gorenje

Aparat za peko kruha in kuhanje marmelade
Aparat za pečenje kruha i izradu pekmeza
Pekač za hleb i kuvanje pekmeza
Апарат за печење леб и варење мармалад
Bread baker and jam maker
Maşină de făcut pâine şi gem
Kenyérsütő és lekvárkészítő gép
хлебопекарна и машина за конфитюр
Випічка хліба та приготування джему
Pekáreň na chleba a výrobu džemu
Pekárna na chleba a výrobu džemu
Automat do wypieku chleba i gotowania marmolady



BM 900 WII

Navodila za uporabo	SI
Upute za uporabu	HR BIH
Uputstvo za upotrebu	SRB MNE
Упатство за употреба	MK
Instruction manual	GB
Instrucţiuni de utilizare	RO
Használati útmutató	HU
Инструкции за употреба	BG
інструкція з експлуатації	UA
Návod na obsluhu	SK
Návod k obsluze	CZ
Instrukcja obsługi	PL

Важливі застереження

Перед введенням приладу в експлуатацію необхідно ретельно вивчити інструкцію.

1. Перед використанням електроприладу необхідно виконати наведені нижче основні заходи безпеки.
2. Зберігайте інструкцію, гарантійний талон, чек, а також, за можливості, коробку із внутрішньою упаковкою.
3. Прилад призначений виключно для особистого, а не комерційного використання.
4. Перед експлуатацією приладу слід перевірити, чи відповідає напруга в електромережі вказаній на паспортній табличці.
5. Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується, на нього встановлюється додаткове обладнання, виконується його чищення, а також у разі виникнення несправностей. Заздалегідь вимкніть прилад. Тягнути слід за вилку, а не за шнур.
6. Щоб захистити дітей від небезпеки, у жодному разі не залишайте їх без нагляду поряд із приладом. Під час вибору місця для приладу необхідно знайти таке, у якому прилад недоступний для дітей, а також простежити, щоб не звисав його шнур.
7. Регулярно перевіряйте прилад і шнур на наявність пошкоджень. За наявності пошкоджень приладом користуватися не можна.
8. Не ремонтуйте прилад самостійно, натомість зверніться до вповноваженого спеціаліста.
9. З міркувань безпеки несправні чи пошкоджені вилки повинні замінюватися рівноцінними вилками, які надано виробником, нашим відділом обслуговування клієнтів або іншою кваліфікованою особою.
10. Зберігайте прилад і шнур подалі від джерел тепла, прямих сонячних променів і вологи, а також бережіть його від гострих предметів тощо.
11. У жодному разі не залишайте прилад без нагляду! Вимикайте живлення приладу, коли він не використовується, навіть якщо період простоювання триває недовго.
12. Використовуйте лише оригінальні аксесуари.
13. Не користуйтеся приладом поза приміщенням.
14. За жодних обставин не можна занурювати прилад у воду чи іншу рідину, а також забороняється їх контакт із приладом. Не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками.
15. У разі потрапляння в прилад рідини або вологи слід негайно від'єднати його від розетки. Забороняється занурювати прилад у воду.
16. Прилад має використовуватися тільки за призначенням, зазначеним на заводській етикетці.
17. Забороняється користуватися приладом із пошкодженим штепселем.
18. Забороняється торкатися будь-яких рухомих деталей приладу або деталей, що обертаються.
19. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками або рукоятками.
20. Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи без належних знань і досвіду, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції від осіб, відповідальних за їхню безпеку.
21. Необхідно стежити, щоб діти не гралися з приладом.
22. Щоб вийняти деко, не стукайте по його верхній частині чи краю, оскільки це може призвести до його пошкодження.
23. Забороняється вставляти у прилад металеву фольгу чи інші матеріали, оскільки це може спричинити небезпеку пожежі або короткого замикання.
24. У жодному разі не накривайте прилад рушником або будь-яким іншим матеріалом: тепло й пара мають виходити з нього безперешкодно. Якщо прилад буде накритим або торкатиметься займистих матеріалів, це може призвести до пожежі.
25. У жодному разі не підключайте цей прилад до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування, щоб уникнути небезпечної ситуації.

26. Рівень шуму: Lc < 68 дБ(А)

Цей прилад позначено відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).
Ця директива — основа законодавства щодо повернення та вторинної переробки відходів електричного й електронного обладнання в країнах Європи.

Перше використання приладу

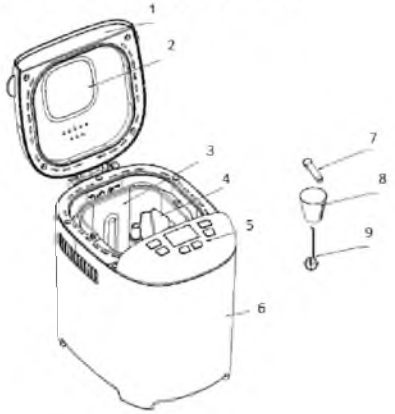
Перевірте деко й очистіть інші частини пекарної камери. Не можна користуватися гострими предметами або очищувати прилад скобліннням. На поверхню дека нанесено антипригарне покриття. Змастіть деко олією й увімкніть порожню піч на 10 хв. Виконайте чищення повторно. Установіть місильну лопать на вісь у пекарній зоні. Провітріть приміщення, якщо з'явиться неприємний запах.

Підключення до електромережі

Прилад необхідно підключати тільки до правильно встановленої безпечної розетки, розрахованої на 230 В, 50 Гц.
Після підключення приладу до електромережі пролунає звуковий сигнал, і через деякий час на екрані дисплея з'явиться « 3:00». Двокрапка між числами «3» і «00» не світиться постійно. Тепер прилад готовий до використання й автоматично налаштований на програму «1» (звичайне положення), але програму ще не запущено.

ФУНКЦІЇ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

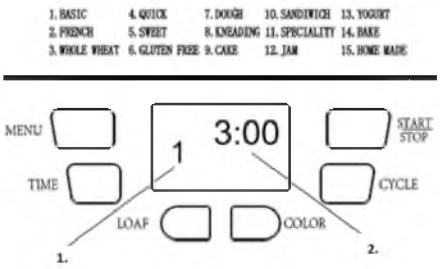
Загальний вигляд хлібопічки



1. Кришка
2. Оглядове віконце
3. Таця для хліба
4. Місильна лопать
5. Панель керування
6. Корпус
7. Мірна ложка
8. Мірна склянка
9. Гачок

ВІДОМОСТІ ПРО ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

(Зовнішній вигляд може бути змінено без попереднього повідомлення.)



1. Тут показано обрану програму
2. Час роботи для кожної програми

Функція «Старт/Стоп» (START/STOP)

Слугує для запуску й припинення вибраної програми випікання.
Щоб запустити програму, один раз натисніть кнопку **Старт/Стоп (START/STOP)**. Пролунає короткий звуковий сигнал і почнуть блимати дві точки на дисплеї часу, після чого почнеться виконання програми. Після запуску програми всі інші кнопки, окрім **Старт/Стоп (START/STOP)**, стають неактивними.
Щоб зупинити виконання програми, натисніть кнопку **Старт/Стоп (START/STOP)** приблизно на 2 с, після чого пролунає звуковий сигнал, який свідчить про вимкнення програми.

Функція паузи

Після того як процес запущено, його можна в будь-який момент перервати кнопкою **Старт/Стоп (START/STOP)**: операцію буде призупинено, але налаштування збережуться, а на LCD-дисплеї блиматиме час, що лишився. Для продовження виконання програми знову натисніть кнопку **Старт/Стоп (START/STOP)** або зачекайте, доки програма запуститься сама через 10 хв.

Меню

Ця кнопка призначена для налаштування різних програм. Програма змінюється під час кожного натискання (супроводжується коротким звуковим сигналом). Якщо натискати й одразу відпускати кнопку, на LCD-дисплеї будуть циклічно відображатися 15 меню. Виберіть потрібну програму. Далі див. докладніше про функції 15 меню.

1. **Основна (Basic)**: заміс, піднімання тіста й випікання звичайного хліба. Щоб підсилити смак, у тісто домішують додаткові інгредієнти.
2. **Французька випічка (French)**: заміс, піднімання тіста й випікання хліба з більшою тривалістю піднімання. Хліб, випечений у цьому меню, буде мати хрусткішу скоринку та пухкішу м'якушку.
3. **З цільного борошна (Whole wheat)**: заміс, піднімання тіста й випікання хліба з непросіяного пшеничного борошна. Не рекомендується користуватися функцією затримки запуску, оскільки через це може погіршитися якість випічки.
4. **Швидка (Quick)**: заміс, піднімання тіста й випікання хлібини протягом меншого часу, ніж у програмі «Basic bread». Але хліб, спечений за використання цієї програми, зазвичай менший за розміром і має щільну структуру.

5. **Солодке (Sweet)**: заміс, піднімання тіста й випікання здоби. Щоб підсилити смак, у тісто домішують додаткові інгредієнти.
6. **Без клейковини (Gluten free)**: заміс, піднімання тіста й випікання хліба без клейковини. Щоб підсилити смак, у тісто домішують додаткові інгредієнти.
7. **Тісто (Dough)**: заміс і піднімання тіста, але без випікання. Тісто виймається й використовується для випікання булочок, піци, пропареного хліба та ін.
8. **Заміс (Kneading)**: заміс борошна й інгредієнтів.
9. **Тістечко (Cake)**: заміс, піднімання тіста й випікання хліба, але за умови, що піднімання тіста відбувається завдяки використанню соди або розпушувача.
10. **Сендвіч (Sandwich):** заміс і піднімання тіста й випікання сендвічів. Використовується для випікання хліба з пухкою м'якушкою та тоншою скоринкою.
11. **Особливе випікання (Speciality)**: (функція вибору розміру хлібини недоступна; на дисплеї відображається значення маси хлібини за умовчанням — 900 г)
    Налаштування функції особливого випікання використовуються для швидкого приготування хліба.
    Хліб, спечений за використання цієї програми, менший за розміром і має щільну структуру.
12. **Джем (Jam)**: готування повидла та конфітюру. Перш ніж покласти фрукти в деко, їх необхідно порізати на кубики.
13. **Йогурт (Yogurt)**: готування йогурту
14. **Випікання (Bake)**: лише випікання без замісу та піднімання тіста. Також дає змогу збільшити тривалість випікання з вибраними налаштуваннями.

15.Домашня випічка (Home made): за допомогою цієї програми можна встановлювати програми вручну (заміс, піднімання тіста, випікання та режим підігріву).

Для кожної із програм установлена така тривалість виконання:

Заміс1 (KNEAD1): 0–8 хв.
Піднімання1 (RISE1): 20–60 хв.
Заміс2 (KNEAD2): 0–15 хв.
Піднімання2 (RISE2): 0–35 хв.
Піднімання3 (RISE3): 0–60 хв.
Випікання (BAKE): 0–80 хв.
Режим підігріву (KEEP WARM): 0–60 хв.

В процесі меню Домашня Випічка (Home Made),

a) Один раз торкніться кнопки «**ЦИКЛ**» (**CYCLE)**, на LCD дисплеї з'явиться ВИМІШУВАННЯ (KNEAD) 1 , потім торкніться кнопки **ЧАС** (**TIME**), щоб відрегулювати хвилини, потім торкніться ЦИКЛ (CYCLE), щоб підтвердити установлений час для цього кроку;
b) Торкніться кнопки **ЦИКЛ** (**CYCLE**), щоб перейти до наступного кроку, на LCD дисплеї з'явиться ПІДЙОМ (RISE)1, потім торкніться кнопки **ЧАС** (**TIME**), щоб відрегулювати хвилини, якщо утримувати кнопку **ЧАС** (**TIME**), час змінюється дуже швидко. Торкніться **ЦИКЛ** (**CYCLE**), щоб підтвердити встановлений час.
c) Дійте так само у подальших кроках. В кінці виконання установок для кожного кроку натисніть кнопку **Старт/стоп** (**Start/stop**), щоб завершити установку.
d) Щоб почати роботу, торкніться кнопки **Старт/стоп** (**Start/stop**).

Зауваження: установка може бути збережена у пам'яті, щоб неіс можна було скористатися у подальшому.

Колір (Color)

Цією кнопкою вибирається колір скоринки: **Світлий (LIGHT)**, **Середній (MEDIUM)** або **Темний (DARK)**.

Хлібина (Loaf)

Натисканням цієї кнопки вибирається розмір хлібини. Зауважте, що загальна тривалість робочого циклу може змінюватися залежно від розміру хлібини.

Функція відкладеного старта (Delay time)

Якщо потрібно, щоб прилад увімкнувся через деякий час, цією кнопкою встановлюється тривалість затримки.
Необхідно обрати час готування хліба, натиснувши кнопку «Час» (TIME). Зауважте, що тривалість затримки також включає час виконання програми випікання. Таким чином, після завершення часу затримки можна подавати гарячий хліб. Спочатку необхідно обрати програму та ступінь підрум'янення. Потім збільшити тривалість затримки на 10 годин., натиснувши кнопку «Час» (TIME). Максимальна тривалість затримки складає 13 годин.
Приклад: зараз 20:30, і хліб необхідно приготувати до 7:00 наступного ранку, тобто через 10 годин і 30 хв. Виберіть меню, колір, розмір хлібини й натисніть кнопку «Час» (TIME), щоб додати час, доки на LCD-дисплеї не з'явиться значення 10:30. Щоб активувати цю програму затримки, натисніть кнопку «Стоп/Старт» (STOP/START). Почне блимати точка, а на LCD-дисплеї буде відображатися відлік часу, що лишився. Свіжий хліб буде готовий о 7:00 ранку. Якщо хліб не діставати одразу, почнеться виконання програми підігріву протягом години.
Примітка. Для випікання із затримкою не використовуйте інгредієнти, що швидко псуються: яйця, свіже молоко, фрукти, цибулю тощо.

ПІДІГРІВАННЯ

Протягом години після випікання хліб може автоматично підігріватися, щоб він не охолов. Щоб вийняти хліб під час виконання програми підігрівання, для її вимкнення натисніть кнопку «Старт/Стоп» (START/STOP).

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час випікання хліба вимкнеться живлення, процес виготовлення хліба автоматично продовжиться протягом 10 хвилин, навіть якщо не натиснути кнопку «Старт/Стоп» (START/STOP). Якщо живлення відсутнє більше ніж 10 хвилин, дані в пам'яті не зберігаються, унаслідок чого доведеться викинути інгредієнти з дека, замісити тісто повторно й перезапустити хлібопічку. Утім, якщо тісто не почало підніматися в момент вимкнення живлення, можна запустити виконання програми із самого початку, просто натиснувши кнопку «Старт/Стоп» (START/STOP).

ДОВКІЛЛЯ

Прилад розрахований на роботу в широкому діапазоні температур, але хліб, спечений у дуже теплій і дуже холодній кімнатах, може відрізнятися за розміром. Рекомендована кімнатна температура має бути в межах від 15 °C до 34 °C.

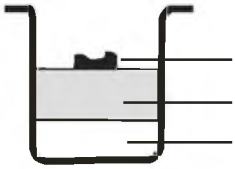
ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ

1. Якщо на дисплеї відображається напис **HHH** після натискання кнопки **Старт/Стоп (START/STOP)**, температура всередині приладу досі занадто висока. У такому разі слід зупинити виконання програми. Відкрийте кришку та залиште прилад охолоджуватися на 10–20 хв.
2. Якщо на дисплеї відображається напис **LLL** після натискання кнопки «Старт/Стоп» (START/STOP) (за винятком програми випікання (BAKE)), то температура всередині приладу занадто низька (супроводжується п'ятьма звуковими сигналами). Вимкніть звуковий сигнал, натиснувши кнопку Старт/Стоп (START/STOP), відкрийте кришку та залиште прилад нагріватися до кімнатної температури на 10–20 хв.

3. Якщо на дисплеї відображається напис **E E0** або **E E1** після натискання кнопки **Старт/Стоп (START/STOP)**, це вказує на несправність температурного датчика, і датчик потребує перевірки в компетентного спеціаліста.

ПРОЦЕДУРА ВИПІКАННЯ ХЛІБА

1. Установіть деко в робоче положення, а потім поверніть його за годинниковою стрілкою до клацання в правильному положенні. Зафіксуйте місильну лопать на приводному валу. Щоб тісто не прилипало до місильних лопатей і було легко відокремлювати від них хліб, перед установленням лопатей рекомендується заповнити щілини термостійким маргарином.
2. Покладіть інгредієнти в деко. Дотримуйтеся зазначеної в рецепті послідовності дій. Зазвичай вода чи рідини заливаються першими, потім додається цукор, сіль і борошно, а дріжджі й розпушувач засипаються в останню чергу.



Дріжджі або сода

Сухі інгредієнти

Вода або Рідина

Примітка. Максимальна кількість борошна та дріжджів указуються в рецепті.

3. Зробіть на поверхні борошна невелику ямку, а потім засипте в неї дріжджі, стежачи за тим, щоб вони не змішалися з рідиною чи сіллю.
4. Обережно закрийте кришку та вставте штепсель шнура живлення в розетку електромережі.
5. Натисканнями кнопки «Меню» (Menu) виберіть потрібну програму.
6. Щоб вибрати потрібний колір скоринки, натисніть кнопку **Колір (COLOR)**.
7. Щоб вибрати потрібний розмір хлібини, натисніть кнопку **Розмір хлібини (LOAF SIZE)**. (750 г або 900 г)
8. Установіть тривалість затримки, натиснувши кнопку **Час (TIME)**. Цей крок можна пропустити, якщо хлібопіч потрібно запустити одразу.
9. Натисніть кнопку **Старт/Стоп (START/STOP)** для запуску хлібопічки.
10. Виконання програм **Основна (BASIC), Французька випічка (FRENCH), Цільне борошно (WHOLE WHEAT), Швидка (QUICK), Солодке (SWEET), Без клейковини (GLUTEN FREE), Тістечко (CAKE), Сендвіч (SANDWICH)**супроводжується звуковим сигналом. Він указує, коли потрібно додати інгредієнти. Відкрийте кришку й засипте інгредієнти. Під час випікання через отвори у кришці може виходити пара. Це нормальне явище.
11. Коли процес завершиться, пролунає 10 звукових сигналів. Щоб зупинити процес і вийняти хліб, потрібно потримати кнопку **Старт/Стоп (START/STOP)** приблизно 2 с. Відкрийте кришку та кухонними рукавицями проверніть деко проти годинникової стрілки, а потім вийміть його.
    Обережно: деко та хліб можуть бути дуже гарячими! Завжди будьте обережними.
12. Перш ніж виймати хліб, дайте деку охолонути. Потім за допомогою лопатки з антипригарним покриттям обережно відокремте хліб від дека по краях.
13. Переверніть деко догори дном над охолоджувальною сіткою або чистою кухонною поверхнею, а потім обережно струшуйте його, доки хліб не випаде.
14. Перш ніж порізати хліб на скибки, залиште його охолоджуватися приблизно на 20 хв. Рекомендується різати хліб електричною хліборізкою або зубчатим ножем, а не ножем для фруктів чи кухонним ножем, інакше хліб може деформуватися.
15. Якщо не вимкнути прилад або не натиснути кнопку **Старт/Стоп START/STOP** у момент завершення випікання, хліб буде автоматично підігріватися протягом години, а потім пролунає 10 звукових сигналів.
16. Виймайте шнур живлення з розетки, коли прилад не використовується або після завершення випікання.

Примітка. Перш ніж різати буханку на скибки, витягніть гачком місильну лопать, яка запеклася у дно буханки. Хлібина гаряча, тому не виймайте місильну лопать руками.

Примітка. Залишки хліба рекомендується зберігати в герметичному пластиковому пакеті чи посудині. За кімнатної температури хліб зберігається протягом трьох днів. Для більш тривалого зберігання його упаковують у герметично закритий пластиковий пакет або ємність, а потім кладуть у холодильник, де він може зберігатися до десяти днів. Оскільки в домашній хліб не додаються консерванти, зазвичай його термін зберігання не довший, ніж у хліба заводського виготовлення.

РЕЦЕПТИ

Умовні позначення:

Ст. л. = столова ложка
Ч. л. = чайна ложка

Сухі дріжджі (1 пакетик — 7 г) = дріжджі (1 пакетик — 25 г)

1. Основне (Basic):

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Олія	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Сіль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г
Цукор	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Борошно	3 мірні чашки	420 г	3,5 мірні чашки	490 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

2. Французька випічка (French)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Олія	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Цукор	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Борошно	3 мірні чашки	420 г	3,5 мірні чашки	490 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

3. цільного борошна (Whole wheat)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г.	340 мл	340 г
Олія	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Цільне борошно	1 мірна чашка	110 г	2 мірні чашки	220 г
Борошно	2 мірні чашки	280 г	2 мірні чашки	280 г
Коричневий цукор	2 ст. л.	18 г	2,5 ст. л.	23 г
Сухе молоко	2 ст. л.	14 г	3 ст. л.	21 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

4. Швидке (Quick)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	900 г	
Вода (40–50 °C)	320 мл	320 г
Олія	2 ст. л.	24 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г
Цукор	2 ст. л.	24 г
Борошно	3,5 мірні чашки	490 г
Дріжджі	1,5 ч. л.	4,5 г

5. Солодке (Sweet)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Олія	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Цукор	3 ст. л.	36 г	3 ст. л.	48 г
Борошно	3 мірні чашки	420 г	3,5 мірні чашки	490 г
Сухе молоко	2 ст. л.	14 г	2 ст. л.	14 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

6. Без клейковини (Gluten free)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Олія	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Сіль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г
Цукор	2 ст. л.	24 г	2 ст. л.	24 г
Програма «Без клейковини»	3 мірні чашки	420 г	4 мірні чашки	560 г
Дріжджі	1,5 ч. л.	4,5 г	1,5 ч. л.	4,5 г

7. Тісто (Dough)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	/	
Вода	360 мл	360 г
Олія	2 ст. л.	24 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г
Цукор	2 ст. л.	24 г
Борошно	4 мірні чашки	560 г
Дріжджі	0,5 ч. л.	1,5 г

8. Заміс (Kneading)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	/	
Вода	360 мл	360 г

Олія	2 ст. л.	24 г
Сіль	1,5 ч. л.	10 г
Борошно	4 мірні чашки	560 г
Цукор	2 ст. л.	24 г

9. Тістечко (Cake)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	/	
Олія	2 ст. л.	24 г
Цукор	8 ст. л.	96 г
Яйця	6	270 г
Борошно з розпушувачем		250 г
Ароматна есенція	1 ч. л.	2 г
Сік лимона	1,3 ст. л.	10 г
Сода або розпушувач	2 ч. л.	6 г

10. Сендвіч (Sandwich)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	700 г		900 г	
Вода	270 мл	270 г	340 мл	340 г
Масло або маргарин	1,5 ст. л.		2 ст. л.	
Сіль	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Цукор	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г
Сухе молоко	1,5 ст. л.	10 г	2 ст. л.	14 г
Борошно	3 мірні чашки	420 г	3,5 мірні чашки	490 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

11. Особливе випікання (Speciality)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	900 г	
Вода	340 мл	340 г
Олія	3 ст. л.	36 г
Сіль	1 ч. л.	7 г
Екстракт солоду	3 ст. л.	36 г
Борошно	3,5 мірні чашки	490 г
Коричневий цукор	2,5 ст. л.	23 г
Родзинки	0,5 мірної чашки	75 г
Дріжджі	1 ч. л.	3 г

12. Джем (Jam)

ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ	/	
Фрукти		900 г
Желюючий цукор у		500 г

співвідношенні 2:1		
Сік лимона	1 ст. л.	

13. Йогурт (Yogurt)

Цільне молоко	1000 мл
Кефір	100 мл
Сік лимона	1 ст. л.

Усунення несправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСІБ УСУНЕННЯ
Хліб піднімається, потім опускається.		• Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л., використовуйте холоднішу рідину. • Збільште кількість солі на ¼ ч. л. • Збільште кількість борошна на 1–2 ст. л., використовуйте свіжіше борошно, використовуйте належний тип борошна. • Зменште кількість дріжджів на ⅛–¼ ч. л., використовуйте свіжі дріжджі, використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Хліб надто сильно піднімається.	• Додано забагато дріжджів. • Забагато борошна або непридатний тип борошна. • Замало або зовсім не додано солі. • Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням.	• Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л., використовуйте холоднішу рідину. • Збільште кількість солі на ¼ ч. л. • Зменште кількість цукру або меду на ½ ч. л. •Зменште кількість борошна на 1–2 ст. л. • Зменште кількість дріжджів на ⅛–¼ ч. л., використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Хліб недостатньо піднімається.	• Недостатньо дріжджів. • Використано надто несвіжі дріжджі або непридатний тип дріжджів. • Забагато або недостатньо води чи рідини. • Було відкрито кришку під час виконання програми піднімання тіста. • Використано непридатний тип борошна або несвіже	• Збільште кількість води або молока на 1–2 ст. л. • Зменште кількість солі на ¼ ч. л. • Збільште кількість цукру або меду на ½ ч. л. •Використовуйте свіже борошно, використовуйте належний тип борошна. • Збільште кількість дріжджів на ⅛–¼ ч. л., використовуйте

	борошно. • Рідина була надто холодною або гарячою. • Не додано цукор.	належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Хліб короткий і важкий.		• Використовуйте свіжіше борошно, використовуйте належний тип борошна. • Додайте дріжджі, використовуйте свіжі дріжджі, використовуйте належний тип дріжджів за відповідних параметрів.
Затонка скоринка.		• Збільште кількість цукру або меду на ½ ч. л.
Хліб залишається сирим.		• Перевірте джерело живлення, виберіть правильні параметри.
Хліб пригорає.		• Зменште кількість цукру або меду на ½ ч. л. •Виберіть належні параметри.
Хлібна суміш не змішується.		• Встановіть деко для хліба належним чином, встановітьмісильну лопасть на вал усередині дека для хліба належним чином.
Зменшення висоти.		• Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л. • Зменште кількість цукру або меду на ½ ч. л. • Зменште кількість солі на⅛–¼ ч. л.
Хліб зовсім не піднімається.	• Дріжджів зовсім не додано або додано несвіжі дріжджі. • Дія дріжджів нейтралізована внаслідок стикання із сіллю або додавання надто гарячогоінгредієнта. • Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням.	• Дріжджі потрібно викинути через 48 годин після відкриття їх пакування. Крім того, строк їх придатності не має бути вичерпано. • Завжди додавайте інгредієнти в порядку, зазначеному в рецепті, — спочатку рідину, а дріжджі останніми. • Використовуйте лише помірно теплі інгредієнти.
Хліб із несіяного борошна не так сильно піднімається.	• Те, що хліб із несіяного борошна менше піднімається та має щільнішу структуру, є нормальним явищем.	• Щоб отримати більш розпушену структуру, спробуйте рецепт із використанням 50 % несіяного борошна
Хліб із несіяного борошна іноді має зморщену або дещо	• Це типове явище для хліба з несіяного борошна, випеченого в домашній хлібопічці, оскільки	• Можнапокращити результат, використовуючи відповідну програму для швидкого випікання хліба з

опущену верхню скоринку.	клейковина надмірно розтягується під час процесів змішування, піднімання та випікання.	несіяного борошна, яка має коротшу тривалість піднімання борошна. • Дещо недосконалий вигляд не впливає на смак і якість хліба.
Усередині хліба велика порожнина або верхня скоринка розламалася чи тріснула.	• Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням.	• Завжди додавайте інгредієнти в порядку, зазначеному в рецепті, — спочатку рідину. • У разі використання функції відкладеного запуску завжди розташовуйте дріжджіпосередині дека.
Важкий, грудкуватий хліб.	• Забагато рідини. • Недостатньо дріжджів. • Забагато борошна. • Несвіжі інгредієнти або непридатний тип борошна.	• Зменште кількість рідини на 1–2 ст. л. за раз.Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. • Збільште кількість дріжджів на 1/4 ч. л. за раз. • Зменште кількість борошна. • Використовуйте свіжі інгредієнти.
Вологий хліб без скоринки/надто пористий хліб.	• Забагато рідини. • Не додано сіль.	• Точно вимірюйте кількість інгредієнтів. • За високої вологості використовуйте трохи менше води. • Для різних партій борошна може потребуватися менше рідини.
Повітряна бульбашка під скоринкою.	• Тісто було недостатньо замішано.	• На жаль, таке іноді трапляється.Якщо проблема не зникає, додайте ще одну столову ложку рідини.
Відображення індикації «H:HH» після натискання кнопки «**пуск/стоп**».	• Температура у хлібопічці зависока для випікання хліба.	• Натисніть кнопку «**пуск/стоп**» і від'єднайте хлібопічку від електромережі, потім вийміть деко для хліба та залишайте кришку відкритою, доки хлібопічка не охолоне.

СПЕЦІАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

1. Бездріжджовий хліб

Бездріжджовий хліб виготовляється з додаванням розпушувача (пекарського порошку) або пекарської соди, які активуються під дією тепла або рідини. Щоб домогтися високої якості бездріжджового хліба, рекомендується спочатку наливати рідину на дно дека, а потім класти сухі інгредієнти. На початковій стадії замісу тіста для бездріжджового хліба сухі інгредієнти можуть збиратися в кутах дека. Щоб борошно не збивалося в грудки, необхідно допомагати приладу розмішувати тісто.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перш ніж почати чищення приладу, необхідно від'єднати його від електромережі.

1. деко: протирається всередині та зовні вологою тканиною. Не використовуйте гострі предмети та абразивні засоби.
2. місильний стрижень: якщо місильний стрижень не вдається зняти з осі, попередньо залийте в деко воду.
3. кришка та оглядове вікно: кришку та прилад очищають усередині та зовні злегка змоченою тканиною.

Цей прилад відповідає директивам CE щодо приглушення радіоперешкод і техніки безпеки під час роботи з низьковольтними приладами та виготовлений відповідно до чинних вимог техніки безпеки.

Довкілля

Після завершення терміну експлуатації не викидайте прилад у контейнер із побутовим сміттям. Натомість передайте його в офіційний центр збору для утилізації. Цим ви посприяєте збереженню довкілля.

Гарантія та обслуговування

Якщо у вас виникнуть запитання або проблеми, зверніться в Центр обслуговування споживачів Gorenje у своїй країні (його номер телефону можна знайти на талоні всесвітньої гарантії). Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії Gorenje або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.
Лише для особистого використання!

КОМПАНІЯ GORENJE
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ВИРОБОМ

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

Вы скачали инструкцию по эксплуатации Gorenje BM900WII для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.