РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

NOVEX

Хлебопечь

NBM-7012

- *8 программ выпечки*
- *Большой дисплей с подсветкой*
- *Выбор цвета корочки (светлый, средний, темный)*
- *Отсрочка старта до 13 часов*
- *Функция сохранения хлеба теплым в течение 60 мин.*
- *Емкость для выпечки с антипригарным покрытием*
- *Мерная ложка и мерный стакан в комплекте*
- *Мощность 700 Вт*

Производитель: Guandong Xinbao Electrical Appliances Holdings
Адрес: Longzhou road, Lelui town, Shunde district, Foshan City, China

Поставщик: Novex Industries Limited
Адрес: Room 813, 8/F, Hollywood Plaza, 610 Nathan Road, Hong Kong

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение хлебопечи Novex NMB-7012 и надеемся, что она прослужит вам многие годы!

Содержание

Комплект поставки 1
Меры предосторожности 1
Гарантийные обязательства 2
Устройство печи 2
Панель управления 3
Эксплуатация 3
Рекомендации по выбору продуктов 7
Количество ингредиентов 8
Возможные неисправности и методы их устранения . 9
Книга рецептов 11
Основные технические характеристики 13

Комплект поставки

1. Хлебопечь . . . . . 1 шт.
2. Форма для выпечки . . . . . 1 шт.
3. Мерная ложка . . . . . 1 шт.
4. Мерный стакан . . . . . 1 шт.
5. Крючок . . . . . 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации . . . . . 1 шт.
7. Список сервисных центров . . . . . 1 шт.

ВНИМАНИЕ

Хлебопечь — сложное электротехническое устройство. Перед ее включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Внимательно изучите функции управления. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение требований эксплуатации и хранения может привести к преждевременному выходу хлебопечи из строя или к поражению Вас электрическим током!

Меры предосторожности

- Внимательно прочтите инструкцию.
- Перед применением проверьте, соответствует ли напряжение в розетке в вашей квартире, напряжению, указанному в технических характеристиках данного устройства.
- Не эксплуатируйте прибор, если поврежден шнур или вилка, а также в случае, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- В целях предотвращения поражения электротоком, не допускайте погружения шнура, вилки, или всего изделия в воду, либо другую жидкость.
- Отключайте прибор, если им не пользуетесь, перед тем как собираетесь его разобрать или собрать, и перед его мойкой.
- Не допускайте свисания шнура через край стола или его касания горячих поверхностей.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных фирмой производителем, может привести к повреждению прибора.
- Не оставляйте детей и престарелых людей без присмотра у работающего прибора.
- Не устанавливайте прибор вблизи газовых или электрических плит, а также духовок.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям прибора во время его работы.
- Не бейте по краям и по верху формы, чтобы ее извлечь. Так вы можете ее повредить, а это приведет к нарушению ее работы.
- Во избежание риска появления короткого замыкания или возникновения пожара, не помещайте в хлебопечь металлическую фольгу или другие материалы.
- Не накрывайте хлебопечь полотенцем или другими материалами, т.к. ничто не должно препятствовать выделению тепла и пара. Вследствие накрывания печи и или ее контакта с легковоспламеняющимися материалами может произойти возгорание.
- Не используйте изделие не по прямому назначению.
- Не используйте изделие вне помещения.
- Сохраните эту инструкцию.

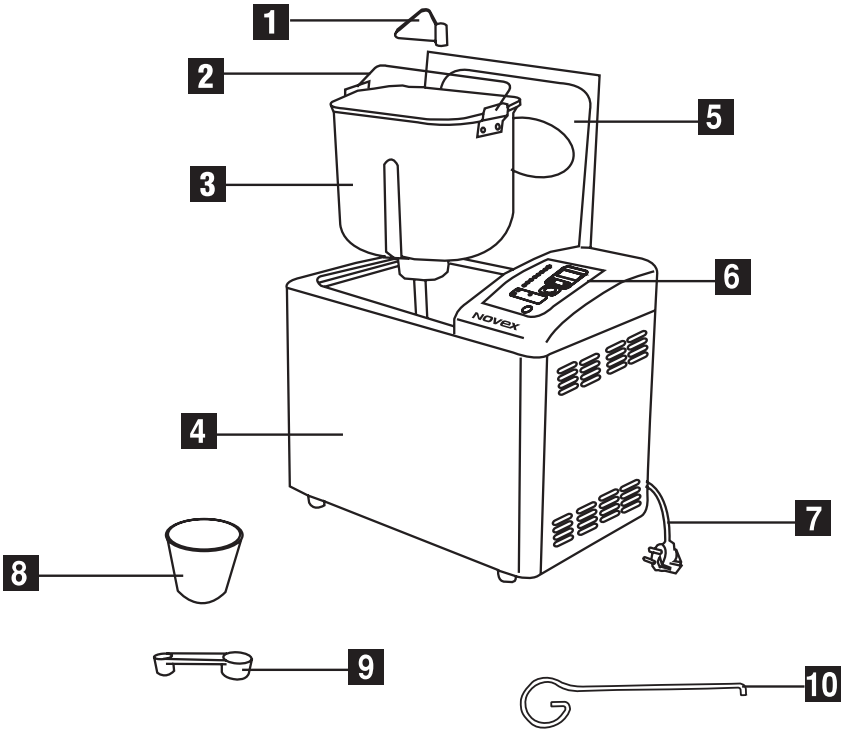
ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БЫТУ

Гарантийные обязательства

Срок гарантии составляет 12 месяцев с момента продажи изделия потребителю.
При использовании хлебопечи в личных бытовых целях и соблюдении мер безопасности, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации, срок службы хлебопечи составляет 3 года с даты выпуска.

В течение этого срока эксплуатация хлебопечи не представляет опасности для жизни, здоровья и имущества владельца, а также для окружающей среды. Возможность дальнейшей безопасной эксплуатации хлебопечи определяется сотрудниками ближайшей сервисной службы по обращению владельца.

Устройство печи



1. Лезвие тестомешалки
2. Ручка для выемки формы
3. Форма для выпечки
4. Корпус
5. Крышка
6. Панель управления
7. Сетевой шнур
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок

Эксплуатация

После включения в сеть

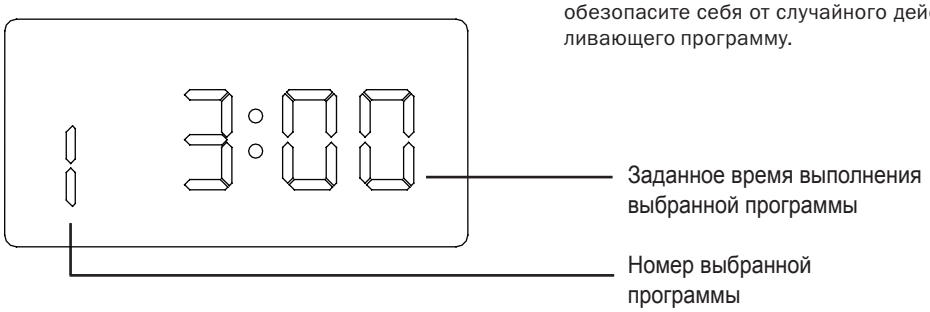
Как только вы подключите хлебопечь к сети, вы услышите звуковой сигнал и через какое-то время на дисплее появится «3:00». Двоеточие между «3» и «00» не будет мигать постоянно. Загорится индикатор программы **ОСНОВНАЯ** и индикатор цвета корочки **СРЕДНИЙ**. Это установки по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

• Используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

• Для начала программы нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** один раз. Вы услышите короткий звуковой сигнал, на дисплее замигает двоеточие, программа запуститься. После запуска программы все кнопки, кроме **СТАРТ/СТОП** - неактивны.

• Чтобы остановить программу, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте около 3 секунд до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал, свидетельствующий об остановки программы. Этим самым вы обезопасите себя от случайного действия, останавливающего программу.



Меню

Используется для выбора программ выпечки. Каждым нажатием кнопки (сопровождается коротким звуковым сигналом) вы меняете программу. Нажимая на кнопку последовательно 8 раз, на дисплее вы отобразите соответственно 8 программ. Выберите нужную вам программу. Ниже мы более подробно рассмотрим каждую из 8 программ:

1. **ОСНОВНАЯ**: замес, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавлять для вкуса и другие ингредиенты.
2. **БЫСТРАЯ**: замес, подъем и выпечка буханки хлеба с использованием пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, выпекаемый по этой программе, обычно получается меньше и обладает более плотной структурой.
3. **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**: замес и выпечка хлеба с циклом подъема. Выпеченный по этой программе хлеб получается более воздушной структуры и с хрустящей корочкой.
4. **УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА**: замес, подъем и выпечка буханки хлеба, весом 700 г. в кратчайшее время. Хлеб, выпеченный по этой программе, получается еще меньше и черствее, чем выпеченный по программе **БЫСТРАЯ**.
5. **ЦЕЛЬНАЯ МУКА:** замес, подъем и выпечка хлеба из муки грубого помола. Эта программ включает в себя удлиненный цикл перед выпечкой, что позволяет цельному зерну хорошенько набухнуть. Но в этой программе не рекомендуется пользоваться функцией отсроченный запуск, так как это приводит к плохому результату выпечки.
6. **КЕКС**: замес, подъем и выпечка с использованием пищевой соды или разрыхлителя.
7. **ТЕСТО**: замес и подъем без выпечки. Тесто вынимаете и формируете из него рулеты, пиццу, хлеб на пару и т.д
8. **ВЫПЕЧКА**: просто выпечка, без замеса и подъема. Также используется для увеличения времени выпечки на уже выбранных программах

Цвет корочки

С помощью этой кнопки вы сможете выбрать цвет корочки: **СВЕТЛЫЙ, СРЕДНИЙ, ТЕМНЫЙ.** Нажимая кнопку, выберите нужный цвет.

Отсрочка приготовления (ВРЕМЯ ▲ или ВРЕМЯ ▼)

Этой функцией вы можете воспользоваться, если хотите, что бы процесс выпечки начался не сразу, а через какое-то определенное время.

Нажимая кнопки **ВРЕМЯ ▲** или **ВРЕМЯ ▼**, задайте время, через которое вы хотели бы получить уже испеченный хлеб. Обратите внимание, что задержка срока готовности включает в себя и время выпечки по заданной программе. То есть, по завершению цикла задержки вы получите готовый горячий хлеб. Сначала выберите программу выпечки и цвет корочки, а затем установите необходимое вам время, увеличивая или уменьшая его нажатием кнопок **ВРЕМЯ ▲** или **ВРЕМЯ ▼**. Каждое нажатие изменяет время на 10 минут. Максимальный срок – 13 часов.

Например:
Сейчас 20:30. Завтра в 7:00 вы хотите, чтобы хлеб был уже готов, т.е. через 10 часов 30 минут. Выберите программу выпечки, цвет корочки, размер буханки, далее, нажимая кнопки **ВРЕМЯ ▲** или **ВРЕМЯ ▼** установите время на дисплее, равным 10:30. Затем нажмите кнопку **СТОП/СТАРТ** для запуска программы задержки. Начнется обратный отсчет (мигающее двоеточие),а на дисплее отобразится оставшееся время. Хлеб будет готов к 7:00 утра, а если же вы не хотите его сразу же вынимать, печь будет еще в течение часа сохранять его горячим.

ПРИМЕЧАНИЕ

При выборе режима задержки срока готовности не используйте скоропортящиеся компоненты: яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.

Подогрев

Хлебопечь может сохранять хлеб горячим в течение 60 минут после выпекания.Если же вы захотите извлечь хлеб, то остановите программу нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**.

Функция запоминания

Если в процессе выпечки было отключено сетевое питание меньше чем на 15 минут, то при возобновлении подачи тока, хлебопечь автоматически запустит программу выпечки автоматически, даже без нажатия кнопки **СТАРТ/СТОП**. Если же пройдет более 15 минут, то программа не сохранится и ее придется перезапускать. Если подача электроэнергии была прекращена лишь на стадии замеса теста, то достаточно нажать кнопку **СТАРТ/СТОП**, чтобы программа запустилась сначала.

Температура окружающей среды

Хлебопечь способна работать в широком температурном интервале. Но следует заметить, что размер буханки, испеченной в комнате с высокой температурой воздуха будет сильно отличаться от размера буханки, испеченной в комнате с низкой температурой воздуха. Рекомендуемая температура воздуха от 15° до 34°С.

Предупреждающая индикация

1. Если после запуска программы выпечки на дисплее отображается «H:HH» (см. рис.1), это означает, что хлебопечь перегрелась. Остановите текущую программу выпечки. Откройте крышку и в течение 10-20 минут дайте хлебопечи остыть.

2. Если после того, как вы нажали кнопку **СТАРТ/СТОП** на дисплее отображается «E:EE» (см. рис.2), это означает, что не срабатывают датчики температуры и необходима помощь квалифицированного специалиста.

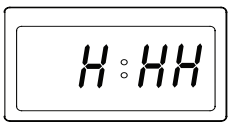


Рисунок 1

Рисунок 2

Перед первым запуском

1. Убедитесь, что имеются в наличие все аксессуары и комплектующие, а также проверьте их целостность.
2. Вымойте все комплектующие так, как написано в разделе «**Чистка и уход**»
3. Установите режим Выпечки и запустите его с пустой формой на 10 минут, а затем снова протрите.
4. Насухо вытрите все комплектующие и соберите, и теперь хлебопечья готова к применению.

Как испечь хлеб

1. Установите форму, поверните по часовой стрелке до тех пор, пока она не зафиксируется на своей позиции. Установите лопасть для замешивания на ведущем валу. Поверните лопасть по часовой стрелки до ее фиксации на своей позиции. Для того, чтобы тесто не перемешивалось ниже уровня лопасти тестомешалки, а также, чтобы вы легко могли извлекать тестомешалку из хлеба, перед использованием смажьте ее отверстие маргарином.
2. Засыпьте в форму для выпечки ингредиенты. Соблюдайте порядок добавления ингредиентов, приведенный в инструкции. Обычно первыми добавляют жидкие ингредиенты, а затем сахар, соль и муку. Самыми последними добавляйте дрожжи или разрыхлитель. Если вы готовите хлеб из ржаной или цельной пшеничной муки, то тесто замесится лучше, когда вы добавляете ингредиенты в обратном порядке: первыми засыпьте дрожжи и муку, а затем все жидкие ингредиенты.
3. В муке пальцем сделайте небольшое углубление. Засыпьте в него дрожжи. Ни в коем случае не смешивайте их с солью или с любыми жидкостями.
4. Аккуратно закройте крышку и подсоедините шнур питания к розетке.
5. Последовательно нажимайте кнопку Меню, до тех пор, пока на дисплее не отобразится название необходимой программы выпечки.
6. Нажмите кнопку **ЦВЕТ** и выберите цвет корочки.
7. Нажмите кнопку**ВРЕМЯ ▲** или **ВРЕМЯ ▼** для задания времени задержки срока готовности. Если же вы готовы сразу преступить к процессу выпекания, то опустите этот шаг.
8. Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** для запуска программы.

10. При использовании программ выпечки **ОСНОВНАЯ, ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, ЦЕЛЬНАЯ МУКА** в процессе приготовления вы услышите долгий звуковой сигнал. Он означает, что пришло время добавить остальные ингредиенты. Во время выпечки из вентиляционных отверстий может выходить пар. Это вполне нормальное явление.

11. Как только процесс выпечки подойдет к концу, вы услышите звуковой сигнал. Удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП** в течение примерно 3-5 секунд для того, чтобы остановить программу и извлечь хлеб. Для выемки хлеба пользуйтесь кухонными рукавицами Откройте крышку, и крепко держа руками форму для выпечки, поверните ее против часовой стрелки и, потяну ее вверх, выньте из хлебопечи.

12. Для извлечения хлеба из формы пользуйтесь лопаточкой с антипригарным покрытием.

13. Переверните форму и аккуратно встряхните, чтобы извлечь хлеб на подставку.

ВНИМАНИЕ

Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Поэтому всегда держите их очень аккуратно и обязательно воспользуйтесь кухонными рукавицами.

14. Осторожно извлеките хлеб из формы, и перед тем как его нарезать, дайте остыть в течение 20 минут

15. Если вы не нажмете кнопку **СТАРТ/СТОП** в конце программы, то печь автоматически перейдет в режим подогрева, и ваш хлеб еще в течение 1 часа будет сохраняться горячим. По истечении 1 часа нагрев прекратится.

16. Если вы не пользуетесь хлебопечью или завершили приготовление хлеба, отключите ее от сети.

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед тем как нарезать хлеб, извлеките из буханки лезвие тестомешалки. Используйте для этой цели специальный крючок, подцепив им лезвие. Не извлекайте лезвие руками, поскольку хлеб очень горячий.

Особые указания

1. Для программы выпечки **БЫСТРАЯ**
   Для приготовления по этой программе используется пищевой разрыхлитель или пищевая сода. Для их взаимодействия с другими компонентами, необходимы тепло и влага. И поэтому, для достижения хорошего результата выпечки в форму сначала закладываются жидкие компоненты, а затем засыпаются сухие. В процессе замеса сухие ингредиенты могут сбиться по углам формы и образовать комочки, поэтому лопаткой удалите их из углов.
2. Для программы выпечки **УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА**
   С помощью этой программы вы можете испечь хлеб в течение 1 часа. А точнее, за 58 минут эти две программы испекут вам хлеб немного более плотной структуры, чем обычный. Обратите внимание, что в этой программе используется вода, температурой 48-50 °С, поэтому для измерения температуры пользуйтесь пищевым термометром. Температура воды очень сильно влияет на конечный результат приготовления. Если температура воды слишком низкая, то хлеб не поднимется до нужного размера. Если же она очень высокая – то дрожжи погибнут, и вы вновь не достигнете желаемого результата.

Чистка и уход

Перед тем, как приступить к чистке устройства, отсоедините его от сетевой розетки и дайте ему остыть.

1. Форма для выпечки. Протрите ее снаружи и изнутри влажной тряпкой. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не пользуйтесь для чистки острыми предметами и абразивными материалами. Перед установкой насухо протрите форму.
2. Лезвие тестомешалки: Если лопасть не снимается со стрежня, залейте теплую воду в форму и дайте постоять около 30 минут. Теперь вы легко можете снять лопасть. Аккуратно протрите ее влажной хлопчатобумажной тряпкой. Обратите внимание, что и форму для выпечки и лопасть тестомешалки нельзя мыть в посудомоечной машине.
3. Крышка и смотровое окошко: протрите внутри и снаружи слегка влажной тряпкой
4. Корпус: аккуратно протрите корпус мягкой влажной тряпкой. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки поверхности корпуса, т.к. можете поцарапать его блестящую поверхность. Не погружайте в воду.
5. Хранение: убедитесь, что хлебопечь полностью остыла, что все ее части сухие и чистые. Храните изделие с закрытой крышкой. Лезвие тестомешалки и ложку храните отдельно.

1. **Пшеничная хлебопекарная мука**
Отличается высоким содержанием клейковины(в составе много белка, необходимого для формирования клейковины, определяющей структуру и упругость хлеба), и поэтому хлеб получается высокий и упругий, и не оседает после выпечки. Ну а поскольку в этой муке клейковины больше, чем обычно, можете ее использовать для выпечки хлеба большого размера и лучшей внутренней структурой. Пшеничная хлебопекарная мука является самым важным компонентом в процессе выпечки хлеба.

2. **Мука тонкого помола**
Мука, получаемая смешением тщательно отобранных сортов мягкой и твердой пшеницы, подходит для быстрой выпечки хлеба или кексов.

3. **Цельная пшеничная мука**
Изготавливается из дробленных пшеничных зерен, включая отруби и клейковину. Цельная пшеничная мука тяжелее и питательнее обычной. Хлеб, приготовленный из цельная пшеничной муки обычно меньше размером. В очень многих рецептах для достижения лучшего результата рекомендуется смешивать хлебопекарную и цельную пшеничную муку.

4. **Мука грубого помола**
Сорт высоко-волокнистой муки, очень похож на цельнопшеничную муку. Позволяет хлебу сильно подняться, поэтому рекомендуется использовать в сочетании с большим количеством хлебопекарной муки.

5. **Мука для выпечки кексов**
Изготавливается путем помола сорта мягкой пшеницы, содержащей мало белков. Используется для выпечки кексов. Разные сорта муки отличаются друг от друга. Абсорбционная способность муки или другими словами насколько, хорошо будет подниматься хлеб, приготовленный из нее, очень во многом зависит от того, где была выращена пшеница, в каких условия, как ее перемалывали, как хранили. Вы можете покупать и сравнивать муку разных производителей на вкус и выбрать ту, при использовании которой вы достигаете наилучшего вкуса и результата.

6. **Кукурузная и овсяная мук**а
Кукурузная и овсяная мука изготавливаются помолом кукурузы и овса соответственно. Эту муку обычно используют в качестве добавки к обычной муке, для придания получившемуся хлебу специфического вкуса и текстуры.

7. **Дрожжи**
Дрожжи вызывают процесс брожения, вырабатывая углекислый газ, придавая хлебу объем и внутреннюю структуру. Для обеспечения питания дрожжей нужны углеводы, содержащиеся в сахаре.

1 ч.л. сух. дрожжей = ¾ ч.л. быстродействующих дрожжей
1,5 ч.л. сух. дрожжей = 1 ч. л. быстродействующих дрожжей
2 ч.л. сух. дрожжей = 1.5 ч.л. быстродействующих дрожжей

Храните дрожжи в холодильнике, т.к. высокие температуры губительны для микроорганизмов. Перед использованием проверяйте их срок годности. Оставшиеся после использования дрожжи как можно скорее кладите в холодильник. Зачастую, причиной того, что хлеб не поднимается, являются погибшие дрожжи. Указанным ниже способом, вы сможете проверить,не погибшие ли ваши дрожжи, свежие они или нет:

1) налейте полчашки теплой (45-50°C) воды в мерный стакан

2) Положите в мерный стакан 1 чайную ложку белого сахара и перемешайте,затем засыпьте 2 чайные ложки дрожжей.

3) Поставьте мерный стакан в теплое место на 10 минут. Воду не взбалтывайте.

4) Должна подняться пена до уровня 1 чашки. В ином случае, дрожжи или погибли или непригодны.

8. **Сахар**
Очень важный ингредиент, придающий сладкий вкус и цвет хлебу. Белый сахар используется дрожжами как питательная среда для заквашивания теста. Темный сахар, сахарную пудру или тростниковый сахар можно отнести к так называемым специальным добавкам.

9. **Соль**
Соль используется для придания вкуса и цвета корочке. Но она же может подавлять действие дрожжей. Не употребляйте излишнего количества соли в рецепте. Вы можете и не использовать соль, тогда хлеб получится больше по объему.

10. **Яйца**
Яйца добавляют для увеличения пищевой ценности хлеба, его размера, улучшения текстуры и придания хлебу специфического вкуса. Перед тем как класть в тесто, тщательно их взбейте.

11 **Жир, масло и растительное масло**
Жир придает хлебу мягкость и способствует более долгому сохранению. Масло, которое вы достаете из холодильника, нужно размять или порезать

тонкими кусочками, так, чтобы оно равномерно перемешалось.

14. **Разрыхлитель**
Разрыхлитель чаще всего используется для Ускоренной выпечки хлеба и для выпечки кексов. При его использовании не нужно время для того, чтобы тесто поднялось, и чтобы дрожжи придали хлебу воздушную или мягкую структуру, в данном случае для этих же целей используется химический принцип.

15. **Сода**
То же, что и разрыхлитель. Часто применяется вместе с ним.

16. **Вода и другие жидкости**
Вода – замечательный ингредиент для выпечки хлеба. Стоит упомянуть о том, что чаще всего используется вода температурой 20-25°C. Но вода может быть и горячей. Так, например, для приготовления хлеба по программе Ускоренной выпечки нужно использовать воду, температурой 45-50°C для поднятия хлеба. Вместо воды можно использовать свежее молоко или 2% сухое молоко, разведенное водой. Молоко улучшит вкус хлеба и цвет корочки. В некоторых рецептах для придания вкуса используются соки: яблочный, апельсиновый, лимонный и др.

Количество ингредиентов

Очень важное условие выпечки хлеба – использование точной меры ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан, мерную ложку, чтобы отмерять точное количество, иначе результат может быть не такой, как вы ожидаете.

1. Измерение количества жидких ингредиентов
Количество воды, свежего молока или разведенного сухого молока определяется с помощью мерного стаканчика. Поднимите стаканчик на уровне глаз и отметьте зрительно уровень. Если вы используете мерный стаканчик для измерения количества масла или других ингредиентов, обязательно тщательно вымойте его перед измерением других ингредиентов.

2. Измерение количества сыпучих ингредиентов
Сухие ингредиенты необходимо разрыхлить. Чтобы обеспечить точность измерения, лезвием ножа снимите «горку» порошка с верха чашки.

3. Порядок добавления ингредиентов
Следует соблюдать последовательность добавления ингредиентов, например такие: жидкие ингредиенты и яйца, соль и сухое молоко и др. Следует учесть, что при смешении ингредиентов, мука не сразу смешивается с жидкими ингредиентами. Дрожжи нужно добавлять только в сухую муку. И ни в коем случае не смешивайте дрожжи с солью. Когда тесто уже достаточно замесится, прозвучит звуковой сигнал, напоминающий вам о том, что теперь можно добавить такие ингредиенты как фрукты. Если вы добавите их слишком рано, то из-за длительного их перемешивания вы не почувствуете в хлебе их вкус. Если же вы используете программу задержки срока готовности на длительное время, никогда не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, фрукты.

Возможные неисправности и методы их устранения

№	Проблема	Причина	Устранение
1	Идет дым из вентиляционного отверстия при выпечке	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент или находятся слишком близко к нему. Если вы впервые запустили вашу хлебопечь, то, вероятно, дымятся остатки смазки на нагревательном элементе	Отключите хлебопечь из сети и очистите нагревательный элемент, при этом будьте осторожны, не обожгитесь. При первом запуске просушите устройство и откройте крышку.
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания	Постарайтесь сразу после выпекания вынимать хлеб
3	Трудно вынимается хлеб	Тестомешалка плотно прилипла к поверхности формы	После того, как вынете хлеб, залейте форму теплой водой так, чтобы и тестомешалка была погружена в воду. Подождите 10 минут, а затем достаньте ее и помойте
4	Ингредиенты плохо перемешиваются и плохо пропекаются	1. Неправильно выбрана программа для выпечки	Выберите подходящую программу
		2. Во время работы была открыта крышка хлебопечи, и поэтому хлеб получился сухой и без корочки желаемого цвета	Не открывайте крышку, особенно на конечной стадии
		3. Тестомешалка с трудом вращается и поэтому плохо перемешивает компоненты	Проверьте отверстие тестомешалки, далее выньте хлеб и запустите ее без загрузки. Если она неисправна, обратитесь в авторизованный сервис-центр.
5	После нажатия кнопки СТАРТ/СТОП на дисплее отображается «Н:НН»	Хлебопечь перегрелась	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и отключите хлебопечь от сети, затем выньте хлеб. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть
6	Тесто не замешивается, хотя и слышится шум работающего двигателя	Неправильно установлена форма для хлеба или теста так много, что оно не может перемешаться	Проверьте, правильно ли установлена форма, те ли ингредиенты используются, что и в рецепты, в том ли количестве они взяты
7	Хлеб настолько пышный, что при выпечке не помещается в форме и сдвигает крышку	Вы добавили слишком много дрожжей, или положили много муки, или налили слишком много воды, или же температура окружающей среды слишком высокая	Проверьте все перечисленные факторы, и устраните найденную причину

№	Проблема	Причина	Устранение
8	Хлеб получается маленького размера или совсем не поднимается	Вы не добавили дрожжи или взяли их в малом количестве. Кроме этого, дрожжи плохо действуют, если вы добавили слишком горячую воду или смешали их с солью, или же, если температура окружающей среды слишком низкая	Проверьте количество и качество дрожжей, согрейте помещение
9	Хлеб оседает посередине когда печется	1. Используете неправильный тип муки, и тесто не поднимается	Используйте хлебопекарную пшеничную муку
		2. Слишком активные дрожжи или же температура дрожжей слишком высокая	Используйте дрожжи комнатной температуры
		3. Избыток воды делает тесто слишком мягким	Добавляйте воду по рецепту, который всегда составляется с учетом того, сколько воды впитается.
10	Выпеченный хлеб получается слишком тяжелым по весу и слишком плотным по структуре	1. Вы добавили слишком много муки или мало воды	Добавляйте меньше муки или больше воды
		2. Вы добавили слишком много фруктов или слишком много муки из цельной пшеницы	Добавляйте меньше соответствующих компонентов и больше дрожжей
11	После того, как отрезали кусочек, средняя часть буханки оседает	1. Вы добавили слишком много воды или дрожжей и не добавили соли	Добавляйте меньше воды и дрожжей. Убедитесь, что вы добавили соль.
		2. Температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды
12	Поверхность хлеба липкая	1. Вы используете ингредиенты с липкой структурой, например бананы, масло и др.	Не добавляйте в хлеб слишком липкие ингредиенты
		2. Тесто плохо перемешалось или вы добавили мало воды	Проверьте количество добавляемой воды, а также проверьте хлебопечь на предмет обнаружения механических неисправностей.
13	Когда выпекаете кексы или изделия с большим содержанием сахара, то получается корочка слишком толстая и темная	Различные рецепты приготовления и ингредиенты, используемые при выпечки, очень сильно влияют на процесс выпечки хлеба. Так, если вы добавите много сахара, то получите хлеб очень темного цвета	Сократите время выпечки на 5 -10 минут: за 5 -10 минут до истечения заданного времени выпечки нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Хлеб из формы не вынимайте. Подождите еще около 20 минут, крышку не открывайте

ч.л. – чайная ложка, ст.л. – столовая ложка, ст. - стакан
1 стакан=250 мл 1 ст.л=3 ч.л.
1 ст.л.=15 мл 1 ч.л.=5 мл
1 пакетик сухих дрожжей = 8 г

1. Белый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода	300 мл
Соль	2 ч.л.
Сахар	2.5. ст.л.
Пшеница твердых сортов тонкого помола	150 г
Пшеничная хлебопекарная мука	350 г
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.
Масло	2 ст.л.

Программа: **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**

2. Хлеб с изюмом и орехами

Полезный совет: Орехи и изюм добавляйте после звукового сигнала во время цикла замеса в течение секунды

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода или молоко	330 г
Маргарин или масло	2 ½ ст.л.
Соль	2 ч.л.
Сахар	2 ½ ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	520 г
Сухие дрожжи	1½ ч.л.
Изюм	75 г
Дробленные грецкие орехи	40 г

Программа: **ОСНОВНАЯ**

3. Белый хлеб из муки грубого помола

РАЗМЕР БУХАНКИ	90 0 г
Молоко	330 мл
Маргарин или масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Мука грубого помола	510 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Программа: **ОСНОВНАЯ**

4. Хлеб из цельной пшеничной муки

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода	320 мл
Маргарин или масло	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	1 ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	260 г
Цельная пшеничная мука	260 г
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.

Программа: **ЦЕЛЬНАЯ МУКА**

5. Традиционный белый хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода	330 мл
Маргарин или масло	1 ½ ст.л.
Соль	1 ¾ ч.л.
Сухое молоко	2 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	520 г
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.

Программа: **ОСНОВНАЯ**

6. Картофельный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода или молоко	230 мл
Маргарин или масло	2 ст.л.
Яйца	1 шт
Толченый вареный картофель	150 г
Соль	1 ½ ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	460 г
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.

Программа: **ОСНОВНАЯ**

7. Хлеб с отрубями

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Отруби	
Вода	310 мл
Соль	1 ч.л.
Масло	2 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	500 г
Сахар	1 ст.л
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.

Программа: **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**

8. Ирландский хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Жирное молоко	220 мл
Яйца	2 шт
Масло	2 ст.л.
Мука любого сорта	500 г
Сахар	½ ст.
Сода	1 ст.л.
Соль	½ ч.л.
Изюм	1 ст.

Программа: **БЫСТРАЯ**

9. Рисовый Хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода из-под сваренного риса	300 мл
Пшеничная хлебопекарная мука	460 г
Круглозерновой рис	50 г
Сахар	4 ст.л.
Масло	1 ½ ст.л.
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.

Программа: **ОСНОВНАЯ**

10. Морковный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода	310 мл
Масло	2 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	460 г
Порезанная кубиками морковь	70 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ½ ст.л.
Сухие дрожжи	1 ¼ ч.л.

Программа: **ОСНОВНАЯ**

11. Дрожжевой хлеб.

Рецепт быстрого приготовления.

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода, 48 °С	340 мл
Готовое дрожжевое тесто	½ ст.
Сухое молоко	2 ст.л.
Сахар	2 ст.л.
Соль	⅔ ч.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	500 г
Сухие дрожжи	4 ч.л.

Программа: **УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА**

12. Пшеничный хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода	220 мл
Сахар	3 ст.л
Соль	1 ¾ ч.л.
Маргарин или масло	2 ст.л
Мед	1 ½ ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	500 г
Сухие дрожжи	4 ч.л.

Программа: **ЦЕЛЬНАЯ МУКА**

13. Кукурузный хлеб

Молоко	120 мл
Яйца	3 шт
Маргарин или масло	⅓ ст.
Сахар	¼ ст.
Соль	1 ч.л.
Мука любого сорта	350 г
Кукурузные хлопья	140 г
Разрыхлитель	5 ч.л.

Программа: **БЫСТРАЯ**

14. Хлеб с инжиром и грецким орехом

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Молоко	310 мл
Пшеничная хлебопекарная мука	500 г
Ржаная мука	100 г
Соль	1 ч.л.
Масло	2 ст.л.
Тщательно измельченный сухой инжир	50 г
Измельченные грецкие орехи	50 г
Мед	1 ½ ст.л.
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.

Программа: **ОСНОВНАЯ**

15. Классический Французский хлеб

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода	300 мл
Соль	1 ⅓ ч.л.
Сахар	1 ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	500 г
Масло	2 ст.л.
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.

Программа: **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**

16. Сырный хлеб

с молотым черным перцем

по программе УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА

РАЗМЕР БУХАНКИ	900 г
Вода, 48°С	300 мл
Мягкий сыр	55 г
Сухое молоко	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	3 ст.л.
Молотый черный перец	1 ⅓ ст.л.
Пшеничная хлебопекарная мука	520 г
Масло	2 ст.л.
Сухие дрожжи	4 ч.л.

Программа: **УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА**

Основные технические характеристики

Модель хлебопечи	**NBM-7012**
Габаритные размеры (ВхШхГ, мм)	360x910x220
Вместимость, г	900
Потребляемая мощность, Вт	700
Диапазон напряжения питания	220-240 В, 50 Гц

ПРИМЕЧАНИЕ

В целях улучшения качества продукции производитель оставляет за собой право вносить изменения и дополнения в дизайн и конструкцию хлебопечи, которые могут быть не отражены в данном руководстве по эксплуатации. Все использованные в данном руководстве изображения являются схематичными.

Экологичная утилизация

ЗАЩИТИТЕ ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ!
Не выбрасывайте непригодное изделие вместе с другим бытовым мусором. Изделия подобного рода требуют отдельной утилизации и специальной переработки.