

BORK

ХЛЕБОПЕЧЬ X780

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ Х780





16 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Позволяют готовить самые разнообразные виды хлеба: традиционный, ржаной, французский, цельнозерновой, сладкий, без глютена, дрожжевой и другие. Режимы медленного приготовления увеличивают время расстойки и подъема теста, гарантируют более качественное пропекание и более правильную форму. Благодаря программе «Домашний хлеб» можно фантазировать и делать эксклюзивную выпечку по собственному рецепту.

ИНФОРМАТИВНЫЙ LCD-ДИСПЛЕЙ И ГОЛОСОВЫЕ ПОДСКАЗКИ

LCD-дисплей отражает текущие процессы работы хлебопечи: режим, информационные сообщения и другое. Поддерживает 2 языка (русский и английский), 2 цветовых решения. Голосовые подсказки помогут вам выбрать режим, сориентируют в процессе приготовления и сообщат, когда выпечка готова.



3 ВАРИАНТА ВЕСА ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ И 3 ЦВЕТА КОРОЧКИ

Для того чтобы хлеб всегда был свежим, необходимо учитывать, сколько хлеба вы планируете выпекать. Хлебопечь позволяет варьировать вес готовой выпечки в зависимости от потребностей: 500, 750 и 900 г.



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для дополнительного удобства в хлебопечь встроен диспенсер, с помощью которого устройство автоматически загружает в тесто дополнительные ингредиенты (изюм, орехи, сухофрукты, шоколадную крошку).

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Функция отложенного старта (до 15 часов) позволяет приготовить выпечку точно ко времени и насладиться горячим ароматным хлебом на завтрак, обед и ужин, не теряя ни минуты драгоценного времени.



2 ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Для гастрономических экспериментов не должно быть границ. Хлебопечь оснащена 2 формами для выпечки, которые позволяют готовить не только хлеб традиционной формы, но и настоящие куличи, круглые и пышные. Удобные силиконовые ручки форм в процессе выпекания не нагреваются и позволяют выдерживать высокие температуры внутри камеры.

УСТРОЙСТВО

Кнопка возврата на 1 шаг / для входа в раздел Настройки

Регулятор

LCD-дисплей

Кнопка подтверждения

Кнопка запуска/паузы/отмены



Диспенсер для фруктов и орехов

Смотровое окно

Кнопка для открывания крышки

УСТРОЙСТВО

Крышка

Вентиляционные отверстия

Прорезиненные ножки

Панель управления





Формы для выпечки — 2 шт.



Лопасть для джема



Лопасть для теста



Мерный стакан



Мерная ложка

ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Данный режим подходит для выпекания белого хлеба и хлеба с зерновыми добавками, где основным ингредиентом является белая мука.

РЖАНОЙ ХЛЕБ

Режим адаптирован для приготовления ржаного хлеба.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Режим оптимально подходит для выпекания твердых и несладких сортов хлеба с пористой структурой и хрустящей корочкой.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Для изготовления цельнозернового хлеба используется неочищенное зерно. В муке из такого зерна сохраняются все составляющие, которые полезны для организма. В оболочке зерна содержатся клетчатка, витамины В и Е, минералы и микроэлементы, белки. В отличие от белой муки, которая содержит внутреннюю часть зерна, цельнозерновая мука считается более полезной. С помощью данного режима можно приготовить не только вкусный, но и очень полезный хлеб для всей семьи.

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Специальный режим, который адаптирован для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Рекомендовано использовать в данном режиме светлую и среднюю степень корочки.

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Этот режим позволяет сократить время приготовления хлеба и используется в тех случаях, когда требуется ускоренный процесс выпекания.

ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА

Режим позволяет приготовить хлеб без глютена, который предназначен для людей, не переносящих клейковины, присутствующей во многих злаках: пшеница, ячмень, рожь, овес.

КУЛИЧ

Этот режим подходит для приготовления как традиционных куличей, так и с добавками.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Режим позволяет адаптировать свои рецепты, изменив время каждого цикла.

ТЕСТО

Режим используется только для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например теста для пирогов.

ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Режим используется для замешивания бездрожжевого теста, например теста для пельменей, лапши.

ЙОГУРТ

Режим подходит для приготовления натурального йогурта в домашних условиях.

РЯЖЕНКА

Режим адаптирован для приготовления кисломолочного напитка ряженки.

ДЖЕМ

С помощью этого режима можно приготовить вкусные натуральные фруктовые или ягодные джемы, соусы.

ВЫПЕКАНИЕ

Режим идеально подходит для выпекания и подогрева готового хлеба.

РЕЖИМЫ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режимы медленного приготовления увеличивают время расстойки и подъема теста, гарантируют более качественное пропекание и более правильную форму.

Данный режим можно применить к следующим режимам: Основной режим, Ржаной хлеб, Французская выпечка, Цельнозерновой хлеб, Сладкая выпечка.

Режим	Корочка	Время		
		500 г	750 г	900 г
Основной режим	Светлая	3:05	3:10	3:15
	Средняя	3:10	3:15	3:20
	Темная	3:15	3:20	3:25
Основной режим — Медленное приготовление	Светлая	4:05	4:10	4:15
	Средняя	4:10	4:15	4:20
	Темная	4:15	4:20	4:25
Ржаной хлеб	Светлая	3:30	3:35	3:40
	Средняя	3:35	3:40	3:45
	Темная	3:40	3:45	3:50

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим	Корочка	Время		
		500 г	750 г	900 г
Ржаной хлеб — Медленное приготовление	Светлая	4:20	4:25	4:30
	Средняя	4:25	4:30	4:35
	Темная	4:30	4:35	4:40
Французская выпечка	Светлая	3:30	3:35	3:40
	Средняя	3:35	3:40	3:45
	Темная	3:40	3:45	3:50
Французская выпечка — Медленное приготовление	Светлая	4:30	4:35	4:40
	Средняя	4:35	4:40	4:45
	Темная	4:40	4:45	4:50

Режим	Корочка	Время		
		500 г	750 г	900 г
Цельнозерновой хлеб	Светлая	3:30	3:35	3:40
	Средняя	3:35	3:40	3:45
	Темная	3:40	3:45	3:50
Цельнозерновой хлеб — Медленное приготовление	Светлая	4:20	4:25	4:30
	Средняя	4:25	4:30	4:35
	Темная	4:30	4:35	4:40
Сладкая выпечка	Светлая	3:05	3:10	3:15
	Средняя	3:10	3:15	3:20
	Темная	3:15	3:20	3:25

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Режим	Корочка	Время		
		500 г	750 г	900 г
Сладкая выпечка — Медленное приготовление	Светлая	3:45	3:50	3:55
	Средняя	3:50	3:55	4:00
	Темная	3:55	4:00	4:05
Быстрая выпечка	—	1:30 (750 г)		
Хлеб без глютена	Средняя	2:45 (750 г)		
Кулич	—	4:35 (750 г)		
Домашний хлеб	—	Время нагрева (0—0:20) Замес (0—0:30) Расстойка (0—0:30) Замес (0—0:30) Подъем (0—2:00) (25—50°C) Выпекание (0—2:00) (70—160°C) Подогрев (0—1:00)		

Режим	Корочка	Время
Тесто (дрож.)	—	1:30 (0:30 Замес / 1:00 Подъем)
Тесто для пасты	—	0:25
Йогурт (2,5 л)	—	6:00
Ряженка (2 л)	—	7:20
Джем	—	0:45—3:00
Выпекание	—	0:10—2:00 / 140/150/160°C

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя всякую ответственность по возмещению ущерба).
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

- Перед эксплуатацией устройства убедитесь в соответствии местной питающей сети параметрам изделия.
- Подключите хлебопечь к электросети.
- Установите форму для выпечки хлеба в хлебопечь.
- Закрепите лопасть для замешивания теста на вал двигателя.
- Для того чтобы тесто не прилипло к лопасти во время замешивания, смажьте лопасть подсолнечным или оливковым маслом.
- Положите необходимые ингредиенты в форму для хлеба.
- Закройте крышку.
- Установите необходимый режим работы.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Необходимо соблюдать следующую последовательность добавления ингредиентов: сначала жидкие ингредиенты, затем сухие ингредиенты.

Дрожжи можно класть только на сухую муку. Дрожжи не должны контактировать с солью.

Если вы используете большую отсрочку старта, никогда не добавляйте скоропортящиеся продукты, например яйца или фрукты.

Количество ингредиентов смотрите в прилагаемых в инструкции рецептах, а также в специальной книге рецептов «Хлеб своими руками».

ВЫБОР РЕЖИМОВ

- С помощью регулятора установите раздел выбора режимов и нажмите кнопку **OK**.
- С помощью регулятора выберите нужный режим.
- Для подтверждения нажмите кнопку **OK**. На дисплее отобразится выбранный режим.

ВЫБОР ВЕСА

- С помощью регулятора установите раздел выбора веса и нажмите кнопку **OK**.
- С помощью регулятора выберите необходимый вес.

500 г → 750 г → 900 г

- Для подтверждения нажмите кнопку **OK**. На дисплее отобразится установленный вес.

ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ

- С помощью регулятора установите раздел выбора цвета корочки и нажмите кнопку **OK**.
- С помощью регулятора выберите цвет.

Светлая корочка → Средняя корочка → Темная корочка

- Для подтверждения нажмите кнопку **OK**. На дисплее отобразится установленный цвет корочки.

ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ

- Для включения подсветки камеры в процессе приготовления необходимо нажать кнопку **OK** или опустить/поднять регулятор. На дисплее отобразятся текущие настройки.

Подсветка камеры включена в течение 10 секунд.

РЕЖИМ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- С помощью регулятора выберите режим медленного приготовления. На дисплее начнет мигать индикация **S**.
- Нажмите кнопку **OK**. На дисплее отобразятся индикации **Активировать** и **Отключить**.

Активировать — выбор режима медленного приготовления.

Отключить — отключение режима медленного приготовления.

- С помощью регулятора выберите соответствующую индикацию.
- Для подтверждения нажмите кнопку **OK**.

Режим медленного приготовления используется в следующих режимах:

- Основной режим
- Ржаной хлеб
- Французская выпечка
- Цельнозерновой хлеб
- Сладкая выпечка

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция позволяет отложить начало приготовления в зависимости от выбранного режима.

- С помощью регулятора выберите функцию отложенного старта. На дисплее начнет мигать индикация **+>**.

- Чтобы зайти в меню установки времени отложенного старта, нажмите кнопку **OK**.
- С помощью регулятора выберите общее время отложенного старта.

Общее время = время отложенного старта + время приготовления (выбранного режима).

Диапазон установки общего времени — до 15 часов.

- Нажмите кнопку **OK**, на дисплее отобразится общее время приготовления.
- Для запуска приготовления нажмите кнопку **⏻**.

НАСТРОЙКИ

- Для входа в меню **Настройки** нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку **↶**.

Настройка языка

- С помощью регулятора установите раздел **Язык** и нажмите кнопку **OK**.
- Выберите язык и нажмите кнопку **OK**.

- Английский
- Русский

Настройка цвета дисплея

- С помощью регулятора установите раздел **Цвет дисплея** и нажмите кнопку **OK**.
- С помощью регулятора выберите желаемый цвет дисплея и нажмите кнопку **OK**.

- Палитра 1
- Палитра 2

Настройка звука

- С помощью регулятора установите раздел **Звук** и нажмите кнопку **OK**.
- С помощью регулятора выберите настройки звука и нажмите кнопку **OK**.

- Голос вкл.
- Голос выкл.
- Звук выкл.

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Если в течение 3 минут управление хлебопечи не будет активировано, хлебопечь автоматически переключится в энергосберегающий режим — уменьшится яркость дисплея.

- Для выхода из режима энергосбережения нажмите любую кнопку прибора.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- После окончания приготовления будьте осторожны, камера хлебопечи сильно нагрета.
- Чтобы извлечь форму из хлебопечи, всегда пользуйтесь перчатками.

После завершения процесса выпекания необходимо достать хлеб из хлебопечи, так как может образоваться конденсат. Хлеб станет немного влажным, а корочка не будет хрустящей.

- После окончания приготовления выньте хлеб из формы.
- Если лопасть застряла в буханке, извлеките ее с помощью крючка, который входит в комплект.

Не доставайте хлеб ножом или другими металлическими предметами, которые могут поцарапать антипригарное покрытие формы для выпечки.

ЧИСТКА

- Отключите прибор от электросети.
- После окончания приготовления необходимо, чтобы хлебопечь остыла.
- Промойте форму для выпечки, лопасть для замешивания теста под струей воды с небольшим количеством жидкого моющего средства.
- Если лопасть не вынимается из формы, необходимо налить в нее немного теплой воды и оставить на несколько минут.
- Протрите внешнюю и внутреннюю поверхности корпуса влажной, а затем сухой салфеткой.

- Тщательно очищайте внутренние поверхности формы и прибора после каждого использования.

Не используйте при чистке острые предметы, абразивные и химические чистящие средства.

Форму для хлеба и лопасть для замешивания теста нельзя мыть в посудомоечной машине.

Форму для выпечки и лопасть для замешивания рекомендуется мыть сразу после каждого использования.

ЧИСТКА ДИСПЕНСЕРА

Разборка



- Откройте крышку диспенсера под углом 90°, нажав на иконку .
- Установите отвертку в паз (как показано на фото) и подденьте штифт влево по направлению стрелки.



Сборка

- С помощью отвертки установите крышку обратно.

- Снимите крышку, опустив ее вниз (как показано на фото).
- Очистите диспенсер от остатков ингредиентов с помощью влажной салфетки, а затем протрите сухой салфеткой.

ХРАНЕНИЕ

Хлебопечь рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °С и относительной влажности не более 65%.

Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

При приготовлении рецептов рекомендуется строго придерживаться указанного состава и количества ингредиентов, а также соблюдать последовательность закладки ингредиентов в хлебопечь.

Следите за замесом муки, по необходимости счищайте муку со стенок чаши при помощи силиконовой лопатки.

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

Режим — Основной, вес — 750 г

- 197 мл воды комнатной температуры
- 5,5 ст.л. рафинированного растительного масла
- 387 г пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта
- 1 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахарного песка
- 0,5 ч.л. сухих дрожжей

Залейте в форму воду, растительное масло, затем добавьте муку, соль, сахарный песок и сухие дрожжи. Установите режим **Основной**. Корочка **Средняя**.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Режим — Хлеб без глютена, вес — 750 г

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| – 100 мл воды комнатной температуры | – 190 г рисовой муки мелкого помола |
| – 100 мл кефира | – 190 г кукурузного крахмала |
| – 1 яйцо | – 1 ч.л. сахарного песка |
| – 2 ст.л. растительного масла | – 1 ч.л. соли |
| – 1 ст.л. яблочного уксуса | – 1,5 ч.л. сухих дрожжей |

Залейте в форму воду, кефир, взбитое яйцо, растительное масло, яблочный уксус, затем добавьте рисовую муку, кукурузный крахмал, сахарный песок, соль и сухие дрожжи. Установите режим **Хлеб без глютена**. Выбор корочки отсутствует.



БРИОШЬ

Режим — Французская выпечка, вес — 750 г

- 120 мл молока комнатной температуры
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 340 г пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта
- 1 ч.л. соли
- 2 ст.л. сахарного песка
- 1 ч.л. сухих дрожжей

Залейте в форму молоко, взбитые яйца, затем добавьте размягченное сливочное масло, муку, соль, сахарный песок и сухие дрожжи. Установите режим **Французская выпечка**. Корочка **Средняя**.

Режим — Быстрая выпечка, вес — 750 г

- 170 мл молока
- 340 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 1 ст.л. сахарного песка
- 100 г сливочного масла
- 2,5 ч.л. сухих дрожжей
- 1 ч.л. соли

Залейте в форму молоко, взбитые яйца, затем добавьте размягченное сливочное масло, муку, соль, сахарный песок и сухие дрожжи. Установите режим **Быстрая выпечка**. Корочка **Средняя**.

ГОРОХОВЫЙ ХЛЕБ

Режим — Цельнозерновой хлеб медленного приготовления, вес — 900 г

- 220 мл воды комнатной температуры
- 120 мл ряженки
- 1,5 ст.л. растительного масла
- 380 г пшеничной муки высшего сорта
- 90 г гороховой муки
- 60 г пшеничной цельнозерновой муки
- 1 ст.л. пшеничных отрубей
- 2 ч.л. соли
- 2 ч.л. сахарного песка
- 1 ч.л. сухих дрожжей

Залейте в форму воду, ряженку, растительное масло, затем добавьте пшеничную, гороховую и пшеничную цельнозерновую муку, пшеничные отруби, соль, сахарный песок и сухие дрожжи. Установите режим **Цельнозерновой хлеб медленного приготовления**. Корочка **Средняя**.

ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ

Режим — Сладкий хлеб, вес — 900 г

- 200 мл свежевыжатого апельсинового сока (2 апельсина)
- 90 мл воды комнатной температуры
- 50 г сливочного масла
- 540 г пшеничной муки высшего сорта
- 2,5 ст.л. сахарного песка
- 1 ч.л. соли
- 1,5 ч.л. сухих дрожжей
- 100 г цукатов
- 35 г миндаля

Залейте в форму свежевыжатый апельсиновый сок, воду, затем добавьте размягченное сливочное масло, пшеничную муку, цукаты, соль, сахарный песок и сухие дрожжи. Миндаль добавьте в диспенсер для сухих ингредиентов. Установите режим **Сладкая выпечка**. Корочка **Средняя**.

50%-НЫЙ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ХЛЕБ

Режим — Ржаной хлеб, вес — 900 г

- 210 мл воды комнатной температуры
- 160 мл кефира
- 1 ст.л. яблочного уксуса
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. меда или сахарного песка
- 270 г пшеничной муки
- 270 г ржаной муки
- 1 ст.л. сухого ржаного солода
- 0,2 ч.л. молотого кориандра
- 0,2 ч.л. молотого тмина
- 2 ч.л. соли
- 2 ч.л. сухих дрожжей

Залейте в форму воду, кефир, яблочный уксус, растительное масло, мед, затем добавьте пшеничную и ржаную муку, соль, сухие дрожжи, сухой ржаной солод. Кориандр и тмин добавьте в диспенсер для сухих ингредиентов. Установите режим **Ржаной хлеб**. Корочка **Средняя**.



КУЛИЧ

Режим — Кулич

Опара:

- 17 г муки
- 50 мл молока
- 1 ст.л. сахарного песка
- 7 г дрожжей

- 250 г муки
- 60 г растопленного сливочного масла
- 50 г сметаны
- 50 мл молока
- 3 желтка
- 110 г сахарного песка
- 40 г цукатов
- 40 г изюма
- цедра 0,5 лимона
- цедра 0,5 апельсина
- 0,5 ч.л. ванильного сахара
- 0,25 ч.л. соли

Приготовьте опару: влейте в форму молоко, добавьте муку, сахар и дрожжи, установите режим **Кулич**.

По окончании первого этапа залейте в форму молоко, взбитые желтки с сахаром, затем добавьте муку, размягченное сливочное масло, сметану, ванильный сахар, соль, цедру лимона и апельсина. Цукаты и изюм положите в диспенсер. Нажмите кнопку **ОК**.

Максимальное время ожидания загрузки ингредиентов после окончания первого этапа (опары) не должно превышать 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОЖКОВ

Режим — Сдобное тесто

- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 7 ст.л. сливочного масла
- 400 г пшеничной муки
- 0,5 ч.л. соли
- 4 ст.л. сахарного песка
- 1,5 ч.л. сухих дрожжей

Залейте в форму молоко, взбитое яйцо, затем добавьте размягченное сливочное масло, муку, соль, сахар и дрожжи. Установите режим **Сдобное тесто**.

Выньте тесто из хлебопечи. Разделите тесто на 20 шариков. Приготовьте начинку. Слепите пирожки. Смажьте противень маслом. Выложите пирожки на противень, слегка смочите водой и оставьте на 20–30 минут. Выпекайте в духовке 10 минут при температуре 220 °С, далее 15–20 минут при температуре 180 °С.

РЯЖЕНКА

Режим — Ряженка

- 2 л пастеризованного молока 3,5%
- 8 ст.л. сметаны 42%

В форму налейте молоко и установите режим **Ряженка**. По окончании приготовления 1 этапа остудите молоко до 40 °С (оставьте хлебопечь с открытой крышкой в течение 1 часа).

В 1 стакане готового молока размешайте сметану.

Полученную смесь влейте обратно в чашу и нажмите кнопку **ОК**.

Максимальное время ожидания загрузки ингредиентов после окончания первого этапа не должно превышать 3 часов.

Готовую ряженку уберите в холодильник.

ЙОГУРТ

Режим — Йогурт

- 2 л пастеризованного молока 3,5%
- 500 г натурального йогурта

Молоко тщательно размешайте с йогуртом, налейте в форму и установите режим **Йогурт**. По окончании приготовления охладите готовый йогурт в течение 6 часов.

МАЛИНОВЫЙ ДЖЕМ

Режим — Джем

- 600 г малины (можно замороженную)
- 200 г сахарного песка

Заложите в форму размороженную малину и сахарный песок, установите режим **Джем**.

Во время приготовления вы можете столкнуться с проблемами, связанными с различиями в продуктах или неточном соблюдении рецептуры.

Для более высокой точности рекомендуем использовать кухонные весы.

Проблема	Причина/Решение
Хлеб не поднимается/ недостаточно поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Недостаточное количество дрожжей/просроченные дрожжи. • Дрожжи соприкасались с солью перед замешиванием. Добавляйте эти ингредиенты в разные углы формы, чтобы они не касались друг друга. • Слишком большое количество соли. Учитывайте добавленные соленые ингредиенты — соленые орешки или сыр фета. • Использование непросеянной муки. Такая мука содержит оболочку зерен пшеницы и клейковину. Она по весу тяжелее обычной муки и содержит больше питательных веществ. Хлеб, сделанный из непросеянной муки, обычно меньше по объему. • Ингредиенты «неправильной» температуры: горячие ингредиенты убивают дрожжи, холодные — задерживают действие дрожжей. • Недостаточное количество воды. Чтобы тесто правильно поднималось, оно должно быть эластичным и мягким. Если тесто слишком сухое и жесткое, добавьте немного жидкости. • Крышка хлебопечи была открыта в процессе замешивания. • Не был добавлен сахар. Сахар — очень важный ингредиент, он позволяет придать хлебу нужный цвет и сладкий привкус, а также служит пищей для дрожжевых грибков в дрожжевом хлебе.
Хлеб слишком поднимается	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много дрожжей, уменьшите количество. • Излишек сахара, уменьшите количество сахара. • Недостаточное количество соли. • Большое количество жидкости. Уменьшите объем на 1–2 ст.л. • Использовались живые дрожжи вместо сухих, указанных в рецепте.

Проблема	Причина/Решение
Хлеб, поднявшись, опадает сразу или во время первой стадии выпечки	<ul style="list-style-type: none"> • Хлеб слишком высоко поднялся: уменьшите количество дрожжей. • Излишек жидкости. Уменьшите объем жидкости на 1–2 ст.л. или добавьте немного муки. • Недостаточное количество соли. • Хлебопечь стоит на сквозняке или ее двигали или трясли во время подготовки теста. • Высокая влажность. • Большое количество дополнительных ингредиентов (например, сыра).
Хлеб не пропекся в середине или сверху	<ul style="list-style-type: none"> • Излишек жидкости. Уменьшите количество жидкости на 1 ст.л. или добавьте муку. • Большое количество ингредиентов — хлебопечь не справляется с тестом. • Тесто слишком жирное. В нем было слишком много масла, сахара, яиц, орехов. • Крышка хлебопечи была открыта или прибор стоял в прохладном/холодном месте. • Плотная мука. Если вы используете ржаную муку, отруби или непросеянную муку, замените в следующий раз часть этой муки пшеничной.
Корочка подгорела	<ul style="list-style-type: none"> • Излишек сахара в тесте. Используйте меньшее количество или поставьте режим «Светлая корочка» для сладкой выпечки. • Используйте режим «Сладкий хлеб».
Бледная корочка	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте молоко. • Установите режим «Темная корочка». • Увеличьте количество сахара.

Проблема	Решение (голосовая подсказка)
Внимание! Перегрев камеры прибора, необходимо, чтобы хлебопечь остыла	Перегрев камеры прибора. Необходимо, чтобы хлебопечь остыла. Откройте крышку, извлеките форму для выпечки и дайте остыть.
Внимание! Низкая температура прибора, поместите хлебопечь в более теплую среду	Низкая температура прибора. Поместите хлебопечь в более теплую среду. Температура помещения не должна быть ниже 10 °С.
Внимание! Замыкание в приборе, обратитесь в сервисный центр	Замыкание в приборе, необходимо обратиться в сервисный центр компании BORK для диагностики прибора.
Внимание! Вышел из строя температурный датчик, обратитесь в сервисный центр	Вышел из строя температурный датчик, необходимо обратиться в сервисный центр компании BORK для диагностики прибора.

Уважаемый покупатель, при возникновении любых вопросов, связанных с покупкой, эксплуатацией и обслуживанием техники BORK, вы можете проконсультироваться по телефону

8 800 700 55 88

(служба информационной поддержки).

- Перед использованием прибора промойте все съемные детали.
- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует напряжению, указанному на этикетке на корпусе хлебопечи.
- Никогда не погружайте хлебопечь, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. Не допускайте образования на них водного конденсата, не эксплуатируйте прибор в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте попадания жидкости или инородных тел в корпус прибора, это может привести к его повреждению.
- Устанавливайте прибор только на сухую ровную горизонтальную термостойчивую поверхность.
- Во время эксплуатации не накрывайте прибор и не ограничивайте движение воздуха через вентиляционные отверстия.

- Не включайте прибор без установленной внутренней формы для выпечки.
- Аккуратно обращайтесь с формами для выпечки и лопастями для замешивания. Избегайте повреждения антипригарного покрытия. Формы для выпечки и лопасти имеют естественный износ, срок эксплуатации зависит от частоты и аккуратности использования.
- Не перемещайте хлебопечь в процессе работы.
- Не распыляйте и не наносите на прибор какие-либо химикаты.
- Не удаляйте и не повреждайте шильд с информацией о приборе и его серийном номере. Он необходим для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.
- Транспортировка хлебопечи допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном положении.

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование и передать в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK. Адреса и телефоны сервисных центров можно узнать на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В. Частота: 50–60 Гц

Мощность: 520 Вт

Габариты (В×Ш×Г): 307×240×398 мм

Вес: 7,65 кг

Сделано в Китае

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для выпекания хлебобулочных изделий.

Специальные условия реализации не установлены.

Товар сертифицирован №ТС RU С-DE.AU14.B.00823.

Срок действия — с 17.10.2014 по 16.10.2016

включительно. Орган по сертификации продукции

и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1 шт.

Форма для выпечки: 2 шт.

Лопасть для джема: 1 шт.

Лопасть для теста: 1 шт.

Крючок для извлечения лопасти: 1 шт.

Мерный стакан (450 мл): 1 шт.

Мерная ложка: 1 шт.

Руководство по эксплуатации

с гарантийным талоном: 1 шт.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ



Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав

потребителей» срок службы данного изделия равен

4 годам с даты продажи при условии, что изделие

используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве

по эксплуатации, и применяемым техническим

стандартам.

Информацию о соответствии можно найти по адресу:

<http://www.bork.ru>.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ



МУЛЬТИШЕФ U803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1»™ — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты



КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ S805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрямбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара



БЛЕНДЕР V802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ



СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»



ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры



ГРИЛЬ G802

- Съёмный термощуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности

www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.



multibork.ru

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).



facebook.com/BORKrus

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.



youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.



twitter.com/bork_rus

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.



instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие ХЛЕБОПЕЧЬ
Модель Х780
Серийный номер
Дата приобретения
Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес)

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет. С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

Подпись продавца

.....
М.П.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;

- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.

Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bogk.ru или по телефону 8 800 700 55 88.

