

ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Хлебопекарна



Модел: FBM-1480



WWW.ZORA.BG

СЪДЪРЖАНИЕ

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ОПИСАНИЕ

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ (ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ)

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

ПАМЕТ

ОКОЛНА СРЕДА

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ СИГНАЛИ

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

КАК ДА ПРАВИМ ХЛЯБ

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

СЪСТАВ НА ХЛЯБА – ВЪВЕДЕНИЕ

ДОЗИРАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ИЗХВЪРЛЯНЕ, ЩАДЯЩО ОКОЛНАТА СРЕДА

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди използването на електрически уреди, трябва да бъдат спазени следните основни предпазни мерки:

1. Прочете внимателно Инструкцията.
2. Уверете се, че напрежението на съществуващата електрическа мрежа съответства на номиналното напрежение, обозначено върху табелката на уреда.
3. Не използвайте уреда, в случай че той е с повреден кабел или щепсел, или в случай на установяване на неизправност или повреда в него. Върнете уреда на производителя или в най-близкия оторизиран сервиз за диагностика, ремонт или настройка.
4. . Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте само дръжките или бутоните.
5. За да се предпазите от токов удар, не потапяйте захранващия кабел, щепсела и/или корпуса от хлебопекарната във вода или други течности.
6. Изключете уреда от контакта, когато не се използва, преди премахване или поставяне на компоненти, както и преди почистване.
7. Не позволявайте захранващия кабел да се омотае около ръб на маса или плот или да се допира до горещи повърхности.
8. Използването на елементи, които не са препоръчани от производителя, може да причини наранявания.
9. Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и познания, освен в случаите, когато са под наблюдението на лицата, отговорни за тяхната безопасност и са получили инструкции за експлоатация на уреда.
10. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.
11. Не поставяйте уреда върху или близо до горещи газови или електрически печки, както и в загрята фурна.
12. Придвижването (преместването) на уред, съдържащ горещи продукти или течности, трябва да става с повишено внимание.
13. Не докосвайте подвижни или въртящи се части, когато машината е в режим печене.
14. Никога не включвайте уреда, ако съставките за приготвяне на хляб не са поставени правилно в тавата за печене.

15. Никога не дръжте тавата за хляба за върха или за ръба, когато искате да я извадите, защото това може да доведе до повреда на уреда.
16. Метално фолио и/или други подобни материали не трябва да бъдат поставяни в хлебопекарната, тъй като това може да доведе до опасност - пожар или късо съединение.
17. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа или други материали – топлинната енергия и парата от нея трябва да могат да излизат свободно. Има възможност за възникване на пожар, ако уредът е покрит или е в контакт с леснозапалими материали.
18. Превключете всички програми на режим OFF и след това извадете щепсела от контакта.
19. Не използвайте уреда за дейности, различни от предназначението му.
20. Този уред е предназначен за домашна употреба и има следните приложения:
 - Използване от персонала, в кухненската част на къщата, в магазини, офиси и други подобни работни среди;
 - Вили под наем;
 - Използване от клиенти в хотели, мотели, хостели и др.;
 - Спални и закусвални.
21. Уредът не е конструиран да работи с помощта на външен таймер или отделна система с дистанционно управление.
22. Не използвайте на открито.
23. Запазете тези инструкции.

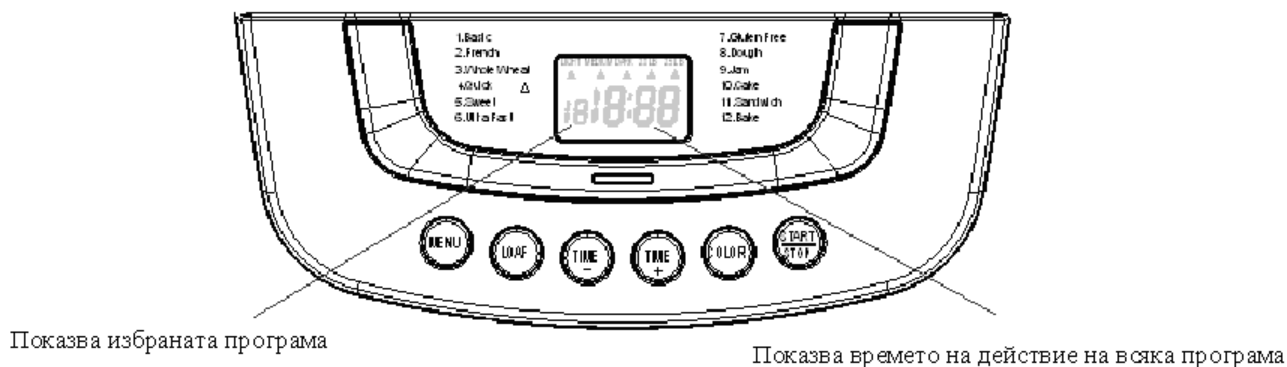
ОПИСАНИЕ

(Продуктът може да бъде обект на промяна без предварително известие)



КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ (ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ)

(Дисплеят може да бъде обект на промяна без предварително известие.)



След стартиране

След като хлебопекарната бъде включена в електрическата мрежа, ще се чуе звуков сигнал и на дисплея ще се изпише „1 3:00”, като двете точки между „3” и „00” няма да са постоянно осветени. „1” е настройка по подразбиране. 2.5lb, и Medium също са настройки по подразбиране.

START/STOP БУТОН (СТАРТ/СТОП БУТОН)

Бутонът се използва за стартиране (пускане) и спиране на избраната програма за печене.

Натиснете веднъж бутон **START/STOP** за стартиране програма. Ще се чуе кратък звуков сигнал, двете точки в LCD дисплея ще започнат да мигат и програмата ще се стартира. След като програмата стартира, всички други бутони, с изключение на бутон **START/STOP**, са неактивни. Тази функция ще ви позволи да предотвратите всяко бъдещо непредвидено смущение във функционирането на програмата.

За да спрете програмата, натиснете бутон **START/STOP** за около 2 секунди, след което ще чуete дълъг звуков сигнал – това означава, че програмата е изключена (прекратена).

БУТОН MENU (БУТОН ПРОГРАМИ)

Бутонът се използва, за да бъде избрана различна програма. Всеки път, когато бъде натискан, той ще бъде придружен от звуков сигнал и програмите ще се сменят. Натиснете бутона продължително и 12-десетте програми ще се покажат на LCD дисплея. Изберете желаната програма. Дванадесетте програми на хлебопекарната са обяснени по-долу, както следва:

Програма 1: ОСНОВНА

Използва се за бял и смесен хляб, приготвен от пшеничено или ръжено брашно. Хлябът има плътна консистенция. Можете да регулирате цвета на хляба чрез бутон **COLOR**.

Програма 2: ФРЕНСКИ ХЛЯБ

Използва се за приготвяне светъл хляб, приготвен от висококачествено брашно. Френският хляб изисква специално време и температура за приготвянето му и постигането на тази прекрасна хрупкава, леко запечена кора. Тази програма не е подходяща за приготвяне на рецепти, изискващи употреба ба масло, маргарин или мляко.

Програма 3: ПЪЛНОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

Пълнозърнестия пшеничен хляб се приготвя със значително по-голямо количество

пълнозърнесто пшенично брашно (50% или повече), в съотношение с всички бели брашна. Хлябът, приготвен от пълнозърнесто пшенично брашно е по-питателен, тъй като смляното брашно съдържа част от обвивката и зародиша на зърното (включително трици и кълнове). Резултатът от използването на пълнозърнесто пшенично брашно е хляб, който е с кафяв до тъмно кафяв цвят (когато е използвано само пълнозърнесто пшенично брашно). Пълнозърнестият хляб е по-ароматен и здравословен от хляба, приготвен с рафинирано бяло брашно (макар и „загубени“ хранителните вещества се добавят обратно в белите брашна).

Програма 4: БЪРЗ ХЛЯБ (тук функциите за избор на размер на хляб и отложен старт не са приложими)

Месене, втасване и печене с времетраене, по-малко от основната програма. Хлябът, печен на тази програма, обикновено е по-малък и с плътна консистенция.

Програма 5: СЛАДЪК ХЛЯБ

Настройките на програмата сладък хляб касаят печенето на хляб с високо съдържание на захар, мазнини и протеини, които допринасят за увеличаване на покафеняването. Благодарение на по-продължителния етап на втасване хлябът ще бъде лек и ефирен.

Програма 6: МНОГО БЪРЗ ХЛЯБ (тук функцията за отложен старт не е приложима).

Месене, втасване и печене на хляб в максимално кратки срокове. Обикновено хлябът, приготвен с тази програма, е по-малък и неравен, спрямо този, приготвен с програмата за БЪРЗ ХЛЯБ.

Програма 7: ЗА ХЛЯБ БЕЗ ГЛУТЕН

Съставките за приготвяне хляб без глутен са уникални. Въпреки че те са „маята на хляба“, тестото, като цяло е по-влажно и по-скоро сплескано. Важно е безглутеновия хляб да съдържа прекомерно голямо количество микс съставки, както и да не се премеси тестото. При приготвянето на този хляб има само едно втасване и поради високото съдържание на влага, времето за печене се увеличава. Готовите микс съставки трябва да бъдат добавени още в самото начало, заедно с другите съставки.

Програма 8: ТЕСТО (тук функциите за избор на цвят и размер на хляб не са приложими).

Месене и втасване, но без печене. Извадете тестото, след завършване на програмата, и пригответе хлебчета, пица, задушен хляб и др.

Програма 9: СЛАДКО (тук функциите за избор на цвят, размер на хляб и отложен старт не са приложими. Натиснете директно бутон **START/STOP**, за да започнете работа).

Хлебопекарната е чудесно средство за приготвяне на домашни конфитюри и лютеница. Автоматичното разбъркване на съставките ги запазва в процеса на работа и се получава едно чудесно допълнение към прясно изпечения хляб.

Програма 10: КЕЙК (тук функцията за избор на размер на хляб не е приложима).

Месене, втасване и печене на сладкиши, за чието приготвяне се използват набухватели (сода за хляб, бакпулвер и др.).

Програма 11: САНДВИЧ

Месене, втасване и печене на сандвичи с лека текстура и по-тънка кора.

Програма 12: ПЕЧЕНЕ (тук функциите за избор на размер на хляб и отложен старт не са приложими, но времето за работа може да се регулира чрез натискане на бутони „**TIME+**” и/или „**TIME-**”. Натиснете веднъж бутон „**TIME+**” или „**TIME-**” и времето за работа ще се увеличи или намали с 1 минута. Диапазона за коригиране на времето за работа е 10-60 минути.)

Програмата се използва за допълнително печене на хляб, който е твърде светъл или е недопечен. Тази програма не включва процесите на месене и втасване.

БУТОН ЦВЯТ

С този бутон вие може да изберете **Светъл (Light)**, **Среден (Medium)** или **Тъмен (Dark)** цвят за препичане на кората. Този бутон не е приложим при използването на някои програми, описани в раздел „**МЕНЮ**”.

БУТОН РАЗМЕР

Натиснете този бутон, за да изберете размера на желанието от вас хляб: **2.0LB**, **2.5LB**. След като изберете желанието размер, то той ще бъде показан на дисплея. Моля обърнете внимание, че общото време за продължителност на работата може да варира, в зависимост от различния размер хляб. Този бутон не е приложим при използването на някои програми, описани в раздел „**МЕНЮ**”.

ФУНКЦИЯТА ОТЛОЖЕН СТАРТ („TIME+**” и „**TIME-**”)**

Може да използвате функцията отложен старт, ако не желаете хлебопекарната да започне работа веднага.

Вие ще трябва да изчислите разликата между времето, в което стартирате

програмата и времето, когато искате приготвяния от вас хляб да бъде готов и чрез натискане на бутони „**TIME+**” или „**TIME-**” да зададете желанието от вас час за отложен старт. Моля обърнете внимание, че във времето за отложен старт трябва да предвидите и продължителността на самата програма. Това означава, че при приключване на времето за отложен старт, ще има топъл хляб за сервиране.

Първо изберете съответната програма и степен на препичане, а след това чрез натискане на бутон **TIME+** или **TIME-**, увеличете или намалете времето за забавяне, използвайки интервалите от 10 минути. Максималното закъснение, което може да се зададе е 13 часа.

Пример: сега е 20:30 часа, а вие желаете хлябът да бъде готов на следващата сутрин в 07:00 часа, тоест след 10:30 часа. Изберете желаната програма, цвят и големина на изпичане и след това натиснете бутон „**TIME+**” или „**TIME-**”, за да добавите времето, докато на LCD дисплея не се появи 10:30. След това натиснете бутон **START/STOP**, за да активирате желаното забавяне. Ще видите светеща точка и на LCD дисплея ще започне да се отчита и показва оставащото време. В 07:00 часа сутринта вие ще имате пресен хляб. Ако не желаете да извадите хляба веднага, поддържащата топлина ще го държи топъл още 1 час.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте функцията отложен старт при работа с лесно развалящи съставки като яйца, мляко, сметана или сирене.

ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА

Може да поддържате автоматично хляба топъл до 1 час след изпичане. По време на поддържане на топлинната, ако желаете да вземете хляба, преди изтичане на времето, то изключете програмата чрез бутон **START/STOP**.

ЗАБЕЛЕЖКА: Програмите на **ТЕСТО** и **СЛАДКО** не разполагат с функция за поддържане на топлината.

ПАМЕТ

При прекъсване на захранването по време на приготвяне на хляба, процесът ще продължи автоматично след 10 минути, без да е необходимо да натискате бутон **START/STOP**. Ако времето без захранване надхвърли 10 минути, паметта няма да може да се съхрани и трябва да извадите съставките от тавата за печене, да ги поставите отново и да рестартирате хлебопекарната. В случай, че захранването бъде прекъснато, преди тестото да влезе във фаза втасване, може направо да натиснете бутон **START/STOP**, за да продължи програмата от самото начало.

ОКОЛНА СРЕДА

Машината може да работи в широк температурен диапазон, но е възможно да има разлика в размера на хляба, когато се приготвя в много топла или в много студена стая. Препоръчваме стайната температура там, където се приготвя хляба да е в диапазона 15°C÷34°C.

ПРЕДУПРЕДИТЕЛНИ СИГНАЛИ

1. Ако на дисплея се покаже „ННН”, след като натиснете бутон **START/STOP** и се чуят 5 звукови сигнала, това означава, че температурата вътре в хлебопекарната все още е твърде висока и програмата няма да бъде изпълнена. Отворете капака и оставете хлебопекарната да се охлади за 10-20 минути.
2. Ако на дисплея се покаже “LLL”, след натискане на бутон **START/STOP** и се чуят 5 звукови сигнала, това означава, че температурата в хлебопекарната е много ниска. В този случай хлебопекарната трябва да се остави в среда с по-висока температура (това не се отнася за програма **ПЕЧЕНЕ**).
3. Ако на дисплея се покаже „ЕЕ0” след натискане на бутон **START/STOP** и придружаващия звуков сигнал не спира, това означава, че температурния датчик е повреден. Натиснете бутон **START/STOP**, за да спрете звуковия сигнал. Ако след спирането на звуковия сигнал на дисплея продължава да мига „ЕЕ0”, то температурния датчик трябва да бъде проверен от оторизирано техническо лице. Ако на дисплея се покаже „ЕЕ1”, това означава, че температурния датчик е дал на късо.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Хлебопекарната може да отдели малко дим и характерна миризма, когато я включите за първи път. Това е нормално и ще премине бързо. Уверете се, че е осигурена достатъчна вентилация на уреда.

1. Моля проверете дали всички компоненти и аксесоари са в пълен комплект и без повреда.
2. Почистете всички части, съгласно инструкциите в раздел **Почистване и поддръжка**.
3. Включете хлебопекарната на програма **Печене**, без да слагате нищо вътре и печете 10 минути. След това я оставете да се охлади и почистете всички отделни части още веднъж.

4. Почистете всички части на хлебопекарната и ги монтирайте така, че уреда да е готов за употреба.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА

1. Поставете хлебопекарната на равна повърхност.
2. Поставете тавата за печене на мястото ѝ, отворете капака, като го повдигнете, и поставете лопатките за месене върху задвижващия вал. Препоръчително е да запълните дупките с топлоустойчив маргарин, преди да поставите лопатките, като по този начин ще предотвратите събирането на тесто под лопатките за месене и те ще могат да се отстраняват от хляба много по-лесно.
3. Поставете съставките за хляба в тавата за печене на хляб. Обикновено водата и течните съставки се поставят първи, след това се добавят захар, сол и брашно. Винаги добавяйте маята или бакпулвера, като последна съставка.
4. Направете малка вдлъбнатина от едната страна на брашното и там добавете маята, като се уверите, че тя не влиза в контакт с течните съставки или солта.

ЗАБЕЛЕЖКА: Максималното количество брашно е 700 гр. и мая – 6 гр.

5. Затворете внимателно капака и включете захранващия кабел в контакта.
6. Натиснете бутон **MENU**, докато желаната програма не бъде избрана.
7. Натиснете бутон **COLOR**, за да изберете желания цвят за препичане на кората (ако е приложимо за съответната програма).
8. Натиснете бутон **LOAF/SIZE**, за да изберете желания от вас размер на хляба (ако е приложимо за съответната програма).
9. Задайте времето за отложен старт, като натиснете бутон „**TIME+**” или „**TIME-**”. Тази стъпка може да бъде пропусната, ако желаете хлебопекарната да започне работа веднага.
10. Натиснете бутон **START/STOP**, за да стартирате избраната програма.
11. След като процесът завърши, 10 звукови сигнала ще се чуят. Натиснете бутон **START/STOP** (за около 2 секунди) и извадете хляба. Отворете капака, използвайки кухненски ръкавици, хванете и издърпайте тавата за печене и внимателно я извадете от хлебопекарната.
ВНИМАНИЕ: тавата за печене на хляб, както и самия хляб могат да бъдат много горещи. Винаги подхождайте с голямо внимание.
12. Оставете тавата да се охлади преди да извадите хляба. След това използвайте незалепваща шпатула за леко разхлабване на страните на хляба от тавата.

13. Обърнете тавата за печене върху чиста работна повърхност и разклатете внимателно, докато хляба излезе.
14. Оставете хляба да се охлади за около 20 минути преди нарязване. Препоръчително е нарязването да става с електрически или назъбен нож, вместо с нож за плодове или кухненски нож. В противен случай хлябът може да се деформира.
15. Ако не сте в стаята или не натиснете бутон **START/STOP** веднага след края на процеса, хлябът ще бъде поддържан автоматично топъл за период от 1 час (ако е приложимо за съответната програма). След като процесът на поддържане на топлината завърши ще се чуе звуков сигнал.
16. Когато не използвате хлебопекарната или съответната програма е завършила, извадете щепсела от контакта.

ВНИМАНИЕ: Преди да нарежете хляба използвайте куката, за да премахнете лопатките за месене, които е възможно да са останали на дъното на хляба. Хлябът е горещ и затова никога не използвайте ръце за премахване на лопатките за месене.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако хлябът не е напълно изконсумиран, препоръчително е да се съхранява в затворен найлонов плик или затворена кутия. Хлябът може да бъде съхранен за около 3 дни на стайна температура. При необходимост от съхранение за повече дни, поставете хляба в запечатан найлонов плик или затворена кутия и след това го поставете в хладилника. По този начин хлябът може да бъде съхранен най-много до 10 дни. Тъй като домашно приготвения хляб не съдържа консерванти, то времето за съхранението му като цяло е по-малко от това на хляба на пазара.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

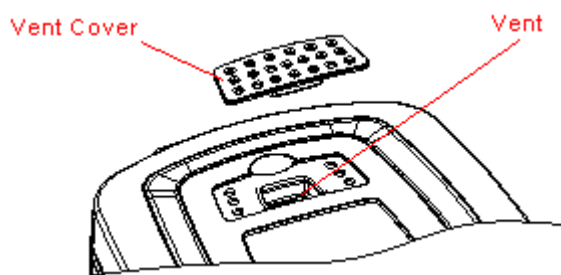
Изключете хлебопекарната от захранването и я оставете да изстине напълно преди почистване.

1. **Тава за печене на хляб:** за да извадите тавата за печене, хванете я, издърпайте я и я извадете от хлебопекарната. Избършете отвътре и отвън с влажна кърпа. Не използвайте остри или абразивни материали и препарати, за да избегнете нараняване на незалепващото покритие на тавата за печене. Основата на тавата трябва да бъде напълно суха, преди да я поставите отново в хлебопекарната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Поставете тавата за печене правилно и след това я натиснете леко.

Ако не успеете да я поставите, коригирайте положението ѝ, докато застане правилно на мястото си и след това натиснете.

2. **Лопатки за месене:** Ако отстраняването на лопатките от хляба ви затрудни, използвайте куката. Почистете ги и след това ги подсушете с памучна кърпа. Моля имайте предвид, че тавата за печене и лопатките за месене не могат (не трябва) да се мият в съдомиялна машина.
3. **Вентилация:** за да бъде запазен ефекта на вентилацията, вентилационните отвори трябва да се почистват периодично.



Фиг.1

4. **Корпус:** Внимателно почистете външната страна на корпуса с влажна кърпа. Не използвайте остри или абразивни материали и препарати, за да избегнете нараняване на полираната повърхност. Никога не потапяйте корпуса във вода или друга течност, за да го почистите.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не се препоръчва демониране на капака, за да бъде почистен.

5. Преди да опаковате за съхранение хлебопекарната, уверете се, че тя е напълно изстинала, чиста и суха и че капакът ѝ е затворен.

СЪСТАВ НА ХЛЯБА – ВЪВЕДЕНИЕ

1. Брашно за хляб

Брашното за хляб е с високо съдържание на глутен (също може да бъде наречено високоглутеново брашно, имащо високо съдържание на протеин), което му придава висока еластичност и може да запази размера на хляба (да го предпази от спадане след изпичане). Тъй като съдържанието на глутен в брашното за хляб е по-високо, отколкото в обикновеното брашно, то това брашно може да се използва за приготвяне на хляб с по-големи размери и по-добра структура на вътрешните му влакна. Брашното за хляб е най-важната съставка за приготвяне на хляб.

2. Обикновено брашно

Това е брашно, което не съдържа набухватели и може да се използва за приготвяне

на много бърз хляб.

3. Пълнозърнесто брашно

Пълнозърнестото брашно се добива от зърно, като брашното съдържа част от обвивката и зародиша на зърното, както и глутен. Пълнозърнестото брашно е по-тежко и по-хранително от обикновеното брашно. Хлябът, приготвен с пълнозърнесто брашно, обикновено е по-малък и по-плътен. За постигане на най-добри резултати, обикновено в много от рецептите за хляб, се съчетават пълнозърнесто тесто или с тесто за хляб.

4. Черно пшеничено брашно

Черното пшеничено брашно се нарича още „грубо брашно”. Това е брашно с високо съдържание на фибри и е подобно на пълнозърнестото. За да се получи по-бухнал хляб, черното пшеничено брашно трябва да се използва с по-голямо количество брашно за хляб.

5. Брашно с набухватели

Този тип брашно с набухватели се използва предимно за приготвяне на сладкарски изделия.

6. Царевично брашно и овесено брашно

Царевичното и овесеното брашно се добиват от царевица и овес. Те са допълнителни съставки за приготвяне на „груб хляб” като се използват за подобряване на вкуса и консистенцията.

7. Захар

Захарта е много важна съставка за добрия вкус на хляба и цвета на коричката му. Захарта действа и като „храна” за маята. Широко разпространено е използването на бяла захар. Кафява захар, пудра захар или захарен памук могат да бъдат използвани при специфични изисквания на рецептата за хляб.

8. Мая

След процеса на ферментация, маята ще започне да отделя въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще позволи на хляба да набъбне и ще допринесе вътрешната структура на влакната му да омекнат. Докато ферментира маята се храни със захарите и скорбялата в брашното. Еквиваленти в количество / тегло между активна суха и инстантна суха мая:

1 чаена лъжица активна суха мая = 3/4 чаена лъжица инстантна суха мая

1.5 чаени лъжици активна суха мая = 1 чаена лъжица инстантна суха мая

2 чаени лъжици активна суха мая = 1.5 чаени лъжици инстантна суха мая

Маята трябва да се съхранява в хладилник, тъй като при висока температура живите организми в нея ще бъдат убити. Преди да използвате, проверете датата на производство и срока за съхранение на вашата мая. Съхранете в хладилник, възможно най-скоро след употреба. Обикновено липсата на набухване на хляба се дължи на лошо качество на маята.

Описаните по-долу процедури ще ви помогнат да проверите дали вашата мая е прясна и активна.

(1) Изсипете 1/2 чаша топла вода (с температура 45-50°C) в мерителна чаша.

(2) Поставете 1 чаена лъжица бяла захар и разбъркайте. След това поръсете водата с 2 чаени лъжици мая.

(3) Оставете мерителната чаша на топло място, за около 10 минути. Не разбърквайте.

(4) Трябва да се получи пяна, с обем, колкото чашата. Ако не се получи пяна, това означава, че липсват живи организми в маята.

9. Сол

Солта е необходима за подобряване вкуса на хляба, както и цвета на кората му.

Трябва да се има предвид, че солта може да ограничи дейността на маята. Не използвайте твърде много сол. Хлябът може да бъде по-голям, ако не се използва сол.

10. Яйца

Яйцата могат да подобрят структурата на хляба, да направят тестото по-богато и да спомогнат той да стане по-голям. Яйцата трябва да се добавят без черупката и да се разбъркат равномерно.

11. Мазнини и олио

Мазнините могат да направят хляба по-вкусен, по-мек, да го запазят по-добре и за по-дълго време. Маслото трябва да бъде разтопено или нарязано на малки парчета преди да бъде използвано.

12. Бакпулвер

Бакпулверът се използва за набухване на много бърз хляб или сладкиши. Тъй като не е необходимо време, за да набъбне, въздухът ще формира балончета (на химичен принцип), които ще допринесат за омекотяване консистенцията на хляба.

13. Сода

Тя е подобна на бакпулвера и може да се използва в комбинация с него.

14. Вода и други течности

Водата е основна съставка за приготвяне на хляб. Най-подходяща е, когато температурата ѝ е в диапазон 20-25°C. Възможно е водата да бъде заменена с прясно мляко или смес от вода и мляко на прах 2%, който могат да подобри вкуса на хляба и цвета на кората му. Някои рецепти може да препоръчват използването на сок, с цел подсилване вкуса на хляба, например ябълков, портокалов, лимонов сок и др.

ДОЗИРАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

Едно от най-важните условия за приготвяне на добър хляб е точното количество на необходимите съставки. Силно се препоръчва използването на мерителна чаша или мерителна лъжица, за да се получат точните пропорции и да се избегне влошаване качеството на хляба.

1. Дозирание на течни съставки

Вода, прясно мляко и разтвор на сухо мляко трябва да се дозират с мерителна чаша. Нивото на мерителната чаша се наблюдава на нивото на очите. Когато дозирате олио или други съставки, изчистете мерителната чаша, така че да не остават други съставки в нея.

2. Дозирание на сухи съставки

Дозирането на сухи съставки трябва да става с мерителна лъжица. След като лъжицата бъде напълнена с връх, тя трябва да се изравни с нож. Препълването и след това изравняването на съдържанието на мерителната лъжица е повече от препоръчително. При неточно дозирание баланса на рецептата може да бъде нарушен. При дозирание на малки количества сухи съставки трябва отново да се използва мерителната лъжица, като се внимава за точно дозирание – прибавянето на повече или по-малко от съставката може да доведе до нарушаване баланса на рецептата.

3. Последователност при добавянето на съставки

Последователността за добавяне на съставките трябва да се спазва стриктно, като тя е: течни съставки, яйца, сол, мляко на прах и т.н. добавяйки съставките, брашното не може да бъде покрито напълно от течността. Маята трябва да бъде добавена в брашното и не трябва да има контакт със солта. След като тестото бъде замесено и мине известно време, звуков сигнал ще ви подсети да добавите допълнителните съставки към сместа. Ако плодовите съставки бъдат добавени прекалено рано, техният аромат ще се изгуби, заради дългия процес на месене. Когато използвате функцията за отложен старт, никога не добавяйте нетрайни съставки като яйца, плодове и др.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

No.	Проблем	Причина	Решение
1	Дим от вентилационните отвори по време на печене	Някои от съставките са се залепили за нагриващите елементи или са много близо до тях. При първоначално използване маслото остава на повърхността на нагриващите елементи	Изключете хлебопекарната и почистете нагриващите елементи, но внимавайте да не се изгорите. При първата употреба подсушете хубаво и отворете капака.
2	Долната кора на хляба е прекалено дебела	Хлябът е поддържан топъл или е оставен в тавата за дълго време, което води до загуба на много вода	Изврате хляба скоро, след изпичането му, без да го поддържате топъл
3	Много е трудно е да извадите хляба	Лопатките за месене са прилепнали плътно към задвижващия вал в тавата	След като извадите хляба, напълнете тавата за печене с топла вода и оставете да кисне в продължение на 10 минути. След това отстранете лопатките и ги почистете
4	Съставките не са разбъркани равномерно и не се изпича хубаво	1. Избраната програма е неподходяща	Изберете подходяща програма
		2. След приключване на работа капакът е отварян няколко пъти и хлябът е сух, а кората му не е с кафяв цвят.	Не отваряйте капака в режим на втасване.
		3. При разбъркване съпротивата е твърде голяма и лопатките за месене почти не се въртят и не могат да бъркат равномерно	Проверете отворите на лопатките за месене. След това извадете тавата за печене и пуснете хлебопекарната да работи без хляб. Ако работата не е нормална, свържете се с оторизиран сервизен център.
5	След натискане на бутон START/STOP на дисплея се показва	Температурата в хлебопекарната е прекалено висока за приготвяне на хляб	Натиснете бутон START/STOP и изключете от контакта хлебопекарната. След

	„Н:НН”		това извадете тавата за печене и оставете отворен капака, докато уреда се охлади напълно.
6	Чува се работата на мотора, но тестото не се разбърква	Тавата за печене не е поставена правилно или тестото е твърде голямо, за да се раздвижи.	Проверете дали тавата за печене е поставена правилно и дали тестото е приготвено правилно (дали съставките са премерени точно)
7	Размерът на хляба е много голям и натиска капака	Маята е твърде много; брашното е в по-голямо количество; водата е в повече; околната телпература е прекалено висока .	Проверете всички фактори. Намалете количествата, ако е необходимо, за да се установи истинската причина.
8	Размера на хляба е твърде малък или не е втасъл	Липсва мая или количеството ѝ е недостатъчно; маята има слаба ферментация поради: много висока температура на водата; смесване със солта; прекалено ниска околна температура.	Проверете количеството мая, както и нейната активност. Повишете околната температура.
9	Тестото е прекалено голямо и препълва тавата за печене	Количеството на течните съставки и/или маята е прекалено голямо, което прави тестото меко.	Намалете количеството на течните съставки и подобрете твърдостта на тестото
10	Хлябът спада в средата, докато тестото се пече	1. Използваното брашно е неподходящо и липсва набухвател, което не може да доведе до втасване на тестото	Използвайте брашно за хляб или качествен набухвател
		2. Ферментацията на маята е твърде бърза или температурата ѝ е много висока	Маята да се използва при стайна температура
		3. Прекаленото количество вода прави тестото прекавюлено влажно и меко	Регулирайте количеството на водата в рецептата, в съответствие със способността за абсорбиране на водата
11	Теглото на хляба е много голямо и	1. Прекалено много брашно или твърде малко вода.	Намалете брашното или увеличете водата.

	консистенцията му е много гъста.	2. Твърде много плодови съставки или пълнозърнесто брашно.	Намалете количеството на пловите съставки и пълнозърнестото брашно и увеличете количеството на маята.
12	Средата е куха след нарязване на хляба	1. Прекалено много вода или мая или липса на сол.	Намалете количеството на вода или мая и проверете солта.
		2. Температурата на водата е прекалено висока.	Проверете температурата на водата.
13	Повърхността на хляба е суха и се рони	1. Има прекалено лепкави съставки в хляба като масло, банани и др.	Не добавяйте прекалено лепкави съставки в хляба.
		2. Недостатъчно и кратко разбъркване на водата.	Проверете водата и конструкцията на хлебопекарната.
14	Когато правите сладкиши или храни с прекалено високо съдържание на захар, кората е твърде дебела и цвета на изпичане е прекалено тъмен.	Различните рецепти или съставки имат голямо значение за приготвянето на хляб. Цвета на изпичане ще бъде много тъмен, когато се използва повече захар.	Ако цвета на изпичане е прекалено тъмен за рецепта с много захар, натиснете бутон START/STOP , за да прекъснете програмата 5-10 мин. преди очакваното време за приключване. Преди да извадите хляба или тортата, трябва да ги оставите в тавата за печене за около 20 мин., като държите капака затворен.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

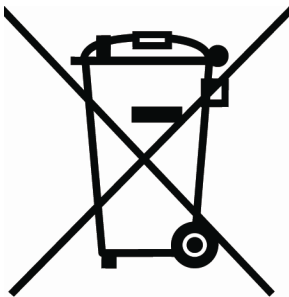
Модел:	FBM-1480
Волтаж:	220-240V~
Честота:	50/60Hz
Мощност:	800W

ВАЖНО:

Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или с недостатъчен опит и познания, освен ако те са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност;

Децата трябва да бъдат наблюдавани да не играят с уреда!

ИЗХВЪРЛЯНЕ, ЩАДЯЩО ОКОЛНАТА СРЕДА



Можете да помогнете за опазване на околната среда!
Моля, не забравяйте да спазвате местните наредби:
изхвърляйте неработещи електрически съоръжения
в подходящия център за обезвреждане на отпадъци

INSTRUCTION MANUAL



Model: FBM-1480

WWW.ZORA.BG



WWW.ZORA.BG

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

KNOW YOUR BREAD MAKER

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

KEEP WARM

MEMORY

ENVIRONMENT

WARNING DISPLAY

BEFORE THE FIRST USE

HOW TO MAKE BREAD

CLEANING AND MAINTENANCE

INTRODUCTION OF BREAD INGREDIENTS

INGREDIENTS MEASUREMENT

TROUBLE SHOOTING GUIDE

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

IMPORTANT SAFEGUARDS:

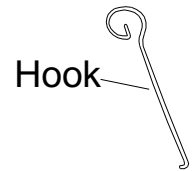
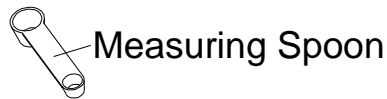
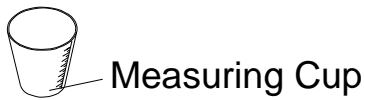
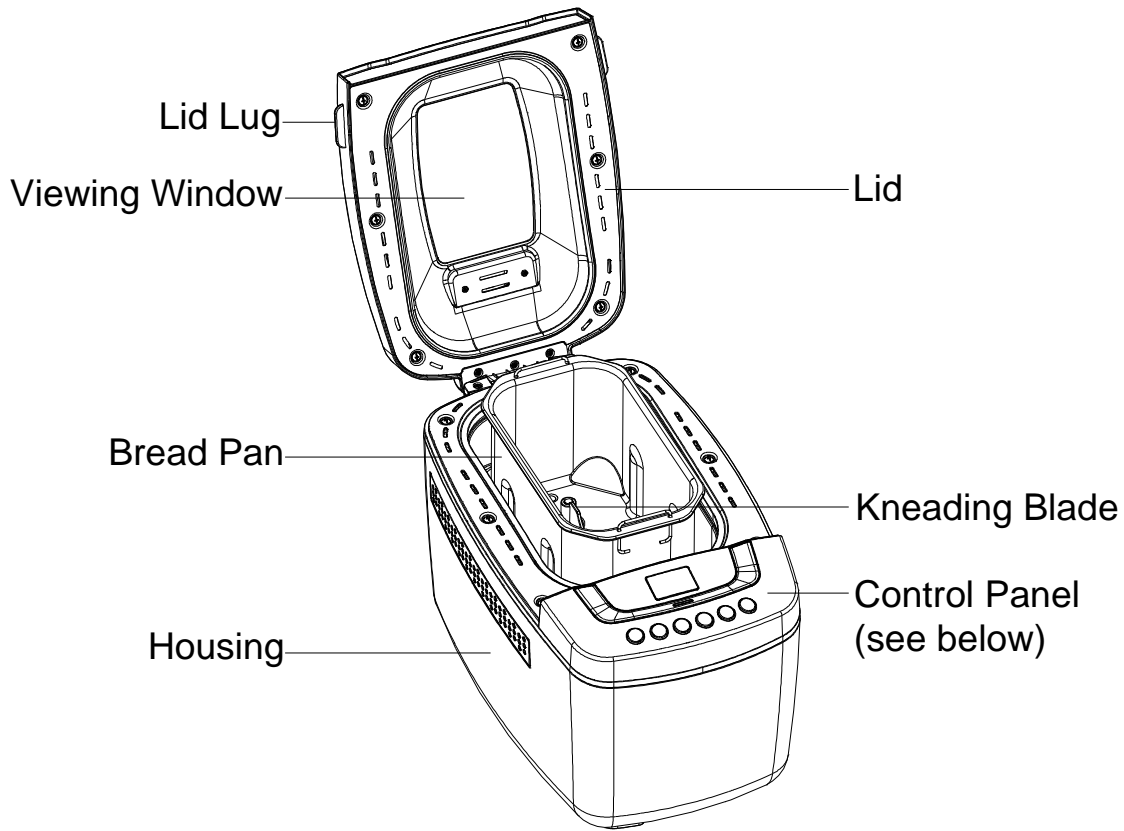
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

1. Read all instructions
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for used 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. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. 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.
17. 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.

18. Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. Do not use outdoors.
23. Save these instructions

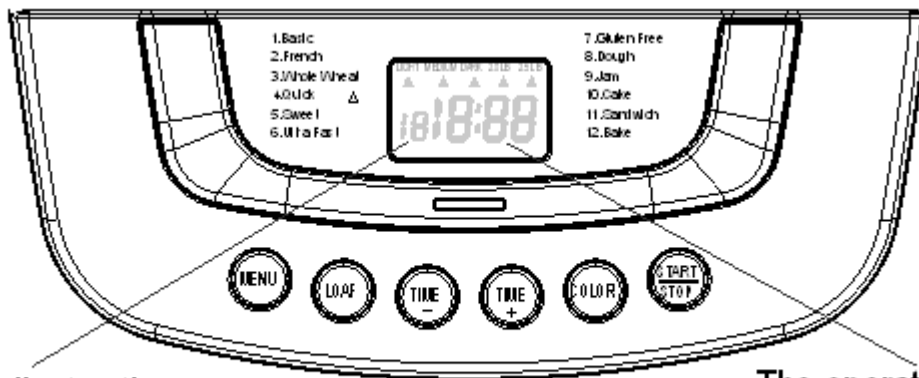
KNOW YOUR BREAD MAKER

(Product may be subject to change without prior notice)



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen may be subject to change without prior notice.)



This indicates the program you have chosen

The operation time for each program

After start-up

As soon as the bread maker is plugged the power supply, a beep will be heard and “**1 3:00**” appears in the display. But the two dots between the “**3**” and “**00**” don’t flash constantly. The “**1**” is the default program. The “**2.5LB**” and “**Medium**” are the default settings.

START/STOP

For starting, pausing and stopping the selected operation 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 and 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. 2 seconds, then a long beep will be heard, it means that the program has been switched off.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button discontinuously, 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.

Program 1: BASIC

For white and mixed breads, it mainly consists of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the bread brown by setting the **COLOR** button.

Program 2: FRENCH

For light breads made from fine flour. French bread requires special timing and temperatures to achieve that wonderful crispy, nicely browned crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

Program 3: WHOLEWHEAT

Whole wheat bread is a yeast bread that is made with a significant portion of whole wheat flour (50% or more), rather than with all white bread flour. Breads made from whole wheat flour are more nutritious because the flour is milled from the entire wheat berry (including the bran and the germ). Using whole wheat flour produces a bread that is brown to dark brown in color (when all whole wheat flour is used), and the breads are more flavorful and healthful than breads made with refined white flours (even though “lost” nutrients are added back into white flours).

Program 4: QUICK (the loaf size and delay time are not applicable)

Kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked

on this setting is usually smaller with a dense texture.

Program 5: SWEET

The Sweet Breads settings are for baking breads with high amounts of sugar, fats and proteins, all of which tend to increase browning. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

Program 6: ULTRA FAST (the delay time is not applicable)

Kneading, rise and baking loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with QUICK program.

Program 7: GLUTEN FREE

The ingredients to create gluten-free breads are unique. While they are “yeast breads,” the dough is generally wetter and more like a batter. It is also important not to over-mix or over-knead gluten-free dough. There is only one rise, and due to the high moisture content, baking time is increased. Mix-ins must be added at the very beginning of the cycle with other basic ingredients.

Program 8: DOUGH (the color and loaf size are not applicable)

Kneading and rise, but without baking, remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

Program 9: JAM (the color, loaf size and delay time are not applicable. Directly press **START/STOP** button once to begin working)

The bread maker is a great cooking environment for homemade jams and chutneys. The paddle automatically keeps the ingredients stirring through the process, they make a wonderful complement to freshly baked bread!

Program 10: CAKE (the loaf size is not applicable)

Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

Program 11: SANDWICH

Kneading, rise and baking bread for making sandwich, for baking light texture bread with a thinner crust.

Program 12: BAKE (the loaf size and delay time are not applicable, but the operation time can be adjusted by pressing “**TIME+**” or “**TIME-**” button, press the “**TIME+**” or “**TIME-**” button once, the time will increase or decrease 1 minute. The adjusted time range is 10-60 minutes)

For additional baking of breads that are too light or not baked through, in this program there is no kneading or rising.

COLOR

With the button you can select **Light**, **Medium** or **Dark** color for the crust. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section “**MENU**”.

LOAF/SIZE

Press this button to select the size of the bread: **2.0LB**, **2.5LB**, when you select the desired size, the LCD will display the corresponding size. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the some programs, the details refer to the corresponding program described in above section “**MENU**”.

DELAY TIME (“**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 **START/STOP** 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: Do not use the timer function when working with easy spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by pressing the **START/STOP** button.

NOTE: The programs of **DOUGH** and **JAM** do not have the function of keep warm.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing **START/STOP** button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can press the **START/STOP** directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15°C to 34°C.

WARNING DISPLAY

1. If the display shows “**HHH**” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it prompts that the temperature inside is still too high. And the program will not be performed. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “**LLL**” after you have pressed **START/STOP** button, 5 beeps will be heard, it means that the temperature inside of bread pan is too low. The bread maker shall be placed into environment of higher temperature for use (Except the program of **BAKE**).
3. If the display shows “**EE0**” after you have pressed **START/STOP** button, beeps will be heard, it means the temperature sensor open circuit, press **START/STOP** button to stop beeps sound, but the “**EE0**” in the LCD will continue flashing, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “**EE1**”, it means the temperature sensor short circuit

BEFORE THE FIRST USE

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section “**Cleaning and Maintenance**”.

3. Set the bread maker on **BAKE** mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them, the appliance is ready for using.

USING YOUR BREAD MAKER

1. Lay the appliance on the firm and even surface.
2. Place the bread pan in position, open the lid by lifting any lid lug and fix the kneading blades onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
3. Place ingredients into the bread pan. 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.
4. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.

NOTE: The maximum quantity of flour and yeast is 700g and 6g.

5. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
6. Press the **MENU** button until your desired program is selected.
7. Press the **COLOR** button to select the desired crust color (if applicable).
8. Press the **LOAF/SIZE** button to select the desired size (if applicable).
9. 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.
10. Press the **START/STOP** button to start working.
11. Once the process has been completed, 10 beeps will be heard. Press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. With the oven mitts, Open the Lid, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker.
CAUTION: The Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter rather than fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

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(if applicable), when keep warm is finished, beeps will be heard.

16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

CAUTION: 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.

NOTE: If bread has not been completely eaten up, we advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if need more days in storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator. Storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

1. **Bread pan:** To remove the bread pan, hold and lift the bread pan, then take it out from the bread maker. Wipe inside and outside of pan with a damp clothes, do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely before installing.

NOTE: Insert the bread pan in correct position, then press it down. If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position, then press it down.

2. **Kneading blade:** If the kneading blade is difficult to remove from the bread, use the hook. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth. Both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3. **Vent:** To keep the effect of ventilating, the vent cover shall be detached to clean periodically.

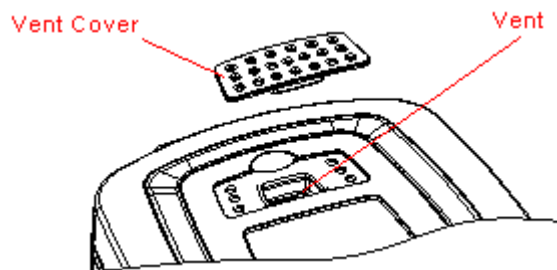


Fig.1

4. **Housing:** Gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
NOTE: It is suggested not disassembling the lid for cleaning.
5. Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry, and the lid is closed.

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 collapsing after rise. 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 ingredient of making bread.

2. Plain flour

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making express bread.

3. Whole-wheat flour

Whole-wheat flour is ground from grain. 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 or bread flour to achieve the best result.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named as “rough flour”, it is a kind of high fiber flour, and it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Self-rising flour

A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They 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 increase sweet taste and color of bread. And it is also

considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. Yeast

After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

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

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

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

Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production 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 bad yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.

(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 2 tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth should 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. But bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. Baking powder

Baking powder is used for rising the Ultra Fast bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

It is similar with baking powder. 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 20⁰C and 25⁰C is the best. The water may be replaced with 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, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT

One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or 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. Dry measurements

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. Adding sequence

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep will prompt 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 delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	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
		3. 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 inadequately 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
----	--	--	---

SPECIFICATIONS:

Model:	FBM-1480
Voltage:	220-240V~
Frequency:	50/60Hz
Power:	800W

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.