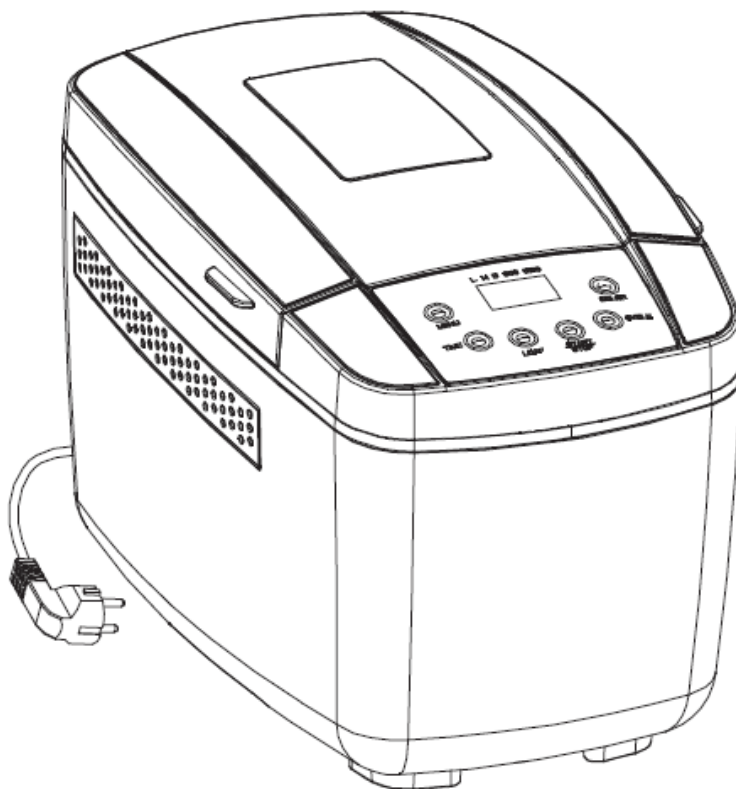


**DUKA**  
*Kitchen life*



**Хлебопекарна DUKA BAGARE**

**Арт. номер: 1218799**

# ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА

Превод от английски език

Прочетете всички инструкции за безопасност и предупреждения, преди да използвате уреда. Неспазването на посочените по-долу предупреждения за безопасност, може да доведе до токов удар, пожар и/или сериозни наранявания.

Запазете всички предупреждения и съвети за безопасност за бъдещи справки.

## ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. Този уред може да се използва от деца над 8 години и хора с намалена физически, сетивни или умствени способности, или с липса на опит и знания, ако това е направено под наблюдение или в съответствие с инструкциите за употреба по безопасен начин и тези хора разбират опасностите от използването на уреда.
2. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца без надзор.
3. Децата не са наясно с опасностите, които могат да възникнат при използване на електрически уреди.
4. Съхранявайте уреда и неговия кабел далеч от деца под 8 години.
5. Децата не трябва да си играят с уреда.
6. Преди всяка употреба проверявайте уреда за възможни повреди. Не използвайте повреден уред.

### **Внимание! Не използвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден.**

7. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
8. Внимавайте захранващият кабел да не влезе в контакт с остри ръбове или горещи повърхности.
9. Щепселът на уреда трябва да съответства на контакта.
10. Не модифицирайте щепсела по никакъв начин.
11. Когато изваждате щепсела от контакта, дърпайте щепсела, а не захранващия кабел.
12. Уредът е предназначен за употреба на закрито. Не може да се използва или съхранява на места, изложени на външна атмосферни фактори.
13. Не излагайте уреда на дъжд или влажни условия.
14. За почистване на уреда използвайте мека, влажна (не мокра) кърпа и мек почистващ препарат. При почистване на повърхности, които влизат в контакт с храна, използвайте почистващ препарат, предназначен за такива повърхности. Вижте инструкциите на почистващия препарат. Не използвайте разтворители, бензин или други препарати, които могат да повредят уреда.

15. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не потапяйте уреда във вода!

16. Съхранявайте и транспортирайте уреда в оригиналната му опаковка, която го защитава от механични повреди, влага и прах.

17. Уредът трябва да се ремонтира само от квалифицирано лице с използване на оригинални резервни части.

ВНИМАНИЕ! Не оставяйте работещия уред без надзор.

ВНИМАНИЕ! Винаги изключвайте щепсела от източника на захранване, когато уредът не се използва.

ВНИМАНИЕ! Не работете с уреда с мокри ръце.

ВНИМАНИЕ! Ако уредът е влажен или мокър, незабавно го изключете от източника на захранване.

ВНИМАНИЕ! Ако нагревателната повърхност е напукана - изключете уреда, за да избегнете токов удар.

ВНИМАНИЕ! Уредът не е предназначен да работи с външни таймери или отделна система за дистанционно управление.

ВНИМАНИЕ! Достъпните повърхности може да се нагорещят по време на употреба. Не докосвайте достъпните повърхности, докато уредът работи.

ВНИМАНИЕ! Температурата на достъпните повърхности може да е по-висока по време на работа на уреда. Не докосвайте горещата повърхност на плочите за готвене. Винаги използвайте дръжката за отваряне на горния капак.

18. Не докосвайте движещите се или въртящите се части на уреда по време на печене.

19. Никога не включвайте уреда, ако съставките не са поставени правилно.

20. Никога не удряйте контейнера за хляб, за да го свалите, това може да повреди контейнера за хляб.

21. Метални фолиа или други материали не трябва да се поставят в хлебопекарната, тъй като това може да причини пожар или късо съединение.

22. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа или друг материал, топлината и парата трябва да могат да излизат свободно. Може да възникне пожар, ако машината за хляб е покрита или влезе в контакт със запалим материал.

23. Хлябът може да е много горещ, така че не използвайте машината за хляб близо до или под запалими материали, като например завеси.

## **ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

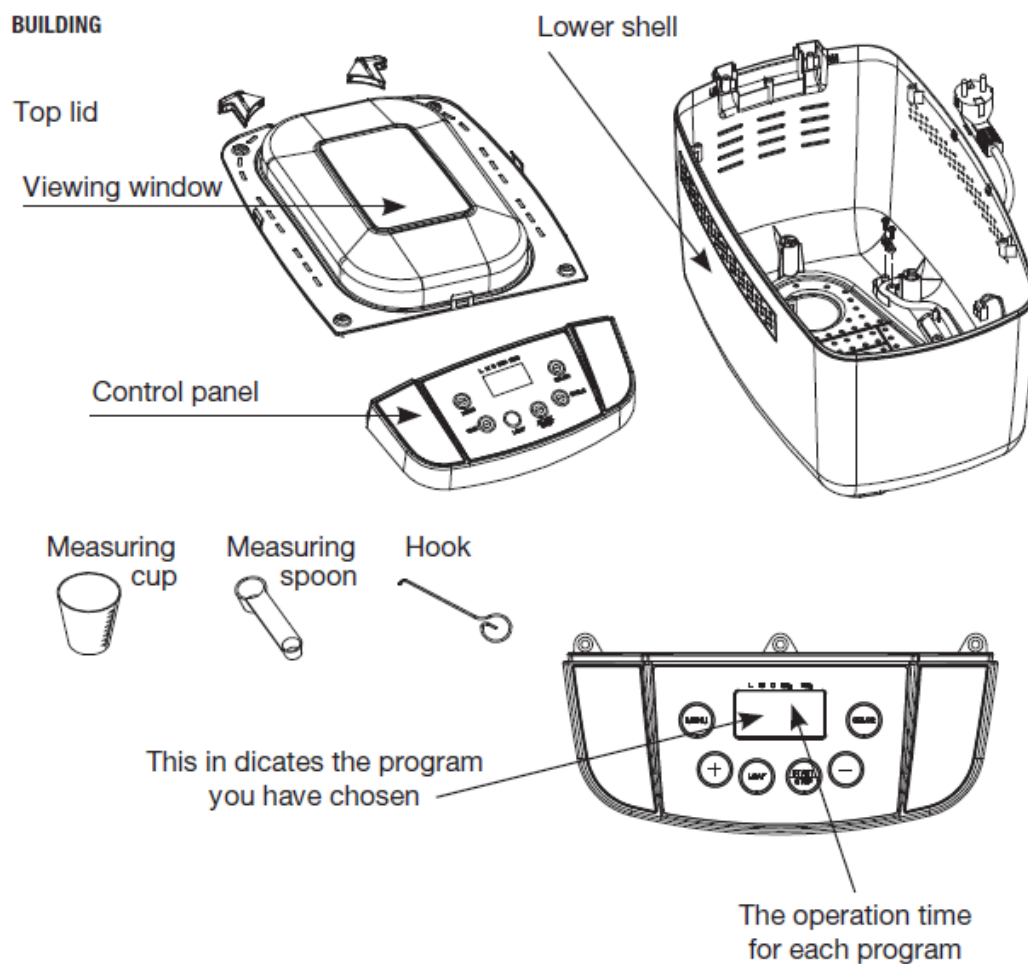
Уредът е предназначен за използване в домашни и подобни условия.

Уредът не трябва да се използва на открито.

## ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

1. Напрежение 220-240 V
2. 50 Hz честота
3. Номинална мощност Мотор 100 W
4. Нагревателен елемент 700 W

## Структура



Top lid – Горен капак

Viewing window – Прозорец за наблюдение

Control panel – Контролен панел

Lower shell – Долна обвивка

Measuring cup – Мерителна чаша

Measuring spoon – Мерителна лъжица

Hook - Кука

This indicates the program you have chosen – Избрана програма

The operation time for each program – Време за всяка програма

### **СЛЕД ВКЛЮЧВАНЕ**

Веднага след като хлебопекарната бъде включена в захранването, ще се чуе звуков сигнал и на дисплея се появява „1 3:00“.

Двете точки между „3“ и „00“ не мигат постоянно. „1“ е програмата по подразбиране. "2.5LB" и „Средно“ (Medium) са настройките по подразбиране.

### **БУТОН СТАРТ/СТОП**

За стартиране, пауза и спиране на избраната програма.

За да стартирате програма, натиснете веднъж бутона START/STOP. Ще се чуе кратък звук, появяват се двете точки на дисплея за време, започват да мигат и програмата започва. След като е започнала програмата, всички бутони, освен START / STOP, са неактивни.

За да спрете програмата, натиснете бутона START/STOP за приблизително 2 секунди, след което ще се чуе дълъг звуков сигнал, това означава, че програмата е изключена.

### **МЕНЮ**

Използва се за настройка на различни програми. При всяко натискане (придружено от кратък звуков сигнал), програмата ще се променя. Натиснете бутона прекъснато, 12-те програми ще се показват на дисплея една след друга.

Изберете желаната програма. Функциите на 12-те менюта ще бъдат обяснени по-долу.

#### **Програма 1: ОСНОВНА (BASIC)**

За бели и смесени хлябове, които се състоят основно от пшенично или ръжено брашно. Хлябът е с компактна консистенция.

Можете да регулирате нивото на изпичане на хляба, като зададете бутона ЦВЯТ (COLOR).

#### **Програма 2: ФРЕНСКИ (FRENCH)**

За леки хлябове от фино брашно. Френският хляб изисква специално време и температури, за да се постигне тази прекрасна хрупкава, приятно изпечена коричка. Това не е подходящо за рецепти за печене, изискващи масло, маргарин или мляко.

#### **Програма 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ (WHOLEWHEAT)**

Пълнозърнестият хляб е хляб с мая, при който значителна част от брашното е пълнозърнесто (50% или повече), а не бяло. Хлябът, приготвен от пълнозърнесто брашно, е по-хранителен, защото брашното се смита от цялото зърно пшеница (включително триците и зародишите). Използването

на пълнозърнесто пшенично брашно произвежда хляб с кафяв до тъмнокафяв цвят (когато се използва изцяло пълнозърнесто брашно). Този хляб е по-вкусен и здравословен от хлябът, приготвен с рафинирано бяло брашно (въпреки че „изгубените“ хранителните вещества се добавят обратно в белите брашна).

**Програма 4: БЪРЗО (QUICK)** (функциите размер на хляба и отложен старт не са приложими)

Месенето, втасването и печенето при тази програма са по-бързи, отколкото при Основната програма. Но хлябът, изпечен на тази настройка е обикновено с по-малко плътна текстура.

**Програма 5: СЛАДКО (SWEET)**

Програмата Sweet Breads е за печене на хлябове с високи количества захар, мазнини и протеини, като те обикновено са по-тъмни на цвят. Поради по-дълга фаза на втасване, хлябът ще бъде лек и ефирен.

**Програма 6: УЛТРА БЪРЗО (ULTRA FAST)** (времето на забавяне не е приложимо)

Омесване, втасване и печене за най-кратко време. Обикновено приготвеният хляб е по-малък и по-груб от този, направен с БЪРЗА програма.

**Програма 7: БЕЗ ГЛУТЕН (GLUTEN FREE)**

Съставките за създаване на хляб без глутен са уникални. Въпреки, че и те „втасват“, тестото обикновено е по-влажно. Също така е важно да не се бърка или меси прекалено дълго безглутеновото тесто. Има само едно втасване и поради високото съдържание на влага времето за печене се увеличава. Ако има допълнителни съставки, те трябва да бъдат добавени в самото начало на цикъла с другите основни съставки.

**Програма 8: ТЕСТО (DOUGH)** (функциите за цвят и размер на хляба не са приложими)

Тестото е омесено и втасано, но без да се пече. Можете да го използвате за приготвяне на хлебчета, пица, хляб на пара и др.

**Програма 9: КОНФИТЮР (JAM)** (функциите за цвят, размерът на хляба и отложен старт не са приложими). Натиснете директно бутона START/STOP веднъж, за да започне работа.

Хлебопекарната е чудесна за приготвяне на домашни конфитюри. Греблото автоматично поддържа съставките разбъркани по време на процеса, а конфитюрите са прекрасно допълнение към прясно изпечен хляб!

**Програма 10: КЕЙК (CAKE)** (функцията размер не е приложима)

Омесване, втасване и печене, като трябва да бъде добавена сода или бакпулвер.

**Програма 11: САНДВИЧ (SANDWICH)**

Замесване, втасване и печене на хляб за приготвяне на сандвичи, за печене на хляб с лека текстура с по-тънка кора.

**Програма 12: ПЕЧЕНЕ (BAKE)** (функциите за размер и отложен старт не са приложими, но времето за работа може да се регулира. Когато натиснете бутона „TIME+“ или „TIME–“, веднъж, ще увеличите/ намалите времето с 1 минута. Регулируемият интервал от време е 10-60 минути)

За допълнително изпичане на хлябове, които са недопечени - в тази програма няма месене или втасване.

### **ЦВЯТ (COLOR)**

С бутона можете да изберете светъл, среден или тъмен цвят за кората на хляба. Този бутон не е приложим за някои програми, подробностите се отнасят до съответната програма, описана в горния раздел „МЕНЮ“.

### **ФРАНЗЕЛА/ РАЗМЕР (LOAF/ SIZE)**

Натиснете този бутон, за да изберете размера на хляба: 2.0LB, 2.5LB, когато изберете желания размер, на дисплея ще се покаже съответният размер. Моля, имайте предвид, че общото време за работа може да варира в зависимост от размера на хляба. Този бутон не е приложим за някои програми, подробностите се отнасят до съответната програма, описана в по-горе раздел „МЕНЮ“.

### **ОТЛОЖЕН СТАРТ („ВРЕМЕ +“ или „ВРЕМЕ –“) (“TIME+“ OR “TIME-“)**

Ако искате уредът да не започне да работи веднага, можете да използвате този бутон, за да зададете времето за забавяне.

Трябва да решите колко време ще мине, преди вашият хляб да е готов, като натиснете „TIME+“ или „TIME–“. Моля обърнете внимание, че времето за закъснение трябва да включва времето за печене на програмата. Тоест при завършване на времето за забавяне, вече имате готов горещ хляб. Първо трябва да изберете програмата и степента на изпичане, след това натиснете „TIME+“ или „TIME–“ за увеличаване или намаляване на времето за забавяне на стъпка от 10 минути. Максималното забавяне е 13 часа.

### **ПРИМЕР:**

Сега е 20:30, ако искате хлябът ви да е готов на следващата сутрин в 7 часа, т.е. след 10 часа и 30 минути, изберете програма, цвят, размер на хляба, след което натиснете „TIME+“ или „TIME–“, за да добавите времето до 10:30. 10:30 се появява на LCD дисплея. След това натиснете бутона START/STOP, за да активирате тази програма с отложен старт. Мигащата точка на дисплея ще отброява, за да покаже оставашото време. Ще получите пресен хляб в 7:00 ч сутринта. Ако не искате да извадите хляба веднага, започва времето за поддържане на топлина от 1 час.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Не използвайте функцията отложен старт, когато работите с лесно развалящи се съставки като яйца, мляко, сметана или сирене.

### **ПОДДЪРЖАНЕ НА ХЛЯБА ТОПЪЛ**

Хлябът може автоматично да се поддържа топъл за 1 час след изпичане. По време на затопляне, ако желаете да извадите хляба, изключете програмата, като натиснете бутона START/STOP.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Програмите за тесто и конфитюр нямат функция за поддържане на топлина.

## **ПАМЕТ**

Ако захранването е било прекъснато за по-малко от 10 минути по време на приготвянето на хляб, процесът на приготвяне на хляб ще продължи автоматично, дори без да натискате бутона START/STOP. Ако времето на прекъсване надвишава 10 минути, паметта не може да се запази, трябва да изхвърлите съставките от контейнера за хляб и отново добавите съставки и хлебопекарната трябва да се рестартира. Но ако тестото не е влязло във фаза на втасване, преди прекъсване на захранването, можете да натиснете START/STOP директно, за да започнете програмата от начало.

## **ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА**

Машината може да работи добре в широк температурен диапазон, но може да има разлика в размера на хляба между много топла стая и много студена стая. Препоръчваме стайната температура да е в рамките на диапазон от 15°C до 34°C.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЕЛЯ**

1. Ако на дисплея се покаже “ННН”, след като сте натиснали бутона START/STOP, ще се чуят 5 бипа, това показва, че температурата вътре все още е твърде висока и програмата няма да се изпълнява. Отворете капака и оставете уреда да се охлади за 10 - 20 минути.
2. Ако дисплеят показва “LLL”, след като сте натиснали бутона START/STOP, ще се чуят 5 бипа, това означава, че температурата в контейнера за хляб е твърде ниска. Хлебопекарната трябва да бъде поставена в среда на по-висока температура, за да може да бъде използвана (С изключение на програмата ВАКЕ).
3. Ако дисплеят показва “ЕЕ0”, след като сте натиснали бутона START/STOP, ще се чуят звукови сигнали, това означава, че може би има проблем с температурния сензор, натиснете бутона START/STOP, за да спрете звуковия сигнал, но “ЕЕ0” на дисплея може би ще продължи да мига. Моля, обърнете се към квалифицирано лице за проверка на температурния сензор. Ако дисплеят показва „ЕЕ1“, това означава късо съединение в температурния сензор.

## **ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА**

Уредът може да отдели малко дим и характерна миризма, когато го включите за първи път. Това е нормално и скоро ще спре. Уверете се, че уредът има достатъчна вентилация.

4. Моля, проверете дали всички части и аксесоари са здрави и без повреди.
5. Почистете всички части съгласно раздел „Почистване и поддръжка“.
6. Поставете хлебопекарната на режим ВАКЕ и включете празна за около 10 минути. След това оставете да изстине и почистете отново всички отделени части.
7. Изсушете добре всички части и ги сглобете, уредът е готов за употреба.



## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШАТА ХЛЕБОПЕКАРНА

1. Поставете уреда върху твърда и равна повърхност.
2. Поставете контейнера за хляб на мястото му, отворете капака и фиксирайте ножовете за месене. Препоръчително е да напълните дупката с топлоустойчива мазнина, преди да поставите ножовете за месене, за да се избегне залепването на тестото върху ножа за месене, също така това би направило отстраняването на ножа за месене от хляба по-лесно.
3. Поставете съставките в контейнера за хляб. Обикновено първо трябва да се постави водата или течната субстанция, а след това добавете захар, сол и брашно, като последна съставка винаги добавяйте мая или бакпулвер.
4. Направете малка вдлъбнатина отгоре на брашното с пръст, добавете маята във вдлъбнатината, уверете се, че не влиза в контакт с течността или солта.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Максималното количество брашно и мая е 700g и 6g.

5. Затворете внимателно капака и включете в контакта.
6. Натиснете бутона MENU, докато изберете желаната програма.
7. Натиснете бутона ЦВЯТ (COLOR), за да изберете желания цвят на кората на хляба (ако е приложимо).
8. Натиснете бутона LOAF/SIZE, за да изберете желан размер (ако е приложимо).
9. Задайте времето за отложен старт, като натиснете бутона "TIME+" или "TIME-". Тази стъпка може да бъде пропусната, ако искате хлебопекарната да започне да работи незабавно.
10. Натиснете бутона START/STOP, за да започнете работа.
11. След като процесът приключи, ще се чуят 10 бипа. Натиснете бутона START/STOP за около 2 секунди, за да спрете процеса и да извадите хляба. С ръкавици за фурна отворете капака, задръжте и повдигнете контейнера за хляб, след което го извадете от машината за хляб.

**ВНИМАНИЕ:** Контейнерът за хляб и хлябът могат да бъдат много горещи! Винаги работете внимателно.

12. Оставете контейнера за хляб да се охлади, преди да извадите хляба. След това използвайте незалепваща шпатула, за да разхлабите внимателно хляба в контейнера.
13. Обърнете контейнера за хляб върху решетка за охлаждане или чиста повърхност за готвене и внимателно разклатете, докато хлябът падне.
14. Оставете хляба да изстине за около 20 минути, преди да го нарежете. Препоръчително е да режете хляб с електрически или назъбен нож, а не нож за плодове или кухненски нож, в противен случай хлябът може да се деформира.
15. Ако сте извън стаята или не сте натиснали бутона START/STOP в края на операцията, хлябът ще се поддържа топъл автоматично в продължение на 1 час (ако е приложимо), когато поддържането на топлина приключи, ще се чуят звукови сигнали.

16. Когато не използвате хлебопекарната, извадете захранващия кабел от контакта.

**ВНИМАНИЕ:** Преди да нарежете хляба, използвайте куката, за да извадите острието за месене, скрито в долната част хляба. Хлябът е горещ, никога не използвайте ръката си, за да извадите острието за месене.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако хлябът не е изяден напълно, съветваме ви да съхранявате останалия хляб в затворена кутия или съд. Хлябът може да се съхранява около три дни при стайна температура, ако са необходими повече дни за съхранение, опаковайте го в запечатан плик или съд и след това го поставете в хладилника. Времето за съхранение е най-много десет дни.

Тъй като в хляба, приготвен от нас, не са добавени консерванти, обикновено времето за съхранение не е по-дълго от това за хляба, закупен от търговската мрежа.

## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

Изключете машината от контакта и я оставете да изстине преди почистване.

### **1. Контейнер за хляб:**

За да извадите контейнера за хляб, задръжте и повдигнете контейнера, след което го извадете от хлебопекарната. Избършете отвътре и отвън с влажна кърпа, не използвайте никакви агресивни или абразивни средства, за да запазите незалепващото покритие. Контейнерът трябва да се изсуши напълно преди монтаж.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Поставете контейнера за хляб в правилното положение, след което го натиснете надолу. Ако не може да се постави, раздвижете леко, за да е на правилна позиция, след това го натиснете надолу.

### **2. Нож за месене**

Ако ножът за месене трудно се отстранява от хляба, използвайте куката. Също така внимателно избършете острието с памучна влажна кърпа. Както контейнерът за хляб, така и ножът за месене могат да се почистват в съдомиялна машина.

### **3. Корпус**

Внимателно избършете външната повърхност на корпуса с мокра кърпа. Не използвайте никакви абразивни препарати за почистване, това би наранило повърхността на корпуса. Никога не потапяйте корпуса във вода за почистване.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Препоръчително е да не разглобявате капака за почистване.

4. Преди опаковането на хлебопекарната за съхранение, уверете се, че е напълно охладена, чиста и суха, а капакът е затворен.

## **ИНФОРМАЦИ ЗА СЪСТАВКИТЕ ЗА ХЛЯБ**

### **1. Брашно за хляб**

Брашното за хляб има високо съдържание на глутен (така че може да се нарече и високоглутеново брашно, то също има високо съдържание на протеин), има добра еластичност, което предпазва

хлябът от свиване, след изпичане. Тъй като съдържанието на глютен е по-високо от обикновеното брашно, то може да се използва за приготвяне на хляб с по-голям размер и по-добри вътрешни влакна. Брашното за хляб е най-важната съставка за правене на хляб.

## **2. Обикновено брашно**

Брашно, което не съдържа набухvatел, то е подходящо за приготвяне на експресен хляб.

## **3. Пълнозърнесто брашно**

Пълнозърнестото брашно се смита от цяло зърно. Съдържа пшеничната обвивка и глютен. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и по-хранително от обикновеното брашно. Хлябът, приготвен от пълнозърнесто брашно, обикновено е по-малък по размер. Повечето рецепти обикновено комбинират пълнозърнестото брашно с брашно за хляб, за да се постигне най-добрият резултат.

## **4. Черно пшенично брашно**

Черното пшенично брашно, наричано още „грубо брашно“, е вид брашно с високо съдържание на фибри и е подобно на пълнозърнестото брашно. За да се получи големият размер след втасване, трябва да се използва в комбинация с високо съотношение на брашното за хляб.

## **5. Самовтасващо брашно**

Вид брашно, което съдържа бакпулвер, използва се специално за приготвяне на сладкиши.

## **6. Царевично брашно и брашно от овес**

Царевично брашно и овесено брашно се смилат от царевица и овесени ядки поотделно. Те най-често са добавки при приготвянето на черен хляб, които се използват за подобряване на вкуса и текстурата.

## **7. Захар**

Захарта е много важна съставка за повишаване на сладкия вкус и цвят на хляба. Тя също така участва в процеса на втасване на хляба с мая. Най-често се използва бяла захар. Може да се използват също кафява захар, пудра захар и др., според рецептата.

## **8. Мая**

След процеса на заквасване дрождите започват да произвеждат въглероден диоксид. Въглеродният диоксид разширява хляба и кара вътрешните влакна да омекнат. Бързото размножаване на дрождите се нуждае от въглехидратите в захарта и брашно като подхранване.

1 ч.л. активна суха мая = 3/4 ч.л. инстантна мая

1,5 ч.л. активна суха мая = 1 ч.л. инстантна мая

2 ч.л. активна суха мая = 1,5 ч.л. инстантна мая

Маята трябва да се съхранява в хладилник, тъй като микроорганизмите в нея умират при висока температура. Преди употреба, проверете датата на производство и срока на годност на вашата

мая. Съхранете я обратно в хладилника възможно най-скоро след всяка употреба. Обикновено неуспехът на втасването на хляба се причинява от лоша мая.

По описаните по-долу начини можете проверите дали маята ви е прясна и активна.

- (1) Изсипете 1/2 чаша топла вода (45-50°C) в мерителна чаша.
- (2) Сложете 1 ч.л. бяла захар в чашата и разбъркайте, след което поръсете 2 ч.л. мая над водата.
- (3) Поставете мерителната чаша на топло място за около 10 минути. Не разбърквайте водата.
- (4) Пяната трябва да е до 1 чаша. В противен случай дрождите са мъртви или неактивни.

## **9. СОЛ**

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на коричката. Но солта също може да ограничи втасването. Никога не използвайте твърде много сол. Хлябът би бил по-голям, ако е без сол.

## **10. ЯЙЦА**

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, да направят хляба по-хранителен и голям по размер, яйцата трябва да се чупят внимателно и разбъркват равномерно.

## **11. Мазнина**

Мазнините могат да накарат хляба да омекне и да забави срока на съхранение. Маслото трябва да бъде разтопено или нарязано на малки частици преди употреба.

## **12. Бакпулвер**

Бакпулверът се използва за втасване на Ultra Fast хляб и кейк. Когато се добави бакпулвер, тестото не се нуждае от време за нарастване, тъй като бакпулверът произвежда въздушни мехурчета, за да омекоти текстурата на хляба.

## **13. Сода**

Има подобно на бакпулвер действие. Може да се използва в комбинация с бакпулвер.

## **14. Вода и други течности**

Водата е основна съставка за приготвянето на хляб. Най-общо казано, температурата на водата между 20°C и 25°C е най-добра. Водата може да се замени с прясно мляко или вода, смесена с 2% мляко на прах, което може да подобри вкуса на хляба и цвета на коричката. В някои рецепти може да е включен сок с цел подобряване на вкуса на хляба, напр. ябълков сок, портокалов сок, лимонов сок и т.н.

## **ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ**

Една от важните стъпки за приготвянето на хубав хляб е правилното количество съставки. Силно се препоръчва използването на мерителна чаша или мерителна лъжица, за да получите точно количество.

### 1. Измерване на течни съставки

Водата, прясното мляко или разтворът на мляко на прах трябва да се измерват с мерителни чаши. Наблюдавайте нивото на мерителната чаша хоризонтално. Когато измервате олио или други съставки, почистете мерителна чаша старателно.

### 2. Измерване на сухи съставки

Измерването на сухи съставки трябва да се извърши чрез внимателно сипване на съставките в мерителна чаша и след като се напълни, изравняване с нож.

При измерване на малки количества сухи съставки, използвайте мерителната лъжица. Лъжиците трябва да са равни, а не натрупани, тъй като тази малка разлика може да повлияе критично на рецептата.

### 3. Последователност на добавяне на съставките

Последователността на добавяне на съставки трябва да се спазва, най-общо казано, последователността е: течна съставка, яйца, сол и мляко на прах и др. При добавяне на брашното, то не може да се намокри напълно с течност. Можете да поставите маята само върху сухо брашно. Маята не трябва да се докосва до солта. След като брашното е омесено, ще чуете звуков сигнал, който ще ви подкани да поставите плодови съставки в сместа. Ако се добавят плодовите съставки твърде рано, вкусът ще бъде намален след продължителното месене. Когато използвате функцията за забавен старт за дълго време, никога не добавяйте бързоразвалящи се съставки като яйца и плодови съставки.

### РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Но	Проблем	Причина	Решение
1.	Дим от вентилационния отвор при печене.	Някои съставки се прикрепят към топлинния елемент или в близост, на повърхността на топлинния елемент е останала мазнина.	Изключете машината за хляб и почистете топлинния елемент, но бъдете внимателни да не се изгорите.
2.	Долната кора на хляба е прекалено дебела.	Хлябът е бил поддържан топъл прекалено дълго и влагата от него се е изпарила.	Изваждайте хляба скоро, след като е готов.
3.	Хлябът се изважда много трудно.	Ножът за месене е закрепен много здраво в контейнера за хляб.	След като извадите хляба, налейте гореща вода в контейнера за хляб и потопете ножа за 10 минути, след това го извадете и го почистете.
4.	Съставките не са равномерно разбъркани.	1. Избраната програма е неправилна 2. Капакът е бил отварян по време на работа.	Изберете правилната програма. Не отваряйте капака по време на работа.

		3. Съставките са твърде гъсти И ножът за месене почти не може да се върти.	Проверете отвора за месене, пуснете хлебопекарната без съставки и погледнете ножа за месене, ако не работи нормално, се свържете със сервис.
5.	Дисплеят показва “Н:НН”, след натискане на бутона “START/STOP”	Температурата в хлебопекарната е прекалено висока.	Изключете уреда, отворете капака и изчакайте да се охлади.
6.	Тестото не се омесва, а уредът работи.	Тестото е прекалено много или контейнерът за тесто не е поставен правилно.	Проверете дали контейнерът е поставен правилно и дали са спазени количествата на съставките според рецептата.
7.	Хлябът е толкова голям, че натиска капака.	Маята е твърде много, брашно или водата е твърде много или околната температура е твърде висока.	Проверете изброените възможни причини и коригирайте.
8.	Хлябът е прекалено малък или не е втасал.	Липсва мая или количеството мая не е достатъчно, освен това, маята може да има недостатъчна активност, ако температурата на водата е твърде висока или маята е смесена заедно със сол или температура на околната среда е по-ниска.	Проверете количеството и качеството на маята, увеличете температурата на околната среда.
9.	Тестото е прекалено голямо и излиза от контейнера.	Има прекалено много течност или мая в тестото.	Намалете количеството течност или мая.
10.	Хлябът хлътва в средата	1. Използваното брашно не е достатъчно добро. 2. Скоростта на втасване е твърде бърза или температурата на маята е твърде висока. 3. Прекомерното количество вода прави тестото твърде мокро и меко.	Използвайте брашно за хляб или друго висококачествено брашно. Маята се добавя при стайна температура. Регулирайте количеството на водата.
11.	Хлябът е твърде тежък	1. Използвано е твърде много брашно или малко вода.	Намалете брашното или увеличете водата. Намалете количеството на съответните съставки и увеличете маята.

		2. Твърде много плодови съставки или твърде много пълнозърнесто брашно.	
12.	Хлябът е кух в средата.	Прекалено голямо количество мая, вода или липса на сол. Прекалено висока температура на водата.	Намалете количеството вода, мая или проверете солта. Проверете температурата на водата.
13	Кората е твърде дебела и цветът ѝ е твърде тъмен, когато приготвяте печива със захар.	Ако захарта е прекалено много, цветът потъмнява.	Ако хлябът е твърде тъмен, а програмата все още не е приключила, натиснете бутона START/STOP, за да изключите хлебопекарната. Оставете капакът затворен за около 20 минути и след това извадете хляба.

#### ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с други битови отпадъци в целия ЕС. За да се предотврати неконтролирано евентуално увреждане на околната среда или човешкото здраве при изхвърляне на отпадъци, рециклирайте ги отговорно, за да насърчите устойчивото повторно използване на материалните ресурси. За да върнете Вашия използван уред моля, използвайте системите за връщане и събиране на уреди или се свържете с търговеца на дребно, където продуктът е закупен. Те могат да приемат този продукт за безопасно за околната среда рециклиране.

Такава маркировка показва, че оборудването не може да се изхвърля заедно с други битови отпадъци след полезния му живот. Потребителят е длъжен да предаде устройството на специализирана организация за събиране на използвано електрическо и електронно оборудване. Организацията, извършваща събирането, включително местни събирателни пунктове, магазини и общински обекти, създава подходяща система, която позволява изхвърлянето на това оборудване.

Правилното боравене с използвано електрическо оборудване помага да се избегнат последствия, които са вредни за човешкото здраве и околната среда, които са резултат от наличието на опасни вещества, както и неправилното съхранение и обработка на такова оборудване. Уредът съдържа ограничено количество от някои вещества, които потенциално могат да имат отрицателен ефект върху околната среда по време на употребата на този продукт и след нея.