

Lam



Mașină de făcut pâine

FBM-900BK

Capacitate: 700 – 1000 g

Putere: 550 W

12 programe

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui produs **F R A M!**

1. INTRODUCERE

Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție manualul de instrucțiuni. Păstrați manualul 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.

2. CONȚINUTUL PACHETULUI DUMNEAVOASTRĂ

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

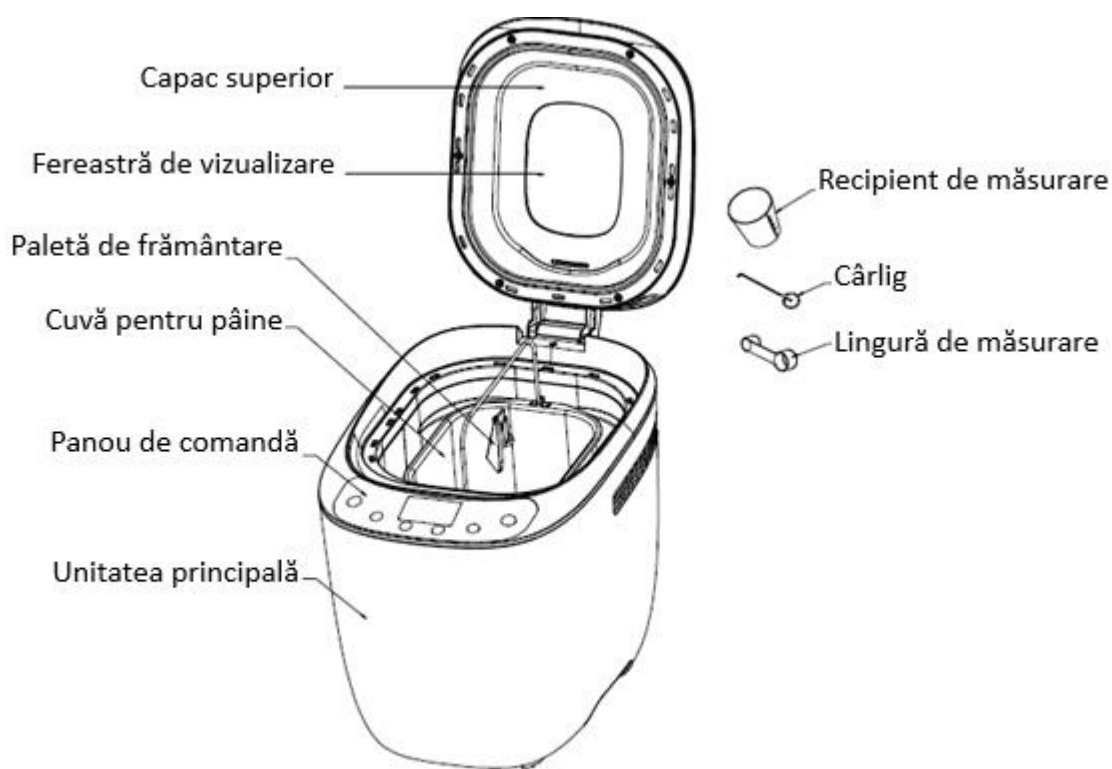
3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

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

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea prizei electrice corespunde cu cea marcată pe plăcuța cu caracteristici tehnice.
3. Nu folosiți niciun aparat electrocasnic care are cablul de alimentare sau ștecărul deteriorat sau dacă prezintă defecțiuni, a fost 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 pentru 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.

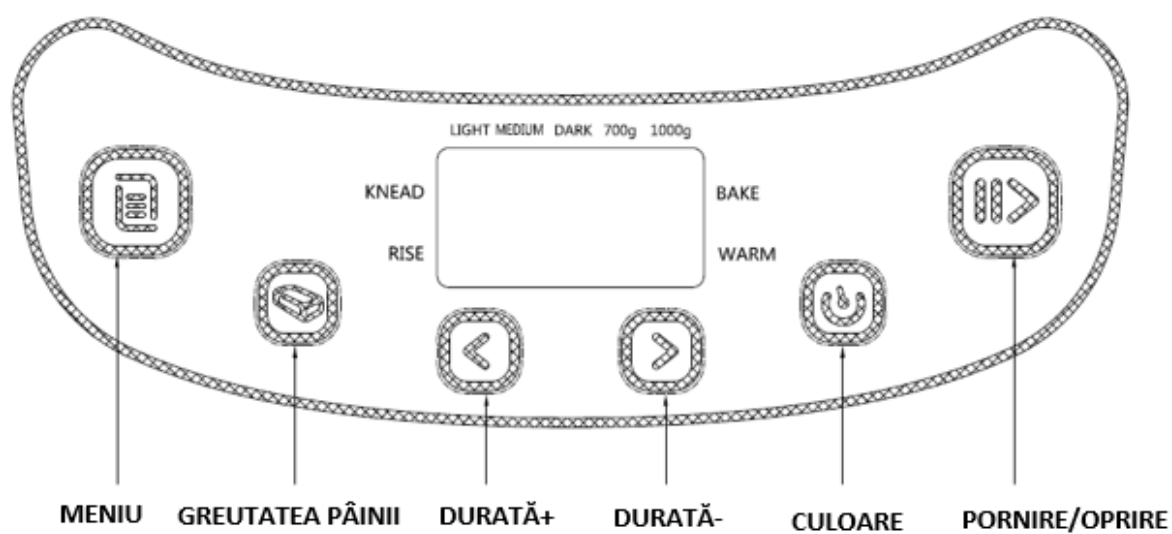
12. Nu atingeți niciuna dintre piesele aflate în mișcare sau care se rotesc în interiorul mașinii în timpul coacerii.
13. Nu porniți niciodată aparatul fără ca ingredientele să fie introduse corespunzător în cuva pentru pâine.
14. Nu scoateți niciodată cuva pentru pâine prin lovire în partea superioară 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.

4. DESCRIERE



Prezentarea funcțiilor

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



5. UTILIZAREA APARATULUI

DUPĂ ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

Imediat ce mașina de făcut pâine este conectată la sursa de alimentare, aceasta va emite un semnal sonor și, în scurt timp, ecranul va afișa „3:00”. Cele două puncte dintre „3” și „00” nu sunt afișate intermitent. Setarea inițială este pentru pâine cu greutatea de 2.0LB (1000 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 700 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 Quick pentru pâine rapidă.

7. Ultra fast-II (Ultrarapid II): la fel ca mai sus, dar pentru pâine cu o greutate de 1000 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. 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**. Apăsăți acest buton pentru selectarea gradului de rumenire.



:GREUTATEA PÂINII

Apăsăți 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 apăsăți „**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 apăsăți „**DURATĂ +**” sau „**DURATĂ -**” pentru a seta durata până când 10:30 apare pe ecranul **LCD**. Apoi apăsăți 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**.

MEMORIE

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

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

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

MESAJE DE AVERTIZARE:

1. Dacă afișajul indică „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). Opiți 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.

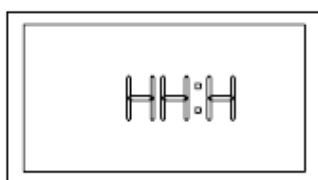


Figura 1

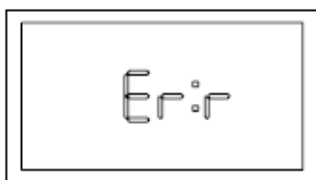


Figura 2

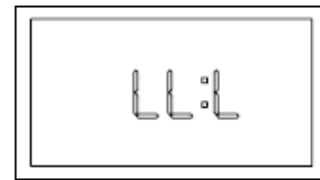


Figura 3

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.

PROGRAME:

Program Setare	1. BASIC (STANDARD)		2. FRENCH (PÂINE FRANȚUZEASCĂ)		3. WHOLE WHEAT (PÂINE DIN FĂINĂ INTEGRALĂ)		4. QUICK (PÂINE RAPIDĂ)	5. SWEET (PÂINE DULCE)	
	1000 g	700 g	1000 g	700 g	1000 g	700 g	/	1000 g	700 g
	3:00	2:53	3:50	3:40	3:40	3:32	1:40	2:55	2:50
Frământare 1	10	9	18	16	10	9	7	10	10
Dospire 1	20	20	40	40	25	25	5	5	5
Frământare 2	15 A	14 A	22 A	19 A	20 A	18 A	8	20 A	20 A
Dospire 2	25	25	30	30	35	35	/	30	30
Dospire 3	40	40	45	45	60	60	15	40	40

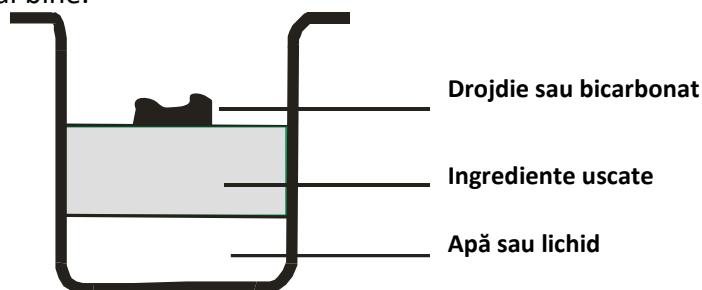
Coacere	70	65	75	70	70	65	65	70	65
Menținere la cald	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Temporizare	13:00		13:00		13:00		13:00	13	

6. ULTRA FAST 1 (ULTRARAPID 1)	7. ULTRA FAST 2 (ULTRARAPID 2)	8. DOUGH (ALUAT)	9. GLUTEN FREE (PÂINE FĂRĂ GLUTEN)		10. CAKE (PRĂJITURĂ)	11. SANDVIȘ (PÂINE PENTRU SANVIȘURI)		12. BAKE (COACERE)
700 g	1000 g	/	1000 g	700 g	/	1000 g	700 g	/
0:58	0:58	1:30	3:20	3:15	2:50	3:00	2:55	1:00
12	9	20	12	12	10	15	15	/
		/	20	20	5	40	40	/
		/	13 A	13 A	20	5 A	5 A	/
		30	45	45	30	25	25	/
11	9	40	45	45	35	40	40	/
35	40	/	65	60	70	55	50	10-60
60	60	/	60	60	60	60	60	60
13:00		13:00	13:00		13:00	13:00		/

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. Puneți drojdie în acea adâncitură. Asigurați-vă că aceasta nu intră în contact cu ingredientele lichide sau cu sarea.

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

5. Apăsăți pe butonul **MENIU** până la selectarea programului dorit.

6. Apăsăți pe butonul **CULOARE** pentru a selecta gradul de rumenire.

7. Apăsați pe butonul **GREUTATEA PÂINII** pentru a selecta greutatea dorită (700 g sau 1000 g).
8. Setări durată 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. Apăsați pe butonul **PORNIRE/OPRIRE** pentru pornirea funcționării.
10. În cazul utilizării programelor **BASIC** (Standard), **FRENCH** (Pâine franțuzească), **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-o ușor, trăgând în sus de aceasta.
12. Utilizați o spatulă anti-aderentă 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 cocoloașelor 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 1000 g, iar Ultra fast II (Ultrarapid II) pentru coacerea unei pâini cu greutatea de 700 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.

6. 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 pentru dospire rapidă are nevoie de carbohidrați din zahăr și de făină.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Sare

Sarea este necesară pentru a îmbunătăți gustul pâinii și culoarea cojii. Totuși, sarea poate împiedica fermentarea drojdiei. Nu folosiți prea multă sare la prepararea pâinii. 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 hrănitoare 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 sau 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 cantităților 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. Nivelati cantitatea la gura căinii 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.

7. 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.	1. programul selectat nu este cel potrivit.	Selectați programul potrivit din meniu.
		2. după punerea în funcțiune, ați deschis capacul de mai multe ori, iar pâinea s-a uscat și nu este rumenită.	Nu deschideți capacul imediat după creștere.
		3. Rezistența la amestecare este prea mare, paleta de frământare se rotește greu și nu amestecă bine.	Verificați orificiul paletei de frământare, apoi scoateți cuva pentru pâine și puneți aparatul în funcțiune fără ingrediente; dacă acesta nu funcționează normal, contactați centrul de service autorizat .
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.	1. Făina utilizată nu este corespunzătoare și nu poate face aluatul să crească.	Folosiți făină de panificație sau o făină corespunzătoare.
		2. Viteza de creștere dată de drojdie este prea mare sau temperatura drojdiei este prea ridicată.	Folosiți drojdia la o temperatură sub cea a camerei.
		3. Apa în exces face aluatul prea apos și moale.	Modificați cantitatea de apă în funcție de capacitatea de absorbție.
11	Pâinea este prea grea și prea compactă	1. Prea multă făină sau prea puțină apă.	Reduceți cantitatea de făină sau măriți cantitatea de apă.
		2. Prea multe ingrediente din fructe sau prea multă făină integrală.	Reduceți cantitatea de ingrediente și creșteți cantitatea de drojdie.
12	Porțiunea din mijloc este goală.	1. Prea multă apă sau drojdie; lipsa sării.	Reduceți cantitatea de apă sau drojdie și asigurați-vă că ați pus sare.
		2. Temperatura apei este prea ridicată.	Verificați temperatura apei.
13	Pe suprafața pâinii apare un praf	1. Sunt folosite ingrediente foarte cleioase, cum ar fi untul, bananele etc.	Nu adăugați ingrediente foarte cleioase în pâine.
		2. Amestecare necorespunzătoare din cauza lipsei apei.	Verificați cantitatea de apă sau mecanismul mașinii de pâine.
14	Coaja este prea groasă, iar culoarea acesteia este prea închisă atunci când se	Rețetele sau ingredientele utilizate au un efect semnificativ asupra preparării pâinii, iar culoarea de	În cazul în care culoarea de rumenire este prea închisă la o rețetă cu mult zahăr, apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a întrerupe

	prepară prăjituri sau alimente cu mai mult zahăr.	rumenire este prea închisă din cauza folosirii zahărului în exces.	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.
--	---	--	---

8. 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 anti-aderent. Cuva trebuie să fie complet uscată înainte de a fi montată la loc.
2. Paleta de frământare: Dacă paleta de frământare iese greu din ax, umpleți cuva cu apă caldă și lăsați la înmuiat timp de aproximativ 30 de minute, astfel încât paleta de frământare să poată fi demontată cu ușurință în vederea curățării. De asemenea, este necesară ștergerea paletelor de frământare cu o cârpă umedă din bumbac. Cuva 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.

9. REȚETE PENTRU MAȘINA DE FĂCUT PÂINE

BASIC BREAD (PÂINE SIMPLĂ) :

INGREDIENTE	700g		1000g	
1. Apă	280 ml	280g	360 ml	360g
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 cești	420g	4 cești	560g
6. Drojdie	1 linguriță	3g	1, 1/3 lingurițe	4g

FRENCH BREAD (PÂINE FRANȚUZEASCĂ) :

INGREDIENTE	700g		1000g	
1. Apă	280 ml	280g	360 ml	360g
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1 linguriță	7g	1,5 lingurițe	10g
5. Zahăr	1,5 linguri	18g	2 linguri	24g
4. Făină	3 cești	420g	4 cești	560g
6. Drojdie	1 lingurițe	3g	1, 1/3 lingurițe	4g

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

INGREDIENTE	700g		1000g	
1. Apă	280ml	280g	320ml	320g
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	4 lingurițe	7g	2 lingurițe	14g
4. Grâu integral	1 cești	110g	2 cești	220g
5. Făină	2 cești	280g	2 cești	280g
6. Zahăr brun	2 linguri	24g	3 linguri	36g
7. Lapte praf	2 linguri	14g	3 linguri	21g
8. Drojdie	1 lingurițe	3g	1, 1/3 lingurițe	4g

QUICK BREAD (PÂINE RAPIDĂ) :

INGREDIENTE	700g	
1. Apă (40~50°C)	280ml	280g
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1 linguriță	7g
4. Zahăr	2 linguri	24g
5. Făină	3 cești	420g
6. Drojdie	2 lingurițe	6g

SWEET BREAD (PÂINE DULCE) :

INGREDIENTE	700g		1000g	
1. Apă	280ml	280g	360ml	360g
2. Ulei vegetal	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1 lingurițe	7g	1.5 lingurițe	10g
4. Zahăr	3 linguri	36g	4 linguri	48g
5. Făină	3 cești	420g	4 cești	560g
6. Lapte praf	2 linguri	14g	2 linguri	14g
7. Drojdie	1 lingurițe	3g	1,1/3 lingurițe	4g

ULTRA FAST 1 (ULTRARAPID 1)

INGREDIENTE	700g	
1. Apă (40~50°C)	280ml	280g
2. Ulei	2 linguri	24g
3. Sare	1 linguriță	7g
4. Zahăr	3 linguri	36g
5. Făină	3 cești	420g
6. Drojdie	2, 2/3 lingurițe	8g

ULTRA FAST 2 (ULTRARAPID 2)

INGREDIENTE	1000g	
1. Apă (40~50°C)	360 ml	360g
2. Ulei	3 linguri	36g
3. Sare	1 linguriță	7g
4. Zahăr	4 linguri	48g
5. Făină	4 cești	560g
6. Drojdie	2, 2/3 lingurițe	8g

DOUGH (ALUAT) :

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

GLUTEN FREE (PÂINE FĂRĂ GLUTEN):

INGREDIENTE	700g		1000g	
1. Apă	280ml	280g	360ml	360g
2. Ulei	2 linguri	24g	3 linguri	36g
3. Sare	1 linguriță	7g	1, 1/2 lingurițe	10g
4. Zahăr	2 linguri	24g	2 linguri	24g
5. Făină fără gluten	3 cești	420g	4 cești	560g
6. Drojdie	1.5 lingurițe	4.5g	1.7 lingurițe	5g

CAKE (PRĂJITURĂ):

INGREDIENTE	/	
1. Ulei	2 linguri	24g
2. Zahăr	8 linguri	96g
3. Ouă	6 buc	

4. Făină cu agent de creștere		250 g
5. Arome	1 lingurițe	2g
6. Suc de lămâie	1,3 linguri	15g
7. Drojdie	1 lingurițe	3g

SANDWICH BREAD (PÂINE PENTRU SANVIȘURI):

INGREDIENTE	700g		1000g	
1. Apă	280 ml	280g	360 ml	360g
2. Unt sau margarină	1,5 linguri	18g	2 linguri	24g
3. Sare	1,5 lingurițe	10g	2 lingurițe	14g
4. Zahăr	3 linguri	36g	4 linguri	48g
5 Lapte praf	1,5 linguri	10g	2 linguri	14g
6. Făină	3 cești	420g	4 cești	560g
7. Drojdie	1 lingurițe	3g	1, 1/3 lingurițe	4g

BAKE (COACERE):

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

10. DETALII TEHNICE

Putere: 550W

Alimentare: 220-240V, 50 Hz

Capacitate: 700-1000 g



F R A M 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 © 2020 Network One Distribution. Toate drepturile rezervate.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; www.nod.ro



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



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 deeu, produsul EEE poate fi predat gratuit operatorului Dvs. de salubritate, la magazine atunci cand achizitionati alt echipament similar, sistemul "unul la unu" sau la punctul de colectare organizat de Primaria Sectorului / localitatii Dvs.

- Simbolul (marcajul) aplicat produselor, care indica faptul ca deseurile DEEE, bateriile si acumulatorii fac obiectul unei colectari separate, il reprezinta o pubela barata cu o cruce.



Aceste masuri vor ajuta la protejarea mediului

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

Conformitatea cu directiva RoHS: Produsul pe care l-ati cumparat este conform cu Directiva RoHS UE (2011/65/UE). Nu contine materialele daunatoare si interzise specificate in Directiva.

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



Importator: Network One Distribution

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

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

Lam



Bread maker

FBM-900BK

Capacity: 700 – 1000 g

Putere: 550W

12 programs



Thank you for purchasing this **FRAM** product!

1. INTRODUCTION

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

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

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

2. PACKAGE CONTENT

- ➔ Bread maker
- ➔ User manual
- ➔ Warranty card

3. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed: Please open the lid for first use, then choose BAKE menu and boot the appliance, in this process may discharge smoke but that is normal. Stop after running about 10min, then keep to use. The smoke discharge is a normal phenomenon, subsequent use will not result in smoke.

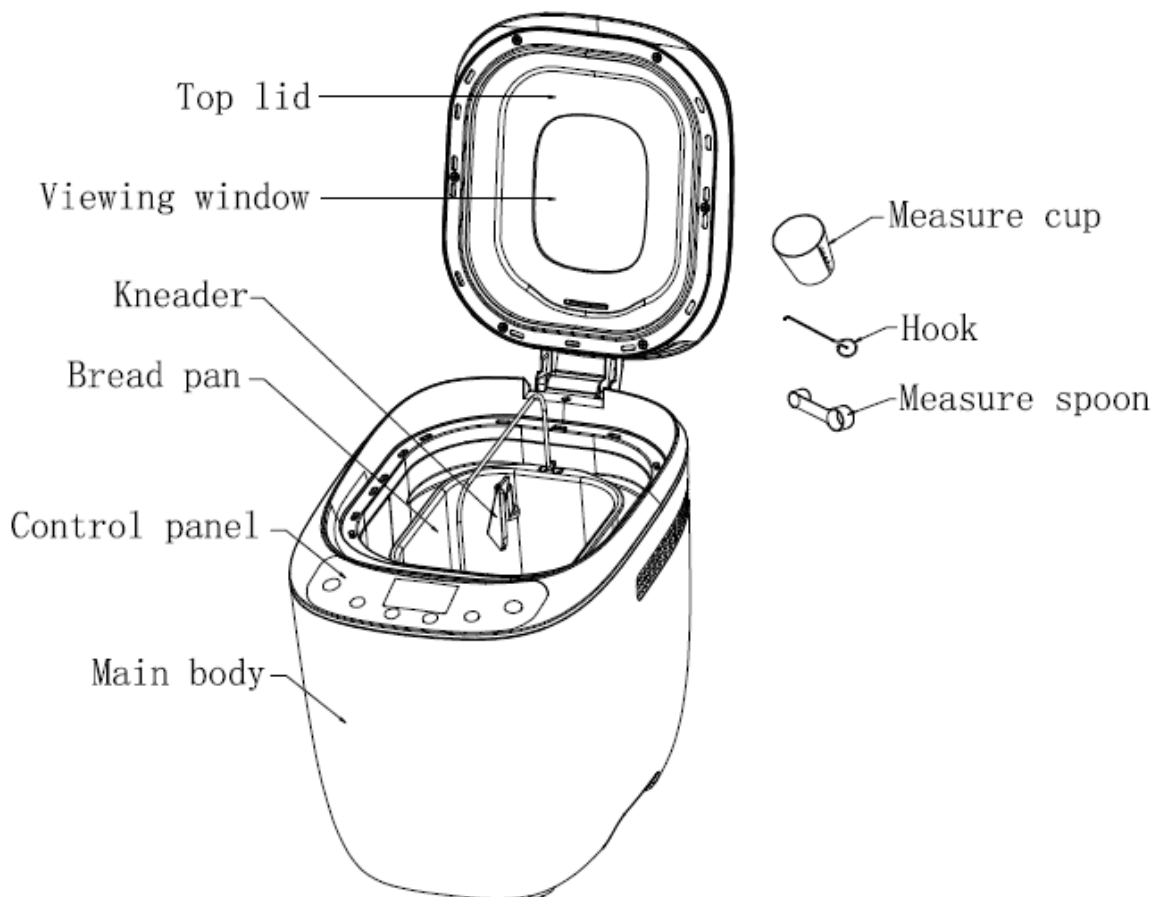
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or 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.

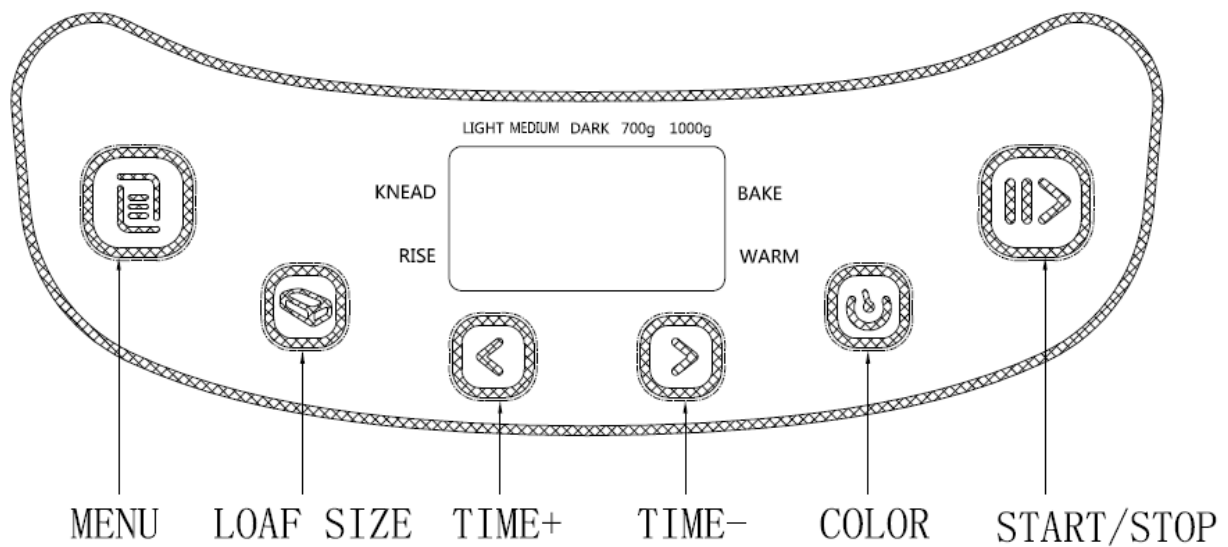
Household use only

4. DESCRIPTION



Function introduction

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



5. USING THE 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 (1000 g)** 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 1.5LB (700 g) 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 2.0LB (1000 g) 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. 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:

1. If the display shows “**H HH**” 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.
2. If the display shows “**E rr**” after you have pressed **START/STOP**, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.
3. If the display shows “**L LL**” 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,or select the **BAKE** program and make the temperature inside the chamber increase rapidly”

NOTE: The temperature in bread maker is lower than room temperature if placing bread maker in cooler place (such as air conditioning room, cold storage) after a period of time and then move it to normal room temperature immediately to make bread.

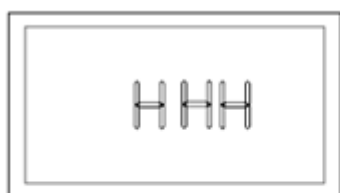


Figure 1



Figure 2

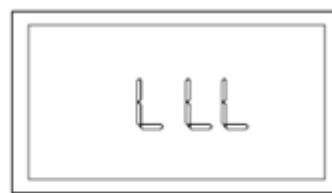


Figure 3

FOR THE 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.

PROGRAMS:

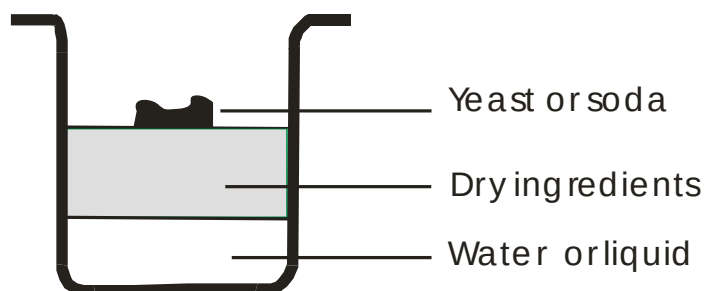
Program cycle Setting process	1. BASIC		2. FRENCH		3. WHOLE WHEAT		4. QUICK	5. SWEET	
	1000 g	700 g	1000 g	700 g	1000 g	700 g	/	1000 g	700 g
	3:00	2:53	3:50	3:40	3:40	3:32	1:40	2:55	2:50
Knead 1	10	9	18	16	10	9	7	10	10
Rise 1	20	20	40	40	25	25	5	5	5
Knead 2	15 A	14 A	22 A	19 A	20 A	18 A	8	20 A	20 A
Rise 2	25	25	30	30	35	35	/	30	30
Rise 3	40	40	45	45	60	60	15	40	40
Bake	70	65	75	70	70	65	65	70	65
Keeping warm	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Time expand	13:00		13:00		13:00		13:00	13:00	

6. ULTRA FAST 1	7. ULTRA FAST 2	8. DOUGH	9. GLUTEN FREE		10. CAKE	11. SANDVICH		12. BAKE
700 g	1000 g	/	1000 g	700 g	/	1000 g	700 g	/
0:58	0:58	1:30	3:20	3:15	2:50	3:00	2:55	1:00
12	9	20	12	12	10	15	15	/
		/	20	20	5	40	40	/
		/	13 A	13 A	20	5 A	5 A	/
		30	45	45	30	25	25	/
11	9	40	45	45	35	40	40	/
35	40	/	65	60	70	55	50	10-60
60	60	/	60	60	60	60	60	60
13:00		13:00	13:00		13:00	13:00		/

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 (700 g or 1000 g).
 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.
- 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

1. For Quick breads

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

2. 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 1000 g bread while Ultra fast II is for 700 g. 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.

6. INTRODUCTION OF BREAD 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 doughy 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.

1tsp. active dry yeast =3/4 tsp.instant yeast

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

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

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

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

- (1) Pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup
- (2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
- (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
- (4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. 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 liquid

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 weight

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.

7. TROUBLE SHOOTING

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	1.Selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "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	1.Used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.Too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1.Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.Water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.There is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.Stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

8. 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.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

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.

9. BREAD MAKER COOKBOOK

BASIC BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	280 ml	280g	360 ml	360g
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 cups	420g	4 cups	560g
6. Yeast	1 teaspoons	3g	1,1/3 teaspoons	4g

FRENCH BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	280 ml	280g	360 ml	360g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1teaspoons	7g	1.5 teaspoons	10g
4. Sugar	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
5. Flour	3 cups	420g	4 cups	560g
6. Yeast	1 teaspoons	3g	1,1/3 teaspoons	4g

WHOLE WHEAT BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	280ml	280g	320ml	320g
2. Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	4teaspoons	7g	2 teaspoons	14g
4. Whole wheat	1 cups	110g	2 cups	220g
5. Flour	2 cups	280g	2 cups	280g
6. Brown Sugar	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
7. MILK Powder	2 tablespoons	14g	3 tablespoons	21g
8. Yeast	1teaspoons	3g	1, 1/3 teaspoons	4g

QUICK BREAD :

SIZE MATERIAL	700g	
1. Water(40~50°C)	280ml	280g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1 teaspoons	7g
4. Sugar	2 tablespoons	24g
5. Flour	3 cups	420g
6. Yeast	2 teaspoons	6g

SWEET BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. Water	280ml	280g	360ml	360g
2. Vegetable Oil	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g	1.5 teaspoon	10g
4. Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoons	48g
5. Flour	3 cups	420g	4 cups	560g
6. Milk powder	2 tablespoons	14g	2 tablespoons	14g
7. Yeast	1 teaspoons	3g	1, 1/3 teaspoons	4g

ULTRA FAST 1- 0.7kg BREAD :

SIZE MATERIAL	700g	
1. Water(40~50°C)	280ml	280g
2. Oil	2 tablespoons	24g
3. Salt	1 teaspoon	7g
4. Sugar	3 tablespoons	36g
5. Flour	3 cups	420g
6. Yeast	2, 2/3teaspoon	8g

ULTRA FAST 2- 1.0kg BREAD :

SIZE MATERIAL	1000g	
1. Water(40~50°C)	3600ml	360g
2. Oil	3 tablespoons	36g
3. Salt	1 teaspoon	7g
4. Sugar	4 tablespoons	48g
5. Flour	4 cups	560g
6. Yeast	2 2/3teaspoon	8g

DOUGH :

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

GLUTEN FREE BREAD :

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
1. WATER	280ml	280g	360ml	360g
2. OIL	2 tablespoons	24g	3 tablespoons	36g
3. SALT	1 teaspoon	7g	1, 1/2teaspoon	10g
4. SUGAR	2 tablespoons	24g	2 tablespoons	24g
5. Gluten-Free Flour	3 cups	420g	4 cups	560g
6. YEAST	1.5 teaspoon	4.5g	1.7 teaspoon	5g

CAKE :

SIZE MATERIAL	/	
1. Cake oil	2 tablespoons	24g
2. Sugar	8 tablespoons	96g
3. Egg	6	
4. Self-raising flour		250 g
5. Flavouring essence	1 teaspoon	2g
6. Lemon juice	1.3 tablespoons	15g
7. Yeast	1 teaspoons	3g

SANDWICH BREAD:

SIZE MATERIAL	700g		1000g	
Water	280ml	280g	360 ml	360g
Butter or margarine	1.5 tablespoons	18g	2 tablespoons	24g
Salt	1.5 teaspoons	10g	2 teaspoons	14g
Sugar	3 tablespoons	36g	4 tablespoon	48g
Dry milk	1.5 tablespoons	10g	2 tablespoon	14g
Bread flour	3 cups	420g	4 cups	560g
Dry Yeast	1 teaspoons	3g	1, 1/3 teaspoons	4g

BAKE:

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

10. TECHNICAL DETAILS

Power: 550 W

Voltage: 220-240V, 50 Hz

Capacity: 700 – 1000 g



Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

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



F R A M 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 © 2020 Network One Distribution. All rights reserved.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; www.nod.ro



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



Importer: Network One Distribution

Marcel Iancu Street, 3-5, Bucharest, Romania

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

fram



Хлебопекарна

FBM-900BK

Капацитет: 700 - 1000g

Мощност: 550 W

12 програми

Благодарим Ви за закупуването на този продукт *F R A M*!

Преди да използвате този уред прочетете внимателно наръчника с инструкции. Съхранявайте наръчника с цел бъдещи справки.

1. ВЪВЕДЕНИЕ

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, моля прочетете внимателно този наръчник с инструкции.

2. СЪДЪРЖАНИЕ НА ВАШИЯ ПАКЕТ

- ➔ **Хлебопекарна**
- ➔ **Наръчник за употреба**
- ➔ **Сертификат за гаранция**

3. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1. Прочетете всички инструкции.
2. Преди употреба уверете се, че напрежението на електрическия контакт съответства на това, което е изписано върху табелката с техническите характеристики.
3. Не използвайте електродомакински уреди, чиито захранващ кабел или щепсел са повредени или имат увреждания, или ако са били изпуснати на земята или са повредени по някакъв начин. Върнете уреда на производителя или на най-близкия оторизиран сервизен център за преглед, ремонт или електрическо / механично регулиране.
4. Не докосвайте 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 употреба от лица (включително деца), които имат физически, сетивни или умствени затруднения или които нямат необходимите познания и опит, освен ако се намират под наблюдение или са обучени как да използват уреда от страна на лице, което отговаря 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 фолия 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.

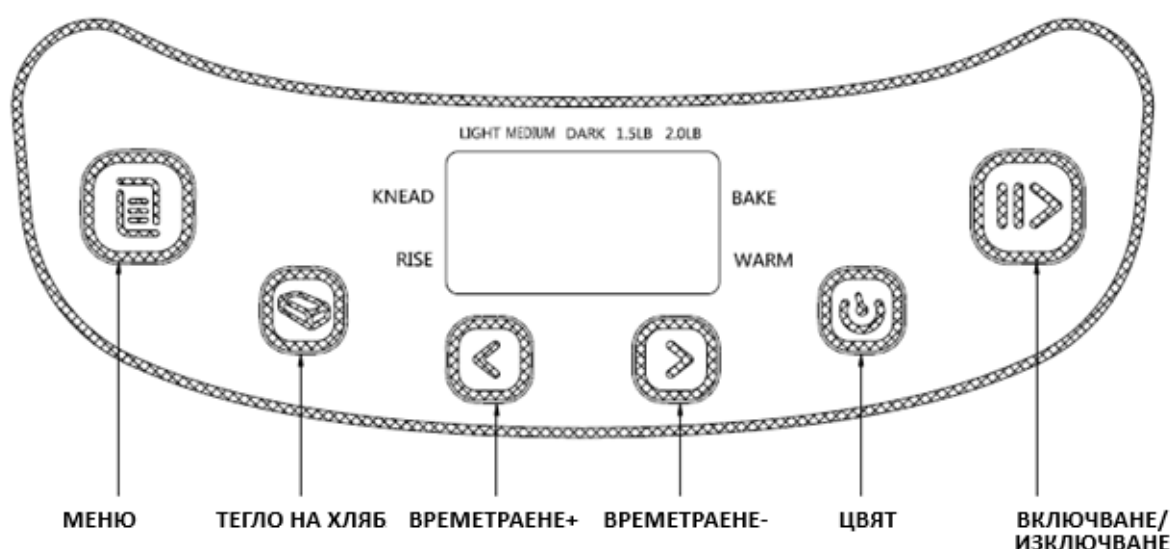


4. ОПИСАНИЕ



Представяне на функциите

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



5. 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 (1000 gr.)** 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 неколkokратно, 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. Пригответеният 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 700 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 1000 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. 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

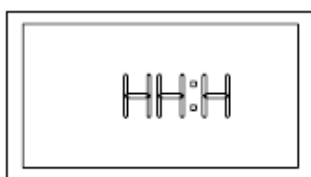
Ако храненето с електрическа енергия се прекъсва по време на приготвяне на хляба, процесът ще бъде рестартиран автоматично в рамките на 10 минути, дори и без натискане на бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ**. Ако времето за прекъсване на храненето с електрическа енергия надвиши 10 минути, паметта се деактивира,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

ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

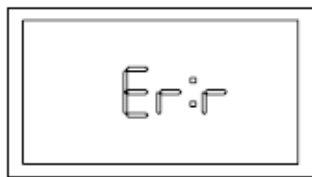
Хлебопекарната може да работи правилно в широк диапазон на температурата на околната среда, но могат да се появят разлики между размера на приготвения хляб в много топла стая и този на приготвения хляб в много студена стая. Препоръчваме температурата на околната среда да бъде между 15 ° C и 34 ° C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ СЪОБЩЕНИЯ:

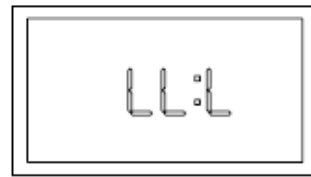
1. Ако дисплея показва „**HH: H**” след стартиране на програмата (така както е посочено на фигурата 1 по-долу), това означава, че температурата във вътрешността на уреда е твърде висока. Програмата трябва да бъде изключена. Отворете капака и оставете устройството да се охлади за 10-20 минути.
2. Ако дисплея 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.
3. 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.



Фигура 1



Фигура 2



Фигура 3

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.

ПРОГРАМИ:

	1. BASIC (ОСНОВНА)		2. FRENCH (ФРЕНСКИ ХЛЯБ)		3. WHOLE WHEAT (ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ)		4. QUICK (БЪРЗ ХЛЯБ)	5. SWEET (СЛАДЪК ХЛЯБ)	
	1000 гр.	700 гр.	1000 гр.	700 гр.	1000 гр.	700 гр.	/	1000 гр.	700 гр.
	3:00	2:53	3:50	3:40	3:40	3:32	1:40	2:55	2:50
Замесване 1	10	9	18	16	10	9	7	10	10
Втасване 1	20	20	40	40	25	25	5	5	5
Замесване 2	15 A	14 A	22 A	19 A	20 A	18 A	8	20 A	20 A
Втасване 2	25	25	30	30	35	35	/	30	30
Втасване 3	40	40	45	45	60	60	15	40	40
Печене	70	65	75	70	70	65	65	70	65
Поддържане на топло	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Таймер	13:00	13:00	13:00	13:00	13
--------	-------	-------	-------	-------	----

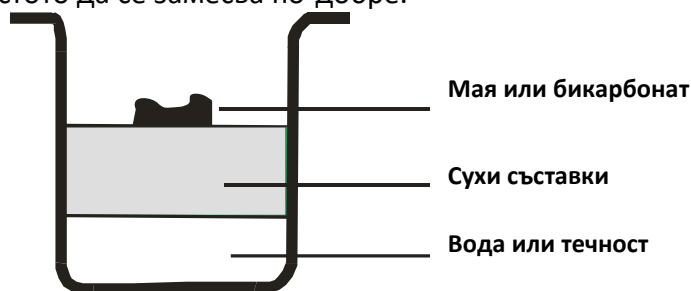
6. ULTRA FAST 1 (УЛТРА БЪРЗ 1)	7. ULTRA FAST 2 (УЛТРА БЪРЗ 2)	8. DOUGH (ТЕСТО)	9. GLUTEN FREE (ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН)		10. CAKE (СЛАДКИШИ)	11. SANDWICH (ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ)		12. BAKE (ПЕЧЕНЕ)
700 гр.	1000 гр.	/	1000 гр.	700 гр.	/	1000 гр.	700 гр.	/
0:58	0:58	1:30	3:20	3:15	2:50	3:00	2:55	1:00
12	9	20	12	12	10	15	15	/
		/	20	20	5	40	40	/
		/	13 A	13 A	20	5 A	5 A	/
		30	45	45	30	25	25	/
11	9	40	45	45	35	40	40	/
35	40	/	65	60	70	55	50	10-60
60	60	/	60	60	60	60	60	60
13:00		13:00	13:00		13:00	13:00		/

ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБ

1. 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.

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

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

3. Направете с пръст една малка вдлъбнатина отстрани на брашното. Поставете мая в тази вдлъбнатина.

Уверете се, че тя не влиза в контакт с течните съставки или със солта.

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

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

6. Натиснете бутон **ЦВЯТ** за избор на степента на препичане.
7. Натиснете бутона **ТЕГЛО НА ХЛЯБА** за да изберете желаното тегло (700 гр. или 1000 гр.).
8. 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.
9. Натиснете бутона **ВКЛЮЧВАНЕ / ИЗКЛЮЧВАНЕ** за да започне да работи.
10. 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 го леко, 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 1000 гр., а **Ultra fast II** (Ултра бърза II) за печене на хляб с тегло 700 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.

6. 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 хлебното брашно, за получаване на най-добри резултати.

4. Черно пшенично брашно

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

5. Брашно 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

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

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

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

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

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

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

9. Сол

Солта е необходима за подобряване на вкуса на хляба и цвета на кората. Въпреки това, солта може да предотврати ферментацията на маята. Не използвайте прекалено много сол при приготвянето на хляб. 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 или 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., който 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.

7. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ ЗА РАБОТА

№	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.	1. избраната програма не е подходящата;	Изберете подходящата програма от менюто.
		2. след включване на уреда сте отворили повече пъти капака, а хлябът е изсъхнал и не е изпечен.	Не отваряйте капака веднага след бухване.

		3. Съпротивлението за смесване е твърде голямо, бъркалката за месене се върти трудно и не смесва добре.	Проверете отвора на бъркалката за месене, след това извадете съда за хляб и включете уреда без хляб; ако не функционира нормално, свържете се с оторизиран сервизен център.
5	Екранът показва надпис "H:HH" след натискане на бутона ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ.	Температурата в хлебопекарната е твърде висока, за да приготвя хляб.	Натиснете бутона ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ и изключете уреда от източника за захранване с електроенергия, след това извадете съда за хляб и оставете капака отворен, докато уредът изстине.
6	Чуват се звуци от зоната на мотора, но тестото не е месено.	Съдът за хляб е монтиран по несъответстващ начин или количеството тесто е твърде голямо, за да бъде месено.	Проверете дали съдът за хляб е монтиран по съответстващ начин и уверете се, че тестото е приготвено съгласно рецептата и че съставките са претеглени точно.
7	Хлябът е твърде голям и натиска капака.	Количеството мая, брашно или вода е твърде голямо или околната температура е твърде висока.	Проверете факторите, посочени предходно, и намалете количеството в зависимост от реалните причини.
8	Хлябът е твърде малък или не е бухнал.	Не е добавена мая или количеството мая е недостатъчно; освен това, възможно е маята да е загубила от свойствата си поради твърде високата температура на водата, поради смесването със сол или поради твърде ниската околна температура.	Проверете 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.	1. Използваното брашно не е съответстващо и не може да накара тестото да бухва.	Използвайте брашно за хлебопроизводство или съответстващо брашно.
		2. Скоростта на бухване, предоставена от маята, е твърде голяма или температурата на маята е твърде висока.	Използвайте маята при температура под тази на стаята.
		3. Излишната вода прави тестото твърде воднисто и меко.	Променете количеството вода в зависимост от способността за попиване.
11	Хлябът е твърде тежък и твърде компактен.	1. Твърде много брашно или твърде малко вода.	Намалете количеството брашно или увеличете количеството вода.
		2. Твърде много съставки от плодове или твърде много пълнозърнесто брашно.	Намалете количеството съставки и увеличете количеството мая.
12	Средната част е празна.	1. Твърде много вода или мая; липса на сол.	Намалете количеството вода или мая и уверете се, че сте поставили сол.

		2. Температурата на водата е твърде висока.	Проверете температурата на водата.
13	На повърхността на хляба има прах.	1. Използвани са твърде лепкави съставки, като краве масло, банани и др.	Не добавяйте твърде лепкави съставки в хляба.
		2. Несъответстващо смесване поради липса на вода.	Проверете количеството вода или механизма на хлебопекарната.
14	Кората е твърде дебела, а нейният цвят е твърде тъмен тогава, когато се приготвят сладкиши или храни с повече захар.	Използваните рецепти или съставки имат твърде значителен ефект върху приготвянето на хляба, а цветът за изпичане е твърде тъмен поради използване на прекомерно количество захар.	Ако цветът за изпичане е твърде тъмен при рецепта с много захар, натиснете бутона ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ , 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.

8. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

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

1. Съдът за хляб: Разтрийте вътрешната и външната част на съда с влажна кърпа. Не използвайте остри предмети или абразивни почистващи препарати, за да предпазите незалепващото покритие. Съдът трябва да бъде напълно сух, преди да бъде отново монтиран.
2. Лопатката за месене: Ако лопатката за месене излиза трудно от оста, напълнете съда с топла вода и оставете да кисне в продължение на около 30 минути, така че лопатката за месене да може лесно да се демонтира за почистване. Също така, е необходимо да се избърши лопатката за месене с влажна памучна кърпа. Съдът за хляб и лопатката за месене са съставки, които могат да се почистват в съдомиялната машина.
3. Капака и прозореца за наблюдение: почистете вътрешната и външната част на капака с леко навлажнена кърпа.
4. Корпус: Избършете леко външната повърхност на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, защото могат да повредят лъскавата повърхност на корпуса. Не поставяйте корпуса във вода, за да го почистите.

Преди да съхранявате хлебопекарната се уверете, че тя е напълно охлаждана, 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.

9. РЕЦЕПТИ ЗА ХЛЕБОПЕКАРНАТА

BASIC BREAD (ОБИКНОВЕН ХЛЯБ) :

СЪСТАВКИ	700 гр.		1000 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	360 мл.	360 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.	1,5 чаени лъжички	10 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
5. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	4 чаши	560 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1,1/3 чаена лъжичка	4 гр.

FRENCH BREAD (ФРЕНСКИ ХЛЯБ) :

СЪСТАВКИ	700 гр.		1000 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	360 мл.	360 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаени лъжички	7 гр.	1,5 чаени лъжички	10 гр.
5. Захар	1,5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.
4. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	4 чаши	560 гр.
6. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1,1/3 чаена лъжичка	4 гр.

WHOLE WHEAT BREAD (ХЛЯБ ОТ ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО) :

СЪСТАВКИ	700 гр.		1000 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	320 мл.	320 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	4 чаени лъжички	7 гр.	2 чаени лъжички	14 гр.
4. Пълнозърнеста пшеница	1 чаша	110 гр.	2 чаши	220 гр.
5. Хлебно брашно	2 чаши	280 гр.	2 чаши	280 гр.
6. Кафява захар	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
7. Мляко на прах	2 лъжици	14 гр.	3 лъжици	21 гр.
8. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1,1/3 чаена лъжичка	4 гр.

QUICK BREAD (БЪРЗ ХЛЯБ) :

СЪСТАВКИ	700 гр.	
1. Вода (40~50°C)	280 мл.	280 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1 чаени лъжички	7 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.
5. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.
6. Мая	2 чаени лъжички	6 гр.

SWEET BREAD (СЛАДЪК ХЛЯБ) :

СЪСТАВКИ	700 гр.		1000 гр.	
1. Вода	280 мл.	280 гр.	360 мл.	360 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаени лъжички	7 гр.	1.5 чаени лъжички	10 гр.
4. Захар	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.
5. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	4 чаши	560 гр.
6. Мляко на прах	2 лъжици	14 гр.	2 лъжици	14 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1,1/3 чаена лъжичка	4 гр.

ULTRA FAST 1 (УЛТРА БЪРЗ 1)

СЪСТАВКИ	700 гр.	
1. Вода	280 мл	280 гр
2. Масло	2 лъжици	24 гр
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр
4. Захар	3 лъжици	36 гр
5. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр
6. Мая	2, 2/3 чаена лъжичка	8 гр

ULTRA FAST 2 (УЛТРА БЪРЗ 2)

СЪСТАВКИ	1000 гр.	
1. Вода	360 мл	360 гр
2. Масло	3 лъжици	36 гр
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр
4. Захар	4 лъжици	48 гр
5. Хлебно брашно	4 чаши	560 гр
6. Мая	2, 2/3 чаена лъжичка	8 гр

DOUGH (ТЕСТО) :

СЪСТАВКИ	/	
1. Вода	360 мл	360 гр
2. Масло	2 лъжици	24 гр
3. Сол	1.5 чаена лъжичка	10 гр
4. Захар	2 лъжици	24 гр
5. Хлебно брашно	4 чаши	560 гр
6. Мая	1,1/3 чаена лъжичка	4 гр

GLUTEN FREE (ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН):

СЪСТАВКИ	700 гр.		1000 гр.	
1. Вода	280 мл	280 гр.	360 мл	360 гр.
2. Масло	2 лъжици	24 гр.	3 лъжици	36 гр.
3. Сол	1 чаена лъжичка	7 гр.	1,1/2 чаена лъжичка	10 гр.
4. Захар	2 лъжици	24 гр.	2 лъжици	24 гр.
5. Брашно без глутен	3 чаши	420 гр.	4 чаши	560 гр.
6. Мая	1.5 чаена лъжичка	4.5 гр.	1.7 чаена лъжичка	5 гр.

САКЕ (СЛАДКИШ):

СЪСТАВКИ	/	
1. Масло	2 лъжици	24 гр.
2. Захар	8 лъжици	96 гр.
3. Яйца	6	
4. Брашно с растежен агент		250 гр.
5. Аромати	1 чаена лъжичка	2 гр.
6. Лимонов сок	1.3 лъжици	15 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.

SANDWICH BREAD (ХЛЯБ ЗА САНДВИЧИ):

СЪСТАВКИ	700 гр.		1000 гр.	
1. Вода	280 мл	280 гр.	360 мл	360 гр.
2. Краве масло	1.5 лъжици	18 гр.	2 лъжици	24 гр.
3. Сол	1.5 чаена лъжичка	10 гр.	2 чаена лъжичка	14 гр.
4. Захар	3 лъжици	36 гр.	4 лъжици	48 гр.
5. Мляко на прах	1.5 лъжици	10 гр.	2 лъжици	14 гр.
6. Хлебно брашно	3 чаши	420 гр.	4 чаши	560 гр.
7. Мая	1 чаена лъжичка	3 гр.	1,1/3 чаена лъжичка	4 гр.

ВАКЕ (ПЕЧЕНЕ):

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

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Мощност: 550 W

Захранване: 220-240V, 50 Hz

Капацитет: 700 - 1000 гр.



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.



F R A M 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 © 2020 Network One Distribution. Всички права запазени.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; 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

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

fram



Kenyérsütőgép

FBM-900BK

Kapacitás: 700 – 1000 g

Teljesítmény: 550 W

12 program



Köszönjük, hogy ezt a **FRAM** terméket választotta!

1. BEVEZETÉS

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen használati útmutatót. Utólagos tanulmányozás céljából, kérjük, őrizze meg a használati kézikönyvet.

A kézikönyvet azért szerkesztettük, hogy rendelkezésére bocsássunk a készülék üzembe helyezésére, használatára és karbantartására vonatkozó minden szükséges utasítást a.

A készülék helyes és biztonságos használata érdekében, az üzembe helyezés és használat előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a használati kézikönyvet.

2. AZ ÖN CSOMAGJÁNAK TARTALMA

- ➔ Kenyérsütőgép
- ➔ Használati kézikönyv
- ➔ Jótállási bizonylat

3. A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

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

1. Olvasson el minden utasítást.
2. Használat előtt győződjön meg róla, hogy a csatlakozóaljzat feszültsége megfelel a termék műszaki adatait felsoroló táblácskán feltüntetettnek.
3. Soha ne használjon hibás tápkábellel, vagy dugasszal rendelkező elektromos készüléket, illetve amelyen meghibásodás észlelhető, leejtettek, vagy bármilyen formában meghibásodott. Ilyen esetben küldje vissza a készüléket a gyártónak, vagy vigye be a legközelebbi engedélyezett szervizközpontba az elektromos, vagy mechanikai átvizsgálás, javítás, vagy beállítás érdekében.
4. Ne érintse meg a forró felületeket. 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 aljzatból, amennyiben nem használja azt, valamint tisztítás és alkatrészek felszerelése és azok eltávolítása előtt is.
7. Ne hagyja a tápkábelt, hogy lelógjon az asztal széléről vagy forró felületekhez érjen.
8. A gyártó által nem javasolt tartozékok használata sérüléseket okozhat.
9. A készüléket csökkentett pszichikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező egyének (beleértve a gyermekeket is), tapasztalatlan vagy ismerethiányos személyek csak akkor használhatják, ha biztosítva van a felügyeletük vagy a biztonságukért felelős személy felkészítette őket a készülék használatára.
10. A gyerekekre figyelni kell, nem kell engedni, hogy a készülékkel játszanak.
11. Ne helyezze a készüléket gázégőre vagy elektromos kályhára illetve azok mellé; ne helyezze a készüléket befűtött sütőbe.

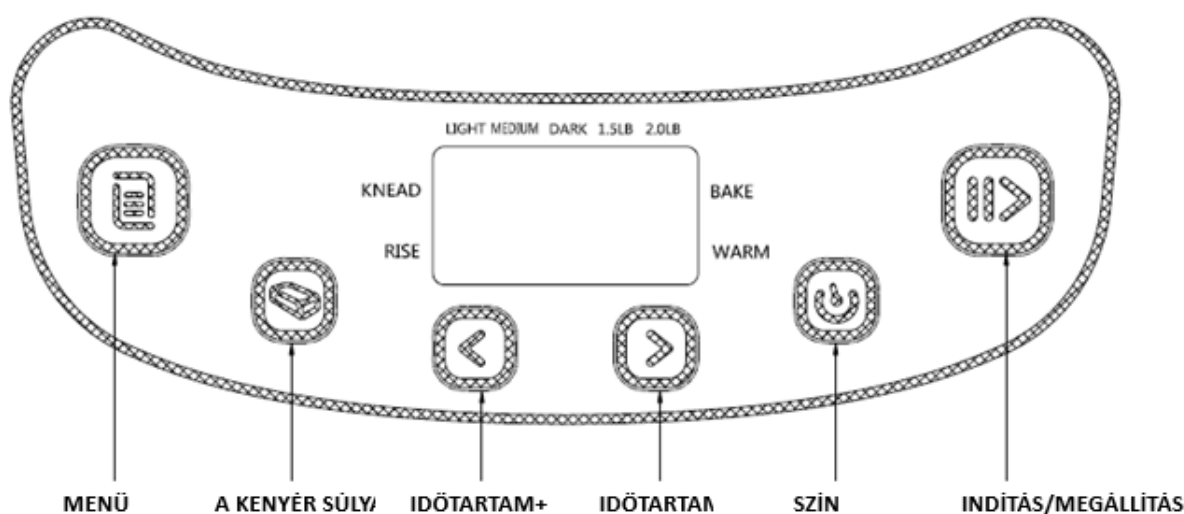
12. Ne érintse a készülék egyetlen mozgó, vagy a sütés közben a gép belsejében forgó alkatrészeit sem.
13. Soha ne indítsa el a készüléket anélkül, hogy a hozzávalók a megfelelő módon legyenek adagolva az üstben.
14. Soha ne távolítsa el az üstöt ennek felső, vagy oldalrészeit ütögetve, mert ez meghibásodhat.
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.

4. LEÍRÁS



Funkciók bemutatása

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



5. A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

AZ ELEKTROMOS ÁRAMHOZ VALÓ CSATLAKOZTATÁS UTÁN

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 (1000 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 alkalomszerűen 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 szódabikarbónával 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 700 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 1000 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): szódabikarbónával 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. 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-)

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

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

Megjegyzés: 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 „**INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS**” gombot a program újraindításának céljából.

KÖRNYEZETVÉDELEM

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

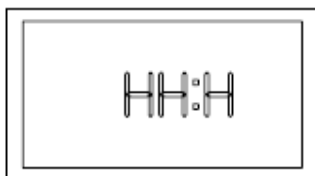
FIGYELMEZTETŐ ÜZENETEK

1. Ha a 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

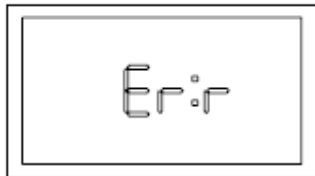
ki a fedelet és hagyja a készüléket 10-20 percig hűlni.

2. 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.

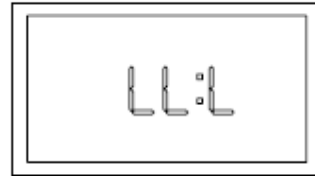
3. Ha a kijelzőn megjelenik a “LL:L”jelzés a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomása után (kivéve a SÜTÉS programot), azt jelenti, hogy a készülék belsejében levő hőmérséklet túl alacsony (5 hangjelzést is fog hallani). Állítsa meg a hangjelzések kibocsátását a „INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS” gomb lenyomásával, nyissa ki a fedelet és hagyja a gépet 10-20 percig, hogy felvegye a környezeti hőmérsékletet.



1. sz. ábra



2. sz. ábra



3. sz. ábra

AZ 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.

	1. BASIC (STANDARD)		2. FRENCH (FRANCIA KENYÉR)		3. WHOLE WHEAT (TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR)		4. QUICK (GYORS KENYÉR)	5. SWEET (ÉDES KENYÉR)	
	1000 g	700 g	1000 g	700 g	1000 g	700 g	/	1000 g	700 g
	3:00	2:53	3:50	3:40	3:40	3:32	1:40	2:55	2:50
Gyúrás 1	10	9	18	16	10	9	7	10	10
Kelesztés 1	20	20	40	40	23	23	3	5	5
Gyúrás 2	15 A	14 A	22 A	19 A	20 A	18 A	8	20 A	20 A
Kelesztés 2	25	25	30	30	35	35	/	30	30
Kelesztés 3	40	40	45	45	60	60	15	40	40
Sütés	70	65	75	70	70	65	65	70	65
Melegen tartás	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Időzítés	13:00		13:00		13:00		13:00	13	

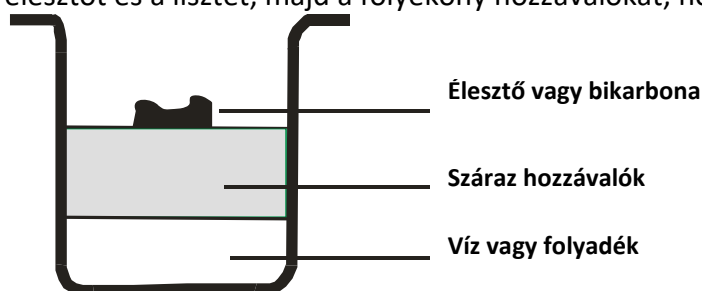
6. ULTRA FAST 1 (NAGYON GYORS 1)	7. ULTRA FAST 2 (NAGYON GYORS 2)	8. DOUGH (TÉSZTA)	9. GLUTEN FREE (GLUTÉNMENTES KENYÉR)		10. CAKE (SÜTEMÉNYEK)	11. SANDWICH (SZENDVICSKENYÉR)		12. BAKE (SÜTÉS)
700 g	1000 g	/	1000 g	700 g	/	1000 g	700 g	/
0:58	0:58	1:30	3:20	3:15	2:50	3:00	2:55	1:00
12	9	20	12	12	10	15	15	/
		/	20	20	5	40	40	/
		/	13 A	13 A	20	5 A	5 A	/
		30	45	45	30	25	25	/
11	9	40	45	45	35	40	40	/
35	40	/	65	60	70	55	50	10-60
60	60	/	60	60	60	60	60	60
13:00		13:00	13:00		13:00	13:00		/

KENYÉR KÉSZÍTÉSE

1. 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. Úgyszintén könnyebben eltávolíthatja a dagasztókart a kenyérből.

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

3. Ujjával készítsen egy kis mélyedést a liszt oldalsó részében. Az élesztőt helyezze abba a mélyedésbe.

Győződjön meg róla, hogy nem érintkezik a folyékony hozzávalókkal vagy a sóval.

4. Óvatosan zárja le a fedelet, és a csatlakozót helyezze az áramcsatlakozóba.

5. Nyomja le a **MENÜ** gombot a kívánt program beállításához.

6. Nyomja meg a **SZÍN** gombot a pirítási szint beállításához.

7. Nyomja le a **KENYÉR SÚLYA** gombot a súly beállításához (700 g vagy 1000 g).

8. 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.

9. Nyomja le az „**INDÍTÁS/MEGÁLLÍTÁS**” gombot a működtetés elindításához.

10. 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 fel a fedelet és konyhakesztyű használatával fogja meg jól a kenyérsütő edény fogantyúját. A kenyérsütő edényt fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba, és felfelé húzva könnyedén emelje ki.

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 sütő edényből, és a szeletelés előtt hagyja körülbelül 20 percig hűlni.

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.

SPECIÁLIS ÜZEMMÓDOK

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 1000 g-os kenyerek sütéséhez való, míg a Ultra fast II (Nagyon gyors II) a 700 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 felőlni; ha a víz hőmérséklete túl magas, az élesztő fermentumai a kelesztés előtt inaktívvá válnak, ami nagymértékben befolyásolja a sütés eredményét.

6. HOZZÁVALÓK

1. Kenyérliszt

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

2. Simaliszt

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 hasonlónak 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 lágyságát. Mindezek mellett, a gyors kelesztéshez használt élesztőnek szüksége van a cukorból és lisztből származó szénhidrátokra.

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

5 kiskanál száraz aktív élesztő = 1 kiskanál instant élesztővel

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

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

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

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

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

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

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

9. Só

A só szükséges a kenyér ízének és színének a javításához. Mégis, a só megakadályozhatja az élesztő erjedését. Ne használjon túl sok sót a kenyér készítése során. 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. Szódabikarbona

Megegyezik a fentebb bemutatott alapelvvel. Használható sütőporral kombinálva.

14. Víz vagy egyéb folyadékok

A víz a kenyérfőzés 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 pirítási 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 egyengesse 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.

7. A MŰKÖDÉSI PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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

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

8. 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, töltse 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 csúkva.

9. RECEPTÚRÁK A KENYÉRSÜTŐGÉPHEZ

BASIC BREAD (EGYSZERŰ KENYÉR) :

ÖSSZETEVŐK:	700g		1000g	
1. Víz	280 ml	280g	360 ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g	3 kanál	36g
5. Kenyérliszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1,1/3 kiskanál	4g

FRENCHBREAD (FRANCIA KENYÉR) :

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	280 ml	280g	360 ml	360g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
5. Cukor	1,5 kanál	18g	2 kanál	24g
4. Kenyérliszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Élesztő	1 kiskanál	3g	1,1/3 kiskanál	4g

WHOLE WHEAT BREAD (TELJES KIÖRLÉSŰ BÚZAKENYÉR) :

ÖSSZETEVŐK:	700g		1000g	
1. Víz	280ml	280g	320ml	320g
2. Olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	4 kiskanál	7g	2 kiskanál	14g
4. Teljes búza	1 bögre	110g	2 bögre	220g
5. Kenyérliszt	2 bögre	280g	2 bögre	280g
6. Barna cukor	2 kanál	24g	3 kanál	36g
7. Tejpor	2 kanál	14g	3 kanál	21g
8. Élesztő	1 kiskanál	3g	1,1/3 kiskanál	4g

QUICKBREAD (GYORS KENYÉR) :

ÖSSZETEVŐK:	700g	
1. Víz (40~50°C)	280ml	280g
2. Olaj	2 kanál	24g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Cukor	2 kanál	24g
5. Kenyérliszt	3 bögre	420g
6. Élesztő	2 kiskanál	6g

SWEETBREAD (ÉDES KENYÉR) :

ÖSSZETEVŐK:	700g		900g	
1. Víz	280ml	280g	360ml	360g
2. Növényi olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1,5 kiskanál	10g
4. Cukor	3 kanál	36g	4 kanál	48g
5. Kenyérliszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Tejpor	2 kanál	14g	2 kanál	14g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g	1,1/3 kiskanál	4g

ULTRA FAST 1 (NAGYON GYORS 1)

ÖSSZETEVŐK:	700g	
1. Víz (40~50°C)	280ml	280g
2. Növényi olaj	2 kanál	24g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Cukor	3 kanál	36g
5. Kenyérliszt	3 bögre	420g
6. Élesztő	2, 2/3 kiskanál	8g

ULTRA FAST 2 (NAGYON GYORS 2)

ÖSSZETEVŐK:	1000g	
1. Víz (40~50°C)	360ml	360g
2. Növényi olaj	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g
4. Cukor	4 kanál	48g
5. Kenyérliszt	4 bögre	560g
6. Élesztő	2, 2/3 kiskanál	8g

DOUGH (TÉSZTA) :

ÖSSZETEVŐK:	/	
1. Víz	360ml	360g
2. Növényi olaj	2 kanál	24g
3. Só	1.5 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g
5. Kenyérliszt	4 bögre	560g
6. Élesztő	1, 1/ kiskanál	4g

GLUTEN FREE (GLUTÉNMENTES KENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		1000g	
1. Víz	280ml	280g	360ml	360g
2. Növényi olaj	2 kanál	24g	3 kanál	36g
3. Só	1 kiskanál	7g	1, 1/2 kiskanál	10g
4. Cukor	2 kanál	24g	2 kanál	24g
5. Gluténmentes liszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
6. Élesztő	1.5 kiskanál	4.5g	1.7 kiskanál	5g

CAKE (SÜTEMÉNY):

ÖSSZETEVŐK:	/	
1. Növényi olaj	2 kanál	24g
2. Cukor	8 kanál	96g

3. Tojás	6	
4. Liszt kelesztőanyaggal		250 g
5. Aromák	1 kiskanál	2g
6. Citromlé	1.3 kanál	15g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g

SANDWICH BREAD (SZENDVICSKENYÉR):

ÖSSZETEVŐK:	700g		1000g	
1. Víz	280 ml	280g	360 ml	360g
2. Vaj	1,5 kanál	18g	2 kanál	24g
3. Só	1,5 kiskanál	10g	2 kiskanál	14g
4. Cukor	3 kanál	36g	4 kanál	48g
5 Tejpor	1,5 kanál	10g	2 kanál	14g
6. Kenyérliszt	3 bögre	420g	4 bögre	560g
7. Élesztő	1 kiskanál	3g	1,1/3 kiskanál	4g

BAKE (SÜTÉS):

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

10. MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény: 550 W

Tápegység: 220-240V, 50-60Hz

Kapacitás: 700 – 1000 g



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 F R A M 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 © 2020 Network One Distribution. Minden jog fenntartva.

www.framelectrocasnice.ro; www.framappliances.com; 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.framelectrocasnice.ro, www.nod.ro