

Інструкція з експлуатації



Модель: BM1326

Уважно ознайомтеся з даною інструкцією перед початком роботи і збережіть її для подальшого використання

Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., LTD.
ADDRESS: ZHENGHE SOUTH ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA

Зміст

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ОПИС

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

ПАМ'ЯТЬ

ЗОВНІШНЄ СЕРЕДОВИЩА

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ДИСПЛЕЯ

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

ОСОБЛИВІ ВКАЗІВКИ

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

ДОЗУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

УСУНЕННЯ ПОРУШЕНЬ

ЕКОЛОГІЧНА УТИЛІЗАЦІЯ

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Перед використанням електричного приладу дотримуйтеся наступних застережень:

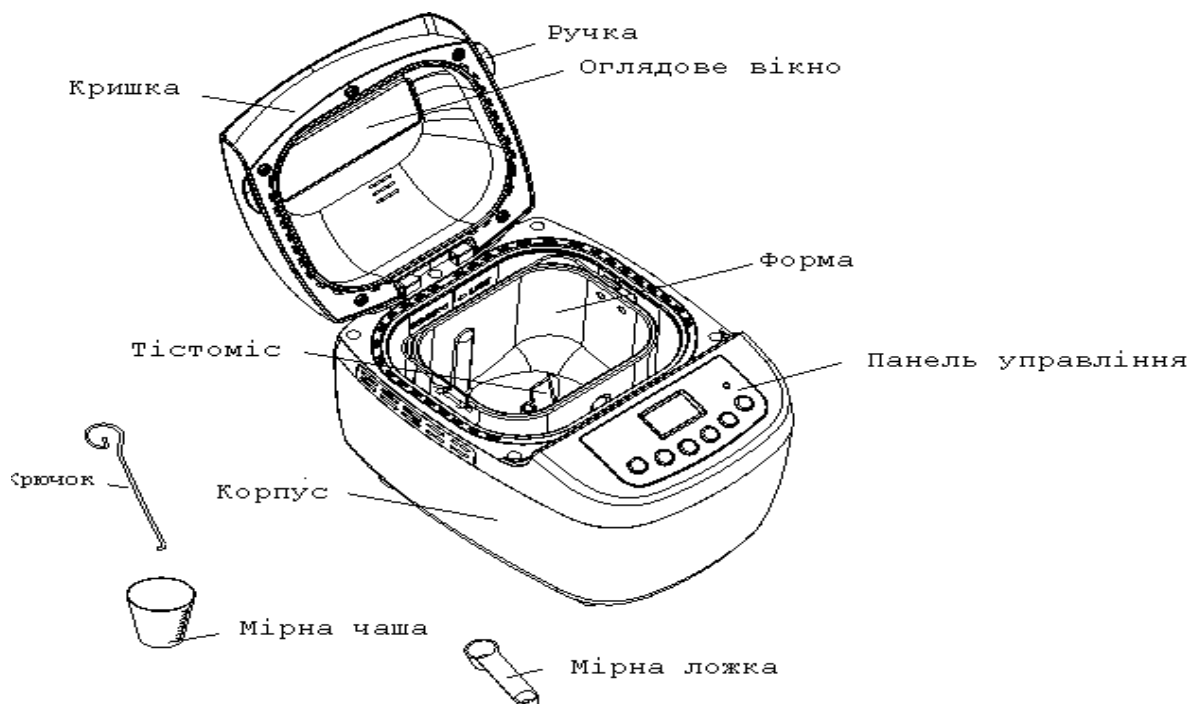
1. Прочитайте інструкцію
2. Перед використанням переконайтеся, що напруга у вашій розетці відповідає вказаній на приладі.
3. Не використовуйте техніку з пошкодженим проводом або штепсельною виделкою або за інших несправностей. Поверніть пристрій виробникові або в найближчий авторизований сервісний центр для перевірки, ремонту або електричного або механічного налаштування.
4. Не доторкайтеся до гарячих поверхонь приладу.
5. Щоб уникнути ураження струмом не занурюйте провід, штепсель або корпус у воду або інші рідини.
6. Від'єднуйте прилад від мережі, коли не користуєтеся, приєднуєте / від'єднуєте частини приладу і перед чищенням.
7. Не допускайте звисання дроту з краю столу або його торкання до гарячих поверхонь.
8. Використання деталей та аксесуарів, що не рекомендуються виробником, може призвести до травм..
9. Прилад може використовуватися дітьми старше 8 років, особами з обмеженими фізичними і психічними можливостями, а також особами, які не володіють достатніми знаннями і досвідом тільки під наглядом осіб відповідальних за їх безпеку і отримавши перед цим повний і достатній інструктаж з використання та заходів безпеки.
10. Зберігайте прилад та провід у місцях недоступних для дітей молодше 8 років..
11. Не використовуйте та не зберігайте прилад поблизу гарячих газових або електричних джерел займання.
12. Не торкайтеся до рухомих або обертових частин приладу під час роботи.
13. Не вмикайте прилад без належним чином встановленої форми наповненою інгредієнтами.
14. Ніколи не стукайте по дну або краях форми намагаючись витягти хліб. Цей може пошкодити форму.
15. Не розміщуйте фольгу або інші матеріали в хлібопіч, це може підвищити ризик загоряння або короткого замикання.
16. Ніколи не накривайте хлібопіч рушником або іншим матеріалом. Тепло і пар повинні мати можливість вільного виходу. Займання може бути викликане при контакті тепла або пари з легкозаймистими матеріалами.
17. Не використовуйте прилад не за призначенням.
19. Використовуйте прилад на безпечній, сухій поверхні.
20. Використовуйте прилад тільки в приміщенні.
21. Прилад не призначений для використання з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.
22. Даний прилад оснащений штепсельною вилкою з заземленням. Переконайтеся, що розетка у вашому будинку також добре заземлена.
23. Даний прилад призначений для домашнього використання та використання в сферах:

- на кухнях в офісах, магазинах та інших робочих зонах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових площах.

24. Щоб уникнути пошкоджень, не включайте живлення без форми, розміщеної всередині хлібопічки.

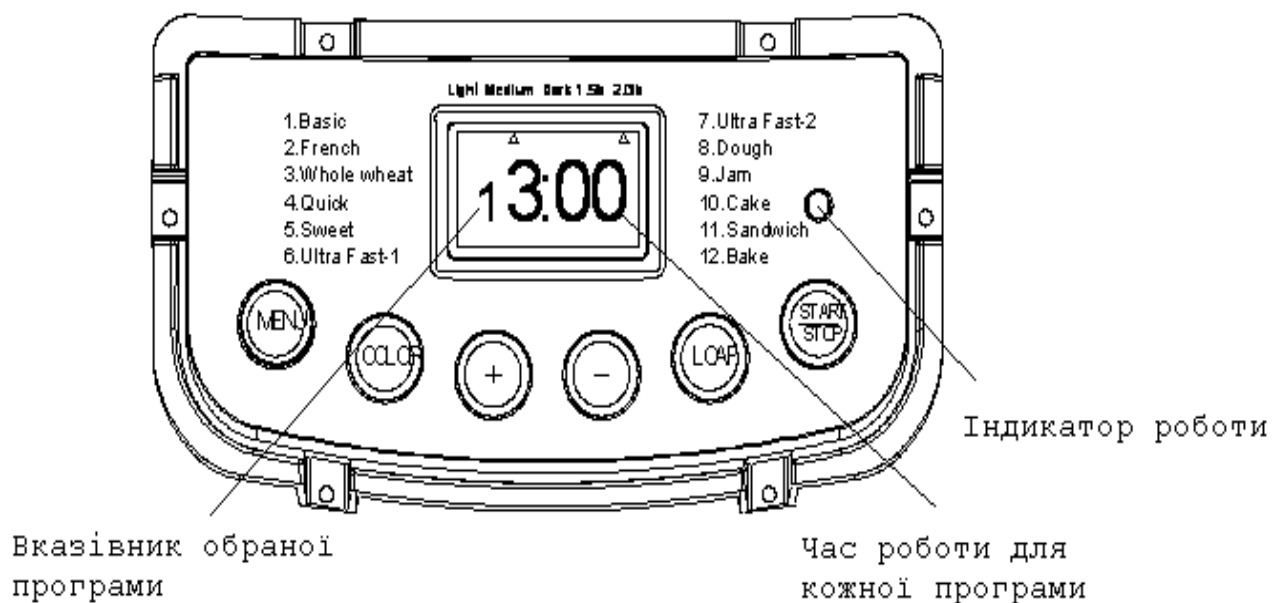
25. Зберігайте інструкцію протягом усього строку користування.

ОПИС



ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

(Написи можуть бути змінені без попереднього попередження)



ПІСЛЯ ВКЛЮЧЕННЯ

Після підключення хлібопічки до мережі пролунає звуковий сигнал і через деякий час на дисплеї з'явиться "3:00". Але двокрапка між "3" і "00" не блимає постійно. Стрілка вказує на 2.0lb і MEDIUM (СЕРЕДНІЙ). Це значення за замовчуванням.

СТАРТ/СТОП

Кнопка використовується для запуску і зупинки обраної програми.

Для запуску програми, натисніть **СТАРТ / СТОП** один раз. Пролунає короткий звуковий сигнал і двокрапка на дисплеї почне блимати, лампочка індикації роботи буде горіти, програма запущена. Під час роботи програми всі кнопки, крім **СТАРТ / СТОП**, є неактивними. Ця особливість дозволить запобігти будь-яким непередбаченим порушенням запущеної програми.

Для зупинки програми натисніть і утримуйте близько 2 секунд кнопку **СТАРТ / СТОП**. Після звукового сигналу лампочка індикації роботи погасне, це буде сигналом про припинення роботи програми.

Після запуску програми ви можете натиснути кнопку **СТАРТ / СТОП** один раз для припинення в будь-який час, процес буде зупинений, але настройки будуть збережені, час роботи буде блимати на дисплеї. Натисніть кнопку **СТАРТ / СТОП** ще раз або через 10 хв. без натискання будь-якої кнопки процес буде продовжений.

МЕНЮ

Меню використовується для установки різних програм. Кожного разу при натисканні кнопки (супроводжується коротким звуковим сигналом), програма буде змінюватися. Натисніть і утримуйте кнопку, 12 програм будуть показані на дисплеї. Оберіть бажану програму. Функції кожної з 12 програм пояснені нижче:

1. **Білий хліб**: замішування й випікання звичайного хліба. Ви можете додати інші інгредієнти для підсилення смаку.
2. **Французький**: замішування й випікання хліба, тісто підходить більш тривалий час. Хліб має хрустку скоринку і світлий м'якуш..
3. **Цільнозерновий хліб**: замішування й випікання цільнозернового хліба. Не рекомендується використовувати функцію відстрочки старту в даній програмі.
4. **Швидкий хліб**: замішування й випікання хліба швидше, ніж білого хліба. Найчастіше даних хліб менший за розміром і має щільну структуру.
5. **Солодкий хліб**: замішування й випікання солодкого хліба. Ви можете додати інші інгредієнти для підсилення смаку
6. **Дуже швидкий хліб-I**: замішування й випікання буханця за дуже короткий час. Хліб менше за розміром 900г. і грубіше, ніж хліб, спечений за допомогою програми **Швидкий**..
7. **Дуже швидкий хліб-II**: розмір буханця 675 г.
8. **Тісто**: замішування і підняття тіста, без випікання. Вийміть тісто з форми і використовуйте для випікання булочок, піци, парового хліба і т.д..
9. **Джем**: приготування джему і мармеладу. Фрукти і овочі повинні бути порізані перед розміщенням їх у форму.
10. **Кекс**: замішування та випікання. Для приготування тіста використовується сода або розпушувач.
11. **Сендвіч**: замішування й випікання сендвічів. Для отримання світлого м'якишу і

тонкої скоринки.

12. **Запікання:** тільки запікання, без замішування. Часто використовується для збільшення часу запікання обраної програми..

КОЛІР СКОРИНКИ

За допомогою цієї кнопки ви можете вибрати світлий, середній або темний колір скоринки. Натисніть цю кнопку, щоб вибрати потрібний колір. Ця кнопка не застосовується для програм тісто і джем.

РОЗМІР ХЛІБА

Натисніть цю кнопку, щоб вибрати розмір буханця хліба. Зверніть увагу, що загальний час роботи може змінюватися в залежності від різного розміру хліба. Ця кнопка не поширюється на програми: Швидкий, Надшвидкий-I, Надшвидкий-II, тісто, варення, торт та випічка.

ВІДСТРОЧКА СТАРТУ

Якщо ви хочете, щоб прилад не приступав до роботи негайно, ви можете використовувати цю кнопку, щоб встановити час затримки.

Ви повинні вирішити, скільки часу пройде, перш ніж ваш хліб буде готовий, натиснувши кнопку + або -.

Зверніть увагу, час затримки повинен включати час випічки програми. Тобто, при завершенні часу затримки, гарячий хліб повинен бути готовий. Для початку, повинні бути обрані програми та ступінь потемніння, натисканням "+" або "-" для збільшення або зменшення часу затримки з приростом 10 хвилин. Максимальна затримка становить 13 годин

Приклад: Зараз 20:30, ви хочете, щоб ваш хліб був готовий на наступний ранок в 7:00, тобто через 10 годин і 30 хвилин. Виберіть меню, колір, розмір буханця потім натисніть кнопку "+" або "-", щоб додати час до моменту коли 10:30 з'являється на РК-дисплеї. Потім натисніть кнопку **СТОП / СТАРТ** для ввімкнення даної затримки. Ви побачите мерехтливу крапку і РК буде відраховувати час, що залишився. Ви отримаєте свіжий хліб в 7:00 ранку. Якщо ви не хочете, виймати хліб негайно, то впродовж 1 години хліб буде підтримуватися в теплому стані

Примітка: 1. Ця кнопка не застосовується для програм Надшвидкий-I, Надшвидкий-II, Джем і Випічка.

2. Для випічки затримкою, не використовуйте інгредієнтів, що швидко псуються таких як яйця, свіже молоко, фрукти, цибулю і т.д.

ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Хліб може бути автоматично збережений в теплому стані протягом 60 хвилин після випічки. Якщо ви хочете вийняти хліб, перемкніть програму за допомогою кнопки **СТАРТ / СТОП**.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо в ході випічки хліба стався перебіг у напрузі мережі, процес випічки хліба буде продовжений автоматично протягом 10 хвилин, навіть без натискання Кнопки **Пуск / Стоп**. Якщо перерва в напрузі перевищує 10 хвилин,

пам'ять не буде збережена, і хлібопічка має бути перезапущена, але якщо тісто на стадії не далі фази розминання, коли живлення переривається, ви можете натиснути кнопку "СТАРТ / СТОП" і продовжити програму з самого початку.

ЗОВНІШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Прилад може працювати в широкому діапазоні температур, але можлива різниця в розмірах буханця при використанні в дуже теплому і дуже холодному приміщенні.

Оптимальна температура в приміщенні повинна бути між 15 °С і 34 °С.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ДИСПЛЕЮ:

1. Якщо на дисплеї відображається "ННН" після того як програма була запущена, температура всередині все ще занадто висока (супроводжується 5 звуковими сигналами). Програма повинна бути зупинена. Відкрийте кришку і дайте приладу охолонути протягом 10 до 20 хвилин.
2. Якщо на дисплеї відображається "LLL" після натискання на кнопку **СТАРТ / СТОП** (за винятком програми Випічка), це означає, що температура всередині занадто низька (супроводжується 5 звуковими сигналами), зупиніть програму, натиснувши кнопку **СТАРТ / СТОП**, відкрийте кришку і дайте машині 10 до 20 хвилин, щоб повернутися до кімнатної температури.
3. Якщо на дисплеї відображається "ЕЕ0" після натискання **СТАРТ / СТОП**, температурний датчик відключений. Зверніться до фахівця для перевірки датчика.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Будь ласка, перевірте, чи всі частини і аксесуари є цілими і неушкодженими.
2. Очистіть всі деталі керуючись останніми розділом "Чищення і догляд"
3. Запустіть хлібопічку без продуктів в режимі випічки і випікайте протягом приблизно 10 хвилин. Після охолодження очистіть повторно.
4. Висушіть усі деталі ретельно і зберіть, прилад готовий до використання.

ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

1. Вставте форму, поверніть за годинниковою стрілкою до клацання в правильне положення. Вставте тістоміс на вал приводу. Рекомендується заповнити пройма жаростійким маргарином до розміщення тістоміса, це дозволяє уникнути прилипання тіста до нижньої частини змішувача і змішувачі можуть бути видалені з хліба легко.
2. Покладіть інгредієнти у форму для випічки.
Зазвичай вода або рідина повинні бути додані в першу чергу, потім додайте цукор, сіль і борошно, дріжджі або розпушувач, як правило, додаються останніми.



3. За допомогою пальця зробіть невелике заглиблення в борошні. Помістіть дріжджі в заглиблення. Переконайтеся, що вони не контактують з рідкими інгредієнтами або сіллю.
4. Закрийте кришку і обережно вставте вилку кабелю живлення в розетку.
5. Натисніть кнопку Меню, доки ваша програма бажаного типу не обрана.
6. Натисніть кнопку КОЛІР для вибору потрібного кольору скоринки.
7. Натисніть кнопку РОЗМІР БУХАНЦЯ, щоб вибрати потрібний розмір (1,5 фунта або 2.0 фунта).
8. Встановіть час затримки, натиснувши кнопку + або -. Цей крок може бути пропущений, якщо ви хочете, щоб хлібопічка негайно розпочала роботу.
9. Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, щоб почалася робота, загориться робоча лампа.
10. Для програм Білий, Французький, Цільнозерновий, Швидкий, Солодкий, Надшвидкий-I., Надшвидкий-II, торт і сендвіч звуковий сигнал звучатиме під час роботи. Це запит на додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і додайте інгредієнти. Цілком можливо, що пара виходитиме через вентиляційні щілини в кришці під час випічки. Це нормальний стан.
11. Як тільки процес буде завершений, пролунає 10 звукових сигналів і індикатор роботи згасне. Ви можете натиснути кнопку ПУСК / СТОП протягом 2 секунд, щоб зупинити цей процес і вийняти хліб. Відкрийте кришку і, використовуючи рукавиці, міцно візьміться за ручки форми для хліба. Поверніть форму проти годинникової стрілки і обережно потягніть прямо вгору з пристроєм.
Використовуйте антипригарну лопатку, щоб обережно вийняти хліб з форми
Увага: форма і хліб можуть бути дуже гарячими! Поводьтеся з обережністю і надівши кухонні рукавиці.
13. Переверніть форму догори дном і поставте на чисту поверхню для приготування їжі і обережно струсіть, поки хліб не випаде на поверхню.
14. Дайте хлібу охолонути протягом 20 хвилин перед нарізкою.
15. Якщо ви знаходитесь поза приміщенням або не натиснули на кнопку СТАРТ / СТОП в кінці операції, хліб буде теплим автоматично протягом 1 години, якщо ви хочете вийняти хліб, вимкніть програму за допомогою СТАРТ / СТОП.
16. Якщо не використовуєте або завершили процес, від'єднайте мережевий шнур.
Примітка: перш, ніж різати хліб, використовуйте гак, щоб видалити тістоміс з нижньої частини хліба. Хліб гарячий, ніколи не намагайтеся видалити тістоміс руками.

ОСОБЛИВІ ВКАЗІВКИ

1. Для програми **Швидкий**

Програма **Швидкий** допоможе випекти буханець в більш короткий період з використанням розпушувача або соди замість дріжджів. Щоб отримати ідеальний швидкий хліб, передбачається, що всі рідкі інгредієнти повинні бути розташовані на дно форми, а сухі інгредієнти зверху, але під час замісу деякі сухі інгредієнти можуть збиратися на стінках форми. Щоб уникнути скупчення борошна, ви можете використовувати гумовий шпатель, щоб допомогти вимісити тісто.

2. Для програми **Надшвидкий**

З програмою **Надшвидкий**, хлібопічка може закінчити випікати буханець в найкоротші терміни, але хліб може бути трохи щільнішим за текстурою. Температура води дуже важлива для бродіння, якщо температура води занадто низька, буханець не виросте до очікуваного розміру, якщо температура води занадто висока, дріжджі стають менш активними що впливає на ферментацію. Зверніть увагу, температура води повинна варіюватися в діапазоні 48-50 °C, тому, перш ніж використовувати програму **Надшвидкий** хліб, використовуйте термометр для вимірювання температури води.

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Вимкніть пристрій від електромережі і дайте йому охолонути перед очищенням.

1. Форма: Протріть усередині і зовні вологою тканиною. Не використовуйте гострі або абразивні засоби для захисту антипригарного покриття. Піддон повинен бути висушений повністю перед установкою.
2. Тістоміс: Якщо розминаючі лопаті важко зняти з осі, в такому випадку заповніть контейнер теплою водою і дайте йому вбратися протягом прибіл. 30 хвилин. Потім можна буде легко зняти змішувач для очищення. Також ретельно протріть лезо вологою тканиною, Зверніть увагу, форма і тістоміс можуть митися в посудомийній машині
3. Кришка і оглядове вікно: очистіть кришку зсередини і зовні злегка вологою тканиною.
4. Корпус: акуратно протріть зовнішню поверхню корпусу вологою тканиною. Не використовуйте абразивні чистячі засоби для очищення, оскільки це може пошкодити поліровану поверхню. Ніколи не занурюйте корпус у воду для очищення.
5. Перед тим як хлібопічка буде упакована для зберігання, переконайтеся, що вона повністю охолола, вона чиста і суха. Покладіть ложку і тістоміс в ящик, і закрийте кришку.

ІНГРЕДІЄНТИ

1. Борошно для хліба

Борошно для хліба має високий вміст клітковини, воно має хорошу еластичність і може вберегти розмір хліба від просідання після зростання. Оскільки вміст клітковини вище, ніж у звичайній борошні, воно може бути використана для приготування хліба великого розміру і великою кількістю внутрішніх волокон.

- Борошно є найбільш важливим інгредієнтом для приготування хліба.
2. Звичайне борошно
Звичайне борошно виробляється шляхом змішування добре підібраних м'якої і твердої пшениці і застосовується для виготовлення експрес хліба або тортів.
 3. Пшеничне борошно
Пшеничне борошно виробляється шляхом подрібнення цілісної пшениці, містить клітковину, пшеничне борошно важче і більш поживне, ніж звичайні борошна. Хліб, зроблений з цільного пшеничного борошна, як правило, невеликого розміру. Так багато рецептів зазвичай поєднують цільної пшеничного борошна і хлібного борошна для досягнення найкращих результатів.
 4. Чорне пшеничне борошно
Чорна пшеничне борошно, також зване «грубе» борошно, є свого роду борошном підвищеної волокнистості, яке схоже на цільне пшеничне борошно. Щоб отримати великі розміри після росту він повинен бути використаний в поєднанні з високою часткою хлібного борошна.
 5. Порошок для випічки
Порошок для випічки отримують подрібненням м'якої пшениці або низько білкової пшениці, яка спеціально використовується для виготовлення тортів. Насправді продуктивність дріжджів або всмоктуваність різних сортів борошна значно відрізняється залежно від регіону походження, причин зростання, процесу подрібнення і зберігання. Ви можете вибрати борошно з різним товарним знаком, щоб перевірити, спробувати і порівняти на місцевому ринку, і вибрати ту, яка може дати кращий результат у відповідності з вашим власним досвідом і смаком.
 6. Кукурудзяне або вівсяне борошно
Кукурудзяне і вівсяне борошно виготовляються шляхом подрібнення зерна кукурудзи і вівсяної крупи відповідно, вони обидва є добавками при приготуванні грубого хліба і використовуються для поліпшення смаку і текстури.
 7. Цукор
Цукор є дуже важливим інгредієнтом щоб додати солодкий смак і колір хліба. Білий цукор в основному використовується для підживлення дріжджів. Коричневий цукор або цукрова пудра можуть вимагати спеціальних умов.
 8. Дріжджі
Дріжджі проходять процес бродіння, в ході якого виділяється вуглекислий газ, що робить хліб пухким і волокнистим. Тим не менш, дріжджам швидкого бродіння потрібні вуглеводи в цукрі та борошно як живлення.
1 ч. ложка активних сухих дріжджів = 3/4 ч.л. швидкорозчинних дріжджів
1.5 ч. ложка активних сухих дріжджів = 1 ч. л. швидкорозчинних дріжджів
2 ч. ложка сухих дріжджів = 1,5 ч. л. швидкорозчинних дріжджів
Дріжджі повинні зберігатися в холодильнику, перед використанням перевірте дату і термін зберігання ваших дріжджів. Поміщайте їх назад в холодильник якомога швидше після кожного використання. Зазвичай недостатність зростання тіста обумовлена мертвими дріжджами.
 9. Сіль
Сіль необхідна для поліпшення смаку хліба і кольору скоринки. Але сіль може також стримувати зростання дріжджів. Ніколи не використовуйте занадто багато

солі в рецепті. Хліб буде більшим і вищим без солі.

10. Яйця

Яйця можуть поліпшити текстуру хліба, зробити хліб більш поживним і більшим за розміром, яйця надають особливого смаку хлібу.

11. Жир, масло і олія

Жири можуть зробити хліб більш м'яким і збільшити термін зберігання. Масло має бути розплавленим або нарізаним на маленькі частинки до використання.

12. Розпушувач

Розпушувач в основному використовується при випічці надшвидкого хліба і тортів. При цьому не потрібен час для зростання тіста.

13. Сода

Той же принцип що і при використанні розпушувача. Можна використовувати в поєднанні з розпушувачем.

14. Вода та інші рідини

Вода - необхідний інгредієнт для приготування хліба. Температура води між 200С і 250С є найбільш підходящою. Вода може бути замінена свіжим молоком або водою змішаною з 2% сухого молока, які можуть підсилити аромат хліба і поліпшити колір скоринки. Деякі рецепти можуть вимагати соку з метою підвищення смаку хліба, наприклад, яблучний сік, апельсиновий сік, лимонний сік і так далі.

ДОЗУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Одним з важливих кроків приготування хорошого хліба є використання належної кількості інгредієнтів.

Рекомендуємо використовувати мірну склянку, мірну ложку для отримання точної маси.

1. Зважування рідких інгредієнтів

Вода, свіже молоко або розчин сухого молока повинна бути виміряна мірним стаканом.

При вимірі рослинного масла або інших інгредієнтів, очистіть вимірювальну чашку ретельно від будь-яких інших інгредієнтів.

2. Вимірювання сухих інгредієнтів

Сухі інгредієнти слід зберігати в природних і вільних умовах.

3. Послідовність інгредієнтів

Послідовність додавання інгредієнтів має бути дотримана. Загальна послідовність: рідкі інгредієнти, яйця, сіль і сухе молоко і т.д. При додаванні інгредієнтів, борошно не може бути вологим повністю. Дріжджі можуть бути розміщені тільки на сухе борошно. Виключено контакт дріжджів з сіллю. При використанні функції автоматичного додавання інгредієнтів після замісу борошна, фруктові інгредієнти будуть автоматично додані в суміш. При використанні функції затримки протягом довгого часу, ніколи не додавайте інгредієнти, що швидко псуються такі як яйця, фрукти і т.д.

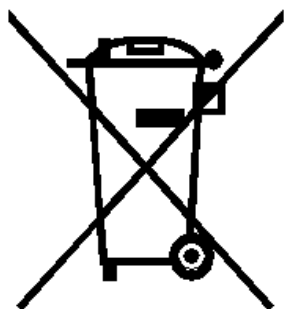
УСУНЕННЯ ПОРУШЕНЬ

	Проблема	Причина	Рішення
Запитання та відповіді	Дим виходить з відділення випікання або з вентиляційних отворів	Інгредієнти прилипають до внутрішньої або зовнішньої поверхні форми	Вийміть вилку з розетки і очистіть поверхню форми
	Хліб опускається посередині і сирий знизу	Хліб занадто довго пробує у формі після випічки і розігріву	Вийміть хліб з форми до закінчення функції підтримки температури.
	Важко вийняти хліб з форми	У нижній частині буханець прилип до тістоміса	Очистіть тістоміс після випічки. При необхідності заповніть форму теплою водою протягом 30 хвилин, потім тістоміс можна легко зняти і почистити.
	Інгредієнти не змішуються або хліб не випікається правильно	Неправильне налаштування програми	Перевірка обраного меню та інших параметрів.
		Кнопка СТАРТ / СТОП була зачеплена в процесі роботи	Запустіть програму спочатку
		Кришка відкривається кілька разів під час роботи	Ніколи не відкривайте кришку часто, тільки у разі якщо необхідно, наприклад, додавати інгредієнти. І переконайтеся, що кришка була щільно закрита.
		Тривалі затемнення під час роботи	Запустіть програму спочатку
		Обертання тістоміса заблоковано	Переконайтеся, тістоміс заблокований зерном і т.д. Витягніть форму і перевірте чи обертаються лопасті. Якщо це не так, відправте прилад в сервісний центр.
	Пристрій не запускається. На дисплеї відображається ННН	Прилад ще гарячий після попереднього процесу випічки	Вийміть вилку з розетки, вийміть форму і дайте приладу охолонути при кімнатній температурі. Потім вставте вилку і почніть все заново.
	Помилки в рецептурі	Хліб піднімається занадто швидко	занадто багато дріжджів, надто багато борошна, не вистачає солі
или несколько из этих причин			
Хліб не піднімається зовсім або піднімається недостатньо		Нема або занадто мало дріжджів	a/b
		старі або несвіжі дріжджі	e
		рідина занадто гаряча	c
		дріжджі контактують з рідиною	d
неправильний тип або несвіжа мука	e		

		занадто багато або мало рідини	a/b/g
		недостатньо цукру	a/b
Тісто піднімається занадто високо і переливається через краї форми		занадто м'яка вода	f
		занадто багато молока	c
Хліб осідає посередині		Тісто більше за обсягом, ніж форма і хліб осідає	a/f
		Ферментація занадто коротка або занадто швидка внаслідок надмірної температури води або камери випічки або надмірної вологості	c/h/i
Важка, грудкоподібна структура		занадто багато борошна або не вистачає рідини	a/b/g
		недостатньо дріжджів або цукру	a/b
		занадто багато фруктів, борошна грубого помелу або інших інгредієнтів	b
		Через старе або несвіжое борошно, теплу рідину тісто піднялося занадто швидко, і буханець осів перед випічкою	e
		немає солі або не вистачає цукру занадто багато рідини	
Хліб не пропікся в центрі		занадто багато або мало рідини	a/b/g
		занадто багато рідини	h
		рецепти з вологими інгредієнтами, наприклад йогурт	g
Груба структура або занадто багато дірок		занадто багато води	g
		немає солі	b
		Надмірна вологість, вода занадто гаряча	h/i
		занадто багато рідини	c
Грибоподібна, недопечена поверхня		об'єм хліба занадто великий для форми	a/f
		занадто багато борошна, особливо для білого хліба	f
		занадто багато дріжджів або не вистачає солі	a/b
		занадто багато цукру	a/b
		солодкі інгредієнти, крім цукру	b
Скибочки нерівні або є згустки в середині		Хліб не достатньо охолов (пара не був видалена)	j
Відкладення борошна на кінці хліба		борошно не було добре вимішане з боків	g/i

- a) Виміряйте інгредієнти правильно.
- b) Відрегулюйте дози інгредієнтів і переконайтеся, що всі компоненти були додані.
- c) Використовуйте іншу рідину або давайте їй охолонути при кімнатній температурі. додайте інгредієнти як вказано в рецепті в правильному порядку, зробіть невелике заглиблення в середині борошна і помістіть в нього дріжджі, не дозволяйте дріжджам і рідині вступати в безпосередній контакт.
- d) Використовуйте тільки свіжі і правильно збережені інгредієнти.
- e) Скоротіть загальну кількість інгредієнтів, не використовуйте більше зазначеної кількості борошна. зменшити всі інгредієнти на 1/3.
- f) Скорегуйте кількість рідини. якщо компоненти, що містять воду використовуються, дози рідини повинні бути відповідним чином зменшені.
- g) У разі високої вологості видалити 1-2 столові ложки води.
- h) У разі теплої погоди не використовуйте функцію синхронізації. Використовуйте холодну рідину.
- i) Вийміть хліб з форми відразу після випічки і залиште його на сітці, щоб охолонути протягом 15 хвилин перш, ніж розрізати його.
- j) Зменшіть кількість дріжджів або всіх інгредієнтів на 1/4.
- k) Ніколи не змащуйте форму
- l) Додайте столову ложку пшеничної клітковини в тісто.

ЕКОЛОГІЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



Ви можете допомогти захистити навколишнє середовище!

Будь ласка, пам'ятайте і дотримуйтеся правила: відносьте неробоче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

