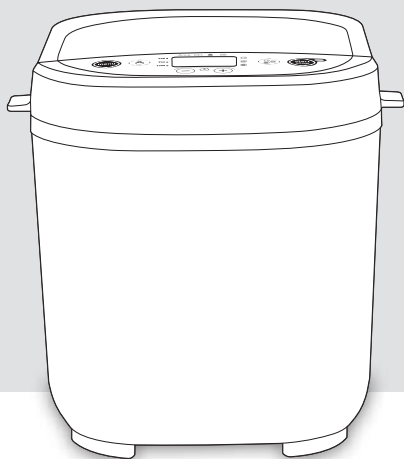
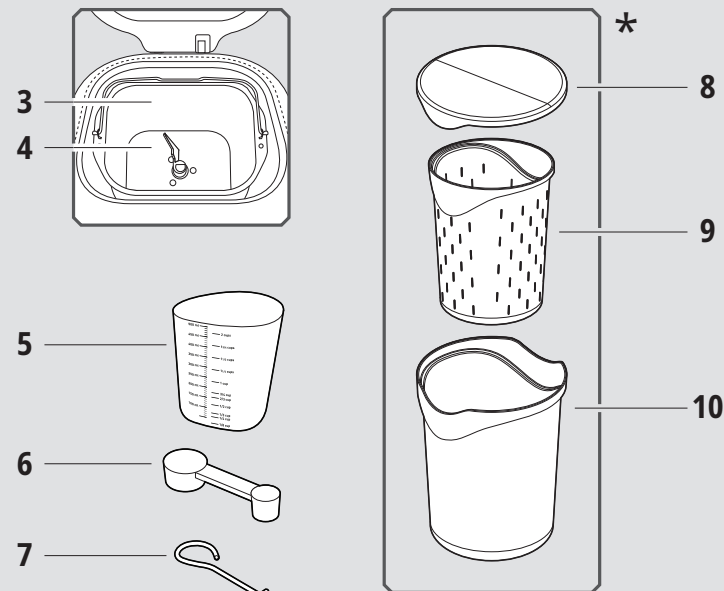
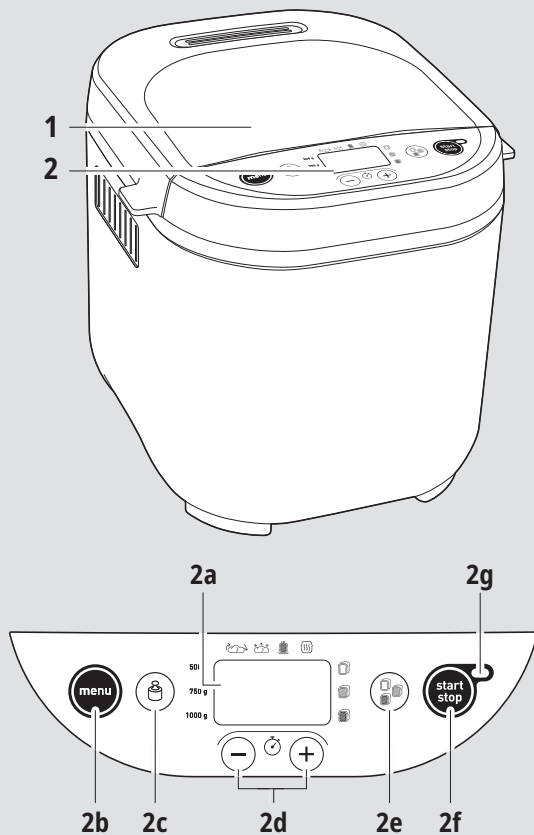


# PAIN PLAISIR / PAIN & DELICES

Instructions for Use



BG  
CS  
HU  
RO  
SK  
HR  
PL  
EN  
NL  
TR  
ES  
DE  
ET  
LT  
LV  
SL  
SR  
BS  
UK



## Описание

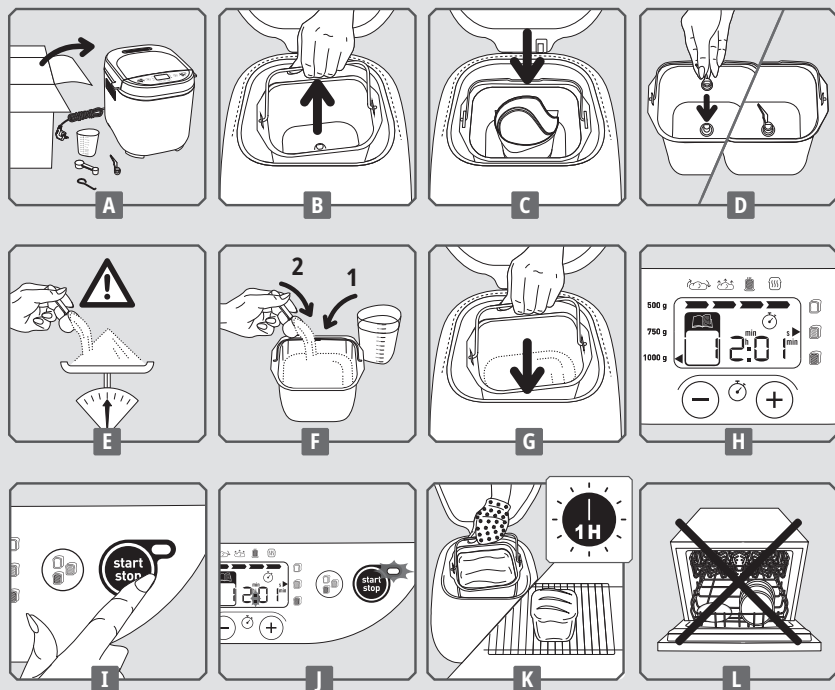
1. Капачка
2. Панел за управление
  - a. Дисплей
  - b. Избор на програми
  - c. Избор на тегло
  - d. Бутони за настройка на отложен старт и настройване на хронометъра за програми 11.
  - e. Избор за цвят на кора
  - f. Бутон вкл./изкл.
  - g. Индикаторна светлина за работа
3. Тава за хляб
4. Гребло за месене
5. Мерителна чаша

6. Мерилка за чаена лъжичка/мерилка за супена лъжица
7. Закачащи аксесоари за повдигане на греблото за месене
8. Капак за съхранение
9. Буркан за извара

10. Буркан за кисело мляко

\* в зависимост от модела

**Измереното ниво на звука за този продукт е 66 dBa.**



### ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА

- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери и различни аксесоари, както отвътре така и отвън на уреда - **A**.
- Почистете всички компоненти и уреда използвайки влажна кърпа.

### БЪРЗ ПУСК

- Развийте кабела и го включете в заземен контакт. След включване на аудио сигнала, по подразбиране се извежда програма 1 - **H**.
- Може да има лека миризма, когато уредът се използва за първи път.
- Извадете тавата за хляб, като повдигнете ръчката. След това монтирайте греблото за месене - **B** - **D**.
- Поставете съставките в тавата спазвайки

препоръчителния ред (вижте раздел ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ). Уверете се, че всички съставки са претеглени точно - **E** - **F**.

- Поставете тавата за месене - **G**.
- Затворете капака.
- Изберете желаната програма използвайки бутона **MENU**.
- Натиснете бутона **START STOP**. Двете точки на хронометъра светват. Индикаторната

светлина за работа се включва - **I** - **J**.

- В края на цикъла за готвене, натиснете **START STOP** и разкачете машината за хляб от захранването. Извадете тавата за хляб. Винаги използвайте ръкавици за печка, защото дръжката на тавата и вътрешността на капака са горещи. Извадете хляба докато е горещ и го поставете на стойка за 1 час за да изстине - **K**.

\* само за програмата кисело мляко

За да се запознаете с хлебопекарната, при приготвянето на първия хляб

ние Ви препоръчваме да изпробвате рецептата за КЛАСИЧЕСКИ хляб.

КЛАСИЧЕСКИ ХЛЯБ (програма 4)	ПРОДУКТИ - к.л. = кафена лъжичка - с.л.. = супена лъжица	
СТЕПЕН НА ИЗПИЧАНЕ = СРЕДНА	1. ВОДА = 330 мл	5. МЛЯКО НА ПРАХ = 2 с.л.
	2. ОЛИО = 2 с.л.	6. БРАШНО T55 = 605 г
	3. СОЛ = 1 1/2 к.л.	7. МАЯ = 1 1/2 к.л.
ТЕГЛО = 1000 г	4. ЗАХАР = 1 с.л.	

### УПОТРЕБА НА ВАШАТА МАШИНА ЗА ХЛЯБ

#### Избиране на програма

**MENU** Използвайте меню **бутона** за да изберете желаната програма. Всеки път когато натиснете бутона **MENU**, номерът на дисплея отива на следващата програма.

- 1. Солен безглутенов хляб.** Програмата се използва за правене на рецепти с ниско съдържание на захар и мазнини. Препоръчваме да използвате готови за употреба миксове (вижте предупрежденията за употреба на безглутенови програми).
- 2. Сладък безглутенов хляб** Програмата се използва за правенето на рецепти съдържащи захар и мазнини (примерно бриош). Препоръчваме да използвате готов за употреба микс.
- 3. Безглутенов кекс.** Програмата се използва за направата на безглутенов кекс

с бакпулвер. Препоръчваме да използвате готов за употреба микс.

- 4. Класически хляб** Използвайте тази програма, за да пригответе рецепта за бял хляб от тип за сандвичи.
- 5. Бърз класически хляб** Използвайте тази програма, за да пригответе по-бързо рецепта за бял хляб.
- 6. Френски хляб.** Използвайте тази програма, за да пригответе рецепта за традиционен френски хляб с дебела кора.
- 7. Сладък хляб.** Тази програма е подходяща за рецепти тип бриош, които съдържат повече мазнина и захар. Ако използвате готови за употреба заготовки, не надвишавайте 750 г тесто общо.
- 8. Пълнозърнест хляб.** Изберете тази програма, когато правите рецепти на базата на пълнозърнесто брашно.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!