

Maxwell

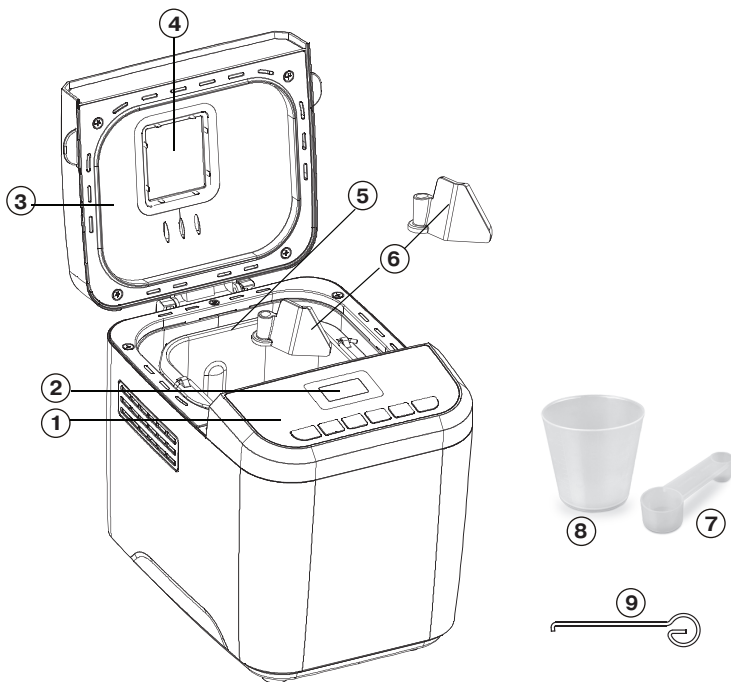
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации	3
GB Manual instruction	12
DE Die betriebsanweisung	20
KZ Пайдалану нұсқасы	29
RO Instrucțiune de exploatare	38
CZ Návod k použití	46
UA Інструкція з експлуатації	54
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	62
UZ Foydalanish qoidalari	70

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Хлебопечь
MW-3752 W



ХЛЕБОПЕЧЬ

Описание

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Мерная ложка
8. Мерный стакан
9. Крючок

Панель управления

10. Кнопка выбора программы выпечки «Меню»
11. Кнопка «Пауза»
12. Кнопка увеличения времени отсрочки «Время +»
13. Кнопка уменьшения времени отсрочки «Время -»
14. Кнопка выбора цвета корочки «Цвет»
15. Кнопка включения/выключения «Старт/Стоп»
16. Номер выбранной программы
17. Выбор цвета корочки
18. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

Внимание!

- Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепь питания устройства защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; при установке следует обратиться к специалисту.

Меры безопасности

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в электрическую сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении устройства к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплотстойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте устройство во время работы.

- Не устанавливайте устройство на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте устройство рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами или под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Всегда выключайте устройство перед сборкой и разборкой.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования устройства (например, при несоблюдении рекомендаций или при чрезмерном времени приготовления) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки. Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается в рабочую камеру устройства помещать посторонние предметы.
- Не открывайте крышку во время работы, кроме случаев, описанных в инструкции.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы устройства.
- Во время работы устройства не дотрагивайтесь до горячей поверхности и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не опускайте руки внутрь рабочей камеры во время работы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы, предварительно надев термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы, вынимая хлеб, не стучите по дну и краям формы, а встряхивайте форму.
- Отключайте устройство от электрической сети перед чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь хлебopечкой в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте устройство воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или само устройство в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, не прикасайтесь к устройству, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать

РУССКИЙ

устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Панель управления

Режимы выпечки

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Программа включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, подъем теста и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным ноздреватым мякишем и хрустящей корочкой.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Более короткий процесс приготовления, в сравнении с ОСНОВНЫМ РЕЖИМОМ. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.

Внимание! Быстрый хлеб выпекается с применением соды или разрыхлителя. Для лучшего результата помещайте жидкие продукты на дно формы, а сухие сверху. В процессе замешивания теста по краям формы могут образовываться комочки, используя силиконовую лопатку, вмешайте образовавшиеся комочки в тесто.

5. СДОБНЫЙ ХЛЕБ

Замес, подъем теста и выпечка сдобы. Добавляйте в тесто фруктовый сок, изюм, курагу, кокосовую стружку, шоколад. Более продолжительный подъем теста обеспечивает легкую, воздушную структуру хлеба.

6. ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА

Глютен, или клейковина - это белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе). Он определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость. У подавляющего большинства людей, в том числе у детей, глютен успешно расщепляется пищеварительными ферментами и является хорошим источником белка. Но существует группа людей с наследственной предрасположенностью, у которых глютен может вызывать довольно редкое заболевание целиакию. При этом заболевании требуется исключить из рациона глютеносодержащие продукты. В нашей хлебопечке вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или специальных пекарских смесей).

7. ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ

Быстрое приготовление хлеба. Хлеб получается меньшего размера и с самым плотным мякишем.

Внимание! Выбрав данную программу, вливайте в форму для выпечки воду или молоко температурой 48-50°C (температуру измеряйте кухонным термометром). Температура играет решающую роль при сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

8. ТЕСТО

Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте это тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.). Примеры рецептов теста смотрите в разделе «Рецепты».

9. ДЖЕМ И ВАРЕНЬЕ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

10. КЕКС

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

11. СЭНДВИЧ

Используйте данную программу для приготовления пышного и легкого хлеба с тонкой корочкой.

12. ВЫПЕЧКА

Устройство работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания

испеченного хлеба. Установки программы рассчитаны на выпекание 450 г теста, продолжительность программы – 1 час. При использовании меньшего количества теста, самостоятельно отслеживайте готовность продукта.

Кнопки панели управления (1)

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (10) «МЕНЮ»

- Повторными нажатиями кнопки (10) «МЕНЮ» выберите одну из 12 программ. Номер выбранной программы (16) будет отображаться на дисплее (2).

Кнопка (11) «ПАУЗА»

- Нажатием кнопки (11) «ПАУЗА» во время работы, вы можете приостановить работу программы приготовления. Работа программы приготовления будет приостановлена, на дисплее будет мигать время работы программы приготовления. Повторным нажатием на кнопку (11) вы можете возобновить процесс приготовления. В случае если не будет произведено никаких действий, устройство автоматически продолжит работу после 10 минут ожидания в режиме паузы.

Кнопки установки времени отсрочки (12) «Время +» и (13) «Время–»

Вы можете заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления будет завершен.

- Кнопками панели управления выберите программу, вес выпечки и цвет корочки.
- После этого повторными нажатиями кнопок (12) «Время +» и (13) «Время–» установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с этого момента). На дисплее (2) отобразится время отсрочки (18).

Примечание: Максимальное время отсрочки – не более 13 часов, шаг настройки составляет 10 минут.

Пример: Если сейчас 20:30, и вы хотите, чтобы свежее испеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки на 10 часов 30 минут.

- После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», двоеточие в показаниях оставшегося времени (18) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
- Для отмены отсрочки и остановки работы нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала.

Примечание: Функция отсрочки недоступна для программ 6, 7, 9.

Не прибегайте к функции отсрочки при использовании скоропортящихся продуктов, таких как молоко, яйца, фрукты и т.д.

Кнопка (14) «ЦВЕТ»

- Повторными нажатиями кнопки (14) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите «СВЕТЛЮЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку (символ (17)).

Примечание: Данная функция недоступна для программ 8 и 9.

Кнопка (15) «СТАРТ/СТОП»

- Нажатием кнопки (15) «СТАРТ/СТОП» запустите программу приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие в показаниях времени (18) будет мигать, начнется обратный отсчет.
- В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала, после чего индикатор работы (15) погаснет.

Дополнительные функции

Подогрев

- Если вы не выключили устройство после завершения процесса выпечки, оно автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность режима – 1 час).
- По окончании режима подогрева вы услышите звуковой сигнал.
- Если вы хотите отменить функцию подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

Примечание: Функция поддержания температуры недоступна для программ 9, 12.

Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания в течение более 10 минут необходимо заново загрузить продукты и вновь произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», и программа запустится с самого начала.

РУССКИЙ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките устройство из упаковки.

Установите устройство на ровной устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.

Примечание: После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

Устройство предназначено для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность выпечки. Наиболее оптимальная температура помещения – от 15 до 34°С.

- Откройте крышку (3), потянув за выступы на ней. Возьмите форму для выпечки (5) за ручку, поверните ее в направлении стрелки **UNLOCK** ◀ и потяните вверх.
 - Закройте крышку (3), включите устройство, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы (16), показания времени работы «3:00» (18) и символ (17), отражающий стандартные установки выпечки: цвет корочки – средний.
 - Повторными нажатиями кнопки (10) «МЕНЮ» выберите программу «ВЫПЕЧКА», нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.
- Примечание:** При первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента и небольшого количества дыма, это допустимо.
- Через 10 минут выключите хлебопечку. Для этого нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
 - Откройте крышку (3) и дайте устройству остыть.
 - Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте форму для выпечки (5), лопасть (6), мерный стакан (8), ложку (7) и крючок (9).
 - Высушите съемные детали.
 - Устройство готово к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Установите лопасть (6) на ось формы (5).

Примечание: Перед установкой желательно смазать лопасть маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания теста под лопасть (6) и облегчить удаление лопасти (6) из уже приготовленного хлеба.

- Поместите ингредиенты в форму (5) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности:

1. жидкости,
2. сыпучие ингредиенты (сахар, соль, мука),
3. дрожжи и разрыхлитель.

Примечание: Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте пальцем углубление в муке и поместите в него дрожжи.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (5). Форму (5) возьмите за ручку, установите в рабочую камеру и поверните в направлении стрелки **LOCK** ▶.
- Закройте крышку (3), включите устройство в электрическую розетку.
- Повторными нажатиями кнопки (10) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (14) «ЦВЕТ» установите цвет корочки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (12) «Время +» и (13) «Время –».

Примечание: Пропустите установку времени отсрочки, если хотите начать приготовление немедленно.

- Для запуска программы нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
 - Для приостановки процесса приготовления нажмите кнопку (11) «ПАУЗА».
 - О завершении программы сообщают последовательные звуковые сигналы.
 - После завершения программ (кроме программ 9 и 12) устройство перейдет в режим подогрева, на дисплее появятся символы «0:00», а двоеточие будет мигать.
 - После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, и на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
 - Для отмены подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП». Раздастся продолжительный звуковой сигнал, через некоторое время погаснет дисплей (2). Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмите форму (5) за ручку, поверните форму по направлению стрелки **UNLOCK** ◀
- Дайте форме (5) остыть в течение 10 минут.
 - Отделите выпечку от стенок и дна формы (5) используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
 - Для извлечения хлеба переверните форму (5) и осторожно потрясите.
 - Перед нарезкой хлеба дайте ему остыть в течение 10 минут и извлеките лопасть (6) при помощи крючка (9).
 - Хлеб режьте острым хлебным ножом.

Продолжительность приготовления

Режим	Общее время (в часах)
Основной режим	3:00
Французский хлеб	3:50
Цельнозерновой хлеб	3:40
Быстрый режим	2:10
Сдобный хлеб	2:55
Хлеб без глютена	3:30
Экспресс-режим	1:38
Тесто	1:30
Джем и варенье	1:20
Кекс	1:50
Сэндвич	3:00
Выпечка	1:00

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основными видами хлебопекарной муки является пшеничная и ржаная. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделия из пшеничной муки.

Хлебопекарная мука

Хлебопекарная (рафинированная) мука, состоящая только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба. Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

Цельнозерновая мука (обойная)

Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной.

Кукурузная и овсяная мука

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной или овсяной.

Сахар

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для роста

дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

Дрожжи

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.д.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (они не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей равна 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.

Храните дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, и тесто поднимается плохо.

Соль

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная может повредить антипригарное покрытие формы).

Яйца

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца тщательно взбейте.

Животные и растительные жиры

Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок хранения. Прежде чем добавить сливочное масло, порежьте его на небольшие кубики или дайте ему немного оттаять.

Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимо для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в ЭКСПРЕСС-РЕЖИМЕ. Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки. Не используйте для гашения соды уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям, содержащимся в рецепте.

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды для ЭКСПРЕСС-РЕЖИМА составляет 20-25°C, температура

РУССКИЙ

молока должна быть примерно 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается более красивым и аппетитным. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

Фрукты и ягоды

Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.

- Используйте кухонные весы или мерный стакан (8) и ложку (7), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан (8) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.
- Муку просеивайте, горку снимайте при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (8).
- Перед измерением важно просеивать муку, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

В приведенной таблице перечислены возможные причины неудачной выпечки

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Высокая температура используемых жидкостей
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для выпекания	Недостаточное количество сахара
	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
Хлеб опал в центре	Излишнее количество дрожжей или муки
	Чрезмерное количество теста
Плотный мякиш, комки	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры жидкости или ее чрезмерное количество
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
Хлеб не пропекся в центре	Чрезмерная температура используемой жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
	Нет соли или недостаточное количество сахара
	Недостаток муки
Крупнозернистый мякиш	Использование избыточного количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Нет соли
Недостаточно пропеченная поверхность хлеба	Слишком горячая вода
	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	При выпекании хлеба применялись другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

Закладка ингредиентов

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются, лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как последняя снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладываете в форму (5) скоропортящиеся продукты, такие как, например, яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ

Основной режим

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Французский хлеб

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	170 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Мука	2 1/2 мерного стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Мука обдирная	1 мерный стакан
Мука	1 мерный стакан
Коричневый сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1,5 чайной ложки

Быстрый режим

Ингредиенты/количество	450 г
Молоко	170 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки

Мука	2 мерных стакана
Сухое молоко	1 столовая ложка
Дрожжи	1,5 чайной ложки

Сдобный хлеб

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухое молоко	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Хлеб без глютена

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Рисовая мука	2 мерных стакана
Сахар	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Экспресс-режим

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1/3 чайной ложки

Сэндвич

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Размягченное сливочное масло или маргарин	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

1. Налейте в форму (5) воду и масло.
2. Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (если указано в рецепте), затем добавьте муку.
3. Сделайте в муке небольшое углубление и засыпьте в него дрожжи (следите за тем, чтобы до замеса дрожжи не намокали и не соприкасались с солью).
4. Вставьте форму (5) в рабочую камеру, поверните

РУССКИЙ

- по часовой стрелке до упора и закройте крышку (3).
- Нажмите кнопку (10) «МЕНЮ» и выберите соответствующую программу.
 - Выберите вес хлеба, степень поджаренности корочки и нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

Джем и варенье

Ингредиенты	Количество
Клубника	1,5 мерных стакана (cup)
Сахар	6 столовых ложек
Лимонный сок	2 столовые ложки
Загуститель	0,25 чайной ложки

- Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
- Положите смесь в форму (5) и включите программу «Джем и варенье».

Кекс

Ингредиенты	Количество
Пшеничная мука	1 мерный стакан (cup)
Сахар	6 столовых ложек
Масло сливочное	6 столовых ложек
Яйцо	4 шт.
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 чайная ложка

- Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (5).
- Добавьте размягченное масло, муку, лимонный сок и разрыхлитель.
- Выпекайте, установив программу «Кекс».

Чистка и уход

Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.

- Протрите корпус, крышку (3) влажной тканью.
- Форму для выпечки (5), лопасть (6), мерный стакан (8), ложку (7) и крючок (9) промойте теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.

Примечание: Если лопасть (6) не снимается с оси, наполните форму (5) теплой водой и подождите около 30 минут.

Форму (5) и лопасть (6) можно также мыть в посудомоечной машине.

- Тщательно просушите форму (5) и лопасть (6) прежде, чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и в другие жидкости.

Хранение

- Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите его чистку и дождитесь его полного высыхания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Возможное решение
На дисплее появились символы «ННН»	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от электросети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «LLL» на дисплее	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, откройте крышку и подождите 10-20 минут
Символы «Е», «Е0» или «Е1» на дисплее	Неполадки в работе датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. Извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по заранее выбранному рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопасти для замешивания теста	Перед установкой смазывайте лопасть маслом

Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов.
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопасти заблокировано	Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка – 1 шт.
 Форма для выпечки – 1 шт.
 Лопасть для замешивания теста – 1 шт.
 Мерный стакан – 1 шт.
 Мерная ложка – 1 шт.
 Крючок – 1 шт.
 Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220–240 В ~ 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность: 530 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
 Сделано в КНР

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013