

SENCOR®

SBR 1040WH



RU - Домашняя хлебопечка

Перевод оригинального руководства

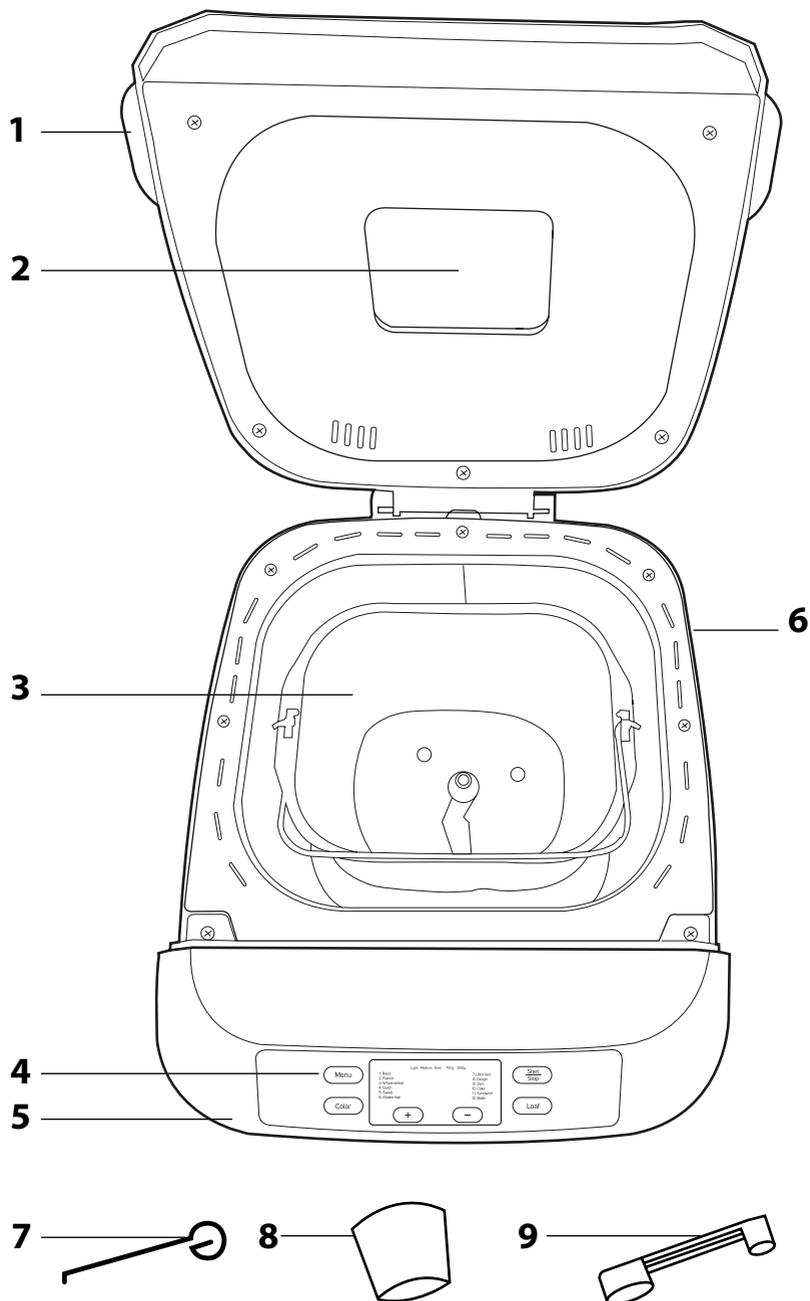
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, не могут пользоваться данным электроприбором, если они не находятся под присмотром или не были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом и не 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.
- Прибор и его привод должны находиться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Для одной порции можно использовать не более 590 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.

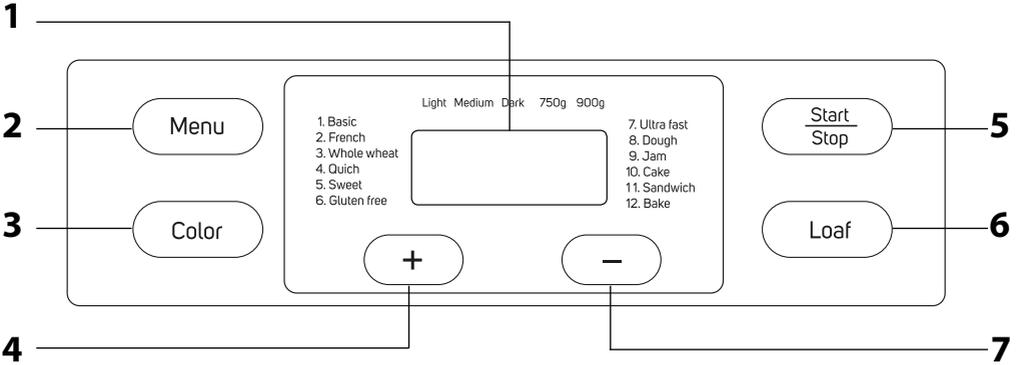
- Этот электроприбор предназначен только для применения в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
 - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - номера в гостиницах и отелях, а также другие жилые 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 сетевой 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.

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, касовый 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 крючка для замеса |
| A3 Форма для выпекания со съёмным крючком | 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 LOAF предназначена для настройки величины буханки 750 г или 900 г. |
| B3 Кнопка COLOR предназначена для настройки цвета корочки хлеба. | B7 Кнопка + предназначена для установки таймера отложенного старта. |
| B4 Кнопка + предназначена для настройки таймера отложенного старта. | |



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 исполнения 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 750 г или 900 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 свежеспеченный хлеб. Сначала выберите программу, цвет корочки и размер буханки. После этого нажмем **+** 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 кладки ингредиентов в форму для выпекания **A3** как это указано в главе **„Применение хлебопечки“**. Дрожжи не должны контактировать с жидкостями до запуска программы.
- В программах „ULTRA FAST“, „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 JAM и DOUGH.

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 подъёма теста, можно снова запустить программу сначала. Если этап подъёма уже начался, будет необходимо начать снова с новыми ингредиентами.

Предупреждения на дисплее

1. Если после запуска программы на дисплее **B1** будут отображены данные „**HNH**“ 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**“ - обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЗОР ПРОГРАММ

1 – BASIC (основные виды хлеба)

Эта программа включает фазы замеса, подъёма 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, подъёма и выпекания, при этом фаза подъёма 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, подъёма и выпекания. Используется для выпечки хлеба из муки разового помола.



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, подъёма 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.

Смесь для приготовления хлеба в программе QUICK состоит из разрыхлителя для теста или пищевой соды, которые активируются при контакте с жидкостью в теплой среде. Для достижения оптимальных результатов рекомендуем, чтобы все жидкости были помещены на дно формы для выпечки **A3**, а сухие ингредиенты наоборот находились сверху. Во время первого смешивания ингредиентов они могут концентрироваться в углах формы для выпечки **A3**, и поэтому может быть необходимо перемешать их с помощью лопатки для того, чтобы в углах не образовывались комки не обработанных продуктов.

5 – SWEET (сладкий хлеб)

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Используется для выпекания сладкого хлеба с большим содержанием жира и сахара с добавлением суфлюфруктов, орехов, шоколадных хлопьев, апельсиновых корок в сиропе и т.п.

6 – GLUTEN-FREE (хлеб без глютена)

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

7 – ULTRA-FAST (очень быстрое выпекание)

Замес, подъём и выпекание хлеба за минимально короткое время (80 - 100 минут). Обычно этот хлеб менее пористый чем тот, который будет испечен по программе № 4 - QUICK. Убедитесь, что температура жидкостей находится в диапазоне 48 °C – 50 °C. Рекомендуем использовать для измерения кухонный термометр. Температура жидкости имеет решающее значение для того, чтобы подъём и выпекание были исполнены быстро. Если температура будет ниже - хлеб не поднимется. И наоборот, если температура будет слишком высокой, хлеб вообще не поднимется, так как высокая температура уничтожит дрожжевую культуру.

8 – DOUGH (тесто)

Эта программа предназначена для перемешивания и замеса ингредиентов и последующего подъёма теста, напр. для пиццы, роголиков 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 выпекания 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, делает из Вашей хлебопечки малую духовку. Время выпекания можно установить 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.

| Программа | Выбор цвета корочки | Величина буханки | Продолжительность программы (мин) | Функция KEEP WARM | Время добавления ингредиентов | Макс. настройка таймера |
|-----------------|--|------------------|-----------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 1 – BASIC | Светлая / средне тёмная / тёмная | 750 г | 2:53 | ДА | 2:20 | 13 часов |
| | | 900 г | 3:30 | | 2:15 | |
| 2 – FRENCH | Светлая / средне тёмная / тёмная | 750 г | 3:40 | ДА | 2:45 | 13 часов |
| | | 900 г | 3:50 | | 2:40 | |
| 3 – WHOLE WHEAT | Светлая / средне тёмная / тёмная | 750 г | 3:32 | ДА | 2:35 | 13 часов |
| | | 900 г | 3:40 | | 2:40 | |
| 4 – QUICK | Светлая / средне тёмная / тёмная | ----- | 2:10 | ДА | 1:45 | 13 часов |
| | | 750 г | 2:50 | | 2:25 | |
| 5 – SWEET | Светлая / средне тёмная / тёмная | 900 г | 2:55 | ДА | 2:30 | 13 часов |
| | | 750 г | 2:50 | | 2:25 | |
| 6 – GLUTEN FREE | Светлая / средне тёмная / тёмная | 900 г | 2:55 | ДА | 2:25 | 13 часов |
| | | 750 г | 2:50 | | 2:25 | |
| 7 – ULTRA FAST | Светлая / средне тёмная / тёмная | 900 г | 1:28 | ДА | 1:38 | 13 часов |
| | | 900 г | 1:38 | | 1:28 | |
| 8 – DOUGH | ----- | ----- | 1:30 | ----- | ----- | 13 часов |
| 9 – JAM | ----- | ----- | 1:20 | ----- | ----- | ----- |
| 10 – CAKE | Светлая / средне тёмная / тёмная | ----- | 1:50 | ДА | 1:34 | 13 часов |
| | | 750 г | 2:55 | | 1:59 | |
| 11 – SANDWICH | Светлая / средне тёмная / тёмная | 900 г | 3:00 | ДА | 2:04 | 13 часов |
| | | 750 г | 2:55 | | 1:59 | |
| 12 – BAKE | Светлая / средне тёмная / тёмная | ----- | 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 крюком 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 крюк 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

- Используйте хлебопечку на ровной, сухой и стабильной поверхности, например, на кухонной столешнице.
- Откройте крышку **A2** и поместите форму для выпекания **A3** внутрь. Поверните форму для выпекания **A3** по часовой стрелке до фиксации на своем месте. Установите крюк для замеса на вал, который размещен в дне формы для выпекания **A3**, и достаточно сильно нажмите на него вниз.



Примечание:

Для простоты изъятия крюка из выпеченного хлеба рекомендуем намазать крюк 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 590 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 B3** выберите цвет корочки.
- Кнопкой **LOAF B6** 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 выйдет пар.
- В программах BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, CAKE и SANDWICH во время программы включится звуковая сигнализация, которая предупредит Вас о возможности добавления ингредиентов. Откройте крышку **A2** и при необходимости добавьте ингредиенты. При этом будьте внимательны и предотвратите ожог рук паром, который выходит из вентиляционных отверстий и из пространства выпечки.
- 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 перчатками поднимите рукоятку формы для выпечки **A3**. Поверните форму для выпечки **A3** против часовой стрелки для её разблокирования и после этого осторожно достаньте её из хлебопечки. Форму **A3** поместите на термостойкую 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 кроя из хлеба используйте крючок **A7**.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

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

- 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 остывать в течение 20-40 минут.
- Для нарезки ломтиком 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 кабель питания от розетки эл. сети и дайте электроприбору остыть.
- Для очистки любых частей прибора не используйте чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т. д., способные повредить его поверхность. 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 просто замешивающий крюк с вала, заполните форму **A3** тёплой водой и оставьте её на 30 минут. После этого достаньте крюк, осторожно очистите его влажной тканью и хорошо вытрите насухо.
- Форму для выпекания **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 крюк для замеса включая отверстия 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 устранили 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 сохранять 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 кожицу 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 обратно в холодильник как можно быстрее.

Совет:

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

- Налейте в мерную кружку 1/2 чашки тёплой воды (45-50°C).
- Добавьте 1 чайную ложку белого сахара и размешайте, после этого всё засыпьте 2 чайными ложками дрожжей.
- Поставте мерную кружку приблизительно на 10 минут в тёплое место. Смесь уже не размешивайте.
- 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 пузырь и делает структуру хлеба более мелкой.

13. Сада

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. Однако для подъёма при ускоренных программах температура воды должна быть в диапазоне 48-50 °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 выберите муку различных марок, доступную на рынке, проверьте её и сравните результаты – после этого выберите 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 **A8** и мерную ложку **A9**.

1. Жидкости

Воду, свежее молоко или сухое молоко рекомендуем отмеривать в мерной кружке **A8**. После наливания проверьте уровень на уровне глаз. Если вы будете в мерной кружке **A8** отмеривать масло или аналогичные жидкости, тщательно очистите мерную кружку **A8** перед следующим применением.

2. Сыпучие продукты

Сыпучие продукты помещайте в мерную кружку **A8** с помощью ложки, а когда кружка **A8** будет полной – заровняйте её с помощью ножа. Не трамбуйте сыпучие продукты в мерной кружке **A8**, лишний объём может негативно повлиять на сбалансированность ингредиентов в рецепте. Для отмеривания сыпучих продуктов можно также использовать мерную ложку **A9**, 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 УСТРАНИЕНИЮ 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. |
| Центральная часть хлеба проваливается. | Хлеб остался в хлебопечке слишком долго в режиме KEEP WARM. | Не оставляйте хлеб в хлебопечке до полного окончания режима KEEP WARM. |
| Хлеб плохо достается. | Крюк для замеса плотно приклеился в буханке. | Подвигайте валом 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. Вы нажали кнопку START/STOP B5 во время работы хлебопечки. После запуска программы вы несколько раз открывали крышку A2 . Был сбой эл. питания продолжительностью более 10 минут. Слишком большое сопротивление при размешивании, поэтому крюк для замеса практически не вращается и замешивает недостаточно. | Установите правильную программу. Ингредиенты были приведены в негодность, их необходимо выбросить и начать снова с новыми ингредиентами. Не открывайте при последнем подъеме теста крышку A2 . Ингредиенты были приведены в негодность, их необходимо выбросить и начать снова с новыми ингредиентами. Проверьте, что крюк 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. |
| Хлеб поднимается очень быстро. | В тесте слишком много дрожжей, муки или, наоборот, недостаток соли. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. |

| | | |
|---|---|---|
| Хлеб практически не поднимается или очень мало. | Вы добавили мало дрожжей или их вообще нет. Дрожжи были старыми или выдохнулись. Жидкости слишком горячие. Дрожжи контактируют с жидкостями слишком рано. Используемая мука не подходит для данного типа хлеба или используемая мука слишком старой. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Всегда убедитесь, что дрожжи и остальные ингредиенты свежие. Используйте иные жидкости или подождите, пока жидкости остынут. Убедитесь, что вы вкладываете ингредиенты в правильный порядок. Убедитесь, что вы вкладываете ингредиенты в правильный порядок. Используйте правильный тип муки для данного типа хлеба. Убедитесь что используете свежие продукты. |
| | Вы использовали слишком много или мало жидкостей. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки. |
| | Вы использовали слишком мало сахара. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. |
| 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. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости. |
| Хлеб распадается посередине. | Объём теста больше чем форма A3 и хлеб проваливается. Продолжительность подъёма слишком короткая или подъём происходит очень быстро из-за высокой температуры воды или высокой температуры в хлебопечке, или из-за высокой влажности. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости. Используйте иные жидкости или подождите, пока жидкости остынут. В муке сделайте небольшую ямку, в которую поместите дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостями. При высоких температурах не используйте функцию отложенного старта и используйте холодные жидкости. Достаньте хлеб из формы A3 сразу после выпечки и оставьте его остыть на металлической решетке не менее 15 минут перед нарезкой. |
| Слишком плотная структура хлеба. | Вы использовали слишком много муки или мало жидкости. Вы использовали слишком мало сахара или дрожжей. Вы использовали слишком много фруктов, семян и т.п. Вы использовали старую или выдохнувшуюся муку, а теплые жидкости привели к быстрому подъёму, в результате тесто опустилось еще перед выпечкой. Вы не использовали соль или добавили её очень мало. Вы использовали слишком много жидкостей. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки. Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Уменьшите общий объём ингредиентов. Не используйте объём больше чем указано. Уменьшите объём ингредиентов на треть. |
| Хлеб не выпечен посередине. | Вы использовали слишком много или мало жидкостей. Вы используете хлебопечку во влажной среде. Рецепты содержат влажные продукты, напр. йогурт. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки. При высоких температурах не используйте функцию отложенного старта и используйте холодные жидкости. Уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки. |

| | | |
|-----------------------------------|---|---|
| Середина слишком пористая. | Вы использовали слишком много воды. | Уменьшите объем жидкостей на 1–2 ложки. |
| | Вы не использовали соль. | Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. |
| | Вы используете хлебоченку во влажной среде, жидкости горячие. | При высоких температурах не используйте функцию отложенного старта и используйте холодные жидкости. Достаньте хлеб из формы A3 сразу после выпечки и оставьте его остыть на металлической решетке не менее 15 минут перед нарезкой. |
| | Вы используете слишком много жидкостей. | Используйте иные жидкости или подождите, пока жидкости остынут. В муке сделайте небольшую ямку, в которую поместите дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостями. |
| Пористая недопеченная корочка. | Тесто слишком поднялось и не помещается в форму A3 . | Важно правильно отмерить ингредиенты. Проверьте объём жидкостей. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости. |
| | Вы использовали слишком много муки, особенно для белого хлеба. | Проверьте объём жидкостей. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости. |
| | Вы использовали слишком много дрожжей или недостаточно соли. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. |
| | Вы использовали слишком много сахара. | Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. |
| | Вместе с сахаром использованы иные сладкие ингредиенты. | Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. |
| | Ломтики хлеба не одинаковые или в них есть комки. | Хлеб недостаточно остыл. (Пар не испарился.) Уменьшите объём дрожжей или всех продуктов на ¼. Подождите пока хлеб достаточно остынет. |
| На корочке остаются остатки муки. | Мука была неправильно обработана во время перемешивания, особенно на стенках. Уменьшите объём воды на 1 – 2 ложки. Достаньте хлеб из формы A3 сразу после выпечки и оставьте его остыть на металлической решетке не менее 15 минут перед нарезкой. | |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения 220–240 В пер. тока
 Номинальная частота 50 Гц
 Номинальная потр. мощность 550 Вт
 Уровень шума ≤ 60 дБ(А)

Декларируемый 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 ОБ ОБРАЩЕНИИ 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.