



UA

ХЛИБОПІЧКА

Інструкція з експлуатації

RU

ХЛЕБОПЕЧКА

Инструкция по эксплуатации

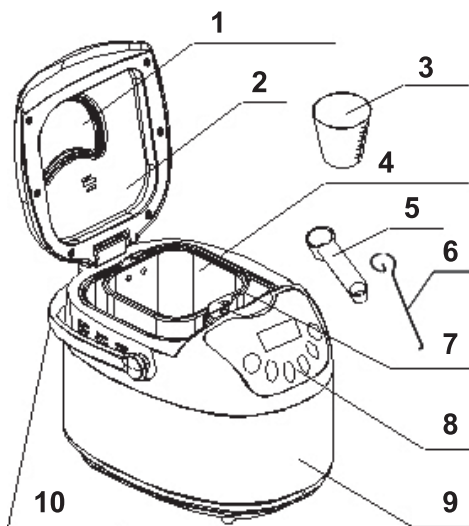
DB-1139X



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!
Мы благодарим Вас за Ваш выбор!

Будь ласка уважно прочитайте інструкцію перед увімкненням приладу, приділяючи особливу увагу правилам безпеки.

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Оглядове віконце
2. Кришка
3. Мірна чаша
4. Ємність для хліба
5. Мірна ложка
6. Гачок
7. Лопасті для змішування
8. Панель управління
9. Корпус
10. Ручка

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



ПРИМІТКА

Модель хлібопічки використовується для випічки різних видів хліба в домашньому гос-

подарстві, вона має меню з дванадцятьма функціями, які включають: звичайний, французький, цільнозерновий, швидкий, солодкий, безглютеновий, ультрашвидкий, тісто, джем, торт, бутерброди, випічка.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки.
- Неправильне використання приладу може призвести до його поломки або до травм.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

ОБЕРЕЖНО

- Використовуйте прилад тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за поломку приладу у випадку його використання не за призначенням.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що напруга в мережі, допустима потужність і тип розетки відповідають вимогам, зазначеним на приладі. Невідповідність цих параметрів може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не допускайте занурення приладу або шнура живлення в рідину. Якщо прилад випадково потрапив в рідину, негайно вимкніть з розетки і не використовуйте прилад, доки не покаже його кваліфікованим фахівцям.
- Не намагайтеся розібрати прилад. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Це може призвести до ураження електричним струмом або до його поломки.
- Не використовуйте прилад на вологій поверхні і не торкайтеся до увімкненого в мережу приладу вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гарячих предметів або гострих країв та не знаходився поблизу відкритого полум'я. При витяганні вилки з розетки не тягніть за шнур живлення.
- Не використовуйте прилад, якщо Ви виявили пошкодження шнура живлення, вилки або корпусу приладу. У таких випадках зверніться в сервіс.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або

розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані з питань використання приладу особами, що відповідають за їх безпеку.

- Використовуйте прилад тільки на рівній, твердій поверхні, подалі від відкритого полум'я.
- Увага! Якщо вилка увімкнена в розетку, прилад знаходиться в робочому стані.
- Якщо прилад не використовується, виймайте вилку з розетки.
- Якщо Ви використовуєте подовжувач (мережевий фільтр), стежте, щоб його характеристики відповідали вимогам приладу по потужності.
- Прилад не призначений для використання з зовнішнім мережевим таймером.
- Використовуйте тільки рекомендовані виробником запасні частини.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

УВАГА

У разі виникнення нестандартної ситуації або поломки, негайно припиніть роботу й від'єднайте вилку від розетки:

- Вилка та шнур живлення надмірно нагрілися.
- Шнур живлення пошкоджений або прилад вимикається, якщо до нього доторкнутися.
- Корпус деформований або перегрівся.
- З пристрою виходить дим або запах горілого.
- Пристрій має тріщини, ненадійно закріплені або розхитані деталі.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Не торкайтеся до гарячих поверхонь.
- Не торкайтеся до рухомих частин приладу під час випікання
- Не вмикайте прилад з порожньою чи не правильно встановленою формою для випікання.
- Не стукайте по формі для випікання з метою витягнути хліб. Це може привести до її поломки.
- Не використовуйте фольгу або інші предмети для випікання. Це може призвести до займання приладу.
- Не накривайте хлібопічку рушником. Тепло і пар повинні мати можливість виходити.
- Завжди використовуйте прилад на сухій і стійкій поверхні.
- Прилад повинен бути включений в розетку із заземленням.

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ВИПІКАННЯ

1. Хлібне борошно

Хлібне борошно має високий вміст клейковини (також воно може бути назване високоглютеновим борошном, яке містить велику кількість білків). Хліб має хорошу еластичність і високий показник підняття. Борошно є найбільш важливим інгредієнтом при приготуванні хліба.

2. Звичайне борошно

Звичайне борошно виготовляється шляхом змішування добре підбраної м'якої і твердої пшениці. Добре підходить для вирізки тортів і швидкого хліба.

3. Цільнозернове борошно

Хліб з цільнозернового борошна, як правило, невеликого розміру. Багато рецептів пропонують поєднання цільнозернового і звичайного борошна для досягнення найкращих результатів.

4. Борошно грубого помелу

Борошно грубого помелу дуже схоже на цільнозернове борошно. Щоб отримати високий показник підняття його змішують з хлібним борошном.

5. Кукурудзяне і вівсяне борошно

Кукурудзяне і вівсяне борошно отримують шляхом змішування зерна кукурудзи і вівса відповідно. З нього виходить грубий хліб.

6. Цукор

Цукор дуже важливий інгредієнт. Він впливає на смак і колір хліба. Також він є живильною речовиною для дріжджів. В основному, використовується білий цукор.

7. Дріжджі

Дріжджі проходять процес бродіння. Під час цього, виділяється вуглекислий газ, який розширює хліб і робить його м'яким всередині.

Дріжджі повинні зберігатися в холодильнику, оскільки при високій температурі бактерії гинуть. Відразу ж після використання покладіть їх до холодильнику. Перед використанням, перевірте дату і термін придатності дріжджів. Якщо бактерії не активні - тісто не підніметься.

Спосіб, описаний нижче, допоможе визначити активність Ваших дріжджів.

- Залийте ½ склянки теплої води 35-40 градусів в чашку
- Покладіть 1 чайну ложку білого цукру в чашку і розмішайте. Потім засипте 2 чайні ложки дріжджів.

- Поставте чашку в тепле місце, на 10 хвилин не перемішуючи воду.
 - Піна повинна піднятися до краю склянки. Якщо бактерії не активні – піна не підніметься.
8. **Сіль**
Сіль необхідна для поліпшення смаку хліба і кольору скоринки. Але сіль, також, може стримувати зростання дріжджів. Не використовуйте занадто багато солі в рецепті. Якщо ви не хочете використовувати сіль – розмір хлібини буде більший.
 9. **Яйця**
Яйця поліпшують текстуру хліба, збільшують його розмір і додають аромат. При використанні вони повинні бути очищені і рівномірно перемішані.
 10. **Жир, масло і олія**
Жир робить хліб м'яким. Вершкове масло повинно бути нарізано дрібними шматочками і розплавлене перед використанням. Щоб розмішати його рівномірно.
 11. **Розпушувач**
Розпушувач в основному використовується для хліба у режимі «Ультрашвидкий» і тортів. Там де не потрібно тривалого часу підняття.
 12. **Сода**
Такий же принцип як і вище. Також може бути використана разом з розпушувачем.
 13. **Вода та інші рідини**
Вода є важливим елементом для приготування хліба. Вода може бути замінена свіжим молоком, або водою змішаною з 2 % сухого молока. Це посилить аромат хліба і поліпшить колір скоринки.

СПЕЦІАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ

1. **Швидкий**
З програмою «Швидкий» хлібопечка може спекти хліб за більш швидкий період з розпушувачем або содою замість дріжджів. Для отримання ідеального швидкого хліба, передбачається, що всі рідкі інгредієнти, повинні бути розташовані в нижній частині ємності для випікання. А всі сухі інгредієнти у верхній частині. Але в ході замісу, деякі сухі інгредієнти можуть збиратися в кутах ємності для випікання. Тому, щоб уникнути появи грудочок Ви можете використовувати гумовий шпатель для змішування тіста.
2. **Ультрашвидкий**
З програмою «Ультрашвидкий», хліб печеться в найкоротші терміни. Тому він може

мати трохи більш щільну структуру. Для випікання хліба в режимі «Ультрашвидкий», температура води має дуже велике значення. Якщо температура буде занадто низька, хліб не підніметься до очікуваного розміру. Якщо температура води буде занадто висока, дріжджі, ймовірно, втраять активність. Будь ласка, зверніть увагу, що температура води повинна бути в діапазоні 48-50. Тому перед включенням програми «Ультрашвидкий» виміряйте температуру води за допомогою термометра.

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

Найважливіше при випіканні хліба, це правильний вимір інгредієнтів. Рекомендуємо використовувати мірний стаканчик та мірну ложечку.

1. **Зважування рідких інгредієнтів**
Вода, свіже молоко повинні вимірюватися в мірній посуді. Для того щоб правильно визначити рівень рідини – піднесіть мірний стаканчик на рівень очей.
2. **Вимірювання сипучих інгредієнтів**
Сипучі інгредієнти потрібно зберігати в сухих умовах.
3. **Послідовність інгредієнтів**
Послідовність інгредієнтів має бути дотримана. Рідкі інгредієнти, яйця, сіль і т.д. дріжджі, потрібно розмішати тільки на бо-рошні. Вони не повинні стикатися з сіллу.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. Перевірте, будь ласка всі частини хлібопечки на відсутність пошкодження.
2. Очистіть всі частини відповідно до пункту «Чищення і догляд» даної інструкції
3. Встановіть хлібопечку у режим ВИПІЧКА і випікайте з порожньою ємністю на протязі 10 хвилин. Після цього, дайте хлібопечці охолонути і ще раз почистіть її.
4. Ретельно просушіть всі деталі і зберіть їх.
5. Прилад готовий до використання.

ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Як тільки хлібопечка буде увімкнена у мережу пролунає звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться «3:00». Стрілка буде вказувати на «900 г» і СЕРЕДНІЙ колір скоринки.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

СТАРТ/СТОП

Це кнопка використовується для запуску/зупинки обраної програми випічки.

- Щоб запустити програму натисніть СТАРТ/СТОП один раз. Ви почуєте короткий сигнал і побачите на дисплеї дві точки, що будуть мерехтіти. Загориться індикатор і програма почне роботу. Всі інші кнопки крім СТАРТ/СТОП стають неактивними. Це допоможе уникнути будь-яких збоїв в роботі програми.
- Для зупинки роботи програми затисніть кнопку СТАРТ/СТОП на 2 секунди. Ви почуєте звуковий сигнал і індикатор роботи згасне. Це означає що програма зупинена.

Меню

Кнопка МЕНЮ використовується для установки різних програм. Кожен раз, натискання кнопки, супроводжуватиметься коротким звуковим сигналом. Програма буде змінюватися. Номер програми відображається на дисплеї.

Список програм:

- ОСНОВНИЙ:** замішування, підняття й випічка звичайного хліба. Ви також можете додавати інгредієнти для отримання аромату.
- ФРАНЦУЗЬКИЙ:** замішування, підняття й випічка. Час підняття збільшено. Хліб в такому режимі буде мати хрустку скоринку, і світлу структуру.
- ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ:** замішування, підняття й випічка цільнозернового білого хліба. Не рекомендується користуватися функцією паузи, так як це може призвести до поганих результатів.
- ШВИДКИЙ:** замішування, підняття й випічка. Час програми менше ніж у програмі ЗВИЧАЙНИЙ. Хліб на цій програмі, як правило, меншого розміру і з більш цільною структурою.
- СОЛОДКИЙ:** замішування, підняття й випічка солодкого хліба. Ви також можете додавати інгредієнти для отримання аромату.
- УЛЬТРАШВИДКИЙ-1:** замішування, підняття й випічка в найкоротші терміни. Зазвичай, хліб менше і грубіше, ніж при використанні програми «Швидкий».
- УЛЬТРАШВИДКИЙ-2:** те ж саме, що й Ультрашвидкий-2 фла для хліба вагою 900 г.
- ТІСТО:** замішування і підняття без випічки. Витягніть тісто по закінченні програми і використовуйте його для приготування

булочок, піци і хліба на пару.

- ДЖЕМ:** кип'ятіння джемів і мармеладу. Фрукти або овочі повинні бути подрібнені, перед тим як класти їх у ємність.
- ТОРТ:** замішування, підняття й випічка, з содою або без.
- БУТЕРБРОД:** замішування, підняття й випічка бутербродів. Для випічки хліба з легкої структурою і більше тонкою скоринкою.
- ВИПІЧКА:** Тільки випічка. Без замішування і підняття. Також, може використовуватися для збільшення часу випічки у вибраній програмі.

Скоринка

Кнопкою «Колір» Ви можете вибрати колір скоринки. Світлий, середній або темний. Натискаючи на кнопку, виберіть бажаний колір.

Вага

Натискаючи на кнопку «Вага» ви можете вибрати вагу хліба. Будь ласка, враховуйте, що різний час програм може давати різну вагу хліба.

Функція відкладеного старту

Якщо Ви хочете відкласти старт роботи програми - використовуйте цю функцію.

- Встановіть бажаний час готовності хліба, натискаючи кнопки ↑ або ↓.
- Враховуйте, що час відкладеного старту має включати в себе час випічки.
- Спочатку, потрібно вибрати необхідну програму і ступінь обсмажування.
- Потім натиснути ↑ або ↓ для збільшення або зменшення часу затримки. Крок – 10 хвилин. Максимальний час затримки – 13 годин.

ПРИКЛАД

Зараз 20:30 вечора. Якщо Ви хочете отримати готовий хліб в 7:00 ранку, тобто через 10 годин 30 хвилин – виберіть програму, колір скоринки, вагу хліба, натисніть ↑ або ↓ щоб додати час до 10:30. Час відобразиться на дисплеї.

Потім натисніть СТАРТ/СТОП щоб активувати функцію відкладеного старту. Ви побачите як таймер почне відраховувати встановлений час. Ви отримаєте свіжий хліб в 7:00 ранку. Якщо Ви не дістанете хліб відразу – буде включений режим підігріву на 1 годину.

ПРИМІТКИ

- Не користуйтеся функцією відкладеного старту для продуктів які швидко псуються, таких як яйця, свіже молоко, фрукти, цибулю і т.д.

Підтримка тепла

Хлібопіч автоматично буде підтримувати тепло на протязі однієї години. Якщо Ви бажаєте дістати хліб негайно – відключіть хлібопічку натисканням кнопки СТАРТ/СТОП

Пам'ять

Якщо був збій напруги у мережі під час приготування, процес випічки буде продовжений автоматично на протязі 10 хвилин. Навіть не натискаючи кнопку СТАРТ/СТОП

Якщо час відсутності напруги у мережі перевищує 10 хвилин, пам'ять не може бути збережена і хлібопічку має бути перезапущено.

Але якщо програма не закінчила етап змішування – під час відключення живлення – Ви можете продовжити роботу натисканням кнопки СТАРТ/СТОП.

Температура приміщення

Хлібопічка може працювати при різних температурах. Але розмір хліба може відрізнятись при приготуванні в теплому приміщенні і холодному. Ми рекомендуємо використовувати хлібопічку у приміщеннях з температурою від +15 °C до + 34 °C.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Якщо на дисплеї відображаються символи «Н:НН» після початку програми, температура всередині все ще занадто висока. Попередження супроводжується п'ятьма звуковими сигналами. Після цього – програма буде зупинена. Відкрийте кришку і дайте хлібопічці охолонути 10-20 хвилин.
2. Якщо на дисплеї відображаються символи «Е:ЕО» після натискання кнопки СТАРТ/СТОП, це означає що датчик температури відключений. Відображення символів супроводжується п'ятьма звуковими сигналами. Зверніться до сервісного центру для його ремонту або заміни.

ЯК ВИПІКАТИ ХЛІБ

1. Встановіть ємність для випікання хліба всередину хлібопічки і поверніть її за годинниковою стрілкою до клацання. Одягніть змішувальну лопать на вал приводу.
2. Покладіть всі інгредієнти в ємність для випікання хліба. Зазвичай, вода або інші рідини наливаються в першу чергу. Потім додаються цукор, сіль, борошно. Дріжджі або розпушувач додаються завжди в останню чергу.

3. Пальцем, зробіть невелику ямку в борошні і розмістіть там дріжджі. Переконайтеся, що вони не стикаються з водою або сіллю.
4. Обережно закрийте кришку і увімкніть хлібопічку в мережу.
5. Натискайте кнопку МЕНЮ для вибору потрібної програми.
6. Натискайте кнопку КОЛІР для вибору потрібного кольору скоринки.
7. Натискайте кнопку ВАГА для вибору потрібної ваги (700 г або 900 г).
8. Встановіть таймер відкладеного старту, натискаючи кнопки ↑ або ↓. Цей пункт може бути пропущений, якщо Ви хочете щоб хлібопічка почала роботу негайно.
9. Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП для початку роботи.
10. Для програм ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ, ТІСТО, ТОРТ і БУТЕРБРОД, подаватимуться звукові сигнали під час роботи. Вони підкажуть Вам коли додавати інгредієнти. Відкрийте кришку і додайте інгредієнти.

УВАГА

Цілком можливо, що через вентиляційні отвори буде йти пара, під час випічки. Це нормально.

11. Після закінчення програми Ви почуєте звуковий сигнал. Індикатор роботи загасне. Ви можете утримувати кнопку «СТАРТ / СТОП» на протязі 3-х секунд для того щоб відключити хлібопічку і витягнути хліб. Відкрийте кришку і використовуючи рукавиці добре візьміть ємність для випікання хліба. Поверніть її проти годинникової стрілки і потягніть вгору..
12. Обережно просуньте антипригарну лопать між хлібом і ємністю для випікання.

УВАГА

Ємність і хліб можуть бути дуже гарячими. Завжди використовуйте рукавиці та будьте обережні.

13. Переверніть ємність вниз на чисту поверхню і обережно струсіть, поки хліб не випаде.
14. Ретельно приберіть залишки хліба з ємності і дайте йому охолонути, приблизно 20 хвилин перед нарізкою.
15. Якщо Ви вийшли з кімнати або не натиснули на кнопку СТАРТ/СТОП наприкінці роботи – автоматично включиться режим підтримки тепла, тривалістю 1 год. Якщо Ви хочете витягнути хліб – зупиніть робо-

ту програми натисканням кнопки СТАРТ/СТОП.

16. Якщо прилад не використовується повністю відключіть його від мережі.

ПРИМІТКА

Перед нарізкою, видаліть змішувальну лопать з хліба, використовуючи гак, що йде у комплекті. Хліб гарячий, ніколи не використовуйте руку для того щоб дістати змішувальну лопать.

ОСНОВНІ РЕЦЕПТИ

Основний хліб

Інгредієнти	700 г		900 г	
	мл	г	мл	г
Вода	280	280	340	340
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Сіль	1 ч.л	7 г	1.5 ч. л	10 г
Цукор	2 ст. л	24 г	3 ст. л	36 г
Борошно	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дріжджі	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Французький хліб

Інгредієнти	700 г		900 г	
	мл	г	мл	г
Вода	280	280	340	340
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Сіль	1,5 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Цукор	1,5 ст. л	18 г	2 ст. л	24 г
Борошно	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дріжджі	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	700 г		900 г	
	мл	г	мл	г
Вода	260	260	340	340
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Сіль	1 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Пшениця	1 м. ч..	110 г	2 м. ч.	220 г
Борошно	2 м. ч.	280 г	2 м. ч.	280 г
Коричневий цукор	2 ст. л.	24 г	2,5 ст.л	23 г
Сухе молоко	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	21 г
Дріжджі	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Швидкий хліб

Інгредієнти	900 г	
Вода (40-50 °C)	340 мл	340 г
Соняшникова олія	2 ст.л	24 г
Сіль	1.5 ч. л	10 г

Інгредієнти	900 г	
Цукор	2 ст. л	24 г
Борошно	3 1/2 м. ч.	490 г
Дріжджі	2 ч.л	6 г

Солодкий хліб

Інгредієнти	700 г		900 г	
	мл	г	мл	г
Вода	280	280	340	340
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Сіль	1,5 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Цукор	3 ст. л	36 г	4 ст. л	48 г
Сухе молоко	2 ст. л.	24 г	2 ст. л.	24 г
Борошно	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дріжджі	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Безглютеновий хліб

Інгредієнти	700 г		900 г	
	мл	г	мл	г
Вода	280	280	340	340
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Сіль	1 ч.л	7 г	1.5 ч. л	10 г
Цукор	2 ст. л	24 г	2 ст. л	24 г
Безглютенове борошно	3 м. ч.	420 г	4 м. ч.	560 г
Дріжджі	1.5 ч. л	4.5 г	1.5 ч.л	4.5 г

Ультршвидкий хліб

Інгредієнти	700 г		900 г	
	мл	г	мл	г
Вода (40-50 °C)	280	280	340	340
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Сіль	1 ч.л	7 г	1.5 ч. л	10 г
Цукор	3 ст. л	36 г	3 ст. л	36 г
Борошно	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дріжджі	2 ч. л	6 г	2 ч. л	6 г

Тісто

Інгредієнти	900 г	
Вода	360 мл	360 г
Соняшникова олія	2 ст.л	24 г
Сіль	1.5 ч. л	10 г
Рафіноване борошно	4 м. ч.	560 г
Цукор	2 ст. л.	24 г
Дріжджі	1 ч.л	3 г

Джем

Інгредієнти		
Подрібнена полуниця	4 м. ч.	
Цукор	1 м. ч.	230 г
Пудінговий порошок	1 м. ч.	150 г

Торт

Інгредієнти	700 г	
Соняшникова олія	2 ст. л.	24 г
Цукор	8 ст. л.	96 г
Яйця	6 шт.	270 г
Пекарське борошно	2 м. ч.	260 г
Ароматизатор	1 ч. л.	2 г
Лимонний сік	1,3 ст. л.	10 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г

Бутерброд

Інгредієнти	700 г		900 г	
Вода	270 мл	270 г	360 мл	360 г
Маргарин або вершкове масло	1,5 ст. л.	28 г	2 ст. л.	24 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Цукор	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Сухе молоко	1,5 ст. л.	10 г	2 ст. л.	14 г
Хлібне борошно	3 м. ч.	420 г	4 м. ч.	560 г
Сухі дріжджі	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

ЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Вимкніть пристрій від мережі і дайте йому охолонути перед чищенням.

- Форма для випічки:** Вийміть форму для випічки хліба, повернувши її проти годинникової стрілки, і потягнувши за ручку вгору. Протріть форму всередині і зовні вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні миючі засоби, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття. Ємність для випікання повинна бути повністю висушена перед установкою.
- Змішувальна лопать:** якщо Ви відчуваєте труднощі при знятті змішувальної лопати, заповніть ємність теплою водою і залиште на 30 хвилин. Потім, змішувальну лопать можна буде легко зняти. Ємність для випікання і змішувальну лопатку можна мити в посудомийній машині.
- Кришка і оглядове вікно:** очистіть кришку всередині і зовні, злегка вологою тканиною.
- Корпус:** акуратно протріть поверхню корпусу вологою тканиною. Не використовуйте абразивні миючі засоби, так як це може вплинути на зовнішній вигляд корпусу. Ніколи не занурюйте корпус у воду для чищення.

Перед тим як пакувати хлібопічку для тривалого зберігання, переконайтеся, що вона повністю охолола, чиста і суха. Покладіть мірну ложку, змішувальну лопать і мірний стаканчик всередину і закрийте кришку.

ДСТУ ІЕС 60335-2-2:2006 (ІЕС 60335-2-2:2002, ІДТ), ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, ІДТ), ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004 (ІЕС 61000-3-2:2004, ІДТ), ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, ІДТ), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, ІДТ)

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача. Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева, буд. 44, тел.: (044) 467-08-59

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

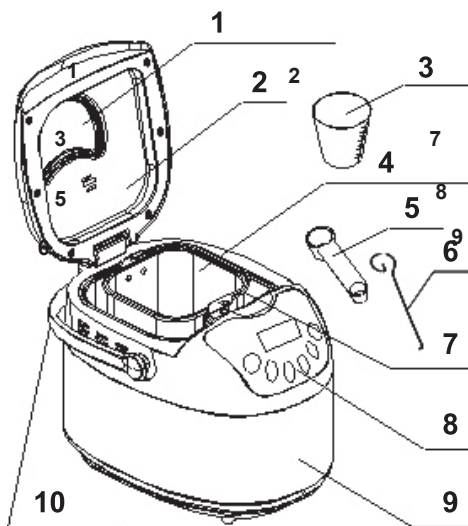
Тип проблеми	Проблема	Причина	Рішення	
Питання та відповіді по хлібопічці	Дим виходить з випічки або з вентиляційних отворів	Інгредієнти прилипають до ємності для випікання або на її зовнішній стороні	Вийміть вилку з розетки і очистіть чашу для випікання.	
	Хліб вологий внизу	Хліб перебував занадто довго у формі після закінчення приготування.	Витягніть хліб з хлібопічки до завершення функції підігріву	
	Важко витягнути хліб з ємності для запікання	У нижній частині хліба застрягли лопаті для замішування.	Очистіть леза змішувальної лопаті. При необхідності, залийте теплою водою на 30 хвилин.	
	Інгредієнти не змішуються або хліб не приготовлено правильно	Неправильно встановлена програма		Перевірте вибране меню та інші настройки
		Кнопка СТАРТ/СТОП була натиснута під час роботи.		Почніть заново.
		Кришка відкривалася кілька разів під час приготування.		Ніколи не відкривайте кришку занадто часто. Тільки для додавання інгредієнтів
		Тривале відключення електроенергії під час роботи		Почніть заново.
Обертання змішувальної лопаті заблоковано		Перевірте, чи не заблоковані змішувальна лопать. Якщо явних причин не виявлено - зверніться до сервісного центру.		
Пристрій не запускається. На дисплеї відображається ННН	Прилад перегрітий після останньої випічки		Відключіть прилад від мережі, витягніть ємність для випічки і залиште прилад до повного охолодження	
Помилка з рецептом	Хліб піднімається занадто швидко	Слишком много дрожжей, слишком много муки, не хватает соли	1/2	
		Или нескольких из этих причин		
	Хліб не піднімається взагалі, або не достатньо	Немає взагалі або занадто мало дріжджів	1/2	
		Старі або не свіжі дріжджі	5	
		Рідина занадто гаряча	3	
		Дріжджі вступають в контакт з рідиною	4	
		Неправильний тип борошна або несвіже борошно	5	
		Занадто багато або недостатньо рідини	1/2/7	
	Тісто піднімається занадто високо і виходить за краї ємності для запікання	Не достатньо цукру	1/2	
		Якщо вода занадто м'яка - дріжджі активніші	6	
Занадто багато молока, також впливає на ферментацію дріжджів.		3		
Хліб опускається на середині	Об'єм тіста більший	1/6		
	Ферментація протікає занадто швидко через надмірну температури води.	3/8/9		
Хліб важкий, з грудками	Занадто багато борошна або мало рідини	1/2/7		

Помилка з рецептом	Хліб важкий, з грудками	Мало дріжджів або цукру	1/2
		Занадто багато фруктів, борошна грубого помелу або одного з інших інгредієнтів	2
		Старе або несвіже борошно, тепла рідина	5
	Хліб не запечений у центрі	Занадто багато або недостатньо рідини	1/2/7
		Занадто велика вологість	8
		Рецепт з вологих інгредієнтів, наприклад з йогуртом	7
	Відкритий або занадто багато дірок або занадто грубий	Занадто багато води	7
		Немає солі	2
		Занадто волого або вода занадто гаряча	8/9
		Занадто багато рідини	3
	Не повністю пропечений хліб	Обсяг хліба занадто великий для ємності	1/6
		Занадто багато борошна, особливо для білого хліба	6
		Занадто багато дріжджів або не вистачає солі	1/2
		Занадто багато цукру	1/2
		Солодкі інгредієнти крім цукру	2
	Сторони нерівні або є згустки в середині	Хліб не достатньо охолоджується (пар не виходить)	10
	Залишки борошна на скоринці	Погано розмішане борошно з боків	7/9

1. Виміряйте інгредієнти правильно.
2. Відрегулюйте кількість інгредієнтів і переконайтеся, що всі інгредієнти були додані.
3. Використовуйте іншу рідину або залиште її для охолодження при кімнатній температурі. Додайте інгредієнти, зазначені в рецепті в правильному порядку, зробіть невеликий рів в середині борошна і додайте туди дріжджів або сухих дріжджів, не дозволяйте дріжджам і рідині вступати в безпосередній контакт.
4. Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
5. Зменшіть загальну кількість інгредієнтів, не використовуйте більше зазначеної кількості борошна. Зменшіть всі інгредієнти на 1/3.
6. Коректуйте кількість рідини.
7. У випадку дуже великої вологості - видаліть 1-2 столові ложки води.
8. У разі занадто спекотної погоди - використовуйте холодні рідини.
9. Витягніть хліб з ємності відразу ж і залиште його остигати 15 хвилин перед нарізкою.
10. Зменшіть кількість дріжджів або всіх інгредієнтів дозах на 1 / 4.

Пожалуйста внимательно прочтите инструкцию перед включением прибора, уделяя особое внимание вопросам безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Обзорное окошко
2. Крышка
3. Мерная чаша
4. Емкость для хлеба
5. Мерная ложка
6. Крючок
7. Лопасты для смешивания
8. Панель управления
9. Корпус
10. Ручка

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ

Модель хлебопечки используется для выпечки различных видов хлеба в домашнем хозяйстве, она имеет меню с двенадцатью функ-

циями, которые включают: обычный, французский, цельнозерновой, быстрый, сладкий, безглютеновый, ультрабыстрый, тесто, джем, торт, бутерброды, выпечка.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите инструкцию по технике безопасности.
- Неправильное использование прибора может привести к его поломке или к травмам.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

ОСТОРОЖНО

- Используйте прибор только по назначению. Производитель не несет ответственности за поломку прибора в случае использования не по назначению.
- Перед включением прибора убедитесь, что напряжение в сети, допустимая мощность и тип розетки соответствуют требованиям, указанным на приборе. Несотответствие этих параметров может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не допускайте погружения прибора или шнура питания в жидкость. Если прибор случайно попал в жидкость, немедленно выньте вилку из розетки и не используйте прибор, не показав его техническим специалистам.
- Не пытайтесь разобрать прибор. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.
- Не используйте прибор на влажной поверхности и не касайтесь включенного в сеть прибора влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Следите, чтобы шнур питания не касался горячих предметов или острых кромок и не находился вблизи открытого пламени. При извлечении вилки из розетки не тяните за шнур питания.
- Не используйте прибор, если Вы обнаружили повреждения шнура питания, вилки или корпуса прибора. В таких случаях обратитесь в сервис.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорны-

ми или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под контролем или не проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.

- Используйте прибор только на ровной, устойчивой поверхности, подальше от открытого пламени.
- Внимание! Если вилка включена в розетку, прибор находится в рабочем состоянии.
- Если прибор не используется, извлекайте вилку из розетки.
- Перед извлечением вилки из розетки выключайте прибор.
- Если Вы используете удлинитель (сетевой фильтр), следите, чтобы его характеристики соответствовали требованиям прибора по мощности.
- Прибор не предназначен для использования с внешним сетевым таймером.
- Используйте только рекомендованные производителем запасные части.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ

В случае возникновения нестандартной ситуации или поломки, немедленно прекратите использование устройства и отсоедините вилку от розетки:

- Вилка и шнур питания чрезмерно нагрелись.
- Шнур питания поврежден или прибор отключается, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- Не прикасайтесь к горячим поверхностям
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора при выпечке.
- Не включайте прибор с пустой или неправильно установленной формой для выпекания.
- Не скребите по форме для выпекания с целью вытащить хлеб. Это может привести к поломке.
- Не используйте фольгу или другие предметы для выпекания. Это может привести к возгоранию прибора.
- НЕ накрывайте хлебопечку полотенцем. Тепло и пар должны иметь возможность выходить.

- Всегда используйте прибор на сухой и устойчивой поверхности.
- Прибор должен быть включен в розетку с заземлением.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

1. Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (также она может быть названа высокоглютеновой мукой, которая содержит больше количество белков). Хлеб имеет хорошую эластичность и высокий показатель поднятия. Мука является наиболее важным ингредиентом при приготовлении хлеба.

2. Обычная мука

Обычная мука производится путем смешивания хорошо подобранной мягкой и твердой пшеницы. Хорошо подходит для выпечки тортов и быстрого хлеба.

3. Цельнозерновая мука

Хлеб из цельнозерновой муки, как правило, небольшого размера. Многие рецепты предлагают сочетание цельнозерновой и обычной муки для достижения наилучших результатов.

4. Мука грубого помола

Мука грубого помола очень похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить высокий показатель поднятия ее смешивают с хлебной мукой.

5. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузную и овсяную муку получают путем смешивания зерна и овса соответственно. Из нее получается грубый хлеб.

6. Сахар

Сахар очень важный ингредиент. Он влияет на вкус и цвет хлеба. Также он является питательным веществом для дрожжей. В основном, используется белый сахар.

7. Дрожжи

Дрожжи проходят процесс брожения. Во время этого, выделяется углекислый газ, который расширяет хлеб и делает его мягким внутри.

Дрожжи должны храниться в холодильнике. Так как при высокой температуре бактерии гибнут. Сразу после использования положите дрожжи обратно в холодильник. Если бактерии не активны – тесто не поднимется.

Способ, описанный ниже, поможет определить активность Ваших дрожжей.

- Залейте $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды 35–40°C в чашку
- Положите 1 чайную ложку белого сахара в чашку и размешайте. Затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей.
- Оставьте чашку в теплое место, на 10 минут не перемешивая воду.
- Пена должна подняться до края стакана. Если бактерии не активны – пена не поднимется.

8. Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Но соль, также, может сдерживать рост дрожжей. Не используйте слишком много соли в рецепте. Если вы не хотите использовать соль – хлеб будет больше.

9. Яйца

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, увеличить его размер и добавить аромат. При использовании они должны быть очищены и равномерно перемешаны.

10. Жир, масло и растительное масло

Жир может сделать хлеб мягким. Сливочное масло должно быть нарезано мелкими кусочками и расплавлено перед использованием. Чтобы размешать его равномерно.

11. Разрыхлитель

Разрыхлитель в основном используется для УЛЬТРАБЫСТРОГО хлеба и тортов. Там где не нужно большого время поднятия.

12. Сода

Такой же принцип как и выше. Также может быть использована вместе с разрыхлителем.

13. Вода и другие жидкости

Вода является важным элементом для приготовления хлеба. Вода может быть заменена свежим молоком, или водой смешанной с 2 % сухого молока. Это усилит аромат хлеба и улучшит цвет корочки.

верхней части. Но в ходе замеса, некоторые сухие ингредиенты могут собираться в углах емкости для выпекания. Поэтому, чтобы избежать появления комочков Вы можете использовать резиновый шпатель для смешивания теста.

2. Ультрабыстрый

С программой «Ультрабыстрый», хлеб печется в кратчайшие сроки. Поэтому он может иметь немного более плотную структуру. Для выпекание хлеба в режиме «Ультрабыстрый», температура воды имеет очень большое значение. Если температура будет слишком низкая, хлеб не поднимется до ожидаемого размера. Если температура воды будет слишком высокая, дрожжи, вероятно, потеряют активность. Пожалуйста, обратите внимание, что температура воды должна быть в диапазоне 48-50. Поэтому перед включением программы «Ультрабыстрый» измерьте температуру воды с помощью термометра.

ИЗМЕРЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Одно из самых важных при выпекании хлеба это правильное измерение ингредиентов. Настоятельно рекомендуем использовать мерный стаканчик и мерную ложку.

1. Взвешивание жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко должны измеряться в мерной посуде. Для того чтобы правильно оценить уровень жидкости – поднесите мерный стаканчик на уровень глаз.

2. Измерение сыпучих ингредиентов

Сыпучие ингредиенты нужно хранить в сухих условиях.

3. Последовательность ингредиентов

Последовательность ингредиентов должна быть соблюдена. Жидкие ингредиенты, яйца, соль и т.д. Дрожжи могут быть размещены только на муке. И не должны соприкасаться с солью.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

1. Быстрый

С программой «Быстрый» хлебопечка может испечь хлеб за более быстрый период с разрыхлителем или содой вместо дрожжей. Для получения идеального быстрого хлеба, предполагается, что все жидкие ингредиенты, должны быть расположены в нижней части емкости для выпекания. А все сухие ингредиенты в

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Проверьте, пожалуйста все части хлебопечки на отсутствие повреждений.
2. Очистите все части в соответствии с пунктом «Чистка и уход» данной инструкции
3. Установите хлебопечку в режим ВЫПЕЧКА и выпекайте с пустой емкостью в течение 10 минут. После этого, дайте хлебопечке остыть и еще раз почистите ее.

- Тщательно просушите все детали и соберите их.
- Прибор готов к использованию.

ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Как только хлебопечка будет включена в сеть раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «3:00» Стрелка указывает на «900г» и СРЕДНИЙ цвет корочки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

СТАРТ/СТОП

Это кнопка используется для запуска/остановки выбранной программы выпечки.

- Чтобы запустить программу нажмите СТАРТ/СТОП один раз. Вы услышите короткий сигнал и увидите две мигающие точки на дисплее. Загорится индикатор и программа начнет работу. Все другие кнопки кроме СТАРТ/СТОП станут неактивными. Это поможет избежать любых сбоев в работе программы. ки обраной програми випічки.
- Для остановки работы программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП на 2 секунды. Вы услышите звуковой сигнал и индикатор работы погаснет. Это означает что программа остановлена.

Меню

Кнопка «МЕНЮ» используется для установки различных программ. Каждый раз, нажатие кнопки, будет сопровождаться коротким звуковым сигналом. Программа будет меняться. Номер программы отображается на дисплее.

Список программ

- ОСНОВНОЙ:** замешивание, поднятие и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавлять ингредиенты для получения аромата.
- ФРАНЦУЗСКИЙ:** замешивание, поднятие и выпечка. Время поднятие увеличено. Хлеб в таком режиме будет иметь хрустящую корочку, и светлую структуру.
- ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ:** замешивание, поднятие и выпечка цельнозернового белого хлеба. Не рекомендуется пользоваться функцией паузы, так как это может привести к плохим результатам.
- БЫСТРЫЙ:** замешивание, поднятие и выпечка. Время программы меньше чем

в программе «Основной». Хлеб на этой программе, как правило, меньшего размера и с более плотной структурой.

- СЛАДКИЙ:** замешивание, поднятие и выпечка сладкого хлеба. Вы также можете добавлять ингредиенты для получения аромата.
- УЛЬТРАБЫСТРЫЙ-1:** замешивание, поднятие и выпечка в кратчайшие сроки. Обычно, хлеб меньше и грубее, чем при использовании программы «Быстрый».
- УЛЬТРАБЫСТРЫЙ-2:** то же самое, но для хлеба весом 900 г.
- ТЕСТО:** замешивание и поднятие без выпечки. Вытащите тесто по окончании программы и используйте его для приготовления булочек, пиццы и хлеба на пару.
- ДЖЕМ:** кипячение джемов и мармелада. Фрукты или овощи должны быть мелко порублены, перед тем как класть их в емкость.
- ТОРТ:** замешивание, поднятие и выпечка, с содой или.
- БУТЕРБРОД:** замешивание, поднятие и выпечка бутербродов. Для выпечки хлеба с легкой структурой и более тонкой корочкой.
- ВЫПЕЧКА:** Только выпечка. Без замешивания и поднятия. Также, может использоваться для увеличения времени выпечки в выбранной программе.

Корочка

Кнопкой «Цвет» Вы можете выбрать цвет корочки. Светлый, средний или темный. Нажимая на кнопку, выберите желаемый цвет.

Вес

Нажимая на кнопку «Вес» вы можете выбрать вес хлеба. Пожалуйста, учитывайте, что разное время программ может давать разный вес хлеба.

Функция отложенного старта

Если Вы хотите отложить старт работы программы – используйте эту функцию.

- Установите желаемое время готовности хлеба, нажимая кнопки ↑ или ↓.
- Пожалуйста, учитывайте что время отложенного старта должно включать в себя время выпечки.
- Сначала, нужно выбрать необходимую программу и степень обжаривания.
- Затем нажмите ↑ или ↓ для увеличения или уменьшения времени задержки. Шаг – 10 минут. Максимальное время задержки – 13 часов.

ПРИМЕР

Сейчас 20:30 вечера. Если Вы хотите полу-

чить готовый хлеб в 7:00 утра, то есть через 10 часов 30 минут – выберите программу, цвет корочки, вес хлеба, нажмите ↑ или ↓ чтобы добавить время до 10:30. Время отобразится на дисплее.

Затем нажмите СТАРТ/СТОП чтобы активировать функцию отложенного старта. Вы увидите как таймер начнет отсчитывать установленное время. Вы получите свежий хлеб в 7:00 утра. Если Вы не достанете хлеб сразу – будет включен режим подогрева на 1 час.

ПРИМЕЧАНИЯ

- Не пользуйтесь функцией отложенного старта для скоропортящихся продуктов, таких как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.

Поддержка тепла

Хлеб может автоматически поддерживать теплым в течении одного часа. Если Вы хотите достать хлеб немедленно – отключите хлебопечку нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

Память

Если был сбой в питании во время приготовления, процесс выпечки будет продолжен автоматически в течении 10 минут. Даже не нажимая кнопку СТАРТ/СТОП. Если время отсутствия питания превышает 10 минут, память не может быть сохранена и хлебопечка должна быть перезапущена. Но если программа не закончила этап смешивания – во время отключения питания – Вы можете продолжить работу нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

Температура помещения

Хлебопечка может работать при разных температурах. Но размер хлеба может отличаться при приготовлении в теплом помещении и холодном.

Мы рекомендуем использовать хлебопечку в помещениях с температурой от +15°C до +34°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Если на дисплее отображаются символы «Н:НН» после начала программы, температура внутри все еще слишком высокая. Предупреждение сопровождается пятью звуковыми сигналами. После этого – программа будет остановлена. Откройте крышку и дайте хлебопечке остыть 10-20 минут.
2. Если на дисплее отображаются символы «Е:Е0» после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП, это значит, что датчик температу-

ры отключен. Отображение символов сопровождается пятью звуковыми сигналами. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр для его ремонта или замены.

КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ

1. Установите емкость для выпекания хлеба внутрь хлебопечки и поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Наденьте смесительную лопасть на вал привода.
2. Положите все ингредиенты в емкость для выпекания хлеба. Обычно, вода или другие жидкости наливаются в первую очередь. Затем добавляются сахар, соль, мука. Дрожжи или разрыхлитель добавляются всегда в последнюю очередь.
3. Пальцем, сделайте небольшую ямку в муке и разместите там дрожжи. Убедитесь, что они не соприкасаются с водой или солью.
4. Аккуратно закройте крышку и включите хлебопечку в сеть.
5. Нажимайте кнопку МЕНЮ для выбора нужной программы.
6. Нажимайте кнопку ЦВЕТ для выбора нужного цвета корочки.
7. Нажимайте кнопку ВЕС для выбора нужного веса (700 г или 900 г).
8. Установите таймер отложенного старта, нажимая кнопки ↑ или ↓. Этот пункт может быть пропущен, если Вы хотите чтобы хлебопечка начала работу незамедлительно.
9. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для начала работы. Индикатор работы загорится.
10. Для программ ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, БЫСТРЫЙ, СЛАДКИЙ, УЛЬТРАБЫСТРЫЙ, ТЕСТО, ТОРТ И БУТЕРБРОД, будут подаваться звуковые сигналы во время работы. Они подскажут Вам когда добавлять ингредиенты. Откройте крышку и добавьте ингредиенты.

ВНИМАНИЕ

Вполне возможно, что через вентиляционные отверстия будет идти пар, во время выпечки. Это нормально.

11. После окончания программы Вы услышите звуковой сигнал. Индикатор работы погаснет. Вы можете удерживать кнопку СТАРТ/СТОП в течении 3-х секунд для того что бы отключить хлебопечку и вытащить хлеб. Откройте крышку и используя рукавицы хорошо возьмите емкость для

выпекания хлеба. Поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх.

- Осторожно просуньте антипригарную лопаточку между хлебом и емкостью для выпекания.

ВНИМАНИЕ

Емкость и хлеб могут быть очень горячими. Всегда используйте рукавицы и соблюдайте осторожность.

- Переверните емкость вниз на чистую поверхность и осторожно встряхните, пока хлеб не выпадет.
- Тщательно уберите остатки хлеба с емкости и дайте ему остыть, примерно 20 минут перед нарезкой.
- Если Вы вышли из комнаты или не нажали кнопку СТАРТ/СТОП в конце работы – автоматически включится режим поддержания тепла, длительностью 1 час. Если Вы хотите вытащить хлеб – остановите работу программы нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.
- Если прибор не используется – полностью отключите его от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед нарезкой, удалите смесительную лопасть из хлеба, используя крюк в комплекте. Хлеб горячий, никогда не используйте руку для того чтобы достать смесительную лопасть.

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Основной хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Соль	1 ч.л	7 г	1.5 ч. л	10 г
Сахар	2 ст. л	24 г	3 ст. л	36 г
Мука	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дрожжи	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Французский хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Соль	1,5 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Сахар	1,5 ст. л	18 г	2 ст. л	24 г
Мука	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г

Ингредиенты	700 г		900 г	
Дрожжи	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Соль	1 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Пшеница	1 м. ч..	110 г	2 м. ч.	220 г
Мука	2 м. ч.	280 г	2 м. ч.	280 г
Коричневый сахар	2 ст. л.	24 г	2,5 ст.л	23 г
Сухое молоко	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	21 г
Дрожжи	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Быстрый хлеб

Ингредиенты	900 г	
Вода (40-50 °С)	340 мл	340 г
Подсолнечное масло	2 ст.л	24 г
Соль	1.5 ч. л	10 г
Сахар	2 ст. л	24 г
Мука	3 1/2 м. ч.	490 г
Дрожжи	2 ч.л	6 г

Сладкий хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Соль	1,5 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Сахар	3 ст. л	36 г	4 ст. л	48 г
Сухое молоко	2 ст. л.	24 г	2 ст. л.	24 г
Мука	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дрожжи	0.5 ч. л	1.5 г	0.5 ч.л	1.5 г

Безглютеновый хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Соль	1 ч.л	7 г	1.5 ч. л	10 г
Сахар	2 ст. л	24 г	2 ст. л	24 г
Безглютеновая мука	3 м. ч.	420 г	4 м. ч.	560 г
Дрожжи	1.5 ч. л	4.5 г	1.5 ч.л	4.5 г

Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода (40-50 °С)	280 мл	280 г	340 мл	340 г

Ингредиенты	700 г		900 г	
	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г	3 ст.л	36 г
Соль	1 ч.л	7 г	1.5 ч. л	10 г
Сахар	3 ст. л	36 г	3 ст. л	36 г
Мука	3 м. ч.	420 г	3 1/2 м. ч.	490 г
Дрожжи	2 ч. л	6 г	2 ч.л	6 г

Тесто

Ингредиенты	900 г	
Вода	360 мл	360 г
Подсолнечное масло	2 ст.л	24 г
Соль	1.5 ч. л	10 г
Рафинированная мука	4 м. ч.	560 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Дрожжи	1 ч.л	3 г

Джем

Ингредиенты		
Измельченная клевника	4 м. ч.	
Сахар	1 м. ч.	230 г
Пудинговый порошок	1 м. ч.	150 г

Торт

Ингредиенты	700 г	
Подсолнечное масло	2 ст. л.	24 г
Сахар	8 ст. л	96 г
Яйца	6 шт.	270 г
Пекарская мука	2 м. ч.	260 г
Ароматизатор	1 ч. л.	2 г
Лимонный сок	1,3 ст. л	10 г
Дрожжи	1 ч. л	3 г

Бутерброд

Ингредиенты	700 г		900 г	
Вода	270 мл	270 г	360 мл	360 г
Маргарин или сливочное масло	1,5 ст. л.	28 г	2 ст.л	24 г
Соль	1,5 ч.л	10 г	2 ч. л	14 г
Сахар	1,5 ст. л	18 г	2 ст. л	24 г
Сухое молоко	1,5 ст. л.	10 г	2 ст.л	14 г
Хлебная мука	3 м. ч.	420 г	4 м. ч.	560 г
Сухие дрожжи	1 ч. л	3 г	1 ч.л	3 г

ЧИСТКА И УХОД

Отключите устройство от сети и дайте ему остыть перед чисткой.

- 1. Форма для выпечки:** Выньте форму для выпечки хлеба, повернув ее против ча-

совой стрелки, и потянув за ручку вверх. Протрите форму внутри и снаружи влажной тряпкой. Не используйте абразивные моющие средства, чтобы избежать повреждения антипригарного покрытия. Емкость для выпекание должна быть полностью высушена перед установкой.

- 2. Смесительная лопасть:** Если Вы испытываете трудности при снятии смесительной лопасти, заполните емкость теплой водой и оставьте на 30 минут. Затем, смесительную лопасть можно будет легко снять. Емкость для выпекания и смесительную лопасть можно мыть в посудомоечной машине.
- 3. Крышка и обзорное окно:** очистите крышку внутри и снаружи слегка влажной тканью.
- 4. Корпус:** аккуратно протрите поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства, так как это может повлиять на внешний вид корпуса. Никогда не погружайте корпус в воду для чистки.

Перед упаковкой хлебобочки для длительного хранения, убедитесь, что она полностью остыла, чистая и сухая. Положите мерную ложку, смесительную лопасть и мерный стаканчик внутрь и закройте крышку.

ДСТУ ІЕС 60335-2-2:2006 (ІЕС 60335-2-2:2002, ІDT), ДСТУ СІSPR 14-1:2004 (СІSPR 14-1:2000, ІDT), ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004 (ІЕС 61000-3-2:2004, ІDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, ІDT), ДСТУ СІSPR 14-2:2007 (СІSPR 14-2:2001, ІDT)

Срок службы (годности) товара – 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе. Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя. Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: (044) 467-08-59

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Тип проблемы	Проблема	Причина	Решение
Вопросы и ответы по хлебопечке	Дым выходит из выпечки или из вентиляционных отверстий	Ингредиенты прилипают к емкости для выпекания или на ее внешней стороне	Выньте вилку из розетки и очистите чашу для выпекания.
	Хлеб влажный внизу	Хлеб после окончания приготовления слишком долго оставался в форме для выпекания.	Вытащите хлеб с хлебопечки до завершения функции подогрева
	Трудно вытащить хлеб с емкости для запекания	В нижней части хлеба застряли лопасти для замешивания.	Очистите лезвия смесительной лопасти. При необходимости, залейте теплой водой на 30 минут.
	Ингредиенты не смешиваются или хлеб не приготовлено правильно	Неправильно установлена программа	Проверьте выбранное меню и другие настройки
		Кнопка СТАРТ/СТОП была нажата во время работы.	Начните заново.
		Крышка открывалась несколько раз во время приготовления.	Никогда не открывайте крышку слишком часто. Только для добавления ингредиентов
		Длительное отключение электроэнергии во время работы	Начните заново.
Вращение смесительной лопасти заблокировано	Проверьте, не заблокированы ли смесительные лопасти. Если явных причин не обнаружено – обратитесь в сервисный центр.		
Прибор не запускается. На дисплее отображается «НН»	Прибор по прежнему перегрет после последней выпечки	Отключите прибор от сети, вытащите емкость для выпечки и оставьте прибор до полного остывания	
Ошибка с рецептом	Хлеб поднимается слишком быстро	Слишком много дрожжей, слишком много муки, не хватает соли	1/2
		Или нескольких из этих причин	
	Хлеб не поднимается вообще, либо не достаточно	Нет вообще или слишком мало дрожжей	1/2
		Старые или не свежие дрожжи	5
		Жидкость слишком горячая	3
		Дрожжи вступают в контакт с жидкостью	4
		Неправильный тип муки или несвежая мука	5
		Слишком много или недостаточно жидкости	1/2/7
		Не достаточно сахара	1/2
	Тесто поднимается слишком высоко и выходит за края емкости для запекания	Если вода слишком мягкая – дрожжи более активны	6
		Слишком много молока, также влияет на ферментацию дрожжей.	3
Хлеб опускается на середине	Объем теста больше	1/6	
	Ферментация протекает слишком быстро из-за чрезмерной температуры воды.	3/8/9	
Хлеб тяжелый, с комками	Слишком много муки или не достаточно жидкости	1/2/7	

Ошибка с рецептом	Хлеб тяжелый, с комками	Не достаточно дрожжей или сахара	1/2
		Слишком много фруктов, муки грубого помола или одного из других ингредиентов	2
		Старая или несвежая мука, теплая жидкость	5
	Хлеб не запеченный в центре	Слишком много или недостаточно, жидкость	1/2/7
		Слишком большая влажность	8
		Рецепт с влажных ингредиентов, например йогуртом.	7
	Открытый или слишком много дыр или слишком грубый	Слишком много воды	7
		Нет соли	2
		Слишком влажно или вода слишком горячая	8/9
		Слишком много жидкости	3
	Не полностью пропеченный хлеб	Объем хлеб слишком большой для емкости	1/6
		Слишком много муки, особенно для белого хлеба	6
		Слишком много дрожжей или не хватает соли	1/2
		Слишком много сахара	1/2
		Сладкие ингредиенты помимо сахара	2
Стороны неровные или есть сгустки в середине	Хлеб не достаточно охлаждается (пар не выходит)	10	
Остатки муки на корочке	Плохо размешанная мука по бокам	7/9	

1. Измерьте ингредиенты правильно.
2. Отрегулируйте количество ингредиентов и убедитесь, что все ингредиенты были добавлены.
3. Используйте другую жидкость или оставьте ее для охлаждения при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте в правильном порядке, сделайте небольшой ров в середине муки и добавьте туда дрожжей или сухих дрожжей, не позволяйте дрожжам и жидкости вступать в непосредственный контакт.
4. Используйте только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.
5. Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте больше указанного количества муки. Сократите все ингредиенты на 1/3.
6. Откорректируйте количество жидкости.
7. В случае очень большой влажности – удалите 1-2 столовые ложки воды.
8. В случае слишком жаркой погоды – используйте холодные жидкости..
9. Вытащите хлеб из емкости сразу же и оставьте его остывать 15 минут перед нарезкой.
10. Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов дозах на 1/4.