



ПАСПОРТ

ХЛЕБОПЕЧКА

МОДЕЛЬ: GL-BM1358



EAC

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

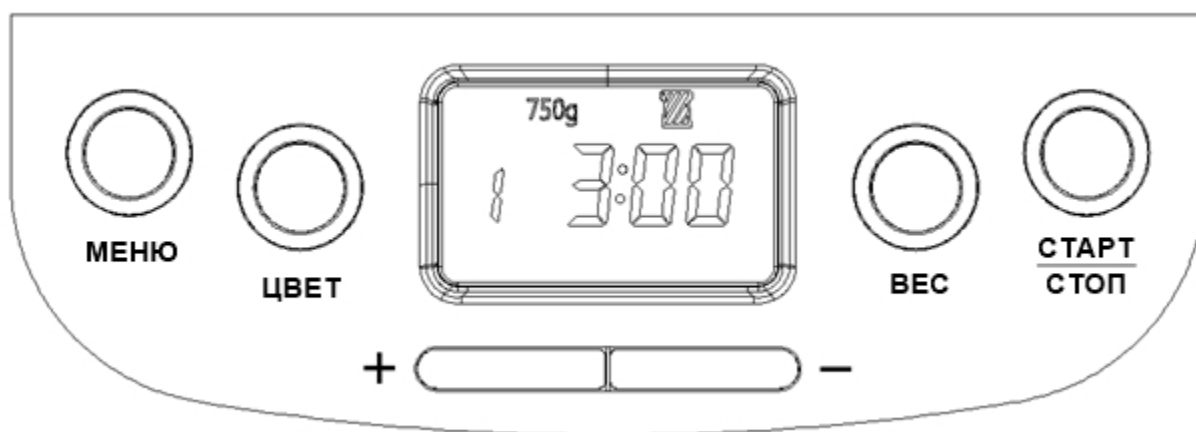
- Перед началом использования хлебопечки внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Хлебопечка может применяться только по своему прямому назначению. Неправильное использование и несоблюдение инструкций, изложенных в данном буклете, может привести к поломке хлебопечки, а также нанести вред здоровью пользователя.
- Устанавливайте устройство только на ровной и устойчивой сухой поверхности, вдали от источников тепла и влаги, прямых солнечных лучей и открытого пламени.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные в данном буклете, соответствуют параметрам вашей электрической сети.
- Хлебопечка оснащена вилкой с заземлением. Используйте соответствующую розетку.
- Во избежание удара электрическим током не используйте хлебопечку вблизи ванн, раковин, водопроводных кранов. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Хлебопечка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги немедленно отключите его от сети питания.
- При появлении неисправностей немедленно отключите хлебопечку от сети питания.
- Не пытайтесь включать упавшую или неисправную хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправностей.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Не используйте хлебопечку при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.
- Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого условия может привести к возгоранию, поражению электрическим током, причинить вред здоровью и жизни пользователя.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола, касаться горячих поверхностей, не должен быть завязан.
- Хлебопечка не является игрушкой! Храните ее в недоступном для детей месте. Дети старше восьми лет могут пользоваться хлебопечкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.

- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми старше восьми лет возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность. Использование и очистка хлебопечки детьми младше восьми лет не допускается.
- Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не прикасайтесь к движущимся частям работающей хлебопечки – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни.
- Перед запуском хлебопечки убедитесь, что чаша заполнена ингредиентами и должным образом установлена. Не включайте пустую хлебопечку – это может привести к выходу устройства из строя.
- Доставая чашу, будьте аккуратны, не стучите по ней и не дергайте ее.
- Запрещается использование в хлебопечке фольги и металлических предметов – это может привести к короткому замыканию и возгоранию.
- В процессе работы никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем, салфеткой и т.п. – это будет препятствовать отведению тепла и пара. Несоблюдение этого условия может стать причиной возгорания.
- Отключайте хлебопечку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Не оставляйте включенную хлебопечку без присмотра. Перед уходом из помещения выключите хлебопечку и выньте вилку из розетки.
- Перед отключением от сети питания установите все выключатели в положение «Выкл.».
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести вред здоровью пользователя.
- Запрещается подключение к аппарату любых внешних устройств, не входящих в комплект поставки (напр. внешних таймеров, сторонних термостатов, пультов управления и т.п.).
- Не включайте хлебопечку без чаши.
- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в данном буклете.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-BM1358
Мощность	600 Вт
Параметры электросети	220-240 В, 50 Гц
Количество автоматических программ	12
Выбор цвета корочки	Да
Выбор веса готового изделия	Да
Отложенный старт	Да
Функция поддержания температуры	Да

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

Включение

Включите вилку в розетку. Прозвучит акустический сигнал и на дисплее высветятся заданные по умолчанию параметры: 750 g (вес изделия),  (средняя степень румяности), программа 1 (Стандарт), продолжительность программы 3:00.

СТАРТ/СТОП

Для запуска необходимой программы нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**. Прозвучит короткий акустический сигнал, двоеточие на дисплее таймера начнет мигать: программа запущена. Во время работы программы все кнопки, кроме кнопки **СТАРТ/СТОП** будут заблокированы.

Для остановки рабочего цикла (программы) нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте примерно 2 секунды. Прозвучит короткий акустический сигнал, подтверждающий остановку работы.

ПАУЗА

После запуска программы рабочий цикл можно в любой момент прервать коротким нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**. При этом все настройки программы сохранятся, и на дисплее будет мигать реальное время работы. Чтобы продолжить работу нажмите еще раз кнопку **СТАРТ/СТОП**. Если в течение 10 минут в режиме паузы никакая кнопка не будет нажата, рабочий цикл продолжится автоматически.

МЕНЮ

Данная кнопка служит для выбора рабочей программы. Каждое нажатие кнопки MENU сопровождается коротким акустическим сигналом, а на дисплее высвечивается одна из имеющихся 12 программ. Последовательным нажатием кнопки выберите нужную вам программу.

Список программ:

- 1) СТАНДАРТ. Замешивание, расстойка и выпечка обычного хлеба. В этом режиме можно также добавлять дополнительные ингредиенты.
- 2) ФРАНЦУЗСКИЙ. Замешивание, расстойка и выпечка с более длительной фазой расстойки. Данный режим позволяет испечь хлеб воздушной текстуры с более хрустящей корочкой.
- 3) ЦЕЛЬНОЗЕРН. Замешивание, расстойка и выпечка цельнозернового хлеба. В этом режиме увеличено время предварительного нагрева, что способствует более тщательному вымачиванию и, соответственно, более активному набуханию зерна. Не рекомендуется использовать в данном режиме отсрочку включения, т.к. это существенно ухудшит результаты.
- 4) БЫСТРЫЙ. Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с добавлением соды или разрыхлителя. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет более плотную текстуру и небольшие размеры.
- 5) СЛАДКИЙ. Замешивание, расстойка и выпечка сладкого хлеба. В этом режиме можно также добавлять дополнительные ингредиенты.
- 6) БЕЗ ГЛЮТЕНА. Безглютеновое тесто имеет ряд особенностей. Оно характеризуется высокой влажностью и плохо переносит длительное замешивание. Из-за высокой влажности теста увеличена продолжительность фазы выпечки.
- 7) СУПЕРБЫСТРЫЙ. Замешивание, расстойка и выпечка в максимально короткие сроки. Хлеб получается еще более плотным и маленьким по размеру, чем в режиме Быстрый.
- 8) ТЕСТО. Замешивание и расстойка, но без выпечки. Приготовленное таким образом тесто можно использовать для выпечки различных изделий (пироги, пицца и т.п.) в обычной духовке.
- 9) ДЖЕМ. Варка джемов и мармелада.
- 10) ТОРТ. Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем.
- 11) СЭНДВИЧ. Замешивание, расстойка и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет нежную текстуру и тонкую корочку.
- 12) ВЫПЕКАНИЕ. Только выпечка, без замешивания и расстойки. Также используется для увеличения времени выпечки в других программах.

ЦВЕТ

При помощи данной кнопки вы можете регулировать цвет корочки готового продукта: светлый, средний, румяный.



Кнопка не активна в программах ДЖЕМ и ТЕСТО.

ВЕС

При помощи данной кнопки можно выбрать вес готового изделия 450 или 750 г. Имейте в виду, что продолжительность программы будет зависеть от выбранного веса изделия.

ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

В случае необходимости можно запрограммировать хлебопечку на отсроченное включение. **Имейте в виду**, что при использовании этой функции задается не время включения, а **время получения готового продукта**. Т.е. время, которое вы запрограммируете, должно будет включать в себя весь цикл приготовления продукта. Сначала необходимо выбрать программу, а также задать степень румяности и вес готового продукта. После этого при помощи кнопок + и – можно запрограммировать отсрочку включения. Каждое нажатие кнопки будет сопровождаться коротким звуковым сигналом и увеличивать время на 10 минут. Максимальное время, которое можно задать – 13 часов.

Пример:

Сейчас 20:30 вечера и вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов завтра в семь часов утра, т.е. через 10 часов 30 минут от настоящего момента. Выберите нужную вам программу, задайте степень румяности и вес изделия, а затем кнопками + и – установите рассчитанное время (10:30). Как только нужное время высветится на дисплее, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для активации отсроченного включения программы. На дисплее замигают точки и начнется обратный отсчет времени. Хлеб будет готов в 7 часов утра. Если готовый хлеб не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры.

ВНИМАНИЕ: функция не активна в режиме Джем, Быстрый, Супербыстрый, Выпекание.

ЗАМЕЧАНИЕ: не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме отсрочки включения.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если готовый продукт не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры. Отключить функцию можно при помощи кнопки **СТАРТ/СТОП**.

ПАМЯТЬ

Если во время рабочего цикла произойдет отключение электричества не более чем на 10 минут, хлебопечка автоматически продолжит работу с того момента, на котором она была прервана. При этом не потребуются дополнительно нажимать кнопку **СТАРТ/СТОП**. Если же электричества не будет дольше 10 минут, данные о ходе программы в памяти хлебопечки не сохранятся, и программу нужно будет перезапускать заново. Если работа была прервана в самом начале цикла (например, на этапе замешивания теста), можно продолжить работу с теми же ингредиентами (для этого просто нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и программа запустится с самого начала). Если программа была прервана в более поздней фазе, рекомендуется выбросить использованные ингредиенты и начать работу с самого начала с новыми ингредиентами.

ВЛИЯНИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Хлебопечка может эффективно работать в достаточно большом диапазоне температур в помещении, однако температура окружающей среды может оказывать влияние на размер готового продукта. Наиболее оптимальной является температура в диапазоне от 15°C до 34°C.

СИСТЕМА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если после нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее появляется сообщение **ННН** в сопровождении 5 акустических сигналов, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки еще очень высока. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**, затем откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее появляется сообщение **LLL** в сопровождении акустического сигнала, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки слишком низкая (кроме режима Выпекание). Сначала отключите акустический сигнал нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**, затем кнопкой **МЕНЮ** выберите программу Выпекание и поднимите температуру внутри камеры.
3. Если после нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее появляется сообщение **ЕЕ0**, это означает, что датчик температуры вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

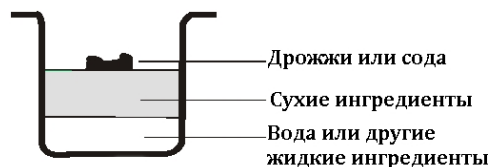
При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма с характерным запахом. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что хлебопечка хорошо вентилируется.

1. Убедитесь, что ваша хлебопечка полностью укомплектована и не имеет повреждений.
2. Очистите хлебопечку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.
3. Включите пустую хлебопечку в режим Выпекания на 10 минут. После того, как хлебопечка остынет, выполните инструкции по очистке еще раз.
4. Вытрите все компоненты насухо и установите их в рабочую позицию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность.
2. Перед началом работы взвесьте ингредиенты.
3. Установите чашу в рабочую позицию, повернув по часовой стрелке до щелчка. Установите мешалку и надежно зафиксируйте в рабочей позиции. Перед установкой мешалки рекомендуется смазать углубление в установочном гнезде мешалки жаростойким маргарином – это предотвратит прилипание теста и по окончании работы мешалку будет легко удалить.
4. Заполните чашу ингредиентами. В первую очередь следует добавлять жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель следует добавлять в последнюю очередь.

Примечание: Максимальное количество муки – 420 г, дрожжей – 2 чайных ложки.



5. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке, добавьте в углубление дрожжи; убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью. Аккуратно закройте крышку.
6. Вставьте вилку в розетку.
7. Кнопкой **МЕНЮ** выберите нужную вам программу.
8. Кнопкой **ЦВЕТ** выберите нужную вам степень подрумянивания.
9. Кнопкой **ВЕС** выберите нужный размер готового изделия (450 г или 750 г).
10. При желании задайте отсрочку включения.
11. Для запуска хлебопечки в выбранном режиме нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП**.
12. В процессе работы некоторых программ будут слышны звуковые сигналы. Сигналы позволяют понять, когда можно добавлять дополнительные ингредиенты. Откройте крышку хлебопечки и добавьте необходимые ингредиенты. Осторожно: возможен выход пара из чаши хлебопечки. Это нормально и не является неисправностью.

Список программ, во время работы которых будут звучать сигналы-индикаторы добавления дополнительных ингредиентов: Стандарт, Французский, Цельнозерн., Быстрый, Сладкий, Супербыстрый, Сэндвич, Торт.

13. По окончании программы 10 раз прозвучит акустический сигнал. Чтобы извлечь готовый продукт:

- Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте примерно 2 секунды.
- Наденьте жаропрочные рукавицы и откройте крышку хлебопечки. Крепко возьмитесь за рукоятки чаши. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно достаньте ее из хлебопечки.

ВНИМАНИЕ: прежде чем установить чашу на место, дождитесь ее полного остывания.

14. При помощи специального шпателя для антипригарных поверхностей аккуратно отделите края изделия от стенок чаши.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: продукт и чаша очень горячие! Будьте предельно осторожными и работайте только в жаропрочных рукавицах.

15. Переверните чашу над чистым столом и слегка потрясите, чтобы извлечь готовый продукт.
16. Дайте готовому хлебу остыть около 20 минут, прежде чем резать.
17. Если по окончании программы не нажать кнопку **СТАРТ/СТОП**, хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на один час.
18. По окончании работы с хлебопечкой выньте вилку из розетки.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: прежде чем резать готовое изделие, удалите из него мешалку при помощи крюка, входящего в комплект поставки. Мешалка может находиться внутри продукта, в его нижней части. Никогда не пытайтесь достать мешалку руками, т.к. хлеб очень горячий!

ЗАМЕЧАНИЕ: если хлеб не был съеден сразу, упакуйте остатки в полиэтиленовый пакет или в контейнер. Срок хранения при комнатной температуре составляет 3 дня, в холодильнике – не более 10 дней. Т.к. домашний хлеб не содержит консервантов, он не подлежит длительному хранению.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

Быстрый режим

Данная программа используется для быстрого приготовления хлеба с использованием разрыхлителя или соды вместо дрожжей. Для получения оптимального результата рекомендуется на дно чаши загружать жидкие ингредиенты, а сверху сухие. Во время первого замеса сухие ингредиенты могут собираться в углах чаши. Чтобы избежать образования комков, используйте резиновый шпатель.

Супербыстрый режим

Эта программа отличается максимально коротким временем работы. Хлеб, приготовленный в этом режиме, получается более плотным. Температура воды здесь имеет очень большое значение. Если вода слишком холодная, хлеб не поднимется до нужных размеров. Если же вода слишком горячая, дрожжи могут потерять свои свойства. Оптимальная температура воды для такого режима: 48-50°C. Измерьте температуру воды перед началом работы с хлебопечкой.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед началом обслуживания отключите хлебопечку от сети питания и дайте ей остыть.

1. **Чаша:** протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами – они могут повредить антипригарное покрытие. Вытрите чашу насухо прежде, чем установить в хлебопечку.
2. **Лоток для дополнительных ингредиентов:** вымойте в теплой воде и вытрите насухо. Установите на место и задвиньте держатель. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами.
3. **Мешалка:** если мешалку не удастся извлечь из гнезда, наполните контейнер теплой водой и оставьте отмочать на 30 минут. После этого достаньте мешалку и протрите ее кусочком влажной ткани.
4. **Крышка и смотровое оконце:** протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани.
5. **Корпус:** аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса кусочком влажной ткани. Не используйте абразивные чистящие средства – они повредят поверхность устройства. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду!
6. **Прежде чем убрать хлебопечку на хранение:** убедитесь, что хлебопечка остыла, очистите все элементы, вытрите насухо, уберите в чашу мешалку и мерную ложку, закройте крышку.

ИНГРЕДИЕНТЫ

1. **Хлебопекарная мука** содержит большое количество глютена и, соответственно, большое количество белка; обладает высокой эластичностью, что способствует сохранению формы продукта после расстойки. Так как процент содержания глютена в хлебопекарной муке выше, чем в обычной, она может использоваться для выпекания хлеба большого размера с улучшенной внутренней текстурой. Хлебопекарная мука является основополагающим ингредиентом для выпечки хлеба.

2. Обычная мука. Мука без разрыхлителя; добавляется к другим видам муки, используется в быстрых рецептах.

3. Цельнозерновая мука. Данный вид муки содержит в себе крупные частицы зерна и зерновой оболочки. Характеризуется высоким содержанием глютена и повышенной пищевой ценностью. Из цельнозерновой муки, как правило, выпекают изделия небольшого размера. В большинстве рецептов предлагается использовать смесь из хлебопекарной и цельнозерновой муки для достижения оптимальных результатов.

4. Мука грубого помола. Вид муки с высоким содержанием клетчатки, близкий по свойствам к цельнозерновой муке. Для достижения оптимальных результатов следует использовать в комбинации с хлебопекарной мукой, взятой в большем количестве.

5. Самоподнимающаяся мука. Мука с добавлением разрыхлителя. Как правило, используется для сладкой выпечки.

6. Кукурузная и овсяная мука. Являются дополнительными ингредиентами для изготовления цельнозернового хлеба, придают особенный вкус и способствуют формированию характерной текстуры.

7. Сахар. Является очень важным ингредиентом. Влияет на вкус и цвет готового продукта. Незаменимый компонент дрожжевого хлеба. Как правило, для выпечки используется белый рафинированный сахарный песок, но, в зависимости от рецепта, могут использоваться и другие виды сахара (коричневый, сахарная пудра и т.п.).

8. Дрожжи. В процессе брожения выделяют углекислый газ, благодаря которому тесто «поднимается» и приобретает «воздушную» текстуру. Для того, чтобы дрожжи начали действовать, необходимо присутствие сахара.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 0,75 чайной ложки быстродействующих дрожжей

1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстродействующих дрожжей

2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайных ложки быстродействующих дрожжей

Активные дрожжи следует хранить в холодильнике, т.к. высокие температуры для них губительны. Перед использованием всегда проверяйте срок годности дрожжей: большинство неудач с расстойкой теста связаны именно с плохим качеством дрожжей. Проверить качество дрожжей можно следующим образом:

1) Заполните мерный стакан теплой водой (45-50°C) до отметки «полчашки».

2) Добавьте в воду чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем добавьте две чайные ложки дрожжей.

3) Уберите стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте.

4) Достаньте стакан. Пена должна подняться до отметки «1 чашка». В противном случае дрожжи не работают.

9. Соль влияет на вкус и цвет готового продукта. Может ограничивать работу дрожжей, поэтому не следует использовать большое количество соли в тесте. Чем меньше соли, тем большего размера будет изделие.

10. Яйца улучшают текстуру хлеба, увеличивают размер, повышают пищевую ценность. Перед добавлением в тесто, яйца следует очистить от скорлупы и взболтать.

11. Жир, растительное и сливочное масло. Жир делает консистенцию изделия более мягкой и сокращает продолжительность хранения. Сливочное масло следует растопить или измельчить перед добавлением в тесто.

12. Разрыхлитель. Используется для максимального ускорения процесса выпечки (программа Супербыстрый) и для сладких пирогов (программа Торт). Разрыхлителю не требуется время для расстойки, он насыщает тесто воздухом, тем самым смягчая его структуру.

13. Сода. Принцип действия как у разрыхлителя. Может использоваться в комбинации с ним.

14. Вода и другие жидкости. Вода является незаменимым ингредиентом при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды с 2% сухого молока. Молоко придает особый вкус и улучшает цвет готового продукта. В некоторых рецептах в качестве базового жидкого ингредиента может использоваться сок (яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ

Важнейшим фактором в достижении хороших результатов выпечки является соблюдение рекомендованных количеств ингредиентов. Настоятельно рекомендуется пользоваться мерной чашкой и мерной ложкой, в противном случае результат не гарантирован.

1. Измерение количества жидких ингредиентов

Воду, молоко и прочие жидкости следует отмерять мерной чашкой. Во время измерения ставьте чашку на ровную горизонтальную поверхность. После каждого использования тщательно мойте мерную чашку (особенно после использования с растительным маслом и другими жиросодержащими субстанциями).

2. Измерение количества сухих ингредиентов

Ложкой засыпьте сухие ингредиенты в мерную чашку и разровняйте поверхность ножом. Не насыпайте сухие ингредиенты «с горкой» - превышение рекомендованного количества ингредиентов может привести к снижению качества готового продукта. Для измерения небольших количеств сухих ингредиентов используйте мерную ложку. Не насыпайте ложку «с горкой».

3. Последовательность добавления ингредиентов

Необходимо соблюдать рекомендованный порядок добавления ингредиентов. Обычно ингредиенты закладываются в следующем порядке: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука, дрожжи. Следует иметь в виду, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи. Не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме длительной отсрочки включения.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Проблема	Причина	Решение
Дым из вентиляционных отверстий.	Частицы продуктов попали на нагревательный элемент.	Отключите хлебопечку от сети питания, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны – риск ожога.
Образование толстой корки внизу продукта.	Продукт слишком долго оставался в хлебопечке по окончании процесса выпечки и поддержания температуры.	Вынимайте продукт из хлебопечки до того, как истечет время режима поддержания температуры.
Не удается извлечь мешалку из гнезда.	Мешалка блокируется присохшими остатками пищи.	Тщательно очищайте мешалку и вал крепления после каждого использования. Для более тщательного удаления присохших остатков пищи заполните чашу теплой водой на 30 минут и дайте мешалке как следует отмокнуть.
Неоднородное смешивание ингредиентов, результат выпечки не соответствует ожиданиям.	Неправильно выбрана/задана программа.	Проверьте выбранные параметры.
	Крышка открывалась несколько раз в течение рабочего процесса.	Открывайте крышку только в случае необходимости (например, чтобы добавить ингредиенты), никогда не делайте этого часто. Не открывайте крышку во время расстойки. Всегда плотно закрывайте крышку.
	Работа мешалки блокируется.	Убедитесь, что мешалка не заблокирована кусочками зерна или другими твердыми частицами. Достаньте чашу из хлебопечки; убедитесь, что мешалка свободно вращается. В противном случае обратитесь в сервисный центр.

Хлебопечка не включается, на дисплее сообщение ННН .	Хлебопечка не остыла после прошлого рабочего цикла.	Отключите хлебопечку от сети питания, достаньте чашу и дайте остыть при комнатной температуре. Затем включите и начните работу.
Судя по звуку, мотор работает, но тесто не замешивается.	Неправильная установка чаши или слишком большой объем теста.	Проверьте правильность установки чаши и количество ингредиентов. Уменьшите количество теста.
Размер изделия настолько большой, что поднимается крышка.	Слишком много дрожжей/слишком много муки/слишком много жидкости или слишком высокая температура в помещении.	Уменьшите количество перечисленных компонентов.
Размер изделия очень маленький или тесто не поднимается.	Отсутствие дрожжей или их недостаточное количество.	Проверьте количество и качество дрожжей. Повысьте температуру в помещении.
	Старые или некачественные дрожжи.	
	Слишком высокая температура жидкости.	
	При загрузке ингредиентов дрожжи вступили в контакт с жидкостью или солью.	
	Слишком низкая температура в помещении.	
Тесто поднимается слишком сильно и «убегает».	Избыток жидкости и дрожжей.	Уменьшите количество жидкости и/или дрожжей.
Продукт разрушается в средней части.	Мука низкого качества, из-за этого тесто плохо расстаивается.	Используйте качественную хлебопекарную муку.
	Слишком быстрые дрожжи или слишком высокая температура.	Используйте дрожжи при комнатной температуре.
	Избыток воды в тесте.	Уменьшите количество воды в рецепте.
Продукт имеет тяжелую, слишком плотную текстуру	Избыток муки или недостаток жидкости.	Сократите количество муки, увеличьте количество жидкости.

	Избыток фруктов, зерна, или других плотных ингредиентов.	Уменьшите количество плотных ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
Пустоты внутри продукта.	Избыток воды или дрожжей. Недостаток соли.	Уменьшите количество воды и дрожжей, добавьте соль.
	Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
Мука на поверхности корочки	Мука не полностью снялась со стенок чаши в процессе замеса.	Убедитесь, что мешалка работает должным образом.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

РЕЦЕПТЫ

СТАНДАРТ

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г	На изделие весом 450 г
1	Вода	270 мл	165 мл
2	Растительное масло	2 ст.л.	1 ½ ст.л.
3	Соль	1 ч.л.	¾ ч.л.
4	Сахар	2 ст.л.	1 ½ ст.л.
5	Хлебопекарная мука	3 чашки	2 чашки
6	Дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г	На изделие весом 450 г
1	Вода	280 мл	165 мл
2	Растительное масло	2 ст.л.	1 ½ ст.л.
3	Соль	1 ч.л.	¾ ч.л.
4	Сахар	1 ½ ст.л.	1 ст.л.
5	Хлебопекарная мука	3 чашки	2 чашки
6	Дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.

ЦЕЛЬНОЗЕРН.

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г	На изделие весом 450 г
1	Вода	300 мл	165 мл
2	Растительное масло	3 ст.л.	1 ½ ст.л.
3	Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
4	Цельнозерновая мука	1 чашка	1 чашка
5	Хлебопекарная мука	2 чашки	1 чашка
6	Сахар	1 ½ ст.л.	1 ст.л.
7	Дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.

БЫСТРЫЙ

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г
1	Вода (40-50°C)	270 мл
2	Растительное масло	2 ст.л.
3	Соль	1 ч.л.
4	Сахар	1 ½ ст.л.
5	Мука	3 чашки
6	Дрожжи	1 ½ ч.л.

СЛАДКИЙ

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г	На изделие весом 450 г
1	Вода	280 мл	165 мл
2	Растительное масло	2 ст.л.	1 ст.л.
3	Соль	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
4	Сахар	4 ст.л.	2 ½ ст.л.
5	Хлебопекарная мука	3 чашки	2 чашки
6	Цукаты/орехи/изюм	50 г	35 г
7	Дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.

БЕЗ ГЛЮТЕНА

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г
1	Вода (40-50°C)	200 мл
2	Растительное масло	3 ст.л.
3	Сахар	3 ст.л.
4	Соль	½ ч.л.
5	Мука	3 чашки
6	Дрожжи	2 ч.л.

СУПЕРБЫСТРЫЙ

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г
1	Вода (40-50°C)	270 мл
2	Растительное масло	2 ст.л.
3	Соль	1 ч.л.
4	Сахар	2 ст.л.
5	Хлебопекарная мука	3 чашки
6	Дрожжи	2 ч.л.

ТЕСТО

№	Ингредиенты	
1	Вода	270 мл
2	Растительное масло	1 ст.л.
3	Соль	1 ч.л.
4	Сахар	1 ½ ст.л.
5	Хлебопекарная мука	3 чашки
6	Дрожжи	1 ч.л.

ДЖЕМ

№	Ингредиенты	
1	Измельченная клубника	4 чашки
2	Сахар	1 чашка
3	Загуститель (желатин)	1 чашка
4	Вода	1 чашка

СЭНДВИЧ

№	Ингредиенты	На изделие весом 750 г	На изделие весом 450 г
1	Вода	270 мл	180 мл
2	Сливочное масло/маргарин	1 ½ ст.л.	1 ст.л.
3	Соль	1 ½ ч.л.	1 ч.л.
4	Сахар	1 ½ ст.л.	1 ст.л.
5	Сухое молоко	1 ½ ст.л.	1 ст.л.
6	Хлебопекарная мука	3 чашки	2 чашки
7	Дрожжи	1 ч.л.	½ ч.л.

ТОРТ

№	Ингредиенты	
1	Растительное масло	1 ½ ст.л.
2	Сахар	8 ст.л.
3	Яйца	6 шт.
4	Самоподнимающаяся мука (мука с разрыхлителем)	250 г
5	Ароматизатор	1 ч.л.
6	Лимонный сок	1 ½ ст.л.
7	Дрожжи	1 ч.л.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

Изготовитель: Guang Dong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd.

Адрес изготовителя: South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, Китай.

Импортёр/поставщик: ООО «Сэлдом»; адрес электронной почты: seldom@seldom24.ru

Адрес: 107061, г. Москва, ул. Малая Черкизовская, д. 14, эт. 4, пом. IX комн. 412