

# BRAND

## Хлебопечка BRAND 3801

### РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Уважаемый Покупатель! Мы знаем, что чтение инструкций - это достаточно сложное и скучное занятие. Но, не сделав этого, Вы не сможете полностью оценить Вашу хлебопечку и использовать все ее возможности. Мы со своей стороны, чтобы немного скрасить Вам чтение, разбавили текст смешными историями.**





## СОДЕРЖАНИЕ

1. Технические характеристики.....	2 стр.
2. Указания по технике безопасности.....	2 стр.
- Меры предосторожности.....	2 стр.
- Перед применением.....	3 стр.
- В процессе использования.....	4 стр.
- После использования.....	5 стр.
3. Устройство хлебопечки и аксессуары.....	6 стр.
4. Панель управления.....	7 стр.
5. Принцип действия.....	7 стр.
6. Программы хлебопечки.....	10стр.
7. Циклы работы.....	12 стр.
8. Ручная настройка.....	13 стр.
9. Функции хлебопечки.....	15 стр.
- функция звукового сигнала.....	15 стр.
- функция отложенного запуска.....	15 стр.
- функция поддержания в тепле.....	15 стр.
10. Ингредиенты.....	16 стр.
11. Практические советы.....	17 стр.
12. Если хлеб не получился.....	18 стр.
13. Режим «Йогурт».....	19 стр.
14. Чистка и обслуживание.....	20 стр.
15. Возможные неисправности и способы их устранения.....	21 стр.
16. Инструкция к весам.....	22 стр.
17. Обобщенная таблица режимов.....	26 стр.
18. Классические рецепты.....	28 стр.
19. Гарантия.....	32 стр.
20. Адреса сервисных центров.....	33 стр.

Приносим свои извинения, если: комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных им ранее.

Уважаемый покупатель. Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с выбором хлебопечки BRAND. Хлебопечка это полностью автоматизированный прибор, который выпекает простой хлеб и хлеб с различными добавками, вымешивает самое разное тесто, печет кексы, даже варит варенье и даже готовит йогурт. В вашем доме теперь всегда свежий, ароматный, а главное испеченный специально для Вас хлеб.

## **1. Технические характеристики.**

<b>Название</b>	<b>Модель</b>	<b>Номинальная мощность</b>	<b>Питание</b>
Хлебопечка	BRAND 3801	450 Вт	230В~50Гц

- ✓ 15автоматических режимов работы: белый хлеб, белый хлеб экспресс, ржаной хлеб, ржаной хлеб экспресс, французский хлеб, сладкий хлеб, хлеб без глютена, экспресс 750г, экспресс 1000г, кекс, тесто дрожжевое, тесто для лапши, йогурт, варенье, выпечка.
- ✓ 4 уникальных режимов ручной настройки.
- ✓ Максимальный вес выпечки 1000г
- ✓ Автоматический подогрев до 1 часа.
- ✓ Отсрочка приготовления до 15 часов.
- ✓ Сохранение программы при отключении электропитания до 7 минут.

## **2. Указания по технике безопасности.**

### *Меры предосторожности*

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Перед первым включением рекомендуется внимательно прочитать инструкцию и сохранить ее для дальнейшего использования. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.
- Не используйте хлебопечку на открытом воздухе, а также в коммерческих и других целях, необозначенных в инструкции.



*Кулинарные советы.*

*Еда намного будет вкуснее, если питаться в гостях.*

- Перед подключением хлебопечки к электросети убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на дне хлебопечки. Если напряжение сети меньше указанных значений, то времени на выпекание хлеба может потребоваться больше.
- Если электрическая линия работает с перегрузками, устройство может функционировать некорректно. В этом случае его следует подключить к линии, не запитывающей другие электроприборы.
- Запрещается пользоваться хлебопечкой с поврежденным сетевым шнуром, это может привести к поражению электрическим током. Регулярно проверяйте сетевой шнур и вилку на предмет отсутствия повреждений.
- Плотно вставляйте вилку сетевого шнура в розетку. Неправильно вставленная в розетку вилка может стать причиной поражения электрическим током или привести к возгоранию, вызванному ее перегревом.
- Проследите, чтобы на электрическом проводе устройства не находились посторонние предметы.
- Не вставляйте и не вынимайте вилку прибора мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

#### *Перед применением*

- Перед первым использованием снимите этикетки и наклейки, промойте форму для выпекания и принадлежности в теплой мыльной воде.
- Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность, стойкой к нагреванию.
- Не используйте прибор в непосредственной близости от воды и/или открытого огня. Не допускайте воздействия на хлебопечку источников тепла.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стене или мебели, а также предметов, которые могут быть повреждены при воздействии тепла.

- Пирожок будешь?
- Угу...
- А четыре?
- ?!! Как это - пирожок А4?



- Не используйте хлебопечку, если Вы ее уронили, повредили, или если она попала в воду.
- Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно, это может привести к поражению электрическим током. Ремонт прибора должен производиться в специализированном сервисном центре BRAND.
- Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.

#### *В процессе использования*

- Не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра.
- Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
- Не допускайте попадания продуктов в корпус хлебопечки, особенно на нагревательный элемент. Попадание посторонних предметов или продуктов на нагревательный элемент приводит к запаху гари и повреждению устройства.
- ВНИМАНИЕ: Некорректное использование (ошибочный рецепт, слишком продолжительное приготовление блюд) может вызвать избыточный нагрев хлеба с появлением дыма или огня. В этом случае не снимайте крышку и выньте вилку из розетки. Подождите, пока устройство остынет, и только после этого откройте крышку хлебопечки.
- Прежде чем запрограммировать хлебопечку на выпечку хлеба с отсрочкой, например на ночь, сначала нужно проверить данный рецепт и устройство, и убедиться, что ингредиенты подобраны в соответствующих пропорциях, тесто не слишком жидкое и не слишком крутое, а его количество соответствует объему формы для выпекания и «не вываливается» из нее.
- Допускается использование только формы для выпекания, идущей в комплекте с хлебопечкой.
- Не используйте форму для выпекания хлеба вне хлебопечки.
- Не используйте острые металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие формы.



*Пришли сын с отцом на рыбалку. Отец говорит сыну:*

- *Сынок, дай мне хлеб для подкормки.*
- *Я его съел.*
- *Тогда дай мне кашу.*
- *Я ее тоже съел.*
- *Тогда доедай червей, и пойдём домой.*

- В случае повреждения формы, обратитесь к Вашему дилеру для замены.- Прибор сильно нагревается в процессе выпечки. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Вынимая из хлебопечки форму с испеченным хлебом, обязательно пользуйтесь кухонными перчатками или прихватами, поскольку и хлеб и форма очень горячие.
- Никогда не накрывайте работающую хлебопечку полотенцем или другими тканями, поскольку это может привести к аккумуляции тепла внутри нее. Во избежание пожара не пользуйтесь хлебопечкой рядом с легковоспламеняющимися предметами, например, шторами. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора.
- Никогда не дотрагивайтесь до движущейся части хлебопечки во время работы прибора. Не прикасайтесь и не пытайтесь заблокировать движущуюся часть устройства (работающую мешалку).
- Не опускайте руку внутрь формы во время работы устройства.
- Не рекомендуем открывать крышку хлебопечки во время работы (если не указано иное), это может сказаться на качестве выпечки.

#### *После использования*

- После использования отключите хлебопечку от электросети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Никогда не погружайте сетевой шнур и вилку, в какую бы то ни было жидкость.
- При очистке формы для выпекания, не используйте острые металлические предметы.
- Если Вы хотите переместить хлебопечку с места на место, то обязательно отключите ее от сети.
- В целях безопасности дети и лица с физическими или психическими недостатками могут пользоваться прибором только с посторонней помощью и под строгим контролем людей, несущим ответственность за их сохранность.

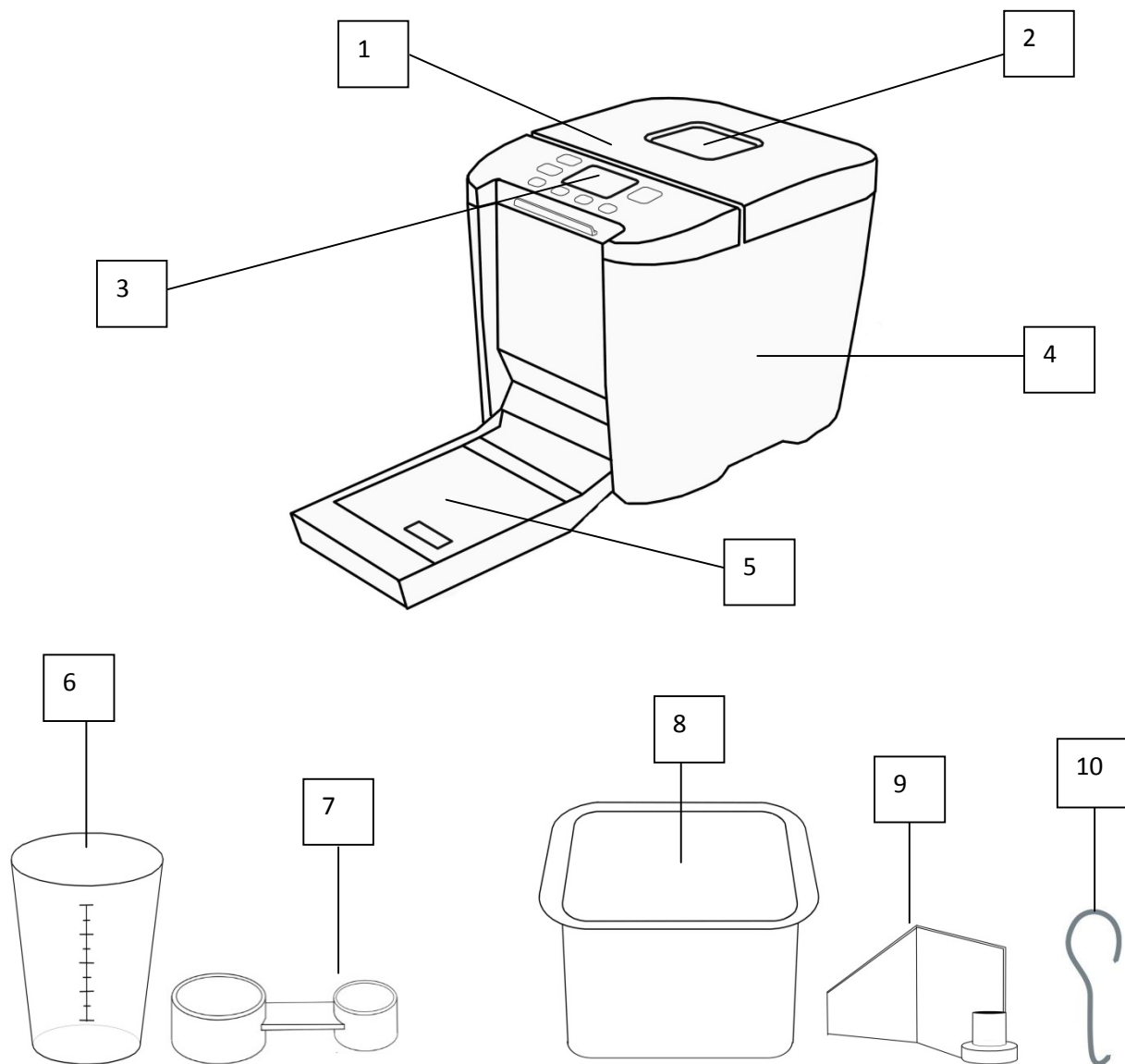
#### *Двое разговаривают.*



- *Послала меня жена в магазин за хлебом. Вхожу в один - ни черного, ни белого. В другой, третий - то же самое.*
- *Ну, и что же ты?*
- *Взял красного. ;)*

Прибор представляет собой полностью автоматическое устройство для замешивания теста для хлеба, позволяющее приготовить без труда горячий хлеб за считанные часы.

### **3. Устройство хлебопечки и аксессуары.**

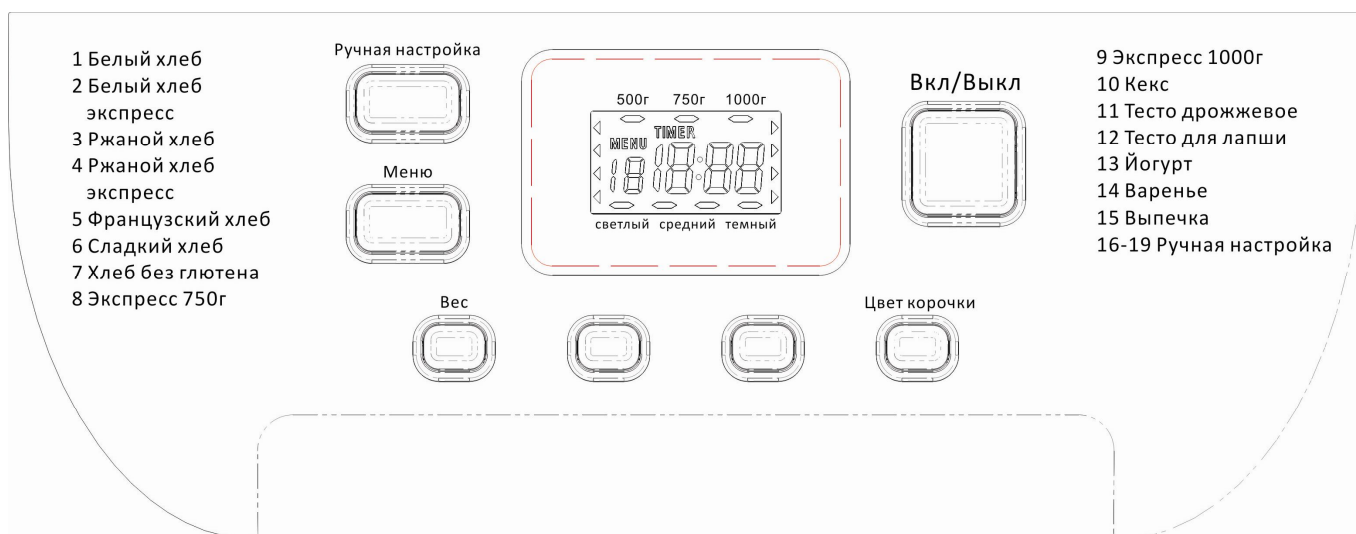


1. Съемная крышка
2. Окошко для наблюдения за процессом приготовления
3. Панель управления
4. Корпус хлебопечки
5. Весы

6. Мерный стаканчик
7. Мерная ложка (столовая/чайная)
8. Форма для выпекания.
9. Мешалка.
10. Крючок.



## 4. Панель управления



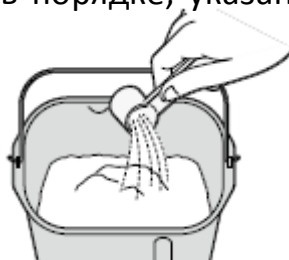
## 5. Принцип действия.

### 1. Извлеките форму для выпекания.

Для этого откройте крышку, возьмите форму за ручку, поверните слегка против часовой стрелки и извлеките её из хлебопечки. (Мы рекомендуем перед закладкой ингредиентов всегда извлекать форму из устройства – так ингредиенты не попадут в рабочую камеру и на нагревательный элемент.) Затем установите мешалку в форму.



### 2. Заложите ингредиенты. Рекомендуется закладывать ингредиенты в форму для выпекания в порядке, указанном в прилагаемых рецептах в данной инструкции.



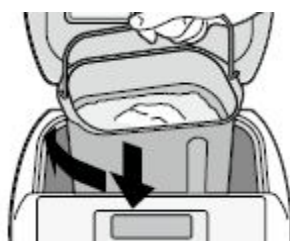
*Мужик пришел в магазин покупать батон. Купил, выходит из магазина, и роняет этот батон в жуткую грязь. Ну, нечего делать поднимает, и несет домой. Жена спрашивает: Да зачем же ты его принес. Муж отвечает: - А я люблю черный хлеб.*

Сначала в форму следует помещать жидкие ингредиенты, затем добавлять сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель всегда добавляются в последнюю очередь. Сделайте небольшое углубление на вершине горки муки и добавьте в него дрожжи. При этом надо следить, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью или солью. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно.

3. Вставьте форму для выпекания в хлебопечку.

Для этого установите форму внутрь хлебопечки слегка поворачивая её почасовой стрелки, для того чтобы замочки попали в пазы и форма встала на свое место.



4. Включите хлебопечку в сеть. После звукового сигнала на дисплее высвечивается время первой программы.

5. Выберите необходимый режим, кнопкой «МЕНЮ». На дисплее отобразится номер и время выполнения программы. При каждом нажатии кнопки «МЕНЮ» будет раздаваться звуковой сигнал.

6. Далее кнопкой «Вес» следует выбрать вес хлеба 500г, 750г или 1000г. На этой стадии дисплей отображает общее время выпечки. Оно изменится, когда Вы выберете цвет корочки.

Примечание:

- В программах с 1 по 6 вес хлеба можно установить 500г, 750г или 1000г.
- В программе 7 – 750г или 1000г.
- В программах 8 и 10 – только 750г.
- В программе 9 – только 1000г.
- В программах 11, 12, 13, 14 и 15 выбор веса не предусмотрен.
- После следует выбрать степень подрумянивания корочки, используя кнопку «Цвет корочки». В зависимости от установки Вы получите светлую, среднюю или темную корочку.

Выбор цвета корочки (подрумянивание) возможно в режимах с 1 по 6.



*Если хочешь, чтобы у тебя было все в шоколаде, то положи под подушку шоколадку — и утром, когда проснешься, твое желание сбудется!*

7. После того как Вы определились с режимом, весом хлеба и цветом корочки, нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для запуска выбранного режима. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее начнется обратный отсчет времени.  
Для того чтобы отменить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» около 2 – 3 секунд.
8. По окончании времени, приготовление будет завершено и хлебопечка издаст звуковой сигнал. Включится режим «поддержание в тепле». После истечения 1 часа (максимальное время функции «поддержания в тепле»), прибор перейдет в режим «ожидание».
9. Вы можете в любой момент остановить работу функции «поддержание в тепле» нажатием кнопки «вкл/выкл».
10. После достаньте форму с хлебом из хлебопечки, и извлеките из нее готовый хлеб.

После извлечения хлеба из формы, его следует поместить на решетку, примерно на час для остывания. Только после того, как хлеб остынет до температуры помещения, Вы можете насладиться его великолепным вкусом.



Достижение выпечки температуры помещения - считается моментом его окончательного приготовления!

Иногда мешалка застревает в вынутом из формы готовом хлебе. Для того чтобы удалить ее, воспользуйтесь крючком, входящим в комплект.



*Едут в поезде украинец и русский. Решили в «дурака» поиграть, а карт нет. Решили играть тем, у кого что есть. Украинец сало достал, ну а русский буханку черного хлеба.*

*Украинец отрезает шмат, кладет, говорит: «Туз».*

*Русский отрезает хлеб, говорит: «Шесть козырная», забирает и есть начинает.*

*Ну, украинец обалдел, думает, как бы русского теперь надурить. Отрезает еще больший шмат, кладет, говорит: «Туз козырный!».*

*Русский репу почесал, подумал, и говорит: «Что ж делать, принял...»*

При этом нужно сделать следующее:

- вынуть еще горячий хлеб из формы и положить его на бок, придерживайте рукой в термоперчатке;
- вложите крючок в ось мешалки;
- осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку;
- оставьте готовый хлеб остывать.

## **6. Программы хлебопечки.**

Кнопкой «МЕНЮ» вы можете выбрать одну из 19 программ. На дисплее указывается время исполнения программы.

1. **Белый хлеб.** Программа позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
2. **Белый хлеб экспресс.** Программа аналогична режиму «Белый хлеб», но используется для сокращения времени приготовления хлеба.
3. **Ржаной хлеб.** Программа используется для выпечки хлеба из цельной муки.
4. **Ржаной хлеб экспресс.** Программа аналогична режиму «Ржаной хлеб», но используется для сокращения времени приготовления.
5. **Французский хлеб.** Программа соответствует рецепту традиционного французского хлеба. Хлеб имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
6. **Сладкий хлеб.** Программа адаптирована для рецептов хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров.
7. **Хлеб без глютена.** Хлеб без глютена выпекается из специальных смесей для выпечки, не содержащих клейковину (глютен). Форму для выпекания следует регулярно очищать во избежание загрязнения теста. Если диета требует строго отсутствия клейковины, убедитесь, что используемые дрожжи так же не содержат клейковины. Консистенция муки без клейковины не допускает оптимального перемешивания. Поэтому при замешивании следует снимать тесто с краев гибкой пластмассовой лопаточкой. Хлеб без клейковины имеет более густую консистенцию и бледный цвет по сравнению с обычным хлебом



*Пятилетний Коля целый день проходил голодный, потому что бабушка не знала, как открыть стеклопакет, чтобы позвать внука покушать.*

Такой хлеб — незаменимый источник необходимых минералов, витаминов и аминокислот для тех, кто вынужден придерживаться безглютеновой диеты.

8. **Экспресс 750г.** Программа предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки весом 750г. Хлеб имеет более плотную структуру, чем хлеб, испеченный по программе «белый хлеб».
  9. **Экспресс1000г.** Программа предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки весом 1000г.
  10. **Кекс.** Программа замешивает и выпекает кексы из готовых смесей или по Вашему рецепту, при этом сахар с яйцами или жиром необходимо будет взбить самостоятельно.
  11. **Тесто дрожжевое.** Программа предназначена только для замешивания и подъема дрожжевого теста для пирогов и других хлебобулочных изделий.
  12. **Тесто для лапши.** Программа предназначена только для замешивания бездрожжевого теста для пельменей, макаронных изделий.
  13. **Йогурт.** Программа предназначена для приготовления йогурта.
  14. **Варенье.** Программа предназначена для приготовления сладкой начинки в форме.
  15. **Выпечка.** Данная программа предназначена только для выпечки. Она может использоваться для готового теста, для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе, для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпечки хлеба. Время можно регулировать самостоятельно от 10 минут до 1:30. Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы «Выпечка».
- 16-19. **Режимы «Ручная настройка».**


Режимы ручной настройки позволяют Вам самостоятельно запрограммировать все этапы выпечки. Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные. (Более подробное описание режима в разделе «Ручная настройка» на странице 13).




- *Купи хлеба домой, как с работы пойдёшь...*
- *Куплю, если не забуду...*
- *Ну, половинку хотя бы!*

Отменить любую текущую программу можно нажатием кнопки «Вкл/Выкл».


## 7. Циклы работы.

 Отсрочка. Используется в том случае, если готовый хлеб нужен Вам к определенному времени.


 Предварительный подогрев. Позволяет повысить активность дрожжей и способствовать подъему хлеба из муки, которая обычно поднимается слабо. Используется в следующих режимах:

- №3 и 4 (Ржаной хлеб) – 5 минут.
- №7 (Хлеб без глютена) – 10 минут.

Нагрев на данном этапе может не включаться, если температура ингредиентов и/или помещения, в котором работает хлебопечка выше 20 градусов.

 Замешивание. Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способность к быстрому подъему. В ходе этого цикла, в некоторых программах, есть возможность добавить ингредиенты: сухофрукты, злаки, орехи и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно сделать.

В обобщенной таблице режимов на странице 26 в колонке «время добавки» указано время, которое будет отображено на дисплее при звуковом сигнале. Чтобы точно определить время подачи звукового сигнала, следует вычесть время, указанное в колонке «время добавки» из общего времени выпечки. Например, в колонке «время добавки» указано 2 часа 29 минут, а «общее время» составляет 3 часа 25 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 56 минут.

 Отдых. Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

- Скажи хлеб.

- Хлэб.

- Мягче!

- Хлэп!

- Еще мягче!

- Буличка, буличка!





Подъем. Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.



Выпечка. Тесто превращается в мякоть, обеспечивая подрумянивание хрустящей золотистой корочки.



Поддержание в тепле. Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки в течение 1 часа. Включается автоматически после завершения процесса выпечки.



Окончание программы. Режим «ожидание».

## **8. «Ручная настройка».**

Уникальный режим ручной настройки, позволяющий запрограммировать все этапы выпечки, настраивая под свои желания температуру и время готовки. Вы можете использовать любые рецепты — как самые простые, так и самые сложные. Программы под номерами 16, 17, 18 и 19 являются программируемыми. Вы можете запрограммировать до 4 различных алгоритмов работы этих программ, при этом ваши настройки сохраняются в памяти хлебопечки даже после отключения электропитания прибора.

- Для начала программирования выберите кнопкой «Ручная настройка» одну из ручных программ (16, 17, 18, или 19). На дисплее отобразиться номер выбранной программы и общее время работы (в первый раз программирования высветятся настройки по умолчанию).

- Для запуска программы нажмите кнопку «Вкл/Выкл».

- Для начала программирования нажмите и удерживайте кнопку «Ручная настройка» около 2-3 секунд. Кнопками ▲ и ▼ Вы можете изменить значение времени и температуры. Кнопкой «Меню» Вы переходите к следующему пункту.

Интервалы возможных значений времени и температуры Вы найдете в таблице возможных установок.

- После того, как все изменения будут внесены, обязательно нажмите и удерживайте кнопку «Ручная настройка». Вы услышите звуковой сигнал, это означает, что Ваши настройки записаны.



*Встречаются на границе два колобка. Один довольный, круглый, румяный. Второй грязный, злой, почти квадратный. Первый удивляется:*

*- Ты чего такой ободранный?*

*- А ты, блин, прокатись по российским дорогам!*

(Записанные настройки будут сохранены в памяти даже после отключения хлебопечки из сети.)

На дисплее высветится общее время работы режима.

- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» для запуска программы. Если Вы хотите запустить этот режим с отсрочкой, то после программирования установите нужное время отсрочки кнопками ▲ и ▼, а после нажмите кнопку «Вкл/Выкл».

Для отмены ошибочных настроек необходимо нажать кнопку «Ручная настройка». На дисплее высветится номер программируемой программы с предыдущими установками. Для начала программирования необходимо снова нажать и удерживать кнопку «Ручная настройка».

### Таблица возможных установок для программы «Ручная настройка»

№	Циклы работы	Интервал изменений	По умолчанию
1	Предварительный подогрев	0-60 мин	0 мин
2	Замес 1	0-10 мин	10 мин
3	Отдых	0-30 мин	5 мин
4	Замес 2	0-30 мин	30 мин
5	Подъем 1	0-120 мин	30 мин
6	Замес 3	0-59 сек	10 сек
7	Подъем 2	0-120 мин	30 мин
8	Замес 4	0-59 сек	0 сек
9	Подъем 3	0-120 мин	40 мин
10	Выпечка	0-90 мин	60 мин
11	Поддержание в тепле	0-60 мин	60 мин
12	Температура при первом подъеме	20-50°	25°
13	Температура при втором подъеме	20-50°	25°
14	Температура при третьем подъеме	20-50°	35°
15	Температура при выпекании	70-160°	135°



*"Бублик, Бублик"- кричали дети, не зная, что колобок тяжело ранен.*



## **9. Функции хлебопечки.**

*Функция звукового сигнала.*

Звуковой сигнал включается:

- при нажатии на программирующие кнопки,
- во время замеса теста, чтобы определить момент, когда в тесто можно добавить такие ингредиенты, как фрукты, орехи, злаки и др.
- после окончания программы.

*Функция отложенного запуска.*

В хлебопечке имеется возможность установки отсрочки запуска приготовления хлеба до 15 часов. Этот этап вводится в действие после выбора программы, цвета корочки и веса. На дисплее указывается время исполнения программы. (Учитывайте, что время отсрочки будет включать в себя время приготовления хлеба.) Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить готовую выпечку. Время можно устанавливать при помощи кнопок ▲ и ▼, которые изменяют, время с интервалом в 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. (После достижения максимального времени отсрочки в 15 часов, показатель вернётся к минимальному значению времени).

Например: сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11:00 кнопками ▲ и ▼.

После выбора нужного времени отсрочки нажмите кнопку «Вкл/Выкл». Хлебопечка начнет работу. Начнется обратный отсчет времени, о чем будет свидетельствовать мигающие «.» на дисплее. Хлеб будет испечен и готов через столько часов и минут, сколько показывает дисплей.

С отсрочкой приготовления можно запустить следующие режимы: белый хлеб, белый хлеб экспресс, ржаной хлеб, ржаной хлеб экспресс, французский хлеб, сладкий хлеб, тесто дрожжевое, выпечка и ручной.

*Функция поддержания в тепле.*

В конце выпечки хлеба звучит сигнал и хлебопечка переходит в режим «поддержание в тепле». На дисплее отображается прямой отсчет времени в минутах, а указатель установлен напротив пиктограммы «подогрев». Через 1

час хлебопечка автоматически отключается после звукового сигнала и переходит в режим «Ожидание».

Функция «поддержание в тепле» включается после режимов: белый хлеб, белый хлеб экспресс, ржаной хлеб, ржаной хлеб экспресс, французский хлеб, сладкий хлеб, хлеб без глютена, варенье, выпечка и ручной.

## **10. Ингредиенты**

**Жиры и растительное масло:** жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

**Яйца:** яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

**Молоко:** можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды — общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

**Вода:** вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть, при их добавлении, комнатной температуры.



*-Дорогой, купи хлеба чтобы я не переживала.*

*-Куплю, не пережуйёшь.*

*"Блин!" - сказал слон, наступив на Колобка.*

**Мука:** вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб.

## **11.Практические советы**

*Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.* При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придётся подогреть воду или молоко (не выше 35°C).

*Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания.*

Тесто должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок формы:

> если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,

> в противном случае может быть необходимым добавить муку.

Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде чем добавлять новые порции.

*Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.* Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами — тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.



*Сын моего знакомого (учится в третьем классе) получил задание найти, прочитать, а в классе пересказать историю на тему "Хлеб всему голова". Пацан самостоятельный, родители не проследили, и получил он двойку по 12-ти балльной шкале. Оказалось, что он пересказал сказку "Колобок".*

## 12. Если хлеб не получился.

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.

	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажата кнопка ВКЛ/ВЫКЛ				•		
Недостаточно муки		•				
Слишком много муки			•			•
Недостаточно дрожжей			•			
Слишком много дрожжей		•		•		
Недостаточно воды			•			•
Слишком много воды		•			•	
Недостаточно сахара			•			
Мука плохого качества			•	•		
Неправильные пропорции ингредиентов	•					
Слишком горячая вода		•				
Слишком холодная вода			•			
Неправильно выбрана программа			•	•		



*- Дорогой, я забыла хлеба купить. Сходишь?*

*Возвращается через 15 минут с батоном и бутылкой водки.*

*- Дорогая, ты не поверишь! У них снова не было сдачи.*

### 13. Режим «Йогурт»

Режим предназначен для приготовления домашнего йогурта. Для приготовления йогурта обязательно наличие двух компонентов: молоко и закваска. От качества компонентов зависит положительный результат при приготовлении йогурта. Если вы используете домашнее или пастеризованное молоко обязательно! прокипятите его, для уничтожения вредных бактерий. Снимите пенку и охладите до 30 градусов. Если молоко стерилизованное, то кипятить его не нужно. Молоко, подвергшееся переработке, или молоко с фруктовыми наполнителями, обогащенное кальцием, для приготовления йогурта не подходит.

В качестве закваски можно использовать небольшое количество натурального йогурта, купленного в магазине, или специальную сухую закваску, которую можно приобрести в аптеке.

Все дополнительные ингредиенты, включая сахар, рекомендуется добавлять в готовый йогурт перед употреблением. В качестве добавки можно использовать различные фрукты, ягоды, орехи, мюсли, сухофрукты, мед, шоколад, соки, варения, сиропы и джемы.

- Смешайте венчиком закваску и молоко.
- Перелейте в стаканчики (в комплект не входят).
- Установите в ведерко хлебопечки. (закрывать стаканчики крышками не нужно!)
- Закройте крышку хлебопечки.
- Подключите прибор к электросети и выберите режим «Йогурт». На дисплее высветится время приготовления по умолчанию 6 часов. С помощью кнопок «+» и «-» Вы можете изменить время приготовления.
- Нажмите кнопку «вкл/выкл». На дисплее начнется обратный отсчет времени.
- В конце процесса приготовления звучит сигнал, и хлебопечка перейдет в режим «Ожидание».



- *Дорогая, вкусный торт!*
- *В магазине купила.*
- *А сама такой же испечешь?*
- *Из чего? У нас ни муки, ни яиц, ни глутамата натрия, ни E517, ни E1452!...*

Готовность йогурта проверяется легким наклоном стаканчика. Признак готовности – устойчивая горизонтальная поверхность.

Готовый йогурт остудить до комнатной температуры, закрыть стаканчики крышечками и поместить в холодильник на несколько часов.

### **Не перемешивать!**

К столу подавать с сиропом, вареньем или ягодами.

### Ошибки при приготовлении йогурта и способы их устранения.

1. Йогурт получился жидкий.

- йогурт не готов, увеличьте время приготовления,
- некачественная закваска.

2. Йогурт створожился.

- йогурт перестоял, следует уменьшить время приготовления.
- молоко было не свежее (не качественное)

3. Отслоилась сыворотка или йогурт кислый.

- йогурт перестоял, следует уменьшить время приготовления
- некачественная закваска.

## **14. Чистка и обслуживание**

- ✓ Отключите хлебопечку от сети питания и оставьте ее охладиться.
- ✓ Протрите корпус и внутренние поверхности хлебопечки мокрой ветошью. Тщательно высушите.
- ✓ Промойте форму для выпечки и мешалку горячей водой. Если мешалка застряла в форме, то залейте ее водой и оставьте на 5-10 минут. После этого мешалка снимется легко.
- ✓ Не помещайте какие-либо части хлебопечки в посудомоечную машину.
- ✓ Никогда не используйте бытовые чистящие средства и абразивные губки. Используйте мягкую влажную губку.
- ✓ Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость, и не мойте под струей воды.



*Муж возвращается домой после работы, на столе записка:  
“Дорогой, я ушла к подруге, на ужин рыба, удочка в коридоре”.*

## **15. Возможные неисправности и способы их устранения.**

<b>Проблема</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Способы устранения</b>
Запах горелого.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Часть ингредиентов выпала из формы для выпекания.</li><li>- Если запах появился во время первого использования, возможно, на поверхности нагревательного элемента осталась заводская смазка.</li></ul>	Отключите прибор и вымойте внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. Вывалилось часть теста из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдайте рецептурные пропорции.
Нижняя корочка хлеба слишком толстая.	Хлеб передержали в приборе в режиме автоматического поддержания температуры – он потерял слишком много жидкости.	Старайтесь сразу после приготовления вынимать готовый хлеб из прибора.
При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Форма для выпекания вставлена не правильно.</li><li>- Отсутствует мешалка.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Остановите выполнение программы.</li><li>- Вставьте форму правильно.</li><li>- Установите мешалку.</li></ul>
При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» хлебопечка не реагирует.	Хлебопечка перегрелась.	Выждать 1 час между циклами.
Сложно вынуть готовый хлеб из формы.	Мешалка прилипла к стержню внутри формы.	Перед закладкой продуктов рекомендуем смазывать мешалку маслом.
Информация на дисплее E00/E01.	Если температура внутри хлебопечки очень высокая или очень низкая (ниже чем - 15°C или выше чем 55°C) программа автоматически блокирует работу устройства, на дисплее отображается	Пожалуйста, извлеките форму для выпекания и дождитесь, пока температура внутри устройства не стабилизируется. Если после этого устройство не работает,

	“E00” или “E01” и прозвучит короткий сигнал.	обратитесь в ближайший сервисный центр.
Информация на дисплее EEE или HHH.	Обрыв или короткое замыкание в цепи датчика.	Обратитесь в ближайший сервисный центр.

## **16. Инструкция к весам.**

Для удобства использования хлебопечка снабжена встроенными весами. Чтобы открыть платформу с весами, приподнимите за углубление «весы» вверх и потяните на себя, плавно откройте.

При первом использовании **ВЫТЯНИТЕ** изолирующую полосу из контактов батарейки. И установите весы обратно в корпус хлебопечки. Положение весов должно быть таким, чтобы при открывании платформы с весами управляющая кнопка была сверху.

### **Технические характеристики.**

- Высокоточная сенсорная система измерения.
- Платформа изготовлена из прочного закаленного стекла.
- Предел взвешивания 2кг / 70,5 унций.
- Деления 1гр/0.1 унция.
- Выбор единиц измерения (граммы, килограммы, унции, фунты-унции).
- Функция тарирования (учета веса емкости).
- Функция довешивания.
- Индикация допустимой нагрузки и низкого заряда батареи.
- Питание от батарейки CR2032 (входит в комплект поставки).
- Размеры платформы 150X150мм.

### **Указания по технике безопасности.**

Используйте весы по назначению.

Во избежание повреждения весов не превышайте максимальную нагрузку (2кг).

Убедитесь в том, что на весы не может попасть жидкость.



*Оказывается, футбол придумал дедушка, который всё-таки догнал убежавшего коlobка.*



Категорически запрещается погружать весы в воду.

Не ставьте какие-либо предметы на весы, когда весы не используются.

Не подвергайте весы воздействию ударов, влаги, пыли, химических веществ.

При необходимости ремонта весов, обратитесь в сервисную службу или в авторизованную торговую организацию.

Не позволяйте детям играть с весами.

### **Подготовка к процессу взвешивания.**

1. Опустите платформу с весами на ровную поверхность.
2. Включите весы, нажав кнопку, которая расположена сбоку от дисплея. На дисплее появятся цифры «8888», далее через 3 секунды появится цифра «0».
3. Когда на дисплее будет изображено «8888», Вы можете изменить единицы измерения, для этого нажимайте кнопку. Каждое нажатие кнопки меняет единицы измерения: граммы – килограммы – унции – фунты унции.

<b>Единицы измерения веса</b>	
<b>g</b>	измерение веса в граммах
<b>kg</b>	измерение веса в килограммах
<b>oz</b>	измерение веса в унциях
<b>lb:oz</b>	измерения веса в фунтах и унциях*

\*В этом случае на дисплее высвечиваются данные разделенные двоеточием. Цифра слева от двоеточия показывает количество фунтов, цифра справа количество унций. 1 фунт равен 16 унциям. Поэтому если масса объекта расположенного на весах меньше 16 унций, цифра слева будет равна нулю. Выбрав нужную единицу измерения, подождите 3 секунды, пока на дисплее не появится цифра «0». Затем приступайте к взвешиванию.

### **Процесс взвешивания**

Цифровые весы служат для взвешивания пищевых продуктов. С их помощью Вы можете быстро и просто определять вес пищевых продуктов до 2 кг.



*- Вы слышали, Колобок сделал харакири и теперь называет себя Гамбургером!*

Располагайте продукты или емкость/контейнер с содержимым по центру стеклянной платформы.

**Кроме того, весы имеют функцию тарирования.**

- Включите весы, нажав кнопку на корпусе весов.
- Выберите единицы измерения.
- Когда на дисплее появится «0», поставьте пустую емкость, в которой будете взвешивать продукты. На дисплее высветится вес.
- Нажмите кнопку на корпусе весов. На дисплее появится «0» и в левом нижнем углу высветится надпись «TARE». (Вы обнулили показания весов).
- Разместите продукты в емкость. На дисплее будет отражен только вес продуктов без тары.

Вы можете взвешивать несколько продуктов подряд. Каждый раз перед добавлением нового продукта в контейнер, нажимайте однократно кнопку, которая расположена на корпусе весов. Нажатие кнопки обнуляет показания весов. Таким образом, при добавлении нового объекта в емкость/контейнер весы будут показывать фактический вес добавленного объекта. Во время работы функции тарирования, на ЖК-дисплее, в нижнем левом углу высвечивается надпись «TARE».

**Внимание!** Общий вес не должен превышать 2 кг – 70,5 унций.

**Отключение весов.**

- *автоматическое отключение.*

Весы отключатся автоматически через 3 минуты после последнего изменения значения на дисплее.

- *ручное отключение весов.*

В целях продления периода работы батареи, весы возможно отключить вручную. Для этого необходимо нажать и удерживать кнопку примерно 3 секунды.



- Ты где был?
- За хлебом бегал...
- И что, догнал?

**Уход за весами.**

Протирайте весы мягкой, влажной тканью. Ни в коем случае не погружайте весы в воду и не используйте моющих средств во время чистки.

При попадании на корпус весов различных жиросодержащих веществ, специй, уксуса, муки и пищи следует немедленно протереть тканью. Для ухода за весами их можно извлечь из платформы, для чего нужно одной рукой потянуть весы вверх, а второй держать платформу.

### **Предупреждающая индикация**

**E<sub>rr</sub>** -превышена допустимая нагрузка на весы.

**LO** -заменить батарейку.

Точность результатов измерений и срок службы весов зависят от бережного обращения к ним.



*Дедуля заявляется на кухню, где хлопчет бабуля:*

*- Жена, испекла бы ты колобок.*

*- Хорошо.*

*- Только пеки уж квадратный, чтоб не убежал.*

17. Обобщенная таблица режимов хлебопечки BRAND

программы	корочка	вес	подог-рев	1-й замес	отдых	2-й замес	отдых	3-й замес	отдых	4-й замес	1-й подъем	5-й замес	2-й подъем	6-й замес	3-й подъем	выпечка	Общее время	Время добавки	
1 Белый хлеб	светлая	500	0	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	20 мин	20 мин	30 мин	10 сек	30 мин	0	20 мин	45мин	3:15	2:19	
		750														50мин	3:20	2:24	
		1000														55мин	3:25	2:29	
	средняя	500														25 мин	45мин	3:20	2:24
		750															50мин	3:25	2:29
		1000															55мин	3:30	2:34
темная	500	55мин	3:30	2:34															
	750	60мин	3:35	2:39															
	1000	65мин	3:40	2:44															
2 Белый хлеб экспресс	светлая	500	0	5 мин	0	0	0	5 мин	15 мин	20 мин	25 мин	10 сек	35 мин	0	0	45мин	2:30	1:59	
		750														50мин	2:35	2:04	
		1000														55мин	2:40	2:09	
	Средняя	500														40 мин	45мин	2:35	2:04
		750															50мин	2:40	2:09
		1000															55мин	2:45	2:14
Темная	500	55мин	2:45	2:14															
	750	60мин	2:50	2:19															
	1000	65мин	2:55	2:24															
3 Ржаной хлеб	Светлая	500	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	10 мин	20 мин	20 мин	35 мин	10 сек	35 мин	0	35 мин	50мин	3:55	2:49	
		750														55мин	4:00	2:54	
		1000														60мин	4:05	2:59	
	Средняя	500														40 мин	50мин	4:00	2:54
		750															55мин	4:05	2:59
		1000															60мин	4:10	3:04
темная	500	60мин	4:10	3:04															
	750	65мин	4:15	3:09															
	1000	70мин	4:20	3:14															
4 Ржаной хлеб экспресс	Светлая	500	5 мин	5 мин	0	0	0	5 мин	15 мин	20 мин	25 мин	0	35 мин	0	0	50мин	2:40	2:04	
		750														55мин	2:45	2:09	
		1000														60мин	2:50	2:14	
	Средняя	500														40 мин	50мин	2:45	2:09
		750															55мин	2:50	2:14
		1000															60мин	2:55	2:19
темная	500	60мин	2:55	2:19															
	750	65мин	3:00	2:24															
	1000	70мин	3:05	2:29															

5 Французский хлеб	Светлая	500 750 1000	0	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	20 мин	20 мин	35 мин	10 сек	70 мин	0	15 мин	50мин 55мин 60мин	4:00 4:05 4:10	-
	Средняя	500 750 1000													20 мин	50мин 55мин 60мин	4:05 4:10 4:15	-
	темная	500 750 1000														60мин 65мин 70мин	4:15 4:20 4:25	-
6 Сладкий хлеб	Светлая	500 750 1000	0	5 мин	0	0	0	6 мин	15 мин	20 мин	31 мин	10 сек	20 мин	10 сек	48 мин	47мин 49мин	3:12 3:14	2:40 2:42
								9мин							40мин	56мин	3:16	2:41
	Средняя	500 750 1000						4 мин							50 мин	49мин 52мин	3:14 3:17	2:44 2:47
								9мин							40мин	60мин	3:20	2:45
	темная	500 750 1000						4 мин							50 мин	53мин 56мин	3:18 3:21	2:48 2:51
								9мин							40мин	64мин	3:24	2:49
7 Хлеб без глютена	средняя	750	10 мин	5 мин	0	0	0	0	0	20 мин	60 мин	0	0	0	0	60мин	2:35	2:14
		1000														70мин	2:45	2:24
8 Экспресс 750г		750	0	5 мин	0	0	0	0	0	10 мин	0	0	18 мин	0	0	25 мин	00:58	-
9 Экспресс 1000г		1000	0	9 мин	0	0	0	0	0	9 мин	5 мин	0	8 мин	0	15 мин	43 мин	1:25	-
10Кекс		750	0	5 мин	0	0	0	0	0	15 мин	0	0	0	0	0	70 мин	1:30	-
11Тесто дрожжевое		-	0	5 мин	0	0	0	0	0	25 мин	60 мин	0	0	0	0	0	1:30	1:14
12 Тесто для лапши			0	5 мин	0	0	0	0	0	9 мин	0	0	0	0	0	0	00:14	-
13 Йогурт				0	0	0	0	0	0	0	6 часов	0	0	0	0	0	06:00	-
14 Варенье			0	0	0	0	0	0	0	15 мин	0	0	0	0	0	45 мин	1:00	-
15 Выпечка		-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10 мин	00:10	-
16 Ручная настройка	средняя	-	0	10мин	5мин	-	-	-	-	30мин	30мин	10сек	30мин	0сек	40мин	60мин	3:25	-
			0-60	0-10	0-30						0-30	0-120	0-59	0-120	0-59	0-120	0-90	

## 18. Классические рецепты

Данные получены из открытых источников и не являются запатентованными или защищенными, каким-либо другим способом, информацией.

### Программа 1-2

<b>Белый хлеб</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Вода	190 мл	250 мл	330 мл
Растительное масло	3,5 ч. л.	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	2,5 ч. л.	3 ч. л.	1 ст. л.
Пшеничная мука	350 г	455 г	605 г
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

<b>Молочный хлеб</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Молоко	200 мл	260 мл	350 мл
Сливочное масло	40 г	50 г	70 г
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.	3 ст. л.
Пшеничная мука	310 г	400 г	530 г
дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

### Программа 3-4

<b>Цельнозерновой хлеб</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Вода	210 мл	290 мл	355 мл
Растительное масло	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Соль	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.
Пшеничная мука	140 г	200 г	240 г
Ржаная мука	210 г	300 г	365 г
Дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

<b>Хлеб с грубыми волокнами (с отрубями)</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Вода	260 мл	350 мл	460 мл
Растительное масло	1 ч. л.	0,5ст. л.	0,5ст. л.
Соль	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сухое молоко	0,5 ст. л.	1ст. л.	1,5 ст. л.
Пшеничная мука	240 г	320 г	420 г
Отруби тонкого помола	120 г	160 г	210 г
дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.	2,5 ч. л.

<b>Пшенично-ржаной хлеб</b>	<b>1000</b>
Вода	350 мл
Растительное масло	2ст. л.
Соль	1 ч. л.
Мед	2 ст. л.
Уксус 5%	2 ст.л.
Пшеничная мука	350 г
Мука ржаная	250 г
дрожжи	1 ч. л.

### Программа 5

<b>Французская булка</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Вода	210 г	275 г	365 г
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	360 г	465 г	620 г
дрожжи	0,5 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

<b>Деревенский хлеб</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Вода	210 мл	275 мл	365 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Пшеничная мука	290 г	370 г	495 г
Ржаная мука	70 г	90 г	125 г
дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.

### Программа 6

<b>Сдобный пирог</b>	<b>500</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Молоко	60 мл	80 мл	105 мл
Сливочное масло	100 г	130 г	175 г
Яйца	2	2	3
Соль	1 ч. л.	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	3,5 ст. л.	4 ст. л.	6 ст. л.
Пшеничная мука	270 г	345 г	460 г
дрожжи	1,5 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
изюм	80 г	100 г	130 г

## Программа 7

<b>Безглютеновый хлеб</b>	<b>750</b>
Вода	250 мл
Масло оливковое	1 ст. л.
Сахар	20 г
Соль	1 ч. л.
Мука кунжутная безглютеновая	50 г
Рисовая смесь для безглютеновой выпечки	200 г
Дрожжи прессованные	3 г

## Программа 8-9

<b>Хлеб быстрой выпечки</b>	<b>750</b>	<b>1000</b>
Вода (35-40°max)	350 мл	400 мл
Растительное масло	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1,5 ст. л.	1,5 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Пшеничная мука	560 г	640 г
Дрожжи	4 ч. л.	4 ч. л.

## Программа 10

<b>Сдобный пирог с изюмом</b>	<b>750</b>
Молоко	80 мл
Сливочное масло	130 г
Яйца	2
Соль	1 ч. л.
Сахар	4 ст. л.
Пшеничная мука	345 г
Дрожжи	2 ч. л.
изюм	100 г

## Программа 11

<b>Тесто для пирожков</b>	<b>500</b>
Молоко	250 мл
Сливочное масло	100 г
Масло растительное	100 мл
Сахар	3 ст. л.
Пшеничная мука	500 г
дрожжи	1,5 ч. л.



<b>Тесто для пиццы</b>	
Вода	250 мл
Оливковое масло	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Пшеничная мука	400 г
дрожжи	2 ч. л.

## Программа 12

<b>Тесто для лапши</b>	
Вода	110 мл
Яйца	3 шт.
Соль	0,5 ч. л.
Пшеничная мука	450 г

## Программа 13

### Натуральный йогурт

Ингредиенты: молоко стерилизованное 0,5 л., йогурт натуральный 100г.

Ингредиенты соединить и тщательно перемешать венчиком. Перелить в стаканчики и готовить на режиме ЙОГУРТ 6 часов. После йогурт охладить до комнатной температуры, накрыть стаканчики крышками и убрать в холодильник. Через пару часов йогурт готов. Готовый йогурт подавать с фруктами или сиропом.

## Программа 14

Варенье из клубники, персиков, ревеня или абрикосов

фруктов	580 г
сахара	360 г
пектин	30 г
Лимонный сок	1

Варенье из апельсинов

Фруктов	500 г
Сахара	400 г
пектин	50 г

## **19. ГАРАНТИЯ**

- Гарантийный срок на хлебопечку BRAND – два года.
- Хлебопечка BRAND предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.
- Вся продукция BRAND обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, хлебопечка должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.
- Вас могут попросить предоставить копию документа, подтверждающего дату приобретения.
- Неисправный бытовой прибор будет отремонтирован или заменен бесплатно в течение всего гарантийного срока в случае, если неисправность возникла не по причине неправильной эксплуатации прибора.

### **Исключения.**

BRAND снимает с себя гарантийные обязательства по замене или ремонту товаров в следующих случаях:

- Поломка была вызвана или обусловлена нецелевым, неправильным, небрежным использованием или использованием вопреки рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или перевозкой.
- Бытовой прибор подключался к электросети с напряжением большим, чем указано на технической табличке продукта.
- Были попытки проведения ремонта не в Сервисном Центре или у неавторизованного дилера.
- Бытовой прибор использовался для целей проката или не бытового применения.

Эта гарантия не предоставляет никаких других прав, кроме тех, что указаны выше, и не покрывает претензии по потерям или повреждениям, обусловленным поломкой прибора. Эта гарантия предоставляется в качестве дополнительной выгоды, и не влияет на Ваши законные права потребителя.

## **20. Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт.**

<b>Город</b>	<b>Наименование</b>	<b>Адреса и телефоны</b>
Абакан	ООО «СЦ Экран»	Проспект Дружбы Народов, д.29. тел (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	Победы ул., 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул.Гагарина, 10 «А» тел. (39151) 4-55-55 сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д.2а, оф.102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	Советская ул., 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская 20 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	<a href="#">ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"</a>	Чайковского ул. д.40а оф.16а, Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская д. 40, Тел. (473) 271-31-84
Новосибирск	ООО "ТаланКапитал"	ул.Рельсовая д.9 8 (383) 380-99-14
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	Нарскогоул., 16, Тел. (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	Литвинова ул., 20, стр. 10,оф. 4.3 Тел.: (3952)20-90-06
Казань	ООО "Техника"	Амирхана ул. д. 30 тел.: (843) 521-49-88, 521-49-89
Калуга	Электрон-Сервис	Московская ул., 84, Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	Веры Волошиной ул. 4 , Тел.: (3842) 38-19-43, 38-19-91 Ленина проспект, 25 б, Тел.: (3842) 37-79-28
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90, 35-83-19, 350-480
Киров	Хозбытторг	Щорса ул.,85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	СЦ Абрикос	пр-кт Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (391) 241-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	Спандаряна ул.,7 скл. 9 Тел.: (391) 251-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б, Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А, Тел.: (4712) 50-85-90
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой 1 тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 (495) 662-59-97
Москва	<a href="#">Юник-Мастер</a>	Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2

		тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	РадСиб	ул. Доватора д. 15, тел.: (3832) 61-05-11
Омск	ООО "Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812)24-99-64, 48-38-03, 8(951)418-63-63
Оренбург	ИПТюшевскийА.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. №3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5(491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	<a href="#">АСЦ Евросервис</a>	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Томск	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Столярова, дом 19. Тел.:(3022)411010
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 63334
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте [WWW.RUSSIA-BRAND.RU](http://WWW.RUSSIA-BRAND.RU) в рубрике ФОРУМ.

Срок службы данного изделия – 5лет

Срок гарантии – 2 года

№		Свои установки
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Свои установки
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Свои установки
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Интервал изменений
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Интервал изменений
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Интервал изменений
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Интервал изменений
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Интервал изменений
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	

№		Интервал изменений
1	Предварительный подогрев	
2	Замес 1	
3	Отдых	
4	Замес 2	
5	Подъем 1	
6	Замес 3	
7	Подъем 2	
8	Замес 4	
9	Подъем 3	
10	Выпечка	
11	Поддержание в тепле	
12	Температура при первом подъеме	
13	Температура при втором подъеме	
14	Температура при третьем подъеме	
15	Температура при выпекании	