

A - капак с кръгло прозорче

B - панел за управление

C - подвижен съд

D - бъркалки

E - градуирана чаша

F - дозираща лъжица

G - приставка "кука" за
вадене на бъркалките

b1 - дисплей

b6 - програматор

b3 - избор на грамаж

b4 - бутони за настройване
на отложен старт и за
задаване на времето
за програма 14

f1 - супена лъжица

f2 - чаена лъжичка

b2 - бутон за
авключване/
изключване

b7 - индикатор за
задействане

b5 - избор на
степен на
изпичане на
коричката



ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ



Да пазим околната среда!

❶ Машината е изработена от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

❷ Предайте ги в пункт за събиране на вторични суровини.

- Внимателно прочетете инструкциите преди да използвате уреда за първи път: производителят не носи отговорност в случай, че уредът не е използван съгласно инструкциите.
- За ваша безопасност този уред отговаря на всички стандарти и регулативни норми (Директива за нисък волтаж, Електромагнитна съвместимост, Материали безопасни при досег с храна, Околна среда...).
- Този електроуред не е предвиден да се ползва с отделен таймер за отложен старт или отделна система за дистанционен контрол.
- Този уред не е направен да се ползва от хора (включително деца) с психически, сетивни или ментални недостатъци, или от хора без необходимите знания и опит, без да бъдат наблюдавани или да без да бъдат инструктирани за начина на ползване на уреда от човек, който е отговорен за тяхната сигурност. Децата задължително трябва да бъдат наблюдавани, за да не се допусне да си играят с уреда.
- Използвайте уреда върху стабилна повърхност, далеч от течаща вода, която би могла да го напръска, както и не в кухненски шкаф, ниша или под рафт.
- Уверете се, че необходимото храненане кореспондира с това на вашата електрическа инсталация. Евентуална грешка при включването би довела до анулиране на гаранцията на уреда.
- Вашият електроуред трябва да се включи в заземен контакт. Ако това е невъзможно, всеки един токов удар би могъл да нанесе сериозна повреда. За вашата безопасност заземяването на контакта трябва да кореспондира със съответните стандарти за електрическа инсталация във вашата страна.
- Този уред е предназначен само за ползване вътре, в домашни условия. Не го използвайте навън.
- Всяко използване с комерсиална цел или в разрез с инструкциите би довело до прекратяване на условията по гаранцията.
- Изключвайте уреда, когато приключите работа или преди да го почиствате.
- Не използвайте уреда когато:
 - Захранващият кабел е дефектен или наранен
 - Уредът е бил изпускан на пода и показва видими знаци на неизправност или не работи, както трябва.
- В тези случаи уредът трябва да бъде занесен в най-близкия сервизен център, за да се избегне евентуален риск.
- Вижте гаранционната карта.
- Ако захранващият кабел е повреден той задължително трябва да се подмени в оторизиран сервизен център или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуален риск.
- Всяка друга интервенция с изключение на почистване и ежедневна поддръжка, трябва да се извършва от квалифициран специалист в оторизиран сервизен център.
- Не потапяйте уреда, щепсела или захранващия кабел във вода или някаква друга течност.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси и да бъде достъпен за деца.
- Захранващият кабел не трябва да бъде в контакт с горещите части на вашия уред, близо до източник на топлина или остри ръбове.
- **Не докосвайте прозореца за наблюдение по време и веднага след работа с уреда. Прозорецът може да е много горещ.**
- Не изключвайте уреда като дърпате захранващия кабел.
- Използвайте удължител, който е в изправно състояние и с щепсел за заземяване. Уверете се, че параметрите на удължителя отговарят на тези, които са указани върху вашия електроуред.
- Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
- Не използвайте уреда като средство за затопляне.
- Не поставяйте хартия, карти или пластмаса в уреда и не слагайте нищо върху него.
- В случай, че някоя част на уреда се запали не се опитвайте да я изгасите с вода. Изключете уреда и издушете пламъците с влажна кърпа.
- За ваша безопасност използвайте аксесоари и резервни части предназначени само за вашия уред.
- Всички електроуреди подлежат на стриктен качествен контрол. Практически тестове са направени на произволно избрани уреди, които биха ни обяснили всяка слабост очертаваща се при използване.
- **В края на програмата винаги ползвайте кухненски ръкавици за да хванете тавичката или горещите части на уреда. Уредът и аксесоарът за печене стават много горещи по време на работа.**
- Никога не покривайте въздушните отвори.
- Бъдете много внимателни, може да излезе пара, когато отворите капака в края или по време на програмата.
- **Когато ползвате програма N11 (сладко, компот) внимавайте с парата и горещите пръски, когато отваряте капака.**
- Внимание, ако тестото излезе от тавичката за печене и достигне загреващите елементи може да причини пожар, затова:
 - Не превишавайте дозата на съставките указани в рецептите
 - Не превишавайте количеството от 1500 г тесто,
 - Не превишавайте количеството от 900 г брашно и 13 г мая.
- Примерното ниво на шума излизащо от този уред е 55 db.

ВЪВЕДЕНИЕ

Съвети за успешно приготвяне на хляб

1. Прочетете внимателно указанията за употреба: в машината хлябът не се приготвя по същия начин както ръчният!
2. Всички продукти трябва да са със стайна температура (освен ако не е указано друго) и да се отмерят точно. **Отмерете течностите с предоставената градуирана чаша. От единия край на дозиращата лъжица измервате чаените лъжички, а от другата - супените.** При зле премерени съставки ще получите лоши резултати.
3. Използвайте годни продукти и ги съхранявайте на хладно и сухо място.
4. Много е важно да отмерите точно количеството брашно. Затова брашното трябва да се претегли на кухненски везни. Използвайте суха хлебна мая на прах. Не използвайте химическа мая, освен ако в рецептите не е указано друго. Отвореното пакетче мая трябва да се използва в рамките на 48 часа.

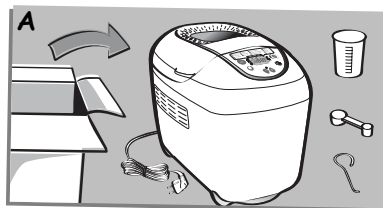
5. За да не се прекъсне втасването на тестото, препоръчваме ви от самото начало да поставите всички продукти в подвижния съд и да не отваряте капака по време на работа на машината (освен ако не е указано друго). Спазвайте точно последователността на поставяне на съставките и указанията в рецептите количества. Първо се сипват течностите, след това сухите продукти. **Маята не трябва да влиза в контакт с течните съставки и със солта.**

Спазвайте следния основен ред:

Течни съставки
(масло, олио, яйца, вода, мляко)
Сол
Захар
Половината брашно
Мляко на прах
Други сухи продукти
Другата половина от брашното
Мая

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- Отстранете опаковката, лепенките и приставките от вътрешната и от външната страна на уреда - А.
- Почистете всички части на уреда с влажна кърпа.

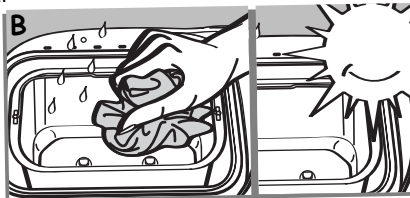


ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

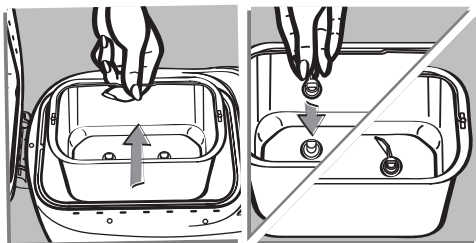
- Развийте напълно захранващия кабел и включете в заземен контакт.
- Лек мирис може да се усети, когато ползвате уреда за първи път.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете всички части, самия уред и тавичката с влажна кърпа. Подсушете добре - В.
- Съдът и бъркалката се мият с топла вода. Ако бъркалката е останала в съда, накиснете я за около 5-10 мин.
- Ако е необходимо свалете капака, за да го измиете с топла вода
- **Никоя част не може да се мие в миялна машина.**
- Не използвайте домакински препарати, абразивни гъби и спирт. Използвайте мека и влажна кърпа.
- Никога не потапяйте машината или капака във вода.

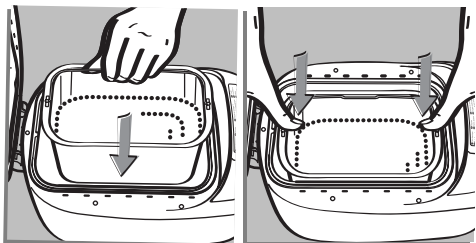


БЪРЗ СТАРТ

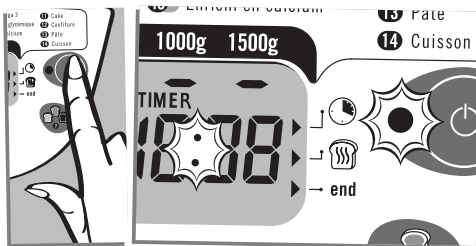


Издадете подвижния съд, като вдигнете дръжката и дърпате назад, за да откачите една след друга двете страни.

След това нагласете бъркалките.



Поставете подвижния съд в машината. Натиснете съда първо от едната страна, а после и от другата към задвижващия диск, за да се захване добре и от двете страни.

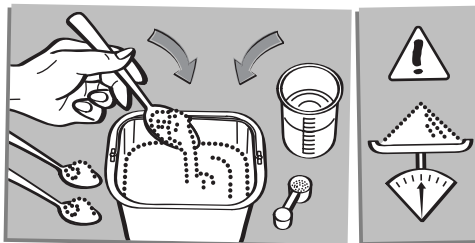


Натиснете бутон ①.

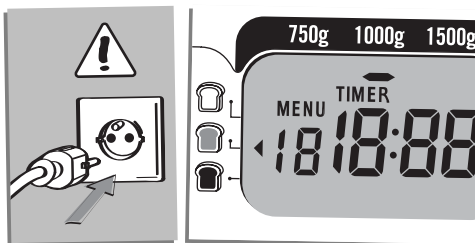
Светва индикаторът за задействане.

Двете точки на таймера започват да мигат.

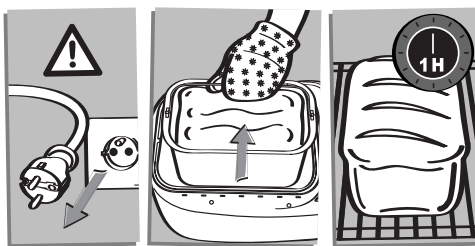
Работният цикъл започва.



Поставете съставките в подвижния съд в определения ред. Уверете се, че всички съставки са отмерени точно.



Включете машината в захранването. Чува се звуков сигнал, фабрично зададено е да излиза програма 1 – 1000 г при средно изпечена коричка.



След приключване на програмата изключете машината от захранването. Издадете подвижния съд за дръжката. Винаги използвайте кухненски ръкавици, тъй като дръжката е гореща, както и вътрешната страна на капака. Издадете хляба, докато е топъл, и го оставете да изстине върху скаричка за около 1 час.

За да се запознаете с машината за хляб, предлагаме ви да направите ОСНОВНАТА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ като за начало.

ОСНОВНА РЕЦЕПТА ЗА ХЛЯБ (програма 1)	ПРОДУКТИТЕ ч.л. > чаена лъжичка - с.л. > супена лъжица	
ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА = СРЕДНО	- ОЛИО = 2 с.л.	- МЛЯКО НА ПРАХ = 2,5 с.л.
ТЕГЛО = 1000 г	- ВОДА = 325 мл	- БРАШНО = 600 г
ВРЕМЕ = 3 : 20	- СОЛ = 2 ч.л.	- МАЯ = 1,5 ч.л.
	- ЗАХАР = 2 с.л.	

НАЧИН НА РАБОТА С МАШИНАТА ЗА ХЛЯБ



Всяка програма е с фабрично зададена настройка. Трябва ръчно да изберете желаните опции.

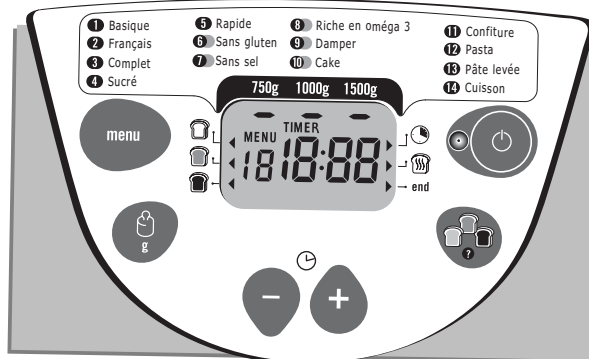
ИЗБОР НА ПРОГРАМА

Изборът на програмата става поетапно – опциите излизат автоматично, стъпка по стъпка.

Бутонът MENU (меню) ви позволява да изберете различни програми. Излиза времето, отговарящо на програмата. При всяко натискане на бутона MENU цифрата на дисплея указва следващата програма (или от 1 до 14):

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 1 > основна рецепта за хляб | 5 > бърз хляб | 9 > австралийски хляб | 12 > спагети |
| 2 > френски хляб | 6 > безглутенов хляб | 10 > кейк | 13 > тесто с втасване |
| 3 > пълнозърнест хляб | 7 > безсолнен хляб | 11 > конфитюр | 14 > само печене |
| 4 > сладък хляб | 8 > хляб, обогатен с Омега-3 | | |

1. Програмата за основна рецепта за хляб ви позволява да пригответе повечето рецепти за хляб с пшенично брашно.
2. С програмата за френски хляб се приготвя традиционен френски бял хляб.
3. Програмата за пълнозърнест хляб е подходяща, когато използвате пълнозърнесто брашно.
4. Програмата за сладък хляб е предназначена за рецепти, изискващи повече мазнина и захар. Ако използвате готово тесто за козунак или хляб с пряно мляко, тестото не трябва да надхвърля 1000 г.
5. Програмата за бърз хляб се използва с рецептата за БЪРЗ хляб. При тази програма не можете да задавате грамажа и степента на изпичане на коричката.
6. Безглутеновият хляб се приготвя предимно от готово тесто без глутен. Той е подходящ за хора с непоносимост към глутена (чревни заболявания), какъвто има в повечето зърнени култури (жито, ечемик, ръж, овес, камут, лимац и др.). Вижте конкретните указания върху опаковката. Подвижният съд трябва периодично да се почиства, за да няма примеси от други брашна. Ако се спазва строга безглутенова диета, уверете се, че използваната мая е също без глутен. Консистенцията на безглутеновите брашна не позволява оптимално смесване.



Затова при месене трябва да отделяте тестото от стените с мека пластмасова шпатула. Безглутеновият хляб е по-плътен и светъл на цвят от обикновения.

7. Хлябът е една от храните, с която си набавяме най-голямо количество сол дневно. При намалена консумация на сол рискът от сърдечносъдови заболявания е по-малък.
8. Този хляб е богат на мастни киселини **Омега-3**, благодарение на балансирана и пълноценна рецепта от хранителния режим. **Мастните киселини Омега-3 допринасят за доброто състояние на сърдечносъдовата система.**
9. Традиционният австралийски хляб се изпича върху горещи камъни. При тази рецепта хлябът е плътен и леко бухнал.
10. Позволява приготвянето на тестени изделия и сладкиши с химическа мая.
11. Програмата за конфитюр автоматично приготвя конфитюр в подвижния съд.
12. При програма 12 тестото само се меси. Тя е предвидена за тесто без втасване. Пример: за юфка.
13. Програмата за тесто с втасване не предвижда цикъл на изпичане. Тя е предназначена за месене и втасване на различни видове тесто. Пример: тесто за пица.

14. Програмата за печене ви дава възможност да печете между 10 и 70 минути с настройване на таймера през 10 минути за светла, средно изпечена или препечена коричка. Може да я изберете самостоятелно или да я използвате:

- а) в комбинация с програмата за тесто с втасване,
- б) да затоплите или да препечете вече приготвен и изстиян хляб,
- в) да довършите печенето след продължително спиране на тока по време на приготвяне на хляб.

Когато зададете програма 14, машината за хляб не трябва да се оставя без надзор по време на работа.

За да прекъснете цикъла преди приключването му, спрете ръчно програмата, като натиснете продължително бутона .

ИЗБОР НА ГРАМАЖ НА ХЛЯБА

Теглото на хляба е фабрично зададено на 1000 г. Грамажът е само за информация. За повече яснота вижте рецептите. Програми 5, 9, 11, 12, 13, 14 нямат опция за промяна на грамажа. Натиснете бутона , за да изберете грамаж от 750 г, 1000 г или 1500 г. Пред избраната опция светва индикатор. **Внимание :** някои рецепти не позволяват приготвяне на хляб с тегло 750 г. Вижте книгата с рецептите.

ИЗБОР НА КОРИЧКА (ИЗПИЧАНЕ)

Фабрично зададената опция е СРЕДНО изпечена коричка. Програми 5, 9, 11 нямат опция за избор на коричка. Имате три опции: ЛЕКО/СРЕДНО/СИЛНО изпечена коричка. Ако желаете да промените фабричната настройка, натиснете бутон , докато светне индикаторът пред желаната опция.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ

Натиснете бутона , за да включите машината. Започва обратно отброяване. За да спрете програмата или за да анулирате зададени настройки, задръжте бутона  за 5 секунди.

РАБОТЕН ЦИКЪЛ

На таблицата на стр. 110-111 можете да видите различните цикли на съответната програма.

Месене	Почивка	Втасване	Печене	Поддържане на топлината
Спомага оформянето на тестото и доброто му втасване.	Дава възможност на тестото да се отпусне за качествено месене.	Времето, за което маята започва да действа, за да може хлябът да бухне и да придобие аромат.	Тестото се изпича, отгоре се оформя коричка, която също така може да стане и хрупкава.	Запазва хляба топъл след изпичане. Въпреки това е препоръчително да извадите хляба веднага след изпичането му.

Месене: тестото е в първия или втория цикъл на месене или е в процес на разбъркване между два цикъла на втасване. По време на този цикъл и при програми 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 имате възможност да добавяте продукти: сушени плодове, маслини, парченца бекон и т.н. Звуковият сигнал ви указва кога точно да ги добавите. Вижте таблицата (на стр. 110-111), където са дадени времената за приготвяне, и колоната оставащо време". В тази колона е указано времето, което ще се изпише на дисплея на машината при прозвучаване на звуковия сигнал. За да разберете кога точно ще чуете сигнала, достатъчно е от общото време за печене да извадите времето, дадено в колоната оставащо време". Пример: оставащо време" = 2:51 и общо време" = 3:13, което значи, че съставките могат да се добавят след 22 минути.

Втасване: тестото е в първия, втория или третия цикъл на втасване.

Печене: хлябът е в последния цикъл на печене. Когато цикълът приключи, преди "END" (край) светва индикатор.

 **Поддържане на топлината:** при програми 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 можете да оставите хляба в машината. След приключване на печенето автоматично се задейства цикъл на поддържане на топлината в продължение на един час. Отпред светва индикатор . Таймерът остава на 0:00 за периода на поддържане на топлината. Машината периодично ще издава сигнал. В края на този период машината автоматично спира след трикратен звуков сигнал.

Можете да програмирате машината да приготви хляб за определен от вас час, до 15 часа предварително. Програмата с отложен старт не може да се използва за програмите 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 14.

Тази настройка се задава след избора на програмата, степента на изпичане на коричката и грамажа. Излиза продължителността на програмата. Пресметнете времето между включването на програмата и часа, в който желаете хлябът да е готов. Машината автоматично включва продължителността на работните цикли. С помощта на бутони (+) и (-) задайте времето (+/- нагоре, а -/- надолу). Всяко кратко натискане настройва таймера през 10 минути + кратък сигнал.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

При спиране на захранването: ако машината е в работен цикъл и програмата се прекъсне поради спиране на тока или по погрешка, машината има защита и настройките се запазват в продължение на 7 минути. Цикълът продължава оттам, където е спрял. След този период настройките се губят.

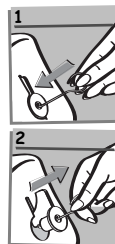
Ако искате да пуснете две програми една след друга, изчакайте 1 час, преди да включите втората.

За да извадите готовия хляб: възможно е при зададеното бъркалките да останат в хляба. В този случай можете да използвате приставката "кука" по следния начин:

При дълго натискане настройката продължава през 10 минути. Пример: сега е 20:00 часът и искате хлябът да е готов за 7:00 часа на следващата сутрин. Задайте 11 часа с помощта на бутони (+) и (-). Натиснете бутона (1). Чувате звуков сигнал. Излиза индикаторът ◀ и двете (2) очи на таймера започват да мигат. Започва обратно отброяване. Светва индикаторът за задействане. Ако сте сбъркали нещо или искате да промените часа, задръжте бутона (1), докато чуete звуков сигнал. Излиза фабрично зададеното време. Повторете процедурата.

Някои съставки са малотрайни. Не използвайте програмата с отложен старт при рецепти, включващи следните съставки: прясно мляко, яйца, кисело мляко, сирене, пресни плодове.

- > след като извадите хляба, още горещ го поставете на една страна и задръжте с ръка, като използвате домакинска ръкавица,
- > пхнете куката в каналчето на бъркалката (фиг. 1),
- > дръпнете внимателно, за да извадите бъркалката (фиг. 2),
- > извадете другата бъркалка по същия начин,
- > изправете хляба и го оставете да изстине върху скаричка.



ПРОДУКТИТЕ

Мазнина и олио: от мазнината хлябът става по-мек и ароматен. Ще запази вкуса си по-дълго време. При повече мазнина втасването се забавя. Ако използвате масло, нарежете го на малки парченца, за да се разпредели равномерно в сместа, или го размекнете. Не слагайте горещо масло. Мазнината не трябва да влиза в контакт с маята, защото може да попречи на маята да поеме водата.

Яйца: яйцата обогатяват тестото, придават още по-хубав цвят на хляба и подобряват консистенцията на меката част на хляба. Когато слагате яйца, съответно намалете количеството на течността. Счупете яйцето и допълнете с течността до указаното в рецептата количество. Рецептите се предвидени за яйца под 50 г и ако яйцата са по-големи, добавете малко брашно; ако са по-малки, трябва да сложите по-малко брашно.

Мляко: можете да използвате прясно мляко или мляко на прах. Ако използвате мляко на прах, сложете указаното в рецептата количество. Ако използвате прясно мляко, можете да добавите и вода: общото количество трябва да се равнява на предвиденото в рецептата. Млякото способства гладкото размесване, при което се получават равномерни "алвеоли" и съответно чудесна среда на хляба.

Вода: водата овлажнява и активизира маята. Овлажнява и нишестето в брашното и позволява образуването на меката част на хляба. Водата може частично или изцяло да се замени с мляко или с други течности. Те трябва да са със стайна температура.

Брашно: теглото на брашното до голяма степен зависи от типа му. В зависимост от качеството на брашното след изпичането можете да получите различни резултати. Съхранявайте брашното в

плътно затворен съд, тъй като то реагира на промените в условията и абсорбира или губи влага. Използвайте стандартно брашно за хляб. Ако в тестото за хляб добавите овесено брашно, трици, пшеничен зародиш, ръжено или още пълнозърнесто брашно, ще получите по-тежко и по-малко хлебче.

Препоръчваме да използвате стандартно бяло брашно, освен ако в рецептите не е указано друго. Рецептите предвиждат използване на обикновено брашно Т55. В случай че използвате смеси от специално брашно за хляб, козунак или млечен хляб, общото количество тесто не трябва да надвишава 1000 г.

Пресяването на брашното също се отразява на резултатите: колкото по-пълнозърнесто е брашното (т.е. да съдържа част от обвивката и зародиша на зърното), толкова по-слабо бухва тестото и хлябът се получава по-плътен. В търговската мрежа също така можете да намерите готово тесто. Вижте указанията на производителя за начина на употреба. По принцип изборът на програма зависи от използваните продукти. Пример: Пълнозърнест хляб - Програма 3.

Захар: използвайте бяла или кафява захар или мед. Не използвайте пудра захар или захар на бучки. Захарта подхранва маята, придава приятен вкус на хляба и улеснява изпичането на коричката.

Сол: придава вкуса на храната и регулира действието на маята. Не трябва да влиза в контакт с маята. Благодарение на солта тестото е стегнато, компактно и не втасва прекалено бързо. Солта подобрява и консистенцията на тестото.

Мая: Мекарската мая се среща в няколко форми: прясна на малки кубчета, суха и активна за

рехидратация или суха и инстантна. Може да се излее директно в брашното. Прясната мая се предлага в супермаркетите (отделите за печива или свежи продукти), но вие, също така, можете да си я закупите от близката хлебопекарна. Без значение от формата тя трябва да бъде сложена диетно в тавичката за печене на хлебопекарната заедно с другите продукти. Не забравяйте да натрошите прясната мая с пръсти, за да може тя да се разтвори по-добре. Само активната суха мая (на малки гранули) трябва да бъде смесена с малко хладка вода преди употреба. Изберете температура близка до 37°, но не по-малка, иначе няма нарастне добре, а при по-висока температура маята би загубила енергия за нарастване. Задръжте зададеното количество и запомнете да съобразите количеството на маята с нейната форма (вижте еквивалентите по-долу).

Еквиваленти в количество/грамаж/обем между суха мая, прясна мая и течна мая :

Суха мая В ч.л.

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Прясна мая в ярамове

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Добавки (маслини, парченца бекон и др.): можете да разнообразите рецептите с допълнителни съставки по желание, като внимавате за следното:

- > изчакайте звуковия сигнал, преди да добавите съставките, най-вече по-трошливите,
- > можете да поставите по-твърдите семена (като леново семе и сусам) в началото на месенето за по-голямо улеснение (например при отложен старт),
- > отцедете добре мокрите продукти (маслини),
- > леко оваляйте в брашно мазните съставки за по-добро смесване,
- > не слагайте твърде голямо количество, иначе тестото може да не се получи както трябва.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Приготвянето на хляба силно се влияе от температурата и влажността. При по-горещи условия е препоръчително да използвате постудени течности от обичайното. По същия начин, ако е студено, може да се наложи да затоплите водата или млекото (но до 35°C).

Също така е добре да проверите тестото по време на месене: трябва да образува еднородна топка, която се отделя добре от стените на съда.

- > ако остане незамесено брашно, трябва да се добави малко вода,
- > в обратния случай трябва да се досипе малко брашно.

Трябва да добавяте съвсем малки количества (не повече от 1 супена лъжица наведнъж) и да проверите дали има подобрение, преди отново да досипвате.

Често срещана грешка е да се смята, че като се сложи много мая, хлябът ще бухне повече. Всъщност ако се сложи прекалено много мая, структурата на тестото става неустойчива, то ще бухне много, но при печене ще се слегне. Можете да проверите тестото точно преди началото на печенето, като го натиснете леко с върха на пръстите си: тестото трябва да окаже лека съпротива, а отпечатъкът от пръстите постепенно да изчезне.

ПРОГРАМА	ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА	ГРАМА Ж	ВРЕМЕ (ч)	ПЪРВО МЕСЕНЕ	ПОЧИВКА	ВТОРО МЕСЕНЕ	ПЪРВО ВЪСВАНЕ	ТРЕТО МЕСЕНЕ	ВТОРО ВЪСВАНЕ	ЧЕТВЪРТО МЕСЕНЕ	ТРЕТО ВЪСВАНЕ	ПЕЧЕНЕ	ОСТАВАЩО ВРЕМЕ	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА (ч)
1	1	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	0:40:00	0:00:10	0:25:00	0:00:15	0:50:00	0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:15 3:20 3:25									0:55 1:00 1:05	2:55 3:00 3:05	1:00 1:00 1:00
2	1	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44	0:05:00	0:05:00	0:12:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:34 3:39 3:44									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
3	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:10:00	0:02:00	0:20:00	x	0:40:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
4	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:10:00	0:05:00	0:18:00	0:30:00	x	0:40:00	0:02:00	1:00:00	1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:00 1:05 1:10	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
5	-	1000	1:20	x	x	0:13	x	x	x	x	0:22	0:45	не	1:00
6	1	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25	0:05	x	0:10	x	x	x	x	1:00	1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	2:15 2:20 2:25									1:00 1:05 1:10	2:05 1:10 2:15	1:00 1:00 1:00

ПРОГРАМА	ИЗПИЧАНЕ НА КОРИЧКАТА	ГРАМА Ж	ВРЕМЕ (ч)	ПЪРВО МЕСЕНЕ	ПОЧИВКА	ВТОРО МЕСЕНЕ	ПЪРВО ВЪСВАНЕ	ТРЕТО МЕСЕНЕ	ВТОРО ВЪСВАНЕ	ЧЕТВЪРТО МЕСЕНЕ	ТРЕТО ВЪСВАНЕ	ПЕЧЕНЕ	ОСТАВАЩО ВРЕМЕ	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА (ч)
7	1	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47	0:05:00	0:05:00	0:15:00	1:05:00	0:02:00	0:30:00	x	0:30:00	1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:37 3:42 3:47									1:05 1:10 1:15	3:17 3:22 3:27	1:00 1:00 1:00
8	1	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55	0:05:00	0:05:00	0:18:00	1:10:00	0:02:00	x	x	1:00:00	1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	3:45 3:50 3:55									1:05 1:10 1:15	3:22 3:27 3:32	1:00 1:00 1:00
9	-	1000	1:00	x	x	0:08:00	x	x	x	x	0:10:00	0:42	0:55	1:00
10	1	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30	0:10:00	x	x	0:05:00	x	x	x	x	1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	2	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
	3	750 1000 1500	1:20 1:25 1:30									1:05 1:10 1:15	1:15 1:20 1:25	1:00 1:00 1:00
11	-	-	1:05	x	x	0:05:00	x	x	x	x	0:10:00	0:50	-	не
12	-	-	0:15	0:03:00	0:12:00	x	x	x	x	x	x	x	-	не
13	-	-	1:25	0:05:00	0:05:00	0:15:00	x	x	x	x	1:00:00	x	-	не
14	1	-	0:10 през 10 минути									0:10 през 10 минути	-	не
	2													
	3													

Бележка: В общата продължителност не се включва времето за поддържане на топлината при програми от 1 до 10 включително.



УКАЗАНИЯ ПРИ ПРОБЛЕМИ

Не получавате очаквания резултат? Тази таблица ще ви помогне да се ориентирате

	Хлябът е прекалено бухнал	Хлябът е прекалено бухнал, след което се е слегал	Хлябът не е достатъчно бухнал	Коричката не е достатъчно изпечена	Хлябът е препечен отвън, но недопечен отвътре	Отстрани и отгоре е в брашно
По време на печене е натиснат бутон ①				●		
Брашното е недостатъчно		●				
Брашното е в по-голямо количество			●			●
Няма достатъчно мая			●			
Маята е в повече		●		●		
Няма достатъчно вода			●			●
Водата е в повече		●			●	
Захарта не е достатъчна			●			
Брашното е нискокачествено			●	●		
Съставките не са в правилните пропорции (прекалено голямо количество)	●					
Водата е много гореща		●				
Водата е много студена			●			
Неподходяща програма			●	●		



УКАЗАНИЯ ПРИ ТЕХНИЧЕСКИ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	РЕШЕНИЯ
Бъркалките са останали в съда	• Накиснете я и след това я извадете.
Бъркалките са останали в хляба	• Намажете леко бъркалките с мазнина, преди да поставите продуктите в съда, или използвайте приставката за вадене на хляб (стр. 108)
Нищо не става ① след като натиснете	• Машината е прекалено гореща. Изчакайте 1 час между 2 работни цикъла. • Зададен е отложен старт.
Натискате ②, двигателят зареботва, но машината не започва да меси	• Подвижният съд не е поставен докрай. • Не сте поставили бъркалката или сте я поставили лошо.
При зададен отложен старт хлябът не е втасал достатъчно или нищо не става	• Забравили сте да натиснете ③ след задаването на програмата. • Маята е влязла в контакт със солта и/или с водата. • Не сте поставили бъркалката.
Миризма на изгоряло	• Част от продуктите са се изсипали от съда: оставете машината да изстине и почистете отвътре с влажна кърпа без почистващ препарат. • Тестото се е разсипало: прекалено голямо количество продукти, най-вече течност. Спазвайте дозировката в рецептите.