



EN

Owners manual. Bread maker

RO

Manualul proprietarului. Prăjitor de pâine

PL

Instrukcji obsługi. Wypiekacz do chleba

RU

Руководство по эксплуатации.

UA

Керівництво з експлуатації. Хлібопіч



Model/Модель: **MR751**



Certificated in Ukraine

Виріб сертифіковано в Україні

Dear customer, we thank you for purchase of goods



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

This appliance is designed for domestic use only.

Under condition of observance of user regulations and a special -purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model: MR 751

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50Hz;

Power consumption: 730-870 W;

Protective class I

Protection class IPX0

Bread size: 900 g /1125 g /1350 g (2.0pound/2.5 pound/3 pound)

Delay time up to 15 hours

Programs quantity 12

Description of the appliance

1. Lid
2. Bread baking pan
3. Kneading bar
4. LCD
5. Control panel
6. Housing
7. Measuring cup
8. Measuring spoon
9. Hook for kneading bar extraction

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

WARNING!

- NEVER immerse the appliance, cable or plug in any liquid.
- DO NOT allow water and moisture on the electrical parts of the device.
- NEVER touch the appliance with wet or damp hands.
- ONLY plug the appliance into an outlet with an earthed (ground) contact.

Failure to observe these rules may result in electric shock!

- DO NOT let children or untrained persons use the appliance without supervision.
- DO NOT leave the appliance unnecessarily plugged in. Disconnect the plug from the mains when the appliance is not being used.
- DO NOT use the power cord or the appliance in order to pull the plug out of the socket.
- DO NOT leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.).
- DO NOT leave the appliance without supervision when it is connected to the power supply.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Always unplug from the plug socket when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunction or it has been damaged in any manner, return to an authorized service engineer for repair.
- In the interest of safety, regular periodic close checks should be carried out on the power supply cord to ensure no damage is evident. Should there be any signs that the cord is damaged in the slightest degree, the entire appliance should be returned to an authorized service engineer.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Allow unit to cool before wrapping cord around base for storage.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, in or where it could touch a heated oven, or a microwave oven.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Caution-bread may burn. When using this appliance, allow adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.

CAUTION is required on surfaces where heat may cause a problem – an insulated heat pad is recommended.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING!

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch any hot surfaces, do not store or cover the appliance until it has fully cooled down;
- Place appliance on a firm, stable, dry non-slip surface only;
- Use heat-proof pot holders for safe extraction of bread.

Otherwise you can get burn!

- Do not use the appliance without the products are loaded.
- Do not exceed recommended amount of products.
- Always take out the bread baking pan from the appliance for products loading.
- If electric supply goes out during operation for 15 minutes or more, the ingredients must be replaced and the program needs to be restarted manually.
- Do not store the bread inside the baking chamber more than 1 hour after the program completes.
- Do not block or cover the ventilation holes in the lid to steam out.
- Do not cover the bread maker during operation. Make sure there is a sufficient distance around the bread maker provided for ventilation during operation.
- Use the original accessories only.
- Do not immerse the baking pan in water completely. Wipe and rinse the baking pan under tap water without soaking.
- THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANYTHING OTHER THAN INTENDED USE.
- Do not use it for commercial purpose.

Actions in extreme situations:

- If a device tumbled into water, immediately, unplug the device, not touching to the device or water.
- In case of appearance from appliance of smoke, sparkling, strong smell of a burn isolation, immediately stop use the device, unplug the device, appeal to the nearest service center.

Operation**Before startup**

- Remove all wrap materials and stickers
- Make sure that all the parts of appliance don't have damages, such as:
 - Damages of lid, or window;
 - Dents of housing or baking pan;
 - Damages of non-stick coating of baking pan;
 - Power plug and cable damages.
- Put the appliance on a stable non-slip surface, away from curtains and flammable substances. Provide adequate air space, at least 10cm above and on all sides for air circulation.

CAUTION! Is required on surfaces where heat may cause a problem – an insulated heat pad is recommended

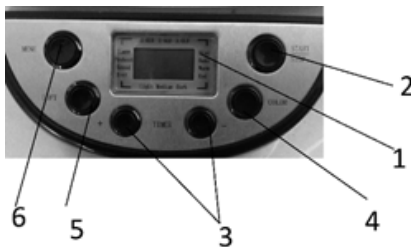
ATTENTION!

Specific smell or light smoke may appear after the first switching on the device due to dust or lubricating oil ingress on heating surfaces. This is normal and after several minutes of the device operation these effects shall disappear.

How to control the bread maker

Control panel

1. Display. The Display shows the following settings: menu setting, time, the loaf weight, crust Colour, the cycle of making bread
2. START/STOP button. Press this button to start or stop the breadmaker.
3. TIMER set Button. Press the button "+" or "-" button to increase or decrease the setting time: ten minute will be added by pressing "+" button each time, while ten minute will be decreased by pressing "-" button each time.
4. Colour Button. The Colour button allows you to choose how light or dark to make the crust of the bread, including: LIGHT, MEDIUM, DARK. The programs 4,5,6,7,8, 9, 10, 11, and 12 cannot select the Colour setting.
5. One pan Mode button. You can select one of the following bread weight you want to make by pressing One pan Mode button: 2.0pound, 2.5 pound, 3 pound . The programs 6, 7, 8, 9, 10, 11 and 12 you cannot adjust the loaf .
6. Menu. Press this button to select the kind of bread you want to make. The display shows the setting you select, including: 1—"BASIS" 2—"FRENCH" 3—"WHOLE WHEAT" 4—"SWEET" 5—"CAKE" 6—"GLUTEN FREE" 7—"Fast baking" 8—"DOUGH" 9—"PASTA" . 10—"BUTTER MILK" 11—"JAM" , 12—"BAKE".
7. Programs list.



Program descriptions

1. Basic white bread. For white and brown bread. Also for flavored breads with added herbs and raisins.
2. French bread. For the baking of light weight bread such as French bread which has a crisper crust and light texture.
3. Wholewheat bread. For the baking of bread containing significant amounts of wholew heat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand . It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results.
4. Sweet. For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar 'burning'.

5. Cake. This setting will mix ingredients and then bake for a preset time. It is required to mix two groups of ingredients in bowls before adding to the bread maker (see cake recipes).
6. "GLUTEN-FREE BREAD" Program – program for cooking healthy bakery from gluten-free sorts of flour.
7. Fast baking. For white bread that is required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
8. Dough. This setting only makes the dough and will not bake the final bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc. Any dough can be prepared on this setting.
9. "PASTA" Program – program for cooking dough for macaroni products. Baking function is absent.
10. "BUTTERMILK" Program – program for cooking buttermilk by way of churning butter out of cream.
11. Jam. quantity or allow the recipe to boil over the pan into baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.
12. Bake. This is especially useful.

Operating instructions:

Making bread:

Ensure that the kneading blade is securely positioned on the drive shaft.

Put the ingredients into the bread pan. Tip: add the yeast at the end, and place the yeast in the middle of other ingredients to ensure performance of the yeast.

Place the bread pan into the baking chamber securely ensuring it clicks in position and close the lid.

Plug in the breadmaker, the display will show the default setting: "MENU 1 TIMER 2:55", press the Menu button to select one of the menu settings: "BASIC", "FRENCH", "WHOLE WHEAT", "SWEET", "CAKE", "GLUTEN FREE", "Fast baking", "DOUGH", "PASTA", "BUTTER MILK", "JAM", "BAKE".

Press the Colour button to select one of the following crust Colours: Light, Medium, dark, (Your breadmaker will automatically produce a Medium crust Colour unless you change to a different setting.)

Press the Loaf button to select from the following bread weights; 2.0LB, 2.5LB, 3.0LB. Unless you change to a different setting, the setting will be the default 2.5LB.

You can press the Timer plus or minus button to set the timer delay.

Press the Start/Stop button for 0.5s. The colon (:) will flash and start to work. Tip: if you want to re-adjust the settings, please press the Start/Stop button to stop the breadmaker. If you do not want to adjust the setting, please do not touch the control panel when the breadmaker is working.

During the operation of the breadmaker, the time counts down by minute in the display until "0:00" shows. It will then start to beep and automatically go to keep warm mode (except in the dough setting) with ":" flashing for 1 hour. After 1 hour in "keep Warm" mode the breadmaker will start to beep and the ":" will stop flashing, the breadmaker will then turn to the begin state. If you want to stop the Keep Warm mode, press the start/stop button for 1 second and the breadmaker will turn to begin state.

When the bread is finished, you can remove the bread pan from the baking chamber. Shake the bread pan to loosen the bread if you find it hard to take out the bread. Make sure the Breadmaker has stopped working before you take out the bread pan. Caution: the breadmaker and the bread pan may be very hot, please take care.

Kneading dough:

The operation instruction for kneading dough is almost same as the one for making bread. Please refer to the above operating instruction.

Baking:

This function can be used to bake the bread or other types of food, it will last for 1 hour.

Put the bread pan into the baking chamber.

Put the food that you want to bake into the bread pan, then close the lid.

Press the Menu Button to select the Bake setting.

The time is set for 1 hour, use the timer + and Timer – buttons to select the required cooking time as required. (5 – 55 min)

Press the Start/Stop button to start baking.

During the operation of the breadmaker, the time counts downs by minute in the display until “0:00” shows. It will then switch to “:15” to cook a further 15 min at high temp, It will then beep and automatically go to keep warm mode (except in the dough setting) for 59 min. After 59 min in “keep Warm”, the breadmaker will start to beep and the “ : ” will stop flashing, the breadmaker will then turn to the begin status. If you want to stop the Keep Warm mode, press the start/stop button for 1 second and the breadmaker will turn to begin status.

If you find the food is already cooked, you can stop baking by pressing the Start/Stop button before it reaches 1 hour.

Additional Functions:

This breadmaker has built in memory retention, if the power supply is cut off accidentally after the breadmaker has started to work, the breadmaker can retain the settings and status when the power is resupplied. If the length of time the power is off exceeds 15 min the appliance will not be able to retain the settings and will revert to the initial mode, then you must discard the ingredients in the bread pan and add new ingredients into the bread pan then the bread maker must be restarted. If the dough has not entered the rising phase when the power supply is interrupted, you can press the “START/STOP” button directly to continue the program from the beginning.

Warning and protection when overheats or malfunctions:

The appliance will judge the startup condition and go into protection mode when it senses a malfunction. If you are confronted with an abnormal condition please follow the below instructions:

Starting up judging

1.

If the starting up condition cannot meet the requirement in the menu, for example, when BREAD or DOUGH is selected but the oven temperature is too high (above 50C) or too low (-10C), it would display “H:HH” in the LCD and the appliance would beep to alert you. Under this condition, please take out the bread bucket and restart when the oven returns to the required temperature. If the appliance still doesn't work. Please contact your place of purchase for servicing instructions.

Sensor Malfunction

2.

The appliance will sense when sensor is open or shorted. When the sensor is open, “L:LL” will be displayed in the LCD and the appliance would beep to alert you. When the sensor is shorted, “L:LL”

would be displayed in the LCD and it will beep to alert you. Please contact your place of purchase for servicing instructions.

The beep function works as following:

1. It will beep when resetting.
2. When pressing the MENU button, COLOUR button or the adjusting button "+", "-", the appliance will beep when pressed each time, and will beep continuously when press constantly.
3. It will beep each time START/STOP is pressed.
4. It will beep to remind you to add the fruit/nuts in the stuffing process in the fruit/nut bread settings.
5. It will beep for 3 times when the bread making process ends.

Keep warm:

The appliance has an automatic keep-warm function to retain the bread freshness without being taken out immediately when finished. Please refer to the menu to see the details.

Environment:

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there may be some difference in loaf Weight between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the range of 15°C to 34°C.

Notes about ingredients

Yeasts (active dry yeast)

Yeast through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make the bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Fast action granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically three different types of yeast available, fresh, traditional dry active and fast action. It is recommended that fast action yeast be used. Fresh or compressed cake yeast is not recommended as they will produce poor results. Store yeast according to manufacturers instructions.

Important note on flour

Flour, while visibly similar, can be very different by virtue of how they were grown, milled, stored, etc. You may find that you will have to experiment with different brands of flour to help you make that perfect loaf. Storage is also very important, as all flours should be kept in an airtight container.

All purpose flour/plain flour

All purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suitable for making cake. This type of flour should be used for recipes in the cake/quick bread section.

Strong white flour/bread flour

Bread flour is a high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater suitability for kneading. Bread flour typically has a higher gluten concentration than. All purpose flour, however, depending on different milling practices, this may vary. Strong plain flour or bread flour are recommended for use with this bread maker.

Whole wheat flour/whole meal flour

Whole wheat flour/whole meal flour is milled from the entire wheat kernel which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than white flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this whole wheat

flour/whole meal flour can be mixed with Bread flour or strong plain flour to produce a high light

Salt

Salt is necessary to balance the flavor of breads and cakes, as well as for the crust color that develops during baking. Salt also limits the growth of yeast so the amounts shown in the recipes should not be increased. For dietary reasons it may be reduced, however, your baking may suffer.

Sugar

Sugar is important for the color and flavor of breads. It is also food for the yeast as it is part of the fermentation process. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as the yeast will not react properly with them.

Liquids/milk

Liquids such as milk or a combination of powdered milk and water can be used when making bread. Milk will improve flavor provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Some liquids call for juice (orange, apple, etc) to be added as a flavor enhancer. If the ambient temperature is above 27 °C use milk with temperature 5 °C. Use tepid water 21-28 °C.

Note: For most recipes we suggest the use of dry skimmed milk.

Eggs add richness and a velvety texture to bread doughs and cakes.

PROGRAM	1*Basic bread								
Colour	LIGHT			MEDIUM			DARK		
Weight	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.
Delayed	2:50-	2:55-	3:00-	2:50-	2:55-	3:00-	2:50-	2:55-	3:00-
	15:00	15:05	15:00	15:00	15:05	15:00	15:00	15:05	15:00
Preheat	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Knead 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Rest	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Knead 2	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min
Rise 1	34min	34min	34min	34min	34min	34min	34min	34min	34min
Punch	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S
Rise 2	45min	45min	45min	45min	45min	45min	45min	45min	45min
Bake	50min	55min	60min	50min	55min	60min	50min	55min	60min
Keep Warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total Time	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Stuffer . (Adding nuts, fruit etc.)	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33

Program	2*French bread								
Colour	LIGHT			MEDIUM			DARK		
Weight	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.
Delayed	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05
Preheat	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Knead 1	10min	10min	10min	10min	10min	10min	10min	10min	10min
Rest	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knead 2	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min	25min
Rise 1	34min	34min	34min	34min	34min	34min	34min	34min	34min
Punch	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S
Rise 2	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min	60min
Bake	65min	67min	70min	65min	67min	70min	65min	67min	70min
Keep Warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total Time	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
Stuffer Adding (nuts, fruit etc.)	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

Program	3*Whole Wheat Bread								
Colour	LIGHT			MEDIUM			DARK		
Weight		2.5LB.	3.0LB.	2.0LB.	2.5LB.		2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.
Delayed	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00
Preheat	30min	30min	30min	30min	30min		30min	30min	30min
Knead 1	10min	10min	10min	10min	10min		10min	10min	10min
Rest	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min	5min
Knead 2	25min	25min	25min	25min	25min		25min	25min	25min
Rise 1	19min	19min	19min	19min	19min		19min	19min	19min
Punch	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S	60S
Rise 2	30min	30min	30min	30min	30min		30min	30min	30min

Bake	65min	67min	70min	65min	67min		65min	67min	70min
Keep Warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h
Total Time	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20
Stuffer Adding (nuts, fruit etc.)	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35

	4			5			6	7	8	9
Program	Sweet Bread			Cake			Gluten	Fast baking	Dough	Pasta Dough
Weight	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.	2.0LB.	2.5LB.	3.0LB.	3.0LB.	3.0LB.	3.0LB.	3.0LB.
Delayed	3:00- 15:00	3:05- 15:05	3:10- 15:00	1:40- 15:00	1:50- 15:00	2:00- 15:00	2:10- 15:00	1:40- 15:00	1:30- 15:00	0:15
Preheat	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Knead 1	10min	10min	10min	15min	15min	15min	17min	10min	10min	15min
Rest	5min	5min	5min	NULL	NULL	NULL	NULL	5min	5min	NULL
Knead 2	25min	25min	25min	NULL	NULL	NULL	NULL	5min	15min	NULL
Rise 1	34min	34min	34min	NULL	NULL	NULL	48min	15min	60 min	NULL
Punch	60S	60S	60S	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL
Rise 2	45min	45min	45min	20min	25min	30min	NULL	NULL	NULL	NULL
Bake	60min	65min	70min	65min	70min	75min	65min	65min	NULL	NULL
Keep Warm	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	1h	NULL	NULL
Total Timer	3:00	3:05	3:10	1:40	1:50	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15
Stuffer Adding nuts, fruit etc.)	2:33	2:38	2:43	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

Standard Recipe

1* Basic Bread			
	900g	1125g	1350g
Oil	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4Tbsp
Salt	1 Tsp.	1Tsp	1Tsp
Sugar	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Powdered milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Flour	4 1/2Cup(680g)	5 Cup(750g)	5 1/2 Cup(820g)
Water	410ml.	440ml.	480ml.
Yeast	1Tsp	1 1/3 Tsp.	1 1/2Tsp

2*French Bread			
	900g	1125g	1350g
Oil	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4Tbsp
Salt	1 Tsp.	1Tsp	1Tsp
Sugar	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4Tbsp
Flour	4 1/4Cup(650g)	5 Cup(750g)	5 1/2 Cup(820g)
Water	420ml.	450ml.	500ml.
Yeast	1Tsp	1 1/3 Tsp.	1 1/2Tsp

3*Sweet Bread			
	900g	1125g	1350g
Oil	3 Tbsp. (2Tbsp)	3 Tbsp.	4Tbsp
Salt	1 Tsp.	1Tsp	1Tsp
Sugar	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Powdered milk	2 Tbsp.	3 Tbsp.	4 Tbsp.
Flour	4 1/4 Cup(650g)	5 Cup(750g)	5 1/2 Cup(820g)
Water	410ml.	440ml.	480ml.
Yeast	1Tsp	1 1/3 Tsp.	1 1/2Tsp

4*Cake			
	900g	1125g	1350g
Butter	4ounce	5ounce	6ounce
Milk	1+1/2 Cup	1+3/4 Cup	2 Cup
Sugar	3/4 Cup	3/4 Cup	1 Cup
Egg	3个	4个	5个
flavoring essence	1 1/2Tsp	1 1/2Tsp	1 1/2Tsp
Powdered Cake	2 1/2Cup	2 3/4Cup	2Cup
Yeast	1.5Tsp	2Tsp	2.5Tsp

6*Gluten Free	
	3Pound
Oil	4 Tbsp.
Salt	2 Tsp.
Sugar	4 Tbsp.
Egg	4 PCS
Vinegar	1Tsp
Potato Flour	1Cup
Soybean Flour	2/3Cup
Cassava Flour	1/2Cup
Xanthan gum	1 Tbsp.
Powdered milk	1/2Cup
Rice Flour	1Cup
Flour	2 1/4Cup
Water (115~125°F)	320ml.
Yeast	1.5Tsp

7*Super Rapid	
	3Pound
Oil	3 Tbsp.
Salt	3 Tsp.
Sugar	2 Tbsp.
Powdered milk	3 Tbsp.
Flour	6 Cup
Water (115~125°F)	480ml.
Yeast	2 Tsp.

8*DOUGH	
	3.0Pound
Oil	2 Tbsp.
Salt	2 Tsp.
Powdered milk	2 Tbsp.
Sugar	1 Tbsp.
Flour	4 1/2 Cup
Water	410ml.
Yeast	1 Tsp.

9*Pasta	
	3 Pound
Oil	2 Tbsp.
Salt	2 Tsp.
Flour	4 1/2 Cup
Water	410ml.

10*Butter Milk	
	3 Pound
Butter	2 Tbsp.
Salt	2Tsp
Powdered milk	2 Tbsp.
Sugar	1Tbsp
Flour	4 1/2 Tbsp.
Water	410ml.
Yeast	1Tsp

11*Orange JAM	
Mandarin Orange	3pcs
Lemon	1 pcs
Sugar	1 1/4Cup
Fruit Pectin	2 Tbsp.

Question about general performance and operation

Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat/wholewheat breads are always shorter. Am I doing something wrong?

No. it is normal for Whole Wheat and Wholemeal breads to be shorter and denser than Basic or French breads. Wholewheat and Wholemeal flour are heavier than white bread flour therefore they don't rise as much during the bread making process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

Why didn't the bread rise?

The yeast could be bad past its sell by date or possibly no yeast was added at all. Also, if the mixing was not complete rising problems could develop.

Why does my bread rise and then collapse or crater?

The bread may be rising too much. To reduce the rate of rising reduce the amount of yeast and/or increase the amount of salt.

Why do I get air bubbles at the top of the bread?

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by ¼ tsp.

The kneading blade is stuck in the bread pan. After baking how do I get it out?

The kneading blade may 'stick' in place after baking. Running warm or hot water over the blade should loosen it enough to be removed. If still stuck, soak in hot water for about 30 minutes.

Can I use my favorite bread recipes (traditional yeast bread) in my bread machine?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 5 cups dry ingredients (that includes the total amount of flour, oats, oatmeal, bran).

Use the recipes in this book to help determine the ratio for dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt and oil/butter/margarine to use. We advise creating your own bread recipes using the basic mode, then progress to the others using the Baking cycle times chart as a guide.

Why is there a large hole in the base of the bread?

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle - normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan.

Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the baking pan?

Yes, even when the delay timer is being used. (Water must be between 21°C and 28°C).

Troubleshooting

Trouble	Possible cause	Solution
Bread sinks in the center	<ul style="list-style-type: none">• Too much liquid or liquid too warm• Salt was not added causing Bread to over rise and collapse.• Too much yeast was added.• High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise and collapse.• Lid is open during baking	<ul style="list-style-type: none">• Measure ingredients accurately. Use liquids at temperatures between 21 °C and 28 °C.• Measure ingredients accurately.• Measure ingredients accurately, if problem persists, reduce yeast by ¼ teaspoon.• Bake during the coolest part of the day, Try reducing the yeast by ¼ teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function.• Do not open the lid during baking.

Bread did not rise enough	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough yeast was added. • Yeast is outdated or inactive. • Too little sugar was added. • Too much salt was added. • Water was too hot and killed the yeast • Yeast has been activated before program has started 	<ul style="list-style-type: none"> • Measure ingredients accurately. • Never use outdated yeast. Store in a cool, dark place. • Measure ingredients accurately. • Measure ingredients accurately action of the yeast. • Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C. • Take care that yeast does not come in contact with liquid before program has started.
Bread rises too much	<ul style="list-style-type: none"> • High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise • Too much yeast • Too much liquid • Hot liquids accelerated the yeast action • Too much flour or not enough salt 	<ul style="list-style-type: none"> • Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by ¼ teaspoon or use liquids directly from the refrigerator. Do not use the Timer function. • Measure ingredients accurately. • Measure ingredients accurately. • Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C. • Measure ingredients accurately.
Bread dry with dense texture	<ul style="list-style-type: none"> • Not enough liquid added. • Flour may be passed use by date or be dry causing 	<ul style="list-style-type: none"> • Measure ingredients accurately. • Try increasing liquid by 1 tablespoon at a time wet/dry imbalance.
Bread under baked with soggy center	<ul style="list-style-type: none"> • Too much liquid from fresh or canned Fruit. • Large amounts of rich ingredients like nuts, butter, dried fruits, syrup and grains will make dough heavy. This will slow down the rising the prevent the bread from baking through/ 	<ul style="list-style-type: none"> • Always drain liquids well as specified in the recipe. Water may have to be reduced slightly. • Measure ingredients accurately. Never exceed the stated amounts in the recipe.
Bread over browned	<ul style="list-style-type: none"> • Too much sugar. • Crust colour set too high. 	<ul style="list-style-type: none"> • Measure ingredients accurately. • Set crust colour to light.

Maintenance and care

WARNING!

- Before cleaning the appliance in any way, make sure that the appliance plug is not connected to the socket.
- Before cleaning unplug the appliance and let it cool completely .
- Never place bread maker in water or any other liquid.
- Do not clean with scouring pads. Do not wash the baking pan, kneading blade measuring cup or spoon in a dishwasher.

Cleaning

- Do not use abrasive cleansers. Simply wipe the exterior with a clean damp cloth and dry thoroughly. Apply any cleaning agent to cloth, not directly onto the bread maker.
- Exterior : Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.
- Interior : Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the bread maker.
- Baking pan : Clean the baking pan with warm water , soap is not necessary. Avoid scratching the nonstick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.
- Do not soaking the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
- If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.

Storage

- Before storage unplug the appliance and let it cool completely.
- Clean and dry appliance before storage.
- Keep the appliance in cool dry place, away from children and persons with reduced mental or physical abilities.

Environmental protection

Old appliances contain valuable materials that can be recycled. Please arrange for the proper recycling of old appliances. Please dispose your old appliances using appropriate collection systems.

Subject to technical modifications!



Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga durată de funcționare a aparatului.

Mașina de copt pâine este destinată pentru coacerea pâinii, a produselor de panificație și a gemului în condiții de uz casnic.

În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Caracteristici tehnice

Model: MR 751

Электропитание:

Alimentarea electrică:

Curent electric alternativ;

Frecvența nominală: 50 Hz;

Tensiunea electrică (interval): 220V – 240V;

Puterea de consum: 730-870 W;

Clasa de protecție împotriva electrocutării I;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Greutatea pâinii coapte: 900 g / 1125 g / 1350 g

Start întârziat: până la 15 ore

Numărul de programe: 12

Structura produsului

1. Capac
2. Cuvă pentru pâine
3. Scapulă pentru frământarea aluatului
4. Ecran LCD
5. Panoul de control
6. Carcasa mașinii de copt pâine
7. Cană de măsurare
8. Lingură de măsurare combinată
9. Cârlig

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

- Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
 - Nu apucați dispozitivul având mâinile ude.
 - Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.
- În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!**

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, deasemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
- Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestătător, apelați la cel mai apropiat service centru autorizat.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.

ATENȚIE!

- Elementele interioare și unele părți externe ale aparatului devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți atent, deoarece vă puteți opări, atingând suprafețele încălzite.

- Instalați multifierbătorul numai pe o suprafață uscată, stabilă și netedă.
- Folosiți sau mănuși de bucătărie pentru a scoate pâinea din cuvă.

În caz de nerespectare a regulile de mai sus, apare RISCUL DE ARSURI!

- Nu porniți mașina de copt pâine fără alimente, deoarece acest lucru poate provoca la deteriorări grave.
- Nu depășiți cantitățile maxime de ingrediente specificate, deoarece acest lucru poate provoca supraîncărcarea mașinii de copt pâine.
- Pentru a evita pătrunderea ingredientelor în interiorul camerei, scoateți întotdeauna recipientul de coacere din mașina de copt pâine înainte de a încălca sau adăuga ingrediente.
- În cazul unei întreruperi neașteptate a curentului electric pentru mai mult de 15 minute, atunci produsele au fost gătite parțial, trebuie să scoateți toate ingredientele din cuptor și să începeți din nou gătitul.
- Nu utilizați mașinii de copt pâine pentru a păstra pâinea coaptă mai mult de o oră după ciclul de coacere.
- Nu blocați orificiile de evacuare a aburilor de pe capac, nu acoperiți mașina de copt pâine în timpul funcționării și asigurați-vă că există o distanță suficientă în jurul mașinii de copt pâine pentru ventilație în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul în apropierea obiectelor inflamabile (de exemplu, lângă sau sub perdele).
- Nu scufundați cuva de copt pâine în apă, pentru curățare ștergeți și clătiți părțile exterioare fără scufundare.

Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

Ațiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a căzut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scânteii, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare îndepărtați toate materialele de ambalare, și asigurați-vă că toate părțile aparatului nu sunt deteriorate.
- Verificați setul de livrare a mașinii de copt pâine.
- Inspectați toate părțile componente ale mașinii de copt pâine, cablul de alimentare și fișa. Asigurați-vă că nu există deteriorări asociate cu transportul, cum ar fi:
 - deteriorarea capacului, fisurilor sau defectele din geamul de vizionare;
 - îndoitori pe carcasă și cuva de copt;
 - deteriorarea acoperirii neaderente a cuvei;
 - deteriorarea cablului de alimentare și ștecherului.

ATENȚIE! Dacă este prezentă oricare dintre deteriorările de mai sus, nu instalați mașina de copt pâine și comunicați imediat vânzătorului despre aceste deteriorări.

Dacă este prezentă oricare dintre deteriorările de mai sus, nu instalați mașina de copt pâine și comunicați imediat vânzătorului despre aceste deteriorări.

- Atunci când alegeți un loc pentru instalarea mașinii de copt pâine, nu o așezați sub lumina directă a soarelui, în apropierea aparatelor încălzite sau în pescaj. Toate acestea pot afecta temperatura din interiorul mașinii de copt pâine și pot reduce calitatea pâinii care este gătită.

- Instalați mașina de copt pâine pe o suprafață plană, nealunecoasă, asigurând un spațiu liber pe toate laturile, cel puțin de 10 cm, pentru o circulație suficientă a aerului.

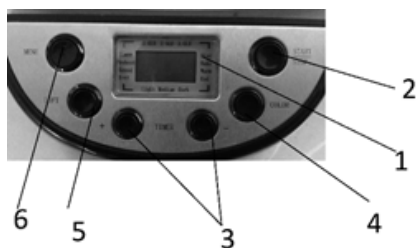
Pentru suprafețele care pot fi deteriorate de căldură, se recomandă utilizarea unor suporturi termoizolante, neinflamabile.

- Înainte de a conecta mașina de copt pâine la rețeau electrică, verificați dacă parametrii de alimentare a mașinii de copt pâine, indicați în tabel corespund caracteristicilor tehnice a sursei de alimentare a rețelei. Folosirea unei tensiuni mai mari poate provoca deteriorarea produsului și chiar incendiu. Utilizarea unei tensiuni mai mici conduce la o calitate nesatisfăcătoare a pâinii.

ATENȚIE! În timpul primei utilizări este posibil să apară un miros specific sau o cantitate mică de fum, cauzat de depunerea prafului sau materialelor de conservare de la uzină pe motor. Acest lucru este normal, după câteva minute de funcționare a aparatului acestea trebuie să dispară.

Controlul mașinii de copt pâine Panoul de control și funcțiile

1. Ecran LCD - indică numărul programului selectat, nivelul de coacere, greutatea pâinii, timpul de gătit.
2. Butonul „START / STOP” - pornirea și oprirea pregătirii.
3. Butoanele „TIMP” - setarea orei de lansare a programului.
4. Butonul „CULOAREA CRUSTEI” - setarea culorii dorite a crustei de pâine.
5. Buton „GREUTATEA PRODUSULUI” - setarea greutății pâinii.
6. Butonul „MENU” – selectarea programului
7. Lista programelor.



Programare

1. Programul "PÂINE ALBĂ" este programul principal. Se folosește pentru coacerea pâinii obișnuite cu făină albă sau întunecată. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" 1 dată.
2. Programul "PÂINE FRANCEZĂ" - program de coacere a pâinii franceze. Oferă pâinii o crustă crocantă și este potrivit pentru coacerea pâinii cu conținut scăzut de grăsimi și zahăr. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 2 ori.
3. Programul "PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL" - program de coacere a pâinii din făină din grâu integral sau din făină măcinată pe piatră. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 3 ori.
4. Programul "PRODUSE DULCI" - programul de coacere a produselor de panificație dulci. Pâinea este coaptă la temperatură scăzută pentru a reduce întunecarea aluatului cu un conținut ridicat de zahăr. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 4 ori.
5. Programul "CHEC" - un program de preparare a prăjiturilor, plăcintelor. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 5 ori.
6. Programul "PÂINE FĂRĂ GLUTEN" este un program de coacere a produselor dietetice din soiurile de făină care nu conțin gluten. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 6 ori.
7. Programul "COACERE RAPIDĂ A PÂINII" - un program pentru pregătirea rapidă a pâinii cu adaos de levuri. Se folosește dacă doriți să coaceți pâinea într-o perioadă mai scurtă. Pâinea coaptă cu ajutorul acestui program este de obicei mai mică și are o structură mai densă. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 7 ori.
8. Programul "FRĂMÂNTARE ALUAT" este un program de frământare. Se folosește în scopul cuvării manuale și coacerii produselor de panificație de diferite tipuri în cuptor. Nu există funcția de coacere. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 8 ori.
9. Programul "PASTĂ" - programul de pregătire a aluatului pentru paste făinoase. Nu există funcția de coacere. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 9 ori.
10. Programul "ZARĂ" - program de gătire a zarei în rezultatul baterii untului din smântână. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 10 ori.
11. Programul "GEM". Prepară automat gem din fructe proaspete. Fructele mari, înainte de a fi puse în recipient, trebuie tăiate în jumătate sau în 4 părți. Pentru a selecta acest program, apăsați butonul "MENU" de 11 ori.
12. Programul "NUMAI COACERE" - se folosește numai pentru coacerea pâinii dintr-un aluat gata preparat, poate fi folosit și pentru reîncălzirea sau obținerea unei cruste crocante a pâiniiu gâte răcite.

ALEGEREA CULORII CRUSTEI

Apăsați butonul "CULOAREA CRUSTEI" pentru a selecta culoarea dorită a crustei – deschisă, medie, întunecată. Pe ecran din dreptul pictogramei culorii selectate, se aprinde indicatorul. Dacă ignorați această funcție și treceți la setările următoare, programul implicit va seta culoarea medie a crustei. Programele 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 și 12 nu au opțiunea de alegere a culorii crustei.

GREUTATEA PRODUSULUI

Prin apăsarea butonului „GREUTATEA PRODUSULUI” puteți alege greutatea pâinii de 900 g, 1125 g și 1350 g. În același timp, pe ecran se va aprinde indicatorul de lângă pictograma dimensiunii selectate. Când utilizați programele 6, 7, 8, 9, 10, 11 și 12, funcția de selectare a greutății pâinii este dezactivată.

Temporizatorul de întârziere a gătitului vă permite să amânați lansarea procesului de preparare a pâinii cu 15 ore.

ATENȚIE! Când utilizați această funcție, nu folosiți ingredientele perisabile care își pierd rapid proprietățile la temperatura mediului ambiant sau la temperaturi mai ridicate, cum ar fi laptele, ouăle, cașcavalul, iaurtul, brânza de vaci etc. Pentru a utiliza timerul de întârziere a gătitului plasați toate produsele în recipient și fixați recipientul în mașina de copt pâine.

Apoi:

1. Apăsați butonul «MENU» pentru a selecta programul dorit – ecranul va afișa durata ciclului programului selectat.
2. Selectați culoarea dorită a crustei și dimensiunea pâinii.
3. Setați temporizatorul de întârziere a gătitului apăsând butonul «TIMP +» și ținându-l apăsat până când timpul de întârziere dorit este afișat pe ecran. Dacă ați ales un interval prea mare a perioadei de întârziere a gătitului, apăsați butonul «TIMP -» pentru al micșora. De fiecare dată când apăsați butonul temporizatorului, timpul se schimbă cu 10 minute. Nu este nevoie să calculați diferența dintre timpul programului selectat și numărul total de ore, mașina de copt pâine va adăuga automat timpul programului selectat.

Exemplu: Pâinea trebuie să fie gata la ora 7 dimineața. Dacă seara la orele 10 ați încărcat ingredientele necesare în mașina de copt pâine în conformitate cu rețeta, timpul total care va fi setat pe temporizatorul de întârziere va fi de 9 ore.

1. Folosiți butonul „MENU” pentru a seta timpul de întârziere „9:00”.
2. Apăsați butonul „START / STOP” pentru a activa temporizatorul de întârziere.

ÎNCEPEREA / OPRIREA PREGĂTIRII

Pentru a lansa programul selectat sau pentru a porni numărătoarea inversă a temporizatorului, apăsați butonul „START/STOP”. Se va auzi un semnal sonor. Pentru a opri programul sau temporizatorul, apăsați și țineți apăsat butonul „START / STOP” timp de 2 secunde până când auziți un semnal sonor. La finalizarea procesului de gătit, mașina de copt pâine se comută automat în modul de păstrare a căldurii timp de 1 oră (excepție - programurile 8, 9, 11). Pentru a anula modul de păstrare a căldurii, apăsați și țineți apăsat butonul „START / STOP” timp de o secundă. După utilizare, deconectați mașina de copt pâine de la rețeaua electrică.

SEMNALUL SONOR

La apăsarea butoanelor „Meniu”, „Culoare crustă”, „START / STOP”, „+”, „-”, dispozitivul va emite un semnal sonor. Unele programe emit un semnal sonor după un anumit timp specificat în tabel. După semnalul sonor, puteți adăuga astfel de ingrediente cum ar fi fructe sau nuci. La sfârșitul procesului de gătit, mașina de copt pâine va emite un semnal sonor triplu.

PROTECȚIA ÎMPOTRIVA PANEI DE CURENT

În cazul întreruperii alimentării cu energie electrică în timpul pregătirii pâinii, dacă procesul de gătit nu a fost întrerupt prin apăsarea butonului „START / STOP”, dispozitivul păstrează programul setat în memorie timp de 15 minute, și când alimentarea cu energie electrică va fi restabilă, procesul de gătit va continua automat din momentul opririi programului. Dacă perioada de întrerupere depășește 15 minute, atunci produsele stricate trebuie să fie aruncate și să începeți procesul de gătit de la început.

Utilizarea aparatului

Înainte de utilizare:

1. Înainte de a utiliza dispozitivul, scoateți ușor cuva pentru coacere.
2. Ștergeți recipientul și telul pentru frământat cu o cârpă umedă (burete), puteți spăla suprafața cuvei cu apă caldă cu un detergent slab sau săpun, apoi clătiți cu apă curată și ștergeți bine.

ATENȚIE! Nu scufundați complet cuva în apă sau soluții cu detergent, acest lucru poate deteriora axul și garnitura telului, cuva se va deteriora.

Nu utilizați detergenți abrazivi pentru a evita deteriorarea acoperirii antiaderente a cuvei de copt pâine. Nu spălați componentele dispozitivului în mașina de spălat vase.

3. Aplicați puțin ulei vegetal pe cârpă sau burete și ștergeți acoperirea antiaderentă a cuvei și telului.

4. Setează cuva în mașina de copt pâine și activați modul "NUMAI COACERE". După 5 minute deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.

ATENȚIE!

Depășirea timpului recomandat pentru pornirea mașinii de copt pâine fără încărcarea ingredientelor poate provoca deteriorarea aparatului.

Scoateți din nou cuva de copt și repetați procedura de curățare.

Succesiunea pregătirii pâinii

1. Încărcați ingredientele în cuva de coacere în următoarea ordine:
 - Ingrediente lichide
 - Ingrediente uscate
 - Levuri

ATENȚIE! ! Când încarcăți cuva cu ingrediente, levurile nu trebuie să intre în contact cu ingredientele lichide.

Pentru a îmbunătăți calitatea pâinii coapte, utilizați levuri uscate.

Notă: Ingredientele suplimentare, cum ar fi fructe, semințe sau nuci, se adaugă mai târziu, în timpul celei de-a doua etape de frământat. Mașina de copt pâine va emana un semnal sonor, avertizând că este timpul să adăugați ingrediente. Pentru a obține rezultatul optim, este extrem de important să adăugați ingredientele atent cântărite în secvența specificată.

2. Introduceți cuva de copt în camera mașinii de copt pâine. Dați în jos mânerul și închideți capacul.

3. Porniți mașina de copt pâine. La pornire mașina de copt pâine va emana un semnal sonor. Apăsăți butonul "MENU" pentru a seta programul dorit de gătit. Dacă este necesar, setați timpul pentru gătit întârziat. Apăsăți butonul "CULOARE CRUSTĂ" pentru a seta culoarea dorită a crustei de pâine. Utilizați butonul "GREUTATEA PRODUSULUI" pentru a selecta greutatea pâinii coapte.

4. Apăsăți butonul "START / STOP". Pe ecran se va afișa timpul total de gătire al pâinii și apoi se va afișa timpul de gătire rămas.

Notă: La sfârșitul ciclului de coacere, dispozitivul va emite un semnal sonor. Cuptorul trece

automat în faza de păstrare a temperaturii timp de 1 oră. În interiorul camerei de lucru, aerul fierbinte continuă să circule, contribuind la îndepărtarea condensului de pe pâine.

5. Pâinea poate fi scoasă din camera de gătit după terminarea programului în orice moment, chiar în timp ce în cuptor se păstrează căldura. Apăsăți butonul "START / STOP" pentru a finaliza încălzirea și deconectați aparatul din priză.

ATENȚIE! Nu deschideți capacul aparatului în timpul coacerii. Pâinea se va strica.

6. După coacere, cuva pentru copt rămâne fierbinte. Pentru a extrage pâinea din camera de gătit, utilizați mănușe. Scoateți cuva cu pâine, răciți pâinea în cuvă timp de 10 minute. Pentru a scoate produsele de patiserie, loviți ușor pe baza și pe laturile cuvei, întoarceți-o și agitați-o până când pâinea va cădea. Dacă este necesar, produsele de patiserie pot fi separate de pe pereții cuvei cu o spatulă de plastic. Se întâmplă ca telul malaxorului să se amestece cu pâinea, acest lucru este normal, telul trebuie îndepărtat atent cu un cârlig.
7. Puneți pâinea pe grătarul metalic și răciți-o. Vă recomandăm să răciți pâinea timp de 15 minute, astfel încât să aibă o consistență optimă pentru ulterioară tăiere.
8. După utilizarea mașinii de copt pâine, lăsați-o să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de a porni un alt program. Dacă aparatul nu este încă pregătit pentru utilizarea repetată, pe ecran se va aprinde mesajul "H:HH", indicând faptul că aparatul nu sa răcit suficient.

Produse utilizate pentru coacere

LEVURI USCATE

Sunt substanța care asigură creștea aluatului și cel mai important produs în procesul de panificație. La interacționarea cu zahărul și apa în regimul de temperatură corespunzător, levurile produc dioxid de carbon și contribuie la creșterea aluatului.

În acest aparat, trebuie de utilizat levur uscate active proaspăte sau levuri proaspete pentru creșterea rapidă, care nu necesită o fermentare prealabilă.

După deschiderea ambalajului de levuri, puneți restul în frigider pentru a păstra activitatea și încercați să folosiți restul cât mai repede posibil. Când folosiți levuri luate din frigider sau congelator, trebuie să le încălziți pînă la temperatura ambiantă, deoarece levurile reci nu sunt active.

FĂINĂ

Proteina vegetală (gluten), conținută în făină, formează structura pâinii. Făina de pâine este cea mai potrivită pentru coacerea pâinii din cauza conținutului ridicat de proteine. De obicei, făina de uz general este folosită pentru a face prăjituri (plăcinte). Adăugarea de făină integrală, tărâțe de grâu, făinei de secară sau orz oferă pâinii o aromă și o textură deosebită. Unele tipuri de făină nu suportă temperaturi și umiditate ridicate. Păstrați făina într-un loc uscat și rece.

SARE

Sarea controlează activitatea levurilor și asigură densitatea aluatului și, de asemenea, protejează aluatul de fermentare excesivă.

ZAHĂR

Contribuie la procesul de fermentare a levurilor, oferă gust și culoare pâinii și, de asemenea, face pâinea să fie moale. Puteți adăuga miere sau melasă neagră în loc de zahăr (în aceeași cantitate). Când utilizați miere sau melasă, rețineți că lichidul conținut în acestea trebuie luat în considerare la calcularea conținutului total de lichid.

Rețetele cu adăugarea fructelor necesită mai puțin zahăr din cauza conținutului ridicat de zahăr în fructe de padure.

Puteți schimba culoarea pâinii, adăugând o cantitate diferită de zahăr (mai mult zahăr – pâinea este mai întunecată).

GRĂSIMI

Uleiul sau margarina ar trebui să aibă o temperatură ambiantă pentru obținerea celor mai bune rezultate în procesul de coacere. Grăsimile împiedică întărirea pâinii și îi oferă o aromă. Utilizați unt sau margarină în cantități mici, până la 25 grame sau 22 ml de ulei vegetal. Dacă în rețetă sunt indicate cantități mari pentru a îmbunătăți gustul, este mai bine să utilizați unt.

PRODUSE LACTATE

Produsele lactate, cum ar fi laptele proaspăt și laptele praf, foarte mult influențează asupra gustului și culorii pâinii.

Când utilizați temporizatorul de întârziere, din motive de siguranță, utilizați lapte praf și apă în loc de lapte proaspăt.

La o temperatură ridicată în încăperea (peste + 27 °C), utilizați lapte proaspăt cu o temperatură de aproximativ + 5 °C (temperatura apei răcite în frigider).

Frișca, iaurtul, smântâna, brânza presată sunt folosite ca parte a lichidului pentru a forma o crustă mai umedă și mai delicată. Frișca oferă produsului panificat un gust plăcut, puțin acru.

APA

Apa se adaugă în făină pentru formarea glutenului și este un factor important care influențează la rezultatele procesului de coacere. Pentru majoritatea programelor, este potrivită apa cu o temperatură de cameră în jurul valorii de 21°C. La temperaturi foarte scăzute ale ingredientelor sub 10 °C, levirile nu se activează, la temperaturile foarte ridicate, care depășesc 40 °C levirile se dezactivează. La o temperatură ridicată în cameră (peste + 27 °C) utilizați apă răcită, la o temperatură mai joasă a încăperii – utilizați apă încălzită la o temperatură de 21-28 °C.

OUĂ

Pentru îmbogățirea gustului aluatului, îmbunătățirea culorii și aromei pâinii, oferirea structurii și stabilității glutenului, ouăle pot fi adăugate când aluatul crește. Când adăugați un ou întreg 1, reduceți cantitatea de lichid cu 1/8 cupă.

Ciclurile principale a programurilor de coacere a pâinii

În funcție de rețeta selectată și de programul corespunzător, utilizați tabelul de cicluri generalizate al programelor de gătit.

În tabel este indicat timpul (minute) pentru modulurile de preparare luând în considerare greutatea pâinii de 900 g / 1125 g / 1350 g.

Tabelul ciclurilor programelor de gătit

Programul	1 PÂINE ALBĂ								
	Deschis			Mediu			Întunecat		
Greutate	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g
Start întârziat	2:50-	2:55-	3:00-	2:50-	2:55-	3:00-	2:50-	2:55-	3:00-
	15:00	15:05	15:00	15:00	15:05	15:00	15:00	15:05	15:00
Încălzire	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frământare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pauză (odihnă)	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Frământare 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min

Ridicare 1	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min
Defalcarea aluatului	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s
Ridicare 2	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Coacere	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min
Păstrarea căldurii	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră
Timp total	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Adăugarea	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33

Programul	2 PÂINE FRANCEZĂ								
CULOAREA CRUSTEI	Deschis			Mediu			Întunecat		
Greutate	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g
Programul	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05
Încălzire	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frământare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pauză (odihnă)	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Frământare 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Ridicare 1	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min	34 min
Defalcarea aluatului	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s
Ridicare 2	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Coacere	65 min	67 min	70 min	65 min	67 min	70 min	65 min	67 min	70 min
Păstrarea căldurii	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră
Timp total	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
Adăugarea	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Programul	3 PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL								
CULOAREA CRUSTEI	Deschis			Mediu			Întunecat		
Greutate	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g
Start întârziat	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00

Încălzire	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Frământare 1	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min	10 min
Pauză (odihnă)	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Frământare 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Ridicare 1	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min	19 min
Defalcarea aluatului	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s
Ridicare 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Coacere	65 min	67 min	70 min	65 min	67 min	70 min	65 min	67 min	70 min
Păstrarea căldurii	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră
Timp total	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20
Adăugarea ingredientelor (nuci, fructe etc.)	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35

	4			5			6	7	8	9
Programul	PRODUSE DULCI			CHEC			PÂINE FĂRĂ GLUTEN	COACERE RAPIDĂ A PÂINII		PASTĂ
Greutate	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g
Start întârziat	3:00-15:00	3:05-15:05	3:10-	1:40-15:00	1:50-15:00	2:00-15:00	2:10-15:00	1:40-15:00	1:30-15:00	0:15
Încălzire	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frământare 1	10 min	10 min	10 min	15 min	15 min	15 min	17 min	10 min	10 min	15 min
Pauză (odihnă)	5 min	5 min	5 min	0	0	0	0	5 min	5 min	0
Frământare 2	25 min	25 min	25 min	0	0	0	0	5 min	15 min	0
Ridicare 1	34 min	34 min	34 min	0	0	0	48 min	15 min	60 min	0
Defalcarea aluatului	60 s	60 s	60 s	0	0	0	0	0	0	0

Ridicare 2	45 min	45 min	45 min	20 min	25 min	30 min	0	0	0	0
Coacere	60 min	65 min	70 min	65 min	70 min	75 min	65 min	65 min	0	0
Păstrarea căldurii	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	1 oră	0	0
Timp total	3:00	3:05	3:10	1:40	1:50	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15
Adăugarea	2:33	2:38	2:43	0	0	0	0	0	0	0

Rețete

1* PÂINE ALBĂ			
	900 g	1125 g	1350 g
Ulei vegetal	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură.
Sare	1 Linguriță	1 Linguriță	1 Linguriță
Zahăr	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Lapte praf	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Făină	680 g	750 g	820 g
Apă	410 MI	440 MI	480 MI
Levuri	1 Linguriță	1 1/3 Linguriță	1 1/2 Linguriță

2 PÂINE FRANCEZĂ			
	900 g	1125 g	1350 g
Ulei vegetal	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Sare	1 Linguriță	1 Linguriță	1 Linguriță
Zahăr	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Făină	650 g	750 g	820 g
Apă	420 MI	450 MI	500 MI
Levuri	1 Linguriță	1 1/3 Linguriță	1 1/2 Linguriță

3 PÂINE DIN GRÂU INTEGRAL			
	900 g	1125 g	1350 g
Ulei vegetal	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Sare	1 Linguriță	1 Linguriță	1 Linguriță
Zahăr întunecat (detrestie)	2 Lingură	2 1/Lingură	3 Lingură
Lapte praf	3 Lingură	3 Lingură	4 c Lingură
Făină	450 g	450 g	450 g
Făină de grâu din cereale integrale	200 g	300 g	370 g
Apă	420 MI	450 MI	500 MI
Levuri	1 Linguriță	1 1/3 Linguriță	1 1/2 Linguriță

4 PRODUSE DULCI			
	900 g	1125 g	1350 g
Ulei vegetal	3 Lingură 2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Sare	1 Linguriță	1 Linguriță	1 Linguriță
Zahăr	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Lapte praf	2 Lingură	3 Lingură	4 Lingură
Făină	650 g	750 g	820 g
Apă	410 MI	440 MI	480 MI
Levuri	1 Linguriță	1 1/3 Linguriță	1 1/2 Linguriță

5 CHEC

	900 g	1125 g	1350 g
Unt	113 g	142 g	170 g
Lapte praf	1+1/2 Pahar	1+3/4 Pahar	2 Pahar
Zahăr	3/4 Pahar	3/4 Pahar	1 Pahar
Ouă	3 buc	4 buc	5 buc
Aromă	1 ½ Linguriță	1 ½ Linguriță	1 ½ Linguriță
Pudră de cacao	2 ½ Pahar	2 ¾ Pahar	2 Pahar
Levuri	1.5 Linguriță	2 Linguriță	2.5 Linguriță

6 PÂINE FĂRĂ GLUTEN

	1350 g
Ulei vegetal	4 Lingură
Sare	2 Linguriță
Zahăr	4 Lingură
Ouă	4 buc
Oțet	1 Linguriță
Făină de cartofi	1 Pahar
Făină de soia	2/3 Pahar
Făină din cassava	½ Pahar
Gumă de xanthan (aditiv E415)	1 Lingură
Lapte praf	½ Pahar
Făină de orez	1 Pahar
Făină	2 ¼ Pahar
Apă	320 MI
Levuri	1.5 Linguriță

7 COACERE RAPIDĂ A PÂINII

	1350 g
Ulei vegetal	3 Lingură
Sare	3 Linguriță
Zahăr	2 Lingură
Lapte praf	3 Lingură
Făină	6 Pahar
Apă	480 MI
Levuri	2 Linguriță

8 FRĂMĂNTARE ALUAT

	1350 g
Ulei vegetal	2 Lingură
Sare	2 Linguriță
Lapte praf	2 Lingură
Zahăr	1 Lingură
Făină	4 1/2 Pahar
Apă	410 MI
Levuri	1 Linguriță

9 PASTĂ

	1350 g
Ulei vegetal	2 Lingură
Sare	2 Linguriță
Făină	4 1/2 Pahar
Apă	410 MI

10 ZARĂ	
	1350 g
Unt	2 Lingură
Sare	2 Linguriță
Lapte praf	2 Lingură
Zahăr	1 Lingură
Făină	4 1/2 Lingură
Apă	410 ml
Levuri	1 Linguriță

Întrebări și răspunsuri frecvente pentru coacerea pâinii

De ce înălțimea și forma pâinii de fiecare dată sunt diferite?

Înălțimea și forma pâinii depind de temperatura din încăperea și de timpul de întărire (când se utilizează temporizatorul de întărire). Pentru prepararea pâinii gustoase este de asemenea important de măsurat ingredientele cu precizie. Cerealele, nucile sau fructele mai grele vor schimba înălțimea pâinii.

De ce nu a crescut aluatul?

Dacă uitați să adăugați levuri în aluat sau să introduceți malaxorul, aluatul nu se va ridica. Acest lucru se poate întâmpla și în cazul în care cantitatea de levuri nu este suficientă sau a expirat perioada de valabilitate a acestora. Puteți obține o chiflă mică în funcție de tipul, cantitatea și prospețimea levurilor, precum și de tipul făinei utilizate.

Pâinea are un miros neplăcut, de ce?

Au fost folosite ingrediente neproaspete sau cantitatea de levuri a fost excesivă. Modul de coacere rapidă necesită o cantitate de levuri puțin mai mare și acest lucru poate provoca un miros puternic. Se recomandă utilizarea produselor proaspete. Măsurarea exactă a produselor este o condiție necesară pentru obținerea unei pâini gustoase.

Partea superioară a pâinii este granulată sau bătută, de ce?

Forma pâinei coapte în condiții casnice are un vârf care se deosebește de chiflele standard de la fabrică. Forma pâinei de casă este determinată de creșterea verticală a aluatului și de poziția sa în timpul coacerii.

De ce a apărut o gaură în interiorul pâinii?

În timpul amestecării, aerul a pătruns în aluat și nu a fost îndepărtat în timpul pauzei și ieșirii gazelor. Și pâinea a fost coaptă împreună cu bulele de aer dinăuntru.

De ce spatulul pentru frământare a rămas în pâine?

Acest lucru este normal, deoarece malaxorul este un element detașabil. Pentru a îndepărta malaxorul, utilizați o spatulă sau un cârlig nemetalic. Atenție! Malaxorul se încălzește puternic în timpul când pâinea se coace.

Pot folosi jumătate sau o cantitate dublă de ingrediente specificate în rețetă?

Nu. Proporțiile specificate în fiecare rețetă a acestui manual trebuie respectate cu strictețe.

În caz de cantitate insuficientă de ingrediente, malaxorul va ieși din axă. Dacă cantitatea de ingrediente este excesivă, aluatul va ieși peste marginile recipientului.

Pot folosi lapte proaspăt în loc de laptele praf?

Da. Înlocuiți apa cu o cantitate egală de lapte proaspăt, adăugând încă 1/8 căni de lapte proaspăt. Exemplu: 1 + 1/8 căni de apă este înlocuită cu 1 + 1/4 căni de lapte proaspăt. Când este activat temporizatorul de pornire întârziată, nu se recomandă să folosiți lapte proaspăt, deoarece poate să se înăcrească în aparat.

De ce, când este setat temporizatorul, dispozitivul noaptea produce zgomot?

Deoarece aparatul începe să frământe aluatul noaptea, astfel încât pâinea proaspătă să fie gata dimineața. Zgomotul este produs de motorul malaxorului.

Ce se întâmplă dacă dispozitivul este deconectat întâmplător de la rețea în timpul funcționării?

Dacă întreruperea alimentării este de scurtă durată, după 30 de secunde dispozitivul va continua să funcționeze automat. Nu apăsați butonul START / STOP în timp ce aparatul funcționează, toate operațiile vor fi anulate și alimentarea va fi oprită. Apăsarea ulterioară a butonului START / STOP pornește dispozitivul, începând cu procesul primei frământări.

Ce este glutenul?

GLUTENUL este fracția proteică a făinei de grâu, rămasă în apă sub formă de cheag elastic după spălarea amidonului din aluat cu apă. Anume calitatea și procentul de gluten determină proprietățile de panificație a făinii. Cel mai bun aluat, cea mai aromatizată și mai umflată pâine, cele mai persistente paste sunt obținute din făină bogată în gluten calitativ.

Ce levuri sunt cele mai bune pentru utilizare?

Utilizați levuri uscate. Toate rețetele prezentate în acest manual sunt calculate folosind levuri uscate. Acordați atenție datei de expirare a produsului.

Pot deschide capacul în timp ce mașina de copt pâine funcționează?

Capacul poate fi deschis numai dacă este necesar să adăugați ingrediente suplimentare după semnalul corespunzător al mașinei de copt pâine. În alte cazuri, nu este recomandabil să deschideți capacul, deoarece acest lucru poate provoca căderea aluatului. Pentru confortul monitorizării procesului de gătire a pâinii, mașina de copt pâine este echipată cu o fereastră de vizualizare.

Pot găti cu ajutorul acestei mașini de copt pâine produse de panificație fără levuri?

Da, folosind programul "NUMAI COACERE". Frământați aluatul conform rețetei selectate. Scoateți malaxorul din cupa de frământat, încărcați aluatul în recipient și rulați programul "NUMAI COACERE".

Pâinea nu s-a primit, cauze și metode posibile de remediere

Defect	Cauza posibilă	Metoda de soluționare
FORMA PĂINII		
1. Pâinea nu crește suficient de înalt.	<ul style="list-style-type: none"> • Pâinea din făină integrală va avea o înălțime mai joasă decât pâinea albă obișnuită, datorită conținutului mai scăzut proteine, care formează glutenul, în făina integrală. • Cantitate insuficientă de lichid. • Nu a fost adăugat zahăr sau a fost adăugat în cantități insuficiente. • Făină de calitate necorespunzătoare. • Levuri necorespunzătoare. • Cantitate insuficientă de levuri sau acestea sunt prea vechi. • A fost selectat modul de pregătire rapidă a pâinii. • Levurile și zahărul au interacționat înainte de începerea procesului 	<ul style="list-style-type: none"> • Situație normală, nu sunt necesare măsuri speciale. • Măriți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe. • Adăugați ingredientele în cantitatea specificată în rețetă. • a) Posibil a fost folosită făina albă obișnuită în locul unei făini speciale pentru panificație cu conținut ridicat de gluten. • Nu utilizați făină universală, destinată preparării tuturor tipurilor de aluat. • Utilizați numai levuri care se dizolvă rapid cu acțiune rapidă. • Măsurați cu precizie cantitatea de ingrediente și verificați data de expirare de pe ambalaj. • Acest mod produce chifle mai mici. Acest lucru este normal. • Asigurați-vă că nu contactează la adăugarea în recipient.
2. Chifle plate, aluatul nu sa ridicat.	<ul style="list-style-type: none"> • Nu au fost adăugate levuri. • Levurile sunt prea vechi. • Lichidul este prea fierbinte. • Prea multă sare. • În timpul utilizării temporizatorului, levurile s-au înmuiat înainte de începerea procesului de coacere. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adăugați ingredientele așa cum este specificat în rețetă. • Verificați data de expirare. • Utilizați un lichid cu o temperatură corespunzătoare programului. • Utilizați cantitatea recomandată de ingrediente. • Puneți ingredientele uscate în colțurile recipientului și faceți o adincitură în ingredientele uscate, astfel încât levurile să nu intre în contact cu lichidele înainte de a începe amestecarea.
3. Partea superioară este umflată și are o formă de ciupearcă.	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitate prea mare de levuri. • Cantitate prea mare de zahăr. • Cantitate prea mare de făină. • Cantitate insuficientă de sare. • Vreme umedă și caldă. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduceți cantitatea de levuri cu 1/4 de lingurițe. • Reduceți cantitatea de zahăr cu 1 linguriță • Reduceți cantitatea de făină cu 6-9 lingurițe • Utilizați cantitatea de sare specificată în rețetă. • Reduceți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe și de levuri cu 1/4 linguriță
4. Margini și vârf necrescute.	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitate excesivă de lichid. • Cantitate prea mare de levuri. • Umiditatea ridicată și vremea caldă pot provoca o creștere prea rapidă a aluatalui. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduceți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe sau adăugați puțin mai multă făină data viitoare. • Utilizați cantitatea recomandată în rețetă sau data viitoare utilizați un program mai rapid. • Răciți apa sau adăugați lapte direct din frigider.
5. Partea superioară scofilită și noduroasă - suprafață neuniformă.	<ul style="list-style-type: none"> • Cantitate insuficientă de lichid. • Cantitate prea mare de făină. • Partea superioară a pâinii poate să nu aibă o formă perfectă, dar acest lucru nu afectează gustul pâinii. 	<ul style="list-style-type: none"> • Măriți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe. • Măsurați cu precizie cantitatea de făină. • Asigurați-vă că aluatul este frământat în cele mai bune posibile condiții.

6. Aluatul s-a prăbușit în timpul coacerii.	<ul style="list-style-type: none"> Mașina de copt pâine a fost plasată într-un loc cu curent și aluatul s-a prăbușit în timpul creșterii. Cantitate insuficientă de sare sau nu a fost adăugată deloc (sarea nu permite aluatului să supradosească). Cantitate prea mare de levuri. Vreme umedă și caldă 	<ul style="list-style-type: none"> Mutați mașina de copt pâine în alt loc. Utilizați cantitatea de sare specificată în rețetă. Măsurați cu precizie cantitatea de levuri. Reduceți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe și de levuri cu 1/4 linguriță
7. Pâinea este neuniformă, o parte este mai joasă.	<ul style="list-style-type: none"> Aluatul a fost prea uscat sau nu au existat condiții pentru creșterea uniformă în recipient. 	<ul style="list-style-type: none"> Măriți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe.
TEXTURA PÂINII		
8. Textură densă și aspră.	<ul style="list-style-type: none"> O cantitate prea mare de făină. Cantitate insuficientă de levuri. Cantitate insuficientă de zahăr. 	<ul style="list-style-type: none"> Măsurați cu precizie cantitatea necesară. Măsurați cantitatea exactă de levuri în conformitate cu recomandările. Măsurați cantitatea exactă de zahăr în conformitate cu recomandările.
9. Pâinea are găuri, textură aspră și crăpături.	<ul style="list-style-type: none"> Lipsește sarea. Cantitate prea mare de levuri. Cantitate excesivă de lichid. 	<ul style="list-style-type: none"> Adăugați ingredientele așa cum este specificat în rețetă. Măsurați cantitatea exactă de levuri în conformitate cu recomandările. Reduceți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe
10. Miezul pâinii este umed, nu este suficient de copt.	<ul style="list-style-type: none"> Cantitate excesivă de lichid. În timpul funcționării a fost deconectată alimentarea. Cantitatea de ingrediente este prea mare, mașina face față. 	<ul style="list-style-type: none"> Reduceți cantitatea de lichid cu 15 ml / 3 lingurițe Dacă alimentarea s-a oprit în timpul funcționării, mașina de copt pâine rămâne oprită până la reluarea alimentării cu energie electrică. Este necesar să îndepărtați pâinea necoaptă din recipient și să începeți procesul din nou.
11. Pâinea nu se taie, este lipicioasă.	<ul style="list-style-type: none"> Este tăiat când este fierbinte. Nu este folosit un cuțit potrivit. 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați pâinea să se răcească pe grătar timp de cel puțin 30 de minute înainte de tăiere. Utilizați un cuțit bun pentru pâine.
GROSIMEA ȘI CULOAREA CRUSTEI		
12. Culoarea crustei este închisă / crustei este prea grosă.	<ul style="list-style-type: none"> A fost utilizată setarea pentru crustă închisă. 	<ul style="list-style-type: none"> Data viitoare, utilizați setarea pentru crustă medie sau deschisă.
13. Pâinea s-a ars.	<ul style="list-style-type: none"> Defecțiunea mașinii de copt pâine. 	<ul style="list-style-type: none"> Contactați centrul de service.
14. Culoarea crustei este prea deschisă.	<ul style="list-style-type: none"> Pâinea nu s-a copt în timp suficient. Rețeta nu conține lapte proaspăt sau lapte praf. 	<ul style="list-style-type: none"> Măriți timpul de coacere. Adăugați 15 ml / 3 lingurițe de lapte degresat sau înlocuiți 50% apă cu lapte, pentru a obține o crustă mai închisă.
PROBLEME CU CUPA PENTRU COPT PÂINE		
15. Malaxorul nu poate fi îndepărtat.	<ul style="list-style-type: none"> În timpul preparării, aluatul a pătruns între axă și malaxorul de aluat. 	<ul style="list-style-type: none"> Adăugați apă în recipient și lăsați malaxorul de aluat să se înmoaie, apoi îndepărtați-l. Probabil că este necesar să răsuciți puțin malaxorul după înmuiere.
16. Pâinea se lipește pe pereții rezervorului / este dificil de îndepărtat.	<ul style="list-style-type: none"> Acest lucru poate apărea după o perioadă îndelungată de utilizare. 	<ul style="list-style-type: none"> Ungeți ușor interiorul cupei cu ulei vegetal.

PROBLEME MECANICE

<p>17. Mașina de copt pâine nu funcționează / malaxorul nu se mișcă.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mașina de copt pâine nu este pornită. • Containerul nu este poziționat corect în interior. • A fost selectată funcția de start cu întârziere. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați comutatorul și puneți-l în poziția "ON". Reduceți cantitatea de ingrediente până la valoarea maximă admisă. • Verificați amplasarea recipientului. • Mașina de copt pâine nu se va porni până când temporizatorul nu va atinge ora de pornire a ciclului.
<p>18. Ingredientele nu se amestecă.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mașina de copt pâine nu este pornită. • Nu este introdus malaxorul. 	<ul style="list-style-type: none"> • După programarea panoului de control, apăsați butonul "START / STOP" pentru a porni mașina de copt pâine. • Asigurați-vă că malaxorul este atașat la arborele din partea inferioară a recipientului înainte de a adăuga ingredientele.
<p>19. În timpul funcționării se simte un miros de ars.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientele s-au vărsat în interiorul camerei. • Recipientul curge. • Depășirea capacității de încărcare a recipientului. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aveți grijă să nu vărsați ingredientele în interiorul camerei la încărcarea acestora în cupă. Ingredientele pot ardea dacă pătrund pe dispozitivul de încălzire și pot produce fum. • Contactați centrul de service. • Nu utilizați o cantitate de ingrediente mai mare decât cea indicată în rețetă și măsurările întotdeauna cu precizie.
<p>20. Pe ecran este afișat "E:EE", iar dispozitivul nu funcționează.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruperea senzorului de temperatură. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contactați centrul de service.
<p>21. Pe ecran este afișat "H:HH", iar dispozitivul nu funcționează.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Camera mașinii de copt pâine este prea fierbinte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Opriți mașina de copt pâine și lăsați-o să se răcească timp de 30 de minute.

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Niciodată nu curățați dispozitivul care este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de curățare deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați ca acesta să se răcească.
- Niciodată nu scufundați dispozitivul și cablul electric al acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați soluții de curățat cu proprietăți agresive sau materiale abrazive.

Curățarea carcasei și a capacului

1. Scoateți toate piesele detașabile din mașina de copt pâine.
2. Îndepărtați firimiturile și praful din camera cuptorului și ștergeți mașina de copt pâine cu o cârpă umedă și apoi ștergeți-o cu o cârpă moale. Dacă utilizați detergenți delicat, aplicați detergentul pe o țesătură și nu direct pe carcasă.
3. Ștergeți partea interioară și exterioară a capacului cu o cârpă umedă și uscați-l.
4. Nu permiteți apei sau stropilor de apă să pătrundă pe aparat. Acest lucru poate cauza un scurtcircuit.
5. Nu scufundați aparatul în apă.

Curățarea cupei pentru aluat și a scapulei

1. Pentru a spăla bine cupa, se recomandă de îndepărtat malaxarul, care este instalat în interiorul acesteia. Uneori este dificil de al deconecta de pe axă. Imediat după îndepărtarea pâinii coapte, turnați apă caldă în recipient și lăsați recipientul timp de 30 de minute. Apoi scoateți scapula de pe arbore.
2. Ștergeți interiorul cupei și spatula cu o cârpă umedă sau clătiți-le ușor cu un detergent slab, folosind o cârpă moale și uscați-le. Nu utilizați burete dure sau detergenți agresivi pentru a evita deteriorarea suprafeței antiaderente. Nu scufundați cupa, în special partea inferioară, în care este situat arborele, în apă. Principiul este următorul: cu cât mai puțină apă aveți nevoie pentru curățare, cu atât este mai bine.
3. Ștergeți foarte atent arborele cu o cârpă moale sau burete, pentru a nu deteriora garnitura etanșată, apoi uscați-l.

Notă:

După o anumită perioadă de timp în caz de utilizare frecventă a dispozitivului, culoarea stratului antiaderent al cupei se poate schimba datorită aburului, umidității, alimentelor, acizilor și amestecului de ingrediente. Aceste modificări nu afectează funcționarea mașinii de copt pâine sau calitatea pâinii coapte.

Păstrarea

- Înainte de a pune dispozitivul la păstrare, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Apoi curățați dispozitivul și lăsați ca acesta să se usuce.
- Păstrați multifierbătorul în stare asamblată.
- Nu plasați obiecte grele pe aparat.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de colb, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea

Acest produs și derivații acestuia, nu trebuie aruncate împreună cu alte deșeuri. Insistăm să aveți un punct de vedere responsabil față de prelucrare și depozitare, pentru a păstra resursele materiale prin folosirea repetată a acestora. Dacă vă decideți să aruncați aparatul la gunoi, vă rugăm să folosiți sistemele publice special prevăzute pentru reciclarea deșeurilor, din localitatea Dvs.

Caracteristicile, componentele și aspectul exterior al produsului pot fi ușor modificate de către producător, fără a compromite principalele calități ale produsului.

Dziękujemy za zakup sprzętu AGD



Funkcjonalność, wzornictwo i standardy jakości gwarantują Państwu niezawodność i łatwość obsługi urządzenia.

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej jako element pomocniczy (szkoleniowy) w całym okresie używania urządzenia.

Wypiekacz do chleba nadaje się do wypieku chleba i ciasta w Twoim domu.

Charakterystyka techniczna

Model: MR 751

Zasilanie: Prąd zmienny;

Częstotliwość znamionowa: 50 Hz;

Napięcie znamionowe: 220-240 V;

Moc znamionowa: 730-870 W;

Klasa ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym I;

Wykonanie korpusu ochronnego zabezpieczenie przed wilgocią, odpowiada normie IPX0;

Waga wypiekanego pieczywa: 900 g/1125 g/1350 g

Opóźnienie rozpoczęcia pracy programu: 15 godzin;

Liczba programów: 12

Budowa Urządzenia

1. Pokrywka
2. Forma do wypieków
3. Łopatka do zagniatania ciasta
4. Wyświetlacz LCD
5. Panel sterowania
6. Obudowa wypiekacza
7. Kubek z miarką
8. Łyżka z miarką
9. Hak do wyciągania formy

Środki bezpieczeństwa
Drogi użytkownika, przestrzeganie zasad bezpieczeństwa opisanych w niniejszej instrukcji obsługi, czyni to że, korzystanie z urządzenia jest bardzo bezpieczne.

UWAGA!

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, jego przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie pozwól aby woda lub wilgoć dostały się na elektryczne części urządzenia.
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi rękami.

W przypadku nie przestrzegania powyższych zasad może dojść do porażenia prądem!

- Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze odłączaj urządzenie zakończeniu korzystania, przed czyszczeniem i przechowywaniem.
- Nigdy nie należy odłączać urządzenia, wyciągając wtyczkę z gniazdka ciągnąc za przewód.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia upewnij się, czy napięcie zasilania podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem zasilania w Twoim domu.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego posiadającego bolec uziemiający. Upewnij się, że gniazdko w domu jest przeznaczone do poboru mocy urządzenia.
- Wykorzystywanie przedłużaczy elektrycznych lub adapterów wtyczki przewodu może spowodować uszkodzenie urządzenia oraz pożar.
- Jeśli urządzenie zostało wniesione z zimnego do ciepłego pomieszczenia, nie należy włączać urządzenia przez 2 godziny, w celu uniknięcia uszkodzeń wywołanych na skutek kondensacji na wewnętrznej częściach urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, jeśli urządzenie działa nie prawidłowo, jeśli urządzenie jest uszkodzone lub wpadło do wody. Nie należy samodzielnie naprawiać urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez dzieci oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi i umysłowymi, oraz przez osoby niemające wiedzy i doświadczenia w zakresie korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego, jeśli nie są one pod kontrolą, lub nie zostały przeszkolone przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Nie zezwalaj na to, aby dzieci bawiły się urządzeniem bądź też opakowaniem urządzenia.
- Nie dopuszczaj, aby przewód zasilający stykał się z nagrzanymi powierzchniami.
- Nie dopuszczaj do nadmiernego załamывania i skręcania się przewodu zasilającego.
- Nie należy rzucać urządzeniem.
- Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy korzystać z urządzenia podczas burzy, lub bardzo silnego wiatru (wichury), ponieważ w tym czasie możliwe są skoki napięcia sieciowego.

Działania podejmowane w sytuacjach awaryjnych:

- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub zostanie zalane wodą, należy natychmiast odłączyć przewód zasilający bez dotykania samego urządzenia lub wody.
- W przypadku wystąpienia z urządzenia dymu, iskier, silnego zapachu palonej izolacji, należy natychmiast przestać korzystać z urządzenia, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się ze sprzedawcą.

UWAGA!

- Wewnątrz i na zewnątrz urządzenia, znajdują się elementy które bardzo mocno się nagrzewają podczas pracy urządzenia. Bądź ostrożny, ponieważ można się poparzyć dotykając gorących powierzchni.

- Umieść urządzenie do wypieku chleba na suchej, stabilnej i poziomej, antypoślizgowej powierzchni.

- Aby wyciągnąć formę z wypieczonym chlebem użyj chwytaków lub rękawic kuchennych.

Przy nieprzestrzeganiu powyższych zasad istnieje możliwość poparzenia się!

- Nie należy włączać niezaladowanego urządzenia, ponieważ może to spowodować poważne uszkodzenia.

- Nie przekraczać maksymalnej ilości składników, może to doprowadzić do przeciążenia wypiekacza do chleba.

- Aby uniknąć przedostania się składników do wnętrza komory wypiekacza, zawsze wyciągaj formę do wypieku chleba z komory, przed dodaniem kolejnych składników składników bądź też bardzo ostrożnie dodawaj składniki tak aby nie trafiły do komory wypiekacza.

- W przypadku nieoczekiwanego wyłączenia zasilania na dłużej niż 15 minut, gdy produkty zostały częściowo wymieszane należy usunąć wszystkie składniki z urządzenia i zacząć przygotowywanie od początku.

- Nie należy przechowywać gotowego chleba w urządzeniu dłużej niż 1 godzinę po zakończeniu cyklu pieczenia.

- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w pokrywie, ponieważ odprowadzają parę, nie nakrywaj wypiekacza podczas pracy, i upewnij się, że wokół wypiekacza jest wystarczająca ilość miejsca, aby zapewnić odpowiednią wentylację podczas pracy.

- Nie używaj w pobliżu łatwopalnych przedmiotów (np zasłony).

- Używaj tylko akcesoriów zawartych w zestawie i dostarczonych przez producenta.

- Nie zanurzaj formy do wypieków w wodzie, aby ją wyczyścić przetrzyj ją miękką gąbką lub ściereczką i oplotkaj pod bieżącą wodą nie zanurzając.

- Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, do których jest on przeznaczony.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, nie nadaje się do użytku przemysłowego.

Działanie w ekstremalnych sytuacjach:

- Jeżeli przyrząd wpadł do wody, natychmiast, wyjmijcie wtyczkę z rozetki, nie dotykając samego przyrządu lub wody.

- W przypadku pojawienia się dymu, iskrzenia, silnego zapachu przypalonej izolacji, natychmiast przerwijcie wykorzystanie urządzenia, wyjmijcie wtyczkę z rozetki i zwróćcie się do najbliższego centrum serwisowego.

Rozpakowywanie i instalacja nowego urządzenia

- Zdejmij opakowanie i naklejki reklamowe.

- Sprawdź kompletność wypiekacza do chleba, przewód zasilający, wtyczkę i akcesoria, które powinny się tam znajdować. Sprawdź czy urządzenie nie posiada uszkodzeń związanych z transportem takich jak np.:

- uszkodzenie lub pęknięcie pokrywy lub wizjera w pokrywce;

- wgniecenia zarysowania formy do pieczenia;

- zarysowania powłoki zapobiegającej przywieraniu;

- uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki.

UWAGA!

W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń opisanych powyżej, nie używaj urządzenia skontaktuj się ze sprzedawcą.

- Przy wyborze miejsca do ustawienia wypiekacza, pamiętaj nie należy umieszczać go w pobliżu urządzeń grzewczych, w miejscach gdzie jest narażony na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub przeciągu.

Wszystko to może mieć wpływ na temperaturę wewnątrz wypiekacza i jakość wypiekanego chleba.

- Ustaw urządzenie na płaskiej, antypoślizgowej powierzchni, tak by zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza pamiętaj, żeby postawić urządzenie tak, aby między urządzeniem, a ścianą zapewnić około 10 cm wolnego miejsca.

W przypadku powierzchni, które mogą zostać uszkodzone przez działanie wysokiej temperatury, zaleca się używać termoizolacyjnej i niepalnej podkładki.

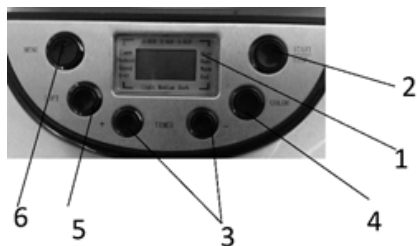
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, upewnij się, że napięcie sieci w twoim domu odpowiada napięciu na którym powinno pracować urządzenie. Korzystanie z wyższego napięcia może spowodować uszkodzenie produktu, a nawet powstanie pożaru. Jeśli zaś napięcie jest zbyt niskie będzie to skutkowało złą jakością chleba.

UWAGA!

Po pierwszym włączeniu urządzenia może pojawić się specyficzny zapach lub niewielką ilość dymu spowodowana przez kurz lub materiały ochronne stosowane w fabryce, które dostały się do powierzchni grzewczej. Jest to zjawisko normalne, po kilku minutach pracy urządzenia powinno zniknąć.

Sterowanie wypiekaczem

1. Wyświetlacz LCD - pokazuje numer wybranego programu, poziom pieczenia, wagę chleba, czas pieczenia.
2. Przycisk Start / Stop
- 3-Timer - ustaw czas rozpoczęcia pracy programu
4. Przycisk do ustawienia stopnia wypieczenia "Kolor Skórki"
5. Przycisk ustawienie wagi bochenka "Waga pieczywa"
6. Przycisk MENU - wybór programu
7. Spis programów



Programy

1. «Biały chleb» («БЕЛЫЙ ХЛЕБ») główny program. Jest on używany do pieczenia chleba za pomocą zwykłej białej lub ciemnej mąki jako głównym składnikiem. Aby wybrać ten program, naciśnij przycisk «MENU» 1 raz.
2. «Chleb francuski» («ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»)- francuski wypiek chleba. Nadaje wypiekanemu bochenkowi chrupiącą skórkę. Nadaje się również do wypieków z niską zawartością tłuszczu i cukru. Aby wybrać ten program, naciśnij przycisk «MENU» 2 razy.
3. «Chleb pełnoziarnisty» («ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ») - program do pieczenia chleba z mąki pszennej lub pełnoziarnistej. Aby wybrać ten program, naciśnij przycisk «MENU» 3 razy.
4. «Bułka» («СДОБА») wypiek bułek. Program ten używa niskiej temperatury, aby zmniejszyć zbrązowienie ciasta o dużej zawartości cukru. Aby wybrać ten program, naciśnij przycisk «MENU» 4 razy.
5. «Tort» («КЕКС»)- program do przygotowania ciasta na torty. Aby wybrać program, naciśnij «MENU» 5 razy.
6. Program «CHLEB BEZGLUTENOWY» – program przygotowania dietetycznego wypieku z odmian mąki niezawierających glutenu. Aby wybrać ten program, kliknij przycisk «MENU» 6 razy.
7. «Szybkie pieczenie chleba» («ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ»)- program szybkiego przygotowania chleba z dodatkiem drożdży. Stosuje się go, gdy chcesz wypiec chleb w krótszym czasie niż biały chleb. Chleb upieczony z użyciem tego programu, zwykle jest mniejszy i ma gęstszą strukturę. Aby wybrać ten program, naciśnij przycisk «MENU» 7 razy.
8. «Ciasta» («ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА») -program ten stosowany jest do zagniatania ciasta, późniejszego wyrabiania i formowania go ręcznie program ten nie posiada funkcji pieczenia. Więc przygotowane uformowane do wypieku ciasta wypiekamy w piekarnikach i piecach. Aby wybrać ten program należy nacisnąć przycisk «MENU» 8 razy.
9. Program «PASTA» – program przygotowania ciasta makaronowego. Nie ma funkcji pieczenia.
10. Program «MAŚLANKA» – program do gotowania maślanki w wyniku ubijania masła ze śmietany.
11. «Dżem» («ДЖЕМ») Urządzenie automatycznie gotuje dżem ze świeżych owoców. Duże owoce, należy przeciąć na pół lub na 4 części. Aby wybrać ten program, naciśnij «MENU» 11 razy.
12. «Tylko pieczenie» («ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА») - program tylko do pieczenia lub do podgrzania wcześniej przygotowanych wypieków.

Stopień wypieczenia skórki “ Kolor Skórki”

Nacisnąc przycisk «Kolor Skórki», możesz wybrać stopień wypieczenia skórki; słabo wypieczona, wypieczona i mocno wypieczona. Na wyświetlaczu obok wybranego przez was stopnia wypieczenia pojawi się identyfikator świetlny. Jeśli pominiemy tę funkcję i przejdziemy do następných ustawień, program domyślnie wybierze średni kolor skórki. Programy 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 i 12 nie mają możliwości wyboru koloru skórki.

WAGA PIECZYWA

Po naciśnięciu przycisku «Waga Pieczywa» Możesz wybrać rozmiar bochenka 900 g, 1125 g i 1350 g. Przy wybranej wadze pojawi się identyfikator świetlny funkcja ta nie jest dostępna po wybraniu program 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

Opóźniony start "Timer"

Funkcja "Timer" pozwoli na opóźnienie rozpoczęcia procesu produkcji chleba do 15 godzin

Uwaga! Przy wykorzystaniu tej funkcji nie można używać łatwo psujących się składników które szybko tracą swoje wartości w temperaturze pokojowej lub wyższej np.: mleko, jajka, ser, jogurt, twaróg, i tak dalej.

- Aby użyć funkcji "TIMER", wystarczy umieścić składniki w formie do wypieku i włożyć ją do wypiekacza.

Następnie:

1. Naciśnij przycisk «MENU», aby wybrać program - na wyświetlaczu pojawi się wybrany numer wybranego programu. Wybierz kolor skórki i wielkości bochenka.

Ustawienie opóźnienia poprzez naciśnięcie przycisku «+», trzymając wciśnięty przycisk ustawienia czasu, do momentu gdy na wyświetlaczu pokaże odpowiedni czas opóźnienia. Jeśli ustawisz zbyt duże opóźnienie, naciśnij «TIME», aby je zmniejszyć. Po każdym naciśnięciu czas opóźnienia zmienia się o 10 minut. Nie ma potrzeby, aby obliczać czas pieczenia i opóźnienia wypiekacz sam dolicza czas trwania programu do ustawionego czasu opóźnienia.

Przykład: Chleb powinien być gotowy na 7 rano. Jeśli o 10 wieczorem poprzedniego dnia załadujemy wypiekacz niezbędnymi składnikami według receptury, całkowity czas do ustawienia za pomocą funkcji «TIMER» to 9 godzin.

1. Naciśnij przycisk «MENU», aby ustawić czas opóźnienia «09:00».

2. Naciśnij przycisk «START / STOP», aby funkcja opóźnienia zaczęła odliczać czas.

«START /STOP»

«START /STOP»

Aby uruchomić wybrany program lub uruchomić TIMER, naciśnij przycisk «START / STOP».

Usłyszysz sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać program, lub TIMER, naciśnij i przytrzymaj przycisk «START / STOP» przez 2 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu prac wypiekacz do chleba automatycznie przechodzi w tryb oszczędzania ciepła na 1 godzinę (za wyjątkiem programów 8, 9, 11). Aby anulować tryb oszczędzania ciepła, naciśnij i przytrzymaj przycisk «START/STOP» przez 1 sekundę. Po zakończeniu wypiekania odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Po naciśnięciu przycisków "Menu", "Kolor skórki", "START/STOP", ustawień «+», «-» urządzenie będzie wydawało sygnał dźwiękowy. W niektórych programach, rozlegnie się sygnał dźwiękowy po określonym czasie podanym w tabeli. Po sygnale, można dodać dodatkowe składniki, na przykład owoce i orzechy. Pod koniec procesu pieczenia wypiekacz do chleba poda sygnał trzykrotny.

Ochrona przed awarią zasilania

W przypadku przerwy w dostarczaniu energii elektrycznej podczas przygotowywania chleba, lub jeśli proces przygotowania chleba został przerwany przez naciśnięcie przycisku «Start / Stop», urządzenie zachowuje w pamięci wybrany program przez 15 minut, będzie automatycznie kontynuowało pracę do zakończenia programu. Jeżeli przerwa w dostawie prądu przekracza 15 minut, należy wyrzucić zawartość formy i rozpocząć proces gotowania od początku.

Korzystanie z urządzenia

Przed pierwszym użyciem

1. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia, należy ostrożnie wyjąć formę do pieczenia.
2. Oczyszczyć pojemnik i mieszadło wilgotną ściereczką (gąbką), można umyć powierzchnię formy ciepłą wodą z użyciem łagodnego detergentu lub mydła, a następnie spłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.

UWAGA!

Nie zanurzać formy w roztworach wody z silnymi środkami myjącymi ponieważ może dojść do rozszczelnienia formy.

Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, aby nie uszkodzić powłoki która zapobiega przywieraniu.

Nie myć części urządzenia w zmywarce!

4. Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć wewnętrzną powłokę formy i mieszadło ściereczką lub gąbką z odrobiną oleju jadalnego.
5. Zainstalować formę w wypiekaczu i wybrać program "BAKE ONLY".
Po 5 min. wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać aż ostygnie.

UWAGA! Przekroczenie podanego czasu bez załadowanych produktów może uszkodzić urządzenie.

Wyjąć formę i powtórzyć procedurę czyszczenia opisaną wyżej.

Etapy produkcji chleba

1. Składniki na chleb dodajemy w następującej kolejności:
 - Składniki płynne
 - Składniki suche
 - Drożdże

Uwaga:

Gdy forma jest zapełniana składnikami, drożdże nie mogą mieć kontaktu z płynnymi składnikami. Aby poprawić jakość chleba, używaj suchych drożdży.

Dodatkowe składniki, takie jak owoce, nasiona lub orzechy są dodawane później, podczas drugiego mieszania (zagniatania). Urządzenie informuje, że nadszedł czas, aby dodać składniki emitując sygnał dźwiękowy. Aby uzyskać najlepszej jakości pieczywo, ważne jest to, aby dodawać dobrane składniki w podanej kolejności.

2. Umieścić formę do pieczenia chleba w komorze urządzenia. Opuścić uchwyt i zamknij pokrywę.
3. Włącz urządzenie, wypiekacz poinformuje Cię o gotowości emitując sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk «MENU», aby ustawić program. Jeśli chcesz ustawić czas opóźnienia. Naciśnij przycisk «KOLOR SKÓRKI», aby ustawić stopień wypiekania i kolor skórki chleba. Naciśnij przycisk «WAGA BOCHENKA» wybierz wagę chleba.
4. Naciśnij przycisk «START / STOP». Wyświetlacz pokazuje całkowity czas przygotowania chleba, a w przyszłości pokaże czas pozostały do zakończenia procesu wypiekania.

Uwaga: na koniec cyklu pieczenia, urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Piec automatycznie przełącza się na podtrzymywanie, utrzymując temperaturę przez 1 godzinę. Wewnątrz komory obróbki będzie krążyć gorące powietrze co przyczynia się do zmiękczenia skórki chleba.

5. Chleb może być wyjęty z komory roboczej, po zakończeniu programu w dowolnym momencie,

nawet przy utrzymywaniu ciepła w piecu. Nacisnąć przycisk «Start / Stop», aby wyłączyć tę funkcję i odłączyć urządzenie od sieci.

UWAGA! Nie należy otwierać urządzenia podczas pieczenia. Chleb opadnie.

6. Po upieczeniu chleba forma jest gorąca. Aby wyjąć chleb z komory roboczej, należy użyć chwytaków bądź rękawic kuchennych, wyciągnij formę i pozostaw ją na 10 minut. Aby usunąć wypiek obróć formę do góry dnem i lekko potrząśnij tak aby chleb wypadł. Jeśli jest to konieczne, za pomocą łopatki z tworzywa sztucznego oddziel chleb od formy. Zdarza się, że mieszkadło przywiera do bochenka chleba, to jest normalne, należy je delikatnie zdjąć.

7. Połóż chleb na metalowym ruszcie aby ostygł przynajmniej 15 minut, aby nabrał optymalnej konsystencji do późniejszego krojenia.

8. Po użyciu urządzenia pozostawić je do ostygnięcia na co najmniej 30 minut przed uruchomieniem kolejnego programu. Jeśli urządzenie nie jest jeszcze gotowe do ponownego użycia, na wyświetlaczu pojawi się napis «H: HH», co oznacza że urządzenie nie ostygło.

Produkty używane do pieczenia

Suche drożdże

Substancja ta stanowi podstawę ciasta i najważniejszy produkt w piekarni. Interakcja z cukrem i wodą przy odpowiednich warunkach termicznych sprawia że drożdże wytwarzają dwutlenek węgla i powodują to że ciasto rośnie.

Uwaga:

W tym urządzeniu można stosować świeże lub suche drożdże, świeże drożdże zapewniają szybki wzrost nie wymagają wstępnej fermentacji.

Po otwarciu opakowania resztę drożdży należy przechowywać w lodówce w celu utrzymania ich aktywności. Przy użyciu drożdży pochodzący z chłodziarki, muszą najpierw osiągnąć temperaturę pokojową, schłodzone drożdże nie są aktywne.

MAKA

Białko roślinne (gluten) zawarty w mące, utworzy strukturę chleba. Mąka do wypieku chleba powinna mieć wysoką zawartości białka. Co do zasady, mąka ogólnego przeznaczenia jest używana do ciast. Mieszając mąkę pszenną, otręby pszenne, mąkę żytnią i mąkę jęczmienną otrzymasz niepowtarzalny smak i konsystencję. Niektóre rodzaje mąki nie wytrzymują wysokich temperatur i wilgoci. Przechowuj mąkę w suchym i chłodnym miejscu.

SÓL

Sól kontroluje aktywność drożdży i zapewnia gęstość ciasta, a także chroni ciasto przed nadmierną fermentacją.

CUKIER

Wspiera proces fermentacji drożdży, daje smak i nadaje kolor skórce chleba, zapewnia miękkość. Zamiast cukru możesz dodać melasy lub miodu (w tych samych ilościach). W przypadku korzystania z miodu lub melasy, należy pamiętać, że są one płynne muszą być brane pod uwagę przy obliczaniu ilości płynu.

Receptury z owocami wymagają mniej cukru ze względu na dużą jego zawartość w owocach. Możesz zmienić kolor chleba dodając różne ilości cukru (więcej cukru – bardziej brązowa skórka).

TŁUSZCZE

Masło lub margaryna muszą być w temperaturze pokojowej, gdy są one wykorzystywane do pieczenia. Tłuszcze zapobiegają twardnieniu chleba i nadają mu smak. Używać masła lub margaryny w małych ilościach do 25 gr, lub 22 ml oleju roślinnego. Jeśli przepis mówi o użyciu dużej ilości do poprawy smaku, najlepiej jest używać masła.

NABIAŁ

Produkty mleczne, takie jak mleko w proszku lub świeże mleko, mają duży wpływ na smak i kolor

chleba.

Uwaga: Podczas korzystania z opóźnienia czasowego dla bezpieczeństwa zamiast świeżego mleka, używaj mleka w proszku.

Świeże mleko stosuj wtedy gdy nie używasz opóźnienia czasowego stosuj mleko schłodzone w lodówce.

Śmietana, jogurt, twaróg stosowane są jako część cieczy, nadaje wypiekanemu chlebowi wilgotniejszą strukturę i miększą skórę, a również przyjemny nieco kwaśnawy posmak.

WODA

Dodając wodę do mąki wytwarza się gluten, który jest istotnym czynnikiem w procesie wypieku. Dla większości programów odpowiednią temperaturą wody jest około 21°. Przy bardzo niskiej temperaturze składników, poniżej 10 ° C, drożdże nie są aktywne, bardzo wysokie temperatury powyżej 40 ° zabijają drożdże.

Przy wysokiej temperaturze pokojowej (powyżej 27 ° C) używaj wody o niższej temperaturze, w pomieszczeniach o niskiej temperaturze używaj cieplejszej wody o temperaturze około 21-28°S.

JAJKA

Jaja dodawane są aby wzbogacić smak chleba, poprawić barwę i strukturę. Po dodaniu do przepisu jednego jaja, pamiętaj żeby zmniejszyć ilość płynu o 1/8 kubka i analogicznie z każdym następnym.

Główne cykle pracy wypiekacza

W zależności od receptury i odpowiedniego programu, korzystaj z ogólnych cykli programów przedstawionych w tabeli.

Tabela przedstawia czas (w minutach) poziom, przy uwzględnieniu ciężaru bochenka 900 g/1125 g/1350 g.

Tabela cykli przygotowywania chleba

Programu	1 Biały chleb								
Kolor Skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
Waga wypiekanego pieczywa	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g
opóźnionego rozpoczęcia	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00
Nagrzewanie	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zagniatanie 1	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min
Przerwa (odpoczynek)	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min
Zagniatanie 2	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min
Odpoczynek 1	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min
Zagniatania ciasta	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s
Odpoczynek 2	45 Min	45 Min	45 Min	45 Min	45 Min	45 Min	45 Min	45 Min	45 Min
Pieczenie	50 Min	55 Min	60 Min	50 Min	55 Min	60 Min	50 Min	55 Min	60 Min

Zachowanie ciepła	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina
Całkowity czas	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Dodawanie składników (orzechy, owoce itp.)	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33

Programu	2 Chleb francuski								
Kolor Skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
Waga wypiekanego pieczywa	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g
opóźnionego rozpoczęcia	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05
Nagrzewanie	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zagniatanie 1	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min
Przerwa (odpoczynek)	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min
Zagniatanie 2	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min
Odpoczynek 1	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min	34 Min
Zagniatania ciasta	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s
Odpoczynek 2	60 Min	60 Min	60 Min	60 Min	60 Min	60 Min	60 Min	60 Min	60 Min
Pieczenie	65 Min	67 Min	70 Min	65 Min	67 Min	70 Min	65 Min	67 Min	70 Min
Zachowanie ciepła	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina
Całkowity czas	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
Dodawanie składników (orzechy, owoce itp.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Programu	3 Chleb pełnoziarnisty								
Kolor Skórki	Jasny			Średni			Ciemny		
Waga wypiekanego pieczywa	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g
opóźnionego rozpoczęcia	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00	3:15- 15:05	3:17- 15:07	3:20- 15:00
Nagrzewanie	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min

Zagniatanie 1	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min	10 Min
Przerwa (odpoczynek)	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min	5 Min
Zagniatanie 2	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min	25 Min
Odpoczynek 1	19 Min	19 Min	19 Min	19 Min	19 Min	19 Min	19 Min	19 Min	19 Min
Zagniatania ciasta	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s	60 s
Odpoczynek 2	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min	30 Min
Pieczenie	65 Min	67 Min	70 Min	65 Min	67 Min	70 Min	65 Min	67 Min	70 Min
Zachowanie ciepła	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina	1 godzina
Całkowity czas	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20
Dodawanie składników (orzechy, owoce itp.)	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35

	4			5			6	7	8	9
Programu	Bułka			Tort			CHLEB	Szybkie pieczenie chleba	Ciasta	Pasta
Waga	900 r g	1125 g	1350 g	900 g	1125 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g	1350 g
opóźnionego rozpoczęcia	3:00-	3:05-	3:10-	1:40-	1:50-	2:00-	2:10-	1:40-	1:30-	0:15
Nagrzewanie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zagniatanie 1	10 Min	10 Min	10 Min	15 Min	15 Min	15 Min	17 Min	10 Min	10 Min	15 Min
Przerwa (odpoczynek)	5 Min	5 Min	5 Min	0	0	0	0	5 Min	5 Min	0
Zagniatanie 2	25 Min	25 Min	25 Min	0	0	0	0	5 Min	15 Min	0
Odpoczynek 1	34 Min	34 Min	34 Min	0	0	0	48 Min	15 Min	60 Min	0
Zagniatania ciasta	60 s	60 s	60 s	0	0	0	0	0	0	0
Odpoczynek 2	45 Min	45 Min	45 Min	20 Min	25 Min	30 Min	0	0	0	0

Pieczenie	60 Min	65 Min	70 Min	65 Min	70 Min	75 Min	65 Min	65 Min	0	0
Zachowanie ciepła	1	1	1	1	1	1	1 godzina	1 godzina	0	0
Całkowity czas	3:00	3:05	3:10	1:40	1:50	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15
Dodawanie składników (orzechy, owoce itp.)	2:33	2:38	2:43	0	0	0	0	0	0	0

Podczas pracy niektórych programach rozlegnie się sygnał dźwiękowy powiadamiający, że nadzedł czas, aby dodać owoce, orzechy lub inne dodatki.

Podtrzymywanie ciepła to funkcja automatyczna, jednak że do uzyskania chrupiącej skórki należy wyłączyć urządzenie zaraz po skończonym wypieku.

Przydatne wskazówki

1. Używaj tylko świeżych produktów. Zwróć uwagę na datę produkcji kupując mąkę i drożdże. Produkty mają wpływ na smak i rozmiar chleba.
2. Używaj drożdży świeżych lub drożdży suszonych o szybkiej fermentacji. W zależności od rodzaju, ilości i świeżości drożdży możesz uzyskać bochenek chleba w różnych rozmiarach. Po otwarciu przechowuj drożdże w lodówce aby utrzymać ich aktywności. Drożdże szybka fermentacja są szczególnie polecane do szybkiego chleba.
3. Aby przygotować pyszny chleb bardzo ważne jest, aby dokładnie odmierzyć ilość produktów. W zestawie z urządzeniem znajdują się dwustronna łyżka (łyżeczka i łyżka stołowa) oraz miarka. Odmierzając składniki syplkie łyżka lub miarka musi być napełniona równo z rantem bez „górkę”.

UWAGA!

Jeśli używasz przepis zaczerpnięty z instrukcji, należy skorzystać z tabeli porównawczej do precyzyjnego odmierzania składników.

4. Temperatura wody i temperatura w pomieszczeniu odgrywają bardzo ważną rolę w przygotowaniu chleba.

Zakres temperatur:

Optymalna temperatura pokojowa: + 15 ° C do + 25 ° C. Temperatura wody od 21 ° C do 28 ° C.

Jeśli temperatura pomieszczenia jest powyżej 27 ° C, użyj chłodniejszej wody.

Nie należy używać ciepłej wody, ponieważ ciasto na chleb robi się gęste i może nie wyrosnąć tak jak powinno, jeżeli w pomieszczeniu jest natomiast zbyt wysoka temperatura chleb może popękać w górnej części.

5. Na chleb w czasie pieczenia, można dodawać różne dodatkowe składniki - aromatyczne zioła, nasiona sezamu, itp. Otwórz pokrywę urządzenia, nasmarować powierzchnię ciasta mlekiem lub żółtkiem i dodaj składniki. Staraj się aby dodawać składniki tak żeby nie dotykały formy.

Zamknij pokrywę i kontynuuj pieczenie.

Uwaga: Na tym etapie działania muszą być wykonywane bardzo szybko, aby chleb nie opadł.

6. Aby uzyskać chrypiącą skórkę należy wyjąć bochenek, natychmiast po upieczeniu. Skórka mięknie, jeśli chleb pozostanie w piecu, ponieważ automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywanie ciepła.

7. Po całkowitym ostygnięciu, owiń chleb w folię lub zapakuj do plastikowej torby. Dobrze zapakowany chleb można przechowywać 2-3 dni. Do dłuższego przechowywania, należy umieścić go w zamrażarce.

8. Podczas posiłku, możesz podgrzać kromki w tosterze. Aby zachować świeżość i ochronić chleb przed wysychaniem, umieścić pozostały chleb w plastikowej torbie.

Przepisy

1 Biały chleb			
	900 g	1125 g	1350 g
Olej	2 łyż. stołowa	3 łyż. stołowa	łyż. stołowa
Sól	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty
Cukier	2 łyż. stołowa	3 łyż. stołowa	4 łyż. stołowa
Mleko w proszku	2 łyż. stołowa	3 łyż. stołowa	4 łyż. stołowa
Mąka pszenna	680 g	750 g	820 g
Woda	410 ml	440 ml	480 ml
Suche drożdże	1 łyż. do herbaty	1 1/3 łyż. do herbaty	1 1/2 łyż. do herbaty

2 Chleb francuski			
	900 g	1125 g	1350 g
Olej	2 łyż. stołowa	3 łyż. stołowa	4 łyż. stołowa
Sól	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty
Cukier	2 łyż. stołowa	3 łyż. stołowa	4 łyż. stołowa
Mąka pszenna	650 g	750 g	820 g
Woda	420 ml	450 ml	500 ml
Suche drożdże	1 łyż. do herbaty	1 1/3 łyż. do herbaty	1 1/2 łyż. do herbaty

3 Chleb pełnoziarnisty			
	900 g	1125 g	1350 g

Olej	2 łyż.stołowa	3 łyż.stołowa	4 łyż.stołowa
Sól	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty
Cukier brązowy (trzciniowy)	2 łyż.stołowa	2 1/2 łyż.stołowa	3 łyż.stołowa
Mleko w proszku	3 łyż.stołowa	3 łyż.stołowa	4 łyż.stołowa
Mąka pszenna	450 g	450 g	450 g
Mąka pszenna z pełnego ziarna	200 g	300 g	370 g
Woda	420 ml	450 ml	500 ml
Suche drożdże	1 łyż. do herbaty	1 1/3 łyż. do herbaty	1 1/2 łyż. do herbaty

4 Bułka

	900 g	1125 g	1350 g
Olej	3 łyż.stołowa 2 łyż. stołowa	3 łyż.stołowa	4 łyż.stołowa
Sól	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty	1 łyż. do herbaty
Cukier	2 łyż.stołowa	3 łyż.stołowa	4 łyż.stołowa
Mleko w proszku	2 łyż.stołowa	3 łyż.stołowa	4 łyż.stołowa
Mąka pszenna	650 g	750 g	820 g
Woda	410 ml	440 ml	480 ml
Suche drożdże	1 łyż. do herbaty	1 1/3 łyż. do herbaty	1 1/2 łyż. do herbaty

5 Tort

	900 g	1125 g	1350 g
Masło	113 g	142 g	170 g
Mleko w proszku	1+1/2 miarki	1+3/4 miarki	2 miarki
Cukier	3/4 miarki	3/4 miarki	1 miarki
Jaja	3 szt.	4 szt.	5 szt.

Aromatyzator	1 ½ łyż. do herbaty	1 ½ łyż. do herbaty	1 ½ łyż. do herbaty
Proszek kakaowy	2 ½ miarki	2 ¾ miarki	2 miarki
Suche drożdże	1.5 łyż. do herbaty	2 łyż. do herbaty	2.5 łyż. do herbaty

6 CHLEB BEZGLUTENOWY	
	1350 g
Olej	4 łyż.stołowa
Sól	2 łyż. do herbaty
Cukier	4 łyż.stołowa
Jaja	4 szt.
Ocet	1 łyż. do herbaty
Mąka ziemniaczana	1 miarki
Mąka sojowa	2/3 miarki
Mąka z manioku	½ miarki
Guma ksantanowa (dodatek E415)	1 łyż.stołowa
Mleko w proszku	½ miarki
Mąka ryżowa	1 miarki
Mąka pszenna	2 ¼ miarki
Woda	320 ml
Suche drożdże	1.5 łyż. do herbaty

7 Szybkie pieczenie chleba	
	1350 g
Olej	3 łyż.stołowa
Sól	3 łyż. do herbaty
Cukier	2 łyż.stołowa
Mleko w proszku	3 łyż.stołowa
Mąka pszenna	6 miarki
Woda	480 ml

8 Ciasta	
	1350 g
Olej	2 łyż.stołowa
Sól	2 łyż. do herbaty
Mleko w proszku	2 łyż.stołowa
Cukier	1 łyż.stołowa
Mąka pszenna	4 1/2 miarki
Woda	410 ml

9 Паста	
	1350 g
Olej	2 łyż.stołowa
Sól	2 łyż. do herbaty
Mąka pszenna	4 1/2 miarki
Woda	410 ml

10 MAŚLANKA	
	1350 g
Masło	2 łyż.stołowa
Sól	2 łyż. do herbaty
Mleko w proszku	2 łyż.stołowa
Cukier	1 łyż.stołowa
Mąka pszenna	4 1/2 łyż.stołowa
Woda	410 ml

Najczęściej zadawane pytania i odpowiedzi

-Dlaczego wysokość i kształt chleba za każdym razem są inne?

Wysokość i kształt chleba zależy od temperatury w pomieszczeniu i od do czasu opóźnienia jeśli był ustawiony. Aby przygotować pyszny chleb ważne jest również, aby dokładnie zmierzyć ilość produktów. Cięższe ziarna, orzechy i owoce, mogą zmienić wysokość chleba.

-Dlaczego ciasto nie rośnie?

Jeżeli nie dodamy drożdży, ciasto nie wzrośnie. Ciasto może nie wyrosnąć, jeśli ilość dodanych drożdży jest zbyt mała, bądź zakończył się ich termin przydatności do spożycia. Ciasto może też rosnąć lub nie w zależności jakiego typu drożdży użyliśmy.

-Chleb wydziela nieprzyjemny zapach, to dlaczego?

Użyte zostały przeterminowane drożdże lub ich ilość była nadmierna. Pieczenie bezpośrednie po zagnieceniu ciasta może spowodować pojawienie się nieprzyjemnego zapach ponieważ to takich wypieków używa się zwiększoną ilość drożdży. Zaleca się używanie świeżych składników. Dokładne odmierzanie produktów jest warunkiem koniecznym do przygotowania smacznego chleba.

- Wierzch bochenka nie regularny lub ziarnisty, dlaczego?

Chleb pieczony w domu, ma inną skórkę, niż chleb wypiekany w piekarni. Wypiekając chleb w domu wzrost chleba uwarunkowany jest kształtem formy.

-Dlaczego wewnątrz chleba tworzą się duże puste przestrzenie?

Podczas wyrabiania ciasta została wtłoczona zbyt duża ilość powietrza która nie została odprowadzona podczas odpoczynku ciasta.

-Dlaczego mieszało do wyrabiania chleba wyszło razem z bochenkiem?

Jest to zjawisko normalne, ponieważ mieszało jest częścią którą można demontować . Aby usunąć mieszało z bochenka, należy użyć niemetalowych szczypiec lub haka. Uwaga Mieszało bardzo mocno się nagrzewa podczas pieczenia chleba.

-Czy mogę podwoić ilość używanych składników lub zwiększyć ich ilość o połowę?

Nie. Należy ściśle przestrzegać proporcji podanych w każdej z receptur w niniejszej instrukcji. Ponieważ mieszadło może nie wymieszać dokładnie wszystkich składników a ciasto podczas pieczenia może wydostać się z formy.

-Czy mogę używać mleko w proszku zamiast świeżego mleka?

Tak. Zastąp wodę świeżym mlekiem, dodając jeszcze 1/8 filiżanki mleka świeżego. Przykład: w recepturze podana ilość to 1 1/8 szklanki wody = 1 + 1/4 szklanki świeżego mleka. Po ustawieniu opóźnienia nie zaleca się używania świeżego mleka, ponieważ może ono skwaśnieć w urządzeniu

-Dlaczego, gdy zegar jest ustawiony, urządzenie emituje dźwięk w nocy?

Ponieważ urządzenie zaczyna zaganiać ciasto w nocy aby na rano świeży chleb był gotowy. Słyszalny może być dźwięk silnika poruszającego mieszadło.

-Co się stanie, jeśli podczas pracy urządzenia wystąpi zanik energii?

Jeśli przerwa w zasilaniu będzie krótkotrwała, po upływie 30 sekund, urządzenie automatycznie kontynuuje pracę. Nie należy naciskać przycisku START / STOP w trakcie pracy, wszystkie ustawienia zostaną anulowane i urządzenie zostanie wyłączone. Naciśnięcie przycisku START / STOP uruchamia urządzenie, i zaczyna ono pracować od wyrabiania wstępnego.

-Co to jest gluten?

Gluten, to białko mąki pszennej, pozostaje w wodzie po wymyciu skrobi jest to skrzep elastycznego ciasta. Odsetek glutenu określa jakość i właściwości wypieku z mąki. Najlepsze ciasto, najbardziej pachnący i wspaniały chleb, uzyskuje się z mąki bogatej w gluten.

-Jakie drożdże najlepiej użyć?

Używać suchych drożdży. Wszystkie przepisy w niniejszej instrukcji zostały zaprojektowane z suchych drożdży. Należy zwrócić uwagę na datę ważności produktu.

- Czy to możliwe, aby otworzyć pokrywę, gdy do pieczenia chleba?

Pokrywa może być otwarta tylko wtedy, gdy jest to konieczne, np.: aby dodać dodatkowe składniki, w odpowiednich programach po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. W innych przypadkach nie jest pożądane, otwarcie pokrywy może spowodować to że chleb nam opadnie. Możemy obserwować proces wypieku przez okienko w pokrywie wypiekacza.

- Czy w wypiekaczu możemy wypiekać inne rodzaje ciast do których wypieku nie używa się drożdży?

Tak, korzystając z programu «Tylko Pieczenie». Zagnieć ciasto według wybranej receptury. Zdemontuj łopatkę do zagniatania ciasta przełóż ciasto do formy włącz program «Tylko Pieczenie».

Chleb nie wyszedł, możliwe przyczyny i ich usuwanie

Defekt	Możliwa przyczyna	Metoda zwalczania przyczyny
Forma chleba		
<p>1. Chleb nie wyrasta wystarczająco wysoki</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chleb z mąki pełno ziarnistej zawsze będzie słabiej wyrastał niż chleb biały zależne jest to od zawartości glutenu. • Ciasto jest za mało płynne. • Nie dodano cukru lub dodano za małą jego ilość • Niewłaściwy rodzaj mąki • Drożdże które dodaliśmy są nie właściwego gatunku. • Dodana ilość drożdży jest zbyt mała lub drożdże, które dodaliśmy straciły swoje właściwości. • wybrany został zły program „Szybkie Pieczenie”. • Drożdże i cukier zostały połączone przed procesem mieszania. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jest to normalna sytuacja nie ma środków zapobiegawczych. • zwiększenie ilości cieczy o 15ml / 3 łyż od herbaty. • dodawaj składniki w ilościach wskazanych w przepisie. a) być może została użyta zwykła biała mąka o niskiej zawartości glutenu. б) nie wskazane jest używanie mąki uniwersalnej służącej do każdego rodzaju ciast. • używaj drożdży które się łatwo łączą z innymi składnikami i takich które szybko są aktywne. • dokładnie odmierz ilość i sprawdź datę ważności. • Z tego programu bochenki zazwyczaj są mniejsze • upewnij się że drożdże nie mają kontaktu z cukrem
<p>2. Płaskie bochenki, ciasto nie wyrasta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nie dodano drożdży. • Drożdże są zbyt stare. • Płyn zbyt gorący. • Za dużo soli. • Korzystając z Opóźnionego startu drożdże zostały za szybko wymieszane z cukrem. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dodawaj składniki tak jak jest to opisane w recepturze. • Sprawdź datę ważności. • używaj płynu o odpowiedniej temperaturze tak aby nie zaparzyć drożdży. • Używaj zalecanej ilości składników. • Pamiętaj że drożdże powinny być dodane na mąkę tak aby nie miały kontaktu z cukrem i wodą przed zamieszaniem.

3. Spuchnięty wierzch w kształcie grzyba.	<ul style="list-style-type: none"> •Zbyt dużo drożdży •Za dużo cukru. •Za dużo mąki. •za mało soli. •Ciepłe wilgotne powietrze w pomieszczeniu. 	<ul style="list-style-type: none"> •zmniejszyć ilość drożdży o 1/4 łyż. od herbaty. •Zmniejszyć ilość cukru o 1 łyż. od herbaty. •zmniejszyć ilość mąki o 6-9 łyż. od herbaty. •zastosować taką ilość soli jaka jest w przepisie. •zmniejszyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyż. Od herbaty i ilość drożdży o ¼ łyż. od herbaty
4. Zapadnięte boki lub wierzch chleba	<ul style="list-style-type: none"> •zbyt dużo cieczy. •Zbyt dużo drożdży. • wysoka temperatura i wilgotność powietrza mogą spowodować zbyt szybki wzrost ciasta. 	<ul style="list-style-type: none"> •Zmniejsz ilość cieczy o 15ml /3 łyż. od herbaty lub dodaj trochę mąki następnym razem. •zaleca się stosowanie odpowiedniej ilości drożdży wskazanej w przepisie, lub następnym razem użyj szybszego programu. •dodawaj chłodnej wody lub mleko z lodówki.
5. Chropowata górna powierzchnia chleba.	<ul style="list-style-type: none"> •za mało płynne ciasto. •zbyt dużo mąki •wierzch nie będzie miał nigdy idealnego kształtu, lecz nie ma to wpływu na walory smakowe chleba. 	<ul style="list-style-type: none"> •zwiększ ilość cieczy o 15ml /3 łyż. od herbaty •dokładnie odmierz ilość mąki. Upewnij się że ciasto jest właściwie mieszane w odpowiednich warunkach.
6. Ciasto opadło w czasie pieczenia.	<ul style="list-style-type: none"> •Wypiekacz przestał procować podczas pieczenia. •zbyt mała ilość soli (sól podtrzymuje strukturę chleba •zbyt dużo drożdży. •zbyt wilgotno i ciepło w otoczeniu wypiekacza. 	<ul style="list-style-type: none"> •podłącz wypiekacz w innym miejscu. •dodawaj sól w odpowiedniej ilości wskazanej w przepisie. • dokładnie odmierz drożdże. • zmniejszyć ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyż. Od herbaty i ilość drożdży o ¼ łyż. od herbaty.
7. Nie równy chleb	<ul style="list-style-type: none"> • ciasto było zbyt suche i warunki do wzrostu ciasta były nie odpowiednie 	<ul style="list-style-type: none"> • zwiększ ilość cieczy o 15 ml/ 3 łyż. od herbaty.
Struktura chleba		
8. Ciasto zbyt gęste ciężkie .	<ul style="list-style-type: none"> •zbyt dużo mąki. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dokładnie odmierzaj ilości wszystkich składników
9. chleb ma dziury i chropowatą powierzchnię.	<ul style="list-style-type: none"> • brak soli. • zbyt dużo drożdży. • zbyt dużo cieczy. 	<ul style="list-style-type: none"> •dodać wszystkie składniki opisane w przepisie. •dokładnie odmierzać ilości składników. • zmniejszyć ilość cieczy o 15 ml/3 łyż od herbaty.

10. Wnętrze chleba nie upieczone	<ul style="list-style-type: none"> • zbyt dużo cieczy • w czasie wypieku przerwa w dostarczaniu energii. • ilość składników jest zbyt duża maszyna nie zdołała ich wymieszać. 	<ul style="list-style-type: none"> • zmniejszyć ilość cieczy o 15 ml/3 łyż od herbaty.. • jeśli wystąpią braki energii należy usunąć zawartość formy i zacząć przygotowanie chleba od początku. • zmniejszyć ilość składników do ilości podanych w przepisie.
11 Chleb się źle kroi i ma lepką strukturę.	<ul style="list-style-type: none"> • krojony chleb jest gorący. • nóż używany do krojenia jest zbyt tępy. 	<ul style="list-style-type: none"> • krojony chleb jest gorący.
Grubość i kolor skórki		
12. Ciemna zbyt gruba skórka.	<ul style="list-style-type: none"> • ustawiono ciemny kolor skórki. 	<ul style="list-style-type: none"> • następnym razem użyj ustawienia średnio wypieczony lub słabo wypieczony.
13. Przypalony chleb	Nieprawidłowa praca urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • zwróć się do sprzedawcy.
14. Chleb zbyt jasny	<ul style="list-style-type: none"> • chleb był wypiekany zbyt krótko • w przepisie nie było mleka w proszku lub świeżego mleka. 	<ul style="list-style-type: none"> • wydłuż czas wypieku. • dodaj 15 ml/3 łyż. od herbaty mleka w proszku, lub połowę wody zastąp świeżym mlekiem
Problemy techniczne		
15. Nie da się wyjąć łożatka do mieszania.	<ul style="list-style-type: none"> • podczas wypieku ciasto dostało się w miejsce połączenia formy i łożatki. 	<ul style="list-style-type: none"> • zalej formę wodą tak aby łożatka została zanurzona i odczekaj aż ciasto które utknęło rozmoczy się łożatkę powinno dać się usunąć.
16. Chleb nie odchodzi od formy ciężko go wyjąć.	Objaw ten może wystąpić po długim czasie używania urządzenia.	<ul style="list-style-type: none"> • przed użyciem nasmaruj nieco formę olejem roślinnym.

<p>17. Wypiekacz nie działa łoćpatka nie porusza się.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wypiekacz nie jest włączony. • forma nie jest zamontowana prawidłowo. •wybrano opcje opóźniony start. 	<ul style="list-style-type: none"> •sprawdź przełącznik i umieść go w pozycji ON, załaduj dokładnie taką ilość składników jaka jest podana w recepturze . • sprawdź czy forma jest poprawnie zamontowana. •Wypiekacz nie zacznie pracować dopóki Timer nie wskaże rozpoczęcia cyklu.
<p>18 Składniki nie mieszają się ze sobą.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nie włączono wypiekacza. Nie zamontowana łoćpatka do zagniatania. 	<ul style="list-style-type: none"> • po wybraniu programu naciśnij przycisk Start/Stop aby rozpocząć cykl wypieku. •upewnij się że łoćpatka jest dobrze zamontowana przed dodaniem składników.
<p>19. Podczas pracy odczuwa się zapach spalenizny.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • składniki dostały się poza formę. •wyciek z formy • ciasto przerosło i dostało się poza formę 	<p>podczas załadunku składników przedostały się one między formę a ścianki urządzenia i przy kontakcie z elementem grzewczym może dojść do wystąpienia dymu</p> <ul style="list-style-type: none"> • skontaktuj się ze sprzedawcą. •nie należy używać więcej składników niż jest to napisane w recepturze.
<p>20. Na wyświetlaczu pojawiło się«E:EE», urządzenie nie działa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • problem z czujnikiem temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> • skontaktuj się ze sprzedawcą.
<p>21. Na wyświetlaczu pojawiło się «H:HH», urządzenie nie działa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • urządzenie jest zbyt gorące. 	<ul style="list-style-type: none"> •wyłącz urządzenie i pozostaw je do ostygnięcia przez co najmniej 30 minut.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA!

- Nigdy nie czyścić urządzenia podłączonego do sieci.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
- Nie należy używać ściernych i silnych środków czyszczących, ostrych przedmiotów oraz metalowych gąbek.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie myć części urządzenia w zmywarce do naczyń.

Czyszczenie obudowy i pokrywy

1. Usuń wszystkie zdejmowane części.
2. Usuń wszystkie okruchy i kurz z komory grzewczej i przetrzyj wilgotną ściereczką na zewnątrz, a następnie wytrzyj suchą, miękką ściereczką. Jeśli używasz delikatnego detergentu, rozpyl go na ściereczkę a nie bezpośrednio na urządzenie.
3. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną pokrywę wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha.
4. Nie należy dopuścić aby woda lub inna ciecz dostała się na urządzenie. Może to spowodować zwarcie.
5. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

Forma do ciasta i łopatką

1. W celu dokładnego umycia formy zaleca się usunięcie zamontowanej wewnątrz łopatkę do mieszania. Czasami trudno jest je zdemontować. Natychmiast po wyjęciu pieczywa włóż do naczynia z gorącą wodę i pozostawić na 30 minut. Następnie zdjąć łopatkę z wału.
2. Wytrzyj wewnątrz formy i łopatkę wilgotną szmatką i delikatnie umyj wodą z łagodnym detergentem do mycia naczyń, przy użyciu miękkiej szmatki wytrzyj je do sucha. Nie stosować gąbek ściernych ani agresywnych środków czyszczących, aby nie uszkodzić powierzchni nieprzywierającej. Nie zanurzać formy, zwłaszcza dolnej jej część, w wodzie. Zasada im mniej wody, tym lepiej.
3. Przetrzyj formę miękką szmatką lub gąbką bardzo delikatnie, aby nie uszkodzić uszczelki, a następnie wysusz.

Uwaga:

Przy częstym korzystaniu z powłoki kolor powłoki nieprzywierającej może ulec w wyniku kontaktu z parą, wilgocią i kwasami zawartymi w żywności. Zmiany te nie mają wpływu na działanie urządzeniu lub jakości pieczywa.

Magazynowanie

- Przed przechowywaniem, należy odłączyć i ostudzić urządzenie.
- Przed przechowywaniem należy wyczyścić urządzenie.
- Złóż urządzenie przed przechowywaniem .
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Przechowywać w suchym, chłodnym, zadaszonym miejscu, z dala od dzieci i osób niepełnosprawnych fizycznie lub umysłowo.

Utylizacja

Ten produkt i jego części nie należy wyrzucać razem z jakimikolwiek odpadami. Należy odpowiedzialnie podchodzić do przetwarzania i przechowywania, żeby podtrzymać wtórne wykorzystanie zasobów materialnych. Jeśli zdecydowałeś się wyrzucić urządzenie, skorzystaj ze specjalnych punktów zwrotów.

Charakterystyka, wyposażenie i wygląd zewnętrzny wyrobu mogą zostać nieznacznie zmienione przez producenta, bez pogorszenia podstawowych właściwości konsumpcyjnych wyrobu.

Благодарим Вас за покупку техники



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Хлебопечка предназначена для выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и приготовления джема в бытовых (домашних) условиях.

При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Технические характеристики

Модель: MR 751

Электропитание:

Род тока- переменный;

Номинальная частота: 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон): 220-240В;

Номинальная мощность: 730-870 Вт;

Класс защиты от поражения электротоком I;

Исполнение защиты корпуса

от проникновения влаги обычное, соответствует IPX0;

Вес выпекаемого хлеба: 900 г/1125 г/1350 г

Отсрочка начала программы: до 15 ч;

Количество программ: 12

Устройство изделия

1. Крышка
2. Форма для хлеба
3. Лопатка для замеса теста
4. ЖК-дисплей
5. Панель управления
6. Корпус хлебопечки
7. Мерный стакан
8. Комбинированная мерная ложка
9. Крюк

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.

При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!

- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
- Всегда вынимайте вилку из розетки если Вы закончили использовать прибор, а также перед очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания указанное на приборе соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Прибор должен подключаться только к электрической розетке имеющей заземление. Убедитесь, что розетка в Вашем доме рассчитана на потребляемую мощность прибора.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми и людьми с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также людьми не имеющими знаний и опыта использования бытовых приборов, если они не находятся под контролем, или не проинструктированы лицом ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

ВНИМАНИЕ!

- Внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны так как можно обжечься касаясь нагретых поверхностей.
- Устанавливайте хлебопечку только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.
- Используйте прихватки или кухонные рукавицы для извлечения формы с хлебом.

При несоблюдении вышеуказанных правил возникает ОПАСНОСТЬ ОЖЕГА!

- Запрещается включать хлебопечь без загрузки продуктов, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов, это может привести к перегрузке хлебопечки.
- Чтобы избежать попадания ингредиентов внутрь камеры, всегда извлекайте контейнер для выпечки из хлебопечки, прежде чем загружать или добавлять ингредиенты.
- В случае непредвиденного выключения электропитания более чем на 15 минут, в момент, когда продукты были приготовлены частично, необходимо удалить все ингредиенты из печи и начать приготовление заново.
- Не используйте камеру хлебопечи для хранения готового хлеба более 1 часа по окончании цикла выпечки.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для пара в крышке, не накрывайте хлебопечку во время работы, и убедитесь, что вокруг хлебопечки обеспечивается достаточное расстояние для вентиляции во время ее работы.
- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (например вблизи занавесок или под ними).
- Используйте с прибором только части из комплекта поставляемого производителем.
- Не погружайте форму для хлеба в воду, для очистки протирайте и ополаскивайте ее наружные части без погружения.
- Не используйте Ваш прибор для других целей кроме тех, для которых он предназначен. Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

Действия в экстремальных ситуациях

- Если прибор упал в воду или на него выплеснулась вода, немедленно выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Распаковка, установка нового изделия

- Удалите упаковку и рекламные наклейки.
- Проверьте комплектацию хлебопечки.
- Осмотрите все части хлебопечки, сетевого шнур и вилку. Убедитесь в отсутствии повреждений связанных с транспортировкой, таких как:
 - повреждение крышки, трещины или дефекты смотрового окна;
 - вмятины корпуса и формы для выпечки;
 - повреждение антипригарного покрытия формы;
 - повреждения шнура питания и вилки.

ВНИМАНИЕ! Если присутствует какое-либо из вышеперечисленных повреждений, не производите установку хлебопечи и немедленно сообщите о повреждениях Вашему продавцу.

- При выборе места для установки печи, не размещайте ее под прямыми солнечными лучами, возле нагревающихся приборов или на сквозняке. Все это может повлиять на температуру внутри хлебопечки и снизить качество приготовляемого хлеба.
- Установите хлебопечку на ровной, нескользящей поверхности, обеспечив свободное пространство со всех сторон, не менее 10 см, для достаточной циркуляции воздуха. Для поверхностей которые могут быть повреждены от воздействия тепла, рекомендуется использовать теплоизолирующие, негорючие подставки.
- Перед включением хлебопечки в сеть убедитесь, соответствуют ли параметры электропитания хлебопечки, указанные в таблице с техническими характеристиками, электропитанию Вашей сети. Использование более высокого напряжения может вызвать поломку изделия и даже

возгорание. Использование более низкого напряжения приводит к неудовлетворительному качеству хлеба.

ВНИМАНИЕ! Во время первого включения прибора может появиться специфический запах или незначительное количество дыма, вызванные попаданием пыли или заводских материалов на нагревательные поверхности. Это нормальное явление, через несколько минут эксплуатации прибора они должны исчезнуть.

- В целях безопасности рекомендуется регулярно осматривать хлебопечку перед использованием.

Управление хлебопечкой Панель управления и функции

1. ЖК-дисплей - показывает номер выбранной программы, уровень выпечки, вес хлеба, время приготовления.
2. Кнопка «СТАРТ/СТОП» - начало и остановка приготовления.
3. Кнопки «ВРЕМЯ» - установка времени начала запуска программы.
4. Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ» - установка желаемого цвета корочки хлеба.
5. Кнопка «ВЕС ВЫПЕЧКИ» - установка веса буханки.
6. Кнопка «МЕНЮ» - выбор программы.
7. Список программ.



Программы

1. Программа «БЕЛЫЙ ХЛЕБ» - основная программа. Применяется для выпечки обычного хлеба с использованием белой или темной муки в качестве основной. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 1 раз.

2. Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» - программа выпечки французского хлеба. Придает хлебу хрустящую корочку и подходит для выпечки буханок с низким содержанием жиров и сахара. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 2 раза.

3. Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» - программа выпечки хлеба из цельной пшеничной муки или муки грубого помола. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 3 раза.

4. Программа «СДОБА» - программа приготовления сдобы. Хлеб выпекается при низкой температуре для уменьшения потемнения теста с высоким содержанием сахара. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 4 раза.
5. Программа «КЕКС» - программа приготовления кексов, пирогов. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 5 раз.
6. Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ» – программа приготовления диетической выпечки из сортов муки не содержащей клейковины. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 6 раз.
7. Программа «ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ» - программа быстрого приготовления хлеба с добавлением дрожжей. Применяется, если требуется приготовить хлеб за более короткий срок, чем основной хлеб. Хлеб, испеченный с помощью этой программы, обычно меньше размером и имеет более плотную структуру. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 7 раза.
8. Программа «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» - программа замешивания теста. Используется с целью ручной формовки и выпекания хлебобулочных изделий различного вида в духовке. Функция выпечки отсутствует. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 8 раз.
9. Программа «ПАСТА». – программа приготовления теста для макаронных изделий. Функция выпечки отсутствует. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 9 раз.
10. Программа «ПАХТА» – программа приготовления пахты в результате взбивания масла из сливок. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 10 раз.
11. Программа «ДЖЕМ». Автоматически варит джем из свежих фруктов. Крупные плоды, перед тем как их положить в контейнер, должны быть разрезаны пополам или на 4 части. Для выбора этой программы нажмите кнопку «МЕНЮ» 11 раз.
12. Программа «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА» - Применяется только для выпекания хлеба из готового теста, может также быть использована для повторного подогрева или получения хрустящей корочки у ранее приготовленного и остывшего хлеба.

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

Нажмите кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», чтобы выбрать нужный цвет корочки - светлый, средний, темный. На дисплее напротив пиктограммы выбранного Вами цвета загорится индикатор. Если пропустить эту функцию и перейти к следующим настройкам, программа по умолчанию установит средний цвет корочки. У программ 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 и 12 отсутствует возможность выбора цвета корочки.

ВЕС ВЫПЕЧКИ

При нажатии кнопки «ВЕС ВЫПЕЧКИ», Вы можете выбрать размер буханки 900 г, 1125 г и 1350 г. При этом на дисплее загорится индикатор возле пиктограммы выбранного Вами размера. При использовании программ 6, 7, 8, 9, 10, 11, и 12 функция выбора размера буханки отключается.

Таймер отсрочки приготовления позволит Вам отложить начало процесса приготовления хлеба до 15 часов.

ВНИМАНИЕ! При использовании этой функции нельзя использовать скоропортящиеся

ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт, творог и т. д. Чтобы использовать таймер отсрочки, просто поместите ингредиенты в контейнер для хлеба и зафиксируйте контейнер в хлебопечке.

Затем:

1. Нажмите кнопку «МЕНЮ» для выбора нужной программы - на дисплее будет отображена длительность цикла выбранной программы.
2. Выберите нужный цвет корки и размер буханки.
3. Установите таймер отсрочки приготовления, нажав кнопку «ВРЕМЯ +» и удерживая ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не будет показано нужное время отсрочки. Если вы набрали слишком большое время отсрочки приготовления, нажмите кнопку «ВРЕМЯ -», чтобы уменьшить его. При каждом нажатии кнопки таймера время изменяется на 10 минут. Вам не нужно высчитывать разницу между выбранным временем программы и полным количеством часов, хлебопечка автоматически прибавит время выбранной программы.

Пример: Хлеб должен быть готов к 7 утра. Если в 10 часов вечера предыдущего дня в хлебопечку загружены необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, то суммарное время, которое необходимо установить на таймере отсрочки, будет равно 9 часам.

1. С помощью кнопки «МЕНЮ» установите время отсрочки «9:00».
2. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы активизировать таймер отсрочки.

НАЧАЛО/ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для запуска выбранной программы или для начала отсчета таймера нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Прозвучит звуковой сигнал. Для остановки программы или таймера нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» 2 секунды, пока не услышите звуковой сигнал. По завершению работы хлебопечка автоматически перейдет в режим сохранения тепла на 1 час. (исключение программы 8,9,11). Для отмены режима сохранения тепла нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» 1 секунду. После использования отключите хлебопечку от электрической сети.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

При нажатии кнопок «Меню», «Цвет корочки», «СТАРТ/СТОП», настроек «+», «-» прибор будет подавать звуковой сигнал. В некоторых программах звучит звуковой сигнал через определенное время указанное в таблице. После звукового сигнала, можно добавлять ингредиенты, такие как фрукты или орехи. При завершении процесса приготовления хлебопечка подаст троекратный сигнал.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕБОЕВ ПИТАНИЯ

В случае прерывания электрического питания во время приготовления хлеба, если не был прерван процесс приготовления нажатием кнопки «СТАРТ/СТОП», устройство удерживает в памяти установленную программу в течение 15 минут, и с восстановлением электропитания процесс приготовления будет продолжен автоматически с момента остановки программы. Если период отсутствия электропитания превысил 15 минут, то испорченные продукты необходимо выбросить и начать процесс приготовления с самого начала.

Использование прибора

Перед первым использованием

1. Прежде чем приступить к использованию устройства, аккуратно выньте форму для выпечки.
2. Протрите контейнер и лопатку для замеса тестомешалки влажной тряпкой (губкой), можете промыть поверхности формы теплой водой с применением мягкого моющего

средства или мыла, затем ополосните чистой водой, после чего тщательно вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте полностью форму в воду или моющие растворы, это может повредить ось и уплотнение лопатки, форма быстро выйдет из строя.

Не применяйте абразивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для хлеба. Не мойте составные части устройства в посудомоечной машине.

3. Нанесите на ткань или губку немного пищевого масла, и протрите антипригарное покрытие формы и

лопатки.

Установите форму в хлебопечь и включите режим «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА». Через 5 мин. отключите прибор и дайте ему остыть.

ВНИМАНИЕ! Превышение рекомендуемого времени включения хлебопечки без загрузки продуктов приведет к повреждению прибора.

Снова извлеките форму для выпечки и повторите процедуру очистки.

Последовательность приготовления хлеба

1. Загрузите ингредиенты в форму для выпечки в следующем порядке:

- Жидкие ингредиенты
- Сухие ингредиенты
- Дрожжи

Примечание:

При загрузке формы ингредиентами, дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами.

Для улучшения качества выпекаемого хлеба используйте сухие дрожжи.

Примечание: Дополнительные ингредиенты, такие как фрукты, семечки или орехи добавляются позже, во время второго замеса теста. Хлебопечь издает звуковой сигнал, предупреждая, что пора добавлять ингредиенты. Для получения оптимального результата предельно важно выкладывать тщательно взвешенные ингредиенты в указанной последовательности.

2. Вставьте форму для выпечки в камеру хлебопечки. Опустите ручку и закройте крышку.

3. Включите хлебопечь. При включении печь подаст звуковой сигнал. Нажатием кнопки «МЕНЮ» установите необходимую программу приготовления. Если необходимо установите время для отсроченного приготовления. Нажатием кнопки «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите необходимый цвет корочки хлеба. Кнопкой «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес выпекаемого хлеба.

4. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». На дисплее появится общее время приготовления хлеба, а в дальнейшем будет отображаться время, оставшееся до конца процесса приготовления.

Примечание: По окончании цикла выпечки устройство подаст звуковой сигнал. Печь автоматически переходит к стадии поддержания температуры в течении 1 часа. Внутри рабочей камеры продолжает циркулировать горячий воздух, способствуя удалению конденсата из хлеба.

5. Хлеб можно извлечь из рабочей камеры после окончания программы в любой момент, даже во время поддержания в печи тепла. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы закончить подогрев и отключите устройство от электросети.

ВНИМАНИЕ! Не открывайте крышку прибора во время выпекания. Хлеб будет испорчен.

6. После окончания выпекания форма для хлеба остается горячей. Для извлечения хлеба из рабочей камеры используйте прихватки. Достаньте форму с хлебом, остудите хлеб в форме в течение 10 минут. Для того чтобы извлечь выпечку, похлопайте по основанию и бокам формы, переверните ее и встряхивайте до тех пор, пока хлеб не выпадет. Если это необходимо, выпечку можно отделить от стенок формы при помощи пластмассовой лопатки. Бывает, что лопасть тестомешалки припекается к хлебу, это нормальное явление, лопасть необходимо аккуратно убрать крючком.

7. Поместите хлеб на металлическую решетку и остудите его. Мы рекомендуем остужать хлеб в течение 15 минут, чтобы он приобрел оптимальную консистенцию для последующей нарезки.

8. После использования хлебопечки дайте ей остыть минимум 30 минут, прежде чем приступить к запуску другой программы. Если устройство еще не готово к повторному использованию, на дисплее загорится надпись «Н:НН», сообщающая о недостаточном остывании устройства.

Продукты используемые для выпечки

СУХИЕ ДРОЖЖИ

Это вещество, обеспечивающее подъем теста и являющееся самым важным продуктом хлебопечения. При взаимодействии с сахаром и водой при соответствующем температурном режиме дрожжи вырабатывают двуокись углерода и заставляют тесто подниматься.

Внимание! В данном приборе во время выпечки должны использоваться свежие сухие активные дрожжи или свежие дрожжи быстрого подъема, не требующие предварительной ферментации.

После вскрытия упаковки дрожжей поместите остаток в холодильник для сохранения их активности и постарайтесь использовать остаток как можно быстрее. При использовании дрожжей, взятых из холодильника или морозильной камеры, надо сначала довести их до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи не обладают активностью.

МУКА

Растительный белок (клейковина), содержащийся в муке, образует структуру хлеба.

Хлебная мука подходит для выпечки больше всего из-за высокого содержания протеина в ней. Как правило, мука общего назначения используется для приготовления пирожных (кексов). Добавление муки грубого помола, пшеничных отрубей, ржаной или ячменной муки придаст хлебу своеобразный аромат и текстуру. Некоторые виды муки не выдерживают высокой температуры и влажности. Храните муку в сухом прохладном месте.

СОЛЬ

Соль контролирует активность дрожжей и обеспечивает плотность теста, а также предохраняет тесто от избыточного брожения.

САХАР

Поддерживает процесс ферментации дрожжей, придает хлебу вкус и цвет, а также обеспечивает мягкость. Вы можете вместо сахара добавлять мед или черную патоку (в том же количестве). При использовании меда или патоки имейте в виду, что содержащаяся в них жидкость должна учитываться при расчете общего содержания жидкости.

Рецепты с добавлением фруктов требуют меньшего количества сахара из-за его высокого содержания в ягодах.

Можно изменять цвет хлеба, добавляя различное количество сахара (больше сахара - темнее хлеб).

ЖИРЫ

Масло или маргарин должны иметь комнатную температуру при их использовании для получения наилучших результатов при выпечке. Жиры предотвращают затвердевание хлеба и придают ему аромат. Используйте сливочное масло или маргарин в маленьких количествах, до 25 гр., или 22 мл растительного масла. Если в рецепте указаны большие количества для усиления вкуса, лучше всего использовать сливочное масло.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты, такие как сухое и свежее молоко, оказывают большое влияние на вкус и цвет хлеба.

Внимание! При использовании таймера отсрочки в целях безопасности вместо свежего молока следует использовать сухое молоко и воду.

При высокой температуре в помещении (выше +27°C) используйте свежее молоко с температурой около +5°C (температура воды, охлажденной в холодильнике).

Сливки, йогурты, сметана, прессованный творог используются как часть жидкости для формирования более влажной нежной корочки. Сливки придают выпечке приятный, несколько кисловатый привкус.

ВОДА

Вода добавляется в муку для формирования клейковины и является существенным фактором, влияющим на результаты выпечки. Для большинства программ подходит вода комнатной температуры около 21°. При очень низкой температуре ингредиентов ниже 10°C дрожжи не активируются, очень высокой температуре свыше 40° дрожжи погибают.

При высокой температуре в комнате (выше +27°C) используйте охлажденную воду, при низкой температуре в помещении более теплую с температурой 21-28°C.

ЯЙЦА

Для обогащения вкуса теста, улучшения цвета и аромата хлеба и добавления структуры и стабильности клейковине во время подъема теста можно добавить яйца. При добавлении к рецепту 1 целого яйца уменьшите количество жидкости на 1/8 чашки.

Основные рабочие циклы приготовления хлеба

В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщенной таблицей циклов программ приготовления.

В таблице указано время(мин) для режимов с учетом веса буханки 900 г/1125 г/1350 г.

Таблица циклов программ приготовления

Программы	1 Белый хлеб								
	Светлый			Средний			Темный		
Цвет									
Вес	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Отложенный старт	2:50-	2:55-	3:00-	2:50-	2:55-	3:00-	2:50-	2:55-	3:00-
	15:00	15:05	15:00	15:00	15:05	15:00	15:00	15:05	15:00
Разогрев	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Замес 1	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Перерыв (отдых)	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Подъем 1	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин
Обминка теста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Подъем 2	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин
Запекание	50 мин	55 мин	60 мин	50 мин	55 мин	60 мин	50 мин	55 мин	60 мин
Сохранение тепла	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч	1ч
Общее время	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Добавление	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33

Программа	2 Французский хлеб								
Цвет	Светлый			Средний			Темный		
Вес	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Отложенный старт	3:20-	3:22-	3:25-	3:20-	3:22-	3:25-	3:20-	3:22-	3:25-
	15:00	15:02	15:05	15:00	15:02	15:05	15:00	15:02	15:05
Разогрев	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Замес 1	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Перерыв (отдых)	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Подъем 1	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин	34 мин
Обминка теста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Подъем 2	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин
Запекание	65 мин	67 мин	70 мин	65 мин	67 мин	70 мин	65 мин	67 мин	70 мин

Сохранение тепла	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч
Общее время	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
Добавление	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Программы	3 Цельнозерновой хлеб								
	Светлый			Средний			Темный		
Цвет	Светлый			Средний			Темный		
Вес	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Отложенный старт	3:15-15:05	3:17-15:07	3:20-15:00	3:15-15:05	3:17-15:07	3:20-15:00	3:15-15:05	3:17-15:07	3:20-15:00
Разогрев	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Замес 1	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Перерыв (отдых)	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Замес 2	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Подъём 1	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин	19 мин
Обминка теста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Подъём 2	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Запекание	65 мин	67 мин	70 мин	65 мин	67 мин	70 мин	65 мин	67 мин	70 мин
Сохранение тепла	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч
Общее время	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20
Добавление ингредиентов (орехи, фрукты и т.п.)	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35

	4			5			6	7	8
Программа	Сдоба			Кекс			Безглютеновый хлеб	Хлеб быстрой выпечки	Замешивание теста
Вес	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	1350 г	1350 г	1350 г
Отложенный старт	3:00- 15:00	3:05- 15:05	3:10- 15:00	1:40- 15:00	1:50- 15:00	2:00- 15:00	2:10- 15:00	1:40- 15:00	1:30- 15:00
Разогрев	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Замес 1	10 мин	10 мин	10 мин	15 мин	15 мин	15 мин	17 мин	10 мин	10 мин
Перерыв (отдых)	5 мин	5 мин	5 мин	0	0	0	0	5 мин	5 мин
Замес 2	25 мин	25 мин	25 мин	0	0	0	0	5 мин	15 мин
Подъём 1	34 мин	34 мин	34 мин	0	0	0	48 мин	15 мин	60 мин
Обминка теста	60 с	60 с	60 с	0	0	0	0	0	0
Подъём 2	45 мин	45 мин	45 мин	20 мин	25 мин	30 мин	0	0	0
Запекание	60 мин	65 мин	70 мин	65 мин	70 мин	75 мин	65 мин	65 мин	0
Сохранение тепла	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	1 ч	0
Общее время	3:00	3:05	3:10	1:40	1:50	2:00	2:10	1:40	1:30
Добавление ингредиентов (орехи, фрукты и т.п.)	2:33	2:38	2:43	0	0	0	0	0	0

Во время работы хлебопечки в некоторых программах раздается звуковой сигнал, извещающий о том, что пора добавить фрукты, орехи или другие ингредиенты. Сохранение тепла позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии. Тем не менее, для сохранения на хлебе хрустящей корочки рекомендуется вынимать хлеб из формы сразу после окончания выпечки.

Полезные советы

1. Используйте только свежие продукты. Обращайте внимание на дату изготовления при покупке муки и дрожжей. Несвежие или старые продукты влияют на аромат и высоту хлеба.
2. Используйте сухие дрожжи быстрого брожения или сухие активные дрожжи. В соответствии с типом, количеством и свежестью дрожжей может получиться булка хлеба различного размера. После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике для поддержания их активности. Дрожжи быстрого брожения особенно рекомендуются для режима быстрой выпечки хлеба.
3. Для приготовления вкусного хлеба очень важно правильно отмерять продукты. В комплекте с данным прибором поставляются комбинированная мерная ложка (чайная ложка и столовая ложка вместе) и мерный стакан. Отмеривая чайную или столовую ложку, заполняйте ее до краев, но «без горочки».

ВНИМАНИЕ! Если Вы используете рецепты, взятые не из данного руководства по эксплуатации, воспользуйтесь сравнительной таблицей для точного отмеривания количества ингредиентов.

4. Температура воды и температура в помещении также играют очень важную роль при приготовлении вкусного хлеба.

Диапазон температуры:

Оптимальная температура помещения: от +15°C до +25°C. Температура воды для теста: от +21°C до +28°C. Если температура в помещении выше +27, используйте в рецептах охлажденную воду. Не используйте теплую воду, иначе получится низкий плотный хлеб с осевшим или вздувшимся верхом (особенно при высокой температуре в помещении).

5. В хлеб уже на стадии выпечки можно добавлять различные дополнительные ингредиенты - ароматические травы, кунжутное семя и т.п. Откройте крышку устройства, смажьте поверхность теста молоком или яичным желтком и добавьте вкусовые ингредиенты. Следите, чтобы ингредиенты не попали мимо контейнера. Закройте крышку и продолжайте выпекание.

Примечание: На этой стадии операции должны производиться предельно быстро, чтобы хлеб не опал в форме.

6. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки, вынимайте хлеб сразу по окончании выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для цикла сохранения тепла.
7. После того, как хлеб полностью остынет, заверните его в фольгу или пластиковый пакет. При 2-3 дневном хранении поместите хорошо упакованный хлеб в холодильник. Для более длительного хранения поместите его в морозильную камеру.
8. Во время еды употребляйте свеженарезанный или поджаренный в тостере хлеб. Для сохранения свежести и предохранения от высыхания оставшийся хлеб поместите в пластиковый пакет.

1* Белый хлеб			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло растительное	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Молоко сухое	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	680 г.	750 г.	820 г.
Вода	410 мл.	440 мл.	480 мл.
Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

2 Французский хлеб			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло растительное	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	650 г	750 г	820 г
Вода	420 мл.	450 мл.	500 мл.
Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

3 Цельнозерновой хлеб			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло растительное	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар темный (тростниковый)	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.	3 ст.л.
Молоко сухое	3 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.

Мука	450 г	450 г	450 г
Пшеничная мука из цельного зерна	200 г	300 г	370 г
Вода	420 мл	450 мл	500 мл
Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

4 Сдоба			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло растительное	3 ст.л.2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Молоко сухое	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Мука	650 г	750 г	820 г
Вода	410 мл	440 мл	480 мл
Дрожжи	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

5 Кекс			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло сливочное	113 г	142 г	170 г
Молоко	1+1/2 ст	1+3/4 ст	2 ст
Сахар	3/4 ст	3/4 ст	1 ст
Яйца	3 шт	4 шт	5 шт
Ароматизатор	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Какао порошок	2 1/2 ст	2 3/4 ст	2 ст
Дрожжи	1.5 ч.л.	2 ч.л.	2.5 ч.л.

6 Безглютеновый хлеб

	1350 г
Масло растительное	4 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Яйца	4 шт
Уксус	1 ч.л.
Картофельная мука	1 ст
Соевая мука	2/3 ст
Мука из кассавы (маниоки)	½ ст.
Ксантановая камедь (добавка Е415)	1 ст. л.
Молоко сухое	½ ст
Рисовая мука	1 ст
Мука	2 ¼ ст
Вода	320 мл
Дрожжи	1.5 ч.л.

7 Хлеб быстрой выпечки

	1350 г
Масло растительное	3 ст. л
соль	3 ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Молоко сухое	3 ст.л.
Мука	6 ст
Вода	480 мл
Дрожжи	2 ч.л.

8 Замешивание теста

	1350 г
Масло растительное	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Молоко сухое	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука	4 1/2 ст
Вода	410 мл
Дрожжи	1 ч.л.

9 Паста

	1350 г
Масло растительное	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Мука	4 1/2 ст
Вода	410 мл

10 Пахта

	1350 г
Масло сливочное	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Молоко сухое	2 ст.л.
Сахар	1 ст.л.
Мука	4 1/2 ст.л.
Вода	410 мл.
Дрожжи	1 ч.л.

Часто задаваемые вопросы и ответы по выпечке хлеба

Почему высота и форма хлеба каждый раз отличаются?

Высота и форма хлеба зависят от температуры в помещении и времени отсрочки приготовления (при использовании таймера отсрочки приготовления). Для приготовления вкусного хлеба важно также точно отмерять продукты. Более тяжелые зерна, орехи или фрукты изменят высоту хлеба.

Почему тесто не взошло?

Если Вы забудете положить в тесто дрожжи или вставить мешалку, тесто не поднимется. Это может произойти также, если дрожжей мало или они с просроченной датой хранения. Малая булка может получиться в зависимости от типа, количества и свежести дрожжей, а также от типа использованной муки.

Хлеб издает неприятный запах, почему?

Были использованы несвежие продукты или количество дрожжей было избыточным. Режим быстрой выпечки требует несколько большего количества дрожжей, и это может послужить причиной возникновения сильного запаха. Рекомендуется использовать свежие продукты. Точный отмер продуктов является необходимым условием приготовления вкусного хлеба.

Верх хлеба зернистый или мятый, почему?

Форма хлеба, выпекаемого в домашних условиях, имеет верхушку, отличающуюся от стандартных заводских булок. Форма домашнего хлеба обусловлена вертикальным подъемом теста и его положением при выпечке.

Почему внутри хлеба образовалась пустота?

Во время замеса в тесто попал воздух и не был удален во время паузы и выхода газов. И хлеб был запечен вместе с пузырьком воздуха внутри.

Почему лопатка для замеса вышла вместе с хлебом?

Это нормальное явление, поскольку мешалка является съемным элементом. Для извлечения мешалки пользуйтесь неметаллической лопаткой или крючком. Внимание! Мешалка сильно нагревается при выпечке хлеба.

Можно ли использовать половинное или двойное количество продуктов, указанных в рецепте?

Нет. Следует точно соблюдать пропорции, указанные в каждом рецепте настоящего руководства. При недостаточном количестве продуктов мешалка сойдет с оси. При избыточном количестве тесто выйдет за края контейнера.

Можно ли вместо сухого молока использовать свежее молоко?

Да. Замените воду равным ему количеством свежего молока, добавив еще 1/8 чашки свежего молока. Пример: 1 + 1/8 чашки воды заменяется 1 + 1/4 чашки свежего молока. При задании таймера отсроченного приготовления не рекомендуется брать свежее молоко, поскольку оно может скиснуть в приборе.

Почему, когда установлен таймер, прибор ночью издает звук?

Потому что прибор начинает замес ночью для того, чтобы наутро был готов свежий хлеб. Звук производится мотором мешалки.

Что произойдет, если прибор во время работы будет по ошибке отключен от сети?

Если прерывание питания будет кратковременным, то через 30 секунд прибор автоматически продолжит работу. Не нажимайте кнопку СТАРТ/СТОП во время работы прибора, произойдет отмена всех операций и отключение питания. А последующее нажатие кнопки СТАРТ/СТОП запускает прибор, начиная с процесса первого замеса.

Что такое клейковина?

КЛЕЙКОВИНА, белковая часть пшеничной муки, остающаяся в воде эластичного сгустка после вымывания крахмала из теста водой. Именно качество и процентное содержание

клейковины определяет хлебопекарные свойства муки. Самое лучшее тесто, самый ароматный и пышный хлеб, самые стойкие макароны получаются из муки богатой качественной клейковиной.

Какие дрожжи лучше всего использовать?

Используйте сухие дрожжи. Все рецепты изложенные в данной инструкции рассчитаны с использованием сухих дрожжей. Обращайте внимание на срок годности продукта.

Можно ли открывать крышку во время работы хлебопечки?

Крышку можно открыть только в том случае, когда необходимо добавить дополнительные ингредиенты после соответствующего сигнала хлебопечки. В других случаях открывать крышку не желательно, так как это может привести к оседанию теста. Для удобства наблюдения за процессом приготовления хлеба, хлебопечка снабжена смотровым окном.

В этой хлебопечке могу я приготовить бездрожжевые виды выпечки?

Да, используя программу «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА». Замесите тесто согласно выбранному рецепту. Извлеките из формы лопатку для замеса, загрузите тесто в контейнер и запустите программу «ТОЛЬКО ВЫПЕЧКА».

Хлеб не получился, возможные причины и методы устранения

Дефект	Возможная причина	Метод устранения
ФОРМА ХЛЕБА		
1. Хлеб поднимается не достаточно высоко.	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб из муки грубого помола будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна. • Недостаточное количество жидкости. • Не добавлен сахар или добавлен в недостаточном количестве. • неподходящий сорт муки. • Не подходящий сорт дрожжей. • Недостаточно дрожжей или они слишком старые. • Был выбран режим быстрого приготовления хлеба. • Дрожжи и сахар вступили во взаимодействие до начала процесса 	<ul style="list-style-type: none"> • Нормальная ситуация, не требуется никаких специальных мер. • Увеличить количество жидкости на 15мл / 3 ч. л. • Добавить ингредиенты в количестве, указанном в рецепте. • а) Возможно, была использована обычная белая мука вместо специальной хлебной муки с большим содержанием клейковины. Не использовать универсальную муку, предназначенную для приготовления всех видов теста. • Использовать только легко размешивающиеся дрожжи быстрого действия. • Точно отмерить количество ингредиентов и проверить срок годности на упаковке. • Данный режим дает буханки меньшего размера. Это нормально. • Удостовериться, что они не соприкасаются во время добавления в емкость.

<p>2. Плоские буханки, тесто не поднялось.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Не добавлены дрожжи. • Дрожжи слишком старые. • Жидкость слишком горячая. • Слишком много соли. • Во время использования таймера дрожжи намокли до начала процесса выпечки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. • Проверить срок годности. • Использовать жидкость соответствующей температуры для соответствующей программы. • Использовать рекомендуемое количество ингредиентов. • Положить сухие ингредиенты в уголки контейнера и сделать углубление в сухих ингредиентах, чтобы дрожжи не соприкасались с жидкостями до начала замешивания.
<p>3. Вздущаяся верхушка грибо видной формы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей. • Слишком много сахара. • Слишком много муки. • Не достаточно соли. • Теплая влажная погода. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшить количество дрожжей на 1/4 ч. л. • Уменьшить количество сахара на 1 ч. л. • Уменьшить количество муки на 6-9 ч. л. • Использовать количество соли, указанное в рецепте. • Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. и дрожжей на 1/4 ч. л.
<p>4. Впалые стенки и верушка.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Слишком много дрожжей. • Высокий уровень влажности и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. или добавить немного больше муки в следующий раз. • Использовать количество, рекомендованное в рецепте, или в следующий раз использовать более быструю программу. • Охладить воду или добавить молоко прямо из холодильника
<p>5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточно жидкости. • Слишком много муки. • Верхняя часть хлеба может не иметь идеальной формы, но это не влияет на вкус хлеба. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличить количество жидкости на 15 мл/3 ч. л. • Точно отмерить количество муки. • Удостовериться, что тесто замешано при наилучших возможных условиях.
<p>6. Тесто опустилось во время выпечки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка стояла на сквозняке и тесто сбилося во время подъема. • Недостаточно соли или не добавлена вообще (соль не дает тесту перестоять). • Слишком много дрожжей. • Теплая влажная погода 	<ul style="list-style-type: none"> • Переставить хлебопечку в другое место. • Использовать количество соли, указанное в рецепте. • Точно отмерить дрожжи. • Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л. И дрожжи на 1/4 ч. л.

7. Неровный хлеб, ниже с одной стороны.	<ul style="list-style-type: none"> • Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в контейнере. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличить содержание жидкости на 15 мл/3 ч. л.
СТРУКТУРА ХЛЕБА		
8. Тяжелая плотная структура.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много муки. • Недостаточное количество дрожжей. • Недостаточное количество сахара. 	<ul style="list-style-type: none"> • Точно отмерить нужное количество. • Отмерить точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Отмерить точное количество сахара в соответствии с рекомендациями.
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	<ul style="list-style-type: none"> • Нет соли. • Слишком много дрожжей. • Слишком много жидкости. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавить ингредиенты, как указано в рецепте. • Отмерить точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями. • Уменьшить жидкости на 15 мл/3 ч. л.
10. Середина хлеба сырая, недостаточно пропеченная.	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много жидкости. • Во время работы отключилось питание. • Количество ингредиентов слишком большое, машина не справилась. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшить жидкость на 15 мл/3 ч. л. • Если во время работы отключилось питание, хлебопечка остается отключенной, пока не возобновится подача электричества. Нужно извлечь непропеченный хлеб из контейнера и начать сначала. • Снизить объем ингредиентов до максимально допустимого количества.
11. Хлеб плохо режется, липкий.	<ul style="list-style-type: none"> • Нарезан в горячем состоянии. • Не использован подходящи нож. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дать хлебу остыть на решетке как минимум 30 минут перед нарезкой. • Использовать хороший нож для хлеба.
ТОЛЩИНА И ЦВЕТ КОРОЧКИ		
12. Темный цвет корки/ корка слишком толстая.	<ul style="list-style-type: none"> • Использована настройка для темной корочки. 	<ul style="list-style-type: none"> • В следующий раз использовать настройку средней или светлой корочки.
13. Хлеб подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность работы хлебопечки. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр.

14. Слишком светлая корка.	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка хлеба производилась не достаточное количество времени. • В рецепте нет сухого или свежего молока. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте время приготовления. • Добавить 15 мл/3 ч. л. снятого сухого обезжиренного молока или заменить 50% воды молоком, для получения более темной корочки.
ПРОБЛЕМЫ С ФОРМОЙ ДЛЯ ХЛЕБА		
15. Не вынимается	<ul style="list-style-type: none"> • Во время приготовления тесто попало между осью и тестомешалкой. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавить в контейнер воды и дать тестомешалке отмокнуть, затем извлечь. Возможно, нужно слегка покрутить тестомешалку после отмачивания.
16. Хлеб прилипает к стенкам контейнера/ трудно доставать.	<ul style="list-style-type: none"> • Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины. 	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка смажьте внутреннюю часть формы растительным маслом.
МЕХАНИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ		
17. Хлебопечка не работает/	<ul style="list-style-type: none"> • Хлебопечка не включена. • Контейнер расположен внутри неправильно. • Выбрана функция отсрочки приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить переключатель и поставить его в положение «ВКЛ». Снизить объем ингредиентов до максимально допустимого количества. • Проверить размещение контейнера. • Хлебопечка не начнет работу, пока таймер не дойдет до времени начала цикла.
18. Ингредиенты не смешиваются.	<ul style="list-style-type: none"> • Не включена хлебопечка. • Не вставлена тестомешалка. 	<ul style="list-style-type: none"> • После программирования панели управления нажать кнопку «START/ STOP» для включения хлебопечки. • Удостовериться, что тестомешалка насажена на вал на дне контейнера, прежде чем добавлять ингредиенты.

19. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты пролились внутрь камеры. • Протекает емкость. • Превышение вместимости контейнера 	<ul style="list-style-type: none"> • Следить за тем, чтобы не проливать ингредиенты внутрь камеры при их загрузке в форму. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма. • Обратитесь в сервисный центр. • Не использовать больше ингредиентов, чем указано в рецепте, и всегда точно их отмерять.
20. На дисплее	<ul style="list-style-type: none"> • Обрыв температурного датчика. 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в сервисный центр.
21. На дисплее	<ul style="list-style-type: none"> • Камера хлебопечки слишком горячая. 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключить хлебопечку и дать остыть 30 минут.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор подключенную к сети.
- Перед очисткой отключите хлебопечку от электросети и дайте ей остыть.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, острые предметы, металлические губки.
- Никогда не погружайте хлебопечку ее сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не мойте части хлебопечки в посудомоечной машине.

Чистка корпуса и крышки

1. Извлеките все съемные части из хлебопечки.
2. Удалите крошки и пыль из камеры печи и протрите хлебопечь снаружи влажной тряпкой, после чего вытрите его мягкой сухой тряпкой. Если вы применяете мягкие моющие средства, наносите средство на ткань, а не прямо на корпус.
3. Протрите внутреннюю и наружную часть крышки влажной тряпкой и вытрите ее насухо.
4. Не допускайте попадания на прибор воды или водяных брызг. Это может вызвать короткое замыкание.
5. Не погружайте устройство в воду.

Чистка формы для теста и лопатки

1. Чтобы тщательно вымыть форму, рекомендуется снять установленную внутри мешалку. Иногда ее бывает сложно отсоединить от оси. Сразу после выемки испеченного хлеба налейте в контейнер теплую воду и оставьте на 30 минут. Затем снимите лопатку с оси.
2. Протрите изнутри форму и лопатку влажной тряпкой или аккуратно промойте водой с мягким средством для мытья посуды, используя мягкую тряпку и вытрите их насухо. Не используйте жесткие губки и агрессивные моющие средства, чтобы не повредить антипригарную поверхность. Не погружайте форму, особенно нижнюю часть где находится ось в воду. Принцип такой: чем меньше воды надо до чистого состояния, тем лучше.
3. Протрите ось формы мягкой тряпкой или губкой очень осторожно, чтобы не повредить герметичную про-

кладку, затем просушите.

Примечание:

По истечении некоторого срока при частом использовании прибора цвет анитипригарного покрытия формы может измениться из-за воздействия пара, влажности, пищевых продуктов, кислот и смеси ингредиентов. Эти изменения не влияют на работу хлебопечки или качество выпеченного хлеба.

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Соберите хлебопечку.
- Не наматывайте сетевой шнур вокруг включенного или не остывшего прибора.
- Не кладите на прибор тяжелых предметов.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его производные не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Дякуємо Вам за покупку техніки



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні цього приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте це керівництво по експлуатації і збережіть його в якості довідкового посібника впродовж усього терміну експлуатації приладу.

Хлібопіч призначена для випікання хліба, хлібо-булочних виробів і приготування джему в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Технічні характеристики

Модель: MR 751

Електроживлення:

Номінальна частота: 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) : 220-240В;

Номінальна потужність: 730-870 Вт;

Клас захисту від поразки електрострумом I;

Виконання захисту корпусу від проникнення вологи звичайне, відповідає IPX0;

Вага випікаємого хліба: 900 г/1125 г/1350 г

Відстрочення початку програми: до 15 годин;

Кількість програм: 12

Склад приладу

1. Кришка
2. Форма для хліба
3. Лопатка для замісу тіста
4. ЖК-дісплей
5. Панель управління
6. Корпус хлібопічки
7. Мірна склянка
8. Комбінована мірна ложка
9. Крюк

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

УВАГА!

- Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.
- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
- Не беріть прилад мокрими руками.
- **При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!**

- Завжди виймайте вилку з розетки якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед очищенням і збереженням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Прилад повинен підключатися тільки до електричної розетки яка має заземлення. Переконайтеся, що розетка у Вашому будинку розрахована на споживану потужність приладу.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Цей пристрій не призначено для використання з зовнішніми таймерами або незалежними системами дистанційного керування.
- Якщо ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не вмикайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломки через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями, а також людьми що не мають знань і досвіду використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або проінструктовані особою відповідальною за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

УВАГА!

- Внутрішні і деякі зовнішні частини приладу сильно нагріваються під час роботи. Будьте обережні тому що можна обпектися торкаючись нагрітих поверхонь або від гарячого пару що виходить з кришки.
 - Відкривайте кришку гарячої хлібopічки обережно, не наближаючись до пару.
 - Встановлюйте хлібopіч тільки на сухій, стійкій, рівній, нековзкій поверхні.
 - Використовуйте прихватки або кухонні рукавиці для вилучення форми з хлібом.
- При недотриманні вищевказаних правил виникає НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ!**

- Забороняється включати хлібopіч без завантаження продуктів, оскільки це може привести до серйозного ушкодження.
 - Не перевищуйте вказані максимальні об'єми інгредієнтів, це може привести до перевантаження хлібopічки.
 - Щоб уникнути попадання інгредієнтів всередину камери, завжди витягайте контейнер для випічки з хлібopічки, перш ніж завантажувати або додавати інгредієнти.
 - У разі непередбаченого виключення електроживлення більш ніж на 15 хви лин, в стані, коли продукти були приготовані частково, необхідно видалити усі інгредієнти з печі і почати приготування наново.
 - Не використовуйте камеру хлібopічки для зберігання готового хліба більше 1 години після закінчення циклу випічки.
 - Не перекривайте вентиляційні отвори для пари в кришці, не некривайте хлібopічку під час роботи, і переконайтеся, що навкруги хлібopічки забезпечується достатня відстань для вентиляції під час її роботи.
 - Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих предметів (наприклад поблизу фіранок або під ними).
 - Використайте з приладом тільки частини з комплекту що поставляється виробником.
 - Не занурюйте форму для хліба у воду, для очищення протирайте і обполісуйте її зовнішні частини без занурення.
 - Не використовуйте Ваш прилад для інших цілей окрім тих, для яких він призначений.
- Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.

Дії в екстремальних ситуаціях

- Якщо прилад впав у воду або на нього виплеснулася вода, негайно, вийміть вилку з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У разі появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вийміть вилку з розетки, зверніться в найближчий сервісний центр.

Розпакування, встановлення нового виробу

- Видаліть упаковку і рекламні наклейки.
- Перевірте комплектацію хлібopічки.
- Огляньте усі частини хлібopічки, мережевий шнур і вилку. Переконайтеся у відсутності ушкоджень пов'язаних з транспортуванням, таких як:
 - ушкодження кришки, тріщини або дефекти оглядового вікна;
 - вм'ятини корпусу і форми для випічки;
 - ушкодження антипригарного покриття форми;
 - ушкодження шнура живлення і вилки.

УВАГА! Якщо є присутнім яке-небудь з вищеперелічених ушкоджень, не робіть установку хлібопічки і негайно повідомте про ушкодження Вашого продавця.

- При виборі місця для установки печі, не розміщуйте її під прямими сонячними променями, біля приладів, що нагріваються, або на протязі. Усе це може вплинути на температуру усередині хлібопічки і понизити якість хліба, що готується.

- Встановіть хлібопічку на рівній, нековзній поверхні, забезпечивши вільний простір з усіх боків, не менше 10 см, для достатньої циркуляції повітря.

Для поверхонь які можуть бути пошкоджені від дії тепла, рекомендується використати теплоізолюючі, негорючі підставки.

- Перед включенням хлібопічки в мережу переконайтеся, чи відповідають параметри електроживлення хлібопічки, вказані в таблиці з технічними характеристиками, електроживленню Вашої мережі. Використання більш високої напруги може викликати поломку виробу і навіть займання. Використання нижчої напруги призводить до незадовільної якості хліба.

УВАГА! Під час першого включення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, викликані попаданням пилу або заводських матеріалів на нагрівальні поверхні. Це нормальне явище, через декілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

- В цілях безпеки рекомендується регулярно оглядати хлібопічку перед використанням.

Управління хлібопічкою Панель управління та функції

1. ЖК-дісплей - показує номер вибраної програми, рівень випічки, вагу хліба, час приготування.
2. Кнопка «СТАРТ/СТОП» - початок і зупинка приготування
3. Кнопки «ВРЕМЯ» - установка часу початку запуску програми
4. Кнопка «ЦВЕТ КОРОЧКИ» - установка бажаного кольору скоринки хліба
5. Кнопка «ВЕС ВИПЕЧКИ» - установка ваги хліба
6. Кнопка «МЕНЮ» - вибір програми
7. Список програм



Програми

1. Програма «БІЛИЙ ХЛІБ» - основна програма. Застосовується для випічки звичайного хліба з використанням білого або темного борошна в якості основного. Для вибору цієї програми натисніть кнопку « МЕНЮ» 1 раз.
2. Програма «ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ» - програма випічки французького хліба. Надає хлібу хрустку скориночку і підходить для випічки буханців з низьким вмістом жирів і цукру. Для вибору цієї програми натисніть кнопку « МЕНЮ» 2 рази.
3. Програма «ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ» - програма випічки хліба з цілісного пшеничного борошна або борошна грубого помелу. Для вибору цієї програми натисніть кнопку « МЕНЮ» 3 рази.
4. Програма «ЗДОБА» - програма приготування здоби. Хліб випікається при низькій температурі для зменшення потемніння тесту з високим вмістом цукру. Для вибору цієї програми натисніть кнопку «МЕНЮ» 4 рази.
5. Програма «КЕКС» - програма приготування кексів, пирогів. Для вибору цієї програми натисніть кнопку «МЕНЮ» 5 разів.
6. Програма «БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ» – програма приготування дієтичної випічки з сортів борошна яке не містить клейковини. Для вибору цієї програми натисніть кнопку «МЕНЮ» 6 разів.
7. Програма «ХЛІБ ШВИДКОЇ ВИПІЧКИ» - програма швидкого приготування хліба з додаванням дріжджів. Застосовується, якщо вимагається приготувати хліб за коротший термін, ніж основний хліб. Хліб, випечений за допомогою цієї програми, зазвичай менше розміром і має щільнішу структуру. Для вибору цієї програми натисніть кнопку « МЕНЮ» 7 разів.
8. Програма «ЗАМІС ТІСТА» - програма замісу тіста. Використовується з метою ручного формування і випікання хлібобулочних виробів різного виду в духовці. Функція випічки відсутня. Для вибору цієї програми натисніть кнопку « МЕНЮ» 8 разів.
9. Програма «ПАСТА». – програма приготування тіста для макаронних виробів. Функція випічки відсутня. Для вибору цієї програми натисніть кнопку «МЕНЮ» 9 разів.
10. Програма «ПАХТА» – програма приготування пахти в результаті збивання масла з вершків. Для вибору цієї програми натисніть кнопку «МЕНЮ» 10 разів.
11. Програма « ДЖЕМ». Автоматично варить джем зі свіжих фруктів. Великі плоди, перш ніж їх покласти в контейнер, мають розрізати навпіл або на 4 частини. Для вибору цієї програми натисніть кнопку « МЕНЮ» 11 разів.
12. Програма «ТІЛЬКИ ВИПІЧКА» - Застосовується тільки для випікання хліба з готового тіста, може також бути використана для повторного підігрівання або отримання хрусткої скориночки у раніше приготованого і заохололого хліба.

ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ

Натисніть кнопку «ЦВЕТ КОРОЧКИ», щоб вибрати потрібний колір скоринки - світлий, середній, темний. На дисплеї навпроти піктограми вибраного Вами кольору спалахне індикатор. Якщо пропустити цю функцію і перейти до інших установок, програма за замовчуванням встановить середній колір скоринки. У програм 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 і 12

відсутня можливість вибору кольору скоринки.

ВАГА ВИПІЧКИ

При натисненні кнопки «ВЕС ВИПЕЧКИ», Ви можете вибрати розмір буханця 900 г, 1125 г і 1350 г. При цьому на

дисплеї спалахне індикатор біля піктограми вибраного Вами розміру. При використанні програм 6, 7, 8, 9, 10, 11, і 12 функція вибору розміру буханця відключається.

Таймер відстрочення приготування дозволить Вам відкласти початок процесу приготування хліба до 15 годин.

УВАГА! При використанні цієї функції не можна використати швидкопсувні інгредієнти, які швидко втрачають свої властивості при кімнатній або більш високій температурі, такі як молоко, яйця, сир, йогурт, сир і т. д.

Щоб використати таймер відстрочення, просто помістіть інгредієнти в контейнер для хліба і зафіксуйте контейнер в хлібопічці.

Потім:

1. Натисніть кнопку «МЕНЮ» для вибору потрібної програми - на дисплеї буде відображена тривалість циклу вибраної програми.
2. Виберіть потрібний колір скоринки і розмір буханця.
3. Встановіть таймер відстрочення приготування, натиснувши кнопку «ЧАС +» і утримуючи її натиснутою до тих пір, поки на дисплеї не буде показано потрібний час відстрочення. Якщо ви набрали занадто великий час відстрочення приготування, натисніть кнопку «ЧАС -», щоб зменшити його. При кожному натисненні кнопки таймера час змінюється на 10 хвилин. Вам не треба вираховувати різницю між вибраним часом програми і повною кількістю годин, хлібопіч автоматично додасть час обраної програми.

Приклад: Хліб має бути готовий до 7 ранку. Якщо о 10 годині вечора попереднього дня в хлібопічку завантажені необхідні інгредієнти відповідно до рецепту, то сумарний час, який необхідно встановити на таймері відстрочення, дорівнюватиме 9 годинам.

1. За допомогою кнопки « МЕНЮ» встановите час відстрочення «9:00».
2. Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб активізувати таймер відстрочення.

ПОЧАТОК/ ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ

Для запуску обраної програми або для початку відліку таймера натисніть кнопку «СТАРТ/ СТОП». Прозвучить звуковий сигнал. Для зупинки програми або таймера натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП» 2 секунди, поки не почуєте звуковий сигнал. Коли робота завершена, хлібопічка автоматично перейде в режим збереження тепла на 1 годину.

(Вияток програми 8,9,11). Щоб вийти з режиму збереження тепла натисніть і утримуйте кнопку «СТАРТ / СТОП» 1 секунду. Після використання відключіть хлібопіч від електричної мережі

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

При натисканні кнопок «Меню», «Колір скоринки», «СТАРТ / СТОП», «налаштувань» +», «-» прилад буде подавати звуковий сигнал. У деяких програмах звучить звуковий сигнал через певний час вказане в таблиці. Після звукового сигналу, можна додавати інгредієнти, такі як фрукти або горіхи. При завершенні процесу приготування хлібопіч подасть триразовий сигнал.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕБОЇВ ЖИВЛЕННЯ

У разі переривання електричного живлення під час приготування хліба, якщо не був перерваний процес приготування натисненням кнопки «СТАРТ/СТОП», пристрій утримує

в пам'яті встановлену програму впродовж 15 хвилин, і з відновленням електроживлення процес приготування буде продовжений автоматично з моменту зупинки програми. Якщо період відсутності електроживлення перевищив 15 хвилин, то зіпсовані продукти необхідно викинути і почати процес приготування із самого початку.

Використання приладу

Перед першим використанням

1. Перш ніж приступити до використання пристрою, акуратно вийміть форму для випічки.
2. Протріть контейнер і лопатку для замісу тістомісилки вологою ганчіркою (губкою), можете протирати поверхні форми теплою водою із застосуванням м'якого миючого засобу або мила, потім обполосніть чистою водою, після чого ретельно витріть досуха.

УВАГА! Не занурюйте повністю форму у воду або миючі розчини, це може пошкодити вісь і ущільнення лопатки, форма швидко вийде з ладу.

Не застосовуйте абразивні миючі засоби, щоб не пошкодити антипригарне покриття форми для хліба. Не мийте складові частини пристрою в посудомийній машині.

3. Нанесіть на тканину або губку трохи харчової олії, і протріть антипригарне покриття форми і лопатки.
4. Встановіть форму в хлібопіч і включіть режим «ТІЛЬКИ ВИПІЧКА». Через 5 хв. відключіть прилад і дайте йому остигнути.

УВАГА! Перевищення рекомендованого часу включення хлібопічки без завантаження продуктів приведе до ушкодження приладу

Знову витягніть форму для випічки і повторіть процедуру очищення.

Послідовність приготування хліба

1. Завантажте інгредієнти у форму для випічки в наступному порядку:

- Рідкі інгредієнти
- Сухі інгредієнти
- Дріжджі

Примітка: При завантаженні форми інгредієнтами, дріжджі не повинні стикатися з рідкими інгредієнтами. Для поліпшення якості хліба, що випікається, використовуйте сухі дріжджі.

Примітка: Додаткові інгредієнти, такі як фрукти, насіння або горіхи додаються пізніше, під час другого замісу тіста. Хлібопіч видає звуковий сигнал, попереджаючи, що пора додавати інгредієнти. Для отримання оптимального результату гранично важливо викладати ретельно зважені інгредієнти у вказаній послідовності.

2. Вставте форму для випічки в камеру хлібопічки. Опустіть ручку і закрийте кришку.
3. Включіть хлібопіч. При включенні піч подасть звуковий сигнал. Натисненням кнопки «МЕНЮ» встановите необхідну програму приготування. Якщо необхідно встановите час для відстроченого приготування. Натисненням кнопки «КОЛІР СКОРИНКИ» встановите необхідний колір скоринки хліба. Кнопкою «ВАГА ВИПІЧКИ» виберіть вагу хліба, що випікається.
4. Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП». На дисплеї з'явиться загальний час приготування хліба, а надалі відображатиметься час, що залишився до кінця процесу приготування.

Примітка: Після закінчення циклу випічки пристрій подасть звуковий сигнал. Пекти автоматично переходить до стадії підтримки температури на протязі 1 години. Усередині робочої камери продовжує циркулювати гаряче повітря, сприяючи видаленню конденсату з хліба.

5. Хліб можна витягнути з робочої камери після закінчення програми у будь-який момент, навіть під час підтримки в печі тепла. Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб закінчити підігрівання і відключите пристрій від електромережі.

УВАГА! Не відкривайте кришку приладу під час випікання. Хліб буде зіпсований.

6. Після закінчення випікання форма для хліба залишається гарячою. Для витягання хліба з робочої камери використайте прихватки. Дістаньте форму з хлібом, охудіть хліб у формі впродовж 10 хвилин. Для того, щоб витягнути випічку, поплещіть по основі і бокам форми, переверніть її і струшуйте до тих пір, поки хліб не випаде. Якщо це необхідно, випічку можна відокремити від стінок форми за допомогою пластмасової лопатки. Буває, що лопатка тістомісилки припікається до хліба це нормальне явище, лопатку необхідно акуратно витягнути крючком.

7. Помістіть хліб на металеві ґрати і охудіть його. Ми рекомендуємо охуджувати хліб впродовж 15 хвилин, щоб він придбав оптимальну консистенцію для подальшої нарізки.

8. Після використання хлібопічки дайте їй остигнути мінімум 30 хвилин перш ніж приступити до запуску іншої програми. Якщо пристрій ще не готовий до повторного використання, на дисплеї спалахне напис «Н : НН», повідомляючи про недостатнє остигання пристрою.

Продукти для випічки

СУХІ ДРІЖДЖІ

Ця речовина, що забезпечує підйом тесту і є найважливішим продуктом хлібопечення. При взаємодії з цукром і водою при відповідному температурному режимі дріжджі виробляють двоокис вуглецю і примушують тісто підніматися.

Примітка: У цьому приладі під час випічки повинні використовуватися свіжі сухі активні дріжджі або свіжі дріжджі швидкого підйому, що не вимагають попередньої ферментації. Після розкриття упаковки дріжджів помістіть залишок в холодильник для збереження їх активності і постарайтеся використати залишок якнайшвидше. При використанні дріжджів, узятих з холодильника або морозильної камери, потрібно спочатку довести їх до кімнатної температури, оскільки охолоджені дріжджі не мають активності.

БОРОШНО

Рослинний білок (клейковина), що міститься у борошні, утворює структуру хліба. Хлібне борошно підходить для випічки найбільше із-за високого вмісту протеїну в ній. Як правило, борошно загального призначення використовується для приготування тістечок (кексів). Додавання борошна грубого помелу, пшеничних висівок, житнього або ячмінного борошна надасть хлібу своєрідний аромат і текстуру. Деякі види борошна не витримують високої температури і вологості. Бережіть борошно в сухому прохолодному місці.

СІЛЬ

Сіль контролює активність дріжджів і забезпечує щільність тесту, а також оберігає тісто від надмірного бродіння.

ЦУКОР

Підтримує процес ферментації дріжджів, надає хлібу смаку і колір, а також забезпечує м'якість. Ви можете замість цукру додавати мед або чорну патоку (у тій же кількості). При використанні меду або патоки майте на увазі, що рідина, що міститься в них, повинна враховуватися при розрахунку загального змісту рідини.

Рецепти з додаванням фруктів вимагають меншої кількості цукру із-за його високого вмісту в ягодах.

Можна змінювати колір хліба, додаючи різну кількість цукру (більше цукру - темніше хліб).
ЖИРИ

Олія або маргарин повинні мати кімнатну температуру при їх використанні для отримання найкращих результатів при випічці. Жири запобігають твердінню хліба і надають йому аромат. Використайте вершкове масло або маргарин в маленьких кількостях, до 25 гр., чи 22 мл рослинної олії. Якщо в рецепті вказані великі кількості для посилення смаку, краще всього використати вершкове масло.

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Молочні продукти, такі як сухе і свіже молоко, роблять великий вплив на смак і колір хліба.

Примітка: При використанні таймера відстрочення в цілях безпеки замість свіжого молока слід використати сухе молоко і воду.

При високій температурі в приміщенні (вище +27°C) використовуйте свіже молоко з температурою близько +5°C (температура води, охолодженої в холодильнику).

Вершки, йогурти, сметана, пресований сир використовуються як частину рідини для формування вологішої ніжної кірочки. Вершки надають випічці приємний, дещо кислуватий присмак.

ВОДА

Вода додається у борошно для формування клейковини і є істотним чинником, що впливає на результати випічки. Для більшості програм підходить вода кімнатної температури близько 21°C. При дуже низькій температурі інгредієнтів нижче 10 °C дріжджі не активуються, дуже високій температурі понад 40°C; дріжджі гинуть.

При високій температурі в кімнаті (вище +27°C) використовуйте охолоджену воду, при низькій температурі в приміщенні теплішу з температурою 21-28 °C.

ЯЙЦЯ

Для збагачення смаку тесту, поліпшення кольору і аромату хліба і додавання структури і стабільності клейковини під час підйому тесту можна додати яйця. При додаванні до рецепту 1 цілого яйця зменште кількість рідини на 1/8 чашки.

Основні робочі цикли приготування хліба

Залежно від вибраного рецепту і відповідної програми, користуйтеся узагальноною таблицею циклів програм приготування.

У таблиці вказаний час для режимів з урахуванням ваги буханця 900 г/1125 г/1350 г.

Таблиця циклів програм приготування

Програми	1 Білий хліб								
	Світлий			Середній			Темний		
Вага	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Відложений старт	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00	2:50- 15:00	2:55- 15:05	3:00- 15:00
Разігрів	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Заміс 1	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв

Перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Під'єм 1	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв
Обминка тіста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Під'єм 2	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв	45 хв
Випікання	50 хв	55 хв	60 хв	50 хв	55 хв	60 хв	50 хв	55 хв	60 хв
Збереження тепла	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00	2:50	2:55	3:00
Додавання інгредієнтів (горіхи, фрукти і т.п.)	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33	2:23	2:28	2:33

Програма	2 Французький хліб								
	Світлий			Суредній			Темний		
Вага	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Відложений старт	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05
Разігрів	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Заміс 1	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв
Перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Під'єм 1	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв
Обминка тіста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Під'єм 2	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Випікання	65 хв	67 хв	70 хв	65 хв	67 хв	70 хв	65 хв	67 хв	70 хв
Збереження тепла	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г

Загальний час	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
Додавання інгредієнтів (горіхи, фрукти і т.п.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Програма	2 Французький хліб								
	Світлий			Середній			Темний		
Вага	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Відпожений старт	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05	3:20- 15:00	3:22- 15:02	3:25- 15:05
Разігрів	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Заміс 1	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв
Перерва	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Під'єм 1	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв	34 хв
Обминка тіста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Під'єм 2	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв	60 хв
Випікання	65 хв	67 хв	70 хв	65 хв	67 хв	70 хв	65 хв	67 хв	70 хв
Збереження тепла	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25	3:20	3:22	3:25
Додавання інгредієнтів (горіхи, фрукти і т.п.)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Програми	3 Цільнозерновий хліб								
	Світлий			Середній			Темний		
Вага	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г
Відложений старт	3:15-15:05	3:17-15:07	3:20-15:00	3:15-15:05	3:17-15:07	3:20-15:00	3:15-15:05	3:17-15:07	3:20-15:00
Розігрів	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Заміс 1	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв	10 хв
Перерыв (отдых)	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв	5 хв
Заміс 2	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв	25 хв
Під'єм 1	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв	19 хв
Обминка тіста	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с	60 с
Під'єм 2	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв	30 хв
Випікання	65 хв	67 хв	70 хв	65 хв	67 хв	70 хв	65 хв	67 хв	70 хв
Збереження тепла	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г
Загальний час	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20	3:15	3:17	3:20
Додавання інгредієнтів (горіхи, фрукти і т.п.)	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35	2:30	2:32	2:35

	4			5			6	7	8	9
Програма	Здоба			Кекс				Хліб швидкого випікання	Замішування тіста	
Вага	900 г	1125 г	1350 г	900 г	1125 г	1350 г	1350 г	1350 г	1350 г	1350 г
Відложений старт	3:00-	3:05-15:05	3:10-15:00	1:40-15:00	1:50-	2:00-	2:10-15:00	1:40-15:00	1:30-15:00	0:15
Розігрів	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Заміс 1	10 хв	10 хв	10 хв	15 хв	15 хв	15 хв	17 хв	10 хв	10 хв	15 хв
Перерва	5 хв	5 хв	5 хв	0	0	0	0	5 хв	5 хв	0
Заміс 2	25 хв	25 хв	25 хв	0	0	0	0	5 хв	15 хв	0
Під'єм 1	34 хв	34 хв	34 хв	0	0	0	48 хв	15 хв	60 хв	0
Обминка тіста	60 с	60 с	60 с	0	0	0	0	0	0	0
Під'єм 2	45 хв	45 хв	45 хв	20 хв	25 хв	30 хв	0	0	0	0
Випікання	60 хв	65 хв	70 хв	65 хв	70 хв	75 хв	65 хв	65 м хв	0	0
Збереження тепла	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	1 г	0	0
Загальний час	3:00	3:05	3:10	1:40	1:50	2:00	2:10	1:40	1:30	0:15
Додавання інгредієнтів (горіхи, фрукти і т.п.)	2:33	2:38	2:43	0	0	0	0	0	0	0

Під час роботи хлібопічки в деяких програмах лунає звуковий сигнал, що сповіщає про те, що пора додати фрукти, горіхи або інші інгредієнти.

Збереження тепла дозволяє підтримувати хліб в теплом стані. Проте, для збереження на хлібі хрусткої скориночки рекомендується виймати хліб з форми відразу після закінчення випічки.

Корисні поради

1. Використайте тільки свіжі продукти. Звертайте увагу на дату виготовлення при купівлі борошна і дріжджів. Несвіжі або старі продукти впливають на аромат і висоту хліба.
2. Використайте сухі дріжджі швидкого бродіння або сухі активні дріжджі. Відповідно до типу, кількості і свіжості дріжджів може вийти булка хліба різного розміру. Після розкриття упаковки зберігаєте дріжджі в холодильнику для підтримки їх активності. Дріжджі швидкого бродіння особливо рекомендуються для режиму швидкої випічки хліба.
3. Для приготування смачного хліба дуже важливо правильно відміряти продукти. У комплекті з цим приладом поставляються комбінована мірна ложка (чайна ложка і столова ложка разом) і мірна склянка. Відміряючи чайну або столову ложку, заповнюйте її по самі вінця, але «без гірочки».

УВАГА! Якщо Ви використовуєте рецепти, узяті не з цього керівництва по експлуатації, скористайтеся порівняльною таблицею для точного відмірювання кількості інгредієнтів.

4. Температура води і температура в приміщенні також грають дуже важливу роль при приготуванні смачного хліба. Діапазон температури :
Оптимальна температура приміщення : від +15°З до +25°С. Температура води для тесту: від +21°С до +28°С Якщо температура в приміщенні вище +27С, використовуйте в рецептах охолоджену воду.

Не використовуйте теплу воду, інакше вийде низький щільний хліб з верхом що осів (особливо при високій температурі в приміщенні).

5. У хліб вже на стадії випічки можна додавати різні додаткові інгредієнти - ароматичні трави, кунжутне сім'я і тому подібне. Відкрийте кришку пристрою, змастіть поверхню тесту молоком або яєчним жовтком і додайте смакові інгредієнти. Стежте, щоб інгредієнти не потрапили повз контейнер. Закрийте кришку і продовжуйте випікання.

Примітка: На цій стадії операції повинні робитися гранично швидко, щоб хліб не обпав у формі.

6. Для отримання найкращих результатів і збереження на буханці кірочки, виймайте хліб відразу після закінчення випічки. Кірочка розм'якне, якщо буханець залишиться в духовці для циклу збереження тепла.

7. Після того, як хліб повністю охолоне, загорніть його у фольгу або пластиковий пакет. При 2-3 денному зберіганні помістите добре упакований хліб в холодильник. Для тривалішого зберігання помістите його в морозильну камеру.

8. Під час їжі вживайте свіжонарізаний або підсмажений в тостері хліб. Для збереження свіжості і оберігання від висихання хліб, що залишився, помістите в пластиковий пакет.

Рецепты

1 Білий хліб			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло рослинне	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Молоко сухе	2 ст.л..	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно	680 г.	750 г.	820 г.
Вода	410 мл.	440 мл.	480 мл.
Дріжджі	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

2 Французький хліб			
	900 г	1125 г	1350 г
Масло рослинне	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.

Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно	650 г	750 г	820 г
Вода	420 мл.	450 мл.	500 мл.
Дріжджі	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

4 Здоба

	900 г	1125 г	1350 г
Масло рослинне	3 ст.л.2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Молоко сухе	2 ст.л.	3 ст.л.	4 ст.л.
Борошно	650 г	750 г	820 г
Вода	410 мл	440 мл	480 мл
Дріжджі	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.	1 1/2 ч.л.

5 Кекс

	900 г	1125 г	1350 г
Масло вершкове	113 г	142 г	170 г
Молоко	1+1/2 ст	1+3/4 ст	2 ст
Цукор	3/4 ст	3/4 ст	1 ст
Яйця	3 шт	4 шт	5 шт
Ароматизатор	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ½ ч.л.
Какао порошок	2 ½ ст	2 ¾ ст	2 ст
Дріжджі	1.5 ч.л.	2 ч.л.	2.5 ч.л.

6 Безглютеновий хліб	
	1350 г
Масло рослинне	4 ст. л.
Сіль	2 ч. л.
Цукор	4 ст. л.
Яйця	4 шт
Оцет	1 ч.л.
Картопляне борошно	1 ст
Соеве борошно	2/3 ст
Борошно із кассави (маніоки)	½ ст.
Ксантанова камідь (добавка E415)	1 ст. л.
Молоко сухе	½ ст
Рисове борошно	1 ст
Борошно	2 ¼ ст
Вода	320 мл
Дріжджі	1.5 ч.л.

7 Хліб швидкої випічки	
	1350 г
Масло рослинне	3 ст. л
Суль	3 ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Молоко сухе	3 ст.л.
Борошно	6 ст
Вода	480 мл
Дріжджі	2 ч.л.

8 Замішування тіста	
	1350 г
Масло рослинне	2 ст.л.
Сіль	2 ч.л.
Молоко сухе	2 ст.л.
Цукор	1 ст.л.
Борошно	4 1/2 ст
Вода	410 мл
Дріжджі	1 ч.л.

9 Паста	
	1350 г
Масло рослинне	2 ст.л.
Сіль	2 ч.л.
Борошно	4 1/2 ст
Вода	410 мл

10 Пахта	
	1350 г
Масло вершкове	2 ст.л.
Сіль	2 ч.л.
Молоко сухе	2 ст.л.
Цукор	1 ст.л.
Борошно	4 1/2 ст.л.
Вода	410 мл.
Дріжджі	1 ч.л.

Питання, що часто ставляться, і відповіді по випічці хліба

Чому висота і форма хліба кожного разу відрізняються?

Висота і форма хліба залежать від температури в приміщенні і часі відстрочення приготування (при використанні таймера відстрочення приготування). Для приготування смачного хліба важливо також точно відміряти продукти. Важчі зерна, горіхи або фрукти змінюють висоту хліба.

Чому тісто не зійшло?

Якщо Ви забудете покласти в тісто дріжджі або вставити мішалку, тісто не підніметься. Це може статися також, якщо дріжджів мало або вони з простроченою датою зберігання. Мала булка може вийти залежно від типу, кількості і свіжості дріжджів, а також від типу використаного борошна.

Хліб видає неприсмний запах, чому?

Були використані несвіжі продукти або кількість дріжджів було надмірним. Режим швидкої випічки вимагає дещо більшої кількості дріжджів, і це може послужити причиною виникнення сильного запаху. Рекомендується використати свіжі продукти. Точний відмер продуктів є необхідною умовою приготування смачного хліба.

Верх хліба зернистий або пом'ятий, чому?

Форма хліба, що випікається в домашніх умовах, має верхівку, що відрізняється від стандартних заводських булок. Форма домашнього хліба обумовлена вертикальним підйомом тесту і його положенням при випічці.

Чому усередині хліба утворилася порожнеча?

Під час замісу в тісто потрапило повітря і не був видалений під час паузи і виходу газів. І хліб був запечений разом з бульбашкою повітря усередині.

Чому лопатка для замісу вийшла разом з хлібом?

Це нормальне явище, оскільки мішалка є знімним елементом. Для витягання мішалки користуйтеся неметалічною лопаткою або кроком. Увага! Мішалка сильно нагрівається при випічці хліба.

Чи можна використати половину або подвійну кількість продуктів, вказаних в рецепті?

Ні. Слід точно дотримуватися пропорцій, вказаних в кожному рецепті цього посібника. При недостатній кількості продуктів мішалка зійде з осі. При надмірній кількості тісто вийде за краї контейнера.

Чи можна замість сухого молока використати свіже молоко?

Так. Замініть воду рівною йому кількістю свіжого молока, додавши ще 1/8 чашок свіжого молока. Приклад: 1 + 1/8 чашок води замінюється 1 + 1/4 чашки свіжого молока. При завданні таймера відстроченого приготування не рекомендується брати свіже молоко, оскільки воно може скиснути в приладі.

Чому, коли встановлений таймер, прилад вночі видає звук?

Тому що прилад починає заміс вночі для того, щоб на ранок був готовий свіжий хліб. Звук робиться мотором мішалки.

Що станеться, якщо прилад під час роботи буде помилково відключений від мережі? Якщо переривання живлення буде короткочасним, то через 30 секунд прилад автоматично продовжить роботу.

Не натискайте кнопку СТАРТ/СТОП під час роботи приладу, станеться відміна усіх операцій і відключення живлення. А подальше натиснення кнопки СТАРТ/СТОП запускає прилад, починаючи з процесу першого замісу.

Що таке клейковина?

КЛЕЙКОВИНА, білкова частина пшеничного борошна, що залишається у воді еластичного згустка після вимивання крохмалю з тіста водою. Саме якість і відсотковий

вміст клейковини визначає хлібопекарські властивості борошна. Саме краще тісто, найароматніший і пишніший хліб, найстійкіші макарони виходять з борошна багатую якісною клейковиною.

Які дріжджі краще всього використати?

Використайте сухі дріжджі. Усі рецепти викладені в цій інструкції розраховані з використанням сухих дріжджів. Звертайте увагу на термін придатності продукту.

Чи можна відкривати кришку під час роботи хлібопічки?

Кришку можна відкрити тільки у тому випадку, коли необхідно додати додаткові інгредієнти після відповідного сигналу хлібопічки. У інших випадках відкривати кришку не бажано, оскільки це може привести до осідання тесту. Для зручності спостереження за процесом приготування хліба, хлібопічка забезпечена оглядовим вікном.

Чи можливо приготувати бездріжджові види випічки у цій хлібопічці?

Так, використовуючи програму «ТІЛЬКИ ВИПІЧКА». Замість тісто згідно з вибраним рецептом. Витягніть з форми лопатку для замісу, завантажте тісто в контейнер і запустіть програму «ТІЛЬКИ ВИПІЧКА».

Хліб не вийшов, можливі причини і методи усунення

Дефект	Можлива причина	Метод усунення
ФОРМА ХЛЕБА		
1. Хліб	<ul style="list-style-type: none"> -Хліб з борошна грубого помелу буде нижчий по висоті, ніж звичайний білий хліб, із-за меншого змісту білку, що формує клейковину, у борошні з цілісного зерна. -недостатня кількість рідини. -Не доданий цукор або доданий в недостатній кількості. -непідходящий сорт борошна. -Не відповідний сорт дріжджів. -Недостатньо дріжджів або вони занадто старі. -Був вибраний режим швидкого приготування хліба. -Дріжджі і цукор вступили у взаємодію до початку процесу замісу. 	<ul style="list-style-type: none"> -Нормальна ситуація, не потрібно ніяких спеціальних заходів. -Збільшити кількість рідини на 15мл / 3 ч. л. -Додати інгредієнти в кількості, вказаній в рецепті. - Можливо, було використано звичайне біле борошно замість спеціального хлібного борошна з великим змістом клейковини. Не використати універсальне борошно, призначене для приготування усіх видів тесту. -Використати тільки дріжджі швидкої дії, що легко розмішуються. -Точно відміряти кількість інгредієнтів і перевірити термін придатності на упаковці. -Цей режим дає буханці меншого розміру. Це нормально. -Упевнитися, що вони не стикаються під час додавання в емність.

2. Плоскі буханці, тісто не піднялося.	<ul style="list-style-type: none"> - Не додані дріжджі. - Дріжджі занадто старі. - Рідина занадто гаряча. - Надто багато солі. - Під час використання таймера дріжджі намокнули до початку процесу випічки. 	<ul style="list-style-type: none"> - Додати інгредієнти, як вказано в рецепті. - Перевірити термін придатності. - Використати рідину відповідної температури для відповідної програми. - Використати рекомендовану кількість інгредієнтів. - Покласти сухі інгредієнти в куточки контейнера і зробити поглиблення в сухих інгредієнтах, щоб дріжджі
3. Верхівка	<ul style="list-style-type: none"> - Надто багато дріжджів. - Надто багато цукру. - Надто багато борошна. - Не досить солі. - Тепла волога погода. 	<ul style="list-style-type: none"> - Зменшити кількість дріжджів на 1/4 ч. л. - Зменшити кількість цукру на 1 ч. л. - Зменшити кількість борошна на 6-9 ч. л. - Використати кількість солі, вказану в рецепті. - Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 ч. л. і дріжджів на 1/4 ч. л.
4. Запали стінки і верушка.	<ul style="list-style-type: none"> - Надто багато рідини. - Надто багато дріжджів. - Високий рівень вологості і тепла погода могли стати причиною занадто швидкого підйому тесту. 	<ul style="list-style-type: none"> - Зменшити кількість рідини на 15 мл/3 ч.л. чи додати трохи більше борошна наступного разу. - Використати кількість, рекомендовану в рецепті, або наступного разу використати швидшу програму. - Охолодити воду або додати молоко прямо з холодильника.
5.	<ul style="list-style-type: none"> - Недостатньо рідини. - Надто багато борошна. - Верхня частина хліба може не мати ідеальної форми, але це не впливає на смак хліба. 	<ul style="list-style-type: none"> - Збільшити кількість рідини на 15 мл/3 ч. л. - Точно відміряти кількість борошна. - Упевнитися, що тісто замішане за найкращих можливих умов
6. Тісто опустилося під час випічки.	<ul style="list-style-type: none"> - Хлібopічка стояла на протязі і тісто збилося під час підйому. - Недостатньо солі або не додана взагалі (сіль не дає тісту перестояти). - Надто багато дріжджів. - Тепла волога погода. 	<ul style="list-style-type: none"> - Переставити хлібopічку в інше місце. - Використати кількість солі, вказану в рецепті. - Точно відміряти дріжджі. - Зменшити рідину на 15 мл/3 ч. л. і дріжджі на 1/4 ч. л.

7. Нерівний хліб, нижче з одного боку.	- Тісто було занадто сухим, або не було умов для його рівномірного підйому в контейнері.	- Збільшити зміст рідини на 15 мл/3 ч. л.
СТРУКТУРА ХЛІБА		
8. Важка щільна структура.	- Надто багато борошна. - недостатня кількість дріжджів. - недостатня кількість цукру.	- Точно відміряти потрібну кількість. - Відміряти точну кількість дріжджів відповідно до рекомендацій. - Відміряти точну кількість цукру відповідно до рекомендацій.
9. Хліб має отвори, грубу структуру і розриви	- Немає солі. - Надто багато дріжджів. - Надто багато рідини.	- Додати інгредієнти, як вказано в рецепті. - Відміряти точну кількість дріжджів відповідно до рекомендацій. - Зменшити рідини на 15 мл/3 ч. л.
10. Середина хліба сира,	- Надто багато рідини. - Під час роботи відключилося живлення. - Кількість інгредієнтів занадто велика, машина не впоралася.	- Зменшити рідину на 15 мл/3 ч. л. - Якщо під час роботи відключилося живлення, хлібопіч залишається відключеною, поки не поновиться подання електрики. Треба витягнути непропечений хліб з контейнера і почати спочатку. - Понизити об'єм інгредієнтів до максимально допустимої кількості.
11. Хліб погано ріжеться, липкий.	- Нарізаний в гарячому стані. - Не використаний підходящий ніж.	- Дати хлібу остигнути на ґратах як мінімум 30 хвилин перед нарізкою. - Використати хороший ніж для хліба.
ТОВЩИНА І КОЛІР СКОРИНКИ		
12. Темний колір кірки/кірка занадто товста.	- Використано налаштування для темної кірочки.	- Наступного разу використати налаштування середньої або світлої кірочки.
13. Хліб підгорів.	- Несправність роботи хлібопічки.	- Зверніться у сервісний центр.

14. Занадто світла скоринка.	-Випічка хліба робилася не достатньо кількість часу. -В рецепті немає сухого або свіжого молока.	- Збільште час приготування. - Додати 15 мл/3 ч. л. знятого сухого знежиреного молока або замінити 50% води молоком, для отримання темнішої кірочки.
ПРОБЛЕМИ З ФОРМОЮ ДЛЯ ХЛІБА		
15. Не	- Під час приготування тісто потрапило між віссю і тістомісилкою.	- Додати в контейнер води і дати тістомісилці відмокнути, потім витягнути. Можливо, треба злегка покрутити тістомісилку після відмочування.
16. Хліб приліпає до стінок	- Це може статися після тривалого періоду експлуатації машини.	- Злегка змастіть внутрішню частину форми рослинною олією.
МЕХАНІЧНІ ПРОБЛЕМИ		
17. Хлібopічка не працює/	- Хлібopічка не включена. - Контейнер розташований усередині неправильно. - Вибрана функція відстрочення приготування.	- Перевірити перемикач і поставити його в положення «ВКЛ». Понизити об'єм інгредієнтів до максимально допустимої кількості. - Перевірити розміщення контейнера. - Хлібopічка не почне роботу, поки таймер не дійде до часу початку циклу.
18. Інгредієнти не	- Не вклучена хлібopічка. - Не вставлена тістомісилка.	- Після програмування панелі управління натиснути кнопку «START/ STOP» для вклучення хлібopічки. - Упевнитися, що тістомісилка насаджена на вал на дні контейнера, перш ніж додавати інгредієнти.
19. Під час роботи	- Інгредієнти пролилися всередину камери. - Протікає місткість. - Перевищення місткості контейнера	Стежити за тим, щоб не проливати інгредієнти всередину камери при їх завантаженні у форму. Інгредієнти можуть згоріти при попаданні на нагрівальний пристрій і викликати появу диму. - Зверніться у сервісний центр. - Не використати більше інгредієнтів, ніж вказано у рецепті, і завжди точно їх відміряти.

20. На дисплеї	• Обрив температурного датчика.	- Зверніться у сервісний центр.
21. На дисплеї	- Камера хлібопічки занадто гаряча.	- Відключити хлібопічку і дати остигнути 30 хвилин.

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистіть прилад підключену до мережі.
- Перед очищенням відключіть хлібопічку від електромережі і дайте їй остигнути.
- Не використовуйте абразивні і сильно діючі чистячі засоби, гострі предмети, металеві губки.
- Ніколи не занурюйте хлібопічку її мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не мийте частини хлібопічки в посудомийній машині.

Чищення корпусу і кришки

1. Витягніть усі знімні частини з хлібопічки.
2. Видаліть крихти і пил з камери печі і протріть хлібопіч зовні вологою ганчіркою, після чого витріть його м'якою сухою ганчіркою. Якщо ви застосовуєте м'які миючі засоби, наносите засіб на тканину, а не прямо на корпус.
3. Протріть внутрішню і зовнішню частину кришки вологою ганчіркою і витріть її досуха.
4. Не допускайте попадання на прилад води або водяних бризок. Це може викликати коротке замикання.
5. Не занурюйте пристрій у воду.

Чищення форми для тіста і лопатки

1. Щоб ретельно вимити форму, рекомендується зняти встановлену усередині мішалку. Іноді її буває складно від'єднати від осі. Відразу після виймки випеченого хліба налейте в контейнер теплу воду і залиште на 30 хвилин. Потім зніміть лопатку з осі.
2. Протріть зсередини форму і лопатку вологою ганчіркою або акуратно промийте водою з м'яким засобом для миття посуду, використовуючи м'яку ганчірку і витріть їх досуха. Не використовуйте жорсткі губки і агресивні миючі засоби, щоб не пошкодити антипригарну поверхню. Не занурюйте форму, особливо нижню частину де знаходиться вісь у воду. Принцип такий: чим менше води потрібно до чистого стану, тим краще.
3. Протріть вісь форми м'якою ганчіркою або губкою дуже обережно, щоб не пошкодити герметичне прокладення, потім просушіть.

Примітка:

Після закінчення деякого терміну при частому використанні приладу колір антипригарного покриття форми може змінитися із-за дії пари, вологості, харчових продуктів, кислот і суміші інгредієнтів. Ці зміни не впливають на роботу хлібопічки або якість випеченого хліба.

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі і дайте йому остигнути.
- Очистіть, протріть досуха і просушіть прилад перед зберіганням.
- Зберіть хлібопічку.
- Не намотуйте мережевий шнур навколо включеного або не охололого приладу.
- Не кладіть на прилад важких предметів.
- Зберігайте прилад в сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними і розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт і його похідні не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слідую, відповідально відноситься до їх переробки і зберігання, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів.

Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використайте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.



**Ознакомьтесь со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании**

- Посуда из алюминия
- Наборы посуды
- Эмалированная посуда
- Чайники
- Наборы ножей
- Кухонные принадлежности
- Столовые наборы
- Кафетерий
- Аксессуары
- Термосы
- Хлебницы
- Посуда из стекла
- Кофеварки
- Кофемолки
- Кухонные процессоры
- Хлебопечи
- Тостеры
- Аэрогриль
- Электрические печи
- Соковыжималки
- Мясорубки
- Электрические чайники
- Пылесосы
- Утюги
- Парогенераторы
- Уход за волосами
- Климатическое оборудование
- Весы

www.feel-maestro.eu



Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн Лимитед: Офис 803, 8/Ф., Подиум Плаза, 5 Ханой Род, ТСТ, Кн., Гонконг
Apollo Corporation Limited: Room 803, 8/F., Podium Plaza, 5 Hanoi Road, TST, Kln., Hong Kong
Аполло Корпорейшн Лимітед: Офіс 803, 8 / Ф., Подіум Плаза, 5 Ханой Род, ТСТ, Кн., Гонконг

Відповідає ДСТУ EN: 60335-2-9:2014