

# SENCOR®

## SBR 2000SS



## **RU ■ Домашняя хлебопечка**

*Перевод оригинального руководства*

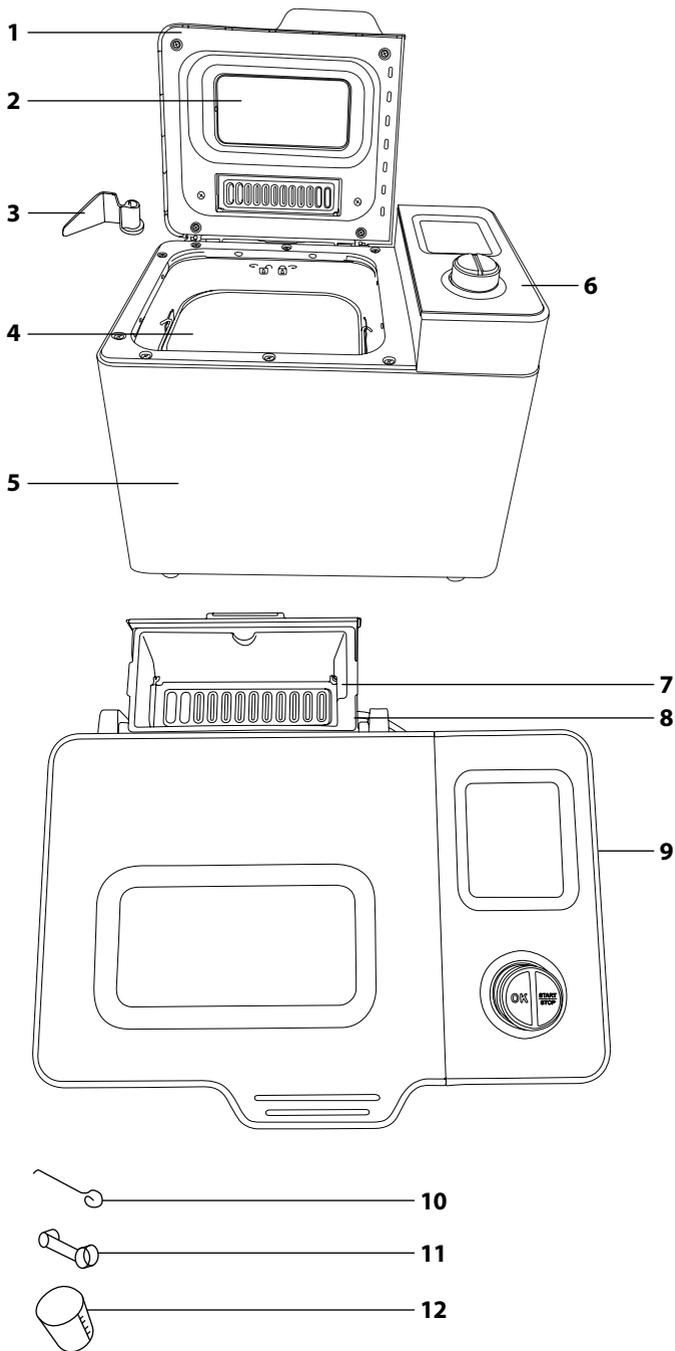
**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет и без надзора.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Для одной порции можно использовать не более 600 г муки и 7 г дрожжей. Не помещайте в форму для выпечки большее количество муки или дрожжей.
- Электроприбор не предназначен для управления внешним таймером или дистанционным управлением.
  
- Этот электроприбор предназначен только для применения в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
  - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - сельскохозяйственные фермы;
  - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
  - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.

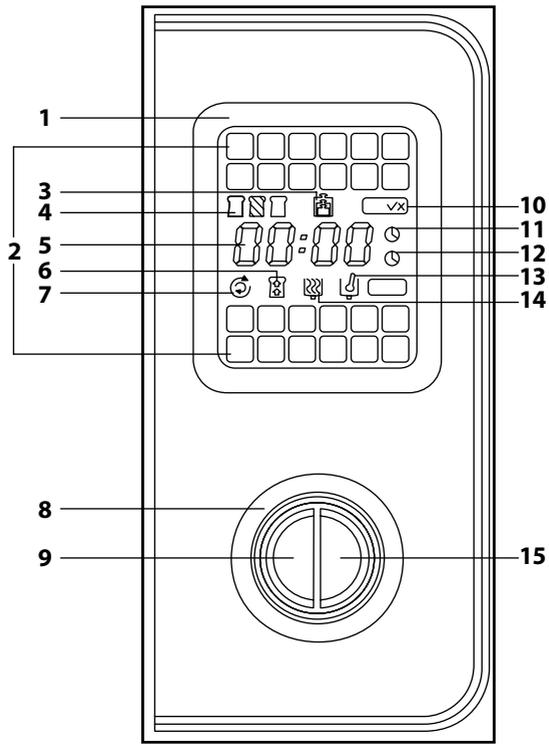
- Не используйте электроприбор в промышленной среде или на открытом воздухе, а также для иных целей кроме тех, для которых он предназначен.
- Не размещайте прибор на подоконниках, крыле кухонной мойки или на нестабильных поверхностях, не кладите его на электрическую или газовую плиту или вблизи открытого огня или оборудования, являющегося источником тепла. Размещайте прибор только на сухой, чистой и стабильной поверхности, на которой он не может перевернуться.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями производителя.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в сети. Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке.
- Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячей поверхности.
- Не используйте прибор вблизи горючих материалов, таких как занавески, шторы, полотенца и т.п. В направлении главного основного излучения тепла необходимо соблюдать безопасное расстояние от поверхности горючих материалов не менее 50 см, а в остальных направлениях не менее 10 см.
- Не закрывайте прибор. В ином случае возникает опасность пожара в ситуации, когда прибор накрыт и будет автоматически включен встроенным таймером.
- Перед включением прибора убедитесь, что форма для выпечки хлеба правильно размещена со всеми необходимыми компонентами. Не помещайте в прибор алюминиевую фольгу, пищевую плёнку и т.п. и не включайте его без теста.
- Температура доступных поверхностей во время работы прибора может быть высокой. Избегайте контакта с горячей поверхностью и горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий.
- Не прикасайтесь к вращающемуся месильному крюку во время работы.
- Обратите внимание на то, чтобы во время работы вода или иные жидкости не попадали на внешнюю поверхность нагретого стекла смотрового отверстия.
- Во время работы рекомендуем регулярно проверять состояние продуктов в форме для выпечки. В случае их возгорания немедленно выключите прибор, отключите его от розетки эл. сети и оставьте крышку открытой.
- Никогда не стучите краем формы для выпечки для того, чтобы достать готовый хлеб. В противном случае форма может быть повреждена.
- По окончании использования прибора, перед его перемещением и очисткой обязательно отключите его от розетки эл. сети и дайте ему остыть.
- Чтобы отсоединить сетевую кабель от розетки потяните его за вилку, но ни в коем случае не за кабель. В противном случае можно повредить кабель питания или розетку.
- Не мойте прибор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Для устранения любых неполадок обращайтесь в авторизованную сервисную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

# ОПИСАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

A



**B**



# RU Домашняя хлебопечка

## Руководство по эксплуатации

Перед использованием этого прибора внимательно прочтите руководство по эксплуатации, даже если вы уже знакомы с применением аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для использования в будущем.

Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- |  |   |
|--|---|
| <b>A1</b> Крышка                       | <b>A7</b> Отсек для добавляемых ингредиентов                  |
| <b>A2</b> Смотровое окошко             | <b>A8</b> Выдвижной держатель                                 |
| <b>A3</b> Крюк для замеса              | <b>A9</b> Вентиляционные отверстия (размещены с обеих сторон) |
| <b>A4</b> Форма для выпечки            | <b>A10</b> Крючок для снятия крючка для замеса                |
| <b>A5</b> Корпус прибора               | <b>A11</b> Мерная ложка                                       |
| <b>A6</b> Панель управления с дисплеем | <b>A12</b> Мерная кружка                                      |

### ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- |  |  |
|--|--|
| <b>B1</b> Дисплей  | <b>B8</b> Поворотный регулятор   |
| <b>B2</b> Иконки программ  | <b>B9</b> Кнопка <b>OK</b> предназначена для подтверждения выбора.   |
| <b>B3</b> Иконки установки размера буханки: 500 г, 750 г или 900 г   | <b>B10</b> Иконка добавления ингредиентов  |
| <b>B4</b> Иконки установки цвета корочки хлеба   | <b>B11</b> Иконка продолжительности работы   |
| <b>B5</b> Отображение установленного времени приготовления или отложенного старта  | <b>B12</b> Иконка отложенного старта   |
| <b>B6</b> Иконка этапа подъёма теста (при первом подъёме будет включена нижняя стрелка, при втором подъёме будут включены обе стрелки) | <b>B13</b> Иконка поддержания в тепле  |
| <b>B7</b> Иконка замеса (внутренняя стрелка отображает первый замес, внешняя стрелка отображает второй замес)                          | <b>B14</b> Иконка выпекания  |
|  | <b>B15</b> Кнопка <b>START/STOP</b> предназначена для включения, остановки или отмены установленной программы. |



#### Примечание:

Метрическая единица веса округляется на целые десятки в меньшую сторону.

### УПРАВЛЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ И ЕЕ ФУНКЦИИ

#### Кнопка **START/STOP**

Предназначена для запуска, прерывания или окончания установленной программы.

Для запуска программы нажмите один раз кнопку **START/STOP B15**. Исполняемую в данный момент программу можно временно прервать в любой момент кратковременным нажатием кнопки **START/STOP B15**. Отсчёт времени до окончания программы прерывается и данные времени на дисплее будут мигать. Для продолжения остановленной программы снова нажмите кнопку **START/STOP B15**. Если вы не сделаете это до 10 минут от начала прерывания, снова будет исполнен её автоматический запуск.

Для окончания программы нажмите кнопку **START/STOP B15** и удерживайте её нажатой прилб. 2 секунды. Окончание программы сигнализируется продолжительным звуковым сигналом.

#### Выбор программы и её настройка

##### 1. Выбор программы

Для выбора программы предназначен поворотный регулятор **A8**. После включения хлебопечки начнет мигать иконка программы «BASIC BREAD». Поворотным регулятором **A8** выберете требуемую программу. Выбранная программа начнет мигать. Можно выбирать из числа 25 программ. Для подтверждения выбранной программы нажмите кнопку **OK B9**.

##### 2. Цвет корочки

После подтверждения выбора программы на дисплее **B1** начнет мигать иконка «CRUST COLOUR» (цвет корочки). Поворотным

регулятором **A8** выберете требуемый цвет корочки: «» (светлая), «» (средне тёмная) или «» (тёмная). Для подтверждения выбранного цвета корочки нажмите кнопку **OK B9**.

В приведенных далее программах невозможно выбрать цвет корочки: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** и **ITALIAN CAKE**.

##### 3. Величина буханки

После подтверждения выбора цвета корочки на дисплее **B1** начнет мигать иконка «WEIGHT» (размер буханки). Поворотным

регулятором **A8** выберете требуемый размер буханки «» (500 г), «» (750 г) или «» (900 г). Под величиной буханки подразумевается сумма веса всех ингредиентов, вложенных в форму для выпечки **A4**. Продолжительность программы отличается в зависимости от выбранной величины буханки. Для подтверждения выбранного размера буханки нажмите кнопку **OK B9**.

В приведенных далее программах невозможно выбрать размер буханки: **QUICK, PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE, ITALIAN CAKE** и **DIY**.

#### 4. Функция добавления ингредиентов

Хлебопечка для отдельных программ оборудована функцией автоматического добавления ингредиентов. Перед запуском программы осторожно выдвиньте держатель **A8** и поместите в отсек **A7** ингредиенты, которые во время выпекания будут автоматически добавлены в тесто.

После подтверждения выбора размера буханки на дисплее **B1** начнет мигать иконка «RAISIN DISPENSER» (добавление ингредиентов). Поворотным регулятором **A8** подтвердите (отобразиться иконка ✓) или отмените (отобразиться иконка ✗). Для подтверждения нажмите кнопку **OK B9**.

Эта функция доступна для следующих программ: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD, GLUTEN FREE BREAD** и **DIY**.

#### 5. Отложенный старт

После подтверждения функции добавления ингредиентов на дисплее **B1** начнет мигать иконка отложенного старта  **B12**. Поворотным регулятором **A8** установите время отложенного старта. Поворотом регулятора **A8** по часовой стрелке увеличивается время отложенного старта, поворотом регулятора **A8** против часовой стрелки время отложенного старта сокращается. Отложенный старт можно установить в диапазоне от 10 минут до 13 часов. Время отложенного старта будет включать и продолжительность выбранной программы, поэтому необходимо в общее время включить и время выбранной программы, а также настройку цвета корочки, размера буханки и т.п.

Пример установки таймера:

Сейчас 20:30 и на следующий день с утра в 7:00 (т.е. разница по времени 10 часов и 30 минут) Вы хотите получить свежее испеченный хлеб. Сначала выберете программу, цвет корочки и размер буханки. После этого регулятором установите время, отображаемое на дисплее на 10:30. Это время, через которое хлеб будет достать из хлебопечки. Каждый поворот увеличивает или сокращает установленное время на 10 минут.

Для запуска установленной программы в режиме отложенного старта нажмите кнопку **START/STOP B15**. На дисплее снова начнёт отсчитываться время. Как только установленная программа будет запущена, регулярно контролируйте хлебопечку.

Не используйте эту функцию в рецептах, которые содержат скоропортящиеся ингредиенты, напр. свежие яйца, молоко, сметана, сыр и т.п.

Соблюдайте правильный порядок вкладывания ингредиентов в форму для выпекания **A4** как это указано в главе «**Применение хлебопечки**». Дрожжи не должны контактировать с жидкостями до запуска программы.

В следующих программах невозможно выбрать функцию отложенного старта: **PIZZA DOUGH, ITALIAN DOUGH, DOUGH RISE, FERMENT/DEFROST, YOGHURT, PICKLED VEGE, DOUGH, JAM, BAKE, ROAST NUT, MEAT FLOSS, RICE VINEGAR, CAKE** и **ITALIAN CAKE**.

#### Функция поддержания в тепле

По окончании программы хлебопечка автоматически перейдет на 60 минут в режим поддержания в тепле. Если Вы хотите достать хлеб из хлебопечки сразу после выпечки, отмените эту функцию продолжительным нажатием кнопки **START/STOP B15**.

#### Функция памяти

В случае кратковременного сбоя эл. питания (до 10 минут) после возобновления подачи электроэнергии хлебопечка автоматически продолжит работу по установленной программе без необходимости нажатия кнопки **START/STOP B15**.

При более длительном сбое эл. питания (более 10 минут) прерванная программа не будет автоматически возобновлена. Однако если еще не был начат этап подъема теста, можно снова запустить программу сначала. Если этап подъема уже начался, будет необходимо начать снова с новыми ингредиентами.

#### Предупреждения на дисплее

1. Если после запуска программы на дисплее **B1** будут отображены данные „**HHH**” с сопровождением звуковым сигналом, то это означает что температура внутри хлебопечки слишком высока. Это может возникнуть, когда Вы хотите сразу повторно использовать хлебопечку. Откройте крышку **A1** и оставьте хлебопечку остывать в течение 10 - 20 минут. После охлаждения хлебопечку можно снова использовать.
2. Если после запуска программы на дисплее **B1** будут отображены данные „**LLL**” с сопровождением звуковым сигналом, то это означает что температура внутри хлебопечки слишком низкая. Откройте крышку **A1** и разместите хлебопечку в пространстве с комнатной температурой. Рекомендуемая температура в помещении - от 15°C до 34°C.
3. Если на дисплее **B1** отображаются данные «**ERR**» - обратитесь в авторизованный сервисный центр.

#### ОБЗОР ПРОГРАММ

##### 1 – BASIC BREAD (основные виды хлеба)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Используется для выпекания обычных видов хлеба из белой пшеничной муки, при этом вкус можно улучшить различными ингредиентами, напр. травами и т.п.

##### 2 – FRENCH BREAD (французский хлеб)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания, при этом фаза подъема больше чем у обычной программы. Используется для выпечки традиционного французского белого хлеба с воздушной и хрустящей корочкой. Хлеб французского типа рекомендуем употребить в день его выпечки.

##### 3 – WHOLE WHEAT BREAD (хлеб из муки разового помола)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Используется для выпечки хлеба из муки разового помола. В этой программе не рекомендуем использовать функцию отложенного старта. В противном случае качество хлеба может ухудшиться.

##### 4 – SWEET BREAD (сладкий хлеб)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Используется для выпекания сладкого хлеба с большим содержанием жира и сахара с добавлением сухофруктов, орехов, шоколадных хлопьев, апельсиновых корок в сиропе и т.п.

##### 5 – LOW SUGAR BREAD (хлеб с низким содержанием сахара)

Эта программа включает фазы замеса, подъема и выпекания. Содержит меньше сахара по сравнению с обычным хлебом.

## **6 – RICE BREAD (рисовый хлеб)**

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Содержание протеинов и аминокислот выше чем в обычном хлебе. Рисовый хлеб легче переваривается по сравнению с обычным хлебом.

## **7 – RICE FLOUR BREAD (хлеб из рисовой муки)**

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Размер буханки, цвет и вкус сравнимы с обычным хлебом.

## **8 – QUICK BREAD (быстрая выпечка)**

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Смесь для приготовления хлеба в программе QUICK состоит из разрыхлителя для теста или пищевой соды, которые активируются при контакте с жидкостью в теплой среде.

## **9 – ITALIAN BREAD (итальянский хлеб)**

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. У этого хлеба более мягкий вкус, а середина более плотная по сравнению с обычным хлебом.

## **10 – GLUTEN-FREE BREAD (хлеб без глютена)**

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Подъём происходит только на одном этапе, а время выпекания больше из-за большой доли влажности.

## **11 – PIZZA DOUGH (тесто для пиццы)**

Эта программа включает фазы замеса и подъёма, подходит для приготовления теста для пиццы.

## **12 – ITALIAN DOUGH (итальянское тесто)**

Эта программа включает этап замеса. По окончании достаньте тесто и поместите его в форму для выпекания.

## **13 – DOUGH RISE (подъём теста)**

Эта программа включает этап замеса и подъёма. По окончании достаньте тесто и используйте, например, для приготовления роголиков, хлебных булочек и т.п.

## **14 – FERMENT / DEFROST (брожение / размораживание)**

При этой программе исполняется подогрев внутреннего пространства хлебопечки при низкой температуре. Время нагрева необходимо установить вручную.

## **15 – YOGHURT (йогурт)**

При этой программе исполняется подогрев внутреннего пространства хлебопечки при низкой температуре. Время нагрева необходимо установить вручную. Это программа рекомендуется для приготовления йогуртов.

## **16 – PICKLED VEGE (маринованные овощи)**

Эта программа рекомендуется для приготовления маринованных овощей.

## **17 – DOUGH (тесто)**

Эта программа предназначена для перемешивания и замеса ингредиентов и последующего подъёма теста, напр. для пиццы, роголиков и т.п. Не включает этап выпекания.

## **18 – JAM (джем)**

Эта программа используется для приготовления фруктового повидла и джемов. Повидла и джемы необходимо варить небольшими порциями, так как во время варки их объём увеличивается. Джем липкий, и в случае вытекания из ёмкости для выпекания - чистится очень сложно.

## **19 – BAKE (выпекание)**

Эта программа включает только этап выпекания и, тем самым, сделает из Вашей хлебопечки малую духовку. Время выпекания можно установить от 10 до 60 минут. Используется для выпекания готового теста из магазина или для дополнительного запекания уже готового хлеба если его корочка кажется Вам слишком светлой.

## **20 – ROAST NUT (жареные орехи)**

Перед вкладыванием орехов убедитесь, что они абсолютно чистые для того, чтобы предотвратить истирание и возможное повреждение формы.

## **21 – MEAT FLOSS (мясные полоски)**

## **22 – RICE VINEGAR (рисовый уксус)**

Эта программа рекомендуется для приготовления рисового уксуса.

## **23 – CAKE (пирог)**

Эта программа включает фазы замеса, подъёма и выпекания. Используется для выпекания пирогов и сладкой выпечки, приготовленных из теста с содержанием разрыхлителя для выпечки или пищевой соды.

## **24 – ITALIAN CAKE (итальянский пирог)**

Эта программа рекомендуется для приготовления итальянского пирога по индивидуальному вкусу.

## **25 – DIY (своя программа)**

Эта программа позволяет изменить этап замеса, подъёма, выпекания и хранения в тепле в зависимости от личных предпочтений и сохранить настройки в памяти. Однако перед использованием этой программы рекомендуем, чтобы вы полностью ознакомились с приготовлением хлеба в хлебопечке или использовали программу после приобретения опыта выпечки хлеба.

После подтверждения программы кнопкой **OK B9** хлебопечка проведет вас пошаговой настройкой. Каждую позицию можно изменить поворотным регулятором **B8** и подтвердить настройку кнопкой **OK B9**.

**ТАБЛИЦА ПРОГРАММ**

Программа	Выбор цвета корочки	Величина буханки	Продолжительность программы (мин)	Функция KEEP WARM	Функция добавления ингредиентов	Отложенный старт
1 – BASIC BREAD (ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	2:42	ДА	ДА	ДА
		750 г	2:54			
		900 г	3:07			
2 – FRENCH BREAD (ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	3:18	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:20			
		900 г	3:33			
3 – WHOLE WHEAT BREAD (ХЛЕБ ИЗ МУКИ РАЗОВОГО ПОМОЛА)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	3:34	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:35			
		900 г	3:50			
4 – SWEET BREAD (СЛАДКИЙ ХЛЕБ)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	2:55	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:00			
		900 г	3:07			
5 – LOW SUGAR BREAD (ХЛЕБ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	3:04	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:08			
		900 г	3:19			
6 – RICE BREAD (РИСОВЫЙ ХЛЕБ)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	3:18	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:23			
		900 г	3:33			
7 – RICE FLOUR BREAD (ХЛЕБ ИЗ РИСОВОЙ МУКИ)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	3:21	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:26			
		900 г	3:28			
8 – QUICK BREAD (БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА)	Светлая / средне тёмная / тёмная	-----	2:10	ДА	ДА	ДА
9 – ITALIAN BREAD (ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	3:20	ДА	ДА	ДА
		750 г	3:22			
		900 г	3:32			
10 – GLUTEN FREE BREAD (ХЛЕБ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ ГЛЮТЕНА)	Светлая / средне тёмная / тёмная	500 г	2:45	ДА	ДА	ДА
		750 г	2:50			
		900 г	2:55			
11 – PIZZA DOUGH (ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ)	-----	-----	0:35	-----	-----	-----
12 – ITALIAN DOUGH (ИТАЛЬЯНСКОЕ ТЕСТО)	-----	-----	0:20	-----	-----	-----
13 – DOUGH RISE (ПОДЪЁМ ТЕСТА)	-----	-----	1:30	-----	-----	-----
14 – FERMENT / DEFROST (БРОЖЕНИЕ / РАЗМОРАЖИВАНИЕ)	-----	-----	1:00	-----	-----	-----
15 – YOGHURT (ЙОГУРТ)	-----	-----	10:00	-----	-----	-----
16 – PICKLED VEGE (МАРИНОВАННЫЕ ОВОЩИ)	-----	-----	36:00	-----	-----	-----
17 – DOUGH	-----	-----	0:10	-----	-----	-----
18 – JAM	-----	-----	1:20	-----	-----	-----
19 – BAKE	Светлая / средне тёмная / тёмная	-----	0:10-1:00	ДА	-----	-----
20 – ROAST NUT (ЖАРЕННЫЕ ОРЕХИ)	-----	-----	0:45	-----	-----	-----

<b>21 – MEAT FLOSS (МЯСНЫЕ ПОЛОСКИ)</b>	-----	-----	1:10	-----	-----	-----
<b>22 – RICE VINEGAR (РИСОВЫЙ УКСУС)</b>	-----	-----	32:00	-----	-----	-----
<b>23 – CAKE</b>	Светлая / средне тёмная / тёмная	-----	1:53	ДА	-----	-----
<b>24 – ITALIAN CAKE (ИТАЛЬЯНСКИЙ ПИРОГ)</b>	Светлая / средне тёмная / тёмная	-----	1:53	ДА	-----	-----
<b>DIY</b>	Светлая / средне тёмная / тёмная	-----	От 2:13	ДА	ДА	ДА

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Хлебопечку и её принадлежности достаньте из коробки и удалите с неё всю упаковку, включая рекламные наклейки и этикетки. Прежде всего не забудьте удалить этикетку, которая размещена на дне формы для выпечки **A4**.
2. Принадлежности и съёмные части, предназначенные для контакта с продуктами питания, промойте теплой проточной водой с нейтральным кухонным моющим средством. Затем сполосните их чистой проточной водой и хорошо вытрите насухо.
3. Форму для выпечки **A4** с установленным месильным крюком **A3** поместите обратно в хлебопечку и поверните по часовой стрелке до фиксации формы **A4** на своем месте. Подключите хлебопечку к розетке эл. сети, включится звуковое предупреждение.
4. Установите программу 19 – BAKE (выпекание) и включите хлебопечку без ингредиентов на 10 минут в этом режиме. По окончании программы отмените функцию сохранения в тепле, отсоедините хлебопечку от розетки эл. сети и дайте ей остыть. Форму **A4** и крюк для замеса **A3** еще раз вымойте и хорошо высушите.



### Примечание:

При первом включении может появиться легкий дымок. Это абсолютно нормальное явление.

5. Теперь хлебопечка готова к использованию.

## ПРИМЕНЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Установите хлебопечку на ровной, сухой и стабильной поверхности, например, на кухонной столешнице.

Откройте крышку **A1** и поместите форму для выпекания **A4** внутрь. Поверните форму для выпекания **A4** по часовой стрелке до фиксации на своем месте. Установите крюк для замеса **A3** на вал, который размещен в дне формы для выпекания **A4**, и достаточно сильно нажмите на него вниз.



### Примечание:

Для простоты изъятия крюка из выпеченного хлеба рекомендуем намазать крюк **A3** и вал пищевым жиром, который предназначен для тепловой обработки.

По рецепту отмерьте ингредиенты и поместите их в форму для выпекания **A4** в следующем порядке:

- Сначала поместите все жидкие ингредиенты, такие как вода, молоко, пиво, пахта, йогурт, яйца и т.п.
- После этого добавьте все сыпучие ингредиенты, такие как мука, соль, сахар, травы, специи для хлеба, проросшие семена, хлопья, семена и т.д. В один угол насыпьте соль, во второй угол насыпьте сахар, а в следующий угол специи.
- После этого посередине муки сделайте углубление и поместите в него дрожжи. В случае использования свежих дрожжей поместите сахар вместе с ними. Дрожжи или разрыхлитель не должны контактировать с жидкостью до включения хлебопечки.
- Для тяжелого, плотного теста с высоким содержанием ржаной муки рекомендуем для достижения лучшего результата замеса изменить порядок добавления ингредиентов на обратный, т.е. сначала вложить дрожжи, после этого муку и в конце жидкости. И в этом случае действует правило, что дрожжи не должны контактировать с жидкостью до включения хлебопечки.
- Для всех рецептов необходимо соблюдать этот общий порядок добавления ингредиентов.

На окончательный размер готовой буханки может влиять комнатная температура, при которой мы используем хлебопечку. Рекомендуемая температура в помещении - от 15 °C до 34 °C.



### Примечание:

Для одной порции можно использовать не более 600 г муки и 7 г дрожжей. Не помещайте в форму для выпечки большее количество муки или дрожжей.

Закройте крышку **A1** и вставьте вилку шнура питания в розетку. После подключения к розетке эл. сети прозвучит длинный звуковой сигнал и на дисплее **B1** будет отображена исходная настройка программы 1 - BASIC BREAD, продолжительность программы 2:54,



вес буханки (750 г) и цвет корочки «» (средне тёмная).

Поворотным регулятором **B8** выберете требуемую программу. Для подтверждения нажмите кнопку **OK B9**.

Поворотным регулятором **B8** выберете цвет корочки. Для подтверждения нажмите кнопку **OK B9**.

Поворотным регулятором **B8** установите размер буханки. Для подтверждения нажмите кнопку **OK B9**.



### Примечание:

Некоторые программы не позволяют установить цвет корочки или объём буханки. Подробную информацию см. в разделе «Выбор программы и её настройка».

Если вы выберете одну из последующих программ, поместите в отсек **A7** ингредиенты, которые вы хотите добавить в тесто. Это программы: **BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, LOW SUGAR BREAD, RICE BREAD, RICE FLOUR BREAD, QUICK, ITALIAN BREAD,**

**GLUTEN FREE BREAD и DIY.** Ингредиенты будут автоматически добавлены в заранее установленное время.

Если Вы хотите чтобы хлеб был испечен позднее, установите таймер отложенного старта.

Для включения хлебопечки нажмите кнопку **START/STOP B15**. Двоеточие в отображении времени на дисплее **B1** начнет мигать и на дисплее будет отсчитываться время до окончания программы. Хлебопечка будет автоматически исполнять отдельные этапы программы. Во время выпекания из вентиляционных отверстий выходит пар.

По окончании программы включится звуковая сигнализация. После этого хлебопечка перейдет на 60 минут в режим поддержания в тепле. Если вы хотите закончить этот режим, продолжительно нажмите кнопку **START/STOP B15**.

По окончании программы осторожно откройте крышку **A1**. С надетыми защитными кухонными рукавицами поднимите рукоятку формы для выпечки **A4**. Поверните форму для выпечки **A4** против часовой стрелки для её разблокирования и после этого осторожно достаньте её из хлебопечки. Форму **A4** поместите на термостойчивую подкладку и оставьте в ней хлеб приблизительно на 10 минут для остывания. После этого поверните форму **A4** дном вверх для освобождения хлеба из формы. Если хлеб сам не освободится из формы, несколько раз подвигайте вал. Для изъятия крюка **A3** из хлеба используйте крючок **A10**.



#### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

При обращении с формой для выпечки **A4** будьте очень осторожны, так как она очень горячая. Опасность ожога. Всегда используйте защитные кухонные рукавицы.

По окончании использования отсоедините хлебопечку от розетки эл. сети и очистите все использованные детали по указаниям, приведенным в главе «**Очистка и уход**».

#### **Резка и хранение хлеба**

Перед нарезкой оставьте хлеб остыть в течение 20-40 минут.

Для нарезки ломтиков равномерной толщины используйте электрический нож или острый нож с лезвием с зубчиками.

Неиспользованный хлеб упакуйте в пластиковый пакет. При комнатной температуре его можно хранить до 3 дней.

Если хлеб нужно хранить длительное время (до 1 месяца), поместите его в пакете или в закрытой ёмкости в морозильник.

Домашний хлеб не содержит консервантов, и поэтому его нельзя хранить так долго, как некоторые виды хлеба, купленные в магазине.

#### **ОЧИСТКА И УХОД**

Перед очисткой отсоедините вилку кабеля питания от розетки эл. сети и подождите пока прибор остынет.

Не используйте для очистки любых частей прибора чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т.п., которые могут повредить поверхность прибора. Ни одна из частей этого электроприбора не предназначена для мойки в посудомоечной машине.



#### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:**

Для предотвращения опасности удара эл. током не погружайте прибор, кабель питания и вилку кабеля питания в воду или иные жидкости.

#### **Форма для выпечки и крюк**

Если сложно снять замешивающий крюк **A3** с вала, заполните форму **A4** тёплой водой и оставьте её приблизительно на 30 минут. После этого достаньте крюк **A3**, осторожно очистите его влажной тканью и хорошо вытрите насухо.

Форму для выпечки **A4** очистите изнутри и снаружи влажной тканью. Для предотвращения повреждения антипригарного слоя не используйте острые предметы или чистящие средства с абразивным эффектом. Форма для выпекания **A4** должна быть перед помещением в хлебопечку абсолютно сухой.



#### **Совет:**

После очистки нанесите на крюк для замеса **A3**, включая отверстия посередине, пищевой жир, предназначенный для тепловой обработки.

#### **Крышка и наружная облицовка**

Внешнюю облицовку протрите влажной мягкой тканью и сразу насухо вытрите чистым кухонным полотенцем.

Крышку **A1** очистите изнутри и снаружи влажной тканью. Затем вытрите все насухо.



#### **Предупреждение:**

На внутренней поверхности крышки **A1** и на вентиляционных отверстиях могут появиться коричневые пятна. Это остатки испарений ингредиентов, которые во время выпекания попали в выходящий пар. Они не оказывают вредного воздействия на материал хлебопечки или на качество испеченного хлеба. Просто уберите эти пятна влажной тканью.

После длительного использования наружный слой формы для выпекания **A4** может изменить цвет. Однако это абсолютно не влияет на функциональность хлебопечки или на качество хлеба.

#### **Отсек для ингредиентов**

Достаньте отсек для ингредиентов **A7** из хлебопечки и осторожно вымойте его в теплой воде с добавлением небольшого количества нейтрального средства для мытья посуды. Сполосните и вытрите насухо. После этого вставьте его в держатель **A8** и хлебопечку.

Отсек **A7** чистите после каждого применения.

#### **Хранение**

Если прибор не будет использоваться длительное время, отсоедините вилку кабеля питания от розетки, дайте прибору остыть и очистите его как указано выше.

Перед тем, как положить прибор на хранение, убедитесь, что он и все его принадлежности чистые и сухие.

Поместите прибор на хранение в сухое, чистое и хорошо вентилируемое место, где он не будет подвергаться экстремальным температурам и будет недоступен детям и животным.

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

### 1. Хлебная мука

В хлебной муке содержится большая доля клейковины (поэтому её можно также назвать мукой с большим содержанием клейковины, которая содержит много белков), она обладает хорошими свойствами эластичности и способна сохранить размер хлеба после подъёма теста. Так как содержание клейковины в ней больше чем в обычной муке, её можно использовать для выпечки хлеба больших размеров. Хлебная мука - это самый важный ингредиент при выпечке хлеба.

### 2. Обычная мука

Обычная мука производится путём смешивания тщательно выбранной пшеницы мягких и твёрдых сортов и рекомендуется для быстрого выпекания хлеба или выпекания пирогов.

### 3. Цельнозерновая (обойная) мука

Цельнозерновая мука производится путём измельчения пшеницы и содержит пшеничную кожицу и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и обладает большими питательными свойствами чем нормальная мука. Приготовленный из цельнозерновой муки хлеб обычно имеет меньший размер. Поэтому во многих рецептах для достижения как можно лучших результатов обычно комбинируются цельнозерновая и хлебная мука.

### 4. Ржаная мука

Ржаная мука в первую очередь предназначена для выпечки тёмного хлеба. В ней содержится большая доля минеральных веществ. В ней меньше клейковины чем в пшеничной муке, и поэтому обычно она используется в комбинации с пшеничной мукой.

### 5. Мука с разрыхлителем

Мука с содержанием разрыхлителя рекомендуется, прежде всего, для приготовления пирогов.

### 6. Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука производятся измельчением кукурузы и овса. Обе они являются дополнительным ингредиентом для выпечки хлеба и используются для улучшения вкуса и структуры хлеба.

### 7. Сахар

Сахар - это очень важный ингредиент для сладкого вкуса и цвета хлеба. Белый сахар помогает в процессе брожения.

### 8. Дрожжи

Дрожжи активируют процесс брожения теста и вырабатывают двуокись углерода, которая помогает увеличить объём хлеба и сделать внутренние волокна более мягкими.

1 чайн. ложка активных сухих дрожжей = 3/4 чайн. ложки растворимых дрожжей

1,5 чайн. ложки активных сухих дрожжей = 1 чайн. ложка растворимых дрожжей

2 чайн. ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайн. ложки растворимых дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, так как при высокой температуре они теряют свои свойства; перед применением проверьте их срок хранения и применения. После каждого применения поместите их в холодильник как можно быстрее.



#### Совет:

Описанный ниже порядок действий поможет Вам определить насколько дрожжи свежие и активные:

1. Налейте в мерную кружку 1/2 чашки тёплой воды (45–50 °С).
2. Добавьте 1 чайную ложку белого сахара и размешайте, после этого всё засыпьте 2 чайными ложками дрожжей.
3. Поставьте мерную кружку приблизительно на 10 минут в тёплое место. Смесь уже не размешивайте.
4. Пена должна подняться до самого края мерной кружки. Если это не так - дрожжи уже не активны.

### 9. Соль

Соль необходима для улучшения запаха хлеба и цвета корочки. Соль также помогает подъёму теста.

### 10. Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, сделать хлеб более питательным, увеличить его объём и придать хлебу специфический аромат яиц. Если Вы хотите использовать яйца, то необходимо удалить скорлупу и равномерно размешать их.

### 11. Жир, сливочное и растительное масло

Жир способен сделать хлеб более мягким и продлить срок его годности. Масло после его изъятия из холодильника и перед применением должно быть растоплено или разрезано на мелкие части для равномерного размешивания.

### 12. Пекарский порошок

Пекарский порошок используется, прежде всего, для подъёма теста при выпекании хлеба и пирогов по программе Ultra Fast (Очень быстрое выпекание). Для него не нужно время на брожение и он создает газ, образующий пузыри и делает структуру хлеба более мелкой.

### 13. Сода

Действует аналогично как пекарский порошок. Её также можно использовать в комбинации с пекарским порошком.

### 14. Вода и иные жидкости

Вода при выпекании хлеба - это необходимый ингредиент. Обычно лучше всего подходит вода с температурой 20–25 °С. Однако для подъёма при ускоренных программах температура воды должна быть в диапазоне 48–50 °С. Воду можно заменить свежим молоком или водой, размешанной с 2% молочным порошком, который может улучшить аромат хлеба и сформировать лучший цвет корочки.



#### Примечание:

Различные виды муки выглядят одинаково, действие дрожжей или способность абсорбции различных видов муки значительно отличается в зависимости от области выращивания, условий роста, процессов измельчения и хранения. Для испытания выберите муку различных марок, доступную на рынке, проверьте её и сравните результаты – после этого выберите муку, которая исходя из Вашего опыта и с точки зрения вкуса обеспечивает наилучшие результаты.

## ВЗВЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

При приготовлении выпечки хлеба очень важно правильно взвешивать ингредиенты. Рекомендуем использовать прилагаемую мерную кружку **A12** и мерную ложку **A11**.

### 1. Жидкости

Воду, свежее молоко или сухое молоко рекомендуем отмеривать в мерной кружке **A12**. После наливания проверьте уровень на уровне глаз. Если вы будете в мерной кружке **A12** отмеривать масло или аналогичные жидкости, тщательно очистите мерную кружку **A12** перед следующим применением.

### 2. Сыпучие продукты

Сыпучие продукты помещайте в мерную кружку **A12** с помощью ложки, а когда кружка **A12** будет полной - заровняйте её с помощью ножа. Не трамбуйте сыпучие продукты в мерной кружке **A12**, лишний объем может негативно повлиять на сбалансированность ингредиентов в рецепте. Для отмеривания сыпучих продуктов можно также использовать мерную ложку **A11**, особенно когда вы отмериваете небольшое количество.

### 3. Порядок смешивания ингредиентов

Порядок смешивания ингредиентов очень важен для правильного приготовления хлеба. В общем действует правило, что сначала помещаются жидкости, яйца, соль и сухое молоко и т.п. После этого помещаются сыпучие продукты, такие как мука, сахар и т.п. И в последнюю очередь добавляются дрожжи (или разрыхлитель). Дрожжи вкладываем всегда только в сухую муку и они не должны контактировать с солью.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕДОСТАТКОВ

Проблема	Причина	Решение
Выходит дым из вентиляционного отверстия во время выпекания.	Некоторые ингредиенты приклеились к нагревающему элементу или находятся вблизи него. При первом применении это может быть масло, которое осталось на поверхности нагревающего элемента.	Отсоедините хлебопечку от эл. сети, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент.
Хлеб посередине проседает и влажный снизу.	Вы оставили испеченный хлеб в форме <b>A4</b> слишком долго.	Достаньте хлеб из формы <b>A4</b> перед окончанием режима сохранения в тепле.
Хлеб плохо достается.	Крюк для замешивания <b>A3</b> плотно приклеился в буханке.	Подвигайте валом чтобы буханка освободилась из формы <b>A4</b> . После этого форму <b>A4</b> и крюк <b>A3</b> очистите по указаниям, приведенным в главе Очистка и уход.
Ингредиенты замешаны неравномерно и хлеб испечен неправильно.	Выбор неправильной программы.	Установите правильную программу.
	Вы нажали кнопку <b>START/STOP B15</b> во время работы хлебопечки.	Ингредиенты были приведены в негодность, их необходимо выбросить и начать снова с новыми ингредиентами.
	После запуска программы вы несколько раз открывали крышку <b>A1</b> .	Не открывайте при последнем подъеме теста крышку <b>A1</b> .
	Был сбой эл. питания продолжительностью более 10 минут.	Ингредиенты были приведены в негодность, их необходимо выбросить и начать снова с новыми ингредиентами.
	Слишком большое сопротивление при размешивании, поэтому крюк для замеса <b>A3</b> практически не вращается и замешивает недостаточно.	Проверьте, что крюк для замеса <b>A3</b> вращается свободно, после этого достаньте форму для выпекания <b>A4</b> и включите устройство без нагрузки. Если прибор работает нестандартным способом - обратитесь в авторизованный сервис.
Хлебопечка не включилась и на дисплее появилось сообщение о неполадке «ННН».	Хлебопечка слишком теплая после последнего приготовления.	Отсоедините вилку кабеля питания от розетки эл. сети и подождите, пока хлебопечка остынет до комнатной температуры. После этого её можно снова использовать.
Хлеб поднимается очень быстро.	В тесте слишком много дрожжей, муки или, наоборот, недостаток соли.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объем отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.

Хлеб практически не поднимается или очень мало.	Вы добавили мало дрожжей или их вообще нет.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
	Дрожжи были старыми или выдохнулись.	Всегда убедитесь, что дрожжи и остальные ингредиенты свежие.
	Жидкости слишком горячие.	Используйте иные жидкости или подождите, пока жидкости остынут. Убедитесь, что вы вкладываете ингредиенты в правильном порядке.
	Дрожжи контактируют с жидкостями слишком рано.	Убедитесь, что вы вкладываете ингредиенты в правильном порядке.
	Используемая мука не подходит для данного типа хлеба или используемая мука слишком старая.	Используйте правильный тип муки для данного типа хлеба. Убедитесь что используете свежие продукты.
	Вы использовали слишком много или мало жидкостей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки.
	Вы использовали слишком мало сахара.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
Теста слишком много и оно перетекает через края формы <b>A4</b> .	Чрезмерное количество жидкостей стало причиной слишком мягкой структуры теста или слишком много дрожжей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости.
Хлеб распадается посередине.	Объём теста больше чем форма <b>A4</b> и хлеб проседает.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости.
	Продолжительность подъёма слишком короткая или подъём происходит очень быстро из-за высокой температуры воды или высокой температуры в хлебопечке, или из-за высокой влажности.	Используйте иные жидкости или подождите, пока жидкости остынут. В муке сделайте небольшую ямку, в которую поместите дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостями. При высоких температурах не используйте функцию отложенного старта и используйте холодные жидкости. Достаньте хлеб из формы <b>A4</b> сразу после выпечки и оставьте его остывать на металлической решетке не менее 15 минут перед нарезкой.

Слишком плотная структура хлеба.	Вы использовали слишком много муки или мало жидкости.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки.
	Вы использовали слишком мало сахара или дрожжей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
	Вы использовали слишком много фруктов, семян и т.п.	Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
	Вы использовали старую или выдохнувшуюся муку, а теплые жидкости привели к быстрому подъёму, в результате тесто опустилось еще перед выпечкой.	Уменьшите общий объём ингредиентов. Не используйте муки больше чем указано. Уменьшите объём ингредиентов на треть.
	Вы не использовали соль или добавили её очень мало.	
Вы использовали слишком много жидкостей.		
Хлеб не выпечен посередине.	Вы использовали слишком много или мало жидкостей.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности. Если вы используете хлебопечку в очень влажной среде, уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки.
	Вы используете хлебопечку во влажной среде.	При высоких температурах не используйте функцию отложенного старта и используйте холодные жидкости.
	Рецепты содержат влажные продукты, напр. йогурт.	Уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки.
Середина слишком пористая.	Вы использовали слишком много воды.	Уменьшите объём жидкостей на 1–2 ложки.
	Вы не использовали соль.	Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
	Вы используете хлебопечку во влажной среде, жидкости горячие.	При высоких температурах не используйте функцию отложенного старта и используйте холодные жидкости. Достаньте хлеб из формы <b>A4</b> сразу после выпечки и оставьте его остывать на металлической решетке не менее 15 минут перед нарезкой.
	Вы используете слишком много жидкостей.	Используйте иные жидкости или подождите, пока жидкости остынут. В муке сделайте небольшую ямку, в которую поместите дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостями.

Пористая недопеченная корочка.	Тесто слишком поднялось и не помещается в форму <b>A4</b> .	Важно правильно отмерить ингредиенты. Проверьте объём жидкостей. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости.
	Вы использовали слишком много муки, особенно для белого хлеба.	Проверьте объём жидкостей. Если вы вкладываете ингредиенты с содержанием воды, то необходимо уменьшить объём используемой жидкости.
	Вы использовали слишком много дрожжей или недостаточно соли.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
	Вы использовали слишком много сахара.	Важно правильно отмерить ингредиенты. Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
	Вместе с сахаром использованы иные сладкие ингредиенты.	Скорректируйте объём отдельных ингредиентов и проверьте, чтобы все ингредиенты были вложены правильно и в правильной последовательности.
Ломтики хлеба не одинаковые или в них есть комки.	Хлеб недостаточно остыл. (Пар не испарился.)	Уменьшите объём дрожжей или всех продуктов на $\frac{1}{4}$ . Подождите пока хлеб достаточно остынет.
На корочке остаются остатки муки.	Мука была неправильно обработана во время перемешивания, особенно на стенках.	Уменьшите объём воды на 1 – 2 ложки. Достаньте хлеб из формы <b>A4</b> сразу после выпечки и оставьте его остывать на металлической решетке не менее 15 минут перед нарезкой.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения .....	220–240 В пер. тока
Номинальная частота .....	50 Гц
Номинальная мощность двигателя.....	50 Вт
Номинальная потр. мощность нагревательного элемента .....	500 Вт
Уровень шума.....	65 дБ(А)

Заявленный уровень шума данного прибора составляет 65 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А, по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

## УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Данный символ на продукции или в сопроводительной документации означает, что ликвидируемые электрические и электронные приборы не должны утилизироваться с обычными коммунальными отходами. Для правильной ликвидации, восстановления и утилизации сдавайте эти изделия в установленные пункты приемки. Альтернативно в некоторых странах Европейского союза или иных европейских странах вы можете вернуть свои изделия продавцу на месте при покупке эквивалентного нового продукта.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения подробной информации обратитесь, пожалуйста, в административные органы или ближайший пункт сбора вторичного сырья.

В случае неправильной утилизации отходов данного типа возможны штрафы в соответствии с национальным законодательством.

### Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы хотите утилизировать электрические и электронные приборы, обратитесь, пожалуйста, к своему продавцу или поставщику.

### Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимые информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Это изделие соответствует всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.