

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Хлебопечь

ABM400

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

ХЛЕБОПЕЧЬ

АВМ400

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 480 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1 шт.

Мерный стакан: 1 шт.

Мерная ложка: 1 шт.

Лопасть
для замешивания: 1 шт.

Крюк для извлечения
лопасти для замешивания: 1 шт.

Руководство
по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный
талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Устанавливайте хлебопечь только на ровную горизонтальную поверхность.
- Работающая хлебопечь не должна находиться возле окна, а также в местах с циркуляцией воздуха.
- Прибор должен располагаться на расстоянии не менее 10–15 см от стен.
- Не заслоняйте вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.
- Не заливайте жидкости в диспенсеры.
- Следите за тем, чтобы шнур не касался горячих поверхностей. Не ставьте прибор рядом с другими источниками тепла.
- Отключайте прибор от электросети после использования, перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Всегда устанавливайте форму для выпечки, прежде чем подключить прибор к электросети.
- Не включайте хлебопечь с пустой формой для выпечки. Не используйте форму для хранения продуктов.
- Не извлекайте форму для выпечки во время работы прибора.
- Запрещается использовать какие-либо кухонные принадлежности (лопатки и пр.) для перемешивания ингредиентов в форме для выпечки во время процесса приготовления.
- Все ингредиенты следует помещать только в форму для выпечки. Во избежание повреждения нагревательных элементов не кладите и не наливайте какие-либо ингредиенты внутрь самого прибора.
- Во время работы прибора его поверхности могут нагреваться. Всегда используйте кухонные рукавицы при обращении с горячей формой для выпечки, лопастью для замешивания или горячим хлебом.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте хлебопечь, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.
- Перед перемещением и очисткой прибора убедитесь, что он остыл.
- Не используйте прибор, если сетевая вилка, сетевой шнур, корпус прибора или форма для выпечки повреждены.
- Запрещается самостоятельно разбирать и ремонтировать устройство.
- При обнаружении неисправностей обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

КАМБРООК ХЛЕБОПЕЧЬ АВМ400

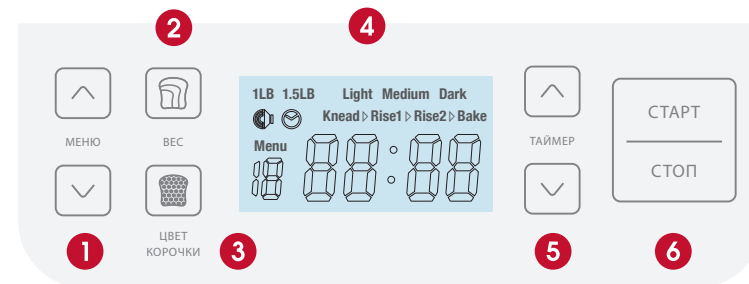
ОПИСАНИЕ

- 1 Смотровое окно
- 2 Ручки для поднятия крышки
- 3 Панель управления
- 4 Крышка
- 5 Вентиляционные отверстия
- 6 Мерный стакан и ложка
- 7 Форма для выпечки с антипригарным покрытием



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1 Меню
- 2 Размер буханки
- 3 Цвет корочки
- 4 Дисплей
- 5 Таймер
- 6 Старт/Стоп



МЕНЮ

Выбор автопрограммы или режима.

ТАЙМЕР

Установка времени отложенного старта и изменение времени в режимах 12, 13, 14.

При одновременном нажатии **ТАЙМЕР** \wedge/\vee возможно включение/выключение звукового сигнала (для добавления фруктов и орехов). При активации данной функции на дисплее отобразится символ \odot .

ЦВЕТ КОРОЧКИ

LIGHT светлый
MEDIUM средний
DARK темный

РАЗМЕР БУХАНКИ

1 LB 500 г
1,5 LB 750 г

СТАРТ/СТОП

Запуск/остановка программы или режима.

ШКАЛА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

KNEAD замешивание
RISE 1 подъем (1 стадия)
RISE 2 подъем (2 стадия)
BAKE выпекание

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

При использовании данной функции на дисплее отображается \odot .

КАМБРООК

ХЛЕБОПЕЧЬ

АВМ400

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите все наклейки и упаковочный материал с хлебопечи.
- Промойте съемные детали хлебопечи проточной водой и высушите их.
- Извлеките форму для выпечки из хлебопечи.
- Установите лопасть для замешивания теста в форму для выпечки.
- Установите форму для выпечки в хлебопечь и зафиксируйте ее.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

- Выберите программу/режим.
- Добавьте в форму для выпечки воду и остальные ингредиенты, следуя рецепту.
- Дрожжи положите отдельно в диспенсер для дрожжей.
- При приготовлении хлеба с фруктами или орехами используйте диспенсер.

Дрожжи, фрукты и орехи будут добавлены в тесто автоматически.

- Поместите форму для выпечки в хлебопечь и зафиксируйте ее; закройте крышку.
- Подключите хлебопечь к электросети.
- Для выбора программы 1–14 нажмите **Меню** \wedge/\vee .
- Нажмите **ТАЙМЕР** \wedge/\vee для увеличения или уменьшения времени приготовления в данной программе.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Одно нажатие \wedge/\vee увеличивает/уменьшает время на 10 минут.

В режиме 12 (замешивание) шаг равен 1 минуте.

- Выберите цвет корочки при помощи кнопки **ЦВЕТ КОРОЧКИ**.

По умолчанию установлен «Средний» цвет корочки.

- При помощи кнопки **ВЕС** выберите нужный размер буханки.

По умолчанию установлен вес 500 г.

- Чтобы начать процесс выпечки, нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение 2 секунд, на дисплее начнет отображаться обратный отсчет времени.
- По окончании приготовления вы услышите 5 звуковых сигналов. Хлебопечь перейдет в режим поддержания температуры.

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эти режимы предназначены для того, чтобы создать индивидуальные настройки для ваших рецептов.

Замешивание	0:0–0:15
Подъем теста	0:05–2:00
Выпечка	0:05–0:40

- Установите лопасть для замешивания теста в форму для выпечки.
- Поместите форму в хлебопечь и зафиксируйте ее.
- Для равномерного перемешивания всех ингредиентов положите их в форму для выпечки и закройте крышку.
- Выберите в меню программы 12–14 нажатием **Меню** \wedge/\vee .
- Установите время нажатием **Таймер** \wedge/\vee .
- Нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение 2 секунд.
- При необходимости нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для преждевременного завершения процесса выпекания.

KAMBROOK

ХЛЕБОПЕЧЬ

АВМ400

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Автоматические программы		Ч:М
1	Основной режим	3:50
2	Быстрая выпечка	2:20
3	Мягкий хлеб	3:45
4	Сладкий хлеб	4:20
5	Цельнозерновой хлеб	4:15
6	Французский хлеб	5:45
7	Тесто	2:00
8	Тесто для пиццы	1:30
9	Хлеб без клейковины	6:40
10	Джем	4:00
11	Йогурт	24:00
Ручные режимы		Ч:М
12	Замешивание	0:0–0:15
13	Подъем теста	0:05–2:00
14	Выпечка	0:05–0:40

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

После завершения процесса приготовления хлебопечь автоматически переходит в режим поддержания температуры. На дисплее отобразится индикация 0:00.

Режим длится не более 60 минут. По окончании режима вы услышите 10 звуковых сигналов, после чего хлебопечь выключится.

ДИСПЕНСЕРЫ

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ



Позволяет улучшить приготовление теста, так как исключает раннее попадание на них жидкости, что благотворно сказывается на качестве хлеба.

- Извлеките диспенсер для дрожжей.
- С помощью мерной ложки добавьте дрожжи и закройте крышку.
- Поставьте диспенсер на место и зафиксируйте.



ВНИМАНИЕ
Используйте только свежие и сухие дрожжи.

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ОРЕХОВ И ФРУКТОВ



Позволяет добавлять в хлеб дополнительные ингредиенты в нужное время.

- Извлеките диспенсер для орехов и фруктов.
- Добавьте в него ингредиенты и закройте крышку.
- Поставьте диспенсер на место и зафиксируйте.

Перед добавлением ингредиентов вы услышите 7 звуковых сигналов.

KAMBROOK

ХЛЕБОПЕЧЬ

АВМ400

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция отложенного старта позволяет приготовить выпечку к желаемому времени. Время, к которому приготовление должно завершиться, программируется с отсрочкой до 13 часов.

При использовании данной функции на дисплее отображается ☺.

Функция используется в программах 1–6 и 9.



ВНИМАНИЕ

Не используйте функцию отложенного старта, если в рецепте присутствуют скоропортящиеся продукты.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПИТАНИЯ

При внезапном отключении электроэнергии активируется функция восстановления питания, которая позволяет возобновить прерванный цикл автоматически, не начиная процесс приготовления с самого начала.

Хлебопечь возобновит работу, если электропитание было восстановлено в течение 7 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПАРАМЕТРЫ ЗАЩИТЫ

Функция определения рабочих условий

При несоответствии температурного режима для выпечки хлеба и температуры окружающей среды (ниже -10°C /выше $+50^{\circ}\text{C}$) происходит автоматическое выключение прибора с выводом на дисплей ошибок «EE00» или «EE01» и звуковым сигналом с интервалом 3 секунды.

Функция самодиагностики

Хлебопечь снабжена системой самодиагностики, включающей термодатчик открытого/закрытого типа, датчик короткого замыкания и т.п.

В случае возникновения проблем на дисплее отображаются ошибки «EEE» или «ННН», сопровождающиеся короткими звуковыми сигналами.

РЕЦЕПТЫ

Основной режим	1,5 LB (750 г)	1 LB (500 г)
Сухие дрожжи	3 г	2,25 г
Мука	330 г	250 г
Сахар	20 г	15 г
Соль	5 г	4 г
Обезжиренное молоко	8 мл	6 мл
Масло	10 г	10 г
Вода	250 мл	190 мл
Быстрая выпечка	1,5 LB (750 г)	1 LB (500 г)
Сухие дрожжи	4,5 г	3 г
Мука	330 г	250 г
Сахар	20 г	15 г
Соль	5 г	4 г
Обезжиренное молоко	8 мл	6 мл
Масло	10 г	10 г
Вода	240 мл	180 мл
Мягкий хлеб	1,5 LB (750 г)	1 LB (500 г)
Сухие дрожжи	3 г	2,25 г
Мука	330 г	250 г
Сахар	20 г	15 г
Соль	5 г	4 г
Обезжиренное молоко	8 мл	6 мл
Масло	20 г	15 г
Вода	250 мл	190 мл

KAMBROOK

ХЛЕБОПЕЧЬ

АВМ400

РЕЦЕПТЫ

Сладкий хлеб	1,5 LB (750 г)	1 LB (500 г)
Сухие дрожжи	2,25 г	1,5 г
Мука	330 г	250 г
Сахар	30 г	20 г
Соль	5 г	4 г
Обезжиренное молоко	16 мл	12 мл
Масло	20 г	15 г
Вода	220 мл	160 мл
Цельнозерновой хлеб	1,5 LB (750 г)	1 LB (500 г)
Сухие дрожжи	3 г	2,25 г
Мука	165 г	125 г
Цельнозерновая мука	165 г	125 г
Сахар	25 г	20 г
Соль	5 г	4 г
Обезжиренное молоко	8 мл	6 мл
Масло	15 г	10 г
Вода	250 мл	190 мл
Французский хлеб	1,5 LB (750 г)	1 LB (500 г)
Сухие дрожжи	1,5 г	1 г
Мука	330 г	250 г
Соль	5 г	4 г
Вода	230 г	180 мл

РЕЦЕПТЫ

Тесто	
Сухие дрожжи	3 г
Мука	330 г
Сахар	50 г
Соль	5 г
Масло	50 г
Вода	210 мл
Тесто для пиццы	
Сухие дрожжи	3 г
Мука	170 г
Слабая мука	160 г
Соль	5 г
Масло	15 г
Вода	170 мл
Йогурт	
Молоко	500 мл
Закваска	50 мл
<ul style="list-style-type: none"> Извлеките нож для замешивания из формы для выпечки, добавьте в нее 250 мл воды. Добавьте молоко и закваску в контейнер с крышкой, меньший по размеру, чем форма для выпечки. Закройте крышку. Поместите контейнер с молоком в форму для выпечки. Выберите программу 11. Время по умолчанию 6:00. Диапазон времени: от 5 минут до 6 часов. 	

KAMBROOK

ХЛЕБОПЕЧЬ

АВМ400

РЕЦЕПТЫ

Хлеб без клейковины		1,5 LB (750 г)	
Растительное масло		3 ст. л.	
Соль		1½ ч. л.	
Сахар		3 ст. л.	
Яйцо		3 шт.	
Уксус		1 ч. л.	
Порошкообразное картофельное пюре		⅔ мерного стакана	
Соевый порошок		⅓ мерного стакана	
Тапиока		½ мерного стакана	
Сухое молоко		½ мерного стакана	
Рисовая мука		1 мерный стакан	
Мука		2 мерных стакана	
Вода		300 мл	
Дрожжи		2 ч. л.	

Джем 1,5 LB (750 г)			
Апельсиновый		Клубничный	
Апельсины	3 шт	Клубника	1½ мерного стакана
Лимон	1 шт	Лимонный сок	2 ч. л.
Сахар	1 мерный стакан	Сахар	1 мерный стакан
Желатин	1 ст. л.	Желатин	1 ст. л.

УХОД И ЧИСТКА

ЧИСТКА КОРПУСА

Отключите хлебопечь от электросети и дайте ей полностью остыть.

Протрите корпус влажной салфеткой.

При сильных загрязнениях используйте мягкое моющее средство.

В случае попадания во внутреннюю камеру муки, орехов, изюма и т.п. осторожно удалите их с помощью мягкой влажной салфетки.

ЧИСТКА КРЫШКИ

- Откройте крышку полностью.
- Протрите крышку, смотровое окно и диспенсер мягкой влажной салфеткой. Можно использовать очиститель для стекол или нейтральное моющее средство.



ВНИМАНИЕ
При уходе за хлебопечью не используйте проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства и средства, содержащие сульфаниламидную или лимонную кислоту.



ВНИМАНИЕ
Просушите хлебопечь после очистки, прежде чем подключать к электросети.

ЧИСТКА ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- Заполните наполовину форму для выпечки теплой водой.
- Отставьте форму в сторону на 10–20 минут.
- Снимите лопасть и промойте внутреннюю поверхность формы.
- Дайте всем поверхностям полностью просохнуть.



ВНИМАНИЕ
Запрещается мыть форму для выпечки в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ЛОПАСТИ

- Извлеките лопасть с помощью крюка, входящего в комплект.
- Промойте лопасть теплой мыльной водой, используя мягкую ткань.
- Дайте всем поверхностям полностью просохнуть, прежде чем вставлять лопасть в форму для выпечки.

Не рекомендуется мыть лопасть в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ДИСПЕНСЕРОВ

Диспенсеры следует промывать после каждого использования.

