

СЪДЪРЖАНИЕ

За безопасна употреба на уреда	158
Характеристика на уреда и на принадлежностите	159
Панел за управление	161
Индикатор за работния цикъл	162
Програми от менюто	163
Употреба на уреда	165
Прости стъпки, които трябва да следвате при работа с уреда	167
Приготвянето на хляб - изкуство и наука	168
Важни съвети за дозирането	169
Процес на приготвяне	169
Как се използва функцията отложен старт	170
Защита на програмата при спиране на електрическия ток	171
Практични съвети	171
Поддръжка и почистване	172
Рецепти	173
Информация на дисплея	184
Установяване и отстраняване на повреди	185
Въпроси и отговори	187

Важна информация за правилното изхвърляне на продукта съгласно Директива 2002/96/ЕО на Европейската общност.

В края на своя работен живот, продуктът не трябва да се изхвърля като битов отпадък. Трябва да занесете продукта в общински център за разделно събиране на отпадъци или при търговец, който предоставя такава услуга. Разделното изхвърляне на битови уреди предпазва природата и здравето от негативни последствия, които могат да се получат от неправилното изхвърляне, и позволява на съставните материали да се рециклират. Това води до значителна икономия на енергия и ресурси.

За да ви напомним за нуждата от разделно изхвърляне на битови уреди, нашият продукт е маркиран със зачеркната подвижна кофа за отпадъци.



ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

нагревател 800W

честота 50Hz

нето тегло 6kg

мотор 120W

напрежение 220V - 240V

ЗА БЕЗОПАСНА УПОТРЕБА НА УРЕДА

1. Прочетете всички указания, предупреждения и етикети на уреда. Запазете тези инструкции.
2. Отстранете всички ненужни материали от съда за хляба
3. Преди употреба почистете съда за хляба и лопатката за месене.
4. Отстранете пластмасовото фолио от панела за управление и всички стикери.
5. Винаги използвайте уреда с контакт с напрежение 220 – 240 V AC
6. Не поставяйте никакви предмети върху хранящия кабел и не докосвайте горещите повърхности на уреда. Не включвайте или не оставяйте хранящия кабел на места, където се минава или където може да причини спъване. Не оставяйте кабела окачен на ръба на маси или плотове.

По време на употреба

1. Този уред е студен при докосване, но по време на работа се нагрява. Дръжте ръцете и лицето си далеч от уреда.
2. Не отваряйте капака и не вадете съда за хляба по време на работа, ако това не е посочено в инструкциите.
3. Не поставяйте нищо върху капака на уреда. Не покривайте вентилационните отвори. По време на работа уредът се нагрява. Не поставяйте никакви предмети върху него докато работи. Не докосвайте нагревателните елементи във вътрешността на уреда.
4. Уредът е снабден със защитна програма в случай на спиране на тока, която запазва работния цикъл (при евентуална повреда в електрозахранването). По продължително прекъсване на захранването може да предизвика изтриване на програмата (вж. стр. 171 за повече подробности).
5. **Не докосвайте и/или не се опитвайте да блокирате подвижните части (напр. работеща лопатка за месене).**
6. **Не поставяйте ръце във вътрешността на съда, когато уредът работи.**
7. При прегряване на уреда (продължителна работа, употреба на уреда празен и др.), той може да се изключи от предпазния термостат. След като се охлади, уредът ще започне отново да работи нормално.
8. Когато уредът работи, капакът и външната повърхност може да достигнат високи температури.

Къде се използва уредът

1. Използвайте уреда върху стабилна и термоустойчива повърхност.
2. Не използвайте уреда на места, изложени на пряка слънчева светлина или в близост до други източници на топлина, като печки или фурни.
3. Не поставяйте уреда върху други електроуреди.
4. Дръжте уреда на места, недостъпни за деца, тъй като той се нагрява. Освен това при случайно докосване на бутоните по време на работа, приготвянето може да се прекъсне.
5. Осигурете странично разстояние на уреда от най-малко 20 cm от мебели, стени и предмети (които може да се обезцветят под действието на топлината) и най-малко 30 cm от горната страна.

След употреба

1. Извадете щепсела от контакта след употреба и преди почистването.
2. Ползвайте кухненски ръкохватки за изваждане на тавата след печене.
3. Оставете уреда да изстине, преди да го почистите или приберете.
4. Преди почистването прочетете инструкциите. Не потапяйте уреда или щепсела във вода, това създава опасност от токов удар или повреда на уреда.
5. Не използвайте ръбести или остри предмети за почистване на съда за хляба.
6. **Ако след употреба оставяте уреда постоянно включен към електрическия контакт, поставяйте тавата на мястото ѝ.**

Мерки за безопасност

1. За да избегнете токов удар или нараняване, използвайте само препоръчаните от производителя принадлежности.
2. Не използвайте уреда на открито, за търговски или други цели, които не отговорят на предвидените.
3. Ако хранящият кабел е повреден, той следва да бъде подменен от производителя, от оторизиран сервизен център или от лице с подобна квалификация, така че да се избегне всякакъв риск.

Не включвайте уреда в случай на изпускане или на каквато и да е повреда; занесете го в най-близкия оторизиран сервизен център за проверка, ремонт или за механична или електрическа настройка.

4. За да изключите уреда, хванете щепсела (а не кабела) и издърпайте.
5. Използване на удължители: уредът се доставя с къс захранващ кабел, за да се избегне риска от нараняване, причинено от оплитане или спъване в дълги кабели. Затова удължителите трябва да се използват внимателно и да се разполагат така, че да не висят от плота, където децата случайно могат да ги дръпнат или да се спънат в тях.
6. Електрическо захранване: ако електрическата инсталация е претоварена, уредът може да не работи нормално. Препоръчително е да свържете уреда към електрически кръг, отделен от другите електроуреди.
7. За вашата безопасност и за да се предотврати извършването на поддръжка от неквалифицирани лица, някои уреди са снабдени с печат против отваряне. Такива уреди винаги трябва да се носят в най-близкия оторизиран сервизен център, ако се налага настройка или ремонт.
8. Да не се допуска употреба на уреда от лица (включително от деца) с ограничени психо-физически и сетивни способности, с недостатъчен опит или познания, освен ако не са внимателно наблюдавани и обучени от отговорно за тяхната безопасност лице. Наглеждайте децата и се уверете, че не си играят с уреда.
9. **ВНИМАНИЕ:** Неправилната употреба (погрешна рецепта, прекалено дълго време на печене) може да причини прегряване на хляба и последващо отделяне на дим или запалване. При такава ситуация не отваряйте уреда, а изключете захранващия щепсел. Оставете уреда да се охлади до нормална температура, преди да отворите капака.
10. Уредът отговаря на следните директиви СЕ:
Директива EMC 2004/108/СЕ и последващи поправки.
Материалите и предметите, използвани в контакт с хранителни продукти, отговарят на изискванията на Европейски регламент (СЕ) N°1935/2004.
11. Уредът не трябва да се задейства чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
12. Този уред е предвиден единствено за домашна употреба. Не е предвиден за употреба в: помещения, пригодени за кухня за персонала в магазини, офиси и други зони за работа, структури за агротуризм, хотели, мотели и други комплекси за настаняване, мебелирани стаи под наем.
13. Този уред може да се използва от деца от 8 години и над тази възраст, и от лица с намалени психическа, умствена и сензорна способност и без опит и познания, когато са под наблюдение или инструктаж във връзка с безопасният начин на работа с уреда и познаване на свързаните с това рискове. Не е позволено деца да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца, когато са под 8 годишна възраст и без надзор от друго лице.

Ако използвате уреда с максималния му капацитет, не надвишавайте НИКОГА следните количества:

Брашно: 900 g

Мая: 2,5 g (1 чаена лъжичка) за всички програми – 4 g (1 1/2 чаена лъжичка) за програма пълнозърнест хляб

Вода: 600 g

ХАРАКТЕРИСТИКИ НА УРЕДА И ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



Уредът представлява изцяло програмируема машина за хляб, която ви дава възможност лесно да пригответе пресен хляб само за няколко часа.

Други характеристики на уреда:

Различни опции за печене и месене

Те включват КЛАСИЧЕСКИ, ФРЕНСКИ, ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ, БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ, СЛАДЪК ХЛЯБ, БЪРЗ ХЛЯБ, ТЕСТО ЗА ПИЦА, ТЕСТО ЗА ПАСТА, БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ, МАРМАЛАД, САМО ПЕЧЕНЕ.

Индикатор за работния цикъл

Показва всеки етап от процеса на приготвяне на хляба. За повече информация вж. страница 6.

Функция отложен старт до 13 часа по-късно

Утринно събуждане с аромата на топъл хляб с хрупкава коричка, благодарение на функцията отложен старт до 13 часа по-късно. За повече информация вж. страница 170.

Защита на програмата при спиране на електрическия ток

Запаметява програмата в случай на спиране на електрозахранването или моментен пик на напрежението. При възстановяване на електрозахранването, цикълът продължава от точката, в която е спрял. За повече информация вж. страница 171.

Топлоизолиран корпус „cool touch“

Предвиден за по-голяма безопасност на уреда по време на печене на хляба, особено в присъствие на деца.

Контролно прозорче

Дава възможност за наблюдение на всеки етап от цикъла на приготвяне на хляба.

Функция поддържане на топлината 60 минути

Поддържа хляба топъл в продължение на един час след изпичането.

Звуков сигнал за плодове и ядки

Осигурява повече свобода при приготвянето на хляба.

Уредът издава звуков сигнал, за да ви предупреди, че е време да добавите плодове и/или ядки.

По този начин се избягва прекаленото им натрошаване по време на месене.

Подвижен капак

Капакът може да се сваля за по-лесно почистване.

Подвижна съд с незалепващо покритие

За лесно изваждане на хляба и бързо почистване.

Часовник 24-часов формат

Показва местното време и позволява да се програмира чрез отложен старт кога да бъде готов хляба.

Функция My Bread

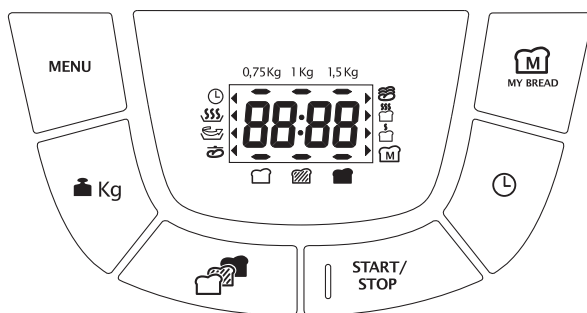
Дава възможност за запаметяване и бързо избиране на дадена програма и желаните настройки (степен на препичане, тегло и др.) само с едно натискане.

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

Панелът за управление е така проектиран, че да улесни употребата на уреда;

опростеният панел за управление дава възможност за избор на желаната работна програма;

големите размери на дисплея улесняват четенето на избраното меню и времето, оставащо до края на програмата.



панел за управление

Дисплей

Дисплеят показва избраната програма от (1) до (14), степента на ПРЕПИЧАНЕ и ТЕГЛО на хляба.

Дисплеят показва също часовете и минутите до края на цикъла.

Бутон Menu

Натиснете бутона MENU, за да изберете автоматичните програми от (1) до (14).

Всяка от тези програми е обяснена на страница 162.

Фабрично зададената програма при включен уред е КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ.

Бутон ПРЕПИЧАНЕ

Натиснете бутона  "препичане", за да изберете желаната степен на препичане на коричката: Леко, Средно, Силно.

Фабрично зададената опция е Средно   .

Тегло 750 g 1000 g 1500 g

Натиснете бутона Kg, за да изберете грамажа на хляба: 750 g, 1000 g или 1500 g.

Фабрично зададената стойност е 1000 g.

Отложен старт/настройка

Вие можете да отложите приключването на желаната програма с до 13 часа, като натиснете бутона .

Бутон START/STOP

Натиснете бутона, за да стартирате избраната рецепта или обратното отброяване при отложен старт. За да спрете операцията или за да анулирате настройката на таймера, задръжте бутона натиснат за няколко секунди (уредът издава звуков сигнал).

ИНДИКАТОР ЗА РАБОТНИЯ ЦИКЪЛ

Индикаторът за работния цикъл посочва всеки етап от цикъла на приготвянето чрез стрелка, разположена отстрани на дисплея (вж. фигурата).



 **ТАЙМЕР:** (може да се използва само с програми P1-2-3-4-6-11-14)

Показва, че е зададен отложен старт.

 **ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАТОПЛЯНЕ:** (може да се използва само с програма 11)

Уредът затопля предварително съставките, преди да започне първият цикъл на месене.

 **МЕСЕНЕ:**

Указва, че хлябът се намира в един циклите на месене или отпускане.

 **ПОЧИВКА:**

Показва, че хлябът е в цикъл на почивка.

 **ВТАСВАНЕ:**

Указва, че хлябът се намира в някой от циклите на втасване, за които спомага ниската температура.

 **ПЕЧЕНЕ:**

Показва, че хлябът е в цикъл на печене. Това е последният етап от работния цикъл, при който е необходима висока температура за изпичане на хляба.

 **ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА:**

Тази опция, която започва след приключване на печенето, поддържа хляба топъл в продължение на до 60 минути.

 **MY BREAD:**

Указва, че е задействана функцията My Bread.

ПРОГРАМИ ОТ МЕНЮТО

(1) КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ

Натиснете еднократно бутона MENU, дисплеят показва "P1".

Използвайте тази програма за приготвяне на традиционен бял хляб.

Имате възможност за избор между 3 степени на препичане: Леко, Средно или Силно.

Фабричната настройка на уреда предвижда приготвяне на хляб с тегло 1000 g и средно препичане на коричката. За да изберете друга степен на препичане, натиснете бутона  „препичане“ еднократно за силно и двукратно за по-леко препичане.

Ако желаният грамаж на хляба не е 1000 g, натиснете бутона Kg до достигане на желания грамаж.

(2) ФРЕНСКИ ХЛЯБ

Тази програма се използва за хляб с по-хрупкава коричка, като френския и италианския хляб.

Натиснете двукратно бутона MENU; дисплеят показва "P2".

Тази програма е подходяща за хляб с ниско съдържание на мазнини и захари.

(3) ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Пълнозърнестият хляб изисква по-дълго време за втасване, за да се компенсира по-бавното бухване на пълнозърнестото брашно. Затова времето за приготвяне на пълнозърнест хляб е по-дълго, а консистенцията му по-плътна. Натиснете двукратно бутона MENU; дисплеят показва "P3".

(4) СЛАДЪК ХЛЯБ

Тази програма се използва за хляб, който изисква допълнителни съставки за подслаждане, като захар, сушени плодове или шоколад. Натиснете четири пъти бутона MENU; дисплеят показва "P4".

За да избегнете прекалено тъмен цвят на продукта, препоръчваме леко препичане.

(5) КЕКС

Тази програма ви позволява да пригответе вкусни домашни кексове и сладкиши.

Може да се използва за месене и печене на кексове. Препоръчват се готови за употреба смески за кекс.

Прочетете указанията за кексове в раздел Рецепти. Натиснете бутона MENU 5 пъти; дисплеят показва "P5".

(6) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

В този уред е зададена специална рецепта, която задоволява изискванията на много хора, алергични към глутена.

Поради използването на различни съставки в безглутеновия хляб, преди да започнете приготвянето му, трябва да се запознаете с някои практически съвети относно БЕЗГЛУТЕНОВ хляб в раздел Рецепти.

Тази програма служи за основа и на хляба Без мая.

Прочетете указанията Без мая в раздел Рецепти.

Натиснете бутона MENU шест пъти; дисплеят показва "P6".

(7) БЪРЗ ХЛЯБ 1000 g

За по-бързо приготвяне на продукта – програмата БЪРЗ ХЛЯБ се използва за съкращаване на общата продължителност на цикъла.

Пригответият с тази програма хляб може да е по-малък и плътен поради по-краткото време на втасване.

Препоръчваме да изберете програмата БЪРЗ ХЛЯБ за приготвяне на КЛАСИЧЕСКИ, ПЪЛНОЗЪРНЕСТ, СЛАДЪК ХЛЯБ и ФРЕНСКИ ХЛЯБ.

При използване на програма БЪРЗ ХЛЯБ поставете съставките в тавата за печене, сложете я в уреда и след това натиснете седем пъти бутона MENU: на дисплея се изписва „P7“.

(8) БЪРЗ ХЛЯБ 1 500g

За по-бързо приготвяне на продукта – програмата БЪРЗ ХЛЯБ се използва за съкращаване на общата

продължителност на цикъла. Пригответият с тази програма хляб може да е по-малък и плътен поради по-краткото време на втасване. Препоръчваме да изберете програмата БЪРЗ ХЛЯБ за приготвяне на КЛАСИЧЕСКИ, ПЪЛНОЗЪРНЕСТ, СЛАДЪК ХЛЯБ и ФРЕНСКИ ХЛЯБ.

При използване на програма БЪРЗ ХЛЯБ поставете съставките в тавата за печене, сложете я в уреда и след това натиснете осем пъти бутона MENU: на дисплея се изписва „P8“.

(9) ТЕСТО ЗА ПИЦА

С тази програма може да пригответе различни теста за кроасани, хлебчета и пици, които може да изпечете в стандартна фурна. Прочетете указанията за тестото в раздел Рецепти.

Натиснете бутона MENU девет пъти; дисплеят показва „P9“.

(10) ТЕСТО ЗА ПАСТА

С тази програма може да пригответе тесто за прясна паста.

Щом тестото е готово, поставете пастата в машина за фетучини, равиоли и лазаня. Прочетете указанията за Паста в раздел Рецепти. Натиснете бутона MENU десет пъти; дисплеят показва „P10“.

(11) ХЛЯБ С ПРЯСНО МЛЯКО

Този цикъл се използва за приготвяне на мек хляб с малко по-сладък вкус в сравнение с КЛАСИЧЕСКИЯ хляб. Натиснете бутона MENU единадесет пъти: дисплеят показва „P11“.

(12) МАРМАЛАД

С тази програма може целогодишно да се приготвят пресни, сладки и вкусни мармалади.

Прочетете указанията за Мармалад в раздел Рецепти.

Натиснете дванадесет пъти бутона MENU; дисплеят показва „P12“.

(13) САМО ПЕЧЕНЕ

При избиране на програма САМО ПЕЧЕНЕ, уредът работи като обикновена електрическа фурна.

Тази програма остава да работи в продължение на един час и може да се управлява ръчно, като се натисне бутона START/STOP за спиране на работата в който и да е момент.

Вие може да ползвате тази програма за завършване на процеса на печене, в случай на повреда в електрохранването.

При такава ситуация оставете тестото да втаса в съда за хляба без да включвате на ток, докато се надигне до 3/4 от тавата.

Включете към мрежата, изберете програма (13) САМО ПЕЧЕНЕ и натиснете START/STOP.

Тази програма служи и за удължаване на времето за печене.

Ако на края на цикъла на печене хлябът все още прилича на тесто или искате да го печете по-дълго, трябва само да изберете режим САМО ПЕЧЕНЕ, за да продължите печенето.

Натиснете бутона MENU тринадесет пъти; дисплеят показва „P13“.

(14) БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

Този хляб се използва по много начини: заменя напълно хляба за тост – добре препечен, подправен със зехтин и сол, намазан с пресни домати; запържен в тиган може да послужи за приготвяне на супи, пасирани зеленчуци и бъркани яйца.

Подсилва вкуса на храната, тъй като спомага да се избегне солта, без да се губи аромата, приятния вкус и удоволствието от вкусния домашен хляб.

Натиснете бутона MENU четиринадесет пъти: дисплеят показва „P14“.

УПОТРЕБА НА УРЕДА

Преди да ползвате уреда

Препоръчително е да извадите съда за печене (вж. указанията по-долу);

почистете съда и лопатките за месене с влажна кърпа и после старателно ги подсушете.

Не потапяйте съда във вода, ако не е наложително. Не използвайте груби и абразивни почистващи препарати, които могат да повредят незалепащото покритие. Не мийте аксесоарите в съдомиялна машина.

Изваждане на съда за печене

Отворете капака на уреда и извадете съда за печене, като хванете дръжката и издърпате нагоре.

Добро решение е да изваждате съда преди да добавите съставките, така че да се избегне контакта им с нагревателя.

Добавяне на продуктите

Препоръчваме ви да добавяте продукти в съда за хляб, като спазвате посочената последователност.

Всички продукти трябва да са със стайна температура и да са точно дозирани.

Поставяне на съда в машината

За да поставите обратно съда в камерата за печете, трябва само да го вкарате във вътрешността ѝ и да натиснете надолу, за да се намести.

Спуснете дръжката надолу към тавата.

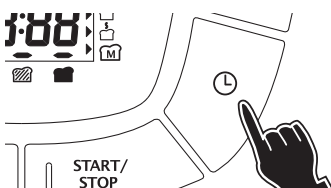
Затворете капака и свържете машината към контакт с напрежение 220 - 240 V.

Забележка: при първото свързване на машината дисплей издава звуков сигнал и се визуализира "-- : --".

КАК ДА НАСТРОИМ ЧАСОВНИКА

При първото свързване на уреда към електрическата инсталация или след спиране на електрозахранването, на дисплея се появяват четири тирета "-- : --".

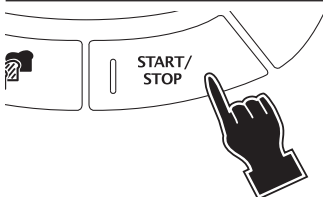
За да зададете часа, процедирайте както е описано по-долу:



Натиснете най-малко за 2 секунди бутона .
(На дисплея мигат часовете).

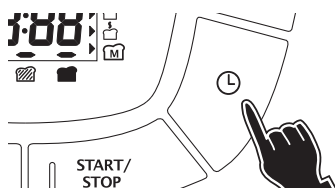


Задайте желанния час, като натиснете няколкократно бутона .

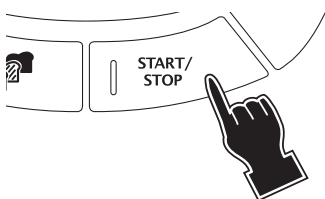


Натиснете бутона START/STOP.
(На дисплея мигат минутите).

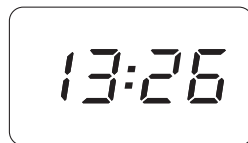




Настройте желаните минути, като натиснете няколкократно бутона .



Натиснете бутона START/STOP. (На дисплея се визуализира зададения час).



- Ако желаете да промените зададения час на циферблата, пристъпете към нова настройка на часа както е описано по-горе.
- След като стартирате зададената програма, при натискане на бутона  ще се визуализира часът, в който приключва печенето.
- За да зададете по-дълго време, задръжте натиснат бутона .
- За да анулирате настройката на часа, задръжте натиснат бутона START/STOP за повече от 2 секунди.

БЪРЗО НАГРЯВАНЕ

Тази функция е много полезна за по-лесно приключване на печенето в сравнение с функцията „само печене“. В режим stand-by натиснете еднократно бутона START/STOP; на дисплея ще се появи “0:00”.

Задайте времето на печене с бутона  (най-много 1h).

За да стартирате печенето, натиснете отново бутона START/STOP.

За да анулирате функцията, задръжте натиснат бутона START/STOP най-малко 2 секунди.

ЗАЩИТА ЗА ДЕЦА

Машината е снабдена със защита, която предотвратява неволно/случайно включване на уреда от страна на децата.

Включване на защитата:

- Задръжте натиснат бутона START/STOP в продължение на 3 секунди.
- Уредът издава кратък „бип“ сигнал; на дисплея се появява символа “”; в това положение стартирането на уреда е невъзможно.
- За да анулирате зададената преди това защита, задръжте натиснат бутона START/STOP 3 секунди.

ФУНКЦИЯ MY BREAD

С тази функция може да запазите най-често използваните настройки (програма, степен на препичане, грамаж, време на приготвяне и др.) и да ги изберете с натискане само на един бутон.

Програмиране на функция MY BREAD:

След като изпълните програмиране на функциите (стъпки 1-6 стр. 167), задръжте натиснат бутона MY BREAD  най-малко две секунди.

Уредът издава 1 „бип“ сигнал и съхранява в паметта тази програма с всички желани настройки.

Избиране на функцията MY BREAD:

В режим stand-by натиснете бутона MY BREAD ; дисплеят ще покаже общата продължителност на цикъла (ако сте задали местното време, ще покаже часа на приключване на печенето), а индикаторът ще показва: .

Натиснете бутона START/STOP, за да стартирате функцията.

ПРОСТИ СЪТЪПКИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЛЕДВАТЕ ПРИ РАБОТА С УРЕДА

Тези инструкции служат като ръководство за начинаещите във всички етапи от процеса на приготвяне. Тези инструкции се отнасят преди всичко за рецептите за хляб, тесто и паста (вж. раздел Рецепти от настоящия наръчник).

Препоръчваме ви точно да отмервате всички продукти и да използвате градуираната чаша и мерителната лъжица от комплекта.

Стъпка 1 Добавяне на продуктите

Трябва само да поставите продуктите в съда за печене, като спазвате следната последователност:

1. Течни съставки
2. Сухи съставки
3. Мая

Важно за постигането на добър резултат е да спазвате правилната последователност при добавяне на продуктите и прецизното им отмерване.

Стъпка 2 Избиране на програма

Натиснете бутона MENU, за да направите желания избор. При натискане на бутона MENU преминавате от една рецепта към друга, от (1) до (14), като всеки път на дисплея се визуализира номерът на рецептата.

Стъпка 3 Избор на препичане

Натиснете бутона  "препичане", за да изберете желаната степен на препичане на коричката.

Можете да избирате между три степени на препичане – Леко, Средно и Силно, според зададените настройки. Ако не изберете конкретна степен на препичане, уредът автоматично приема фабричната настройка, тоест Средно.

Стъпка 4 Избор на тегло на хляба

Натиснете бутона Kg, за да изберете желания грамаж на хляба: 750 g, 1000 g или 1500 g.

Ако не изберете никакъв грамаж, уредът автоматично приема фабричната настройка, тоест 1000 g

Стъпка 5 Натиснете START/STOP

Забележка: при липса на настройка, уредът приема фабричната настройка за 1000 g със средно препечена коричка, зададена в Menù 1.

Натиснете бутона START/STOP, за да потвърдите избраната настройка.

На дисплея се изписват часовете и минутите до приключването на цикъла.

Ако е зададено местното време, дисплеят ще покаже часа на приключване на цикъла.

За да стартирате цикъла веднага, натиснете отново бутона START/STOP (светва червеният индикатор).

Стъпка 6 Топъл, пресен и хрупкав хляб

След приключване на работния цикъл, машината издава звуков сигнал, а дисплеят показва "end" (край). Уредът автоматично преминава към цикъла ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА в продължение на 60 минути.

Горещият въздух циркулира през камерата за печене, за да спомогне за редуциране на кондензацията. Изваждайте съда, като го повдигате нагоре и използвайте кухненски ръкохватки.

Оставете хляба да се охлади 10 минути в тавата, преди да го извадите;

обърнете и леко разтърсете съда, за да извадите хляба.

Ако е необходимо, използвайте пластмасова шпатула, за да отлепите хляба от стените на съда.

Оставете хляба да изстине върху метална скаричка.

Препоръчителното време за изстиване е 15 минути, с което се гарантира оптимална консистенция и лесно нарязване.

След използване на уреда

Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади 30 минути преди да стартирате друга програма. Ако уредът се използва повторно твърде скоро, той предупреждава със звуков сигнал, а на дисплея се визуализира "HOT", което означава недостатъчно охлаждане. Изчакайте изстиването на уреда и тогава натиснете START/STOP.

ПРИГОТВЯНЕТО НА ХЛЯБ - ИЗКУСТВО И НАУКА

Приготвянето на хляб е едновременно изкуство и наука.

Уредът изпълнява голяма част от работата, но трябва да се познават някои страни на основните продукти и на процеса на приготвяне на хляб. Продуктите за класическия хляб са много прости: брашно, захар, сол, течни съставки (вода или мляко), евентуално някаква мазнина (масло или олио) и мая.

Всеки от тези продукти има специфично предназначение и придава характерен вкус на готовия продукт. Затова е важно да се използват точните продукти в правилно съотношение, за да се гарантира отличния резултат.

Мая

Маята представлява истински „активен“ микроорганизъм. Просто казано, без мая тестото не се надига. При навлажняване с някаква течна съставка и в присъствието на подходящо затоплена захар, маята произвежда газове, от които тестото се надига. Ако температурата е твърде ниска, маята не се активира; ако е твърде висока – умира. Уредът е съобразен с тази особеност на маята и поддържа винаги точната температура в работната камера. Препоръчваме използването само на активна суха мая, като проверявате срока на годност на продукта, тъй като със стара мая хлябът няма да бухне. Направете в сухите съставки малка дупка за маята, така ще гарантирате активирането ѝ при влизане в контакт с течните съставки и захарта по време на месенето. Ако желаете за използвате прясна мая на кубчета, натрошете я с вилица във водата, поставена в съда за хляба.

Брашно

Използвайте висококачествено брашно с валиден срок на годност.

За да се получи втасване на тестото, брашното трябва да е с достатъчно високо съдържание на протеини. Препоръчваме ви да използвате брашно за хляб. За разлика от бялото брашно, пшеничното брашно съдържа трици и пшенични зародиши, които са тежки и затрудняват втасването. Затова пълнозърнестият хляб има по-плътна консистенция и по-малък размер. По лек хляб и с по-голям размер може да се приготи при смесване на пшенично и бяло брашно в рецептите за пълнозърнест хляб. Важно е да се претегля брашното, необходимо за всяка рецепта заради естествената аерация на продукта. Това гарантира идеално изпичане на хляба. Дори при използването на опаковки с големи количества брашно, резултатът може да е различен. Плътността и височината на хляба няма да са еднакви, ако брашното се съхранява за дълго време при неподходящи условия. Затова купувайте големи опаковки с брашно само ако редовно печете хляб.

Захар

Захарта подхранва маята, придава сладък вкус на хляба, прави коричката по-тъмна и консистенцията му по-мека. Може да се използват равни количества бяла или кафява захар, меласа, кленова захар, мед или други подсладители. Може да изберете изкуствени подсладители в равни количества, но получените резултати ще са различни.

Течни съставки

При смесването на течните съставки с протеините на брашното се образува глутена, необходим за втасването на хляба. При по-голяма част от рецептите се използва вода, но може да се използват и други течности, като прясно мляко и плодов сок. Все пак за постигането на оптимални резултати трябва да се изпробват количествата на тези течности, тъй като рецепта с прекалено много течности може да причини спадане на хляба по време на печене, докато недостатъчното им количество затруднява втасването. Използвайте течни съставки със стайна температура.

Сол

В малки количества солта обогатява вкуса и регулира действието на маята.

В прекалени количества затруднява втасването, затова дозирайте количествата правилно.

Може да се използва всяка трапезна сол.

Яйца

Яйцата се използват в някои рецепти за хляб; те добавят повече течности, спомагат за втасването и обогатяват хранителната стойност и вкуса на хляба и затова се прибавят в рецептите за по-сладки продукти.

Мазнини

При много видове хляб се използва мазнина за обогатяване на вкуса и задържане на влагата.

Може да използват равни количества олио или размекнато масло.

Ако не се добавят мазнини, вкусът и плътността на хляба може да се променят.

Съвети

- Различните марки мая в комбинация с различни марки брашно може да се отразят на размера и плътността на хляба. Изпробвайте тези съставки, за да определите комбинацията, която дава най-добри резултати.
- Нормално е да се получава хляб с различна височина и плътност, дори при използване на едни и същи съставки. Тази разлика обикновено се влияят от различното съдържание на естествени протеини в пшеничното брашно.

ВАЖНИ СЪВЕТИ ЗА ДОЗИРАНЕТО

Всяка от съставките на хляба изпълнява специфична функция, затова точното дозиране е изключително важно за постигането на отлични резултати. Забележка: за постигане на оптимален резултат препоръчваме да претеглите съставките на кухненски везни и особено брашното заради неговата аерацията, защото за отлично качество се изискват точни количества.

Във всяка рецепта са посочени дозировките. Ако не разполагате с кухненски везни, използвайте градуираната чаша (**1 чаша = 200 g брашно**) и мерителната лъжица от комплекта при спазване на следните указания.

Сухи съставки

Използвайте градуираната чаша или мерителната лъжица от комплекта. Не използвайте лъжици за хранене и чаши за кафе, а прилагайте изравняване. Сипете брашното в градуираната чаша, без да притискате и го изравнете с плоско острие. Не притискайте сухите съставки в чашата.

Течни съставки

Напълнете градуираната чаша до посоченото ниво. Проверете дозираното количество, като поставите чашата върху равна повърхност.

И накрая...

Първо поставете течните съставки в съда за печене, после сухите съставки и накрая маята.

Това гарантира добро втасване и хомогенно изпичане на хляба.

ПРОЦЕС НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесване, месене, втасване, печене...това са накратко различните етапи, които протичат в машината.

Смесване и месене

При традиционното печене хлебярят първо смесва, а след това меси тестото с ръце.

Уредът изпълнява тези операции автоматично.

Втасване

При ръчното приготвяне след омесването тестото се оставя на топло да втасва, за да може маята да ферментира и да отделя газове. След омесване на тестото, уредът поддържа оптимална за втасването температура през този етап от процеса. Ако е избрана програма само за месене, уредът спира на края на първия цикъл на втасване. При това положение тестото може да се извади и да се приготви – пита, пица или друг продукт, които да се поставят във фурна за печене.

Спадане

След втасването, хлебарят „спада“ тестото. Този процес позволява да се отстранят нежеланите големи джобове с въздух или газ, образувани по време на втасването; с това хлябът придобива по хомогенна и апетитна консистенция. Уредът управлява автоматично тази операция, като завърта лопатката за месене точно желан брой обороти.

Второ/трето втасване

След спадането, в зависимост от вида, хлябът втасва втори или трети път в рамките на по-кратко или по-дълго време. Пълнозърнестият хляб, например, изисква по-продължително втасване, тъй като съдържа трици и пшенични кълнове, които забавят процеса.

Уредът автоматично регулира температурата и продължителността на второто втасване в зависимост от избраните настройки.

Печене

Уредът регулира автоматично времето за печене, за да гарантира винаги отличен резултат!

Изстиване

При традиционното печене, хлебарят вади веднага хляба от тавата, за да се избегне утежняване на кората. За тази цел уредът е снабден с функция ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА, която улеснява отстраняването на горещия въздух от камерата за печене, щом хлябът се изпече.

След като извадите хляба от съда, изчакайте го да изстине 15 минути, преди да го нарежете.

КАК СЕ ИЗПОЛЗВА ФУНКЦИЯТА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Уредът позволява отлагане на печенето на хляба с до 13 часа; така сутринта можем да се събудим от аромата на току що опечен хляб или да излезем, докато уредът още работи.

Горещо ви препоръчваме да направите в сухите съставки малко дупка за маята, с което ще гарантирате активирането ѝ при влизане в контакт с течните съставки и захарта по време на месенето.

Забележка: не използвайте функцията отложен старт, ако рецептата съдържа бързоразвалящи се продукти, като мляко, яйца или сирене, които могат да се развалят.

Не използвайте функцията отложен старт за рецепти, които изискват добавяне на плодове и ядки на по-късен етап, тъй като има опасност да се натрошат прекалено по време на месенето.

1. Следвайте стъпките 1, 2, 3, 4 и 5 на страница 163, като потвърждавате настройките с бутона START/STOP.

2. Натиснете бутона  до достигане на часа и минутите, когато желаете хлябът да е готов (след колко часа желаете да е готов хлябът от този момент нататък).

Ако е зададено местното време, дисплеят ще визуализира часа на приключване на цикъла.

Натиснете бутона , за да зададете кога желаете да е готов хлябът.

3. Натиснете бутона START/STOP.

На дисплея ще се визуализира  (ако е зададеното местното време, на дисплея ще се визуализира именно то, а не "--:--").

Щом настъпи часът за начало на цикъла, дисплеят ще визуализира обратното отброяване.

Хлябът ще бъде готов във визуализираните час и минути.

При натискане на бутона  по време на цикъла, дисплеят визуализира за 2 секунди часа, когато хлябът ще бъде готов.

Забележка: в случай на грешка или за нова настройка на таймера, натиснете бутона START/STOP.

Пример

Преди да излезете за работа в 8 часа, може да решите да зададете функцията отложен старт, така че избраната програма да приключи или хлябът да е готов в 18 часа, тоест след 10 часа.

Като спазвате горните инструкции, натискайте бутона , докато на дисплея не се появи 10.00, после натиснете START/STOP.

Това означава, че хлябът ще е готов или избраната програма ще приключи след 10 часа.

Уредът започва обратно броене, а избраната програма ще приключи в 18.00 часа.

Ако сте задали местното време, като спазвате горните инструкции натискайте бутона TIME, докато на дисплея не се визуализира "18.00", после натиснете START/STOP.

Хлябът ще е готов или избраната програма ще приключи в заявения час.

ЗАЩИТА НА ПРОГРАМАТА ПРИ СПИРАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ТОК

Уредът е снабден със защита, която запазва програмната памет при спиране на електрическия ток или при пик в напрежението.

Това означава, че при прекъсване на електрозахранването по време на приготвяне на хляба, машината запазва паметта най-малко 10 минути и ще продължи да работи след възстановяване на захранването. Тази опция е приложима по време на цикъла на Смесване, Месене и Втасване, както и при функцията „отложен старт“.

Без тази опция машината ще трябва да се рестартира и цикълът на приготвяне ще се преустанови.

В случай на повреда с продължителност повече от 10 минути, може да се наложи да изхвърлите продуктите и да започнете отначало.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ

Ред на съставките

Поставете първо течните, след това сухите съставки и накрая маята.

Плодовете и ядките се добавят по-късно, след като машината завърши първото месене.

Това ви позволява да получите хрупкав хляб, равномерно изпечен във всеки един момент.

Пресни продукти

Уверете се, че всички продукти са пресни и че ги ползвате преди посоченият им срок на годност да е изтекъл. За разлика от хляба, които купувате от магазина, приготвеният с машината хляб не съдържа консерванти, тоест трайността му е кратка. Не използвайте функцията „отложен старт“ с бързо развалящи се продукти като прясно и кисело мляко, яйца или сирене. Съхранявайте сухите съставки в херметически затворени съдове, за да избегнете развалянето им.

Нарязване на хляба на филии

За да постигнете отличен резултат, изчакайте най-малко 10 минути преди да нарежете хляба.

Поставете хляба странично и режете както се реже с трион, като използвате нож за хляб.

За по-лесно и равномерно рязане препоръчваме използването на електрически нож.

Замразяване на хляба

Преди да замразите пресния хляб, оставете го да изстине напълно и го увийте в пластмасово фолио.

Нарежете хляба преди да го замразите и го използвайте според нуждите.

Изваждане на хляба от съда

Както при кекса, така и хляба трябва леко да изстине, преди да го извадите от тавата.

Оставете хляба в съда за около 10 минути, преди да го извадите.

За изваждане на горещата тава, използвайте кухненски ръкохватки.

Поръска

Може да прибавите съставки, като подправки, сусамово семе и парченца бекон върху хляба по време на печенето. Отворете капака на уреда, разбийте малко мляко или яйчен жълтък и добавете поръската.

Внимавайте съставките да не излязат извън тавата. Затворете капака и продължете печенето.

Забележка: тази операция трябва да се извърши бързо, за да не спадне хлябът.

Цвят на коричката

Нормално е горната част на хляба да е по-светла в сравнение със страничните. Комбинацията на различни съставки може да подобри или влоши цвета на кората.

Приготвяне на хляб на голяма надморска височина

На надморска височина над 900 метра тестото втасва по-бързо.

Затова при приготвяне на хляб на по-голяма надморска височина трябва да направите някои проби.

Спазвайте дадените по-долу указания и използвайте най-удачните за вашите изисквания:

1. Намалете количеството на маята с 25%, за да избегнете прекаленото втасване на хляба.
2. Увеличете солта с 25%. Хлябът ще втасва по-бавно и ще бъде по-малко предразположен към спадане.
3. Проверявайте тестото по време на смесването. Брашното, което се съхранява на голяма надморска височина е по-сухо. Може да прибавите няколко супени лъжици вода към тестото, докато се оформи хомогенна топка.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ: Преди почистване на уреда извадете щепсела от контакта и го оставете да изстине напълно.

Външно почистване

Почистете уреда отвън с леко навлажнена кърпа и го полирайте със суха и мека кърпа.

Не използвайте метална или абразивна домакинска тел, за да не надраскате външните повърхности.

Почистване на незалепващия съд

Почистете съда за печене и лопатката за месене с влажна кърпа и старателно ги подсушете.

Не използвайте абразивни средства или агресивни почистващи препарати, тъй като могат да повредят незалепващата повърхност. Не потапяйте съда във вода.

Все пак когато е необходимо, измийте леко с вода и сапун, като използвате мека кърпа.

Забележка: за по-добро почистване на съда, препоръчваме да извадите лопатката, намираща се във вътрешността.

Поддръжка на незалепващия съд

Не използвайте метални инструменти за изваждане на продуктите или хляба, тъй като могат да повредят незалепващото покритие. Не се притеснявайте, ако с времето незалепващото покритие се износи или промени цвета си. Това се дължи на действието на парата, влагата, храните, киселинността и на сместа от различни съставки, както и на износване и счупване.

Това не е опасно и не влошава работата на уреда.

Не мийте принадлежностите в съдомиялна машина.

Не потапяйте уреда във вода.

Сваляне и почистване на капака

За да свалите капака, вдигнете го на около 45° и го издърпайте към вас.

Почистете вътрешната и външната част на капака с влажна кърпа и добре го подсушете, преди го върнете на мястото му.

Съхранение

Уверете се, че уредът е напълно изстинал и го подсушете, преди да го приберете със затворен капак, без да поставяте тежки предмети върху него.

РЕЦЕПТИ

Важна забележка:

В зависимост от влажността на съставките рецептите може да се различават и да изискват известна промяна; например теглото на брашното се променя, когато поеме влага от въздуха.

Затоа може да внесете леки промени в нашите рецепти, с оглед постигането на по-добър резултат.

Записвайте си винаги изпробваните количества, така че да промените рецептите по ваше желание.

Може да установите различия във вкуса, плътността и външния вид на хляба, приготвен с машината.

Този факт е напълно нормален и обикновено се дължи на използваните продукти.

За да не останете разочаровани, прочетете списъка на препоръчаните съставки на страница 10, преди да пригответе рецептите от този Наръчник с указания.

(1) КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ

Начин за приготвяне на класически хляб

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното.

Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.

2. Поставете съда в уреда и затворете капака.

3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (1) КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ.

4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Традиционен бял хляб

	750g	1000g	1500g
Вода	315ml	415ml	600ml
Олио	1 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Брашно	600g	680g	900g
Сол	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Захар	1 с.л.	1 с.л.	1 1/2 с.л.
Суша мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Хляб с тиква

	750g	1000g	1500g
Вода	300ml	350ml	450ml
Олио	1 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Брашно	520g	600g	900g
Смляна тиква/варена	100g	125g	150g
Счукано индийско орехче	2 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сол	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	3 ч.л.
Захар	1 с.л.	1 с.л.	2 с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

(2) ФРЕНСКИ ХЛЯБ

Начин на приготвяне

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (2) ФРЕНСКИ ХЛЯБ.
4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Френски хляб	750g	1000g	1500g
Вода	290ml	350ml	600ml
Олио	1 ¹ / ₂ с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Брашно	520g	680g	900g
Сол	1 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Захар	1 с.л.	1 с.л.	1 ¹ / ₂ ч.л.
Активна суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Кисело-сладък хляб	750g	1000g	1500g
Вода	220ml	270ml	450ml
Олио	2 ч.л.	1 с.л.	1 ¹ / ₂ с.л.
Брашно	540g	700g	810g
Кисело мляко	75g	100g	125g
Лимонов сок	2 ч.л.	1 с.л.	1 с.л.
Сол	1 ч.л.	1 ¹ / ₂ ч.л.	2 ч.л.
Захар	1 с.л.	2 с.л.	2 с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

(3) ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Начин за приготвяне на пълнозърнест хляб

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (3) ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ.
4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Съвсем нормално е тестото от пълнозърнесто брашно да е с много плътна консистенция.

Проверявайте уреда през първите минути на работа; в случай че тестото не е добре разбъркано, може да използвате мека шпатула (от неметален материал) за разбъркване на съставките.

Пълнозърнест хляб	750g	1000g	1500g
Вода	320ml	420ml	520ml
Олио	1 ¹ / ₂ с.л.	2 с.л.	2 ¹ / ₂ с.л.
Пълнозърнесто брашно	540g	700g	860g
Сол	1 ¹ / ₂ ч.л.	2 ч.л.	2 ¹ / ₂ ч.л.
Кафява захар	1 ¹ / ₂ с.л.	2 с.л.	2 ¹ / ₂ с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

(4) СЛАДЪК ХЛЯБ

За постигане на отличен резултат, винаги избирайте леко Препичане, за да не прегори коричката.

Начин на приготвяне

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (4) СЛАДЪК ХЛЯБ.
4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Не използвайте функцията „отложен старт“ с програмата СЛАДЪК ХЛЯБ, тъй като продуктите се развалят.

Хляб със стафиди	750g	1000g	1500g
Вода	250ml	375ml	425ml
Смляна канела (по желание)	1 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Олио	1 с.л.	2 с.л.	2 ¹ / ₂ с.л.
Брашно	400g	500g	600g
Кафява захар	2 с.л.	3 с.л.	2 с.л.
Сол	1 ¹ / ₂ ч.л.	2 ч.л.	2 ¹ / ₂ ч.л.
Активна суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Щом чуете звуковия сигнал,

добавете:

Стафиди и стафиди без семки	¹ / ₂ чаша	³ / ₄ чаша	³ / ₄ чаша
-----------------------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

Шоколадов хляб	750g	1000g	a1500g
Вода	250ml	375ml	425ml
Олио	2 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Брашно	400g	500g	600g
Какао	1 с.л.	1 ¹ / ₂ с.л.	2 с.л.
Захар	2 с.л.	3 с.л.	2 с.л.
Сол	1 ¹ / ₂ ч.л.	1 ¹ / ₂ ч.л.	2 ¹ / ₂ ч.л.
Активна суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Щом чуете звуковия сигнал,

добавете:

Парченца шоколад	¹ / ₂ чаша	³ / ₄ чаша	1 чаша
------------------	----------------------------------	----------------------------------	--------

(5) КЕКС

Начин на приготвяне

1. Поставете продуктите в съда, като спазвате посочената последователност. Почистете брашното, попаднало извън тавата.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (5) КЕКС.
4. Натиснете бутона START/STOP.
5. Оставете да се бърка 5-8 минути, отворете капака и оберете стените на съда с пластмасова шпатула. Леко прегънете сместа, така че да се осигури добро смесване на съставките.

Затворете капака и продължете печенето.

Забележка: Проверете кекса, когато чуете 5 секундния звуков сигнал и прибавете време към цикъла за печене по ваша преценка.

Практични съвети за оптимален резултат

- Нормално е кексовете да бухват само на половина от тавата. Консистенцията трябва да е приятна и лека.
- Не използвайте двойни количества смеси за кекс: по-големият и плътен кекс не може да се изпече напълно в машината.
- Препоръчваме използването на готовите смеси за кекс, предлагани във всички супермаркети.

- Оставете кекса да се охлади в тавата най-малко 10 минути, преди да го поставите да изстива върху скаричка.
- Отстрани използвайте пластмасова шпатула и внимателно го извадете.

Не използвайте функцията „отложен старт“ при приготвяне на кексове, тъй като продуктите се развалят.

Кекс с извара

180 g яйца
180 g разтопено масло
70 g прясно мляко
275 g брашно 00
100 g нишесте
200 g захар
40 g извара
1 пакетче бакпулвер

Кекс със стафиди

180 g яйца
100 g разтопено масло
200 g брашно манитоба
100 g нишесте
150 g захар
160 g стафиди
1 пакетче бакпулвер

Кекс с моркови

180 g яйца
180 g разтопено масло
70 g прясно мляко
200 g брашно 00
100 g нишесте
190 g захар
70 g бадемово брашно
170 g смлени моркови
1 пакетче бакпулвер

(6) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ

Приготвянето на висококачествен безглутенов хляб изисква опит и повече познания за различните съставки. Като насоки за приготвянето на отличен безглутенов хляб, по-нататък изреждаме някои практични съвети и информация за съставките, с които да се запознаете преди да започнете.

Практични съвети

- За да постигнете отличен резултат, следвайте внимателно указанията за всяка рецепта.
- Всички безглутеновия продукти могат добре да се замразят и съхранят.
- За да се гарантира добро смесване на продуктите, може да се наложи да подпомогнете цикъла на месене. По време на приготвяне на първите хлябове, проверявайте плътността на тестото през 5 минути. Ако откриете неомесени сухи съставки, оберете с пластмасова шпатула стените на съда и разбъркайте по посока на въртенето на лопатката.
- Не използвайте функцията „отложен старт“ при печене на безглутенов хляб, тъй като някои от съставките са малотрайни и може да се развалят.
- Оставете хляба да изстине напълно, преди да го нарежете.
- Нормално е консистенцията на безглутеновия хляб да е по-тежка и леко плътна. Този хляб трябва да е с височина най-малко 10-12 cm и да е с богат вкус. За да олекотите хляба, намалете количеството на солта с 1/2 чаена лъжичка.
- Претеглете всички съставки, включително водата, за да постигнете по-добър резултат.

- Използвайте метрични мерни единици за всички сухи съставки.
- Ако използвате оцет, избягвайте малцовия оцет.
- Извадете съда от камерата за печене веднага след края на цикъла, без да го оставяте за цикъл ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА.
- Оставете хляба в съда за печене около 7 минути, преди да го поставите да изстива върху скаричка.

Брашна

- Използването на смес от брашна дава по-добър резултат и спомага за препичането на коричката.
- Ако се използва само оризово брашно, препичането на горната коричка ще бъде много светло, независимо от продължителността на печене.
- Може да се използва фино и грубо брашно от бял ориз.
- При използване единствено на оризово брашно, хлябът остарява по-бързо в сравнение с произведения от брашно смес. Добавянето на олио спомага да се поддържа хляба пресен по-дълго време.

Плътност

- Тестото прилича на гъста смес за кекс. Провявайте на 10-15 минути месенето и ако тестото е прекалено плътно, добавяйте малко количество вода – по 1 супена лъжица.
- Климатичните фактори могат да окажат съществено влияние върху плътността на тестото. Промяната в климатичните условия може да се отрази върху реакцията на активната суха мая. Например, ако приготвяте хляб във влажен и дъждовен ден, може да се наложи да намалите водата с 10-20 ml, с оглед да се достигне желаната плътност на тестото.

Начин на приготвяне

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (6) БЕЗГЛУТЕНОВ ХЛЯБ.
4. Изберете силно ПРЕПИЧАНЕ.
5. Изберете теглото и натиснете START/STOP.

Хляб с безглутеново брашно	750g	1000g	1500g
Вода	400ml	450ml	500ml
Олио	1 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Брашно	450g	500g	550g
Сол	1 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Захар	1/2 с.л.	1 с.л.	2 с.л.
Суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

(7) БЪРЗ ХЛЯБ 1000g

Начин на приготвяне

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
 2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
 3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (7) БЪРЗ ХЛЯБ 1000 g.
 4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.
- Хлябът се приготвя в рамките на посочения брой часове.

Забележка: програмата БЪРЗ ХЛЯБ е със съкратено време за втасване. Програмата БЪРЗ ХЛЯБ може да се използва с всички рецепти за класически, пълнозърнести, сладки и френски хлябове.

Все пак обемът на хляба ще е редуциран, а консистенцията по-плътна.

Може да изпробвате тази опция на машината, като увеличите активната суха мая с 1/2 чаена лъжичка при стандартните рецепти.

Запишете си резултатите, така че да може да повторите успешните варианти.

Препоръка: използвайте хладка вода, за да подобрите втасването.

С тази програма може да вие необходимо допълнително време за печене. В такъв случай изберете (13) САМО ПЕЧЕНЕ, за да продължите операцията.

Съвсем нормално е тестото от пълнозърнесто брашно да е с много плътна консистенция.

Проверявайте уреда през първите минути на работа; в случай че тестото не е добре разбъркано, може да използвате мека шпатула (от неметален материал) за разбъркване на съставките.

Класически хляб	1000g
Вода	415ml
Олио	2 с.л.
Брашно	680g
Сол	2 ч.л.
Захар	1 с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.

Пълнозърнест хляб	1000g
Вода	420ml
Олио	2 с.л.
Пълнозърнесто брашно	700g
Сол	2 ч.л.
Кафява захар	2 с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.

Многозърнест хляб	1000g
Вода	470ml
Олио	2 с.л.
Брашно	320g
Пълнозърнесто брашно	380g
Зърнен микс	³ / ₄ чаша
Сол	1 ¹ / ₂ ч.л.
Кафява захар	2 с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.

(8) БЪРЗ ХЛЯБ 1500g

Начин на приготвяне

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (8) БЪРЗ ХЛЯБ 1500 g.
4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Хлябът се приготвя в рамките на посочения брой часове.

Забележка: програмата БЪРЗ ХЛЯБ е със съкратено време за втасване.

Програмата БЪРЗ ХЛЯБ може да се използва с всички рецепти за класически, пълнозърнести, сладки и френски хлябове.

Все пак обемът на хляба ще е редуциран, а консистенцията по-плътна.

Може да изпробвате тази опция на машината, като увеличите активната суха мая с $1/2$ чаена лъжичка при стандартните рецепти. Запишете си резултатите, така че да може да повторите успешните варианти.

Препоръка: използвайте хладка вода, за да подобрите втасването.

С тази програма може да вие необходимо допълнително време за печене.

В такъв случай изберете (13) САМО ПЕЧЕНЕ, за да продължите операцията. Съвсем нормално е тестото от пълнозърнесто брашно да е с много плътна консистенция.

Проверявайте уреда през първите минути на работа; в случай че тестото не е добре разбъркано, може да използвате мека шпатула (от нематален материал) за разбъркване на съставките.

Класически хляб	1500g
Вода	600g
Олио	3 с.л.
Брашно	900g
Сол	$2 \frac{1}{2}$ ч.л.
Захар	$1 \frac{1}{2}$ с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.

Пълнозърнест хляб	1500g
Вода	600ml
Олио	$2 \frac{1}{2}$ с.л.
Пълнозърнесто брашно	900
Сол	$2 \frac{1}{2}$ ч.л.
Кафява захар	$2 \frac{1}{2}$ с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.

Многозърнест хляб	1500g
Вода	600ml
Олио	$2 \frac{1}{2}$ с.л.
Брашно	400g
Пълнозърнесто брашно	450g
Зърнен микс	1 чаша
Сол	$2 \frac{1}{2}$ ч.л.
Кафява захар	$2 \frac{1}{2}$ с.л.
Активна суха мая	1 ч.л.

(9) ТЕСТО ЗА ПИЦА

Начин на приготвяне

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (9) ТЕСТО ЗА ПИЦА и натиснете START/STOP.
4. Извадете тестото от съда и следвайте указанията за всяка рецепта.

Тесто за пица

Тесто

Вода 290 ml

2 с.л. зехтин

Брашно 480g

$\frac{1}{2}$ ч.л. сол

1 ч.л. захар

2 $\frac{1}{2}$ ч.л. активна суха мая

1. Извадете цялото тесто от съда. Намажете с олио две форми за пица. Загрейте фурната до 180°C
2. Разделете тестото на две и го разстелете в току що намазаните с олио форми. Сложете плънка за пица по ваш вкус и печете 20 минути.

Погача със зелени подправки

Тесто

Вода 230 ml

1 с.л. зехтин

Брашно 480g

$\frac{1}{2}$ ч.л. сол

2 с.л. захар

$\frac{1}{2}$ ч.л. активна суха мая

Поръска

2 с.л. зехтин

1 ч.л. риган

1 ч.л. смлян босилек

1. Извадете цялото тесто от съда. Намажете с олио формата за печене.
2. Омесете цялото количество с малко брашно, докато тестото стане достатъчно еластично; разстелете го в току що намазаната с олио форма.
3. Оставете го да втасва 30 минути.
4. Сипете отгоре олио, прибавете зелените подправки и печете 30 минути на фурна, предварително нагрят до 180°C.

Panino dolce

Impasto

Вода

2 с.л. олио

520 g брашно

1 яйце 60 g

$\frac{3}{4}$ чаша стафиди без семки

$\frac{1}{2}$ ч.л. индийско орехче

$\frac{1}{2}$ ч.л. сол

$\frac{1}{4}$ чаша кафява захар

2 $\frac{1}{2}$ ч.л. активна суха мая

1. Извадете цялото тесто от съда. Застелете тавата с хартия за печене.
 2. Омесете всички съставки и добавете малко брашно, докато тестото стане достатъчно еластично. Разделете тестото на 12 парчета. Оформете всички парчета като топки и ги поставете близо една до друга върху тавата за печене. Покрийте ги и ги оставете го да втасват 30 минути.
 3. Печете хлебчетата 30 минути на фурна, предварително нагрята до 180°C.
- Получават се 12 хлебчета

(10) ТЕСТО ЗА ПАСТА

Начин на приготвяне

1. Поставете продуктите в съда, като спазвате посочената последователност.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (10) ТЕСТО ЗА ПАСТА и натиснете START/STOP.

Тесто за паста

125 ml вода

4 яйца по 60 g

Брашно 500g

$\frac{1}{2}$ ч.л. сол

Забележка: ако тестото за пастата е твърде лепкаво, прибавете брашно.

Варианти

Паста със спанак: добавете 100 g добре изцеден спанак към съставките на рецептата за тестото

Паста с домати: добавете 2 супени лъжици доматен концентрат към съставките на рецептата за тестото.

(11) ХЛЯБ С ПРЯСНО МЛЯКО

Начин за приготвяне на класически хляб

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното. Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (11) ХЛЯБ С ПРЯСНО МЛЯКО.
4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Хляб с прясно мляко

Прясно мляко

Олио

Брашно

Сол

Захар

Активна суха мая

750g

375ml

$1 \frac{1}{2}$ с.л.

560g

$1 \frac{1}{2}$ ч.л.

3 с.л.

1 ч.л.

1000g

410ml

$1 \frac{1}{2}$ с.л.

680g

$1 \frac{1}{2}$ ч.л.

3 с.л.

1 ч.л.

1500g

600ml

3 с.л.

900g

3 ч.л.

4 с.л.

1 ч.л.

(12) МАРМАЛАД

Практични съвети за оптимален резултат

- Използвайте пресни, узрели плодове и ги нарежете на малки парченца.
- Не намалявайте посоченото количество захар и не използвайте заместители.
- Сипете горещия мармалад в стерилизирани съдове (вж. следващите забележки), като оставите около 2 cm отгоре. Запечатайте съда веднага.
- Поставете етикети на съдовете. Оставете ги да изстинат на стайна температура, преди да ги приберете в хладилник.
- Всички рецепти изискват добавяне на сгъстител. Той съдържа пектин и един стабилизатор от особено значение за желатинизирането на мармалада. Сгъстителят обикновено се предлага на пакетчета в супермаркетите.
- Внимавайте при боравенето с горещия мармалад.

Стерилизиране на съдовете

- Свалете етикетите и стикерите на капачките, като ги потопите в топла вода. Измийте ги добре с вода и сапун.
- Поставете съдовете в табла и ги сложете във фурната на 100°C за 20-25 минути. Извадете ги от фурната с помощта на кухненски ръкохватки и ги напълнете веднага с горещия мармалад.
- Стерилизацията на съдовете унищожава микроорганизмите и убива бактериите, които могат да предизвикат разваляне на мармалада. По този начин може да се наслаждавате на домашен мармалад през цялата година.

Начин на приготвяне

1. Поставете продуктите в съда, като спазвате посочената последователност.
 2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
 3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (12) МАРМАЛАД и натиснете START/STOP.
 4. Оставете да се бърка 5 минути, отворете капака и оберете стените на съда с пластмасова шпатула.
- Забележка: нормално е по време на варенето от вентилационните отвори да излизат излишните количества пара. Оставете капака затворен до приключване на варенето.

Мармалад от кайсии

500 g пресни кайсии без костилки, нарязани на парчета

100 g захар

2 с.л. лимонов сок

2 с.л. вода

3 с.л. сгъстител

Мармалад от праскови и кардамон

500 g пресни праскови, нарязани на парченца

100 g захар

2 с.л. лимонов сок

1/2 ч.л. счукани зърна кардамон

2 с.л. вода

3 с.л. сгъстител

Традиционен мармалад

500 g портокали, разделени наполовина и нарязани на тънки филийки

100 g захар

2 с.л. лимонов сок

3 с.л. сгъстител

14) БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ

Начин за приготвяне на безсолен хляб

1. Изсипете всички течни съставки в съда и ги покрийте с брашното.
Всички останали съставки се разполагат в ъглите, разделени помежду си, докато маята се поставя в малка дупка в средата на брашното.
2. Поставете съда в уреда и затворете капака.
3. Натиснете бутона MENU, за да програмирате (14) БЕЗСОЛЕН ХЛЯБ.
4. Изберете степен на ПРЕПИЧАНЕ, ТЕГЛО на хляба и натиснете START/STOP.

Безсолен хляб	750gr	1000gr	1500gr
вода	300ml	400ml	580ml
олио	1 с.л. о	2 с.л.	3 с.л.
брашно	580gr	660gr	880gr
захар	1 с.л. о	1 с.л. о	1 1/2 с.л. о
суха мая	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

ИНФОРМАЦИЯ НА ДИСПЛЕЯ

Дисплеят показва наличието на проблеми в уреда. Самият уред трябва да се инсталира в помещение без въздушни течения, тоест на закрито, далеч от топлоотводи и от пряка слънчева светлина.

ИНДИКАЦИЯ НА ДИСПЛЕЯ	ПРОБЛЕМ	РЕШЕНИЕ
"HOT" мигащ	Камерата за печене е прекалено гореща за започване на нов цикъл	Отворете капака и извадете съда, за да се охлади камерата. След изчезване на съобщението от панела, поставете обратно съда в камерата и натиснете отново START/STOP
"COOL" мигащ	Камерата за печене е прекалено студена за започване на нов цикъл	Изчакайте уредът да се загрее до стайна температура. След изчезване на съобщението от панела, поставете обратно съда в камерата и натиснете отново START/STOP
"FAIL"	Уредът не успява да регулира температурата	Занесете уреда в оторизиран сервизен център

Забележка: Препоръчваме след като изпечете един хляб, да оставите уреда да изстине до стайна температура, тъй като по-високата температура намалява бухването при втасване на хляба поради чувствителността на активната суха мая.

Звуков сигнал се чува при следните случай:

Включване на уреда	Продължителен звуков сигнал
Избиране на програма от менюто	Кратък звуков сигнал
Начало на цикъла на печене	1 продължителен звуков сигнал
Приключване на процеса на печене	Кратки и продължителни звукови сигнали

УСТАНОВЯВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПОВРЕДИ

ДА СЕ ПРОВЕРИ СЛЕДНОТО:		НАРУШЕНИЯ В РАБОТА НА МАШИНАТА								
		LED на индикатора не свети	Съставките не са смесени	Времето за печене на хляба е твърде дълго	Хлябът се сляга отстрани, а основата е влажна	Недостатъчно запичане	Златист и лепкав, суров или неизпечен в средата	Страните са изпечени, но долната страна е покрита с брашно	Неравномерно нарязване и лепкав хляб	"FAIL" на дисплея
Бутон START/STOP не е натиснат		✓								
Съдът не е поставен правилно			✓							
Капакът е отварян няколкократно по време на операцията или е оставен отворен						✓	✓			
Панел за управление	Погрешно избрана програма		✓			✓				
	Погрешно избран режим (или ТЕСТО)						✓			
	неволено е задържан натиснат бутон START/STOP	✓					✓			
Хлябът е оставен в тавата твърде дълго след изпичане					✓					
Хлябът е нарязан веднага след изпичане (парата не е оставена да излезе)								✓		
Добавяне на вода след омесване на брашното							✓			
Повреда в електрическите части		✓	✓	✓		✓	✓			✓

ДА СЕ ПРОВЕРИ СЛЕДНОТО:			РЕЗУЛТАТИ ОТ ПЕЧЕНЕТО								
			Твърде плътна кон-систенция	Недопечен в средата	Груба и нехомогенна консистенция	Слягане	Хлябът е прекалено бухнал	Хлябът е недостатъ-чно бухнал	Брашно по горната част	Коричката е препе-чена	Отстрани златист и набрашнен, в средата лепкав и суров
Погрешно дозиране	БРАШНО	Недостатъчно		✓							
		Твърде много	✓				✓				
	АКТИВНА СУХА МАЯ	Недостатъчно				✓		✓			
		Твърде много					✓				
	ВОДА ИЛИ ТЕЧНОСТ	Недостатъчно	✓					✓			
		Твърде много		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ЗАХАР	Липсва	✓								
		Твърде много				✓		✓		✓	
	СОЛ	Липсва			✓	✓	✓				
БРАШНО	Престояло или неподхо-дящ тип		✓					✓			
	Брашно с активна суха мая на прах			✓				✓	✓		
АКТИВНА СУХА МАЯ	Стара активна суха мая		✓			✓		✓			
	Неподходящ тип активна суха мая		✓			✓		✓			
Използвана е хладка вода вместо вода със стайна температура						✓		✓			
Използвана е хладка вода вместо вода със стайна температура							✓				

ВЪПРОСИ И ОТГОВОРИ

Защо трябва толкова често да се сменя количеството на брашно и вода в рецептите?

Свойствата на брашното се различават всеки сезон в зависимост от съхранението и влажността на въздуха. Брашното поема влагата и така дозираното количество се различава, поради излагането на различни климатични условия. Проверете дозировката след 10 минути месене: ако изглежда „лепливо“, добавяйте брашно, една по една супена лъжица. Ако тестото изглежда „сухо“ или „твърде стегнато“, прибавяйте вода, една по една чаена лъжичка. Добре балансираното тесто за хляб е гладко и еластично и меко на пипане.

Може ли да се използва програмата Бърз хляб при всички рецепти?

Програмата Бърз хляб може да се използва с всички рецепти за класически, пълнозърнести, сладки и френски хлябове. Все пак обемът на хляба ще остане по-малък, а консистенцията по-плътна, така че резултатът не е оптимален. Изпробвайте тази функция на уреда, като увеличите активната суха мая от $\frac{1}{4}$ на $\frac{1}{2}$ чаена лъжичка при стандартната рецепта. Записвайте си добрите резултати, така че да можете да повторите операцията Бърз хляб.

А ако не разполагаме с везни?

За постигане на оптимален резултат, препоръчваме брашното да се премерва (1 чаша = 200g).

Може да се приготви вкусен хляб в домашни условия и без везни, ако се спазват указанията за дозировката.

Мога ли да ускоря началото на програмата (10) Печене?

Не. Вграденият термостат не позволява прегряване на машината. Тя трябва да се охлади за десетина минути, преди да се включи функцията Печене.

Как да направим по-хранителен класическия хляб?

Всяка рецепта от този наричник може да се промени 50/50, $\frac{1}{2}$ брашно и $1\frac{1}{2}$ пълнозърнесто брашно. Така се добавят повече фибри в класическия хляб или се олекотява консистенцията на пълнозърнения хляб. Трябва само да проверите тестото след 10 минути и да регулирате количеството на водата, ако е необходимо. Записвайте удовлетворителните резултати.

Децата обичат мед, може ли да го използваме вместо захар?

При спазване на същите пропорции може да се използва мед, меласа или кафява захар вместо бялата захар. Не е препоръчително използването на синтетични подсладители в рецептите за хляб.

Може ли да се приготви хляб без сол?

Солта изпълнява важна роля в процеса на приготвяне на хляба. Тя регулира ферментацията на активната суха мая и влияе на структурата на хляба, като подсилва глутена. Не е препоръчително да се пропуска солта в рецептите. Без сол хлябът има нехомогенна форма, цвят и среда и по-малка трайност. Използвайте предвидената за случая програма.

Трябва ли да оставя хляба във машината, за да го запазя топъл?

Не. Тази функция осигурява циркулация на горещия въздух за посоченото време, с цел да се запази хрупкавостта и формата на току що изпечения хляб. Хлябът може да се извади от уреда по всяко време след изпичането.

Понякога хлябът не втасва, защо?

Може би защото просто сте забравили активната суха мая. Или активната суха мая е с изтекъл срок на годност и не ферментира. Други причини може да са погрешното дозиране на съставките или използването на твърде студена или твърде гореща вода. Свежестта на съставките и правилните методи за отмерване са от основно значение за успешното приготвяне на хляба.

Може ли винаги да се използва функцията „отложен старт“?

Програмата „отложен старт“ е предварително настроена, така че да имате готов хляб до 13 часа по-късно. Настройте функцията преди да отидете на работа или преди да си легнете, така винаги, когато искате ще имате топъл и пресен хляб в изобилие. Не забравяйте, че някои рецепти са непригодни за функцията „отложен старт“, тъй като съдържат бързо развалящи се продукти, като прясно и кисело мляко, яйца, сирене или месо, които могат да се развалят.