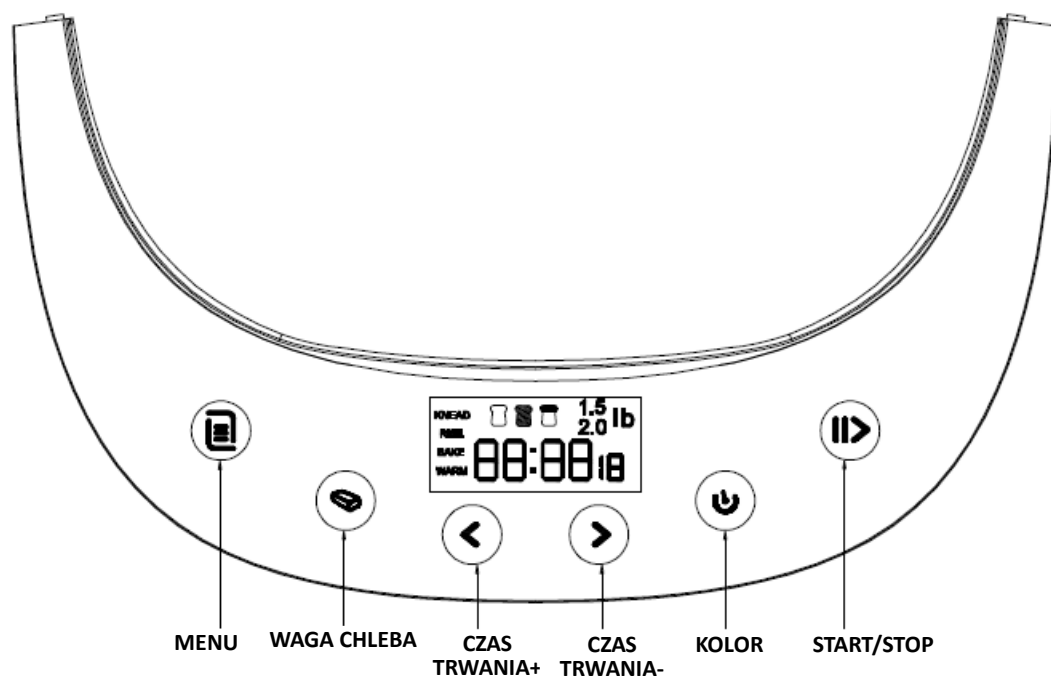


Przegląd funkcji

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Basic (Chleb zwykły) | 8. Dough (Ciasto) |
| 2. French (Chleb francuski) | 9. Gluten free (Chleb bezglutenowy) |
| 3. Whole wheat (Chleb pełnoziarnisty) | 10. Cake (Ciasta) |
| 4. Quick (Szybki chleb) | 11. (Chleb na kanapki) |
| 5. Słodkie (Słodki chleb) | 12. Jam (Dżem) |
| 6. Ultra Fast 1 (Bardzo szybkie pieczenie 1) | 13. Yogurt (Jogurt) |
| 7. Ultra Fast 2 (Bardzo szybkie pieczenie 2) | 14. Bake (Pieczenie) |



V. OBSŁUGA URZĄDZENIA

**PO ZASILENIU ENERGIAŁ ELEKTRYCZNĄ**

Zaraz po podłączeniu wypiekacza do chleba do źródła zasilania, wyemituje on sygnał dźwiękowy i w krótkim czasie pojawi się na wyświetlaczu komunikat „3:00”. Te dwa punkty między „3” i „00” nie wyświetlają się migająco. Ustawienie początkowe jest dla chleba o ciężarze **2.0LB (900 g)** i średnim stopniu zrumienienia. Jest to ustawienie domyślne.

**START/STOP**

Przycisk służy do uruchomienia lub zakończenia wybranego programu pieczenia.

Aby uruchomić program, wciśnij jeden raz przycisk START/STOP. Zabrzmi krótki sygnał dźwiękowy, a dwukropek na wyświetlaczu czasu zacznie pulsować i uruchomi się program. Po uruchomieniu programu, wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku „START/STOP” są nieaktywne.

Aby zatrzymać program, wciskaj przez ok. 3 sekundy przycisk „START/STOP”, dopóki nie usłyszysz wydanego przez urządzenie sygnału dźwiękowego potwierdzającego zakończenie programu. Funkcja ta pomaga w zapobieganiu jakimukolwiek przypadkowemu zatrzymaniu włączonego programu.

**MENU**

Przycisk ten służy do ustawienia różnych programów. Po każdym wciśnięciu tego przycisku (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy) urządzenie zmienia program. Przy ciągłym przyciskaniu tego przycisku można przejrzeć 12 programów, które zostaną pokazane na wyświetlaczu LCD. Wybierz żądany program. Funkcje wszystkich 12 programów zostaną omówione poniżej.

1. **Basic (Podstawowe pieczenie):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie normalnego chleba. Możesz również dodać składniki, aby uzyskać bardziej aromatyczne pieczywo.
2. **French (Francuzki chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie z dłuższym czasem wyrastania. Chleb upieczony za pomocą tego programu będzie posiadał bardziej chrupiącą skórkę i będzie bardziej pulchny.
3. **Whole wheat (Chleb pełnoziarnisty):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba pełnoziarnistego. Ten program wykorzystuje dłuższy czas wstępnego nagrzewania, aby ziarna mogły absorbować wodę i zwiększyć objętość. Nie zalecamy używania funkcji opóźnionego startu ponieważ wynik nie będzie zbyt dobry.
4. **Quick (Szybki chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba z sodą kuchenną lub proszkiem do pieczenia. Chleb upieczony za pomocą tego programu jest zwykle mniejszy i ma bardziej treściwą strukturę.
5. **Sweet (Słodki chleb):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie słodkiego chleba. Do pieczenia chrupiącego i słodkiego chleba.
6. **Ultra fast-I (Bardzo szybkie pieczenie I):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie 900g bochenka w najkrótszym czasie. Upieczony chleb jest zazwyczaj mniejszy i grubszy niż chleb, który jest upieczony za pomocą programu **Szybki chleb**.
7. **Ultra fast-II (Bardzo szybkie pieczenie II):** jak wyżej, ale otrzymujemy bochenek o wadze 680 g.
8. **Dough (Ciasto):** zagniatanie i wyrastanie bez pieczenia. Wyjmij ciasto i ukształtuj je do pieczenia bułek, pizzy, chleba na parze itp.
9. **Gluten Free (Chleb bezglutenowy):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba bezglutenowego. Ten program wykorzystuje dłuższy czas wstępnego nagrzewania, aby ziarna mogły absorbować wodę i zwiększyć objętość. Nie zalecamy używania funkcji opóźnionego startu ponieważ wynik nie będzie zbyt dobry.
10. **Cake (Ciasta):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie z wykorzystaniem sody kuchennej lub proszku do pieczenia.
11. **Sandwich (Chleb na kanapki):** zagniatanie, wyrastanie i pieczenie chleba na kanapki. Do pieczenia chleba o lekkiej konsystencji i cieńszej skórce.
12. **Jam (Dżem):** do gotowania dżemów i marmolad. Owoce lub warzywa powinny być pokrojone przed wprowadzeniem do pojemnika.
13. **Yogurt (Jogurt):** tylko niski poziom ogrzewania. Możesz ustawić czas przygotowanie jogurtu od 6 do 12 godzin, w odstępach co 30 minut (domyślnie jest to 10 godzin).
14. **Bake (Pieczenie):** służy tylko do pieczenia; bez zagniatania i wyrastania. Program ten używany jest też do przedłużenia czasu pieczenia w wybranych programach.



KOLOR

Za pomocą tego przycisku można wybrać stopień zarumienienia skórki: NISKI, ŚREDNI, WYSOKI. Naciśnij ten przycisk, aby wybrać stopień zarumienienia.



WAGA CHLEBA

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać wagę chleba. Zwróć uwagę na to, że całkowity czas pieczenia może się różnić w zależności od wagi bochenka chleba.



OPÓŹNIONY START (CZAS+ lub CZAS-)

Jeśli chcesz, aby urządzenie nie zaczęło działać od razu, można użyć tego przycisku, aby ustawić okres opóźnionego startu. Wciskając przycisk „CZAS +” i „CZAS -” wprowadzasz czas, po którym chleb ma być gotowy. Zwróć uwagę na to, że w tym opóźnieniu mieści się również czas pieczenia. Oznacza to, że na końcu czasu opóźnienia możesz podawać gorący chleb. Wybierz program i stopień zarumienienia skórki, a następnie wciśnij „CZAS +” lub „CZAS -” aby wydłużyć lub skrócić czas opóźnienia w odstępach co 10 minut. Maksymalny okres opóźnionego startu wynosi 13 godzin.

Przykład: Załóżmy, że jest godzina 20:30 i chcesz aby twój chleb był gotowy następnego dnia rano o godzinie 7, czyli za 10 godzin i 30 minut. Wybierz program, stopień zarumienienia i wagę chleba, a następnie wciśnij przycisk „CZAS +” lub „CZAS -”, tak, aby na wyświetlaczu LCD pojawiło się 10:30. Następnie wciśnij przycisk START/STOP, aby uruchomić opóźniony start. Dwukropek zacznie pulsować, a wyświetlacz LCD będzie pokazywać pozostający czas. O godz. 7 rano będziesz mieć do dyspozycji świeży chleb. Jeśli nie wyjmiesz chleba od razu, uruchomi się funkcja, która będzie utrzymywać ciepły chleb przez 1 godzinę.

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

UTRZYMYWANIE CIEPŁA

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

ZAPISYWANIE PROGRAMU

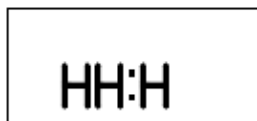
W przypadku, kiedy zasilanie energią elektryczną zostało przerwane podczas pieczenia chleba, proces zostanie automatycznie wznowiony w ciągu 10 minut, nawet bez naciskania przycisku START/STOP. Jeśli czas trwania przerwy zasilania energią elektryczną przekroczy 10 minut, pamięć zostanie wyłączona a wypiekacz musi zostać uruchomiony ponownie. Jednakże, jeśli ciasto nie weszło w fazę wygniatań, gdy zasilanie elektryczne zostało przerwane, możesz bezpośrednio wcisnąć przycisk START/STOP, aby wznowić program od początku.

ŚRODOWISKO PRACY

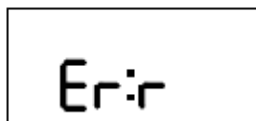
Wypiekacz do chleba może prawidłowo funkcjonować w szerokim zakresie temperatur, ale mogą wystąpić różnice pomiędzy wielkością chleba przygotowanego w pomieszczeniu bardzo ciepłym i chlebem przygotowanym w bardzo zimnym pomieszczeniu. Zaleca się pieczenie przy temperaturze otoczenia w zakresie od 15 °C do 34 °C.

OSTRZEŻENIA NA WYŚWIETLACZU

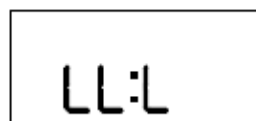
1. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „HH: H” po uruchomieniu programu (jak pokazano na poniższym rysunku 1), oznacza to, że temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka. Program należy wyłączyć. Otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu wystygnać przez 10-20 minut.
2. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „Er: r”, po wciśnięciu przycisku START/STOP (jak pokazano na poniższym rysunku 2), oznacza to, że czujnik temperatury jest odłączony. Należy skonsultować się z wykwalifikowanym specjalistą, w celu sprawdzenia czujnika.
3. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się „LL: L”, po wciśnięciu przycisku START/STOP (z wyjątkiem programu PIECZENIE), oznacza to, że temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt niska (urządzenie wyda też 5 sygnałów dźwiękowych). Wyłącz wydawanie sygnałów dźwiękowych przez wciśnięcie przycisku START/STOP otwórz pokrywę i pozostaw wypiekacz przez 10-20 minut, aby powrócił do temperatury otoczenia.



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

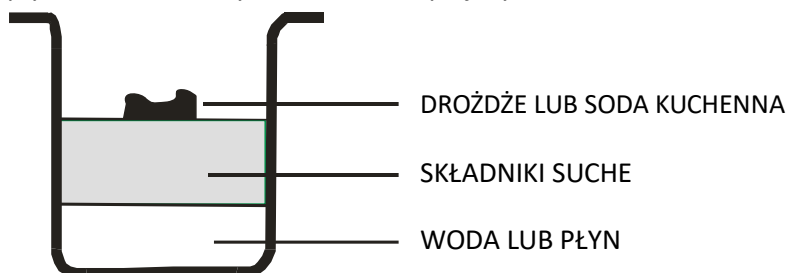
VI. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Upewnij się, że wszystkie części i akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
2. Wyczyść wszystkie elementy zgodnie z opisem umieszczonym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Nastaw wypiekacz na tryb pieczenia i piecz bez składników przez ok. 10 minut. Po ostygnięciu ponownie wyczyść urządzenie.
4. Po wyschnięciu komponentów i ich poprawnym złożeniu, urządzenie jest gotowe do użycia.

PIECZENIE CHLEBA

5. Umieść formę do pieczenia w odpowiedni sposób, a następnie obracając nią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż zostanie ona zablokowana po usłyszaniu kliknięcia. Zamocuj mieszadło na wale napędowym. Obróć mieszadło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby zostały umocowane we właściwej pozycji. Zaleca się wypełnienie otworu mieszadła margaryną odporną na działanie ciepła przed zamocowaniem mieszadła, aby uniknąć przyklejania się do niego ciasta. W taki sposób mieszadło będzie można łatwiej wyjąć z chleba.
6. Umieść składniki w formie do pieczenia chleba. Należy przestrzegać kolejności podanej w przepisie. Zwykle, wlewa się najpierw wodę lub płyn, następnie dodaje cukier, sól i mąkę, drożdże lub proszek do pieczenia są zawsze dodawane na końcu. W przypadku bardzo spójnego ciasta, z wysoką zawartością żyta lub mąki pełnoziarnistej, zalecamy odwrócić kolejność składników, czyli najpierw dodajemy drożdże i mąkę, a następnie płynne składniki aby ciasto zostało lepiej wyrobione.



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

7. Po jednej stronie mąki zrób palcem małe wgłębienie. Dodaj drożdże do tego wgłębienia, upewniając się, że nie mają one kontaktu z płynnymi składnikami lub z solą.
8. Ostrożnie zamknij pokrywę i włącz wtyczkę do gniazda sieciowego.
9. Naciśnij przycisk MENU, aby wybrać żądany program.
10. Naciśnij przycisk KOLOR aby wybrać stopień zarumienienia skórki.
11. Wciśnij przycisk WAGA CHLEBA aby wybrać żądaną wagę (680 g lub 900 g).
12. Poprzez wciśnięcie przycisku CZAS + lub CZAS - nastaw czas opóźnionego startu. Ten krok może zostać pominięty w przypadku, kiedy chcesz aby wypiekacz do chleba natychmiast rozpoczął pracę.
13. Aby uruchomić program, wciśnij przycisk START/STOP.
14. W przypadku korzystania z programów BASIC (Podstawowe pieczenie), FRENCH (Francuski chleb), WHOLE WHEAT (Chleb pełnoziarnisty), SWEET (Słodki chleb), GLUTEN FREE (Chleb bezglutenowy), SANDWICH (Chleb na kanapki), usłyszysz w trakcie pracy wypiekacza długi sygnał dźwiękowy. Oznacza to wezwanie do dodania składników. Otwórz pokrywę i dodaj składniki. Możliwe jest wydostawanie się pary przez otwór w pokrywie podczas pieczenia. Jest to normalne zjawisko.

11. Po zakończeniu procesu urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych. Aby zatrzymać proces pieczenia i wyjąć chleb, możesz nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP** przez około 3-5 sekund. Otwórz pokrywę i za pomocą rękawic kuchennych mocno przytrzymaj rączkę formy do pieczenia. Obróć formę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i delikatnie wyjmij formę podnosząc ją bezpośrednio do góry i na zewnątrz z urządzenia.

12. Za pomocą szpatułki z nieprzywierającą powierzchnią oddziel boki chleba od formy.

Uwaga: Forma do pieczenia i chleb mogą być bardzo gorące! Przy ich manipulacji zachowaj ostrożność i używaj rękawic kuchennych.

13. Obróć formę nad czystym blatem dnem do góry i delikatnie nią potrząśnij tak długo, dopóki chleb z niej nie wypadnie.

14. Wyjmij ostrożnie chleb z formy i przed krojeniem pozostaw go na ok. 20 minut do wystygnięcia.

15. Jeśli po zakończeniu pieczenia nie wcisnąłeś przycisku START/STOP, chleb będzie przez 1 godzinę automatycznie utrzymywany w cieple.

16. Zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka po zakończeniu procesu pieczenia chleba lub gdy aparat nie jest używany.

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

FUNKCJE SPECJALNE

1. Rady dotyczące programu Quick (Szybki chleb)

Szybki chleb wytwarza się z użyciem proszku do pieczenia i sody kuchennej, działających pod wpływem wilgoci i ciepła. Do wykonania idealnego szybkiego chleba zalecamy włożenie płynnych składników na dno formy, a suchych składników na nich. Podczas początkowego mieszania przy szybkim pieczeniu w rogach formy mogą się gromadzić składniki płynne i suche. W tym przypadku, może być konieczne ręczne mieszanie składników, w celu uniknięcia tworzenia się grudek mąki. W tym przypadku należy użyć gumowej szpatułki.

2. Rady dotyczące programu Ultra fast (Bardzo szybkie pieczenie)

Wypiekacz potrafi przy użyciu programu bardzo szybkiego pieczenia upiec chleb w ciągu 1 godziny. Te 2 programy potrafią upiec chleb w ciągu 58 minut, ale chleb ma trochę bardziej treściwą strukturę. Program Ultra fast I (Bardzo szybkie pieczenie I) służy do upieczenia 900g chleba, podczas gdy program Ultra fast II (Bardzo szybkie pieczenie II) do upieczenia 680g chleba. Pamiętaj, że dodawana woda powinna mieć temperaturę pomiędzy 48 i 50°C. Do pomiaru temperatury konieczne jest użycie termometru kuchennego. Temperatura wody ma zasadniczy wpływ na wynik pieczenia. Gdy temperatura wody jest zbyt niska, chleb nie wyrośnie do odpowiedniej wielkości; natomiast jeśli jest zbyt wysoka, zniszczy przed wyrastaniem drożdże, co ma również wielki wpływ na wynik pieczenia.

VII. SKŁADNIKI

1. Mąka piekarnicza

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

2. Mąka zwykła

Mąkę zwykłą otrzymuje się przez dokładne wymieszanie twardej pszenicy z pszenicą miękką, do szybkiego pieczenia chleba lub ciast.

3. Mąka pszenna pełnoziarnista

Mąkę pszenną pełnoziarnistą otrzymuje się przez zmielenie całych ziaren pszenicy, zawierającą łuskę i gluten. Chleb przygotowywany z mąki pełnoziarnistej jest zazwyczaj mniejszej wielkości. W większości przepisów występuje połączenie mąki pełnoziarnistej z mąką chlebową w celu uzyskania najlepszych wyników.

4. Czarna mąka pszenna

Czarna mąka pszenna zwana również "mąką twardą" jest mąką o zwiększonej zawartości błonnika, podobna do mąki pełnoziarnistej. W celu uzyskania większego rozmiaru chleba po wyrośnięciu należy jej używać w kombinacji z dużym udziałem mąki chlebowej.

5. Mąka do ciast

Mąka do ciast uzyskana przez mielenie pszenicy zwyczajnej lub pszenicy o niskiej zawartości białka, używana jest głównie do pieczenia ciast. Chociaż różne rodzaje mąki wydają się podobne, wydajność drożdży i zdolność pochłaniania różnych rodzajów mąki różnią się znacznie w zależności od miejsca uprawy pszenicy, warunków uprawy, procesu mielenia i okresu przechowywania. Możesz wybrać różne marki mąki dostępnej na rynku lokalnym, aby spróbować i porównać, wybierając tą, która daje najlepsze wyniki, w zależności od twoich preferencji.

6. Mąka kukurydziana i mąka owsiana

Mąki kukurydziana i owsiana są produkowane poprzez mielenie kukurydzy i odpowiednio owsa. Oba rodzaje mąki stanowią składniki uzupełniające przy pieczeniu treściwego chleba i używane są w celu poprawienia smaku i struktury chleba.

7. Cukier

Cukier jest bardzo ważnym składnikiem do intensyfikacji słodkiego smaku i koloru chleba. Poprawia on właściwości drożdży. Biały cukier jest szeroko wykorzystywany. Również do przygotowania specjalnych przepisów, może być używany cukier brązowy i cukier puder.

8. Drożdże

Drożdże wspomagają proces kwaszenia ciasta i produkują dwutlenek węgla, który pomaga chlebowi w powiększaniu objętości i ma wpływ na delikatność włókien wewnętrznych. Jednak drożdże do szybkiego wyrośnięcia potrzebują węglowodanów z cukru i mąki.

1 łyżeczka aktywnych suchych drożdży = $\frac{3}{4}$ łyżeczki drożdży instant

5 łyżeczek aktywnych suchych drożdży = 1 łyżeczka drożdży instant

2 łyżeczki aktywnych suchych drożdży = 1,5 łyżeczki drożdży instant

9. Sól

Sól jest niezbędna do poprawy smaku chleba i koloru skórki. Jednak sól może zatrzymać fermentację drożdży. Nie należy stosować zbyt dużej ilości soli do przygotowania chleba. Jeśli nie chcesz używać soli, możesz to pominąć. Chleb będzie większy jeśli nie zawiera soli.

10. Jaja

Jajka mogą poprawić strukturę chleba, sprawić, że chleb będzie pożywniejszy i większy i będzie miał specyficzny zapach jajek. Jeśli chcesz użyć jajek, musisz rozbić ich skorupki i równomiernie rozmieszać w cieście.

11. Smalec, masło i olej roślinny

Smalec może sprawić, iż chleb będzie bardziej miękki i zwiększa okres jego przechowywania. Masło powinno zostać po wyjęciu z lodówki rozpuszczone przed użyciem lub pokrojone na małe części tak, aby można było je równomiernie rozmieszać.

12. Proszek do pieczenia

Proszek do pieczenia jest używany przede wszystkim w celu wyrośnięcia chleba i ciast w programie Ultra Fast. Proszek do pieczenia nie potrzebuje czasu do wyrastania i wytwarza gazów, które prowadzą do tworzenia się pęcherzyków dla uzyskania lekkiej tekstury chleba w wyniku zajścia reakcji chemicznej.

13. Soda kuchenna

Ma te same właściwości co proszek do pieczenia. Można ją stosować w połączeniu z proszkiem do pieczenia.

14. Woda i inne płyny

Woda jest niezbędnym składnikiem do przygotowania chleba. Ogólnie rzecz biorąc najbardziej odpowiednia jest woda o temperaturze w zakresie od 20 do 25 °C. Jednak, temperatura wody powinna wynosić od 45 °C do 50 °C w celu uzyskania szybszego wyrośnięcia chleba w przypadku używania programów Ultra Fast. Wodę można zastąpić świeżym mlekiem lub wodą wymieszaną z 2% mlekiem w proszku, które wzbogacają smak chleba i stopień zarumienienia skórki. Niektóre przepisy mają składniki takie jak sok jabłkowy, pomarańczowy, cytrynowy, itp. co polepsza smak chleba.

ODMIERZANIE ILOŚCI SKŁADNIKÓW

Jednym z najważniejszych etapów przygotowania dobrego chleba jest zastosowanie odpowiednich ilości składników.

Zaleca się używania kubka z podziałką lub łyżki-miarki w celu uzyskania dokładnych ilości, w przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość chleba.

1. Ważenie składników płynnych

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

2. Odmierzanie składników sypkich

Składniki sypkie muszą być utrzymywane w stanie naturalnym. Zbierz nożem nadmiar ilości składnika w kubku celem zapewnienia dokładnego pomiaru.

3. Kolejność dodawania składników

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

VIII. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego i pozostaw je do wystygnięcia.

- 1. Forma do pieczenia:** Oczyszczyć z zewnątrz i od środka zwilżoną ściereczką. Aby nie doszło do uszkodzenia nieprzylegającej warstwy, nie używaj żadnych ostrych przedmiotów lub środków ściernych. Forma musi być całkowicie sucha przed jej ponownym zainstalowaniem.
- 2. Mieszadło:** Jeśli trudno jest wyjąć mieszadło z osi, wypełnij pojemnik ciepłą wodą i pozostaw go na ok.30 minut, w taki sposób mieszadło można będzie później z łatwością wyjąć i wyczyścić. Konieczne jest również, aby wytrzeć mieszadło wilgotną ściereczką bawełnianą. Forma do pieczenia i mieszadło są elementami, które mogą być myte w zmywarce do naczyń.
- 3. Pokrywa i szybka:** oczyścić pokrywę od środka i na zewnątrz za pomocą średnio zwilżonej ściereczki.
- 4. Obudowa:** Ostrożnie oczyścić zewnętrzną powierzchnię obudowy zwilżoną ściereczką. Do czyszczenia nie używaj agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić błyszczącą powierzchnię obudowy. Nie zanurzaj obudowy do wody aby ją wyczyścić. Przed zapakowaniem wypiekacza do chleba w celu magazynowania zadbaj o to, aby był całkowicie chłodny, czysty i suchy, że włożyłeś do niego tyżeczkę-miarkę i mieszadło oraz że zamknąłeś jego pokrywę.

IX. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nr.	Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
1	Podczas pieczenia wydostaje się dym przez otwory wentylacyjne.	Niektóre składniki przyklejają się do komory pieczenia lub zewnętrznej strony formy; pozostaje olej na powierzchni komory pieczenia.	Odłącz wypiekacz do chleba od źródła zasilania elektrycznego i wyczyść komorę pieczenia uważając, aby się nie poparzyć. Podczas pierwszego użycia, uruchom urządzenie bez składników i otwórz pokrywę.
2	Skórka podstawy chleba jest zbyt gruba.	Chleb jest trzymany w cieple i pozostawiony w formie przez zbyt długi okres czasu wysuszając się.	Jak najszybciej wyjąć chleb z formy, bez fazy utrzymywania ciepła.
3	Chleb źle odchodzi od formy.	Mieszadło lepi się zbyt mocno do wału formy.	Po wyjęciu chleba, wlej gorącą wodę do formy i zanurz mieszadło na 10 minut, a następnie wyciągnij je i wytrzyj.

4	Składniki nie są wymieszane lub chleb jest niedopieczony.	Wybrany program jest nieodpowiedni; Podczas pieczenia kilkakrotnie otwartopokrywę, a chleb wysechł i nie jest zrumieniony. Opór podczas mieszania jest zbyt duży, mieszadło ciężko się obraca i nie miesza dokładnie.	Wybierz odpowiedni program z menu; Nie otwieraj pokrywy od razu po wyrośnięciu; Sprawdź otwór mieszadła, a następnie wyjmij formę do pieczenia i uruchom urządzenie bez chleba; jeśli nie działa ono prawidłowo, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
5	Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „H:HH” po naciśnięciu przycisku START/STOP.	Temperatura w wypiekaczu do chleba jest zbyt wysoka aby przygotować chleb.	Naciśnij przycisk START / STOP i odłącz urządzenie od źródła zasilania, a następnie wyjmij formę do pieczenia chleba i pozostaw otwartą pokrywę, aż urządzenie ostygnie.
6	Słychać hałas w okolicy silnika a ciasto jest niewyrobite.	Forma do pieczenia chleba jest nieprawidłowo zainstalowana lub ilość ciasta jest zbyt duża, aby mogło ono być mieszane.	Sprawdź poprawność instalacji formy do pieczenia chleba i upewnij się, że ciasto chlebowe zostało przygotowane zgodnie z recepturą i że składniki zostały dokładnie odważone.
7	Chleb jest zbyt duży i naciska pokrywę.	Ilość drożdży, mąki lub wody jest zbyt duża lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka.	Sprawdź wymienione wcześniej czynniki i zmniejsz ilość w zależności od rzeczywistych powodów.
8	Chleb jest zbyt mały lub nie wyrósł.	Nie zostały dodane drożdże lub ilość drożdży jest niewystarczająca; ponadto, możliwe jest, że drożdże mogły utracić swe właściwości z powodu zbyt wysokiej temperatury mieszaniny wody, mieszanki z solą lub zbyt niskiej temperatury otoczenia.	Sprawdź ilość i właściwości drożdży, zwiększ temperaturę otoczenia.
9	Ciasto rośnie za mocno i wychodzi z formy.	Ilość płynu jest zbyt wysoka i zmiękcza ciasto a ilość drożdży jest zbyt duża.	Zmniejsz ilość płynów i popraw konsystencję ciasta.
10	Chleb zapada się podczas pieczenia.	Używana mąka jest nieodpowiednia a proszek do pieczenia nie może spowodować wyrośnięcia ciasta; tempo wzrostu spowodowane przez drożdże jest zbyt wysokie lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka; nadmiar wody sprawia, że ciasto jest zbyt wodniste i miękkie.	Używaj mąki chlebowej lub odpowiedniego proszku do pieczenia; używaj drożdży w temperaturze poniżej temperatury pomieszczenia; zmień ilości wody w zależności od zdolności absorpcyjnej.

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

X. PRZEPISY NA CHLEB W WYPIEKACZU DO CHLEBA

ZWYKŁY CHLEB:

SKŁADNIKI	700g		900g	
1. Woda	280 ml	280g	320 ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g	3 łyżki	36g
3. Sól	1 łyżeczka	7g	1,5 łyżeczki	10g
4. Cukier	2 łyżki	24g	3 łyżki	36g
5. Mąka	3 szklanki	420g	3 i 1/2 szklanki	490g
6. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

CHLEB FRANCUSKI:

SKŁADNIKI	700g		900 g	
1. Woda	280 ml	280g	320 ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g	3 łyżki	36g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g	2 łyżeczki	14g
5. Cukier	1,5 łyżki	18g	2 łyżki	24g
4. Mąka	3 szklanki	420g	3 i 1/2 szklanki	490g
6. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

PEŁNOZIARNISTA MĄKA PSZENNA:

SKŁADNIKI	700g		900 g	
1. Woda	280ml	280g	320ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g	3 łyżki	36g
3. Sól	1 łyżeczka	7g	2 łyżeczki	14g
4. Pszenica pełnoziarnista	1 szklanka	110g	1 i 1/2 szklanki	210g
5. Mąka	2 szklanki	280g	2 szklanki	280g
6. Cukier brązowy	2 łyżki	18g	2,5 łyżki	23g
7. Mleko w proszku	2 łyżki	14g	3 łyżki	21g
8. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

SZYBKI CHLEB:

SKŁADNIKI	900g	
1. Woda (40~50°C)	320ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g
4. Cukier	2 łyżki	24g
5. Mąka	3 i 1/2 szklanki	490g
6. Drożdże	1,5 łyżeczki	4,5g

SŁODKI CHLEB :

SKŁADNIKI	700g		900g	
1. Woda	280ml	280g	320ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g	3 łyżki	36g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g	2 łyżeczki	14g
4. Cukier	3 łyżki	36g	4 łyżki	48g
5. Mąka	3 szklanki	420g	3 i 1/2 szklanki	490g
6. Mleko w proszku	2 łyżki	14g	2 łyżki	14g
7. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

CIASTO :

SKŁADNIKI		
1. Woda	320ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g
4. Mąka	3 i 1/2 szklanki	490g
5. Cukier	2 łyżki	24g
6. Drożdże	0,5 łyżeczki	1,5g

CHLEB BEZGLUTENOWY:

SKŁADNIKI	700g		900g	
1. WODA	280ml	280g	320ml	320g
2. OLEJ	2 łyżki	24g	3 łyżki	36g
3. SÓL	1 łyżeczka	7g	1 i 1/2 łyżeczki	10g
3. MAŁA BEZGLUTENOWA	3 szklanki	420g	3 i 1/2 szklanki	490g
5. CUKIER	2 łyżki	24g	2 łyżki	24g
6. DROŻDŻE	1,5 łyżeczki	4,5g	1,5 łyżeczki	4,5g

CIASTO:

SKŁADNIKI		
1. Olej do ciasta	2 łyżki	24g
2. Cukier	8 łyżek	96g
3. Jaja	6	270g
4. Mąka ze środkiem spulchniającym	250 g	
5. Aromaty	1 łyżeczka	2g
6. Sok z cytryny	1,3 łyżki	10g
7. Drożdże	1 łyżeczka	3g

CHLEB NA KANAPKI:

SKŁADNIKI	700g		900g	
1. Woda	270 ml	270g	320 ml	320g
2. Masło lub margaryna	1,5 łyżki	18g	2 łyżki	24g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g	2 łyżeczki	14g
4. Cukier	1,5 łyżki	18g	2 łyżki	24g
5. Mleko w proszku	1,5 łyżki	10g	2 łyżki	14g
6. Mąka	3 szklanki	420g	3 i 1/2 szklanki	490g
7. Drożdże	1 łyżeczka	3g	1 łyżeczka	3g

WYRABIANIE:

SKŁADNIKI		
1. Woda	320ml	320g
2. Olej	2 łyżki	24g
3. Sól	1,5 łyżeczki	10g
4. Mąka	3 i 1/2 szklanki	490g
5. Cukier	2 łyżki	24g

WYPIEK:

Wypiek ciasta lub chleba, jeśli nie jest wystarczająco zarumienione.

XI. DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60Hz
Moc	600 W

**Utylizacja przyjazna środowisku**

Możesz przyczynić się do ochrony środowiska!

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



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

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

Copyright © 2013 Network One Distribution. Wszystkie prawa zastrzeżone.

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

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



Niniejszy produkt jest zgodny ze standardami i przepisami Unii Europejskiej.

Importer: **Network One Distribution**

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

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

HEINNER

BROTBACKAUTOMAT

Modell: HBM-900WHBK



- Brotbackautomat
- Leistung: 600 W
- Brotmenge pro Backvorgang: 900 g

Wir danken Ihnen für ihre Wahl!

I. EINLEITUNG

Bitte lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese für die spätere Nutzung auf.

Diese enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installierung, den Betrieb und Instandhaltung des Gerätes. Für einen sicheren Umgang, bitte lesen Sie die vorliegende Gebrauchsanweisung vor dem Betrieb des Geräts.

II. LIEFERUMFANG

- **Brotbackautomat**
- **Betriebsanleitung**
- **Garantieschein**



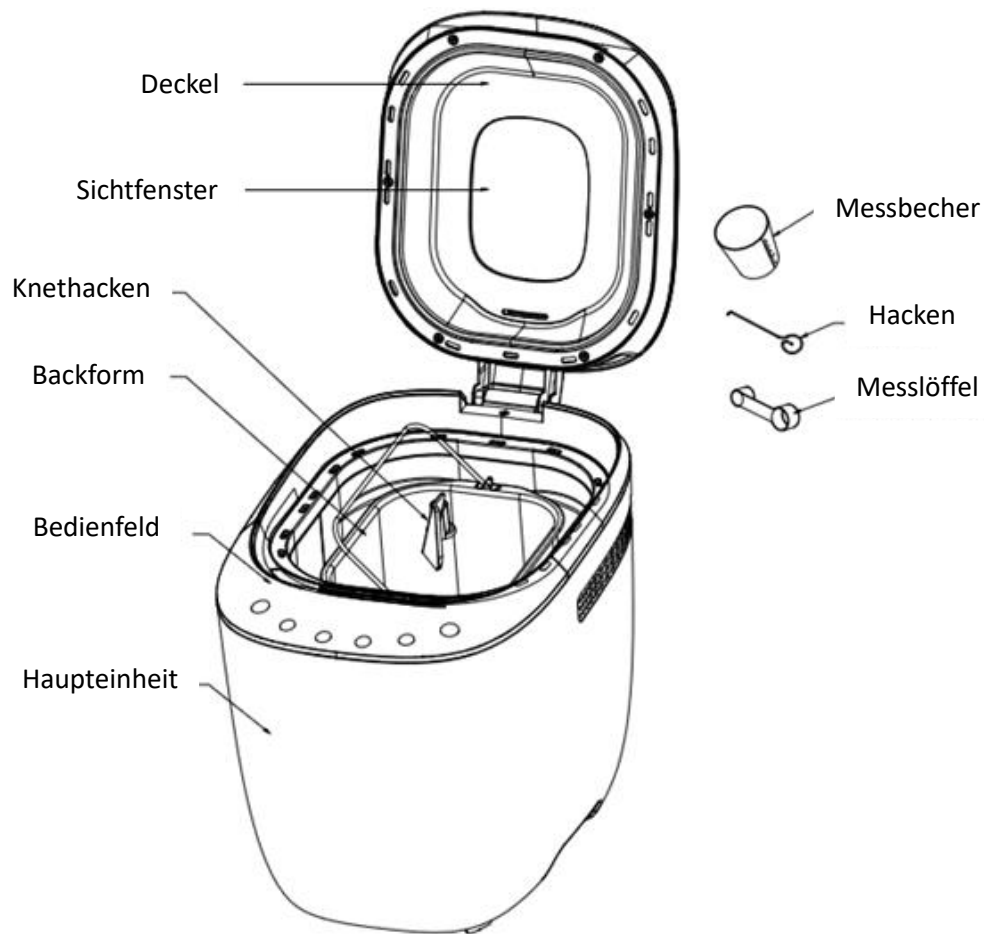
III. SICHERHEITSANWEISUNGEN

Grundlegende Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät benützen:

1. Alle Anweisungen durchlesen.
2. Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
3. Keine Elektrogeräte mit beschädigtem Netzkabel benützen. Gerät im Servicecenter reparieren, überprüfen oder warten lassen.
4. Heiße Oberflächen nicht anfassen. Fassen Sie nur die Knöpfe und Griffe an.
5. Netzkabel und Stecker im Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
6. Gerät vom Stromnetz trennen, wenn Sie es nicht benützen, bevor Sie es reinigen oder bevor Sie die Teile ein- oder ausbauen.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen berühren.
8. Zubehör das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann schwere Verletzungen verursachen.
9. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt zu werden ohne einer Aufsichtsperson oder wenn diese über der Nutzung des Geräts nicht eingewiesen wurden.
10. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Gerät nicht auf einem Kochherd stellen und auch nicht in der Nähe davon, Gerät nicht im heißen Backofen stecken.
12. Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile.
13. Schalten Sie das Gerät nicht ohne eingesetzte und mit Teig gefüllten Brotkorb ein.
14. Schlagen Sie den Brotkorb nicht, das kann zu Beschädigungen führen.
15. Bringen Sie keine metallischen Gegenstände oder Folie in das Gerät ein, um Feuer und Kurzschluss zu vermeiden.
16. Decken Sie den Brotbackautomaten nicht ab, Hitze und Dampf müssen frei entweichen können. Wenn das Gerät mit brennbaren Stoffen abgedeckt ist, dann kann das zu Brand führen.
17. Gerät nicht zweckwidrig benützen.
18. Gerät nicht im Freien einsetzen.
19. Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DIE ANWENDUNG IM PRIVATEN HAUSHALT GEEIGNET.

IV. GERÄTBESCHREIBUNG

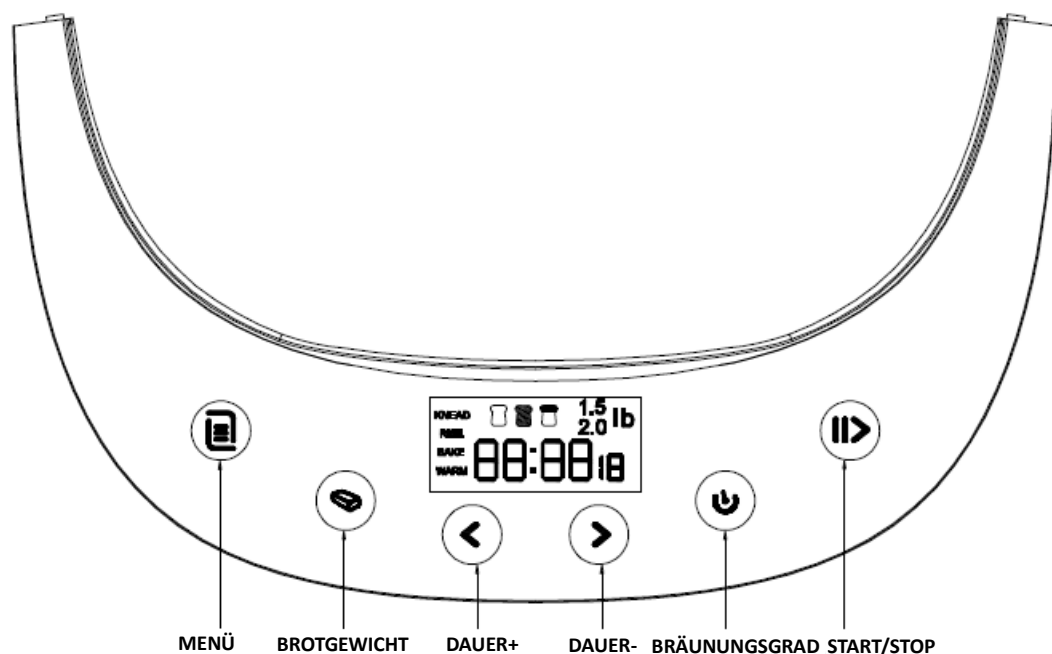


Funktionen

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Basic (herkömmliches Brot) | 8. Dough (Teig) |
| 2. French (Baguette) | 9. Gluten free (glutenfreies Brot) |
| 3. Whole wheat (Weizenbrot) | 10. Cake (Kuchen) |
| 4. Quick (Schnellzubereitung) | 11. Sandwich (Sandwich Brot) |
| 5. Sweet (süßes Brot) | 12. Jam (Konfitüre) |
| 6. Ultra Fast 1 (Ultra schnell 1) | 13. Yogurt (Joghurt) |
| 7. Ultra Fast 2 (Ultra schnell 2) | 14. Bake (Backen) |



V. ERSTINBETRIEBNAHME



EINSCHALTEN

Sobald das Gerät zum Netz angeschlossen ist, wird es ein Signalton ertönen und in kurzer Zeit wird „3:00“ auf dem Display angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt nicht. Die Standardeinstellung ist für **2.0 LB (900g)** und auf einen mittleren Bräunungsgrad. Diese ist die Werkseinstellung.



START/STOP

Mit dieser Taste wird das gewählte Backprogramm gestartet und beendet.

„START / STOP“ einmal drücken um einen Programm zu starten. Es ertönt ein Signalton und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige blinkt und das Programm wird gestartet. Alle anderen Tasten, mit der Ausnahme von „START/STOP“ sind nun deaktiviert.

„START/STOP“ Knopf zum Beenden des Backprogramms etwa 3 Sekunden gedrückt halten, das wird durch einen Signalton bestätigt. So wird die versehentliche Unterbrechung des Programms vermieden.



MENÜTASTE

Damit werden die verschiedenen Programme eingestellt. Mit jedem Tastendruck, der von einem Signalton begleitet wird, wird der Programm umgeschaltet. Knopf mehrmals drücken damit alle 12 Programme auf der LCD Anzeige der Reihe nach angezeigt. Gewünschten Programm auswählen. Die entsprechenden Funktionen der 12 Programme sind unten beschrieben.

1. **Basic (Standard):** Für einfaches weißes Brot oder Rezepte, die auf Weißbrotteig basieren. Sie können verschiedene Zutaten auswählen für ein aromatisches Brot.
2. **French (Baguette):** knetet, lässt den Teig gehen und backt Brot mit längerer Ruhezeit. Das Brot hat knusprige Brotkanten und ist luftiger.
3. **Whole wheat (Vollkornbrot):** knetet, lässt den Teig gehen und backt Vollkornbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn mehr Wasser aufnehmen kann. Wir empfehlen Ihnen nicht den Timer dafür zu benutzen, da die Ergebnisse nicht optimal sind.
4. **Quick (Schnellzubereitung):** knetet, lässt den Teig aufgehen und backt Brot mit Natron oder Backpulver. Das Brot ist normalerweise kleiner und derber.
5. **Sweet (süßes Brot):** knetet, lässt den Teig aufgehen und backt süßes Brot. Für knuspriges und süßes Brot.
6. **Ultra Fast I (Ultra schnell I):** knetet, lässt den Teig aufgehen und backt ein 900 g Brot in kürzester Zeit. Das Brot ist gewöhnlich kleiner und derber als mit der Schnellzubereitung.
7. **Ultra Fast II (Ultra schnell II):** wie oben beschrieben, aber für ein 680 g Brot.
8. **Dough (Teig):** knetet und lässt den Teig aufgehen, backt aber den Teig nicht. Benutzen Sie das Programm für die Vorbereitung von Pizza-, Brötchen-, Focciateteig usw.
9. **Gluten free (glutenfreies Brot):** knetet, lässt den Teig gehen und backt glutenfreies Brot. Diese Einstellung hat eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn mehr Wasser aufnehmen kann. Wir empfehlen Ihnen nicht den Timer dafür zu benutzen, da die Ergebnisse nicht optimal sind.
10. **Cake (Kuchen):** knetet, lässt den Teig gehen und backt mit Backpulver oder Natron.
11. **Sandwich (Sandwich Brot):** knetet, lässt den Teigaufgehen und backt Sandwichbrot. Für lockeres Brot mit schmalen Brotkanten.
12. **Jam (Konfitüre):** für Kochen Konfitüre und Marmeladen. Obst oder Gemüse erstmal zerkleinern.
13. **Yogurt (Joghurt):** nur für leichtes Aufheizen. Sie können die Zubereitungszeit für Joghurt auf 6 bis 12 Stunden einstellen, in Zeitschritte je 30 Minuten (die voreingestellte Dauer ist 10 Stunden).
14. **Bake (Backen):** nur für Backen, ohne Kneten oder Gärung. Das Programm dient auch zur Verlängerung der Backzeit.



BRÄUNUNGSGRAD

Hier können Sie den Bräunungsgrad einstellen: HELL, MITTEL oder DUNKEL. Knopf drücken um den Bräunungsgrad einzustellen.



BROTGEWICHT

Hier können Sie das Gewicht Ihres Brots einstellen. Bitte beachten Sie, dass sich die Backdauer entsprechend des Brotgewichts ändert.



TIMER FUNKTION (TIME+ oder TIME-)

Diese Tasten ermöglichen Ihnen die Zeit wann der Backvorgang abgeschlossen sein soll einzustellen und danach das Gerät automatisch abzuschalten. Jeder Tastendruck auf „TIME +“ und „TIME -“, verlängert bzw. verkürzt die Backdauer. Bitte beachten Sie, dass die Dauer auch die Backdauer umfassen muss. D.h. das am Ende der eingestellten Dauer, ist das Brot fertig. Wählen Sie das Programm und den Bräunungsgrad und dann drücken Sie auf „TIME +“ oder „TIME-“ um den Zeitraum um 10 Minuten zu verlängern oder zu verkürzen. Die max. Verschiebung des Programmendes beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie das Programm, den Bräunungsgrad und Brotgewicht, dann drücken Sie die Taste „TIME+“ oder „TIME -“ bis 10:30 auf dem Display angezeigt wird. Drücken Sie die START/STOP Taste. Der Doppelpunkt wird blinken und auf der LCD Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Am nächsten Morgen um 7 Uhr werden Sie frisches Brot haben. Wenn Sie das Brot nicht gleich herausnehmen möchten, dann wird die Warmhalten Funktion für eine Stunde automatisch aktiviert.

Hinweis: Benutzen Sie die Timer- Funktion nicht für Rezepte, die frische Zutaten enthalten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln usw.!

WARMHALTEN

Nach dem Backen wird das Brot automatisch für eine Stundewarm gehalten. Wenn Sie das Brot früher herausnehmen möchten, dann drücken Sie die START/STOP Taste um das Programm abzustellen.

PROGRAMMSPEICHERUNG

Bei Stromausfall setzt das Gerät das Programm automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von 10 Minuten wieder zugeschaltet wird, ohne den START/STOP Knopf zu drücken. Wenn die Stromversorgung länger unterbrochen wird, muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Befindet sich das Programm noch in der Knetphase, so können Sie es mit „START/STOP“ zurücksetzen.

BETRIEBSBEDINGUNGEN

Das Gerät arbeitet in jeder Umgebungstemperatur, die Brotgröße kann sich jedoch in sehr heißer oder kalter Umgebung verändern. Die ideale Raumtemperatur liegt zwischen 15 °C und 34 °C.

WARNANZEIGEN

1. Wird nach dem Einschalten des Geräts im Display „HH: H“ angezeigt (siehe Abb. 1), dann ist die Temperatur in innen des Geräts sehr hoch. Schalten Sie das Gerät aus. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie es 10-20 Minuten abkühlen.
2. Wird nach dem Ausschalten des Geräts mit START/STOP im Display „Er: r“ angezeigt (siehe Abb. 2), dann muss der Temperaturfühler des Geräts ersetzt werden. Fühler vom Fachpersonal überprüfen lassen.
3. Wenn nach dem Drücken des START/STOP Knopf „LL: L“ auf dem Display angezeigt wird (mit der Ausnahme des Bake Programms), dann ist die Temperatur im Innen des Geräts zu niedrig (das Gerät wird 5 Signaltöne nacheinander ertönen). Drücken Sie den START/STOP Knopf, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten bis das Gerät die Raumtemperatur erreicht.

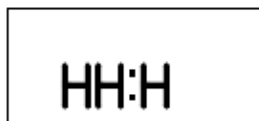


Abb. 1

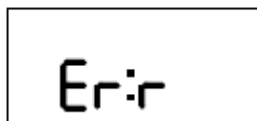


Abb. 2

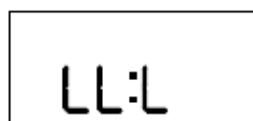


Abb. 3

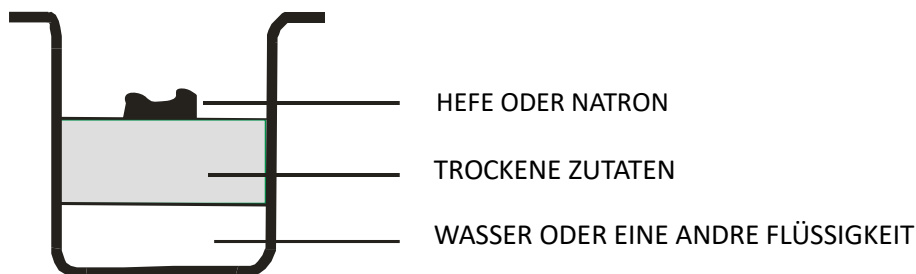
VI. BETRIEBSANWEISUNG

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

1. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Zubehöerteile ausgepackt haben und dass das Gerät nicht beschädigt ist.
2. Reinigen Sie alle Zubehöerteile gemäß dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf den Backmodus ein und backen Sie für 10 Minuten ohne Teig. Alle Teile abkühlen lassen und dann wieder reinigen.
4. Nachdem alle Teile abgetrocknet und eingebaut sind, können Sie das Gerät benutzen.

BROT BACKEN

5. Setzen Sie die Backform ein und drehen Sie diese nach rechts bis diese einrastet. Setzen Sie den Knethaken auf den Schaft. Nach rechts drehen bis dieser rastet. Wir empfehlen, vorher etwas hitzebeständige Margarine einzugeben, um ein Anbacken des Teigs zu vermeiden und die Knethaken später leicht herausnehmen zu können. Wir empfehlen, vorher etwas hitzebeständige Margarine einzugeben, um ein Anbacken des Teigs zu vermeiden.
6. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Bitte beachten Sie die im Rezept eingegebene Reihenfolge. Normalerweise, werden erst das Wasser oder die Flüssigkeit eingegeben, dann Zucker, Salz und Mehl, Hefe und Backpulver kommen immer zuletzt. Bei schwerem Teig mit Roggen- oder Vollkornmehl empfehlen wir die umgekehrte Reihenfolge, also Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeiten am Ende, damit sich der Teig leichter kneten lässt.



Hinweis: Die im Rezept angegebene maximalen Mengen an Mehl und Hefe einhalten.

7. Machen Sie eine kleine Einbuchtung auf einer Seite. Geben Sie die Hefe hinzu und stellen Sie sicher, dass die Hefe die flüssigen Zutaten und das Salz nicht berührt.
8. Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Gerät zur Netzspannung an.
9. Drücken Sie die Menü Taste um den erwünschten Programm auszuwählen.
10. Drücken Sie die Bräunungstaste COLOR zur Auswahl des Bräunungsgrades.
11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße mit LOAF SIZE (700 g oder 900 g).
12. Mit TIME+ oder TIME- stellen Sie den Timer ein. Diesen Schritt überspringen Sie bitte, wenn Sie sofort backen wollen.
13. Mit START/STOP starten Sie den Brotbackautomaten.
14. Für die Programme BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SANDWICH wird ein langer Signalton abgegeben. Hiermit werden Sie aufgefordert, die Zutaten einzufüllen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten hinzu. Während des Backens kann etwas Dampf entweichen. Dies ist normal.

11. Am Ende des Programms wird das Gerät 10 Signaltöne ertönen. Halten Sie **START/STOP** für 3-5 Sekunden gedrückt und nehmen Sie dann das Brot heraus. Öffnen Sie den Deckel bitte mit Ofenhandschuhen und fassen Sie die Backform beim Herausnehmen am Handgriff an. Drehen Sie die Backform nach links und nehmen diese dann nach oben aus dem Gerät heraus.

12. Lösen Sie das Brot nur mit Utensilien für Antihafbeschichtung, um es aus der Backform herauszunehmen.

Vorsicht: Brot und Backform sind sehr heiß! Seien Sie bitte vorsichtig und tragen Sie Ofenhandschuhe.

13. Drehen Sie die Backform um und nehmen das Brot vorsichtig heraus.

14. Lassen Sie das Brot vor dem Aufschneiden für wenigstens 20 Minuten abkühlen.

15. Drücken Sie am Ende des Backvorgangs nicht START/ STOP, so wird das Brot automatisch für eine Stunde warmgehalten.

16. Nach dem Backen schalten Sie das Gerät bitte aus und ziehen den Netzstecker.

Hinweis: Vor dem Aufschneiden nehmen Sie bitte den Knethaken unten aus dem Laib heraus. Benützen Sie bitte den Haken, das Brot ist sehr heiß.

HINWEISE ZU DEN BACKPROGRAMMEN

3. Schnellbackprogramm

Das schnelle Backen wird durch die Verwendung von Backpulver oder Natron erreicht, die mit Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Füllen Sie alle flüssigen Zutaten unten in die Backform ein, die trockenen darüber. Füllen Sie alle flüssigen Zutaten unten in die Backform ein, die festen darüber. Aus diesem Grund könnte es nötig sein die Zutaten von Hand zu mischen, damit sich keine Mehlklumpen bilden. In diesem Fall benützen Sie eine Gummispachtel.

4. Super-Schnellbackprogramm

Das Gerät kann Brot in weniger als einer Stunde backen, wenn eines der Superschnell-Programme verwendet wird. Mit diesen Backvarianten ist das Brot etwas teigiger, aber können das Brot innerhalb von 58 Minuten backen. Ultra fast-I ist für 900 g Brote, Ultra fast-II für 680 g Brote. Bitte beachten Sie, dass, die Wassertemperatur zwischen 48 und 50 °liegen muss. Benützen Sie einen Küchenthermometer um die Wassertemperatur zu bestimmen. Die Wassertemperatur ist für eine entsprechende Zubereitung sehr wichtig. Mit zu kaltem Wasser geht die Hefe nicht richtig auf, zu heißes Wasser wird die Hefe deaktivieren.

VII. ZUTATEN

1. Brotmehl

Brotmehl hat einen hohen Glutenanteil, es ist elastisch und verhindert das Einfallen nach dem Aufgehen. Mit dem hohen Glutenanteil es es besser zum Brotbacken geeignet, das Brot wird größer und die Struktur verbessert. Brotmehl ist die Hauptzutat.

2. Herkömmliches Mehl

Dieses Mehl wird aus weichem und hartem Weizen gemischt und ist für die meisten schnell gebackenen Brote und Kuchen geeignet.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus Vollkornweizen gemahlen, ist schwerer und enthält mehr Nährstoffe als herkömmliches Mehl. Vollkornbrote sind normalerweise kleiner. Daher werden in vielen Rezepten Mischungen für beste Ergebnisse benutzt.

4. Schwarzes Malz

Schwarzes Malz, auch „grobes Mehl“, ist reich an Ballaststoffen ähnlich wie Vollkornmehl. Für ein großes Brot muss es mit einem hohen Anteil Brotmehl gemischt werden.

5. Kuchenmehl

Kuchenmehl ist aus weichen proteinarmen Weizen, und ist nur für Kuchen benützt. Die Mehllarten unterscheiden sich nach Gebiet, Jahreszeit, Mahlen und Alter, Lagerung usw. Versuchen Sie unterschiedliche Mehltypen für beste Ergebnisse.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl wurden aus Mais und Hafer gemahlen. Beide sind Zutaten für Vollkornbrot.

7. Zucker

Zucker ist eine wichtige Zutat für Geschmack und Farbe des Brotes. Es dient auch als Nährboden für die Hefe. Normalerweise wird weißer Zucker benützt. Jedoch sind brauner Zucker, Puderzucker oder ähnliche Spezialitäten für bestimmte Rezepte erforderlich.

8. Hefen

Hefe wird zum Vergären des Teigs benötigt und erzeugt Kohlendioxid das den Teig gehen lässt. Die Hefe benötigt die Kohlenhydrate des Zuckers und Mehls als Nährboden.

1 Teelöffel Trockenhefe = $\frac{3}{4}$ Teelöffel Backhefe

5 Teelöffel Trockenhefe = 1 Teelöffel Backhefe

2 Teelöffel Trockenhefe = 1.5 Teelöffel Backhefe

9. Salz

Salz wird für den Geschmack und eine goldene Kruste benötigt. Salz kann jedoch auch die Gärung der Hefe hindern. Benutzen Sie nicht zu viel Salz. Sie können auch kein Salz benutzen. Das Brot wird größer, wenn Sie kein Salz benutzen.

10. Eier

Eier können die Struktur verbessern, den Nährwert erhöhen und das Brot größer machen. Rühren Sie Eier stets gleichmäßig in den Teig ein.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett macht das Brot länger haltbar und weicher. Butter muss geschmolzen und gleichmäßig im Teig eingerührt werden.

12. Backpulver

Mit Backpulver lassen Sie superschnelle Brote und Kuchen schneller aufgehen. Die Blasenbildung im Brot erfolgt auf chemischem Weg.

13. Natron

Arbeitet genau wie Backpulver. Kann auch zusammen mit Backpulver benutzt werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist eine sehr wichtige Zutat. Die Wassertemperatur soll zwischen 20°C und 25°C liegen. Eine Wassertemperatur von 45-50°C wird zum schnellen Aufgehen benötigt. Wasser kann ebenfalls durch Milch ersetzt oder mit 2% Milchpulver gemischt werden, was Geschmack und Bräunung verbessert. Einige Rezepte benötigen Fruchtsaft zur Geschmacksverbesserung, beispielsweise Apfelsaft, Orangensaft oder Zitronensaft.

WIEGEN DER ZUTATEN

Da alle Zutaten eine ganz besondere Rolle spielen, ist das Wiegen genau so wichtig wie die richtige Reihenfolge.

Benützen Sie dafür ein Messbecher, ein Messlöffel um die genauen Mengen zu bestimmen.

1. Wiegen der flüssigen Zutaten

Wasser, Milch und andere flüssigen Zutaten können im Messbecher gewogen werden. Halten Sie dabei den Messbecher gerade. Wenn Sie Pflanzenöl messen, dann reinigen Sie den Messbecher gründlich ab, bevor Sie den Messbecher wieder benutzen.

2. Abwiegen fester Zutaten

Die festen Zutaten müssen in Ihrem festen Zustand gewogen werden. Benützen Sie dabei einen Messer um die genaue Menge zu bestimmen.

3. Zutatenreihenfolge

Sie müssen die Zutatenreihenfolge einhalten. Normalerweise ist die Reihenfolge folgende: flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver usw. Wenn Sie die Zutaten eingeben, das Mehl nicht nass sein. Hefe kann nur zum trockenen Mehl hinzugefügt werden. Die Hefe darf mit Salz nicht im Kontakt kommen. Nach dem Kneten des Teigs ertönt ein Signalton, nun können Sie Früchte hinzufügen. Werden die Früchte zu früh hinzugefügt, so beeinträchtigt das den Geschmack. Bei Nutzung der Verzögerungsfunktion geben Sie bitte keine verderblichen Zutaten wie Eier oder Früchte hinzu.

VIII. REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Reinigen, Gerät immer abkühlen lassen und vom Netz trennen.

1. **Backform:** Innen und außen mit feuchtem Tuch abwischen. Verwenden Sie keine scharfkantigen oder scheuernden Mittel, diese können die Beschichtung beschädigen. Backform trocknen lassen.
2. **Knethaken** Sitzt der Knethaken fest, so füllen Sie die Backform für 30 Minuten mit lauwarmem Wasser, so könne Sie die Backform einfach ausbauen. Wischen Sie den Knethaken mit einem feuchten Lappen. Die Backform und der Knethaken sind spülmaschinenfest.
3. **Deckel und Sichtfenster:** Gerät innen und außen mit einem weichen Lappen abwischen.
4. **Gehäuse:** Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen. Keine Scheuermittel benutzen, da diese die Optik des Gehäuses beschädigen können. Gehäuse nicht im Wasser eintauchen. Vor dem Aufbewahren achten Sie bitte darauf, dass Ihr Brotbackautomat vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel sollte geschlossen sein.

IX. FEHLERSUCHE

Nr.	Fehler	Ursache	Lösung
1	Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben an der Backkammer oder an der Außenseite der Form.	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen. Während dem Erstgebrauch setzen Sie das Gerät ohne Zutaten ein.
2	Kruste am Boden zu dick.	Brot zu lange warmgehalten oder in der Backform, zu hoher Feuchtigkeitsverlust.	Nehmen Sie das Brot früher aus der Backform heraus, nicht warmhalten.
3	Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu entnehmen.	Die Unterseite des Laibs klebt am Knethaken.	Reinigen Sie Knethaken und Antriebswellen nach dem Backen. Füllen Sie die Backform für 10 Minuten mit warmem Wasser, falls notwendig, danach können die Knethaken leicht herausgenommen und

			gereinigt werden.
4	Die Zutaten sind nicht gemischt oder das Brot ist nicht richtig gebacken.	Falsche Programmwahl. Die Abdeckung wurde während des Betriebs geöffnet. Die Rotation der Knethaken war unterbrochen.	Überprüfen Sie Menü und Einstellungen. Öffnen Sie die Abdeckung nicht nach dem letzten Aufgehen. Vergewissern Sie sich, dass die Knethaken nicht von Körnern o. ä. blockiert werden. Ziehen Sie die Backform heraus und vergewissern sich, dass die Antriebswellen arbeiten. Falls nicht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
5	Das Gerät startet auf dem Display wird „H: HH“ angezeigt, nachdem die „START/STOP“ Taste gedrückt wird.	Das Gerät ist nach dem letzten Backvorgang noch zu heiß.	„START/STOP“ Knopf drücken und Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.
6	Der Motor läuft, der Teig ist jedoch nicht geknetet.	Backform ist nicht richtig eingesetzt oder zu viel Teig in der Backform.	Vergewissern Sie sich, dass die Backform korrekt eingesetzt ist, überprüfen Sie Ihr Rezept.
7	Der Teig drückt gegen den Deckel.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser oder Betriebstemperatur zu hoch.	Mengen überprüfen und verringern.
8	Brot zu klein oder Teig nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe, Hefe überaltert, Wassertemperatur zu hoch, Hefe mit Salz in Berührung gekommen, Betriebstemperatur zu gering.	Überprüfen Sie Ihre Hefe, erhöhen Sie die Raumtemperatur.
9	Teig fließt über die Backform.	Zu viel Flüssigkeit macht die Hefe zu aktiv.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge.
10	Das Brot fällt in der Mitte zusammen und ist am Boden feucht.	Das Teigvolumen übersteigt die Backform und das Brot fällt danach in sich zusammen, die Hefe gärt viel zu schnell, Sie haben viel zu viel Wasser hinzugefügt.	Benutzen Sie Brotmehl, benutzen Sie Hefe die unter der Raumtemperatur ist, ändern Sie die Wassermenge.
11	Schwere, aufgeschwollene	Viel zu viel Mehl oder zu wenig Wasser, viel zu viele Früchte	Die Mengen anpassen und sicherstellen, dass alle

	Struktur.	oder viel zu viel Vollkornmehl.	Zutaten zugefügt werden.
12	Offene, grobe oder löchrige Struktur.	Zu viel Wasser, kein Salz, hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser zu heiße Flüssigkeit.	Mengen entsprechend ändern, Wassertemperatur überprüfen.
13	Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Das Mehl wurde beim Kneten außen nicht genug durchgemischt oder der Teig ist nicht geknetet, oder kein Wasser wurde hinzugefügt.	Fügen Sie keine klebrigen Zutaten hinzu, überprüfen Sie die Wassermenge.
14	Zu dicke Kruste, Brot zu dunkel	Zu viel Zucker, der Zuckeranteil hat starke Auswirkungen auf die Kruste.	Mit START/STOP brechen Sie den Backvorgang 5-10 Minuten vor Ablauf des Programms ab. Vor dem Herausnehmen decken Sie das Brot bitte für 20 Minuten mit einem Tuch ab.

X. REZEPTE

EINFACHES BROT

ZUTATEN	700g		900g	
1. Wasser	280 ml	280g	320 ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g	3 Löffel	36g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	1,5 Teelöffel	10g
4. Zucker	2 Löffel	24g	3 Löffel	36g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	1 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	3g

Französisches Brot

ZUTATEN	700g		900 g	
1. Wasser	280 ml	280g	320 ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g	3 Löffel	36g
3. Salz	1,5 Teelöffel	10g	2 Teelöffel	14g
5. Zucker	1.5 Löffel	18g	2 Löffel	24g
4. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	1 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	3g

VOLLKORNBROT

ZUTATEN	700g		900 g	
1. Wasser	280ml	280g	320ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g	3 Löffel	36g
3. Salz	1 Teelöffel	7g	2 Teelöffel	14g
4. Vollkornmehl	1 Tasse	110g	1 1/2 Tassen	210g
5. Mehl	2 Tassen	280g	2 Tassen	280g
6. Rohrzucker	2 Löffel	18g	2.5 Löffel	23g
7. Milchpulver	2 Löffel	14g	3 Löffel	21g
8. Hefe	1 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	3g

SCHNELLES BROT

ZUTATEN	900g	
1. Wasser (40~50°)	320ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g
3. Salz	1,5 Teelöffel	10g
4. Zucker	2 Löffel	24g
5. Mehl	3 1/2 Tassen	490g
6. Hefe	1,5 Teelöffel	4,5g

Süßes Brot

ZUTATEN	700g		900g	
1. Wasser	280ml	280g	320ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g	3 Löffel	36g
3. Salz	1,5 Teelöffel	10g	2 Teelöffel	14g
4. Zucker	3 Löffel	36g	4 Löffel	48g
5. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
6. Milchpulver	2 Löffel	14g	2 Löffel	14g
7. Hefe	1 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	3g

TEIG:

ZUTATEN		
1. Wasser	320ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g
3. Salz	1,5 Teelöffel	10g
4. Mehl	3 1/2 Tassen	490g
5. Zucker	2 Löffel	24g
6. Hefe	0,5 Teelöffel	1,5g

GLUTENFREIES BROT

ZUTATEN	700g		900g	
1. WASSER	280ml	280g	320ml	320g
2. PFLANZENÖL	2 Löffel	24g	3 Löffel	36g
3. SALZ	1 Teelöffel	7g	1 und 1/2 Teelöffel	10g
4. GLUTENFREIES MEHL	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
5. ZUCKER	2 Löffel	24g	2 Löffel	24g
6. HEFE	1,5 Teelöffel	4,5g	1,5 Teelöffel	4,5g

KUCHEN:

ZUTATEN		
1. Kuchenöl	2 Löffel	24g
2. Zucker	8 Löffel	96g
3. Eier	6	270g
4. Kuchenmehl	250 g	
5. Aroma	1 Teelöffel	2g
6. Zitronensaft	1.3 Löffel	10g
7. Hefe	1 Teelöffel	3g

SANDWICH BROT:

ZUTATEN	700g		900g	
1. Wasser	270 ml	270g	320 ml	320g
2. Butter oder Margarine	1.5 Löffel	18g	2 Löffel	24g
3. Salz	1,5 Teelöffel	10g	2 Teelöffel	14g
4. Zucker	1.5 Löffel	18g	2 Löffel	24g
5. Milchpulver	1.5 Löffel	10g	2 Löffel	14g
6. Mehl	3 Tassen	420g	3 1/2 Tassen	490g
7. Hefe	1 Teelöffel	3g	1 Teelöffel	3g

KNETEN:

ZUTATEN		
1. Wasser	320ml	320g
2. Pflanzenöl	2 Löffel	24g
3. Salz	1,5 Teelöffel	10g
4. Mehl	3 1/2 Tassen	490g
5. Zucker	2 Löffel	24g

BACKEN:

Der Teig oder das Brot wird noch einige Zeit gebacken.

XI. TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	220-240 V
Frequenz (Hz)	50/60Hz
Leistung	600 W



Abfallbeseitigung

Diese Maßnahmen helfen, die Umwelt zu schützen.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden.



HEINNER ist eine Handelsmarke der **Network One Distribution SRL**. Andre Marken und Markennamen sind urheberrechtlich geschützt.

Kein Teil der Anleitungen darf ohne vorherige Zustimmung von NETWORK ONE DISTRIBUTION in irgendeiner Form oder auf irgendeine Weise reproduziert oder verwendet werden, um Ableitungen wie Übersetzungen, Umwandlungen oder Anpassungen zu erhalten.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Alle Rechte vorbehalten.

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



Dieses Produkt wurde gemäß den europäischen Vorschriften hergestellt.

Importeur: **Network One Distribution**

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

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

HEINNER

ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ

Τύπος: HBM-900WHBK



- Αρτοπαρασκευαστής
- Ισχύς: 600 W
- Χωρητικότητα: 900 g

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν!

I. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Προτού χρησιμοποιήσετε αυτή τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Αυτό το εγχειρίδιο σχεδιάστηκε για να σας προσφέρει όλες τις απαραίτητες οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης της συσκευής. Για την σωστή και ασφαλή χρήση της συσκευής, παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης πριν από την εγκατάσταση και χρήση της.

II. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΑΚΕΤΟΥ ΣΑΣ



- Αρτοποιασkevαστής
- Οδηγίες χρήσης
- Πιστοποιητικό εγγύησης

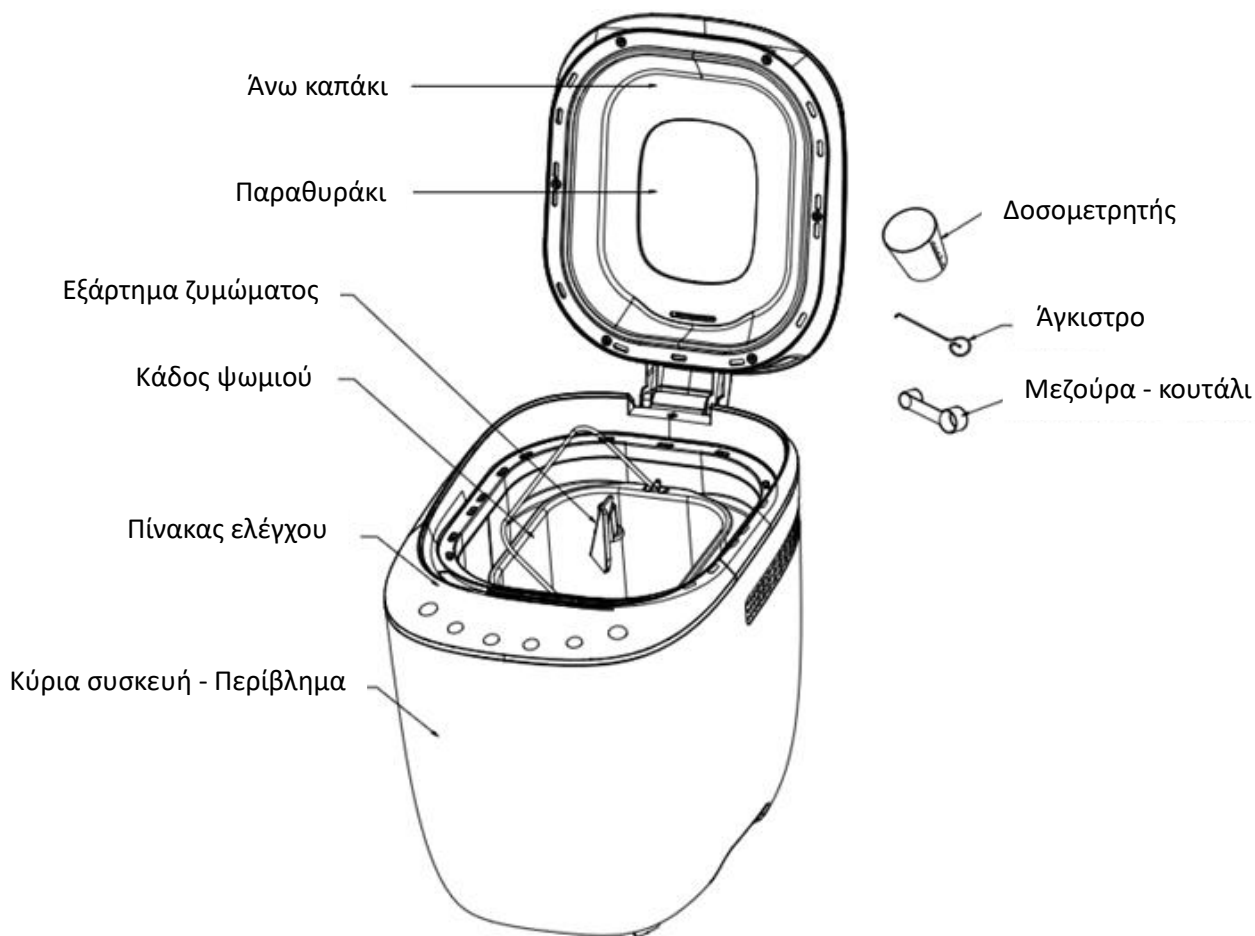
III. ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από τη χρήση της ηλεκτρικής συσκευής πρέπει πάντα να τηρούνται οι ακόλουθες βασικές προφυλάξεις:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής πρίζας αντιστοιχεί σε εκείνη που σημειώνεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
3. Μην χρησιμοποιείτε καμία οικιακή συσκευή που έχει το καλώδιο τροφοδοσίας ή fiw κατεστραμμένο ή εάν έχει υποστεί βλάβη ή ζημιά με οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στον κατασκευαστή ή στον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό σας για ηλεκτρική, μηχανική ή μηχανική επιθεώρηση ή επισκευή.
4. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τις λαβές ή τα κουμπιά.
5. Για να προστατευθείτε από ηλεκτροπληξία, μην τοποθετείτε το καλώδιο, το φις ή το περίβλημα της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά.
6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από τη πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε πριν από τον καθαρισμό και πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε τα εξαρτήματα.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή θερμές επιφάνειες.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
9. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς την απαιτούμενη τεχνογνωσία και γνώσεις, εκτός εάν παρακολουθούνται ή εκπαιδεύονται στη χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνη για την ασφάλειά τους.
10. Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται έτσι ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
11. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εστία φυσικού αερίου ή ηλεκτρική. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε θερμαινόμενο φούρνο.
12. Μην αγγίζετε τα κινούμενα μέρη ή που περιστρέφονται μέσα στο μηχανήμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
13. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τα συστατικά να έχουν εισαχθεί σωστά στον κάδο ψωμιού.
14. Ποτέ μην αφαιρείτε τον κάδο ψωμιού πιέζοντάς τον στην κορυφή ή στις άκρες, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
15. Μην τοποθετείτε μεταλλικά φύλλα ή άλλα υλικά στη συσκευή παρασκευής ψωμιού, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή βραχυκύκλωμα.
16. Ποτέ μην καλύπτετε τον αρτοπαρασκευαστή με πετσέτες ή άλλα υλικά καθώς η θερμότητα και ο ατμός πρέπει να βγαίνουν ελεύθερα. Εάν η συσκευή καλύπτεται ή είναι σε επαφή με εύφλεκτα υλικά, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.
17. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για το οποίο σχεδιάστηκε.
18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
19. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

IV. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

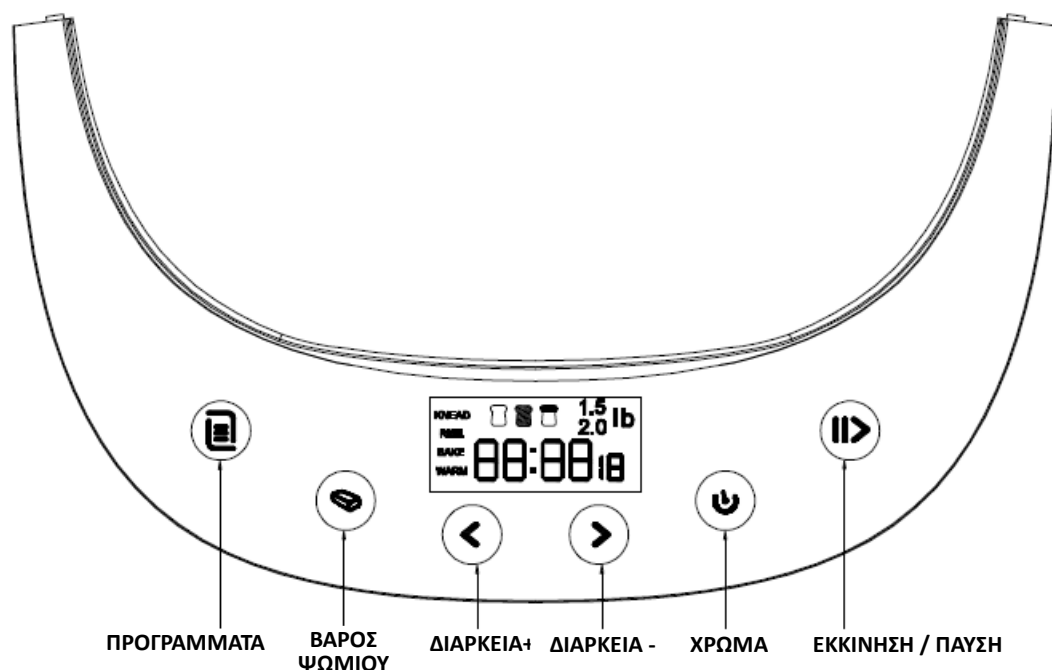


Λειτουργίες

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Basic (Απλό ψωμί) | 8. Dough (Ζύμη) |
| 2. French (Γαλλικό ψωμί) | 9. Gluten free (Ψωμί χωρίς γλουτένη) |
| 3. Whole wheat (Ψωμί ολικής αλέσεως) | 10. Cake (Κέικ) |
| 4. Quick (Γρήγορο ψήσιμο) | 11. Sandwich (Ψωμί για τοστ) |
| 5. Sweet (Γλυκό ψωμί) | 12. Jam (Μαρμελάδα) |
| 6. Ultra Fast 1 (Πολύ γρήγορο ψήσιμο 1) | 13. Yogurt (Γιαούρτι) |
| 7. Ultra Fast 2 (Πολύ γρήγορο ψήσιμο 2) | 14. Bake (Ψήσιμο) |



V. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΜΕ ΡΕΥΜΑ

Μόλις ο αρτοποιασκευαστής συνδέεται με το ρεύμα, θα ακουστεί ένας ήχος και η οθόνη θα εμφανίσει "3:00". Τα δύο σημεία μεταξύ "3" και "00" δεν αναβοσβήνουν. Η αρχική ρύθμιση αφορά ψωμί βάρους 2.0LB (900 g) και μεσαίου βαθμού κόρας. Αυτή είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση.



ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ

Το κουμπί χρησιμοποιείται για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο "START / STOP" μία φορά. Ακούγεται ένας σύντομος ήχος, οι δύο τελείες στην οθόνη αρχίζουν να αναβοσβήνουν και ξεκινά το πρόγραμμα. Αφού ξεκινήσει ένα πρόγραμμα, όλα τα κουμπιά εκτός από το κουμπί "START / STOP" είναι ανενεργά.

Για να σταματήσετε ένα πρόγραμμα, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο "START / STOP" για περίπου 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει απενεργοποιηθεί. Αυτή η λειτουργία βοηθά στην αποτροπή οποιασδήποτε τυχαίας διακοπής του προγράμματος.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Αυτό το κουμπί χρησιμοποιείται για τη διαμόρφωση διαφορετικών προγραμμάτων. Κάθε φορά που το πατάτε (συνοδεύεται από ένα σύντομο ηχητικό σήμα), η συσκευή μεταβαίνει σε άλλο πρόγραμμα. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί για να εμφανίσετε τα 12 προγράμματα ένα προς ένα στην οθόνη LCD. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα. Οι λειτουργίες που αντιστοιχούν στα 12 προγράμματα περιγράφονται παρακάτω.

1. **Basic (Απλό ψωμί):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο κανονικού ψωμιού. Μπορείτε να προσθέσετε συστατικά για να έχετε ένα πιο αρωματισμένο ψωμί.
2. **French (Γαλλικό ψωμί):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με μεγαλύτερη διάρκεια φουσκώματος. Το ψωμί που προετοιμάζεται με αυτό το πρόγραμμα θα έχει μια πιο τραγανή κόρα και θα είναι πιο αφράτο.
3. **Whole wheat (Ψωμί ολικής αλέσεως):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού ολικής αλέσεως. Αυτό το πρόγραμμα έχει μεγαλύτερη διάρκεια προθέρμανσης, για να επιτρέψει στο σιτάρι να απορροφήσει νερό και να φουσκώσει. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη επειδή θα έχετε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.
4. **Quick (Γρήγορο ψήσιμο):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού με μαγειρική σόδα ή μπέικιν πάουντερ. Το ψωμί που προετοιμάζεται μέσω αυτού του προγράμματος είναι συνήθως μικρότερο και πιο σφικτό.
5. **Sweet (Γλυκό ψωμί):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο γλυκού ψωμιού. Για ψήσιμο τραγανού γλυκού ψωμιού.
6. **Ultra fast-I (Πολύ γρήγορο ψήσιμο I):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού με βάρος 900 γρ σε σύντομο χρονικό διάστημα. Κανονικά, το ψωμί που προετοιμάζεται με αυτό το πρόγραμμα είναι μικρότερο και πιο σφικτό από εκείνο που προετοιμάζεται με το πρόγραμμα **Γρήγορο ψήσιμο**.
7. **Ultra fast-II (Πολύ γρήγορο ψήσιμο II):** όπως παραπάνω, αλλά για ψωμί βάρους 680 γρ.
8. **Dough (Ζύμη):** για ζύμωμα και φούσκωμα, χωρίς ψήσιμο. Βγάλτε τη ζύμη και διαμορφώστε την για να προετοιμάσετε ψωμάκια, πίτσα, χωμί στον ατμό κ.λπ..
9. **Gluten Free (Ψωμί χωρίς γλουτένη):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο ψωμιού χωρίς γλουτένη. Αυτό το πρόγραμμα έχει μεγαλύτερη διάρκεια προθέρμανσης, για να επιτρέψει στο σιτάρι να απορροφήσει νερό και να φουσκώσει. Δεν συνιστάται η χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη επειδή θα έχετε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.
10. **Cake (Κέικ):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο με μαγειρική σόδα ή μπέικιν πάουντερ.
11. **Sandwich (Ψωμί για τόστ):** για ζύμωμα, φούσκωμα και ψήσιμο τοστ. Για ψήσιμο ελαφριάς υφής ψωμιού με λεπτότερη κόρα.
12. **Jam (Μαρμελάδα):** Για να βράσετε μαρμελάδες. Τα φρούτα ή τα λαχανικά θα πρέπει να κοπούν πριν τοποθετηθούν στον κάδο.
13. **Yogurt (Γιαούρτι):** μόνο θέρμανση σε χαμηλό επίπεδο. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο παρασκευής γιαουρτιού από 6 έως 12 ώρες σε βήματα 30 λεπτών (ο προκαθορισμένος χρόνος είναι 10 ώρες)
14. **Bake (Ψήσιμο):** μόνο για ζύμωμα, χωρίς φούσκωμα και ψήσιμο. Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται και για την αύξηση της διάρκειας φουσκώματος στο πλαίσιο των επιλογών σας.



ΧΡΩΜΑ

Με τη βοήθεια αυτού του κουμπιού μπορείτε να επιλέξετε την κόρα: ΧΑΜΗΛΗ, ΜΕΣΑΙΑ ή ΥΨΗΛΗ. Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε την κόρα που επιθυμείτε.



ΒΑΡΟΣ ΨΩΜΙΟΥ

Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε το βάρος του ψωμιού. Σας παρακαλούμε όπως λάβετε υπόψη σας ότι η συνολική διάρκεια λειτουργίας μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το βάρος του ψωμιού.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ (ΔΙΑΡΚΕΙΑ + ή ΔΙΑΡΚΕΙΑ -)

Εάν θέλετε η συσκευή να μην τεθεί σε λειτουργία αμέσως, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το κουμπί για να ρυθμίσετε την καθυστέρηση. Πατώντας τα πλήκτρα " ΔΙΑΡΚΕΙΑ +" και " ΔΙΑΡΚΕΙΑ -", μπορείτε να επιλέξετε πόσο χρόνο θέλετε να περάσει μέχρι να είναι έτοιμο το ψωμί. Λάβετε υπόψη ότι η διάρκεια του χρόνου πρέπει επίσης να περιλαμβάνει το χρόνο παρασκευής. Αυτό σημαίνει ότι, στο τέλος του χρόνου καθυστέρησης, μπορεί να καταναλωθεί ζεστό ψωμί. Επιλέξτε το πρόγραμμα και τον βαθμό ψησίματος κόρας και στη συνέχεια πατήστε " ΔΙΑΡΚΕΙΑ +" ή " ΔΙΑΡΚΕΙΑ -" για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη διάρκεια με διαστήματα των 10 λεπτών. Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης είναι 13 ώρες.

Παράδειγμα: Ας υποθέσουμε ότι είναι 8:30 μ.μ. και θέλετε το ψωμί να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί, στις 7, δηλαδή σε 10 ώρες και 30 λεπτά. Επιλέξτε το πρόγραμμα, το βαθμό κόρας και το βάρος του ψωμιού, μετά πιέστε „ΔΙΑΡΚΕΙΑ +” ή „ΔΙΑΡΚΕΙΑ-” για να επιλέξετε τη διάρκεια μέχρι που στην οθόνη εμφανίζεται 10:30. Μετά πιέστε το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ για την ενεργοποίηση της καθυστέρησης. Οι τελείες θα αναβοσβήνουν, και η οθόνη θα δείξει τον υπόλοιπο χρόνο. Θα έχετε φρέσκο ψωμί στις 7 το πρωί. Αν δεν θέλετε να βγάλετε το ψωμί αμέσως, η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας θα ενεργοποιηθεί.

Σημείωση: Σε περίπτωση καθυστέρησης ψησίματος, σας παρακαλούμε όπως μη χρησιμοποιήσετε λαφρώς ευπαθή συστατικά όπως αυγά, φρέσκο γάλα, φρούτα, κρεμμύδια, κλπ.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Μετά το ψήσιμο, το ψωμί μπορεί να παραμείνει ζεστό για 1 ώρα. Αν θέλετε να βγάλετε το ψωμί κατά το διάστημα αυτό, σταματήστε το πρόγραμμα πατώντας το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ.

ΜΝΗΜΗ

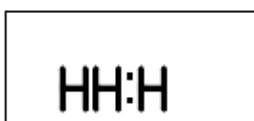
Σε περίπτωση υπο ή τροφοδοσία με ηλεκτρικό ρεύμα διακοπεί κατά την Παρασκευή ψωμιού, η διαδικασία θα αρχίσει ξανά εντός 10 λεπτών, χωρίς να πατήσετε το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ. Εάν η διάρκεια διακοπής τροφοδοσίας με ηλεκτρικό ρεύμα είναι μεγαλύτερη των 10 λεπτών, η μνήμη απενεργοποιείται, και πρέπει να ανοίξετε πάλι τον αρτοποιασκευαστ. Παρ' όλα αυτά, εάν η ζύμη δεν πέρασε από τη φάση ζύμωσης όταν διακόπηκε το ρεύμα, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί „ ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ” για να αρχίσετε το πρόγραμμα από την αρχή.

ΠΕΡΙΑΛΛΟΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

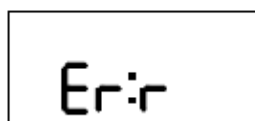
Ο αρτοποιασκευαστής μπορεί να λειτουργεί κατάλληλα σε ένα ευρύ φάσμα θερμοκρασίας περιβάλλοντος, αλλά μπορεί να υπάρχουν διαφορές στο μέγεθος του ψωμιού που παρασκευάζεται σε ένα πολύ ζεστό δωμάτιο και το ψωμί που παρασκευάζεται σε ένα πολύ κρύο δωμάτιο. Συνιστούμε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας περιβάλλοντος μεταξύ 15 ° C και 34 ° C.

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ

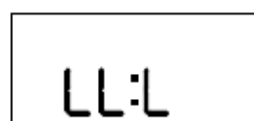
1. Εάν η οθόνη δείχνει „HH: H” μετά την εκκίνηση του προγράμματος (όπως στην εικ. 1), σημαίνει ότι η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ υψηλή. Το πρόγραμμα πρέπει να σταματήσει. Ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10-20 λεπτά.
2. Εάν η οθόνη δείχνει „Er: r” μετά το πάτημα του κουμπιού ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ (όπως στην εικ. 2), σημαίνει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι αποσυνδεδεμένος. Σας παρακαλούμε όπως επικοινωνήσετε με έναν εξειδικευμένο ειδικό για να ελέγξετε τον αισθητήρα.
3. Εάν η οθόνη δείχνει „LL: L” μετά το πάτημα του κουμπιού ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ (εκτός από το πρόγραμμα ΨΗΣΙΜΟ), σημαίνει ότι η εσωτερική θερμοκρασία της συσκευής είναι πολύ χαμηλή (η συσκευή θα εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα). Σταματήστε τα ηχητικά σήματα πατώντας το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ, ανοίξτε το καπάκι και αφήστε τη συσκευή να επανέλθει στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος για 10 - 20 λεπτά.



Εικ. 1



Εικ. 2



Εικ.. 3

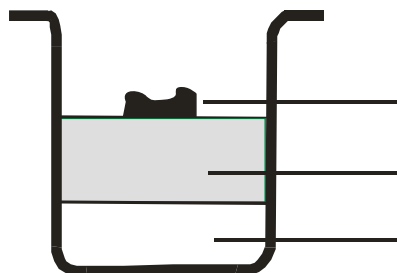
VI. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρη και δεν παρουσιάζουν ζημιές.
2. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως υποδεικνύεται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση".
3. Ξεκινήστε τη συσκευή στο πρόγραμμα ψησίματος και αφήστε την να λειτουργήσει χωρίς συστατικά για περίπου 10 λεπτά. Αφού κρυώσουν τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα ξανά.
4. Μετά το στεγνόμα των εξαρτημάτων και σωστή τοποθέτησή τους, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΨΩΜΙΟΥ

5. Τοποθετήστε τον κάδο ψωμιού στην υποδοχή του και στη συνέχεια περιστρέψτε τη δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του. Τοποθετήστε το εξάρτημα ζυμώματος στον άξονα κίνησης. Περιστρέψτε το εξάρτημα ζυμώματος δεξιόστροφα μέχρι να ακουστεί ένα κλικ. Συνιστάται να γεμίζετε την οπή του εξαρτήματος ζυμώματος με ανθεκτική στη θερμότητα μαργαρίνη πριν το τοποθετήσετε για να αποφύγετε να κολλήσει η ζύμη κάτω από αυτό. Επίσης, το εξάρτημα ζυμώματος θα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί από το ψωμί.
6. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο. Ακολουθήστε τα βήματα που αναφέρονται στη συνταγή. Συνήθως, πρώτα τοποθετείται νερό ή υγρό, στη συνέχεια προστίθενται ζάχαρη, αλάτι και αλεύρι, μαγιά ή μπέικιν πάουντερ. Στην περίπτωση μιας πολύ σφικτής ζύμης με υψηλή περιεκτικότητα σε σίκαλη ή αλεύρι ολικής άλεσης, σας συνιστούμε να αναστρέψετε την τάξη των συστατικών, δηλαδή να βάζετε πρώτα τη μαγιά και το αλεύρι και μετά τα υγρά συστατικά, έτσι ώστε η ζύμη να ζυμώνεται καλύτερα.



ΜΑΓΙΑ Ή ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

ΞΥΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΝΕΡΟ Ή ΥΓΡΟ

Σημείωση: Διαβάστε τη συνταγή για να μάθετε τις μέγιστες ποσότητες αλευριού και μαγιάς που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

7. Ανοίξτε μια μικρή εσοχή στο πλάι του αλευριού. Προσθέστε τη μαγιά σε αυτήν την εσοχή, βεβαιώνοντας ότι δεν έρχεται σε επαφή με υγρά συστατικά ή αλάτι.
8. Κλείστε προσεκτικά το κάλυμμα και τοποθετήστε το φινι στην πρίζα.
9. Πατήστε το κουμπί ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ μέχρι να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
10. Πατήστε το κουμπί ΧΡΩΜΑ για να επιλέξετε το βαθμό ροδίσματος.
11. Πατήστε το κουμπί ΒΑΡΟΣ CVMIOY για να επιλέξετε το επιθυμητό βάρος (680 gr ή 900 gr).
12. Ρυθμίστε τη διάρκεια καθυστέρησης πιέζοντας το πλήκτρο ΔΙΑΡΚΕΙΑ + ή ΔΙΑΡΚΕΙΑ -. Αυτό το βήμα μπορεί να παραλειφθεί αν θέλετε ο αρτοπαρασκευαστής να αρχίσει τη λειτουργία του αμέσως.
13. Πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ για να ξεκινήσετε τη λειτουργία.
14. Όταν χρησιμοποιείτε το BASIC (Κανονικό), το FRENCH (Γαλλικό ψωμί), WHOLE WHEAT (ολικής αλέσεως), SWEET (γλυκό ψωμί), GLUTEN FREE (ψωμί χωρίς γλουτένη), Sandwich (τοστ), η λειτουργία θα συνοδεύεται από ένα μακρύ μπιπ, το οποίο σας προειδοποιεί να προσθέσετε συστατικά. Ανοίξτε το καπάκι και προσθέστε συστατικά. Είναι πιθανόν να βγει ατμός μέσα από τις οπές του καπακιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αυτό είναι φυσιολογικό.

11. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, η συσκευή θα εκπέμψει 10 μπιπ. Για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος και να αφαιρέσετε το ψωμί, μπορείτε να πιέσετε και να κρατήσετε πατημένο το κουμπί ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ για περίπου 3-5 δευτερόλεπτα. Ανοίξτε το καπάκι και, χρησιμοποιώντας γάντια κουζίνας, πιάστε καλά τη λαβή του κάδου. Γυρίστε τον κάδο αριστερόστροφα και τραβήξτε τον προσεκτικά τραβώντας το προς τα πάνω.
12. Χρησιμοποιήστε μια αντλιοσθητική σπάτουλα για να αφαιρέσετε από τον κάδο τις πλευρές του ψωμιού.

Προσοχή: Ο κάδος χωμιού και το ψωμί μπορεί να είναι πολύ ζεστά! Χειριστείτε τα προσεκτικά και χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.

13. Γυρίστε τον κάδο σε μια καθαρή επιφάνεια και, στη συνέχεια, ανακινήστε απαλά μέχρι να πέσει το ψωμί από τον κάδο.
14. Αφαιρέστε προσεκτικά το ψωμί από τον κάδο και αφήστε το να κρυώσει για περίπου 20 λεπτά πριν το κόψετε.
15. Εάν δεν πατήσετε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, το ψωμί θα θερμανθεί αυτόματα για 1 ώρα.
16. Πάντοτε αφαιρέστε το φιλ από την πρίζα στο τέλος της διαδικασίας παρασκευής χωμιού ή όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Σημείωση: Πριν κόψετε το ψωμί, χρησιμοποιήστε το γάντζο για να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζύμωσης από το ψωμί. Το ψωμί είναι ζεστό. Μην αφαιρείτε το εξάρτημα ζύμωσης με το χέρι σας.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

5. Για γρήγορο ψωμί

Το γρήγορο ψωμί παρασκευάζεται με μπέικιν πάουντερ, που ενεργοποιείται από την υγρασία και τη θερμότητα. Για τέλειο γρήγορο ψωμί, συνιστούμε να τοποθετήσετε τα υγρά συστατικά στο κάτω μέρος του κάδου και τα αποξηραμένα συστατικά στην κορυφή. Κατά τη διάρκεια της αρχικής ανάμειξης των συστατικών για γρήγορο ψωμί, αυτά μπορούν να συγκεντρωθούν στις γωνίες του μπολ. Για το λόγο αυτό, μπορεί να είναι απαραίτητο να αναμειχθούν τα συστατικά με το χέρι για να αποφευχθεί ο σχηματισμός αλευριού. Σε αυτή την περίπτωση, χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα από καουτσούκ

6. Για το πολύ γρήγορο πρόγραμμα

Ο αρτοπαρασκευαστής μπορεί να ψήσει το ψωμί μέσα σε 1 ώρα χρησιμοποιώντας το πολύ γρήγορο πρόγραμμα. Αυτές οι 2 ρυθμίσεις μπορούν να ψήσουν σε 58 λεπτά, και το ψωμί θα είναι πιο σφικτό. Το πρόγραμμα Ultra Fast I (Πολύ γρήγορο ψήσιμο I) προορίζεται για το ψήσιμο ενός ψωμιού 900 γρ και το Ultra fast II (Πολύ γρήγορο ψήσιμο II) για το ψήσιμο χωμιού με βάρος 680 γρ. Σημειώστε ότι το νερό πρέπει να είναι ζεστό, σε θερμοκρασία μεταξύ 48 και 50 ° C. Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο κουζίνας για να μετρήσετε τη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία του νερού έχει μεγάλη σημασία για την κατάλληλη παρασκευή. Εάν η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ χαμηλή, το ψωμί δεν θα φουσκώσει στο επιθυμητό μέγεθος. Εάν η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ υψηλή, τα ζυμομυκήματα θα απενεργοποιηθούν πριν από την ωρίμανση, πράγμα που θα επηρεάσει σημαντικά το αποτέλεσμα του ψησίματος.

VII. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1. Αλεύρι αρτοποιίας

Το αλεύρι αρτοποιίας έχει υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη (έτσι μπορεί επίσης να ονομαστεί αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη και πρωτεΐνη), έχει καλή ελαστικότητα και διατηρεί το μέγεθος του ψωμιού μετά το φούσκωμα. Δεδομένου ότι η περιεκτικότητα σε γλουτένη είναι υψηλότερη από το απλό αλεύρι, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μεγάλα ψωμιά με περισσότερες ίνες. Το αλεύρι αρτοποιίας είναι το πιο σημαντικό συστατικό για την Παρασκευή του ψωμιού.

2. Απλό αλεύρι

Το απλό αλεύρι παράγεται με προσεκτική ανάμειξη σκληρού και μαλακού σιταριού, για γρήγορη προετοιμασία ψωμιού ή κέικ.

3. Αλεύρι ολικής αλέσεως

Το αλεύρι ολικής αλέσεως είναι το αποτέλεσμα λείανσης ολόκληρου σίτου, που περιέχει φλούδα και γλουτένη. Το ψωμί που παράγεται από αλεύρι ολικής αλέσεως είναι συνήθως μικρότερο σε μέγεθος. Οι περισσότερες συνταγές συνδυάζουν το αλεύρι ολικής αλέσεως με το αλεύρι αρτοποιίας για καλύτερα αποτελέσματα.

4. Μαύρο αλεύρι σίτου

Το μαύρου αλεύρι σίτου, που ονομάζεται επίσης "σκληρό αλεύρι", είναι ένα αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε ίνες, παρόμοιο με το αλεύρι ολικής αλέσεως. Για να αποκτήσετε ένα μεγάλο μεγέθους ψωμί μετά φούσκωμα, αυτό το αλεύρι θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με ένα μεγάλο ποσοστό αλεύρου αρτοποιίας.

5. Αλεύρι για κέικ

Το αλεύρι για κέικ παράγεται με άλεση μαλακού σιταριού ή σιταριού με λίγες πρωτεΐνες, που χρησιμοποιείται ειδικά για την παρασκευή κέικ. Αν και οι διάφοροι τύποι αλεύρων φαίνονται παρόμοιοι, η απόδοση της μαγιάς και η ικανότητα απορρόφησης των διαφόρων τύπων αλεύρου διαφέρει ουσιαστικά ανάλογα με την περιοχή καλλιέργειας σίτου, τις συνθήκες καλλιέργειας, τη διαδικασία άλεσης και τη διάρκεια αποθήκευσης. Μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές μάρκες αλεύρου από την τοπική αγορά για να τις συγκρίνετε επιλέγοντας εκείνο με τα καλύτερα αποτελέσματα σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

6. Αλεύρι αραβοσίτου και αλεύρι βρώμης

Το αλεύρι αραβοσίτου και το αλεύρι βρώμης είναι αποτέλεσμα της άλεσης του αραβοσίτου και της βρώμης. Και τα δύο είναι συμπληρωματικά συστατικά για την παρασκευή του ψωμιού με ίνες, συμβάλλοντας στην ενίσχυση της γεύσης και της σφιχτότητας.

7. Ζάχαρη

Η ζάχαρη είναι ένα πολύ σημαντικό συστατικό για την ενίσχυση της γλυκιάς γεύσης και του χρώματος του ψωμιού. Ενισχύει επίσης τις ιδιότητες της μαγιάς. Χρησιμοποιείται κυρίως η λευκή ζάχαρη. Επίσης, για την προετοιμασία ειδικών συνταγών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαύρη ζάχαρη και ζάχαρη σκόνη.

8. Μαγιά

Η μαγιά ξεκινά τη διαδικασία ζύμωσης και στη συνέχεια παράγει διοξείδιο του άνθρακα που προκαλεί το φούσκωμα της ζύμης και τη μαλάκυνση των εσωτερικών ινών. Ωστόσο, η μαγιά χρειάζεται υδατάνθρακες από τη ζάχαρη και το αλεύρι.

1 κουταλάκι του γλυκού ξερής ενεργούς μαγιάς = $\frac{3}{4}$ κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά

5 κουταλάκια του γλυκού ξερής ενεργούς μαγιάς = 1 κουταλάκι του γλυκού στιγμιαία μαγιά

2 κουταλάκια του γλυκού ξερής ενεργούς μαγιάς = 1,5 κουταλάκια του γλυκού στιγμιαία μαγιά

9. Αλάτι

Το αλάτι απαιτείται για να βελτιωθεί η γεύση του ψωμιού και το χρώμα της κρούστας. Ωστόσο, το αλάτι μπορεί να αποτρέψει τη ζύμωση της μαγιάς. Μην χρησιμοποιείτε πολύ αλάτι κατά την παρασκευή ψωμιού. Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε αλάτι, μπορείτε να το παραλείψετε. Το ψωμί θα είναι μεγαλύτερο εάν δεν περιέχει αλάτι.

10. Αυγά

Η προσθήκη αυγών μπορεί να βελτιώσει τη σφικτότητα του ψωμιού, καθιστώντας το πιο θρεπτικό και μεγαλύτερο, προσθέτοντας την ιδιαίτερη γεύση των αυγών. Όταν χρησιμοποιείτε αυγά, πρέπει να ενσωματώνονται ομοιόμορφα στη ζύμη.

11. Λαρδί, βούτυρο και φυτικό έλαιο

Το λαρδί μπορεί να κάνει το ψωμί πιο μαλακό και να αυξήσει τη διάρκεια ζωής του. Το βούτυρο πρέπει να λιωθεί ή να τεμαχιστεί σε μικρά κομμάτια πριν από τη χρήση, έτσι ώστε να μπορεί να αναμειχθεί ομοιόμορφα μετά την απομάκρυνσή του από το ψυγείο.

12. Μπέικιν πάουντερ

Το μπέικιν πάουντερ χρησιμοποιείται ειδικά για την παρασκευή ψωμιού σε εξαιρετικά γρήγορα προγράμματα και για παρασκευή κέικ. Το μπέικιν πάουντερ δεν απαιτεί χρόνο ζύμωσης και παράγει αέρια που οδηγούν σε σχηματισμό φυσαλίδων για την απόκτηση μιας χαλαρής υφής ψωμιού, ως αποτέλεσμα χημικών αντιδράσεων.

13. Διττανθρακικό νάτριο

Ίδια αρχή όπως παραπάνω. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το μπέικιν πάουντερ.

14. Νερό και άλλα υγρά

Το νερό είναι ένα βασικό συστατικό για την παρασκευή του ψωμιού. Γενικά, μια θερμοκρασία του νερού μεταξύ 20 ° C και 25 ° C είναι η πιο κατάλληλη. Ωστόσο, η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι μεταξύ 45 ° C και 50 ° C για να επιτύχετε ταχύτερη ζύμωση του ψωμιού όταν χρησιμοποιείτε εξαιρετικά γρήγορα προγράμματα. Το νερό μπορεί να αντικατασταθεί με φρέσκο γάλα ή νερό που αναμιγνύεται με 2% σκόνη γάλακτος, που εμπλουτίζει τη γεύση του ψωμιού και τον βαθμό ροδίσματος. Ορισμένες συνταγές έχουν συστατικά όπως χυμό μήλου, πορτοκάλι, χυμό λεμονιού κλπ., που ενισχύει τη γεύση του ψωμιού.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

Ένα από τα πιο σημαντικά βήματα για να φτιάξετε ένα καλό ψωμί είναι να χρησιμοποιήσετε τις σωστές ποσότητες συστατικών.

Συνιστάται να χρησιμοποιήσετε ένα βαθμονομημένο δοχείο ή ένα κουτάλι μέτρησης για να πετύχετε την ακριβή ποσότητα, διαφορετικά μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του ψωμιού.

1. Ζύγιση υγρών συστατικών

Το νερό, το φρέσκο γάλα, ή η σκόνη γάλακτος μπορούν να μετρηθούν με διαβαθμισμένα δοχεία. Παρατηρήστε την στάθμη του υγρού στο βαθμονομημένο δοχείο κρατώντας το οριζόντια. Κατά τη μέτρηση του λαδιού μαγειρέματος, καθαρίστε προσεκτικά το βαθμονομημένο δοχείο πριν μετρήσετε τα άλλα συστατικά.

2. Μέτρηση των συστατικών σε σκόνη

Τα συστατικά σε σκόνη πρέπει να αποθηκεύονται σε φυσική κατάσταση. Επιπεδώστε την ποσότητα στο στόμιο του δοχείου με ένα μαχαίρι για να εξασφαλίσετε μια ακριβή μέτρηση.

3. Η σειρά προσθήκης των συστατικών

Η σειρά των συστατικών πρέπει να τηρείται πάντα. Γενικά, η σειρά έχει ως εξής: υγρά συστατικά, αυγά, αλάτι και γάλα σε σκόνη κ.λπ. Όταν προσθέτετε τα συστατικά, το αλεύρι δεν μπορεί να ενσωματωθεί πλήρως στο υγρό. Η μαγιά μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε ξηρό αλεύρι. Η μαγιά δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με αλάτι. Μόλις το αλεύρι έχει αναμειχθεί για λίγο, ένα μπιτ θα σας υπενθυμίσει να προσθέσετε τα φρούτα. Αν τα συστατικά φρούτων προστεθούν πολύ νωρίς, η γεύση θα μειωθεί λόγω της μακράς διάρκειας ζύμωσης. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία λαθυστέρησης για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μην προσθέτετε ευπαθή συστατικά όπως αυγά ή φρούτα.

VIII. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.

- 1. Κάδος ψωμιού:** Τρίψτε το εσωτερικό και το εξωτερικό του κάδου με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή λειαντικά μέσα καθαρισμού για να προστατεύσετε την αντικολλητική επικάλυψη. Ο κάδος πρέπει να είναι εντελώς στεγνό πριν επανατοποθετηθεί στην θέση του.
- 2. Εξάρτημα ζύμωσης:** Εάν το εξάρτημα ζύμωσης βγαίνει δύσκολα από τον άξονα, γεμίστε το εξάρτημα με ζεστό νερό και αφήστε το να εμποτιστεί για περίπου 30 λεπτά, έτσι ώστε το εξάρτημα ζύμωσης να μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί για καθαρισμό. Επίσης, είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε το εξάρτημα ζύμωσης με ένα υγρό βαμβακερό πανί. Ο κάδος και το εξάρτημα ζύμωσης είναι μέρη που μπορούν να καθαριστούν στο πλυντήριο πιάτων.
- 3. Καπάκι και παραθυράκι:** καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό τους με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί.
- 4. Περίβλημα:** Σκουπίστε απαλά την εξωτερική επιφάνεια με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά καθώς μπορεί να υποβαθμίσει τη γυαλιστερή επιφάνεια του σκελετού. Μην τοποθετείτε το περίβλημα στο νερό για να το καθαρίσετε. Πριν από την αποθήκευση του αρτοπαρασκευαστή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς, ότι είναι καθαρό και στεγνό, ότι έχετε τοποθετήσει το κουτάλι μέτρησης και το εξάρτημα ζύμωσης μέσα στη συσκευή και ότι έχει το καπάκι κλειστό.

IX. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

α/α.	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
1	Κατά το ψήσιμο βγαίνει καπνός από τις οπές εξαερισμού	Ορισμένα συστατικά κολλάνε στο ή κοντά στο στοιχείο θέρμανσης. Το λάδι παραμένει στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.	Αποσυνδέστε τον αρτοπαρασκευαστή από το ρεύμα και καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο, προσέχοντας να μην καείτε. Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, τοποθετήστε σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς συστατικά και ανοίξτε το καπάκι.
2	Η κόρα στη βάση του ψωμιού είναι πάρα πολύ παχύ.	Το ψωμί διατηρείται ζεστό και αφήνεται στον κάδο για πολύ καιρό και αφυδατώνεται.	Αφαιρέστε το ψωμί πιο γρήγορα χωρίς να το κρατάτε ζεστό.
3	Το ψωμί αφαιρείται από τον κάδο με δυσκολία.	Το εξάρτημα ζύμωσης κολλάει πολύ στον άξονα του κάδου.	Αφού αφαιρέσετε το ψωμί, χύστε ζεστό νερό στον κάδο και βυθίστε το εξάρτημα

			ζύμωσης για 10 λεπτά, στη συνέχεια αφαιρέστε και καθαρίστε το.
4	Τα συστατικά δεν αναμειγνύονται ομοιόμορφα και τα αποτελέσματα ψησίματος δεν είναι ικανοποιητικά.	Το επιλεγμένο πρόγραμμα δεν είναι το σωστό. Μετά τη θέση σε λειτουργία, έχετε ανοίξει το καπάκι αρκετές φορές και το ψωμί έχει στεγνώσει. Η αντίσταση ανάμειξης είναι πολύ υψηλή, το εξάρτημα ζυμώματος περιστρέφεται δύσκολα και δεν αναμίγει καλά.	Επιλέξτε το σωστό πρόγραμμα. Μην ανοίγετε το καπάκι αμέσως μετά το φούσκωμα. Ελέγξτε την οπή του εξαρτήματος ζυμώματος, αφαιρέστε τον κάδο ψωμιού και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς συστατικά. Εάν δεν λειτουργεί κανονικά, επικοινωνήστε με το κέντρο επισκευών.
5	Η οθόνη εμφανίζει „H:HH” αφού πατήσατε το κουμπί „ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ”	Η θερμοκρασία του ψωμιού είναι πολύ υψηλή για να παρασκευάσετε το ψωμί.	Πατήστε το κουμπί „ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ” και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, μετά αφαιρέστε τον κάδο ψωμιού και αφήστε το καπάκι ανοικτό μέχρι που η συσκευή θα κρυώσει.
6	Ακούγονται θόρυβοι στην περιοχή του κινητήρα, αλλά η ζύμη δεν ζυμώνεται.	Ο κάδος ψωμιού δεν έχει εγκατασταθεί σωστά ή η ποσότητα της ζύμης είναι πολύ μεγάλη για να ζυμωθεί.	Ελέγξτε ότι ο κάδος είναι σωστά τοποθετημένος και βεβαιωθείτε ότι η ζύμη έχει προετοιμαστεί σύμφωνα με τη συνταγή και ότι τα συστατικά έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια.
7	Το ψωμί είναι πολύ μεγάλο και σπρώχνει το καπάκι	Η ποσότητα ζύμης, αλεύρου ή νερού είναι μεγάλη ή η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι πολύ υψηλή.	Ελέγξτε τους παράγοντες που αναφέρονται παραπάνω και μειώστε την ποσότητα ανάλογα με τις πραγματικές αιτίες.
8	Το ψωμί είναι πολύ μικρό ή δεν φούσκωσε.	Δεν έχει προστεθεί μαγιά ή η ποσότητα μαγιάς είναι ανεπαρκής. Επιπλέον, η μαγιά μπορεί να έχει χάσει τις ιδιότητές της λόγω υπερβολικά υψηλής θερμοκρασίας νερού, μείγματος άλατος ή πολύ χαμηλής θερμοκρασίας περιβάλλοντος.	Ελέγξτε την ποσότητα και τις ιδιότητες της μαγιάς, αυξήστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
9	Η ζύμη είναι πολύ μεγάλη και βγαίνει από τον κάδο ψωμιού	Η ποσότητα των υγρών είναι πολύ υψηλή και μαλακώνει τη ζύμη, ενώ η ποσότητα της μαγιάς είναι πολύ υψηλή.	Μειώστε την ποσότητα των υγρών και βελτιώστε τη ζύμη.

10	Το ψωμί πέφτει στη μέση όταν ψήνεται η ζύμη.	Το αλεύρι που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο και το μπέκιν πάουντερ δεν μπορεί να κάνει τη ζύμη να φουσκώσει. Η ταχύτητα φουσκώματος της μαγιάς είναι πολύ υψηλή ή η θερμοκρασία της μαγιάς είναι πολύ υψηλή. Η υπερβολική ποσότητα νερού κάνει τη ζύμη πολύ υδαρή και μαλακή.	Χρησιμοποιήστε αλεύρι αρτοποιίας ή κατάλληλο μπέκιν πάουντερ. Χρησιμοποιήστε τη μαγιά σε θερμοκρασία κάτω από τη θερμοκρασία δωματίου. Αλλάξτε την ποσότητα νερού ανάλογα με την ικανότητα απορρόφησης.
11	Το ψωμί είναι πολύ βαρύ και πολύ συμπαγές	Πάρα πολύ αλεύρι ή πολύ λίγο νερό. Πάρα πολλά συστατικά φρούτων ή πάρα πολύ αλεύρι ολικής αλέσεως.	Μειώστε την ποσότητα του αλεύρου ή αυξήστε την ποσότητα του νερού. Μειώστε την ποσότητα των συστατικών και αυξήστε την ποσότητα μαγιάς.
12	Το μεσαίο τμήμα είναι κενό.	Πάρα πολύ νερό ή μαγιά. Απουσία αλατιού. Η θερμοκρασία του νερού είναι πολύ υψηλή.	Μειώστε την ποσότητα νερού ή μαγιάς και σιγουρευτείτε ότι βάλατε αλάτι. Ελέγξτε τη θερμοκρασία του νερού.
13	Υπάρχει σκόνη στην επιφάνεια του ψωμιού	Χρησιμοποιούνται πολύ κολλώδη συστατικά, όπως βούτυρο, μπανάνες κ.λπ. Κακή ανάμειξη λόγω έλλειψης νερού.	Μην προσθέτετε πολύ κολλώδη συστατικά στο ψωμί. Ελέγξτε την ποσότητα νερού ή το μηχανισμό του αρτοποιητή.
14	Ο φλοιός είναι πολύ παχύς και το χρώμα του είναι πολύ σκοτεινό όταν μαγειρεύουμε κέικ ή φαγητά με περισσότερη ζάχαρη.	Οι συνταγές ή τα συστατικά που χρησιμοποιούνται έχουν σημαντική επίδραση στην παρασκευή του ψωμιού και το καφετί χρώμα ροδίσματος προέρχεται από τη χρήση περίσσειας ζάχαρης.	Εάν το χρώμα ροδίσματος είναι πολύ σκούρο σε μια συνταγή πλούσια σε ζάχαρη, πατήστε το πλήκτρο ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΠΑΥΣΗ για να διακόψετε το πρόγραμμα 5-10 λεπτά πριν τελειώσει. Πριν αφαιρέσετε το ψωμί ή το κέικ, αφήστε το στον κάδο για 20 λεπτά με το καπάκι κλειστό.

Χ. ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ

ΑΠΛΟ ΨΩΜΙ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	700γρ		900γρ	
1. Νερό	280 ml	280γρ	320 ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ	3 κουταλιές	36γρ
3. Αλάτι	1 κουταλάκι	7γρ	1,5 κουταλάκια	10γρ
4. Ζάχαρη	2 κουταλιές	24γρ	3 κουταλιές	36γρ
5. Αλεύρι	3 κούπες	420γρ	3 και 1/2 κούπες	490γρ
6. Μαγιά	1 κουταλάκι	3γρ	1 κουταλάκι	3γρ

ΓΑΛΙΚΟ ΨΩΜΙ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	700γρ		900γρ	
1. Νερό	280 ml	280γρ	320 ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24 γρ	3 κουταλιές	36γρ
3. Αλάτι	1,5 κουταλάκια	10 γρ	2 κουταλάκια	14γρ
4. Ζάχαρη	1,5 κουταλιές	18 γρ	2 κουταλιές	24γρ
5. Αλεύρι	3 κούπες	420γρ	3 και 1/2 κούπες	490γρ
6. Μαγιά	1 κουταλάκι	3γρ	1 κουταλάκι	3γρ

ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	700 γρ		900 γρ	
1. Νερό	280 ml	280γρ	320 ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ	3 κουταλιές	36γρ
3. Αλάτι	1 κουταλάκι	7γρ	2 κουταλάκια	14γρ
4. Ολόκληρο σιτάρι	1 cană	110γρ	1 και 1/2 κούπες	210γρ
5. Αλεύρι	2 κούπες	280γρ	2 κούπες	280γρ
6. Μαύρη ζάχαρη	2 κουταλιές	18γρ	2,5 κουταλιές	23γρ
7. Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	14γρ	3 κουταλιές	21γρ
8. Μαγιά	1 κουταλάκι	3γρ	1 κουταλάκι	3γρ

ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	900 γρ	
1. Νερό (40~50°C)	320ml	320g
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ
3. Αλάτι	1,5 κουταλάκια	10γρ
4. Ζάχαρη	2 κουταλιές	24γρ
5. Αλεύρι	3 και 1/2 κούπες	490γρ
6. Μαγιά	1,5 κουταλάκια	4,5γρ

ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	700 γρ		900 γρ	
1. Νερό	280ml	280γρ	320ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ	3 κουταλιές	36γρ
3. Αλάτι	1,5 κουταλάκια	10γρ	2 κουταλάκια	14γρ
4. Ζάχαρη	3 κουταλιές	36γρ	4 κουταλιές	48γρ
5. Αλεύρι	3 κούπες	420γρ	3 και 1/2 κούπες	490γρ
6. Γάλα σε σκόνη	2 κουταλιές	14γρ	2 κουταλιές	14γρ
7. Μαγιά	1 κουταλάκι	3γρ	1 κουταλάκι	3γρ

ΖΥΜΗ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ		
1. Νερό	320ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ
3. Αλάτι	1,5 κουταλάκια	10γρ
4. Αλεύρι	3 και 1/2 κούπες	490γρ
5. Ζάχαρη	2 κουταλιές	24γρ
6. Μαγιά	0,5 κουταλάκια	1,5γρ

ΨΩΜΙΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	700 γρ		900 γρ	
1. Νερό	280ml	280γρ	320ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ	3 κουταλιές	36γρ
3. Αλάτι	1 κουταλάκι	7γρ	1 και 1/2 κουταλάκια	10γρ
4. Αλεύρι χωρίς γλουτένη	3 κούπες	420γρ	3 και 1/2 κούπες	490γρ
5. Ζάχαρη	2 κουταλιές	24γρ	2 κουταλιές	24γρ
6. Μαγιά	1,5 κουταλάκια	4,5γρ	1,5 κουταλάκια	4,5γρ

ΚΕΙΚ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ		
1. Λάδι για κέικ	2 κουταλιές	24γρ
2. Ζάχαρη	8 κουταλιές	96γρ
3. Αυγά	6	270γρ
4. Αλεύρι φαρίνα	250 γρ	
5. Αρωματικά	1 κουταλάκι	2γρ
6. Χυμός λεμονιού	1,3 κουταλιές	10γρ
7. Μαγιά	1 κουταλάκι	3γρ

ΤΟΣΤ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	700 γρ		900 γρ	
1.Νερό	270 ml	270γρ	320 ml	320γρ
2.Βούτυρο ή μαργαρίνη	1,5 κουταλιές	18γρ	2 κουταλιές	24γρ
3.Αλάτι	1,5 κουταλάκια	10γρ	2 κουταλάκια	14γρ
4.Ζάχαρη	1,5 κουταλιές	18γρ	2 κουταλιές	24γρ
5.Γάλα σε σκόνη	1,5 κουταλιές	10γρ	2 κουταλιές	14γρ
6.Αλεύρι	3 κούπες	420γρ	3 και 1/2 κούπες	490γρ
7.Μαγιά	1 κουταλάκι	3γρ	1 κουταλάκι	3γρ

ΖΥΜΩΜΑ:

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ		
1. Νερό	320ml	320γρ
2. Λάδι	2 κουταλιές	24γρ
3. Αλάτι	1,5 κουταλάκια	10γρ
4. Αλεύρι	3 και 1/2 κούπες	490γρ
5. Ζάχαρη	2 κουταλιές	24γρ

ΨΗΣΙΜΟ:

Το ψήσιμο της ζύμης ή του ψωμιού, εάν δεν είναι αρκετά ψημένο.

XI. ΦΥΛΛΟ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ

Ονομαστική τάση	220-240 V
Ονομαστική συχνότητα	50/60Hz
Ισχύς	600 W

**Απόρριψη των απόβλητων προστατεύοντας το περιβάλλον**

Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Παρακαλούμε να τηρήσετε τους τοπικούς κανονισμούς: διαθέστε το μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σας σε ένα κέντρο συλλογής των ηλεκτρικών αποβλήτων.



HEINNER είναι σήμα κατατεθέν της εταιρείας **Network One Distribution SRL**. Τα άλλα σήματα και τα ονόματα των προϊόντων αποτελούν εμπορικά σήματα ή σήματα κατατεθέντα των σχετικών δικαιούχων.

Δεν επιτρέπεται η αναπαραγωγή κανενός μέρους των προδιαγραφών με καμιά μορφή ή τρόπο ούτε μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόκτηση παραγωγών όπως μετάφραση, μετατροπή, προσαρμογή, χωρίς την προηγούμενη συγκατάθεση της εταιρείας NETWORK ONE DISTRIBUTION.

Copyright © 2013 Network One Distribution. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται.

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



Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τα πρότυπα και τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

Εισαγωγέας: **Network One Distribution**

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

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

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Heinner, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/heinner-mini-pekara-hbm-900whbk-akcija-cena/>