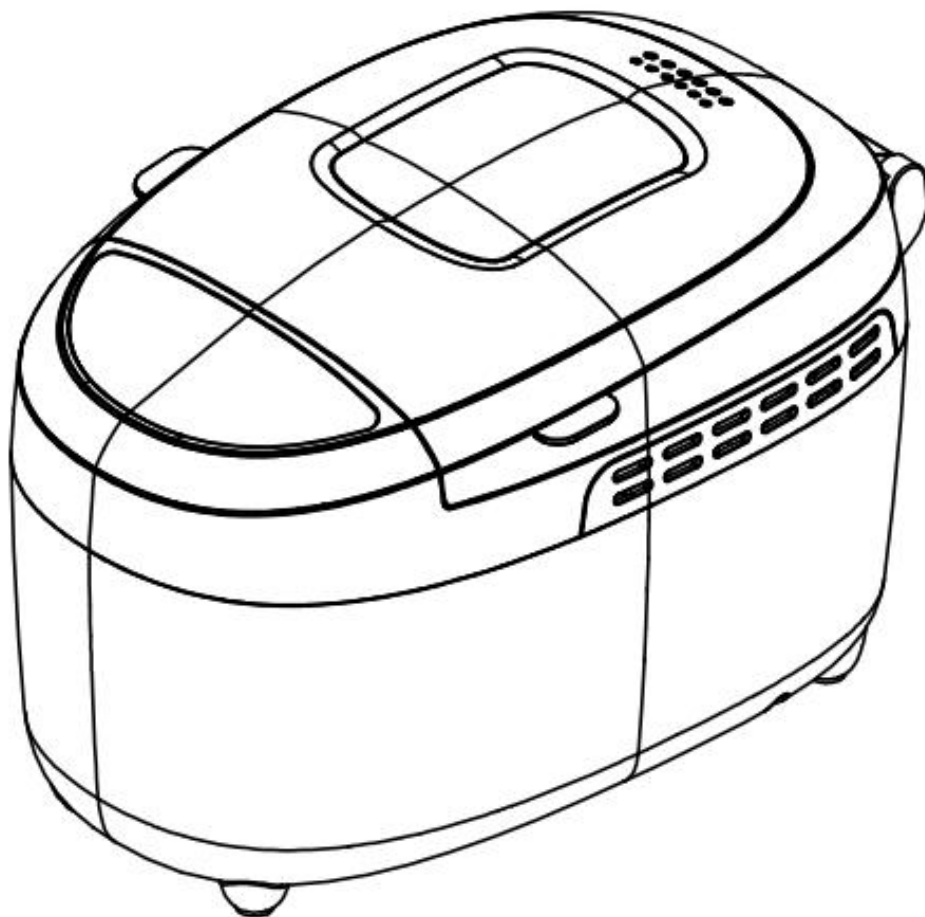


**Инструкция за употреба**

**Хлебопекарна**

**FINLUX**

**Модел FBM-1682W**



[WWW.ZORA.BG](http://WWW.ZORA.BG)

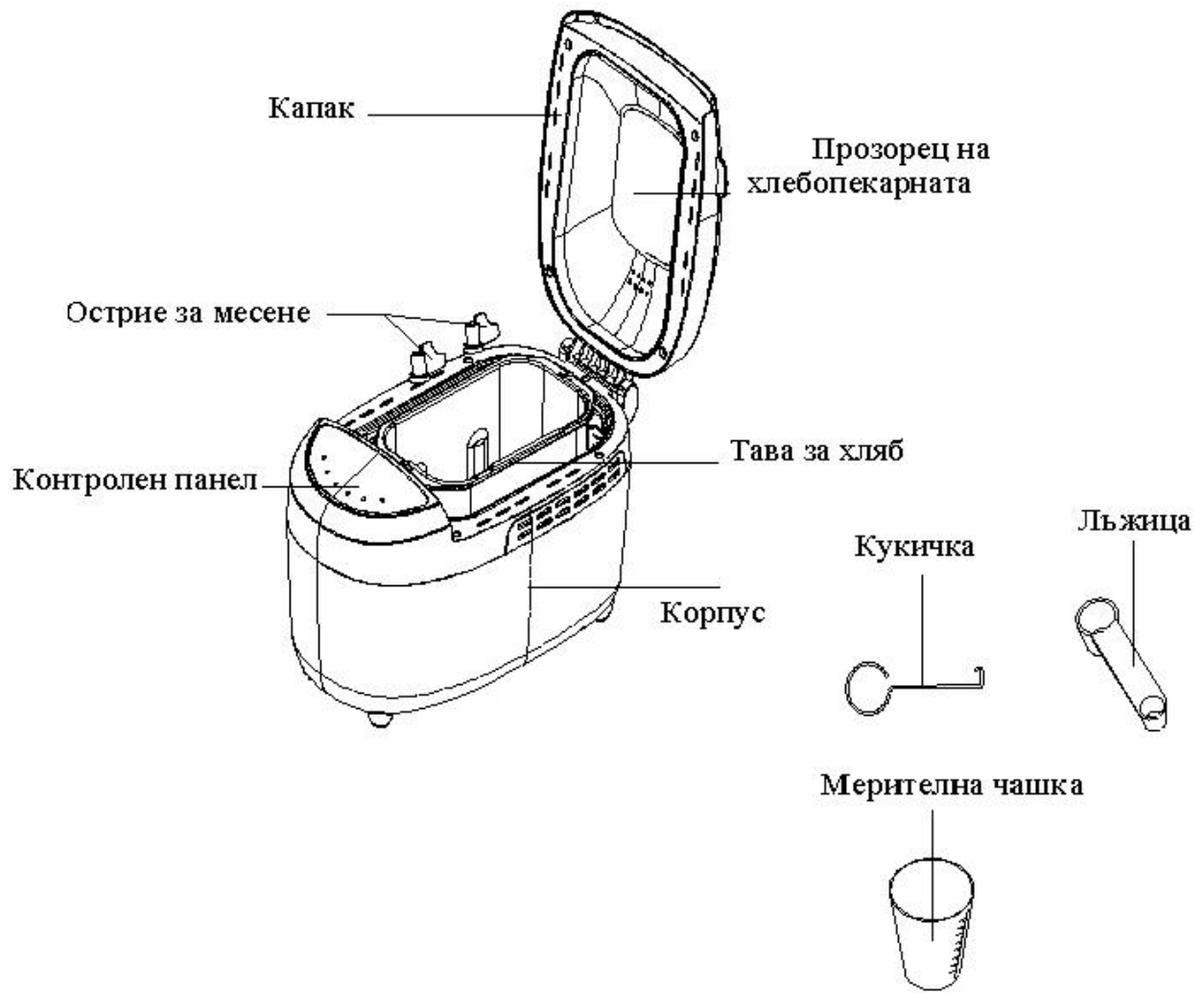
Прочетете тази книжка преди да използвате уреда и я запазете за справка в бъдеще.

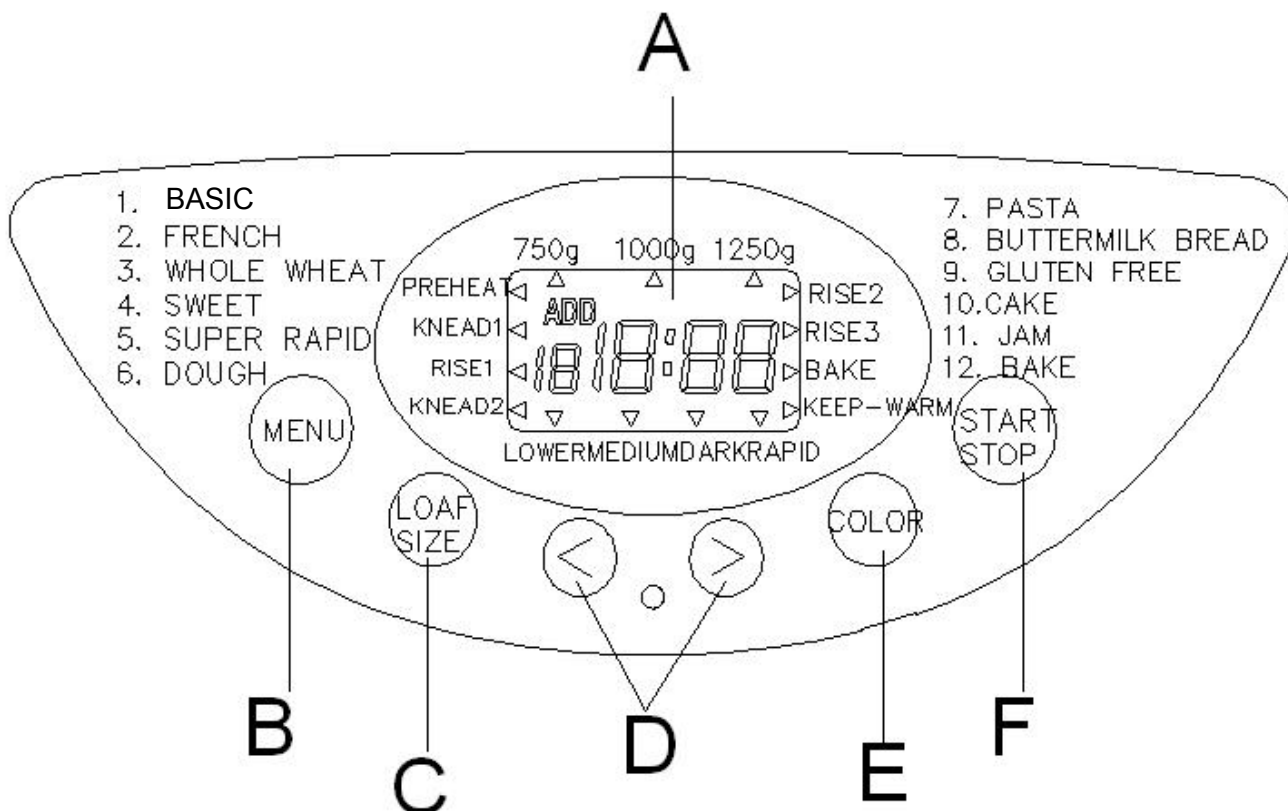
Този продукт е предназначен само за домашна употреба.

### **Важни инструкции за безопасност:**

1. Прочетете това ръководство внимателно, преди да използвате уреда.
2. Преди да използвате уреда уверете се, че напрежението на контакта съответства на този, показан на лейбъла на уреда. Този уред е със заземен щепсел. Моля, уверете се че контакта в дома Ви е добре заземен.
3. Не използвайте уред, който е с повреден кабел или имате опасения, че е неизправен. Обърнете се към производителя или към най-близкия оторизиран сервиз за подмяна или проверка.
4. Не докосвайте горещата повърхност на уреда и носете кухненски ръкавици, за да работите с уреда, когато печете хляб.
5. Не потапяйте хранящия кабел, щепсела или хлебопекарната във вода или друга течност, защото това може да предизвика токов удар.
6. Изключете уреда от контакта, след завършите с използването му, когато не се използва, или преди почистването му.
7. Да не се използват каквито и да са аксесоари, които не са препоръчани от производителя.
8. Не позволявайте на деца или хора с увреждания да работят без надзор или инструкция с уреда.
9. Не поставяйте уреда върху или в близост до източници на топлина като печка на газ или електрически котлон.
10. Не докосвайте никакви движещи се или въртящи се части на уреда при печене.
11. Метални фолия или други материали не трябва да бъдат слагани в хлебопекарната, тъй като това ще доведе до риск от пожар или късо съединение.
12. Никога не покривайте хлебопекарната с кърпа или някакъв друг материал, защото топлината и парата трябва да са в състояние да излизат свободно.
13. Никога не натискайте енергично и силно формата за хляб, за да я извадите, тъй като това може да повреди хлебопекарната.
14. Никога не включвайте уреда без да сте сигурни, че формата за хляб е поставена добре.
15. Този уред не е предназначен за друга употреба, освен за домашна.
16. Да не се използва на открито.
17. Запазете тази Инструкция за бъдещи справки
18. Уредът не е предназначен да бъде управляван с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
19. Този уред е предназначен да бъде използван в битови и подобни места, като например: кухненски площи в магазини, офиси и други работни среди, ферми- къщи, в хотели, мотели и други подобни.

# ЧАСТИ НА ХЛЕБОПЕКАРНАТА





### След включване на захранването

Веднага след като включите хлебопекарната в захранването, ще чуете звуков сигнал и ще се изпише "3:00". Но между "3" и "00" колонката не мига непрекъснато. "1" е програмата по подразбиране. Стрелките сочат към "1000 грама" и "среден", тъй като те са настройките по подразбиране.

### Контролен панел

#### Дисплей

Показва следните неща:

1. Показва размера на хляба (750 гр, 1000 гр, 1250 гр)
2. Оставащото време за печене
3. Избрания цвят на хляба:  
(Светло → Средно кафяво → Тъмно кафяво → Бърза програма)
4. Избраната програма на хляба
5. Последователността на протичане на програмите

### Старт / Стоп бутон (START/STOP)

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

За да стартирате програмата, натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп) веднъж. Кратък звуков сигнал ще се чуе, индикаторът ще светне и двете точки на дисплея време ще започнат да мигат и програмата започва. Всеки друг бутон се дезактивира с изключение на бутона START / STOP (Старт/стоп), след като някоя програма е започнала.

За да направите пауза в програмата, натиснете бутона START / STOP / PAUSE (Старт/стоп/пауза) за приблизително 0.5 секунди, след това програмата ще направи пауза, а след 3 минути без да натискате нищо, програмата ще продължи да работи. За спиране на програмата, натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп) за приблизително 3 секунди, след това се ще се чуе звуков сигнал. Това означава, че

програмата е била изключена. Тази функция ще ви помогне да се предотврати всяко непреднамерено смущение във функционирането на програмата.

### **Меню бутон (MENU)**

Бутонът за меню се използва за задаване на различни програми. Всеки път, когато се натисне (придружен от кратък сигнал) програмата ще се променя. Натиснете бутона с прекъсвания. Изберете желаната програма. Функциите на 15 –те менюта ще бъдат обяснени по-долу.

#### **Програма 1: Основен хляб**

За бели и смесени видове хляб - тя се състои главно от пшенично брашно или ръжено брашно. Хлябът е с компактна консистенция. Можете да регулирате кафявия цвят на хляба чрез задаване на бутона COLOR (цвет).

#### **Програма 2: Френски хляб**

За лек хляб, изработен от чисто брашно. Обикновено хлябът е пухкав и е с хрупкава коричка. Тази програма не е подходяща за рецепти, изискващи масло, маргарин или мляко при печенето си.

#### **Програма 3: Пълнозърнест хляб**

За хляб с тежки видове брашно, които изискват по-дълго време на месене и нарастват (например тези с пшенично брашно и ръжено брашно). Хлябът ще бъде по-компактен и тежък.

#### **Програма 4: Сладък хляб**

За хлябове с добавки като плодови сокове, настърган кокосов орех, стафиди, сушени плодове, шоколад или с прибавка на захар.

#### **Програма 5: Супер бърз хляб**

Месене и печене на хляб за време, по-малко от времето, необходимо за основния хляб. Но хлябът, който се пече на тази настройка обикновено е по-малък и с по-гъста консистенция.

#### **Програма 6: Тесто**

Месене на тесто, но без печене. Извадете тестото и използвайте за правене на хлебчета, пица, задушен хляб и т.н.

#### **Програма 7: Паста тесто**

За правене на тесто, подходящо за паста.

#### **Програма 8: Тесто с масло и мляко**

Месене и печене на тесто с масло и мляко, за да се направи хляб.

#### **Програма 9: Безглутенов хляб**

Месене и печене на безглутенов хляб. Обикновено за: глутеново брашно, оризово брашно, сладко картофено брашно, царевично брашно и овесено брашно.

#### **Програма 10: Торта / кейк**

Месене и печене на тесто за торта, но тестото набухва със сода или бакпулвер. За хлябове с добавки като плодови сокове, настърган кокосов орех, стафиди, сушени плодове, шоколад или с прибавка на захар.

#### **Програма 11: Сладко**

За варене на сладко и за правене на мармалад.

#### **Програма 12: Допичане**

За допълнително печене на хляб, който е твърде светъл или не се е опекарл съвсем. В тази програма няма месене и бухване.

## **ЦВЯТ**

Можете да избирате между светла.средна на цвят или тъмна коричка на хляба. Когато натиснете цвят, ще се покажат 4-те режима в кръг.

## **Функция Delay (TIME +) (Отложен Старт)**

Ако не искате хлебопекарната да започне да работи веднага, може да използвате тази функция за отложен старт. Най-дългото време на изчакване е 15 часа.

Първо изберете менюто и цвят, а след това натиснете бутона TIME за промяна на времето,което се показва на LCD дисплея. Натиснете бутона TIME веднъж като можете да увеличавате или намалявате времето за закъснение с 10 мин. Менюта 9,11,12 и 13 са с незабавна функция. Натиснете TIME бутон непрекъснато, времето ще се увеличава или намалява непрекъснато в кръг. Времето за настройка включва включително програмираното време и времето на закъснение. Когато натиснете бутона TIME> 1S, времето ще покаже най-бързо.

"◀" ще покаже до забавяне във времето.

Пример: Сега е 8:30 след обяд, ако искате хляба ви да бъде готов на следващата сутрин в 7:00, т.е. в 10 часа и 30 минути, изберете меню, цвят, размер на хляба и след това натиснете "или", за да добавите време до 10:30 часа ,времето ще се изпише на дисплея. След това натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп), за да активирате тази отложена програма и индикаторът ще светне. На LCD дисплея ще се отброява и показва оставащото време. Вие ще получите пресен хляб в 7:00 сутринта. Забележка: Когато използвате отложения старт не използвайте каквито и да било лесно развалящи се продукти като яйца, прясно мляко, плодове, лук и т.н.

## **Функция „Поддържане на топлината”**

Хляба може да бъде автоматично държан на топло за 1 час след изпичането му. На LCD дисплея ще се покаже 0:00, когато тази функция е активна,а "▶" показва, че хляба се топли докато не изтекат 60-те минути.

## **ЗАОБИКАЛЯЩА СРЕДА**

Съветваме ви температурата в помещението да е в рамките от 15 до 34 градуса по Целзий, когато използвате уреда. Хляба ще ферментира и ще се превърне киселина, ако температурата е твърде висока, а ако е твърде ниска, това ще се отрази на набухването на хляба. При разлика в температурата на околната среда, в размера на хляб също може да има разлика.

## **Функция MEMORY (ПАМЕТ)**

Ако захранването е било прекъснато по време на приготвянето на хляба, процесът за правене на хляб ще бъде продължен автоматично в рамките на 10-15 минути, дори и без да натискате бутона START/STOP (Старт / стоп). Ако времето за прекъсване надвишава 10-15 минути, паметта не може да се поддържа. В този случай трябва изхвърлите съставките за хляба от формата за хляб и да добавите нови съставки и правенето на хляб трябва да започне отново. Но ако тестото не е започнало да бухва, когато електрозахранването е прекъснало, можете да натиснете бутона START / STOP ( Старт/стоп) директно, за да продължи програмата от самото начало.

## WARNING DISPLAY ( Предупреждение на дисплея)

"ННН" -Това предупреждение означава, че температурата във вътрешността на формата за хляб е твърде висока. Натиснете бутона START/STOP (Старт / стоп) (виж по-долу Фигура 1), за да спрете програмата, извадете хранващия кабел, отворете горния капак на хлебопекарната и я оставете да изстине напълно за 10-20 минути, преди да рестартирате отново.

"ЕЕ0" -Това предупреждение означава, че температурният сензор е изключен. Натиснете бутона START/STOP (Старт / стоп) (виж по-долу Фигура 2), за да спрете програмата и извадете хранващия кабел. Моля, проверете сензора в най-близкия оторизиран сервис, където може да се наложи да го ремонтират.

A digital display showing three 'N' characters in a row, indicating a high temperature warning.

Фигура 1

A digital display showing two 'E' characters followed by a '0', indicating a sensor error warning.

Фигура 2

## ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

Уреда може да произведе малко дим и / или миризма ,когато го включите за първи път. Във фабриката частите на уреда са били намазани с малко смазочно масло и това е причината.Това е нормално.

1.Почистете частите на уреда според Инструкцията за **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**.

2.Настройте хлебопекарната на някой режим и печете, без да слагате съставки вътре за около 10 минути. Можете също така да сложите 200 мл вода във формата за печене и да печете за 10 минути. Това се налага, за да изчезне миризмата при печенето от нагриващия елемент. След като процедурата завърши, ще се чуе „бийп“ сигнал.

3.Извадете контакта от хранващата мрежа и оставете уреда да се охлади и след това измийте всички подвижни части отново.Уверете се, че вентилацията на уреда работи добре.

## ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

1. Поставете лопатките за месене на вала, натиснете надолу, докато те влязат вътре и се уверете,че са добре поставени.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Препоръчва се да намажете остриетата на лопатките за месене с масло, за да се избегне залепването на тестото към тях.

2. Предварително измерете всички съставки. Обикновено първо се добавя вода или други течни съставки, после се добавят захар, сол и брашно, накрая се добавя маята. Ако правите тесто с високо съдържание на пшеница е препоръчително да промените реда на добавяне: първо мая и пшенично брашно, второ - захар и сол, накрая се добавя вода или други течности, за да получите по-добър ефект.

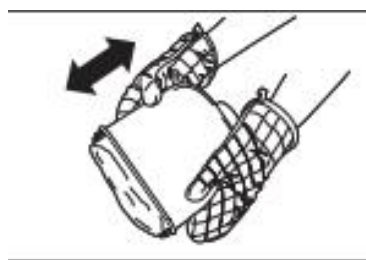
**ЗАБЕЛЕЖКА:** При добавяне на брашно, опитайте се да го покриете с водата.

Направете малка вдлъбнатина на върха на брашното с пръст, добавете маята във вдлъбнатината. Уверете се, че маята не влиза в контакт със солта или течностите.

3. Затворете капака, след това включите уреда в ел.захранването.
4. Натиснете бутона MENU (МЕНЮ) и настройте на желаната от вас програма.
5. Натиснете бутона CRUST (коричка),за да преместите стрелката на желаната настройка: светла,средно изпечена или препечена коричка.
6. Натиснете бутона WEIGHT ( тегло), за да преместите стрелката на желаната настройка на тегло.
7. Ако желаете, настройте DELAY TIMER (Отложен старт) бутона. Натиснете + и – бутони, за да увеличите времето на цикъла, който ще се показва на LCD дисплея. Ако искате да направите хляба веднага, можете да игнорирате тази функция.
8. Натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп), за да включите уреда. Ако настройките за цвят на кората и тегло на хляба са настроени, натиснете този бутон, за да потвърдите настройката си и натиснете отново, за да активирате програмата. "▶" показва напредъка на текущата програма и на нея свети отброяването на оставащото време. Програмата започва работа.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако искате да спрете програмата, натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп) 3 секунди.

- 9.За да добавите съставки (плодове, ядки, стафиди) в уреда ще чуете 10 пъти звуковия сигнала „бийп”. "▶" показва момента,в който да добавите. Отворете капака и изсипете вашите добавки. Уреда ще започне да работи отново. Ядките не трябва



да се поставят твърде рано или ще загубите полезните им съставки.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** ADD функцията ( Функцията за добавяне) може да се използва само за Base меню (Основно меню),Quick (Бързо меню), Sweet (меню за сладко), Френски хляб.

- 10.Когато се изпише 0:00 на LCD дисплея, ще чуете 10 звукови сигнала „бийп”,което ще индикира,че програмата е приключила,след това натиснете бутона Start / Stop (Старт/стоп) за 3 секунди, за изключите хлебопекарната.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако не натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп), програмата ще започне да поддържа автоматично топлината за 1 час. Ако искате да спрете този процес,натиснете бутона START / STOP (Старт/стоп) за 3 секунди. Програмата няма да спре, докато LCD дисплея не покаже екран по подразбиране.

- 11.Отворете капака, като винаги носите ръкавици за фурна, задръжте здраво съда за хляб и след това повдигнете бавно нагоре и го извадете.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Трябва да работите с повишено внимание, когато работите с формата за хляб , защото и тя и хлябът са много горещи.

- 12.Използвайте ръкавици за фурна, обърнете формата за хляб на обратно на охлаждаща поставка или чиста повърхност и внимателно разклатете, докато хляба падне от формата за хляб. Използвайте шпатула, която не е от метал и внимателно изстържете стените на формата (съда) за печене.



**ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако ножа за месене остане в хляба, внимателно го измъкнете с помощта на кука, не го изваждайте с ръка, за да не се опарите.

## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

1. Изключете уреда от контакта и оставете да изстине преди почистване.
2. За да почистите съда за хляб: Почистете отвътре и отвън съда с влажна кърпа, не използвайте остри или абразивни агенти, за да предпазите незалепващото покритие. Формата за хляб трябва да се изсуши напълно, преди да се постави отново в уреда.
3. Ако острието за месене се маха трудно от формата за печене, добавете малко топла вода и го оставете потопено в нея за около 30 минути. След това може да се извади много лесно. Използвайте мокра кърпа, за да го почистите.
4. За да почистите горния капак: След употреба, оставете уреда да се охлади. Използвайте влажна кърпа, за да избършете капака и вътрешността на прозорчето за гледане. Не използвайте абразивни почистващи препарати, тъй като това ще нарани доста полираната повърхност.
5. Внимателно избършете външната част на уреда с мокра кърпа и след това използвайте суха кърпа, за да забършете. Никога не използвайте бензин или други течности. Никога не потапяйте корпуса на хлебопекарната във вода за почистване.
6. Преди хлебопекарната да се приготви за съхранение, уверете се, че тя е напълно изстинала, чиста и суха и капакът ѝ се затваря.

## **ПРЕЗЕНТИРАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ**

### **1. Брашното за хляб**

Брашното за хляб е най-важната съставка за приготвяне на хляб и се препоръчва в повечето рецепти с мая. То има високо съдържание на глутен (така че може да бъде наречено също и брашно с високо съдържание на глутен и което съдържа много протеини). Брашното запазва размера на хляби и запазването на формата му след бухването. Брашното е различно според региона от който е. Съдържанието на глутен е по-високо от това на нормалното брашно с общо предназначение, така че може да се използва за приготвяне на хляб с по-големи размера и с повече фибри вътре в него.

### **2. Универсално брашно**

Брашно, който не съдържа бакпулвер, подходящо за "бърз" хляб или хляб, направен с бързи настройки. Това брашно е по-подходящо за хлябове с мая.

### **3. Пълнозърнесто брашно**

Хляба, който се прави с пълнозърнесто брашно е с по-високо съдържание на фибри и хранителни съставки. Пълнозърнестия хляб от това брашно е по-тежък и като резултат на това хляба може да е с по-малък размер и с по-плътна текстура. Той съдържа пшеница в кората си и глутен. Много от рецептите обикновено се комбинират с пълнозърнесто брашно, за да се постигне по-добър резултат.

#### 4. Черно пшенично брашно

Черното пшенично брашно, също така наричано "ръжено брашно" - това е вид брашно с високо съдържание на фибри и по това си прилича с пълнозърнестото брашно. За да се получи голям размер на хляба след бухването, то трябва да се използва в комбинация с голям дял на брашното като консистенция.

#### 5. Самонарастващо брашно

Брашно, което съдържа бакпулвер, използва се най-вече за правене на торти. Да не се използва в комбинация с мая.

#### 6. Царевично брашно и брашно с овесени ядки

Царевично брашно и брашното с овесени ядки се смилат от царевица и овесени ядки поотделно. Те са адитивни съставки за получаване на груб хляб, които се използват за подобряване на вкуса и текстурата.

#### 7. Захар

Захарта е "храна" за маята, служи също за увеличаване на сладостта на вкуса и цвета на хляба. Тя е много важен елемент за бухването на хляба. Обикновено се използва бяла захар. Въпреки това в някои рецепти може да се слагат и кафява захар и пудра захар.

#### 8. Мая

Маята е жив организъм и трябва да се съхранява в хладилник, за да остане свежа. Тя се нуждае от въглехидрати, намиращи се в захарта и брашното. Маята, която се използва в рецептите за хлебопекарна се предлага под няколко различни имена: мая за хлебопекарна (за предпочитане), активно-суха мая и инстантна мая.

След процеса на производството на дрожди, маята ще генерира въглероден диоксид. Въглеродният диоксид ще разшири хляба и ще направи фибрите по-меки.

1 супена лъжица суха мая = 3 ч.л. суха мая

1 супена лъжица суха мая = 15 мл мая

1 ч.л. суха мая = 5 мл мая

Преди да използвате маята, проверете датата и срока ѝ на годност. Върнете в хладилника веднага след употреба, защото гъбичките ще бъдат убити при висока температура. Обикновено когато хлябът не втаса, това се дължи на лоша мая.

Полезен съвет: За да проверите дали вашата мая е свежа и активна:

(1) се налива 1 чаша (237мл) топла вода (45-50°C) в мерителна чашка.

(2) Добавя се 1 чаена лъжичка (5 мл) бяла захар в чашата и се разбърква, след това 1 чаена лъжичка (15 мл) мая над водата.

(3) Поставете мерителната чашка на топло място за около 10 минути. Не разбърквайте водата.

(4) Прясната и активна мая ще започне да образува балончета или "да нараства". Ако не стане така - то маята не е прясна и активна.

## 9.Сол

Солта е необходима, за да подобри брашното и цвета на коричката. Използва се също за да подтисне активността на маята. Никога не използвайте прекалено много сол в рецептите. Хляба ще бъде по-голям ако няма сол в него.

## 10. Яйца

Яйцата могат да подобрят текстурата на хляба, правят го по-хранителен и с по-голям размер. Яйцата трябва да бъдат разбъркани с останалите течни съставки.

## 11.Мазнина, масло и растително олио

Мазнината може да направи хляба по-мек и да удължи живота му. Маслото може да се разтопи или пък да се начупи на малки парченца и да се прибави към другите течни съставки.

## 12.Бакпулвер

Бакпулвера се използва за бухване на бърз хляб и кекс.

## 13.Сода за хляб

Има същата функция като бакпулвера. Може да се използва също и в комбинация с него.

## 14.Вода и други течни съставки ( винаги се слагат първи)

Водата е основен компонент в правенето на хляб. Нормално е водата в стаята да е с температура около 20 и 25 градуса. Някои рецепти може да изискват мляко или някакви други течности. Никога не използвайте мляко с функцията за Отложен старт.

## **!!! ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЧНИ МЕРКИ**

Полезни съвети: Една от основните стъпки за правенето на хубав хляб е съставките да са измерени правилно.Измервайте всяка съставка внимателно както е по рецепта. Много препоръчително е да използвате мерителната чаша или мерителна лъжичка, за да измерите количеството правилно или това ще повлияе много на хляба.

Последователност в добавянето:

Винаги добавяйте съставките в реда, който е даден по рецепта.

Първо: течни съставки

Второ:сухи съставки

Последно:мая

Маята трябва да е поставена върху сухо брашно и никога да не влиза в контакт със солта или течностите. Когато използвате Функцията за отложен старт никога не използвайте бързо развалящи се съставки като масло или мляко.

Когато тестото свърши да се меси за първи път, ще чуете „бийп” сигнал, тогава поставете плодовите съставки в сместа. Ако плодовите съставки се добавят прекалено рано, ароматът им ще се загуби.

Течни съставки

Вода, прясно мляко или други течни съставки трябва да се измерят с мерителна чашка или лъжичка.

Сухи съставки

Измерете сухите съставки внимателно с мерителна лъжичка и след това ги поставете в мерителната чаша и след като я напълнете, заравнете с нож.

Инструкция за аксесоарите:

Мерителна купа

В рецептите „мерителна чашка” означава пълна чашка 240 мл.(моля погледнете снимката по-долу).

1)Измерване на течни съставки - когато измервате течни съставки, чашата трябва да е поставена хоризонтално на равна повърхност на нивото на очите ( не под ъгъл) и по този начин трябва да проверявате съдържанието ѝ. Ако трябва да добавяте мляко, яйца или други течности, първо сложете в чашата тях и след това допълнете според рецептата.

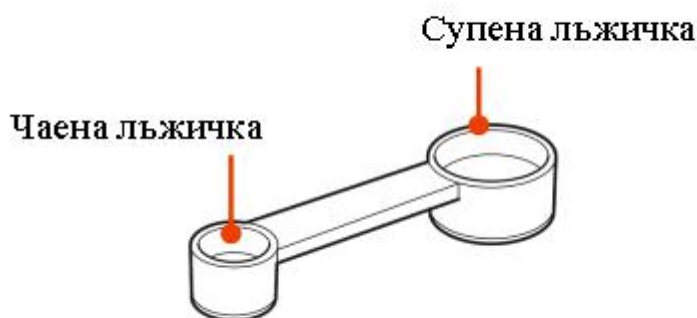
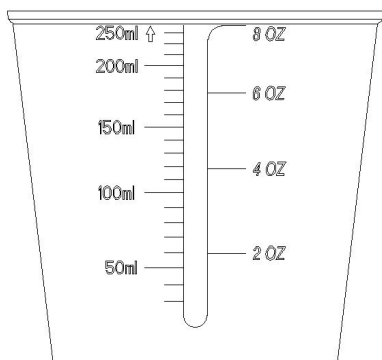
2)Измерване на сухи съставки - измерете сухите съставки в чашата и след това разтръскайте чашата, за да може да се разпределят равномерно в нея. Не разбивайте твърде дълго време или трърде силно, за да не се смесят съвсем съставките, защото това променя техните мерки и те стават по-малки.

Мерителна лъжица: включва мерителна чаена лъжичка и супена лъжичка

Чаена лъжичка се използва за мерене на мая,сол

Супена лъжичка се използва за захар и олио

Кука: използвайте я, за да махнете бъркалките на хлебопекарната от хляба ако се залепят



Кука: понякога бъркалките на хляба остават вътре в него и в този случай използвайте куката, за да ги махнете от него.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

По-долу е схемата с възможните проблеми по време на употреба на уреда. Тя не е изчерпателна. Ако вашия проблем не отговаря на споменатите, моля да се обърнете към оторизиран сервиз или техен агент.

.	Проблем	Поведение при този проблем	Решение
1	Дим, който излиза от вентилационните отвори, когато уреда пече	Някои съставки се слепват с нагревателния елемент или пък отиват близо до него при първоначална употреба и олиото или мазнината остава на нагревателния елемент	Изключете уреда от контакта и почистете нагревателния елемент, но внимавайте да не се изгорите, изчакайте да изстине и тогава отворете капака
2	Долната коричка на хляба е прекалено дебела	Държали сте хляба топъл и сте го оставили в тавата за хляб дълго време, така че водата се е изпарила и е останало твърде малко	Извадете хляба веднага, без да го оставяте затоплен
3	Много е трудно да извадите хляба	Бъркалките за тесто са прилепнали плътно към формата за хляб	След като извадите хляба, налейте топла вода във формата за хляб и натопете бъркалките за 10 минути в нея, след което ги извадете и почистете
4	Съставките не са разбъркани равномерно и хляба не се пече както трябва	<p>1. Избраната програма не е удачна</p> <p>2. След работата на хлебопекарната, капака е отворян няколко пъти и хляба е сух</p> <p>3. Разбъркването става трудно и бъркалките не могат да се въртят и да разбъркват съставките</p>	<p>Изберете подходяща програма за печене</p> <p>Не отваряйте капака</p> <p>Проверете дупките на бъркалките и ги пуснете да работят малко без тесто. Ако не работят нормално, се свържете с оторизиран сервиз</p>
5	Дисплея показва "ННН" след натискане на бутона START/STOP (Старт/ стоп)	Температурата в хлебопекарната е твърде висока, за да прави хляб	Натиснете бутона START/STOP (старт/стоп) и извадете кабела на хлебопекарната от контакта, след това извадете формата за хляб и отворете капака, за да се охлади уреда
6	Чувате, че мотора работи, но	Формата за хляб не е поставена както трябва или тестото е твърде много, за	Проверете дали формата за хляб е поставена както трябва и направете дозировката на

	бъркалките не разбиват	да може да се разбива	тестото спрямо рецептата
7	Размера на хляба е твърде голям, за да затворите капака	Маята, брашното или водата са твърде много. Температурата на околната среда също може да е твърде висока	Проверете тези съставки и фактора околна среда, намалете количеството им както е по рецепта
8	Размера на хляба е твърде малък или хляба не се е надигнал	Няма мая или количеството ѝ е преклено малко. Възможно е също така маята да не е достатъчно активна, тъй като температурата на водата е твърде висока или маята е смесена със сол или температурата навън е по-ниска, отколкото трябва.	Проверете количеството на маята или увеличете температурата навън
9	Тестото е твърде много и прелива от формата за хляб	Количеството на течностите е прекалено много и това прави тестото меко	Намалете количеството на течностите и подобрете твърдостта на тестото
10	Хляба се свива в средата при печене на тестото	1.Използваното брашно не е достатъчно добро и не тестото не може да бухне	Използвайте брашно за хляб с добра консистенция
		2.Температурата на маята е прекалено висока	Температурата на маята трябва да е под тази на въздуха в стаята
		3.Прекомерно много количество вода прави тестото влажно и меко	В зависимост от абсорбирането на съставките, използвайте количество вода както е по рецепта
11	Теглото на хляба е много голямо и структурата му е много плътна	1.Твърде много брашно или много малко вода	Намалете брашното или увеличете водата
		2.Твърде много плодови съставки или твърде много пълнозърнесто брашно	Намалете количеството на съставките и увеличете маята
12	Средните части на хляба са кухи,след като го разрежете	1.Прекалено много вода или мая или е без сол	Намалете съобразно водата или маята и проверете солта
		2.Температурата на водата е твърде висока	Проверете температурата на водата
13	Повърхността на хляба е много	1.Има много съставки с глутен като масло, банани и други	Не прибавяйте съставки с много глутен в хляба

	ронлива	2. Не е разбъркано както трябва тестото	Проверете водата и дали съставките са разбъркани както трябва
14	Кората на хляба е твърде дебела и цвета ѝ е много тъмен при правенето на кексове или храна с прекалено много захар	Различните рецепти или съставки влияят много на правенето на хляб. Цвета на запичане ще стане много тъмен ако прибавите прекалено много захар	Ако цвета е прекалено тъмен, натиснете бутона START/STOP (Старт/стоп), за да прекъснете програмата за 5-10 минути от предвиденото време за довършване на печенето. Преди да извадите хляба или кекса го дръжте във формата за хляб за около 20 минути

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

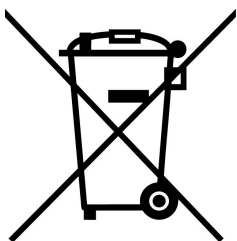
Модел:	<b>FBM-1682W</b>
Волтаж:	220-240V
Честота:	50-60Hz
Мощност:	850W

### 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



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

**ПРОЧЕТЕТЕ И ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ**

# INSTRUCTION MANUAL



Model No. : FBM-1682W



[WWW.ZORA.BG](http://WWW.ZORA.BG)

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference



**Important information for your safety**

**Device overview**

**Accessories**

**Proper use**

**Before the first use**

**Properties**

**Control panel**

**Baking programs**

**Setting the timer**

**Before baking**

**Baking bread**

**Cleaning and care**

**Technical data**

**Warranty & customer service**

**Disposal**

**Program sequence**

**Troubleshooting the bread maker**

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Hand over the manual to anyone you pass on the appliance to.

### **Important information for your safety**

#### **Setup**

- Check the bread maker for transport damage after unpacking. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near gas burners, electric ovens or other heat sources.
- Do not place the appliance near any inflammable materials, explosive and/or self-igniting gases.
- Make certain that the ventilation slits of the appliance are not covered.
- Before plugging in the appliance, check whether the electricity type and mains voltage match the information on the type plate.
- Do not draw the power cord over sharp edges or close to hot surfaces or objects. This may damage the insulation of the power cord.
- To prevent anyone from tripping over, the appliance is provided with a short power cord.
- If you plan to use an extension cable, make sure that the maximum permissible power rating of the cable corresponds with that of the bread maker.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or pulling it accidentally.

#### **During operation**

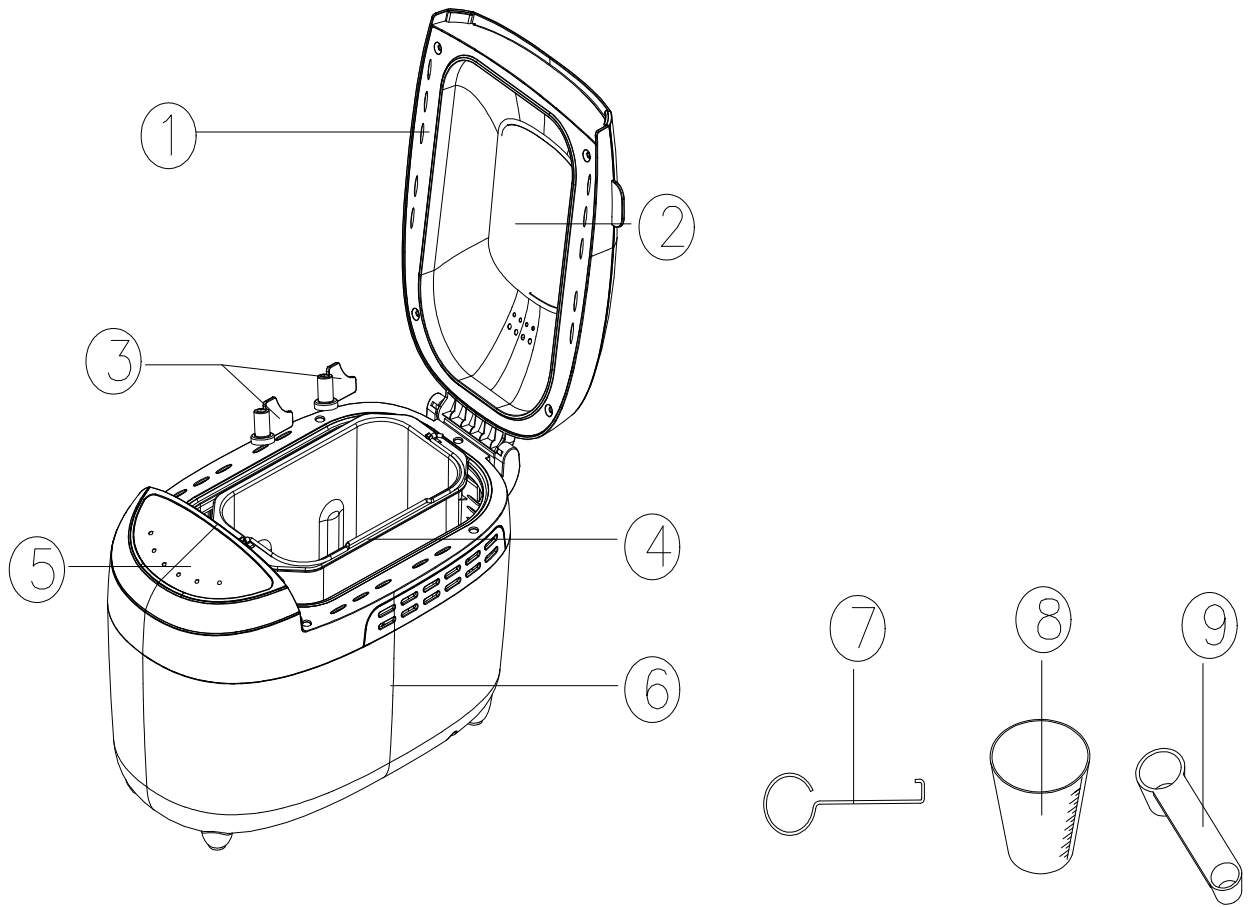
- Check the condition of the power cord and plug frequently. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified person to avoid associated dangers.
- Children using electrical appliances or standing close to them may be allowed only under the supervision of an adult.
- This appliance complies with the normal safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist.
- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Fire Hazard!
- Caution, the bread maker becomes hot. Only touch the handles and touch buttons of the appliance. If necessary, use a kitchen cloth.
- Before taking out the accessories or inserting them, allow the appliance to cool down and unplug the power cord.
- Do not re-locate the bread baking machine if the baking mould contains hot ingredients or liquids.
- Avoid contact with the rotating kneading paddles during operation. Injury hazard!
- Stop the appliance off by means of the On/Off button, then pull the power plug out of the wall socket to disconnect the appliance from the power supply.  
Do not pull at the cable but pull out the plug from the socket.
- When not in use or before cleaning the appliance, unplug the power cord as a safety measure.
- Do not use the bread baking machine for the storage of foods or utensils.

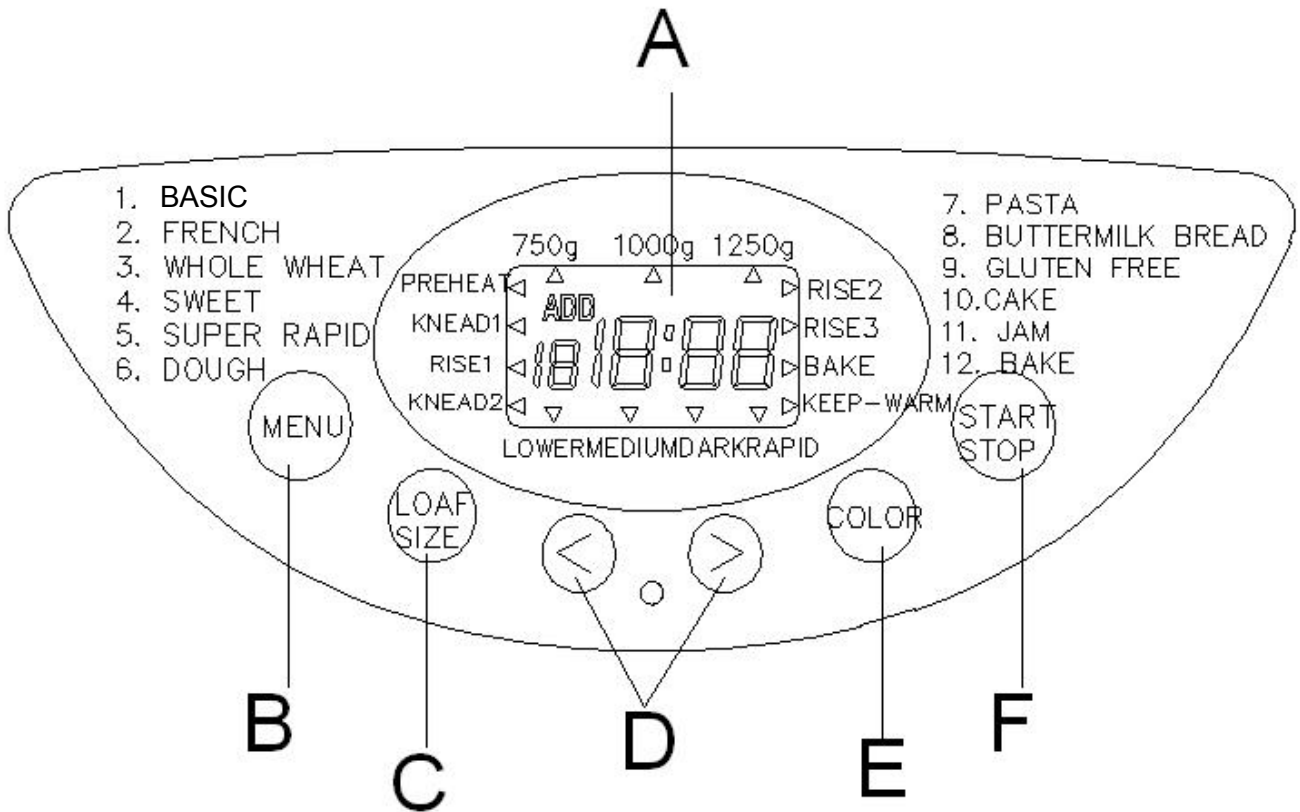
#### **Cleaning**

- Do not immerse the bread maker in water or other fluids. Hazard of lethal electrical shocks!

- Do not clean the appliance with abrasive scrubbers. Detached particles of the scrubber may come into contact with the electrical components and cause severe electric shocks.

### Device Overview





- ① Appliance lid
- ② Viewing window
- ③ 2 kneading paddles
- ④ Baking mould
- ⑤ Control panel
- ⑥ Housing
- ⑦ Kneading paddle remover
- ⑧ Measuring cup
- ⑨ Measuring spoon

**Proper use**

Only use your bread maker for baking bread in a household environment. Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects.

Do not use the bread machine outdoors. Use accessories recommended by the manufacturer only. Accessories not recommended may cause damage to the appliance.

**Before the First Use**

**Disposing of the packaging material**

Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with the prevailing regulations.

**Initial cleaning**

Wipe the baking mould, kneading paddle and outer surface of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting into operation. Do not use any abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective film on the control panel.

**How to make bread**

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. The ring of kneading blade should be face the bottom of bread pan .

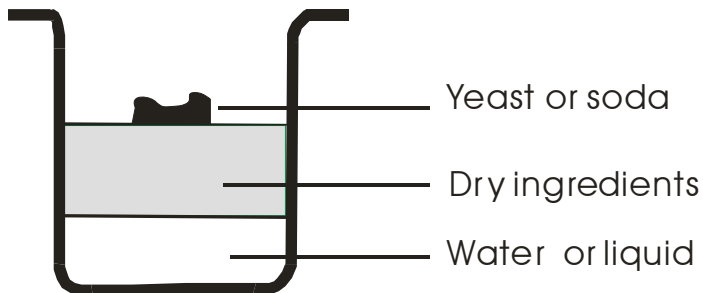


It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



### Properties

You can use the automatic bread maker to bake according to your taste.

- You can choose from among 12 different baking programs.
- You can use ready-to-use baking mixtures.
- You can knead noodle dough or roll dough and make jam.
- With the "gluten-free" baking program, you can successfully make gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as corn flour, buckwheat flour and potato flour.

### Control panel

#### A. Display

1. Display for selection of the weight (750g, 1000g, 1250g)
2. The remaining baking time in minutes and the programmed time
3. The selected degree of browning (Medium→Dark→Rapid→Lower)
4. The selected program number
5. The program processing sequence

#### B. Menu

Load the desired baking program. The program number and the corresponding baking time appear on the display.

#### Important:

When pressing all touch buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation (namely all the program have been set, and the Start/Stop button has been pressed down, the others button without acoustic signal).

### **C. Loaf size**

Select the gross weight (750g, 1000g, 1250g). Press the button enough times until the marking appears beneath the desired weight.

#### **Note:**

The default setting upon activation of the appliance is 1250g. The program 6, 7, 11 and 12 can not adjust the loaf size.

### **D. Delay Timer**

Time-delayed baking.

### **E. Color**

Select the degree of browning (Medium→Dark→Rapid→Lower). Press the button of Color enough times until a marking appears above the desired degree of browning. The baking time changes depending on the selected level of browning. For baking programs 1 - 4 you can activate rapid mode by pressing the button until the triangle indicates the rapid program. The program 6, 7, and 11 can not select the color setting.

### **F. Start/Stop**

To start and stop the operation or to delete a set timer. To interrupt operation, briefly press the Start/Stop button, until an acoustic signal is heard and the time flashes on the display. By pressing the Start/Stop button again operation can be resumed. If you do not pressing the Start/Stop manually, the machine will resume to process program automatically after 10 minutes. To finish operation and delete the settings, press the Start/Stop button for 3 seconds until one long acoustic signals are audible.

#### **Note:**

Do not press the Start/Stop button, if you only want to check the state of your bread.

### **Memory function**

When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This does not apply, however, when you cancel/terminate the baking process by pressing the Start/Stop button for 3 seconds.

### **Window**

You can check the baking process through the window.

### **Baking programs**

You select the desired program by pressing the button menu. The corresponding program number is showed on the display. The baking time depends on the selected Program combinations. See chapter "Program sequence".

#### **Baking program 1: Basic**

For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the degree of browning of the bread via the button Color.

#### **Baking program 2: French**

For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. This is not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.

#### **Baking program 3: Whole Wheat**

For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.

#### **Baking program 4: Sweet**

For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.

**Baking program 5: Super rapid**

Kneading, rise and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.

**Baking Program 6: Dough**

For preparing the yeast dough for buns, pizza or plaits. In this program no baking is done.

**Baking program 7: Paste dough**

For preparing noodle dough. In this program no baking is done.

**Baking Program 8: Butter Milk**

For breads made with buttermilk or yoghurt.

**Program 9: Gluten Free**

For breads of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties.

**Baking program 10: Cake****Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder****Program 11: Jam**

For making jams.

**Program 12: Bake**

For additional baking of breads that are too light or not baked through. In this program there is no kneading or resting. The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist.

- To prematurely terminate this function press the Start/Stop button for three seconds, until one long acoustic signals are heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

In programs 1, 2,3, 4, 5, 6, 8 and 9 hurried acoustic signal sounds during the program sequence. Soon thereafter, add the ingredients such as fruits or nuts. And the “ADD” letter will appear. The ingredients are not chopped by the kneading paddle.

If you have set the delayed timer, you can put all the ingredients into the baking mould at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

**Setting the Timer**

The timer function enables delayed baking. Using the arrow keys ▲ and ▼, set the desired end time for the baking operation. Select a program. The display indicates the required baking time. Using the arrow key ▲ you can change the end time of baking operation in steps of 10 minutes to a later point of time. Keep the arrow key pressed to carry out this function faster. The display shows the total duration of baking time and the delayed time. If you overshoot while changing the time, you can correct it using the arrow key ▼. Confirm the timer setting by means of the Start/Stop button. The colon on the display flashes and the programmed time starts to run. When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00.

**Example:**

It is 8 a.m. and you would like fresh bread in 7 hours 15 minutes at 3.15 p.m. First select program 1, then press the timer button until 7:15 appears on the display, as the time until the bread is finished is 7 hours 15 minutes. Note that the Timer function may not be available in jam program.

## **Note**

Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese.

## **Before baking**

For a successful baking process, please consider the following factors:

### **Ingredients**

- Take the baking mould out of the housing, before putting in the ingredients.

If ingredients reach the baking area, a fire may be caused by them heating up on the heating elements.

- Always put the ingredients in the stated order into the baking mould.
- All ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

## **Note**

Never use larger quantities than those specified. Too much dough can rise out of the baking mould and drop onto the hot heating elements, causing a fire.

## **Baking bread**

### **Preparation**

Observe the safety instructions in this manual. Place the bread machine on an even and firm base.

1. Pull the baking mould upward out of the appliance.
2. Push the kneading paddles onto the drive shafts in the baking mould. Make sure they are firmly in place.
3. Put the ingredients for your recipe in the stated order into the baking mould. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

**Note:** Make certain that yeast does not come into contact with salt or liquids.

The maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

4. Place the baking mould back in the appliance. Make sure that it is positioned properly.
5. Close the appliance lid.
6. Plug the power plug into the socket. An acoustic signal sounds and the display indicates the program number and the duration of the normal program 1.
7. Select your program with the menu button. Each input is confirmed by an acoustic signal.
8. Select the color of your bread. The marking on the display shows whether you have chosen light, medium or dark. You can also select the setting "Rapid" to shorten the baking time.

## **Note**

For programs 6,7,11, the functions "browning degree" and "Rapid" are not available.

9. You now have the possibility of setting the finish time of your program via the timer function.

**You can enter a maximum delay of up to 15 hours.**

## **Note**

This delayed function is not available for program 11.

## **Starting a Program**

Now start the program using the Start/Stop button.

The program will automatically run various operations. You can watch the program sequence via the window of your bread baking machine. Occasionally, condensation may occur during baking in the window. The appliance lid can be opened during kneading.



## **Note**

Do not open the appliance lid during baking. The bread can collapse.

**Tip:** After 5 minutes of kneading, check the consistency of the dough. It should be a soft, sticky lump. If it is too dry, add some liquid to it. If it is too moist, add some flour (1/2 to 1 teaspoon one or more times, as needed).

### **Ending a program**

When the baking process has been completed, ten acoustic signals are issued and the display indicates 0:00. At the end of the program the appliance automatically changes to a warming mode for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the appliance. You can prematurely terminate the warming function by keeping the Start/Stop button pressed until two acoustic signals are heard.

### **Warning**

Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in!

### **Taking out the bread**

When taking out the baking mould, always use pot holders or oven gloves. Hold the baking mould tilted over a grid and shake lightly until the bread slides out of the baking mould. If the bread does not slip off the kneading paddles, carefully remove the kneading paddles using the enclosed kneading paddle remover.

## **Note**

Do not use any metal objects that may lead to scratches on the non-stick coating. After removing the bread, immediately rinse the baking mould with warm water. This prevents the kneading paddles from sticking to the driving shaft.

**Tip:** If you remove the kneading paddles after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould.

- Briefly press the Start/Stop button, to interrupt the baking process or pull the power plug out of the wall socket.
- Open the appliance lid and take out the baking mould. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles.
- Replace the dough and close the appliance lid.
- Push the plug back into the wall socket and press the Start/Stop button. The baking program is continued. Let the bread cool for 15-30 minutes before eating. Before cutting bread, make sure that no kneading paddle is still in the baking mould.

### **Warning**

Do not attempt to start operating the bread maker, before it has either cooled down or warmed up. If the display shows “HHH” after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too high. You should stop the program and unplugged the power outlet immediately. Then open the lid and let the machine cool down completely before using again (except the program of BAKE and JAM). If the display shows “LLL” after the program has been started, it means that the temperature inside of bread pan is too low. You should place the bread maker on a higher environment for using(except the program of BAKE and JAM). If the display shows “EE0” after you have pressed Start/Stop button, it means the temperature sensor open circuit, please check the sensor carefully by Authorized expert. If the display shows “EE1”, it means the temperature sensor short circuit.

## Cleaning and Care

### Warning

Pull the power plug out of the wall socket each time and allow the appliance to cool down. Protect the appliance against splashing water and moisture, as these could lead to an electric shock. Please also observe the safety instructions. **Important**

The parts and accessories of the appliance should not be washed in a dish washing machine.

### Casing, lid, baking chamber

Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the casing and the lid too with a wet cloth or sponge. Make sure that the inside area is fully dry. For easy cleaning, the appliance lid can be removed from the housing:

- Open the appliance lid to a suitable angle and lift up to remove it.
- Pull the appliance lid out of the hinge guides.
- To attach the appliance lid, pass the wedge-shaped hinge tappets through the opening in the hinge guides.

### Baking moulds and kneading paddles

The surfaces of the baking moulds and kneading paddles have a nonstick coating. While cleaning, do not use any abrasive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches on the surface. Due to moisture and vapor the surface of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This does not affect the quality or functional performance of the appliance. Before cleaning, take the baking moulds and kneading paddles out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds with a damp cloth.

### Important

Never immerse the baking moulds in water or other liquids. Clean the interior of the baking moulds with warm, soapy water. If the kneading paddles are incrustated and hard to release, fill the baking mould with hot water for approx. 30 minutes. If the retainer in the kneading paddle is clogged, you can clean it carefully with a wooden skewer. Do not use any chemical cleaning agents or thinners to clean the bread maker.

### Warranty & customer service

The warranty conditions and the service address can be found in the warranty booklet.

### Disposal



**Never throw the Automatic Bread Maker into the normal household waste.** Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



## Troubleshooting

What should I do if the kneading paddle is stuck inside the baking mould after baking?	Add hot water to the baking mould and turn the kneading paddle to loosen encrusted material underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	The function "Keep warm" ensures that the bread is kept warm for nearly 1 hour and protected from humidity. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Can the baking moulds be washed in a dishwasher?	No. Please wash the baking moulds and kneading paddles by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Make sure that the kneading paddles and baking mould are positioned properly.
What do I do if the kneading paddle remains in the bread?	Remove the kneading paddles with the kneading paddle remover.
What happens if there is a power failure when a program is running?	In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program till the end.
How long does it take to bake bread?	Please consult the program sequence table for the exact times.
What size breads can I bake?	With the large baking mould, you can bake bread up to 1250g.
Why can the timer function not be used when baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs get spoilt if they remain in the appliance for too long.