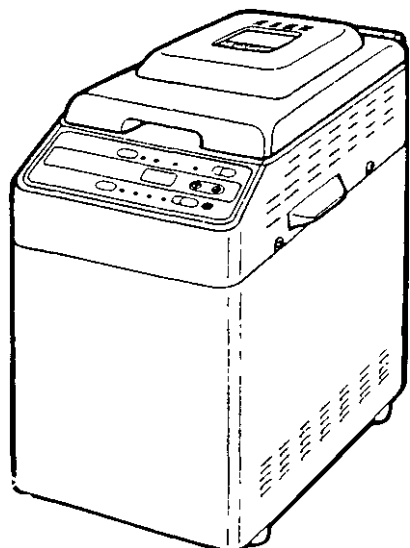


**НИТАСНІ
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ДОМАШНЯЯ
ХЛЕБОПЕЧКА
Модели НВ-В100 фирмы "ХИТАЧИ"
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Мы благодарим вас за покупку автоматической хлебопечки. Пожалуйста, внимательно прочтите следующую инструкцию и надлежащим образом используйте вашу хлебопечку. После прочтения данного буклета храните его в надежном месте.



СОДЕРЖАНИЕ

Особенности
Перед началом выпечки
Описание
Панель управления и работа
Использование при выпечке различных сортов хлеба
Хлеб
Быстрый хлеб
Смешанный хлеб
Тесто
Советы по приготовлению очень вкусного домашнего хлеба.
Показания индикатора
Меры безопасности и предосторожности при пользовании
Содержание и техническое обслуживание
Вопросы и ответы по домашней хлебопечке
Технические характеристики
После использования
Прежде чем обращаться за помощью

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании ваших электрических бытовых приборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите инструкцию полностью.
2. Не притрагивайтесь к горячим поверхностям. Используйте рукоятки и кнопки.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсельную вилку или корпус в воду или другую жидкость.
4. Необходим внимательный надзор, если какой-либо электрический бытовой прибор используется детьми или поблизости от них.
5. Отсоединяйте шнур от штепсельной розетки, когда прибор не используется и перед чисткой его. Дайте деталям охладиться перед тем, как ставить или снимать их.
6. Не эксплуатируйте любой электрический бытовой прибор с поврежденным шнуром или штепсельной

вилкой, или после неисправной работы прибора, или если он каким-либо образом поврежден. Верните электрический бытовой прибор в ближайшую ремонтную мастерскую для осмотра, починки или регулировки.

7. Использование принадлежностей, не рекомендуемых изготовителем электрического бытового прибора, может привести к телесным повреждениям.

8. Не используйте прибор на открытом воздухе.

9. Не позволяйте шнуру свешиваться через край стола или стойки, или касаться горячих поверхностей.

10. Не располагайте прибор вблизи горячей газовой или электрической горелки или нагретой печи.

11. Особая предосторожность должна соблюдаться при перемещении электрического бытового прибора, содержащего горячее масло или другие жидкости.

12. Подключайте шнур к стенной штепсельной розетке. Для размыкания цепи переведите любой выключатель в положение "ВЫКЛ", а затем выньте штепсельную вилку из штепсельной розетки.

13. Не используйте принадлежности для тех целей, для которых они не предназначены.

14. СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ.

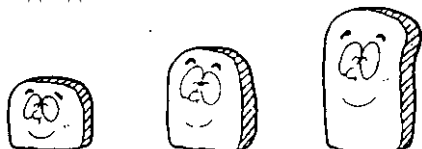
*

Эти приборы изготовлены "для применения в домашнем хозяйстве".

Предварительного нагрева приспособления не требуется.

ОСОБЕННОСТИ

Домашняя пекарня сконструирована на получение **малых** (200 г), **средних** (395 г) и **больших** (590 г) буханок хлеба. Вы можете выпекать буханки, которые наилучшим образом подходят для вашей семьи. Вам нужна маленькая булка? Никаких проблем! Вы можете выбирать тот размер каравая, который вам наиболее подходит.



Малый

Средний

Большой

Просто поставьте его вечером и он готов утром! Цифровой таймер позволяет вам выбрать время, к которому вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов (только для рецепта буханки хлеба обычного сорта).

Время задержки от 4 час 20 мин до 13 час.

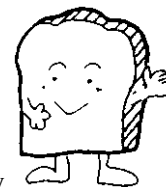


Вы можете выбрать один из четырех рецептов приготовления хлеба:

ХЛЕБ (обычная буханка хлеба)

• Начните с обычной буханки хлеба и скоро вы сможете предвкушать результат добавления других компонентов, таких как мука из цельной пшеницы и пророщенные семена.

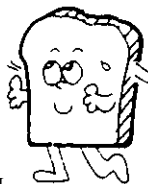
Вы предварительно задаете программу в зависимости от ваших компонентов, а ваша домашняя хлебопечка



дозировать остальное, и вы также можете установить время задержки по таймеру.

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

• Специальный рецепт для хлеба, который нужен срочно.

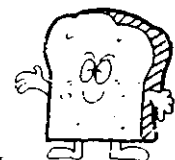


Он может быть выпечен за 2 часа 50 мин

Нельзя применять таймер для установки времени задержки.

СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ

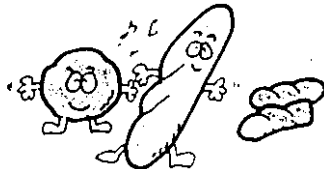
- Для приготовления булки хлеба с изюмом или орехами или другого хлеба.



Зуммер укажет вам время, когда необходимо добавить дополнительные компоненты, Нельзя применять таймер для установки времени задержки.

ТЕСТО

- Рецепт, с помощью которого вы можете приготовить хлеб разных сортов, такой как французский



и другие.

Нельзя применять таймер для установки времени задержки.

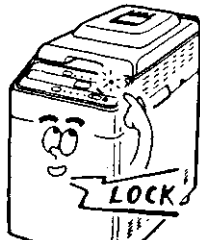
Задание режима получения светлой или темной корочки на хлебе.

Вы можете задать режим получения различного цвета корочки на хлебе ("светлый", "средний" или "темный") в зависимости от того типа корочки, какой вы предпочитаете.





Запирающая кнопка блокирует все остальные установки.






Когда вы задали установки режима хлебопечке и нажали кнопку "ПУСК", то нажатие кнопки "БЛОКИРОВКА" блокирует выполнение действий, заданных с помощью установок, выполненных на всех других кнопках. Это означает, что невозможно случайно нажать кнопку "ВЫКЛ" . . .



ПРЕЖДЕ, ЧЕМ НАЧАТЬ ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ










КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

СУХИЕ ДРОЖИЖИ 	Самый важный компонент в выпечке хлеба. Это то, что заставляет хлеб подходить, Дрожжи для дозы, используемой в хлебопечке, не требуют предварительной ферментации, В сочетании с сахаром и водой при надлежащей температуре дрожжи дают двуокись углерода и заставляют тесто подходить.
МУКА 	Весьма желательно использовать хлебную муку из-за того, что она содержит много протеина, (для некоторых сортов хлеба можно также добавить муку общего назначения). Когда мука смешана с водой, то образуется клейковина, что дает возможность тесту подходить лучше.

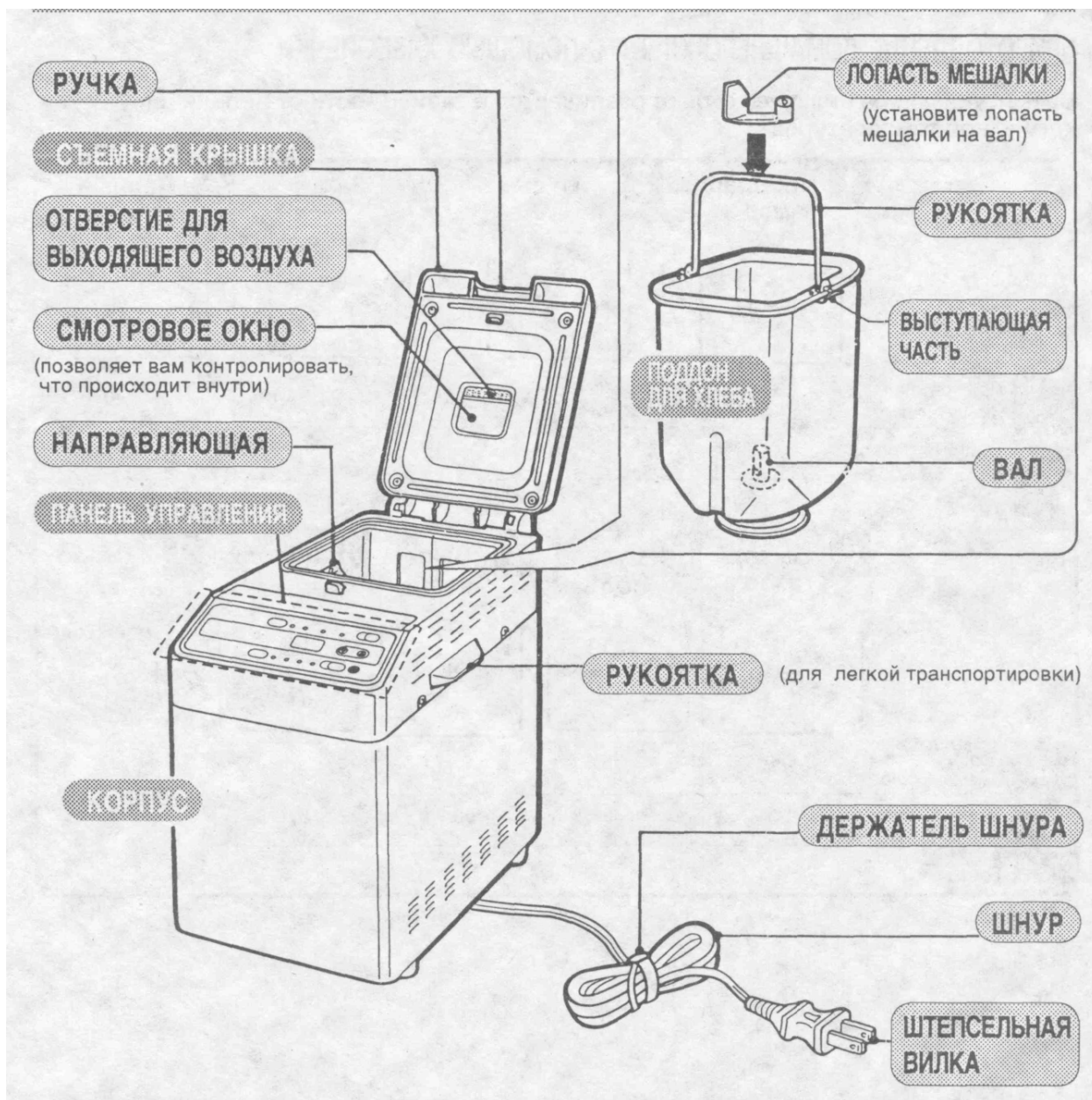
<p>СОЛЬ</p> 	<p>Контролирует действие дрожжей и помогает получить густое тесто, а также предотвращает избыточный подъем теста.</p>
<p>САХАР</p> 	<p>Усиливает действие дрожжей и муки, делает корочку коричневой, а хлеб - мягким</p>
<p>МАСЛО</p> 	<p>Добавляет вкус и делает хлеб более мягким и глянцевитым.</p>
<p>СУХОЕ МОЛОКО</p> 	<p>Усиливает глянец и вкус, и делает хлеб более мягким и сдобным.</p>
<p>ВОДА</p> 	<p>Вода дает вашему хлебу жизнь. Она добавляется к муке для образования клейковины и является ключевым компонентом. Вода – основной фактор от которого зависит успех в деле выпечки вашего хлеба.</p>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА С ПОМОЩЬЮ ХЛЕБОПЕЧКИ

Время, указанное ниже несколько различается в зависимости от величины комнатной температуры.

		1.Предварит. замес	2. Отдых	3. Замес	4.Первый подъем	
						
Время, (установка, мин.)	Простой хлеб Смешан, хлеб	7	5	16-24	60-70	
	быстрый хлеб	7	5	16-24	15	
	Тесто	7	5	16-24	64-72	
		5. Выход газов	6..Второй подъем	7.Выпекание	8. Доводка	9.Готово
						
время, (установка, мин.)	Простой хлеб Смешан, хлеб	1/3	70	53-60	20-31	
	быстрый Хлеб	1/3	45	55	20-28	
	Тесто	-	-	-	-	

ОПИСАНИЕ

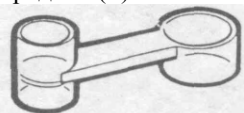


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Комбинированная мерная ложка

Малая (M) Большая (L)

Средняя (S)



Применение: малая (S) - для соли

средняя (M) - для сухих дрожжей (чайная

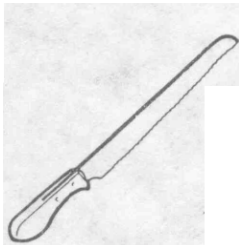
ложка, примерно 5 мл) большая (L) - для сухого молока (столовая

ложка, примерно 15 мл) и сахара

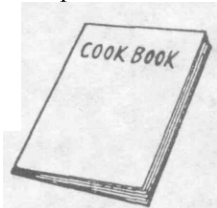
Мерный стакан (для воды)



Хлебный нож



Поваренная книга



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И РАБОТА



Индикатор "ПУСК"

(этот индикатор включается, когда нажата кнопка "ПУСК" и выключается, когда нажата кнопка "ВЫКЛ").

- Когда вы нажимаете на кнопки, панель управления подает сигнал.

1. Выбор (МЕНЮ)	Нажмите выбранную вами кнопку в соответствии с тем сортом хлеба, какой вы хотите, т.е. ХЛЕБ, БЫСТРЫЙ ХЛЕБ, СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ или ТЕСТО. Каждый раз при нажатии этой кнопки появляется следующий выбор. Когда подается питание, то первый выбор всегда ХЛЕБ.
2. ЦВЕТ ХЛЕБА	Нажмите кнопку, если вы хотите изменить степень поджаристости хлеба. Когда кнопка нажата, то степень поджаристости хлеба переключается со СЛАБОЙ на СИЛЬНУЮ. Свет пропадает, когда установка подходит к положению СРЕДНЯЯ.
3. БЛОКИРОВКА	Если вы хотите заблокировать кнопку установки режима после того, как нажата кнопка "ПУСК", просто нажмите кнопку "БЛОКИРОВКА". Когда нажата кнопка "БЛОКИРОВКА", то загорается индикатор на панели, а все остальные кнопки блокируются. Когда процесс выпекания закончен, включается индикатор "Выпечка/доводка", а блокировка автоматически отключается. Если вы хотите отключить блокировку, то нажмите кнопку "БЛОКИРОВКА" еще раз в течение не

	менее 1/2 сек.
4. ТАЙМЕР	Таймером можно задать время задержки с помощью указывающих вверх и вниз стрелок. Время задержки может быть задано в пределах от 4 час 20 мин до 13 час. Когда вы нажимаете кнопку со стрелкой, указывающей вверх, появляется значение времени задержки 4:20. Каждое нажатие кнопки увеличивает значение времени задержки на 10 мин, и так до 13 час. Когда вы нажимаете кнопку со стрелкой, указывающей вниз, появляется значение времени задержки 13 час. Каждое нажатие кнопки уменьшает величину времени задержки на 10 мин, и так до 4:20. Если вы продолжаете держать кнопку нажатой, то установки времени на таймере меняются быстро. * Таймер может использоваться лишь для задания времени при установке режима выпечки "ХЛЕБ". Его нельзя использовать совместно с режимами "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ", "СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ" и "ТЕСТО".
5. ПУСК	Нажмите кнопку "ПУСК", если вы хотите начать выпечку немедленно, или если вы хотите задействовать таймер с установленным временем задержки.
6. ВЫКЛЮЧЕНО	Нажмите кнопку "ВЫКЛ", если вы случайно нажали не ту кнопку, хотите отменить или изменить установленное на таймере время задержки, или если вы хотите отключить питание хлебопечки. (Если задействована блокировка, то ее надо отменить сначала - смотри п. 3 "БЛОКИРОВКА" до того, как нажимать кнопку "ВЫКЛ"). * Установка "ХЛЕБ" продолжает индицироваться после нажатия кнопки "ВЫКЛ".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (ХЛЕБ)

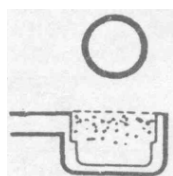
Выпечка хлеба

Нажмите кнопку установки режима (кнопка МЕНЮ) **→ ХЛЕБ**. От начала до конца процесса выпечки пройдет 4 час 10 мин.

Размер буханки/компоненты	БОЛЬШАЯ (590г.)	СРЕДНЯЯ (393 Г)	МАЛАЯ (200 г)
ВОДА	1 и 1/8 мерн.стакана (270 мл)	3/4 мерного стакана (180мл)	3/8 мерного стакана (100мл)
ХЛЕБНАЯ МУКА	3 мерных стакана (375г)	2 мерных стакана (250г)	1 мерный стакан (125 г)
СОЛЬ	1 ,5 малой ложки (6 г)	1 малая ложка (4 г)	0,5 малой ложки (2 г)
САХАР	3 больших ложки (21 г)	2 больших ложки (14 г)	1 большая ложка (7 г)
СУХОЕ МОЛОКО	1,5 больш. ложки (8 г)	1 большая ложка (5 г)	0,5 больш. ложки (3г)
МАСЛО	1,5 больш.ложки (23 г)	1 большая ложка (15 г)	0,5 большой ложки (8 г)
СУХИЕ ДРОЖЖИ (не требующие предварительной ферментации)	1-1,5 средн.ложки (3г)	1-1 ,5 средн.ложки (3 г.)	0,5 средн.ложки (1,5 г.)

- Вместо малой и средней ложки для измерений можно использовать чайную ложку.
- Вместо большой ложки для измерений можно использовать столовую ложку.

- 1 средняя ложка (3 г) сухих дрожжей - стандартная мера для большой буханки. Однако, если хлеб не подошел достаточно, то содержание дрожжей можно увеличить до 1,5 средних ложек (4,5 г).
Непрерывно используйте ложку и чашку, приложенные к данному прибору, для всех измерений!
Для получения наилучших результатов, отмеряйте каждый компонент точно (1 мерная ложка означает 1 уровень мерной ложки).



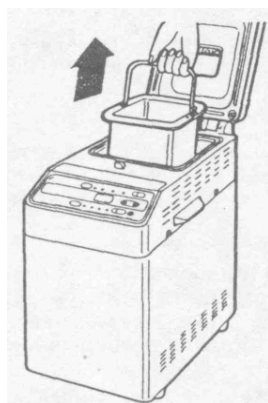
Уровень наполнения ложки должен быть без верха



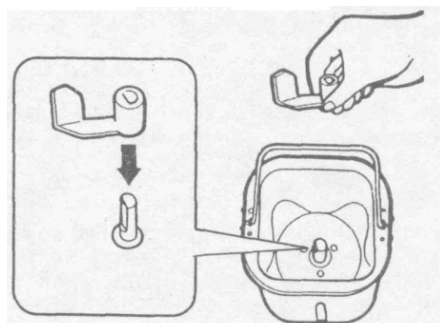
До отметки $\frac{1}{2}$ в середине.

1. Выньте поддон для хлеба из хлебопечки и установите лопасть мешалки

1. Откройте крышку и выньте поддон для хлеба, поднимая за ручку.



2. Установите лопасть мешалки на вал внутри поддона для хлеба, как показано на этом рисунке.

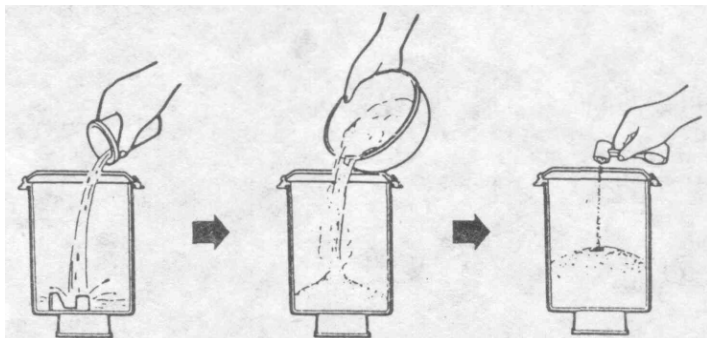


- Убедитесь, что лопасть мешалки надежно закреплена. Если лопасть мешалки отойдет во время работы, тесто не будет надлежащим образом замешано.

2. Положите все компоненты в поддон для хлеба (без задержки)

1. Положите все компоненты в поддон для хлеба, затем перейдите к п. 3 инструкции (ОТЛОЖЕННАЯ ВЫПЕЧКА).
2. Налейте в поддон для хлеба воды, добавьте муки, соли, сахара, масла и сухого молока, затем положите СУХИХ дрожжей сверху СУХОЙ муки. Не смешивайте. (Когда используется режим смешанного хлеба,

сначала налейте воды в поддон для хлеба, затем положите смешанный хлеб и поместите СУХИЕ дрожжи сверху СУХОЙ муки).



Вода

Все компоненты,
исключая СУХИЕ дрожжи

СУХИЕ дрожжи
сверху муки вдали от воды

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы планируете использовать свойство задержки таймера, то дрожжи должны храниться сухими вдали от воды. (Смотри инструкцию п. 2- 2).

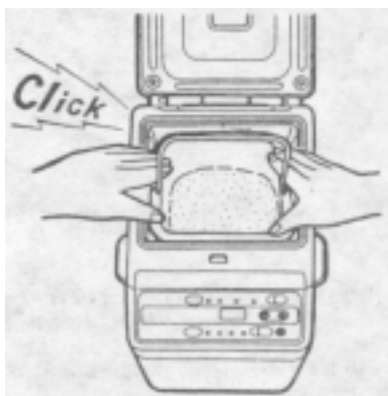
Если дрожжи намокнут, то они подвергнутся ферментации раньше времени, и тесто не подойдет в ожидаемое время.

3. Установка поддона для хлеба в хлебопечку.

1. Поставьте поддон для хлеба в хлебопечку, убедившись, что направляющая деталь входит в направляющий паз хлебопечки.



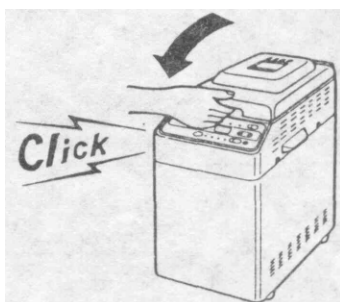
2. Толкните поддон для хлеба вниз, как указано на рисунке внизу и он защелкнется на место. Толкните ручку вниз и назад.



- Если поддон для хлеба вставлен неправильно, то процесс выпечки не начнется, когда будет нажата кнопка "ПУСК", Показания индикатора будут следующими: «--E»

4. Закрывание крышки.

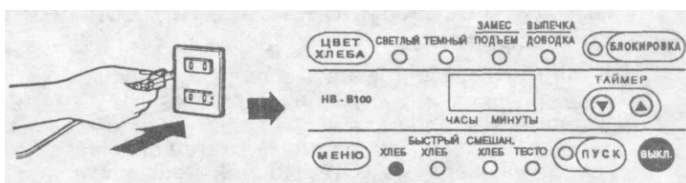
Используя ручку, закройте крышку, пока не раздастся отчетливый щелчок.



• Если крышка не закрыта как следует, то качество вашего хлеба будет неудовлетворительным.

5. Включите хлебопечку в сеть.

Включите хлебопечку в сеть.. Загорится индикатор "ХЛЕБ".



6. Пуск хлебопечки



Заметьте, что индикатор "ПУСК" горит и прибор работает. Заметьте, что время, оставшееся до окончания выпечки хлеба отображено в виде **4:10** и идет обратный отсчет



Таймер отсчитывает минуту за минутой.

Таймер

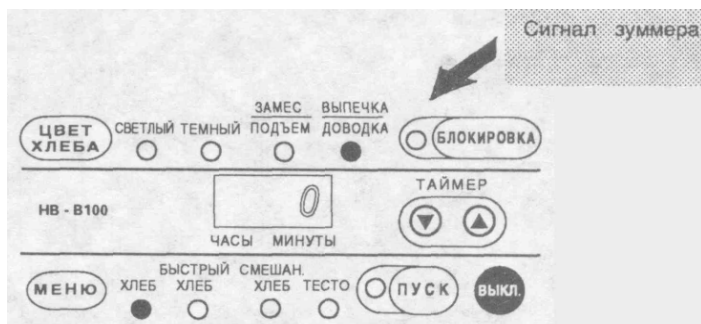
(**4:09**, **4:08**)

Когда время достигает значения около **1:20** хлебопечка начинает цикл выпечки.

Индикатор "Выпечка/Доводка" начинает быстро мигать и начинается охлаждение.

Когда процесс выпечки завершен, индикатор "Выпечка/Доводка" перестает мигать (но остается включенным) и трижды раздастся сигнал зуммера, показывая, что хлеб готов. Заметьте, что таймер показывает **0**

- Если вы хотите изменить степень поджаристости хлеба, то просто нажмите кнопку «Цвет хлеба» Если эта кнопки не нажимается, то хлеб будет выпекаться при среднем значении установки режима. Степень поджаристости можно изменять после пуска прибора, если вы нажмете кнопку "Цвет хлеба" до того, как достигнут этап выпечки. Если вы нажали кнопку "БЛОКИРОВКА", то нажмите ее еще раз, чтобы освободить кнопки, а затем выберете требуемое значение установки степени поджаристости,
- Нажмите кнопку "БЛОКИРОВКА", чтобы заблокировать выполнение действий, заданных установками, после нажатия кнопки "ПУСК",
- Если хлебопечка не начинает работать после нажатия кнопки "ПУСК", посмотрите страницы 17-20 руководства (поиск и устранение неисправностей),
- Помните, что хлебопечка очень горячая, пока не перестанет мигать индикатор "Выпечка/ Доводка"



ПРИМЕЧАНИЕ : Когда индикатор "Доводка" быстро мигает, это означает, что процесс выпечки закончен.

Вы можете вынуть поддон для хлеба в то время, как этот индикатор все еще мигает. Сначала нажмите кнопку "ВЫКЛ", а затем используйте ухват или полотенца для посуды, чтобы поднять крышку и вынуть поддон для хлеба. (Будьте осторожны: хлебопечка и поддон для хлеба очень горячие!). Затем выньте хлеб из поддона и положите его на проволочную сетку для охлаждения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

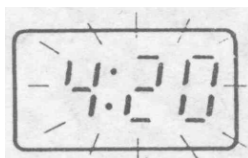
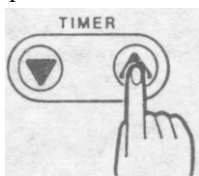


Таймер нельзя использовать в сочетании с режимами "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ", "СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ" и «ТЕСТО».

Установите на таймере такое время задержки, которое вы хотите ждать, прежде чем хлеб не будет готов (от 4 час 20 мин до 13 час с интервалами в 10 минут). Заданное вами время будет тем временем, к которому хлеб будет выпечен и готов к употреблению.

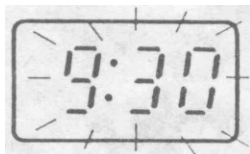
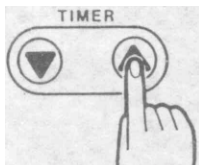
ПРИМЕР: Сейчас 9. 00 вечера. Вы хотели бы, чтобы хлеб был готов к 6:30 следующего утра. Установите таймер на **9:30**, потому что разница между 9:00 вечера и 6:30 утра равна 9 час 30 мин.



1



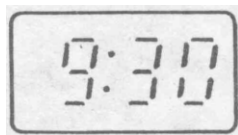
Нажатие кнопки со стрелкой , указывающей вверх, приведет к появлению цифр 

2




Продолжайте нажимать эту же кнопку , пока не появятся мигающие цифры 



3



Нажмите кнопку "ПУСК", индикатор больше не мигает, а таймер установлен.

Использование кнопки со стрелкой , указывающей вниз.

• Если вы проскочили то значение времени, которое вы хотели установить, то нажмите эту кнопку, чтобы начать двигаться в обратном направлении.

Если вы будете держать кнопку  нажатой» то будут отображаться цифры  Это наибольший промежуток времени, на который можно установить таймер.

• Продолжайте нажимать кнопку, и таймер начнет обратный отсчет с интервалами в 10 мин.

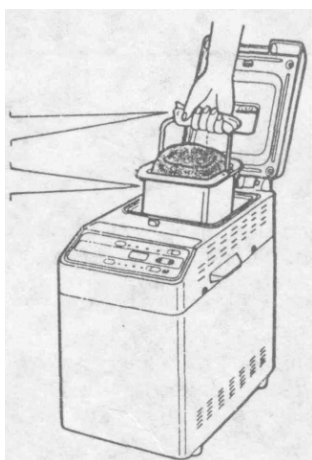
После нажатия кнопки "ПУСК" таймер ведет обратный отсчет с интервалом а 1 мин.

7. Когда выпечка окончена, выньте поддон для хлеба из хлебопечки.

После того, как зуммер перестанет подавать сигнал, нажмите кнопку "ВЫКЛ", откройте крышку и вытащите поддон за ручку.

Обязательно используйте хват или полотенце для посуды, т.к. хлебопечка очень горячая, особенно внутри.



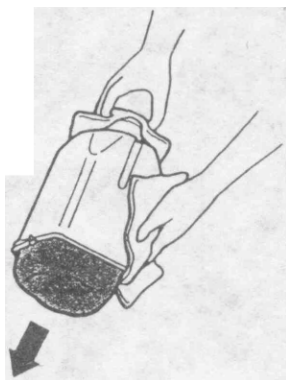
- Если вы не нажмете кнопку "ВЫКЛ" после прекращения сигнала зуммера, то вентилятор будет работать в течение 30 мин, чтобы предохранять хлеб от отсыревания под действием охлажденного пара.
- Не ставьте поддон для хлеба на крышку хлебопечки или любую другую деталь, которая может

повредиться или обесцветиться под действием тепла!

8. Удаление хлеба.

Переверните поддон для хлеба вверх дном и потрясите, пока хлеб не освободится.

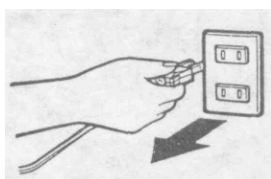
Если вы выпекли маленькую буханку, то она может прилипнуть к лопасти мешалки и ее нельзя будет вытрясти. В этом случае подождите, пока поддон для хлеба не охладится настолько, чтобы с ним можно было обращаться. Тогда вы можете вставить палец между буханкой и поддоном и вынуть буханку.



- Если лопасть мешалки вынимается вместе с хлебом, отделите ее с помощью щипцов или полотенца. **ВНИМАНИЕ; Лопасть горячая!**
- Если лопасть мешалки остается внутри поддона для хлеба, см. стр. 14 данной инструкции (раздел "Содержание и техническое обслуживание") для получения дальнейшей информации.

9. После использования.

Всегда выключайте хлебопечку из сети.



- По причинам безопасности обязательно выключайте хлебопечку из сети после каждого использования. Если вы нажали только кнопку "выкл", то индикатор "ХЛЕБ" остается включенным и кнопка "ПУСК" может быть случайно нажата.

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Если вы хотите приготовить хлеб быстро, выберите установку «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ» С помощью кнопки "МЕНЮ".

- Добавьте немного сухих дрожжей. От начала до конца процесса выпечки пройдет 2 час 50 мин.

Размер буханки/компоненты	БОЛЬШАЯ (590 г.)	СРЕДНЯЯ (395 г.)	МАЛАЯ (200 г.)
ВОДА	1 и 1/8 мерн.стакана (270 мл)	3/4 мерного стакана (180мл)	3/8 мерного стакана (100мл)
ХЛЕБНАЯ МУКА	3 мерных стакана (375 г)	2 мерных стакана (250 г)	1 мерный стакан (125 г)
СОЛЬ	1 ,5 малой ложки (6 г)	1 малая ложка (4 г)	0,5 малой ложки (2 г)
САХАР	3 больших ложки (21 г)	2 больших ложки (14 г)	1 большая ложка (7 г)
СУХОЕ МОЛОКО	1 ,5 большие ложки (8 г)	1 большая ложка (5 г)	0,5 больш. ложки (3г)
МАСЛО	1 ,5 большие ложки (23 г)	1 большая ложка (15 г)	0,5 большой ложки (8 г)
сухие ДРОЖЖИ (не требующие предварительной)	2 средние ложки (6 г)	2 средние ложки (6 г)	1 средняя ложка (3г)

ферментации)			
--------------	--	--	--

- Вместо малой и средней ложки для измерений можно использовать чайную ложку. Вместо большой ложки для измерений можно использовать столовую ложку.
- Хлеб с добавленными фруктами нельзя испечь в режиме выпечки "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ".
- Таймер нельзя использовать совместно с режимом "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ".

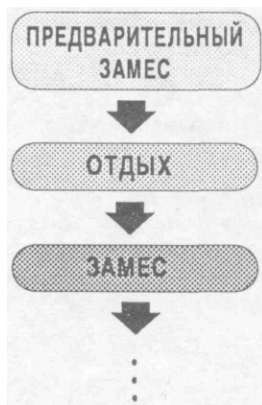
Следуйте той же самой процедуре вынимания поддона для хлеба до включения хлебопечки в сеть - пл 1-5), что и в режиме "ХЛЕБ"

6. Пуск хлебопечки

1. Выберите режим "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ".



2. Нажмите кнопку "ПУСК".



Загорается индикатор "ПУСК", появляется время **2:50** до конца процесса выпечки, хлебопечка начинает замес.



Таймер ведет обратный отсчет минута за минутой.

(**2:49**, **2:48**)

- Убедитесь, что вы выбрали режим «БЫСТРЫЙ ХЛЕБ».
 - Если хлебопечка не начинает работать, когда нажата кнопка "ПУСК", сверьтесь с руководством по отысканию неисправностей на с. 25 данной инструкции.
- В отношении контроля степени поджаристости хлеба и Функции блокировки см. примечания в разделе "ХЛЕБ".
-

Процесс от подъема хлеба до окончания выпечки тот же самый, что показан в разделе «ХЛЕБ», Когда хлеб готов, его можно вынуть из поддона для хлеба тем же самым способом.

СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ

Как приготовить хлеб с изюмом?

Выберите с помощью кнопки "МЕНЮ" режим "СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ". От начала до конца процесса выпечки пройдет 4 час 10 мин.

- Используйте те же компоненты, что и для обычного хлеба и добавьте в тесто фрукты на этапе замеса.

Размер буханки	Большая	Средняя	Малая
Количество изюма	1/2 стакана (90 г)	1/4 стакана (60 г)	1/8 стакана (30 г)

ПРИМЕЧАНИЕ: Режим задержки времени таймера нельзя использовать для режима "СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ".

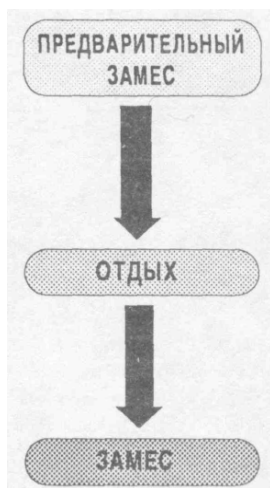
Следуйте той же самой процедуре (от вынимании поддона для хлеба до включения хлебопечки в сеть - пп. 1-5), что и в режиме "ХЛЕБ".

6. Пуск хлебопечки

1. Выберите режим "СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ".



2. Нажмите кнопку "ПУСК".



Загорается индикатор "ПУСК", появляется время **4:10** до конца процесса выпечки, хлебопечка начинает замес.

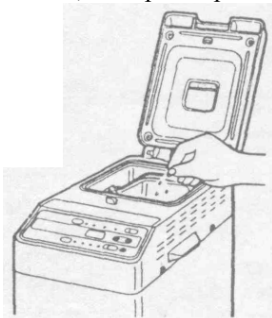


Таймер ведет обратный отсчет минута за минутой.

(**4:09** , **4:08**)

3. Добавьте изюм и т.п., когда зуммер подаст сигнал.

Примерно через 25 мин после начала работы и за 4 мин до конца замеса он 5 раз подаст сигнал, чтобы вы добавили изюм. Откройте крышку и разбросайте изюм поверх теста быстро и равномерно. Открывание крышки в это время не прерывает процесс замеса, поэтому будьте осторожны! После быстрого добавления изюма, быстро закройте крышку, чтобы предотвратить потерю тепла.



- Убедитесь, что вы выбрали режим "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ". Если вы забыли сделать это, зуммер не даст сигнала, когда надо будет добавлять изюм!
- В отношении контроля степени поджаристости хлеба и функции блокировки см. примечание в разделе "ХЛЕБ".
- Добавляйте изюм равномерно. Если вы добавите весь изюм сразу, то он весь будет в одной комке, когда хлеб будет готов.
- Не добавляйте изюм пока зуммер не подаст сигнал 5 раз. Если вы сделаете это, то вы не получите хлеб с изюмом, а получите хлеб с измельченным изюмом или окрашенный хлеб с изюмом, в котором изюм трудно найти, а тесто, содержащее изюм, может недостаточно подойти.
- Если вы предпочитаете, чтобы некоторое количество изюма было измельчено, то этот изюм необходимо добавить к остальным компонентам в начале этапа выпечки и он автоматически запечется. (Цвет готового хлеба будет темнее).

ТЕСТО

Приготовление теста

Выберите с помощью кнопки "МЕНЮ" режим "ТЕСТО". От начала до конца процесса пройдет 1 час 40 мин.

- **Пожалуйста, проверьте по прилагаемой "Книге рецептов", как приготовить компоненты для хлеба и теста различного типа, которые могут быть получены с помощью режима "ТЕСТО".**

ПРИМЕЧАНИЕ: Режим задержки времени таймера нельзя использовать для режима "ТЕСТО".

Следуйте той же самой процедуре (от вынимания поддона для хлеба до включения хлебопечки в сеть — пп. 1-5), что и в режиме «ХЛЕБ».

6 Пуск хлебопечки

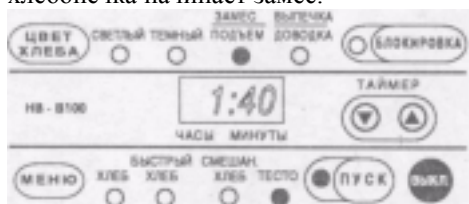
1. Выберите режим "ТЕСТО".



2. Нажмите кнопку "ПУСК"



Загорается индикатор "ПУСК", появляется время **1:40** до окончания процесса первого подъема, хлебопечка начинает замес.



Таймер ведет обратный отсчет минута за минутой. (**1:39**, **1:38**)

Когда закончен процесс первого подъема теста, загорается индикатор "Выпечка/Доводка" и зуммер трижды подает сигнал, чтобы вы знали об этом. Таймер показывает "0".

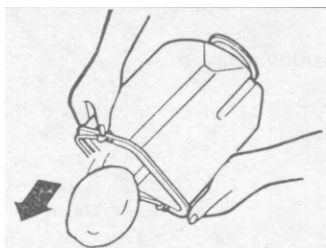


Сигнал зуммера

- Убедитесь, что вы выбрали режим "ТЕСТО"
- В отношении контроля степени поджаристости хлеба и функции блокировки см. Раздел «Хлеб».

7.Чтобы вынуть тесто:

1. Нажмите кнопку "ВЫКЛ", откройте крышку и вытащите поддон за рукоятку.
2. Осторожно выньте тесто. Затем осторожно выньте лопасть мешалки.



- Убедитесь, что вы выключили прибор из сети после каждого использования.

Теперь вы можете придать тесту ту форму, какую вы хотите. Дайте ему подойти в теплом месте и выпекайте его в вашей печи.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ОЧЕНЬ ВКУСНОГО ДОМАШНЕГО ХЛЕБА

1. Используйте лишь свежие компоненты.

Храните муку в сухом месте. Используйте упаковку как можно быстрее после вскрытия.



Дрожжи

Используйте лишь сухие дрожжи, которым не нужна предварительная ферментация. Низкий хлеб можно выпечь в соответствии с типом сухих дрожжей.

После вскрытия пакета, храните дрожжи в холодильнике или морозилке.



2. Отмеряйте компоненты точно:

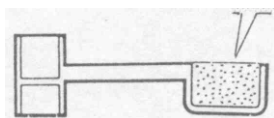
- Точное измерение компонентов обязательно для приготовления очень вкусного хлеба.

Для получения лучших результатов, используйте масштаб, который может быть откалиброван в граммах или унциях, вместо мерного стакана. (Используйте для приготовления весы).



При использовании прилагаемой ложки, отмеряйте компоненты вровень с краем. Не набивайте компоненты в ложку.

Ложка без верха



3. Чтобы гарантировать получение вкусного хлеба:

- **При употреблении в пищу:**

Используйте свеженарезанные или поджаренные ломтики. Обратитесь к прилагаемой кулинарной книге, чтобы воспользоваться различными рецептами хлеба домашнего приготовления

- **При употреблении в пищу позже:**

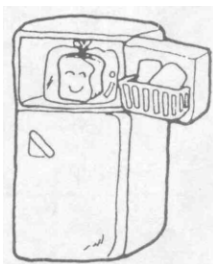
Заверните хлеб в пластиковый пакет для предохранения его от высыхания.

При хранении:

После полного охлаждения хлеба, заверните его в фольгу или пластиковый мешок.






При хранении в течение 2 или 3 дней, тщательно заверните хлеб домашнего приготовления и храните его в холодильнике. Для длительного хранения хлеба, тщательно заверните его и храните в морозилке.

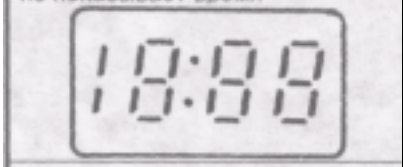



ПОКАЗАНИЯ ИНДИКАТОРА

Когда нажата кнопка "ПУСК":

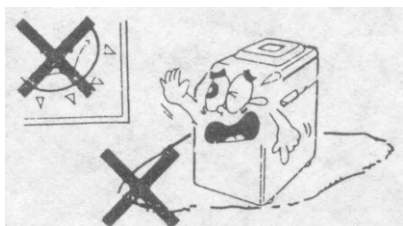
Показания индикатора	Причина	Как произвести повторную установку
	В хлебопечке нет поддона для хлеба или поддон помещен неправильно	Вставьте поддон для хлеба в хлебопечку снова: вы должны отчетливо слышать щелчок. Проверьте, индикатор не показывает более "—E" И снова нажмите кнопку «Пуск»
	Зона печи горячая (температура выше 100°F/38°C) Это может произойти при длительном пользовании.	Откройте крышку, чтобы охладить зону печи на время от 30 мин до 1 часа. Если вентиляция закончена, то через 5-10 мин. Можно нажать на кнопку «Пуск». Когда исчезнет показание индикатора «—H», нажмите кнопку «Пуск».
	Зона печи холодная (температура ниже 14 °F/-10°C).	Передвиньте прибор в теплое место. Когда исчезнет показание индикатора «—L», нажмите кнопку «Пуск»

Когда произошел перерыв в питании от сети:

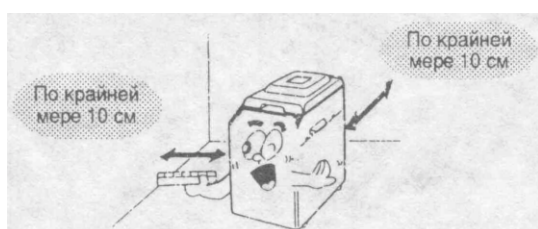
Показания индикатора	Причина	Как произвести повторную установку
<p>Индикатор таймера мигает, но не показывает время</p> 	<p>Произошел перерыв в питании от сети свыше 10 мин во время работы прибора.</p>	<p>Удалите тесто и начните снова, используя новые компоненты. Если перерыв в питании был кратковременным, то это не повлияет на работу прибора.</p>
<p>Горит лишь индикатор режима</p> 	<p>Произошел перерыв в питании от сети свыше 1 час во время работы прибора.</p>	

Для предотвращения поражения электрическим током, сгорания или неисправной работы прибора. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ НА МЕСТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ:

- Не используйте хлебопечку на покрытии, не стойком к действию тепла, или в местах, где она подвергается воздействию прямых солнечных лучей.



- Располагайте хлебопечку так, чтобы между нею и стенками был зазор по крайней мере в 10см.

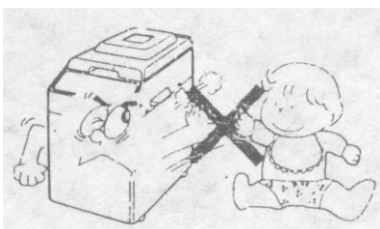


Если вы не сделаете этого, то окружающие стены обесцветятся, т.к. из отверстий прибора дует горячий воздух.

- Не используйте хлебопечку около источников тепла или там, где она стоит неустойчиво.



- Храните хлебопечку подальше от детей, они могут дотронуться до кнопок управления и хлебопечка станет горячей при работе.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Подключайте хлебопечку только к исправной стенной штепсельной розетке.

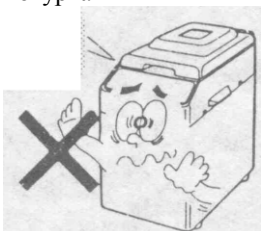


Только переменный ток

Никогда не используйте розетку удлинителя, помещенную на столе и не подключайте хлебопечку к двусторонней розетке

- Используйте хлебопечку только для приготовления хлеба.

На ней нельзя приготовить рисовый пирог или сладкий напиток из риса, прошедшего процесс брожения, или йогурта

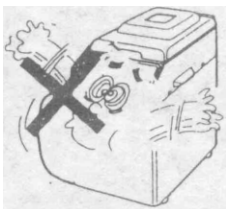


Они могут привести к неправильной работе.

- Убедитесь, что хлебопечка всегда хранится в чистом виде, и в особенности в том, что в поддоне для хлеба нет посторонних предметов.

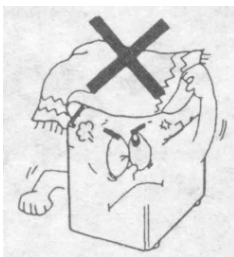


- Не используйте компоненты в количестве, превышающем предписанное. Это может привести к тому, что хлеб не пропечется и прилипнет изнутри к крышке или смотровому окну.



ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:

- Не кладите на хлебопечку полотенце для посуды, т.к. оно может привести к деформации или обесцвечиванию крышки.

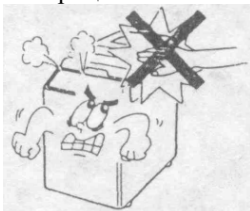


- Не открывайте крышку и не вынимайте поддон для хлеба во время работы хлебопечки, за исключением предписанных случаев (приготовление хлеба с изюмом и т.п.). Если вы вынете поддон для хлеба, то работа прибора прервется и хлеб не сможет быть выпечен.

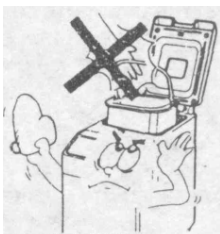


ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТ СГОРАНИЯ;

- В процессе выпечки хлебопечка будет горячей. Не помещайте ваше лицо или руки вблизи от прибора.



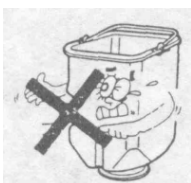
- Когда процесс выпечки кончен, выньте поддон для хлеба, используя рукавицы и тряпку для посуды, т.к. поддон для хлеба, зона печи, лопасть мешалки и т.д. — горячие.



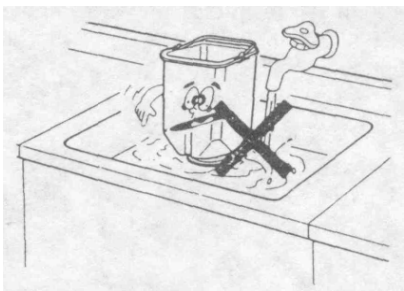
ОБРАЩЕНИЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА:

- Не деформируйте поддон для хлеба.

Хлебопечка не сможет испечь хорошую буханку хлеба, т.к. точное измерение температуры не может быть выполнено.

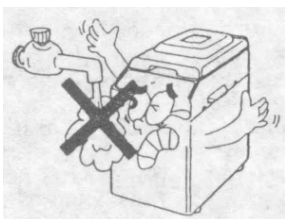


- Не погружайте поддон для хлеба в воду. Это может привести к неверной работе вала.

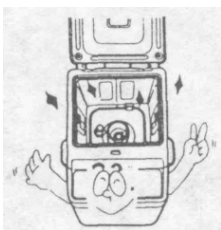


ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Не погружайте хлебопечку в воду. Это приведет к поражению электротоком и/или к неисправной работе.



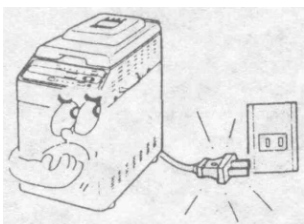
- Убедитесь, что зона печи всегда содержится сухой. Если нет, то крошки хлеба могут сгореть.



СОДЕРЖАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

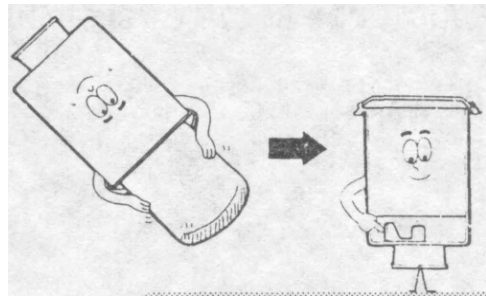
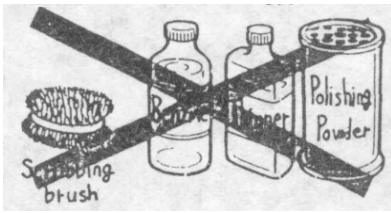
ПЕРВЫЙ ШАГ

- Убедитесь, что вы отключили прибор от сети, потянув за штепсельную вилку, и дайте корпусу достаточно остыть до того, как начать операции по техническому обслуживанию.



СПОСОБ ОТДЕЛЕНИЯ ЛОПАСТИ МЕШАЛКИ

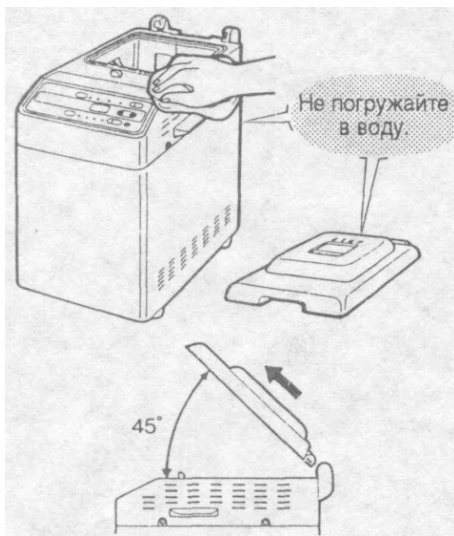
- Может оказаться, что лопасть мешалки трудно отделить от вала, если она приклеится к нему.
- Сразу после выемки испеченного хлеба налейте воду в поддон для хлеба. Оставьте его на 30 мин, чтобы лопасть мешалки отошла, а затем отделите ее. (Если вы оставите лопасть мешалки в поддоне для хлеба, то отделить ее будет еще труднее).
- Если лопасть мешалки нельзя отделить, то налейте горячей воды в поддон для хлеба и оставьте его на 30 мин, чтобы лопасть мешалки отошла и ее можно было отделить.
- Избегайте применять любые чистящие вещества и средства, такие как бензин, разбавитель, чистящий порошок и жесткие щетки, т.к. они вредны для отделочного покрытия прибора. Пользуйтесь чистящими веществами для столовой посуды.



Не погружайте это днище в воду. Вытрите его хорошо отжатой тряпкой для мытья посуды

КОРПУС, КРЫШКА

• Вытрите их хорошо отжатой тряпкой для мытья посуды. Не погружайте их в воду и не брызгайте на них воду, т.к. это может привести к поражению электрическим током или неисправной работе прибора.

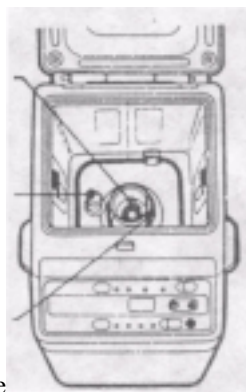


- Вы можете снять крышку, повернув ее на угол до 45 градусов и потянув вперед.
- Обязательно храните зону печи сухой.
- Не используйте хлебopечку без резинового уплотнения внутри внутреннего корпуса.

1.Муфта

2.Датчик

(протирайте его очень осторожно, избегая удара по нему.)



3.Резиновое уплотнение

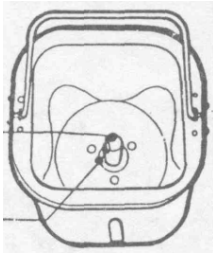
• Если вы снимете резиновое уплотнение, это приведет к появлению шума. Вымойте его с помощью мягкого материала, такого как губка, и дайте высохнуть.

• После использования осторожно вытрите зону печи, удаляя крошки или пыль, хорошо отжатой тряпкой.

Для мытья посуды. Муфта: отчистите загрязнения папиросной бумагой.

ПОДДОН ДЛЯ ХЛЕБА

• Вымойте вал с помощью мягкого материала, такого как губка, чтобы предотвратить повреждение прокладок для герметизации, и дайте ему высохнуть.



Вал

Прокладка для герметизации

Лопасть мешалки, обработанная фтороуглеродной смолой.



- Вымойте ее с помощью мягкого материала, такого как губка, и дайте ей высохнуть.

Если отверстие в лопасти мешалки забито, то ее надо погрузить на короткое время в воду, а затем почистить зубной щеткой или чем-то подобным.

- После погружения на некоторое время в воду, почистите, используя мягкую зубную щетку.

ПОДДОН ДЛЯ ХЛЕБА И ЛОПАСТЬ МЕШАЛКИ

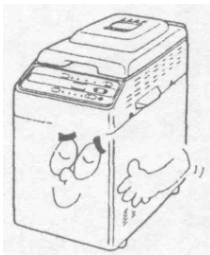
ЧТОБЫ ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПОКРЫТИЯ ИЗ ФТОРОУГЛЕРОДНОЙ СМОЛЫ:

- Металлические ложка, нож и вилка и т.п. не должны применяться.
- Обязательно храните их в чистом виде. После продолжительного использования может иметь место легкое обесцвечивание из-за действия влаги и пара. Это не приведет к каким-либо затруднениям в использовании прибора или изменениям в качестве выпекаемого хлеба.



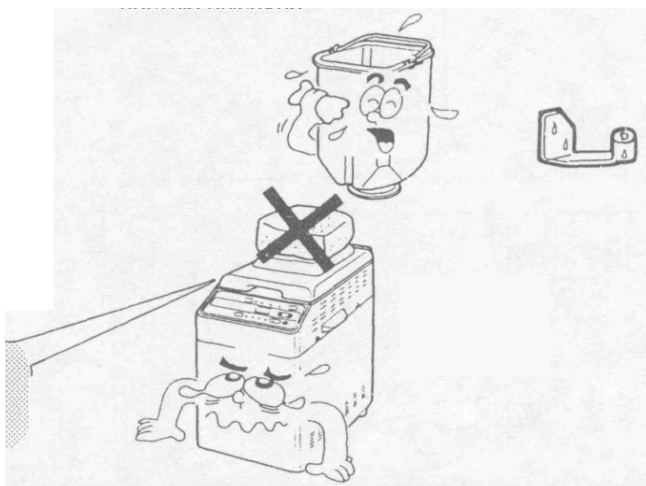
ХРАНЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Убедитесь, что корпус полностью охладился перед хранением прибора.



Убедитесь, что крышка закрыта.

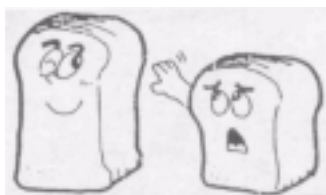
Убедитесь, что вся влага внутри прибора полностью высохла.



Не ставьте на крышку тяжелые предметы. Они могут повредить уплотнение.

Вопросы (В) и ответы (О1) по домашней хлебопечке

В1 Почему высота и форма хлеба каждый раз различны?



О1 Высота и форма хлеба различаются в зависимости от комнатной температуры и времени отдыха (когда используется таймер).

В2 Почему хлеб не поднимается?



О2 Если вы забыли добавить дрожжи или установить лопасть мешалки, то хлеб не поднимется. Если дрожжей мало или они несвежие, то может получиться также маленькая буханка. Маленькая буханка может получиться в соответствии с типом, количеством; и свежестью дрожжей.

В3 Почему у хлеба неприятный запах?



О3. Потому что могли быть использованы несвежие компоненты, или могло быть добавлено слишком много дрожжей. Режим "БЫСТРЫЙ ХЛЕБ" требует использования большого количества дрожжей, а это может привести в результате к появлению сильного запаха. Мы рекомендуем использовать лишь свежие компоненты. Для приготовления очень вкусного хлеба важно точное измерение компонентов.

В4 Структура хлеба грубая, почему?



04 Буханка хлеба имеет форму двойного круглого хлеба, а не продолговатую, как у большинства сортов хлеба, производимых на продажу, Форма поддона для хлеба приводит к тому, что хлеб должен подниматься и выпекаться вертикально, а это приводит к структуре, отличающейся от выпекаемого на продажу хлеба.

В5 Почему в центре хлеба большая дыра?



05 Во время замеса в этом месте собирается воздух и не выталкивается при конденсации. Хлеб выпекается с пузырьком воздуха внутри.

В6 Лопасть мешалки выходит вместе с хлебом.



06. Это нормально, т.к. лопасть мешалки изготавливается съёмной. Используйте неметаллический вертел, палочки для еды или щипцы, чтобы *вынуть* ее. **ОСТОРОЖНО!** Лопасть мешалки горячая.

ТАЙМЕР

В7 Таймер может быть установлен лишь на интервал времени от 4 час. 20 мин. До 13 час. Может Ли он быть установлен на время менее 4 час 20 мин или более 13 час?



07 Приготовление хлеба занимает как минимум 4 час 10 мин. Если установка таймера превышает 13 час, то любой компонент может испортиться.

В8 Почему изюм не добавляется вместе со всеми компонентами?



08 Это делается с целью предохранить изюм от измельчения, а тесто, содержащее изюм в одной комке, может не подойти в достаточной мере. Добавьте изюм в середине процесса замеса, по пятикратному сигналу зуммера.

{Как готовить хлеб с изюмом см. С. 13 данной инструкции).

В9 Таймер нельзя применять при выборе режима "СМЕШАННЫЙ ХЛЕБ"



09 Потому что вы должны открыть крышку и добавить изюм в середине процесса замеса. Применяя таймер, не рекомендуется использовать яйцо, т.к. оно может испортиться при нахождении в поддоне для хлеба.

В10 Таймер нельзя применять при выборе режима «ТЕСТО», почему?.



010 Потому что тесто может испортиться при нахождении в поддоне для хлеба.

КОМПОНЕНТЫ

В11 Можно ли использовать половинное или двойное количество компонентов по сравнению с предписываемым?



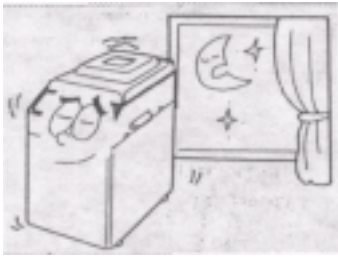
011 Домашняя хлебопечка сконструирована для получения маленькой (200 г), средней (395 г) и большой (590 г) буханки хлеба.

В12 Можно ли использовать свежее молоко вместо сухого?



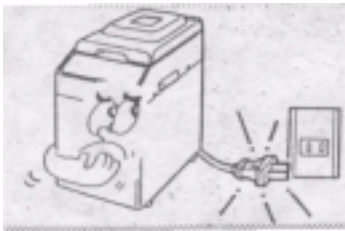
012 Да. Убедитесь по мерному стакану для воды, что вы отливаете то же самое количество молока. Свежее молоко не рекомендуется использовать, применяя таймер, т. к. оно может испортиться при нахождении в поддоне для хлеба.

В13. При использовании таймера хлебопечка шумит ночью, почему?



013 Потому что хлебопечка начинает замес ночью, чтобы приготовить к завтрашнему утру свежий хлеб. Шум производится мотором мешалки и вентилятором.

В14 Хлебопечка случайно отключилась во время работы.



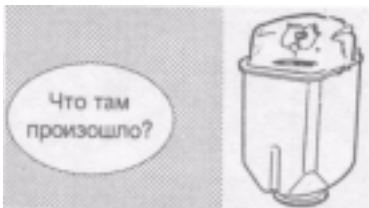
014 Если перерыв в питании кратковременный, в пределах 10 мин, (в соответствии с меньшей комнатной температурой он становится меньше), то это не влияет на работу прибора.

Включите его в сеть снова, и работа будет продолжена.

Не нажимайте кнопку «ВЫКЛ» во время работы прибора, т.к. она отменяет все операции и полностью отключает питание, а нажатие затем кнопки "ПУСК" начинает замес.

Вот почему целесообразно использовать функцию "БЛОКИРОВКА" после начала работы прибора.

В15 Что случится, если хлеб не вынут из поддона после выпечки?



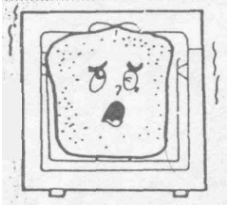
015 Хлеб будет остывать, влага удаляться в данном процессе, а вентилятор будет работать дополнительно в течение 30 мин, чтобы предохранить хлеб от отсыревания. Для получения наилучших результатов осторожно выньте хлеб из поддона для хлеба и охладите его на проволочной сетке.

В16 Корочка иногда светлая, а иногда темная, почему?



016 Для выбора того цвета корочки хлеба, какой вы предпочитаете (светлый, средний или темный) используйте кнопку «Цвет хлеба». Вы можете выбрать вашу установку даже после того, как была нажата кнопка "ПУСК", но выбор должен быть сделан до того, как зажжется индикатор "Выпечка". Если вы задействовали функцию «БЛОКИРОВКА», то сначала ее нужно отменить

В17 Что делать, если хлеб поднимается до крышки и смотрового окна?



017 Используйте меньше сухих дрожжей и/или сахара.

В18 Почему нельзя испечь фруктовый хлеб в режиме **БЫСТРЫЙ ХЛЕБ**?



018 В режиме **БЫСТРЫЙ ХЛЕБ** время подъема хлеба уменьшается.









Это означает, что на время выпечки сильно влияет количество компонентов и тип хлеба, который желают получить.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ ЗА ПОМОЩЬЮ

Пожалуйста проверьте следующее		РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПЕЧКИ	Не работает	Из отверстия идет дым	Стенки сплющиваются и внутри сырые	Верх вспучен и коричневый	Буханка хлеба слишком низкая
Отключено от сети			0				
Зона печи находится в ненормальных условиях по температуре	Показаний индикатора — Н		0				
	Показания индикатора -- L		0				
	Показаний индикатора — E		0				
Компоненты рассыпаны по зоне печи или нагревательному элементу				0			
Хлеб оставлен в поддоне слишком долго после ВЫПЕЧКИ					0		
Ошибки в измерении	Мука	Слишком много				0	
		Не хватает					0
	Дрожжи	Слишком много				0	
		Не хватает					0
	Сахар	Слишком много				0	
		Не хватает					0
Вода	Слишком много						
	Не хватает						0

Лопасть мешалки не была установлена на вал в поддоне						
Перерыв в подаче питания (Мигает ли показание времени или индикатор показывает лишь «Хлеб»?)						
После пуска была нажата кнопка "ВЫКЛ"						
Крышка была открыта во время работы прибора						
Тип муки	Из цельной пшеницы					0
	Мука для самоподнимающегося теста					0
Использован неверный тип дрожжей						0
Использованы старая мука или дрожжи						0
Хлеб нарезан ломтиками сразу после выпечки (Пар не успел выйти)						
Случайно выбрана установка цвета «темный»						

Верх хлеба посыпан мукой	Хлеб не пропечен	Хлеб сырой	Хлеб передержан	Хлеб неправильной формы	Ломти хлеба неравные и липкие	<p>КОНТРОЛИ</p> <p>Подключите к сети, и нажмите кнопку "ПУСК"</p> <p>Нажмите кнопку "ПУСК" когда зона печи будет в нормальных условиях (14P/-10C до 100P/38C)</p>
						

			Поставьте поддон в хлебопечку снова, вы должны услышать отчетливый щелчок. Проверьте, что индикатор не показывает больше "-- E", нажмите кнопку "ПУСК"		
					 Пустите снова, вытерев крошки в зоне печи
					 Удалите хлеб из поддона сразу же после выпечки
				O	 Пустите снова, точно отмеряя компоненты
			O		
	O			O	
O					
	O				 Пустите снова, используя только новые компоненты
	O				 Пустите снова, используя только новые компоненты
	O				 Пустите снова, используя только новые компоненты
	O				 Пустите снова, используя только новые компоненты

						 Пустите снова, используя только новую муку
						 Пустите снова, используя дрожжи, не требующие предварительной ферментации
						 Пустите снова, используя свежие муку и дрожжи
					O	 Нарезьте хлеб после охлаждения
			O			 Пустите снова, используя только новые компоненты Выберите установку режима цвета корки светлую или среднюю.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Питание	120 В 50/60 Гц	или переменный ток	220 В 50/60 Гц
Потребляемая мощность	700Вт		
Габаритные размеры	(ширина x глубина x высота): 252 мм x 365 мм x 345 мм		
Вес	около 7,7 кг		
Таймер	установка интервалов времени от 4 час 20 мин до 13 час (цифровая индикация, обратный отсчет времени)		
Шнур длиной	1 ,4 м	или	1 ,0 м
Плавкий предохранитель	192°		

Если во время пользования прибором отмечены какие-либо ненормальности, попросите магазин, в котором вы купили прибор, отремонтировать его.

Не ремонтируйте и не переделывайте его сами.