gorenje

Хлібопіч
Хлебопечка



BM 1600 WG

Інструкція з експлуатації **UA**

Руководство по эксплуатации **RUS**

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. Дітей, молодших 8 років, не варто допускати до прибору, лише за умови постійного нагляду дорослого. Стежте, щоб діти не гралися з приладом. За умови чітких інструкцій, роз'яснень з приводу безпечного використання або під наглядом дорослої здорової людини , даним приладом можуть користуватись діти старші за 8 років, люди з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями, особи без досвіду використання прилада.
21. Щоб вийняти деко, не стукайте по його верхній частині чи краю, оскільки це може призвести до його пошкодження.
22. Забороняється вставляти у прилад металеву фольгу чи інші матеріали, оскільки це може спричинити небезпеку пожежі або короткого замикання.
23. 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.
24. У жодному разі не підключайте цей прилад до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування, щоб уникнути небезпечної ситуації.
25. 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

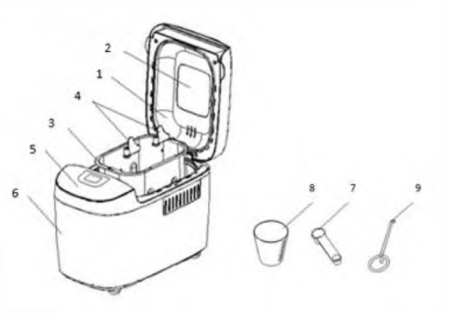
Перевірте деко й очистіть інші частини пекарної камери. Не можна користуватися гострими предметами або очищувати прилад скобліннями. На поверхню дека нанесено антипригарне покриття. Змастіть деко олією й увімкніть порожню піч на 10 хв. Виконайте чищення повторно. Установіть місильну лопать на вісь у 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.



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 3 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)**.

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 16 меню. Виберіть потрібну програму. Далі див. докладніше про функції 16 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, що випікається за цим меню, буде мати хрусткішу скоринку та пухкішу м'якушку.
3. **Цільне борошно (Whole wheat):** заміс, піднімання тіста й випікання хліба з непросіяного пшеничного борошна. Не рекомендовано застосовувати функцію відкладеного запуску, оскільки це може вплинути на якість хліба.
4. **Солодке (Sweet)**: заміс, піднімання тіста й випікання солодкого хліба. Щоб підсилити смак, у тісто домішують додаткові інгредієнти.
5. **Дуже швидка (Ultra-quick):** заміс, піднімання тіста й випікання хліба відбувається душе швидко. Хліб, що випікається за даної установки, менший за розміром і має тугішу текстуру порівняно з хлібом, що випікається за програмою "Швидка".
6. **Без клейковини (Gluten-free):** заміс, піднімання тіста й випікання хліба без клейковини.
7. **Швидка (Quick):** в цій програмі не рекомендовано використовувати налаштування розміру хліба й відкладеного запуску. Заміс, піднімання тіста й випікання хліба швидше, ніж за основною програмою. Хліб, що випікається за даної установки, менший за розміром і має тугішу текстуру.
8. **Торти (Cakes):** заміс, піднімання тіста й випікання тортів. Для піднімання тіста додається сода або пекарський порошок.
9. **Заміс (Kneading):** заміс борошна й інгредієнтів.
10. **Тісто (Dough):** заміс і піднімання тіста, але без випікання. Тісто виймається й використовується для випікання булочок, пропареного хліба, піци тощо.
11. **Тісто для макаронів (Pasta dough):** заміс.
12. **Йогурт (Pasta dough):** приготування йогурту.
13. **Джем (Jam)**: готування джему (повидла, конфітюру тощо). Фрукти треба порізати дрібними шматочками, перш ніж покласти їх у відерце.
14. **Випікання (Baking):** лише випікання без замісу та піднімання тіста. Також дозволяє збільшити тривалість випікання з вибраними налаштуваннями.
15. **Домашній хліб 1 (Homemade bread 1)**: дає користувачеві змогу самостійно встановлювати програми для налаштування часу вимішування, підйому, випікання та режиму підігріву на кожному етапі.
16. **Домашній хліб 2 (Homemade bread 2)**: дає користувачеві змогу самостійно встановлювати програми для налаштування часу вимішування, підйому, випікання та режиму підігріву на кожному кроці.

В процесі меню Домашня Випічка (Home Made),

a) Натисніть кнопку «**Домашній хліб**» (HOME MADE) і утримуйте її протягом 2 секунд. На дисплеї відобразиться «**ЗАМІС1**» (KNEAD1). За допомогою кнопок «+» або «-» установіть потрібний час у хвилинах і повторно натисніть кнопку «**Домашній хліб**» (HOME MADE), щоб підтвердити налаштування часу для цього етапу.

b) На дисплеї відобразиться «**ПІДНІМАННЯ1**» (RISE1). Натискаючи кнопки «+» або «-», установіть час у хвилинах. Кількість хвилин буде збільшуватися швидше, якщо натиснути й утримувати кнопку. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку «**Домашній хліб**» (HOME MADE).

c) Решта кроків налаштовуються аналогічним чином. Тепер натисніть кнопку «**СТАРТ/СТОП**» (START/STOP), щоб вийти з меню налаштувань.
d) Натисніть кнопку «**СТАРТ/СТОП**» (START/STOP) для запуску хлібопічки.

Колір (Color)

Цією кнопкою вибирається колір скоринки: **Світлий (LIGHT)**, **Середній (MEDIUM)** або **Темний (DARK)**. Якщо вибрати налаштування «ПРИСКОРЕНЕ» (RAPID), програма завершиться швидше.

Хлібина (Loaf)

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

Функція відкладеного старта ("+, -")

Якщо потрібно, щоб прилад увімкнувся через деякий час, цією кнопкою встановлюється тривалість затримки.
Необхідно обрати час готування хліба, натиснувши кнопку «Час»**"+, -"**. 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» **"+, -"**. Максимальна тривалість затримки складає 15 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»**"+, -"**, 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

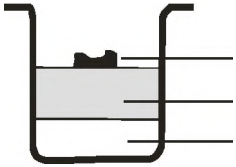
Прилад розрахований на роботу в широкому діапазоні температур, але хліб, спечений у дуже теплій і дуже холодній кімнатах, може відрізнятися за розміром. Рекомендована кімнатна температура має бути в межах від 15 °С до 34 °С.

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)**. (1125g, 1350g г або 1600 г)
8. Установіть тривалість затримки, натиснувши кнопку **Час ("+, -")**. Цей крок можна пропустити, якщо хлібопіч потрібно запустити одразу.
9. Натисніть кнопку **1-7** 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. ОСНОВНА	*1125 г*	*1350 г*	*1600 г*
Вода	420 мл	480 мл	560 мл
Сіль	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Олія	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	700 г	840 г	980 г
Дріжджі	5 г	6 г	7 г

2. Французька випічка (FRENCH)	*1125 г*	*1350 г*	*1600 г*
Вода	420 мл	480 мл	560 мл
Сіль	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Олія	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	700 г	840 г	980 г
Дріжджі	5 г	6 г	7 г

3. ЦІЛЬНЕ БОРОШНО (WHOLE WHEAT)	*1125 г*	*1350 г*	*1600 г*
Вода	420 мл	480 мл	560 мл
Сіль	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Олія	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	700 г	840 г	980 г
Дріжджі	5 г	6 г	7 г

4. СОЛОДКЕ (SWEET)	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	410 мл	460 мл	540 мл
Сіль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	5 ст. л.	6 ст. л.	7 ст. л.
Олія	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	700 г	840 г	980 г
Дріжджі	5 г	6 г	7 г

5. ДУЖЕ ШВИДКА (ULTRA QUICK)	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	520 мл	/	/
Сіль	2 ч. л.	/	/
Цукор	2 ст. л.	/	/
Олія	3 ст. л.	/	/
Борошно	840 г	/	/
Дріжджі	7 г	/	/

6. БЕЗ КЛЕЙКОВИНИ (GLUTEN-FREE)	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	500 мл	560 мл	640 мл
Сіль	2 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Олія	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	700 г	800 г	900 г
Дріжджі	5 г	6 г	7 г

7. ШВИДКА (QUICK)	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	430 мл	520 мл	610 мл
Сіль	2 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Олія	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	700 г	840 г	980 г
Дріжджі	7 г	8 г	9 г

8. ТОРТИ (CAKE)	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	30 мл	30 мл	30 мл
Яйця	7	8	10
Цукор	8 ст. л.	9 ст. л.	10 ст. л.
Олія	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Борошно	420 г	560 г	700 г
Дріжджі	6 г	7 г	8 г

9. ЗАМІС (KNEADING)	/	/	/
Вода	330 мл	/	/
Сіль	1 ч. л.	/	/
Олія	3 ст. л.	/	/
Борошно	560 г	/	/

10. ТІСТО (DOUGH)	/	/	/
Вода	610 мл	/	/
Сіль	3 ч. л.	/	/
Цукор	2 ст. л.	/	/
Олія	3 ст. л.	/	/
Борошно	890 г	/	/
Дріжджі	5 г	/	/

11. ТІСТО ДЛЯ МАКАРОНІВ (PASTA DOUGH)	/	/	/
Вода	30 мл	/	/
Яйця	10	/	/
Сіль	1 ч. л.	/	/
Олія	3 ст. л.	/	/
Борошно	1000 г	/	/

12. ЙОГУРТ (YOGHURT)	/	/	/
Цільне молоко	1800 мл	/	/
Йогурт	180 мл	/	/

13.ДЖЕМ	/	/	/
Фрукти	900 г	/	/
Цукор у співвідношенні 2:1	500 г	/	/

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.	• Зменште кількість води або молока на 1–2 ст. л., використовуйте холоднішу рідину. • Збільште кількість солі на ¼ ч. л.

	• Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням.	• 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 борошно. • Рідина була надто холодною або гарячою. • Не додано цукор.	• 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 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.	• Дріжджі потрібно викинути через 48 годин після

	• Дія дріжджів нейтралізована внаслідок стикання із сіллю або додавання надто гарячогоінгредієнта. • Рідина поєдналась із дріжджами перед замішуванням.	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 опущену верхню скоринку.	• Це типове явище для хліба з несіяного борошна, випеченого в домашній хлібопічці, оскільки клейковина надмірно розтягується під час процесів змішування, піднімання та випікання.	• Можнапокращити результат, використовуючи відповідну програму для швидкого випікання хліба з 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. Не мийте форму для випічки в посудомийній машині.
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.

RU

Важные предупреждения

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно изучите инструкцию.

1. Сохраняйте инструкцию, гарантийный лист, чек, а также по возможности коробку с внутренней упаковкой!
2. Прибор предназначен исключительно для личного, а не коммерческого использования!
3. Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, на него устанавливаются дополнительные детали, выполняется его очистка, а также при возникновении неисправностей. Предварительно выключайте прибор. Тяните за вилку, а не за шнур.
4. Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. Поэтому при выборе места для установки прибора позаботьтесь о том, чтобы дети не имели к нему доступ. Убедитесь, что шнур не свисает с прибора.
5. Регулярно проверяйте прибор и шнур на отсутствие повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
6. Запрещается ремонтировать прибор самостоятельно! Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
7. Не используйте прибор с поврежденной вилкой. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, специалист которого должен заменить поврежденную вилку на равноценную новую.
8. Храните прибор и шнур вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых предметов и т. д. Следите, чтобы кабель прибора не соприкасался с горячими предметами.
9. Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра! Каждый раз, когда вы не используете прибор, выключайте его, даже совсем ненадолго.
10. Используйте только оригинальные принадлежности.

11. Не пользуйтесь прибором вне помещения.
12. Запрещается помещать прибор в воду и другую жидкость, а также ставить на влажную поверхность. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
13. В случае попадания в прибор жидкости или влаги следует немедленно отсоединить его от розетки. Не прикасайтесь к воде на приборе.
14. Прибор должен использоваться только по назначению, указанному на приборе.
15. Запрещается включать прибор в поврежденную розетку.
16. Запрещается касаться любых подвижных или вращающихся деталей прибора.
17. Ставьте прибор на ровную твердую поверхность. Расстояние между стеной и прибором должно составлять не менее 5 сантиметров.
18. Не используйте агрессивные чистящие средства.
19. Месильную лопасть мойте сразу после использования.
20. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте ручки и держатели.
21. Этим прибором могут пользоваться дети, старше 8 лет; лица с ограниченными физическими, чувствительными и умственными способностями; лица, не имеющие опыта работы с устройством и не знающие как им пользоваться только под контролем и руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и связанных с ним рисков.
22. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
23. Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми младше 8 лет, либо под контролем взрослых.
24. Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.
25. Запрещается помещать в прибор металлическую фольгу и другие материалы. Опасность пожара или короткого замыкания!
26. Запрещается накрывать прибор полотенцем и любым другим материалом, так как это препятствует свободному выходу тепла и пара из прибора. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может привести к пожару.
27. Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
28. Уровень шума: Lc < 68 дб (A)

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (WEEE). Данная директива определяет требования по сбору и утилизации отходов электрического и электронного оборудования, действующие во всех странах ЕС.

Перед первым использованием

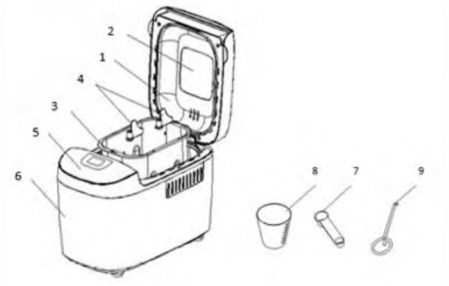
Проверьте форму для выпечки и очистите е внутри. Не используйте острые предметы и не скоблите! Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Смажьте форму маслом и поместите в печь прогреться на 10 минут. Проветрите помещение при появлении неприятного запаха. Снова очистите форму. Установите месильную лопасть на ось в форме для выпечки.

Подключение к электросети

Прибор подключают только к надлежащим образом установленной безопасной розетке, рассчитанной на 230 В ~ 50 Гц.
После подключения прибора к электрической розетке прозвучит звуковой сигнал, и на экране дисплея появится надпись «3:00». Двоеточие между числами «3» и «00» не будет мигать постоянно.
Прибор готов к работе, по умолчанию установлена программа 1, но выполнение программы еще не началось.

Функции и эксплуатация

Описание прибора



1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Форма для выпечки
4. Месильная лопасть
5. Панель управления
6. Корпус
7. Мерная ложка
8. Мерный стакан
9. Крюк

Панель управления

(Возможны изменения в содержании трафаретных надписей без предварительного уведомления.)



Старт/стоп (Start/stop)

Служит для запуска и остановки выбранной программы.
Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **START/STOP**. Прозвучит короткий звуковой сигнал, и начнут мигать две точки на дисплее времени, после этого начнется выполнение программы. После запуска программы все кнопки, кроме **START/STOP**, будут неактивны.
Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP** примерно 3 секунды. После того как прозвучит звуковой сигнал, программа выключится.

Пауза

Если после начала программы нажать кнопку **START/STOP**, выполнение программы приостановится, но настройка сохранится в памяти прибора, и на дисплее будет мигать время программы. Чтобы возобновить выполнение программа, нажмите на кнопку **START/STOP**.

Меню (Menu)

Предназначено для выбора программ. Программа меняется при каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом). При прерывистых нажатиях кнопки на ЖК-дисплее будут циклически отображаться 16 программ. Выберите программу. Ниже описаны 16 программ меню.

1. **Обычный хлеб (Basic)** Замешивание и подъем теста, выпекание обычного хлеба. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
2. **Французская выпечка (French)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба при более продолжительном подъеме. Хлеб, испеченный в этом режиме, будет иметь более хрустящую корочку и пышный мякиш.
3. **Цельнозерновой хлеб (Whole wheat)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, так как это может ухудшить качество выпечки.
4. **Сладкая выпечка (Sweet)** Замешивание и подъем теста, выпекание сдобы. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
5. **Экспресс-выпечка (Ultra Quick)** Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба за очень короткое время. Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет грубый мякиш, чем хлеб приготовленный на программе «Быстрая выпечка».
6. **Выпечка без глютена (Gluten free)** Замешивание и подъем теста, выпекание безглютенового хлеба.
7. **Быстрая выпечка (Quick)** Для данной программы не рекомендуется использовать функции **LOAF** (Буханка) и **TIME** (Отсрочка старта). Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба за более короткое время, чем на программе «Обычный хлеб». Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотный мякиш.
8. **Торт (Cake)** Замешивание, подъем теста и выпекание с использованием соды или разрыхлителя.
9. **Замешивание (Kneading)** Смешивание муки и остальных ингредиентов.
10. **Тесто (Dough)** Замешивание и подъем без выпекания. Выньте тесто и используйте для выпекания булочек, рулетиков, пиццы и т. п.
11. **Тесто для пасты (Pasta dough)** Замешивание.
12. **Йогурт (Yoghurt)** Приготовление йогурта.
13. **Джем (Jam)** Приготовление варенья и конфитюра. Перед тем как положить фрукты в форму для выпечки, порежьте их на кубики.
14. **Выпекание (Bake)** Только выпекание без замешивания и подъема. Также используется для продолжительного выпекания с вашими настройками.
15. **Домашний хлеб 1 (Home made 1)** Позволяет пользователю задать собственные параметры для этапов замешивания, подъема, выпекания и подогрева.
16. **Домашний хлеб 2 (Home made 2)** Позволяет пользователю задать собственные параметры для этапов замешивания, подъема, выпекания и подогрева.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (HOME MADE)

a) Нажмите на экране и удерживайте 2 секунды кнопку **HOME MADE (Домашний хлеб)**. На экране появится надпись **KNEAD 1 (Замешивание 1)**. Затем **+** и **–** установите время в минутах, нажатием на кнопку **HOME MADE (Домашний хлеб)** подтвердите заданное время для данного этапа.
b) На экране появится надпись **RISE 1 (Подъем 1)**. Затем **+** и **–** установите время в минутах. Время будет увеличиваться быстрее, если кнопку удерживать. Нажатием на кнопку **HOME MADE (Домашний хлеб)** подтвердите заданное время.
c) Так же установите другие этапы. После завершения программирования нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы выйти из меню установок.
d) Нажмите кнопку **START/STOP**, чтобы запустить работу.

ЦВЕТ (COLOUR)

Этой кнопкой выбирается цвет корочки: **светлый** (LIGHT), **средний** (MEDIUM) или **темный** (DARK). Функция **RAPID** (Быстрая) сокращает программу.

БУХАНКА (LOAF SIZE)

Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки. Общая продолжительность рабочего цикла может меняться в зависимости от размера буханки.

ОТСРОЧКА СТАРТА ("+, -")

Если нужно, чтобы прибор включился позднее, этой кнопкой устанавливается длительность задержки.
Нажимая на кнопку **"+, -"**, установите время, когда хлеб должен быть готов. Время отсрочки должно включать продолжительность программы приготовления, то есть, когда время отсрочки истечет, хлеб будет готов. Сначала выберите программу и цвет хлеба, затем нажмите на кнопку **"+, -"**, чтобы увеличить время отсрочки старта. Каждое нажатие на кнопку добавляет 10 минут. Максимальное время отсрочки старта составляет 15 часов.
Пример Текущее время 20.30, и вы хотите, чтобы хлеб был испечен к 7.00 утра следующего дня. Время отсрочки старта должно составлять 10 часов 30 минут. Выберите программу, размер буханки и затем нажимайте кнопку **"+, -"**, пока не установится время 10:30. Активируйте отсрочку старта нажатием на кнопку **START/STOP**. На дисплее мигают точки и производится отсчет времени. В 7.00 утра вас будет ждать свежий горячий хлеб. Если вы не сразу возьмите хлеб из хлебопечки, он будет подогреваться еще в течение 1 часа.
Внимание! При программировании отсрочки старта не используйте скоропортящиеся продукты, например, яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

Подогрев

В течение часа после выпечки хлеб может автоматически подогреваться, чтобы не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, сначала отключите программу кнопкой **START/STOP**.

Память

Если при выпечке хлеба отключится питание, программа продолжится автоматически, если подача электроэнергии возобновится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **START/STOP**. Если питание отсутствует больше 10 минут, данные в памяти не сохраняются, поэтому необходимо выкинуть старые и положить новые ингредиенты в форму для выпечки, замесить тесто повторно и перезапустить хлебопечку. Однако в случае, если тесто не начало

подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **START/STOP**.

Окружающая температура

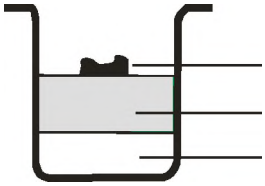
Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплой и очень холодной комнатах, может отличаться по размеру. Рекомендуемый диапазон комнатной температуры — от 15° до 34°C.

Предупреждения на дисплее

1. Если на дисплее отображается «**H HH**» после нажатия кнопки **START/STOP**, температура в помещении очень высокая. В этом случае остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10-20 минут.
2. Если на дисплее отображается «**LLL**» (кроме программы «Выпекание») после нажатия кнопки **START/STOP**, температура в помещении очень низкая (5 звуковых сигналов). Отключите сигнал кнопкой **START/STOP**. Откройте крышку и оставьте прибор на 10-20 минут, чтобы нагрелся до комнатной температуры.
3. Если на дисплее отображается «**E E0**» или «**E E1**» после нажатия кнопки **START/STOP**, температурный датчик неисправен. Обратитесь в сервисный центр

Выпечка хлеба

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение и поверните по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте месильную лопасть. Чтобы тесто не прилипало к месильной лопасти и чтобы после выпечки было легко отделить лопасть от хлеба, перед установкой смажьте лопасть термостойким маргарином.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Рекомендуется сначала залить воду и другие жидкости, затем добавить сахар, соль и муку, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь.



Дрожжи или разрыхлитель

Сухие ингредиенты (мука, сахар и т. п.)

Вода или другая жидкость

Примечание Максимальное количество муки и дрожжей указано в рецепте.

3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку и засыпьте в нее дрожжи, следя, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью и солью.
4. Осторожно закройте крышку и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку **MENU** (Меню), выберите нужную программу.
6. Нажимая кнопку **COLOR** (Цвет), выберите нужный цвет корочки.
7. Нажимая кнопку **LOAF** (Буханка), выберите нужный размер буханки (1125, 1350 или 900 г).
8. Нажимая кнопку **"+, -"** (Отсрочка старта), установите отсрочку старта. Этот шаг можно пропустить, если хлебопечку нужно запустить сразу.
9. Для запуска прибора нажмите кнопку **START/STOP**.
10. Выполнение программ **1-7** сопровождается звуковым сигналом. Он указывает на необходимость добавить ингредиенты. Откройте крышку и засыпьте ингредиенты. В процессе выпечки, возможно, через отверстия в крышке будет выходить пар. Это нормальное явление.
11. После завершения выпечки последовательно прозвучат десять звуковых сигналов. Чтобы завершить программу и вынуть хлеб, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **START/STOP**. Откройте крышку и с помощью прихваток поверните форму для выпечки

против часовой стрелки и выньте ее из прибора.
Примечание *Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны.*

12. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
13. Переверните форму для выпечки на решетку или чистый кухонный стол и затем осторожно встряхивайте ее, пока хлеб не выпадет.
14. Перед нарезкой оставьте хлеб остывать примерно на 20 минут. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или ножом для хлеба, а не ножом для фруктов или обычным кухонным ножом, так как хлеб может потерять форму.
15. Если в момент завершения программы не выключить прибор и не нажать кнопку **START/STOP**, хлеб будет автоматически подогреваться в течение часа, а затем прозвучит 10 звуковых сигналов.
16. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпечки.

Примечание Перед нарезкой хлеба извлеките из него месильную лопасть с помощью крючка. Хлеб горячий, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Совет Если вы не съели весь хлеб, рекомендуется хранить его в герметичном пластиковом пакете или в хлебнице. При комнатной температуре хлеб хранится в течение трех дней. Для более длительного хранения упакуйте хлеб в пластиковый пакет или емкость и поставьте в холодильник. При таком хранении хлеб годен в течение 10 дней. Срок хранения хлеба, испеченного дома, меньше срока хранения хлеба, купленного в магазине.

Рецепты

Легенда

ст. л. = столовая ложка

ч. л. = чайная ложка

Сухие дрожжи (1 пакетик — 7 г) = дрожжи (1 упаковка — 25 г)

1. ОБЫЧНЫЙ ХЛЕБ	***1125 г***	***1350 г***	***1600 г***
Вода	420 мл	480 мл	560 мл
Соль	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Мука	700 г	840 г	980 г
Дрожжи	5 г	6 г	7 г

2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА	***1125 г***	***1350 г***	***1600 г***
Вода	420 мл	480 мл	560 мл
Соль	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Мука	700 г	840 г	980 г
Дрожжи	5 г	6 г	7 г

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	***1125 г***	***1350 г***	***1600 г***
Вода	420 мл	480 мл	560 мл
Соль	2 ч. л.	3 ч. л.	3 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Мука	700 г	840 г	980 г
Дрожжи	5 г	6 г	7 г

4. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	410 мл	460 мл	540 мл
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	5 ст. л.	6 ст. л.	7 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.	4 ст. л.
Мука	700 г	840 г	980 г
Дрожжи	5 г	6 г	7 г

5. ЭКСПРЕСС-ВЫПЕЧКА	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	520 мл	/	/
Соль	2 ч. л.	/	/
Сахар	2 ст. л.	/	/
Растительное масло	3 ст. л.	/	/
Мука	840 г	/	/
Дрожжи	7 г	/	/

6. ВЫПЕЧКА БЕЗ ГЛЮТЕНА	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	500 мл	560 мл	640 мл
Соль	2 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука	700 г	800 г	900 г
Дрожжи	5 г	6 г	7 г

7. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	430 мл	520 мл	610 мл
Соль	2 ч. л.	2 ч. л.	3 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука	700 г	840 г	980 г
Дрожжи	7 г	8 г	9 г

8. ТОРТ	1125 г	1350 г	1600 г
Вода	30 мл	30 мл	30 мл
Jajce	7	8	10
Сахар	8 ст. л.	9 ст. л.	10 ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука	420 г	560 г	700 г
Дрожжи	6 г	7 г	8 г

9. ЗАМЕШИВАНИЕ	/	/	/
Вода	330 мл	/	/
Соль	1 ч. л.	/	/
Растительное масло	3 ст. л.	/	/
Мука	560 г	/	/

10. ТЕСТО	/	/	/
Вода	610 мл	/	/
Соль	3 ч. л.	/	/
Сахар	2 ст. л.	/	/
Растительное масло	3 ст. л.	/	/
Мука	890 г	/	/
Дрожжи	5 г	/	/

11. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ	/	/	/
Вода	30 мл	/	/
Яйцо	10	/	/
Соль	1 ч. л.	/	/
Растительное масло	3 ст. л.	/	/
Мука	1000 г	/	/

12. ЙОГУРТ	/	/	/
Цельное молоко	1800 мл	/	/
Йогурт	180 мл	/	/

13. ДЖЕМ	/	/	/
Фрукты	900 г	/	/
2:1 желирующий сахар	500 г	/	/

Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Хлеб поднимается, а затем оседает.		– На 1-2 ч. л. меньше воды/молока, используйте более прохладную жидкость. – На ¼ ст. л. больше соли. – На 1-2 ст. л. больше муки, используйте свежую муку правильного типа. – На ⅛-¼ меньше дрожжей, используйте свежие дрожжи правильного типа, выберите правильную настройку.
Хлеб поднимается слишком высоко.	– Много дрожжей. – Много муки или мука неправильного типа. – Мало соли. – Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	– На 1-2 ч. л. меньше воды/молока, используйте более прохладную жидкость. – На ¼ ст. л. больше соли. – На ½ ст. л. меньше сахара или меда. – На 1-2 ст. л. меньше муки. – На ⅛-¼ меньше дрожжей, выберите правильную настройку.
Хлеб недостаточно поднимается.	– Мало дрожжей. – Старые дрожжи или неправильный тип дрожжей. – Много или мало жидкости. – Крышка была открыта во время подъема теста. – Использован неправильный тип	– На 1-2 ст. л. больше воды/молока. – На ¼ ч. л. меньше соли. – На ½ ст. л. больше сахара или меда. – Используйте свежую муку правильного типа. – На ⅛-¼ больше дрожжей, используйте свежие дрожжи правильного типа, выберите правильную настройку.

	муки или старая мука. – Добавленная жидкость была слишком холодная или горячая. – Не добавлен сахар.	
Хлеб низкий и тяжелый.		– Используйте свежую муку правильного типа. – Добавьте дрожжи, используйте свежие дрожжи правильного типа, выберите правильную настройку.
Корочка слишком светлая.		– На ½ ст. л. больше сахара или меда. – Выберите правильные настройки.
Хлеб недопечен.		– Выберите правильные настройки.
Хлеб перепечен.		– На ½ ст. л. меньше сахара или меда. – Выберите правильные настройки.
Смесь не перемешивается.		– Следует правильно установить форму для выпечки и нож для замешивания на вал.
При большой высоте над у. м.		– На 1-2 ст. л. меньше воды/молока. – На ½ ст. л. меньше сахара или меда. – На ⅛-¼ ч. л. меньше дрожжей.
Хлеб не подошел.	– Забыли добавить дрожжи или добавили старые или заплесневелые дрожжи. – Действие дрожжей слабое из-за контакта с солью или горячим ингредиентом. – Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	– Дрожжи должны быть использованы в течение 48 часов после открывания упаковки. Не используйте дрожжи с истекшим сроком годности. – Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и жидкость в начале, а дрожжи в конце. – Ингредиенты должны быть теплыми.
Цельнозерновой хлеб получился низкий.	– Это нормально для цельнозернового хлеба; это хлеб имеет более плотную текстуру.	– Для более легкой текстуры используйте 50% количества цельнозерновой муки, от указанного в рецепте.
Верхушка цельнозернового хлеба неровная и с трещинами.	– Это нормально для цельнозернового хлеба, приготовленного в вашей хлебопечи;	– Используйте программу «Быстрая выпечка цельнозернового хлеба» с сокращенным временем подъема теста.

	действие глютена в ходе замеса, подъема и выпекания.	– Внешний вид не влияет на вкус и качество хлеба.
В середине хлеба большая дырка или на хлебе потрескавшаяся корочка.	– Жидкость смешивается с дрожжами перед замешиванием.	– Добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте, и дрожжи в конце. – При использовании функции «Отсрочка старта» убедитесь, что дрожжи в середине емкости.
Хлеб плотный, с комочками.	– Много жидкости. – Мало дрожжей. – Много муки. – Старые ингредиенты или неправильный тип муки.	– На 1-2 ст. л. меньше жидкости, используйте точные мерные емкости. – Больше дрожжей на ¼ ч. л. – Уменьшить количество муки. – Используйте свежие ингредиенты.
Хлеб влажный, с дырками.	– Много жидкости. – Мало соли.	– Используйте точные мерные емкости. – При высокой влажности добавляйте меньше жидкости. – В зависимости от серии выпуска мука может по-разному впитывать воду.
Под корочкой образовался воздушный пузырь.	– Тесто плохо перемешано.	– Это иногда случается. Если это часто повторяется, добавьте 1 ст. л. жидкости.
При нажатии на кнопку **start/stop** дисплей показывает «H:HH».	– Температура в хлебопечи слишком высокая для приготовления хлеба.	– Нажмите кнопку **start/stop** и отключите прибор от электросети. Выньте форму для выпечки и оставьте крышку открытой, чтобы прибор охладился.

Специальные указания

1. Быстрая выпечка

Бездрожжевой хлеб изготовляется с добавлением разрыхлителя или соды, которые становятся активны под действием тепла и жидкости. Для достижения высокого качества быстрой выпечки рекомендуется сначала налить жидкость на дно противня, а затем положить сухие ингредиенты (мука, сахар, соль). На начальной стадии замеса теста для быстрой выпечки сухие ингредиенты могут собираться комочками в углах формы. Чтобы мука не сбивалась в комки, необходимо постоянно помешивать тесто.

Очистка и хранение

Перед очисткой прибора отсоедините его от электросети.

1. *Форма для выпечки* Протрите внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства. Форма для выпечки не предназначена для мытья в посудомоечной машине.
2. *Месильная лопасть* Если месильную лопасть не удается снять с оси, налейте в форму для выпечки воду.

3. *Крышка и смотровое окно* Крышка и прибор очищаются внутри и снаружи влажной тканью.

Данный прибор соответствует директивам ЕС по подавлению радиопомех и безопасности низковольтного оборудования изготовлен с соблюдением действующих требований в области безопасности.

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и сервисное обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки пользователей (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.
Только для домашнего использования!

EAC

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

– **КОМПАНИЯ GORENJE**
– **ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМАЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ПРИ**
– **ПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРОМ!**

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

Вы скачали инструкцию по эксплуатации хлебопечка gorenje BM 1600 WG для ознакомления на сайте
http://www.panatex.com.ua. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты,
рецепты для мультиварок и хлебопечек, книги, журналы, возможность скачать бесплатно, без регистрации.