



RU ■ Домашняя хлебопечка

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

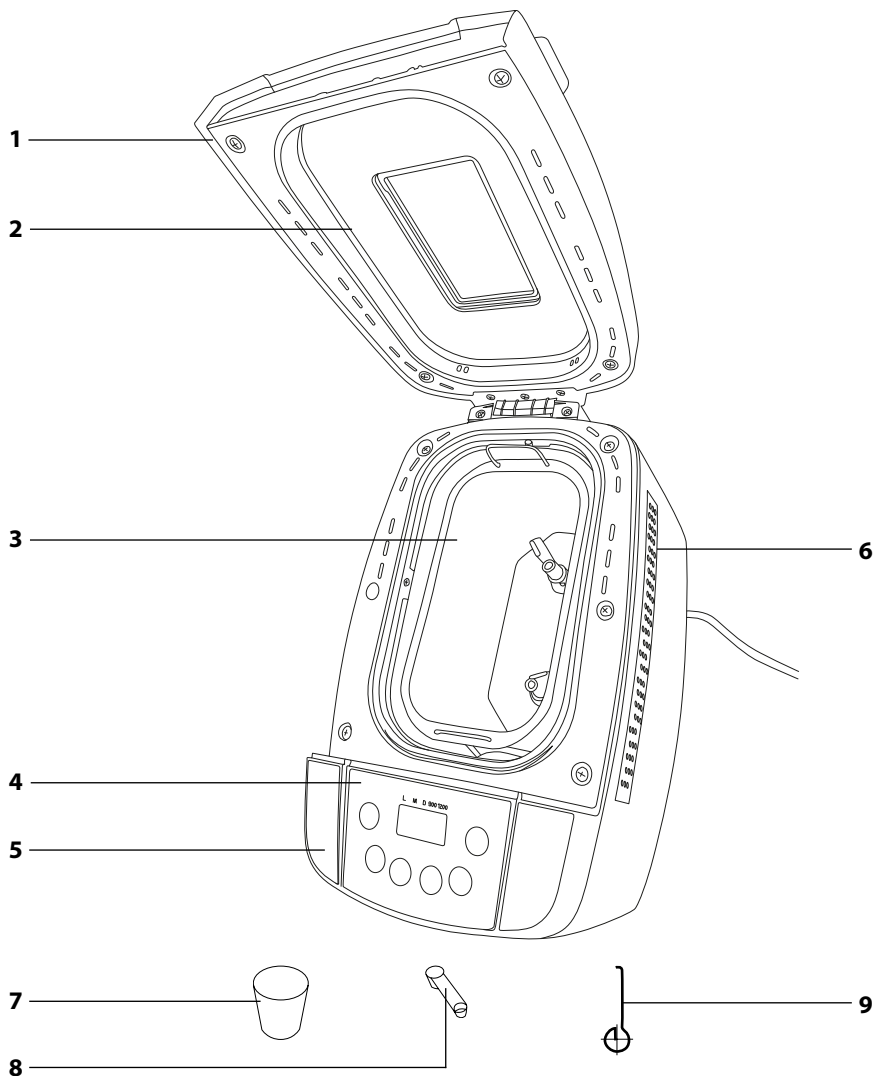
- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет и без надзора.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Для одной порции можно использовать не более 700 г муки и 6 г дрожжей. Не помещайте в форму для выпечки большее количество муки или дрожжей.
- Электроприбор не предназначен для управления внешним таймером или дистанционным управлением.

- Этот электроприбор предназначен только для применения в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
 - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - номера в гостиницах и отелях, а также другие жилые помещения;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.

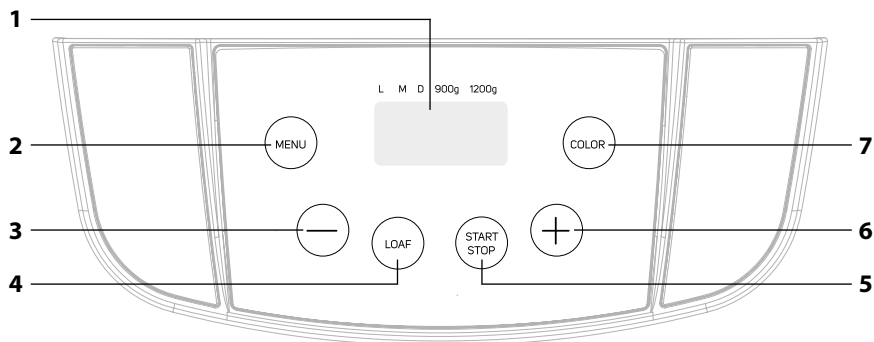
- Не используйте электроприбор в промышленной среде или на открытом воздухе, а также для иных целей кроме тех, для которых он предназначен.
- Не размещайте прибор на подоконниках, крыле кухонной мойки или на нестабильных поверхностях, не кладите его на электрическую или газовую плиту или вблизи открытого огня или оборудования, являющегося источником тепла. Размещайте прибор только на сухой, чистой и стабильной поверхности, на которой он не может перевернуться.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями производителя.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в сети. Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячей поверхности.
- Не используйте прибор вблизи горючих материалов, таких как занавески, шторы, полотенца и т.п. В направлении главного основного излучения тепла необходимо соблюдать безопасное расстояние от поверхности горючих материалов не менее 50 см, а в остальных направлениях не менее 10 см.
- Не закрывайте прибор. В ином случае возникает опасность пожара в ситуации, когда прибор накрыт и будет автоматически включен встроенным таймером.
- Перед включением прибора убедитесь, что форма для выпечки хлеба правильно размещена со всеми необходимыми компонентами. Не помещайте в прибор алюминиевую фольгу, пищевую плёнку и т.п. и не включайте его без теста.
- Температура доступных поверхностей во время работы прибора может быть высокой. Избегайте контакта с горячей поверхностью и горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий.
- Не прикасайтесь к вращающимся месильным крюкам во время работы.
- Обратите внимание на то, чтобы во время работы вода или иные жидкости не попадали на внешнюю поверхность нагретого стекла смотрового отверстия.
- Во время работы рекомендуем регулярно проверять состояние продуктов в форме для выпечки. В случае их возгорания немедленно выключите прибор, отключите его от розетки эл. сети и оставьте крышку открытой.
- Никогда не стучите краем формы для выпечки для того, чтобы достать готовый хлеб. В противном случае форма может быть повреждена.
- По окончании использования прибора, перед его перемещением и очисткой обязательно отключите его от розетки эл. сети и дайте ему остыть.
- Чтобы отсоединить сетевую кабель от розетки потяните его за вилку, но ни в коем случае не за кабель. В противном случае можно повредить кабель питания или розетку.
- Не мойте прибор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Для устранения любых неполадок обращайтесь в авторизованную сервисную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

A



B



RU Домашняя хлебопечка

Руководство по эксплуатации

Перед использованием этого прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации, даже если вы уже знакомы с применением аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем.

Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- | | |
|--|---|
| A1 Рукоятки крышки (размещены с обеих сторон) | A6 Вентиляционные отверстия (размещены с обеих сторон) |
| A2 Крышка со смотровым отверстием | A7 Крючок для снятия крючков для замеса |
| A3 Форма для выпекания со съёмными крючками | A8 Мерная кружка |
| A4 Панель управления с дисплеем | A9 Мерная ложка |
| A5 Корпус прибора | |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- | | |
|--|---|
| B1 На дисплее отображается выбранная программа и её продолжительность, установленный цвет корочки и размер буханки. | B5 Кнопка START/STOP предназначена для включения, остановки или отмены установленной программы. |
| B2 Кнопка MENU предназначена для установки программы. | B6 Кнопка + предназначена для установки таймера отложенного старта. |
| B3 Кнопка - предназначена для установки таймера отложенного старта. | B7 Кнопка COLOR предназначена для настройки цвета корочки хлеба. |
| B4 Кнопка LOAF предназначена для настройки величины буханки 900 г или 1200 г. | |



Примечание:

Метрическая единица веса округляется на целые десятки в меньшую сторону.

УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ И ЕЕ ФУНКЦИИ

Кнопка **START/STOP**

Предназначена для запуска, прерывания или окончания установленной программы.

Для запуска программы нажмите кнопку **START/STOP B5** один раз. Кратковременно включится звуковой сигнал, начнёт мигать двоеточие в отображении времени на дисплее **B1** и будет запущена установленная программа. После запуска программы деактивируются остальные кнопки для того, чтобы предотвратить возможное нарушение исполняемого в данный момент этапа программы.

Исполняемую в данный момент программу можно временно прервать в любой момент кратковременным нажатием кнопки **START/STOP B5**. Отсчёт времени до окончания программы прерывается и данные времени на дисплее **B1** будут мигать. Настройки будут сохранены в памяти хлебопечки. Для продолжения остановленной программы снова нажмите кнопку **START/STOP B5**. Если Вы не сделаете это до 10 минут от начала прерывания, снова будет исполнен её автоматический запуск.

Для окончания программы нажмите кнопку **START/STOP B5** и удерживайте её нажатой прилб. 2 секунды. Окончание программы сигнализируется продолжительным звуковым сигналом.

Кнопка **MENU**

Предназначена для выбора программы. Каждое нажатие кнопки **B2** сопровождается кратковременным звуковым сигналом. Номер программы и её продолжительность отображаются на дисплее **B1**.

Кнопка **COLOR**

Позволяет установить цвет корочки „**LIGHT**“ (светлая), „**MEDIUM**“ (средне тёмная) или „**DARK**“ (тёмная). Указатель в левом верхнем углу дисплея **B1** будет указывать на выбранный тип цвета корочки.

В программах „**JAM**“ и „**DOUGH**“ цвет корочки выбрать невозможно.

Кнопка „**LOAF**“

Предназначена для установки величины буханки 900 г или 1200 г. Под величиной буханки подразумевается сумма веса всех ингредиентов, вложенных в форму для выпечки **A3**. Указатель в правом верхнем углу дисплея **B1** будет указывать на выбранный размер буханки. Продолжительность программы отличается в зависимости от выбранной величины буханки.

В программах „**QUICK**“, „**DOUGH**“, „**JAM**“, „**CAKE**“ и „**BAKE**“ невозможно выбрать величину буханки.

Отложенный старт (Кнопки **+** и **-**)

Кнопки **+** и **-** предназначены для установки таймера отложенного старта. Время отложенного старта будет включать и продолжительность выбранной программы, поэтому необходимо в общее время включить и время выбранной программы, а также настройку цвета корочки, размера буханки и т.п.

Пример установки таймера:

Сейчас 20:30 и на следующий день с утра в 7:00 (т.е. разница по времени 10 часов и 30 минут) Вы хотите получить свежее испеченный хлеб. Сначала выберете программу, цвет корочки и размер буханки. После этого кнопками **+** и **-** установите время, отображаемое на

дисплее **B1** на 10:30. Это время, через которое хлеб будет возможно достать из хлебопечки. Каждое нажатие кнопки + и – увеличивает или сокращает установленное время на 10 минут.

Для запуска установленной программы в режиме отложенного старта нажмите кнопку **START/STOP B5**. На дисплее **B1** начнёт отсчитываться время. Как только установленная программа будет запущена, регулярно контролируйте хлебопечку.

Не используйте эту функцию в рецептах, которые содержат скоропортящиеся ингредиенты, напр. свежие яйца, молоко, сметана, сыр и т.п.

Соблюдайте правильный порядок вкладывания ингредиентов в форму для выпекания **A3** как это указано в главе «**Применение хлебопечки**». Дрожжи не должны контактировать с жидкостями до запуска программы.

В программах „JAM“ и „BAKE“ невозможно выбрать функцию отложенного старта.



Примечание:

Таймером можно установить максимально 13 часов.

Функция KEEP WARM (поддержание температуры)

По окончании программы хлебопечка автоматически перейдет на 60 минут в режим KEEP WARM (поддержание температуры). Если Вы хотите достать хлеб из хлебопечки сразу после выпечки, отмените эту функцию продолжительным нажатием кнопки **START/STOP B5**. Эта функция недоступна в программах DOUGH и JAM.

Функция памяти

В случае кратковременного сбоя эл. питания (до 10 минут) после возобновления подачи электроэнергии хлебопечка автоматически продолжит работу по установленной программе без необходимости нажатия кнопки **START/STOP B5**.

При более длительном сбое эл. питания (более 10 минут) прерванная программа не будет автоматически возобновлена. Однако если еще не был начат этап подъема теста, можно снова запустить программу сначала. Если этап подъема уже начался, будет необходимо начать снова с новыми ингредиентами.

Предупреждения на дисплее

1. Если после запуска программы на дисплее **B1** будут отображены данные „**HHH**“ с сопровождением звуковым сигналом, то это означает что температура внутри хлебопечки слишком высока. Это может возникнуть, когда Вы хотите сразу повторно использовать хлебопечку. Откройте крышку **A2** и оставьте хлебопечку остывать в течение 10 - 20 минут. После охлаждения хлебопечку можно снова использовать.
2. Если после запуска программы на дисплее **B1** будут отображены данные „**LLL**“ с сопровождением звуковым сигналом, то это означает что температура внутри хлебопечки слишком низкая. Откройте крышку **A2** и разместите хлебопечку в пространстве с комнатной температурой. Рекомендуемая температура в помещении - от 15 °C до 34 °C.
3. Если на дисплее **B1** отображаются данные „**EE0**“ или „**EE1**“ - обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЗОР ПРОГРАММ

1 – BASIC (основные виды хлеба)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Используется для выпекания обычных видов хлеба из белой пшеничной муки, при этом вкус можно улучшить различными ингредиентами, напр. травами и т.п.

2 – FRENCH (французский хлеб)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания, при этом фаза подъема больше чем у обычной программы. Используется для выпечки традиционного французского белого хлеба с воздушной и хрустящей корочкой. Хлеб французского типа рекомендуем употребить в день его выпечки.

3 – WHOLE WHEAT (хлеб из муки разового помола)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Используется для выпечки хлеба из муки разового помола. Цельнозерновая (обойная) мука должна составлять не менее половины объема муки. Цельнозерновая мука более калорийна по сравнению с хлебом из обычной хлебной муки, так как цельнозерновая мука содержит целые зерна, включая отруби и ядра. Цельнозерновой хлеб имеет темную корочку с темной серединой.



Примечание:

В этой программе не рекомендуем использовать функцию отложенного старта. В противном случае качество хлеба может ухудшиться.

4 – QUICK (быстрая выпечка)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Это более быстрая альтернатива для программы № 1 – BASIC. Испеченный таким образом хлеб имеет менее пористую середину по сравнению с хлебом, испеченным по основной программе № 1.

5 – SWEET (сладкий хлеб)

Замес, подъем и выпекание хлеба за минимально короткое время. Обычно этот хлеб менее пористый чем тот, который будет испечен по программе № 4 - QUICK.

6 – ULTRA-FAST (очень быстрое выпекание)

Замес, подъем и выпекание хлеба за минимально короткое время. Обычно этот хлеб менее пористый чем тот, который будет испечен по программе № 4 - QUICK.

7 – GLUTEN-FREE (хлеб без глютена)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Подъем происходит только на одном этапе, а время выпекания больше из-за большой доли влажности.

8 – DOUGH (тесто)

Эта программа предназначена для перемешивания и замеса ингредиентов и последующего подъема теста, напр. для пиццы, рогаликов и т.п. Не включает этап выпекания.

9 – JAM (джем)

Эта программа используется для приготовления фруктового повидла и джемов. Повидла и джемы необходимо варить небольшими порциями, так как во время варки их объём увеличивается. Джем липкий, и в случае вытекания из ёмкости для выпекания - чистится очень сложно.

10 – CAKE (пирог)

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Используется для выпекания пирогов и сладкой выпечки, приготовленных из теста с содержанием разрыхлителя для выпечки или пищевой соды.

11 – SANDWICH (тостовый хлеб)

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Используется для выпекания воздушного тостового хлеба с тонкой корочкой.

12 – BAKE (выпекание)

Эта программа включает только этап выпекания и, тем самым, сделает из Вашей хлебопечки малую духовку. Кнопками + и – можно установить время выпекания в диапазоне от 10 до 60 минут. Используется для выпекания готового теста из магазина или для дополнительного запекания уже готового хлеба если его корочка кажется Вам слишком светлой.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	Величина буханки	Выбор цвета корочки	Продолжительность программы (мин)	Функция KEEP WARM	Время добавления ингредиентов	Макс. настройка таймера
1 – BASIC	1 200 г	Светлая	2:55	ДА	2:15	13 часов
		Средне тёмная	3:00		2:20	
		Тёмная	3:15		2:35	
	900 г	Светлая	2:48		2:10	
		Средне тёмная	2:53		2:15	
		Тёмная	3:08		2:30	
2 – FRENCH	1 200 г	Светлая	3:35	ДА	2:35	13 часов
		Средне тёмная	3:40		2:40	
		Тёмная	3:55		2:55	
	900 г	Светлая	3:28		2:30	
		Средне тёмная	3:33		2:35	
		Тёмная	3:48		2:50	
3 – WHOLE WHEAT	1 200 г	Светлая	3:30	ДА	2:45	13 часов
		Средне тёмная	3:35		2:50	
		Тёмная	3:50		3:05	
	900 г	Светлая	3:22		2:40	
		Средне тёмная	3:27		2:45	
		Тёмная	3:42		3:00	
4 – QUICK	-----	Светлая	2:05	ДА	1:40	13 часов
		Средне тёмная	2:10		1:45	
		Тёмная	2:20		1:55	
5 – SWEET	1 200 г	Светлая	2:50	ДА	2:25	13 часов
		Средне тёмная	2:55		2:30	
		Тёмная	3:10		2:45	
	900 г	Светлая	2:45		2:20	
		Средне тёмная	2:50		2:25	
		Тёмная	3:05		2:40	
6 – ULTRA FAST	1 200 г	Светлая	1:33	ДА	1:23	13 часов
		Средне тёмная	1:38		1:28	
		Тёмная	1:43		1:33	
	900 г	Светлая	1:23		1:13	
		Средне тёмная	1:28		1:18	
		Тёмная	1:33		1:23	
7 – GLUTEN FREE	1 200 г	Светлая	3:25	ДА	2:48	13 часов
		Средне тёмная	3:30		2:53	
		Тёмная	3:45		3:08	
	900 г	Светлая	3:20		2:43	
		Средне тёмная	3:25		2:48	
		Тёмная	3:40		3:03	
8 – DOUGH	-----	-----	1:30	-----	-----	13 часов
9 – JAM	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
10 – CAKE	-----	Светлая	1:45	ДА	1:29	13 часов
		Средне тёмная	1:50		1:34	
		Тёмная	1:55		1:39	
11 – SANDWICH	1 200 г	Светлая	2:55	ДА	1:59	13 часов
		Средне тёмная	3:00		2:04	
		Тёмная	3:15		2:19	
	900 г	Светлая	2:50		1:54	
		Средне тёмная	2:55		1:59	
		Тёмная	3:10		2:14	
12 – BAKE	-----	-----	10 – 60 мин	ДА	-----	-----

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Хлебопечку и её принадлежности достаньте из коробки и удалите с неё всю упаковку, включая рекламные наклейки и этикетки. Прежде всего не забудьте удалить этикетку, которая размещена на дне формы для выпечки **A3**.
2. Принадлежности и съёмные части, предназначенные для контакта с продуктами питания, промойте теплой проточной водой с нейтральным кухонным моющим средством. Затем сполосните их чистой проточной воды и хорошо вытрите насухо.
3. Форму для выпечки **A3** с установленным крючком для замеса вставьте обратно в хлебопечку на своё место. Подключите хлебопечку к розетке эл. сети, включится звуковое предупреждение.
4. Установите программу 12 – BAKE (выпекание) и включите хлебопечку без ингредиентов на 10 минут в этом режиме. По окончании программы отмените функцию KEEP WARM, отсоедините хлебопечку от розетки эл. сети и дайте ей остыть. Форму **A3** и крюки для замеса еще раз вымойте и хорошо высушите.



Примечание:

При первом включении может появиться легкий дымок. Это абсолютно нормальное явление.

5. Теперь хлебопечка готова к использованию.

ПРИМЕНЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Установите хлебопечку на ровной, сухой и стабильной поверхности, например, на кухонной столешнице.

Откройте крышку **A2** и поместите форму для выпекания **A3** внутрь. Установите крюки для замеса на валы, которые размещены в дне формы для выпекания **A3**, и достаточно сильно нажмите на них вниз.



Примечание:

Для простоты изъятия крюков из выпеченного хлеба рекомендуем намазать крюки и вал пищевым жиром, который предназначен для тепловой обработки.

По рецепту отмерьте ингредиенты и поместите их в форму для выпечки **A3** в следующем порядке:

- Сначала поместите все жидкие ингредиенты, такие как вода, молоко, пиво, пахта, йогурт, яйца и т.п.
- После этого добавьте все сыпучие ингредиенты, такие как мука, соль, сахар, травы, специи для хлеба, проросшие семена, хлопья, семена и т.д. В один угол насыпьте соль, во второй угол насыпьте сахар, а в следующий угол специи.
- После этого посередине муки сделайте углубление и поместите в него дрожжи. В случае использования свежих дрожжей поместите сахар вместе с ними. Дрожжи или разрыхлитель не должны контактировать с жидкостью до включения хлебопечки.
- Для тяжёлого, плотного теста с высоким содержанием ржаной муки рекомендуем для достижения лучшего результата замеса изменить порядок добавления ингредиентов на обратный, т.е. сначала вложить дрожжи, после этого муку и в конце жидкости. И в этом случае действует правило, что дрожжи не должны контактировать с жидкостью до включения хлебопечки.

Для всех рецептов необходимо соблюдать этот общий порядок добавления ингредиентов. На окончательный размер готовой буханки может влиять комнатная температура, при которой мы используем хлебопечку. Рекомендуемая температура в помещении - от 15 °C до 34 °C.



Примечание:

Для одной порции можно использовать не более 700 г муки и 6 г дрожжей. Не помещайте в форму для выпечки большее количество муки или дрожжей.

Закройте крышку **A2** и вставьте вилку шнура питания в розетку. После подключения к розетке эл. сети прозвучит длинный звуковой сигнал и на дисплее **B1** будет отображена исходная настройка программы 1, продолжительность программы 3:00, вес буханки 900 г и цвет корочки „MEDIUM“ (средне тёмная).

Кнопкой **MENU B2** установите требуемую программу.

Кнопкой **COLOR B7** выберете цвет корочки.

Кнопкой **LOAF B4** установите размер буханки. Некоторые программы не позволяют установить цвет корочки или объём буханки.

Если Вы хотите чтобы хлеб был испечен позднее, установите таймер отложенного старта кнопками + и –.

Для включения хлебопечки нажмите кнопку **START/STOP B5**. Двоеточие в отображении времени на дисплее **B1** начнет мигать и на дисплее будет отсчитываться время до окончания программы. Хлебопечка будет автоматически исполнять отдельные этапы программы. Во время выпекания из вентиляционных отверстий выходит пар.

По окончании программы включится звуковая сигнализация. После этого хлебопечка переключится на 60 минут в режим KEEP WARM (поддержание температуры). Если Вы хотите закончить режим KEEP WARM, продолжительно нажмите кнопку **START/STOP B5**

По окончании программы откройте крышку **A2**. С надетыми защитными кухонными рукавицами поднимите рукоятку формы для выпечки **A3** и осторожно достаньте её из хлебопечки. Форму **A3** поместите на термостойчивую подкладку и оставьте в ней хлеб приблизительно на 10 минут для остывания. После этого поверните форму **A3** дном вверх для освобождения хлеба из формы. Если хлеб сам не освободится из формы, несколько раз подвигайте вал. Для изъятия крюков из хлеба используйте крючок **A9**.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

При обращении с формой для выпечки **A3** будьте очень осторожны, так как она очень горячая. Опасность ожога. Всегда используйте защитные кухонные рукавицы.

По окончании использования отсоедините хлебопечку от розетки эл. сети и очистите все использованные детали по указаниям, приведенным в главе Очистка и уход.

Резка и хранение хлеба

Перед нарезкой оставьте хлеб остыть в течение 20-40 минут.

Для нарезки ломтиков равномерной толщины используйте электрический нож или острый нож с лезвием с зубчиками.

Неиспользованный хлеб упакуйте в пластиковый пакет. При комнатной температуре его можно хранить до 3 дней. Если хлеб нужно хранить длительное время (до 1 месяца), поместите его в пакете или в закрытой ёмкости в морозильник. Домашний хлеб не содержит консервантов, и поэтому его нельзя хранить так долго, как некоторые виды хлеба, купленные в магазине.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отсоедините вилку кабеля питания от розетки эл. сети и подождите пока прибор остынет. Не используйте для очистки любых частей прибора чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т.п., которые могут повредить поверхность прибора. Ни одна из частей этого электроприбора не предназначена для мойки в посудомоечной машине.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

Для предотвращения опасности удара эл. током не погружайте прибор, кабель питания и вилку кабеля питания в воду или иные жидкости.

Если сложно снять замешивающие крюки с вала, заполните форму **A3** тёплой водой и оставьте её на 30 минут. После этого достаньте крюки, осторожно очистите их влажной тканью и хорошо вытрите насухо.

Форму для выпечки **A3** очистите изнутри и снаружи влажной тканью. Для предотвращения повреждения антипригарного слоя не используйте острые предметы или чистящие средства с абразивным эффектом. Форма для выпечки **A3** должна быть перед помещением в хлебопечку абсолютно сухой.



Совет:

После очистки нанесите на крюки для замеса включая отверстие посередине пищевой жир, предназначенный для тепловой обработки.

Крышку **A2** очистите изнутри и снаружи влажной тканью. Затем вытрите все насухо.



Предупреждение:

На внутренней поверхности крышки **A2** и на вентиляционных отверстиях могут появиться коричневые пятна. Это остатки испарений ингредиентов, которые во время выпекания попали в выходящий пар. Они не оказывают вредного воздействия на материал хлебопечки или на качество испеченного хлеба. Просто уберите эти пятна влажной тканью. После длительного использования наружный слой формы для выпечки **A3** может изменить цвет. Однако это абсолютно не влияет на функциональность хлебопечки или на качество хлеба.

Хранение

Если прибор не будет использоваться длительное время, отсоедините вилку кабеля питания от розетки, дайте прибору остыть и очистите его как указано выше.

Перед тем, как положить прибор на хранение, убедитесь, что он и все его принадлежности чистые и сухие.

Положите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо вентилируемое место, где он не будет подвергаться экстремальным температурам и будет недоступен детям и животным.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Хлебная мука

В хлебной муке содержится большая доля клейковины (поэтому её можно также назвать мукой с большим содержанием клейковины, которая содержит много белков), она обладает хорошими свойствами эластичности и способна сохранить размер хлеба после подъёма теста. Так как содержание клейковины в ней больше чем в обычной муке, её можно использовать для выпечки хлеба больших размеров. Хлебная мука - это самый важный ингредиент при выпечке хлеба.

2. Обычная мука

Обычная мука производится путём смешивания тщательно выбранной пшеницы мягких и твёрдых сортов и рекомендуется для быстрого выпекания хлеба или выпекания пирогов.

3. Цельнозерновая (обойная) мука

Цельнозерновая мука производится путём измельчения пшеницы и содержит пшеничную кожуру и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжёлая и обладает большими питательными свойствами чем нормальная мука. Приготовленный из цельнозерновой муки хлеб обычно имеет меньший размер. Поэтому во многих рецептах для достижения как можно лучших результатов обычно комбинируются цельнозерновая и хлебная мука.

4. Ржаная мука

Ржаная мука в первую очередь предназначена для выпечки тёмного хлеба. В ней содержится большая доля минеральных веществ. В ней меньше клейковины чем в пшеничной муке, и поэтому обычно она используется в комбинации с пшеничной мукой.

5. Мука с разрыхлителем

Мука с содержанием разрыхлителя рекомендуется, прежде всего, для приготовления пирогов.

6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука производятся измельчением кукурузы и овса. Обе они являются дополнительным ингредиентом для выпечки хлеба и используются для улучшения вкуса и структуры хлеба.

7. Сахар

Сахар - это очень важный ингредиент для сладкого вкуса и цвета хлеба. Белый сахар помогает в процессе брожения.

8. Дрожжи

Дрожжи активируют процесс брожения теста и вырабатывают двуокись углерода, которая помогает увеличить объём хлеба и сделать внутренние волокна более мягкими.

1 чайн. ложка активных сухих дрожжей = 3/4 чайн. ложки растворимых дрожжей

1,5 чайн. ложки активных сухих дрожжей = 1 чайн. ложка растворимых дрожжей

2 чайн. ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайн. ложки растворимых дрожжей
Дрожжи должны храниться в холодильнике, так как при высокой температуре они теряют свои свойства; перед применением проверьте их срок хранения и применения. После каждого применения поместите их в холодильник как можно быстрее.



Совет:

Описанный ниже порядок действий поможет Вам определить насколько дрожжи свежие и активные:

1. Налейте в мерную кружку 1/2 чашки тёплой воды (45–50 °C).
2. Добавьте 1 чайную ложку белого сахара и размешайте, после этого всё засыпьте 2 чайными ложками дрожжей.
3. Поставьте мерную кружку приблизительно на 10 минут в тёплое место. Смесь уже не размешивайте.
4. Пена должна подняться до самого края мерной кружки. Если это не так - дрожжи уже не активны.

9. Соль

Соль необходима для улучшения запаха хлеба и цвета корочки. Соль также помогает подъёму теста.

10. Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать хлеб более питательным, увеличить его объём и придать хлебу специфический аромат яиц. Если Вы хотите использовать яйца, то необходимо удалить скорлупу и равномерно размешать их.

11. Жир, сливочное и растительное масло

Жир способен сделать хлеб более мягким и продлить срок его годности. Масло после его изъятия из холодильника и перед применением должно быть растоплено или разрезано на мелкие части для равномерного размешивания.

12. Пекарский порошок

Пекарский порошок используется, прежде всего, для подъёма теста при выпекании хлеба и пирогов по программе Ultra Fast (Очень быстрое выпекание). Для него не нужно время на брожение и он создает газ, образующий пузыри и делает структуру хлеба более мелкой.

13. Сода

Действует аналогично как пекарский порошок. Её также можно использовать в комбинации с пекарским порошком.

14. Вода и иные жидкости

Вода при выпекании хлеба - это необходимый ингредиент. Обычно лучше всего подходит вода с температурой 20–25 °C. Воду можно заменить свежим молоком или водой, размешанной с 2% молочным порошком, который может улучшить аромат хлеба и сформировать лучший цвет корочки.



Примечание:

Различные виды муки выглядят одинаково, действие дрожжей или способность абсорбции различных видов муки значительно отличается в зависимости от области выращивания, условий роста, процессов измельчения и хранения. Для испытания выберете муку различных марок, доступную на рынке, проверьте её и сравните результаты – после этого выберете муку, которая исходя из Вашего опыта и с точки зрения вкуса обеспечивает наилучшие результаты.

ВЗВЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

При приготовлении выпечки хлеба очень важно правильно взвешивать ингредиенты. Рекомендуем использовать прилагаемую мерную кружку **A7** и мерную ложку **A8**.

1. Жидкости

Воду, свежее молоко или сухое молоко рекомендуем отмеривать в мерной кружке **A7**. После наливания проверьте уровень на уровне глаз. Если в вы будете в мерной кружке **A7** отмеривать масло или аналогичные жидкости, тщательно очистите мерную кружку **A7** перед следующим применением.

2. Сыпучие продукты

Сыпучие продукты помещайте в мерную кружку **A7** с помощью ложки, а когда кружка **A7** будет полной - заровняйте её с помощью ножа. Не трамбуйте сыпучие продукты в мерной кружке **A7**, лишний объём может негативно повлиять на сбалансированность ингредиентов в рецепте. Для отмеривания сыпучих продуктов можно также использовать мерную ложку **A8**, особенно когда вы отмериваете небольшое количество.

3. Порядок смешивания ингредиентов

Порядок смешивания ингредиентов очень важен для правильного приготовления хлеба. В общем действует правило, что сначала помещаются жидкости, яйца, соль и сухое молоко и т.п. После этого помещаются сыпучие продукты, такие как мука, сахар и т.п. И в последнюю очередь добавляются дрожжи (или разрыхлитель). Дрожжи вкладываем всегда только в сухую муку и они не должны контактировать с солью.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕДОСТАТКОВ

Проблема	Причина	Решение
Выходит дым из вентиляционного отверстия во время выпекания.	Некоторые ингредиенты приклеились к нагревающему элементу или находятся вблизи него. При первом применении это может быть масло, которое осталось на поверхности нагревающего элемента.	Отсоедините хлебопечку от эл. сети, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент.
Корочка в нижней части хлеба слишком толстая.	Хлеб был оставлен в тепле и форме для выпечки A3 длительное время, в результате чего высвободилась вода.	Достаньте хлеб раньше и не храните его в тепле.
Хлеб плохо достается.	Крюки для замеса плотно приклеились в буханке.	Подвигайте валами чтобы буханка освободилась из формы A3 . После этого форму A3 и крюки очистите по указаниям, приведенным в главе Очистка и уход.
Ингредиенты замешаны неравномерно и плохо испечены.	Выбор неправильной программы.	Установите правильную программу.
	После запуска программы вы несколько раз открывали крышку A2 .	Не открывайте при последнем подъёме теста крышку A2 .
	Слишком большое сопротивление при размешивании, поэтому крюки для замеса практически не вращаются и замешивают недостаточно.	Проверьте, что крюки для замеса вращаются свободно, после этого достаньте форму для выпечки A3 и включите устройство без нагрузки. Если прибор работает нестандартным способом - обратитесь в авторизованный сервис.
Хлебопечка не включилась и на дисплее появилось сообщение о неполадке «ННН».	Хлебопечка слишком теплая после последнего приготовления.	Отсоедините вилку кабеля питания от розетки эл. сети и подождите, пока хлебопечка остынет до комнатной температуры. После этого её можно снова использовать.
Слышен шум работы двигателя, но ингредиенты не перемешиваются.	Форма для выпекания A3 закреплена неправильно или слишком большой объём теста.	Проверьте правильность закрепления формы для запекания A3 , приготовление теста по рецепту и правильный вес ингредиентов.
Хлеб такой большой, что давит на крышку A2 .	Чрезмерный объём дрожжей, муки или воды, или слишком высокая температура среды.	Проверьте указанные выше факторы, соответствующим образом уменьшите объёмы ингредиентов.
Хлеб практически не поднимается или очень мало.	Нет дрожжей или их недостаточно, или дрожжи не активны из-за слишком высокой температуры воды, или дрожжи смешались с солью или слишком низкая температура окружающей среды.	Проверьте объём и активность дрожжей, поместите хлебопечку в среду с соответствующей комнатной температурой.
Теста слишком много и оно перетекает через края формы для выпечки A3 .	Чрезмерное количество жидкостей стало причиной слишком мягкой структуры теста или слишком много дрожжей.	Уменьшите объём жидкостей и дрожжей.
Хлеб распадается посередине.	Неподходящая мука, или мука с истекшим сроком годности.	Используйте правильный вид муки и проверьте её срок годности.
	Большая доля дрожжей или высокая температура дрожжей.	Используйте дрожжи с комнатной температурой.
	Чрезмерный объём воды делает тесто слишком влажным и мягким.	Измените объём воды в рецепте.
Слишком плотная структура хлеба.	Слишком много муки или недостаточно воды.	Уменьшите объём муки или увеличьте объём воды.
	Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки.	Уменьшите объём соответствующих ингредиентов и увеличьте объём дрожжей.
Слишком пористая середина.	Чрезмерный объём воды или дрожжей, возможен недостаток соли.	Соответствующим образом уменьшите объём воды или дрожжей и проверьте, что была добавлена соль.
	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
Корочка хлеба посыпана порошком.	Были добавлены липкие ингредиенты, например сливочное масло или бананы.	Не добавляйте в тесто ингредиенты с большой липкостью.
	Недостаточное размешивание и мало воды.	Проверьте объём воды и состояние теста.
При выпекании пирогов или выпечки с большим содержанием сахара корочка слишком толстая, а цвет корочки слишком тёмный.	Разные рецепты или ингредиенты сильно влияют на результат выпечки; цвет корочки тёмный из-за большого содержания сахара.	Если цвет корочки в рецептах с большим содержанием сахара слишком тёмный, завершите программу за 5 - 10 минут до автоматического окончания. Перед изъятием будет лучше оставить хлеб или пирог в форме для запекания A3 приблизительно на 20 минут с закрытой крышкой A2 .

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	220–240 В пер. тока
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная мощность двигателя.....	100 Вт
Номинальная потр. мощность нагревательного элемента	700 Вт
Уровень шума.....	≤60 дБ(А)

Декларированный уровень шума данного прибора составляет ≤60 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А, по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или в сопроводительной документации означает, что после завершения эксплуатации электрические и электронные товары не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора вторичного сырья. В качестве альтернативы в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах можно вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового продукта.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора вторичного сырья.

Неправильная утилизация отходов данного типа может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Это изделие соответствует всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.