



Инструкция по эксплуатации
электрической хлебопечи

BM-4015V

McGrp.Ru

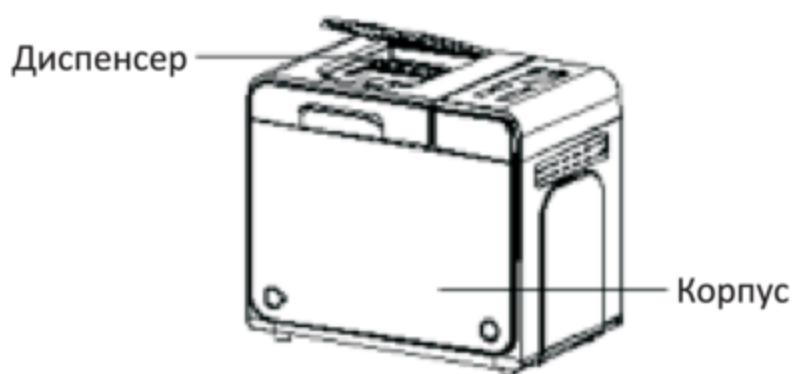
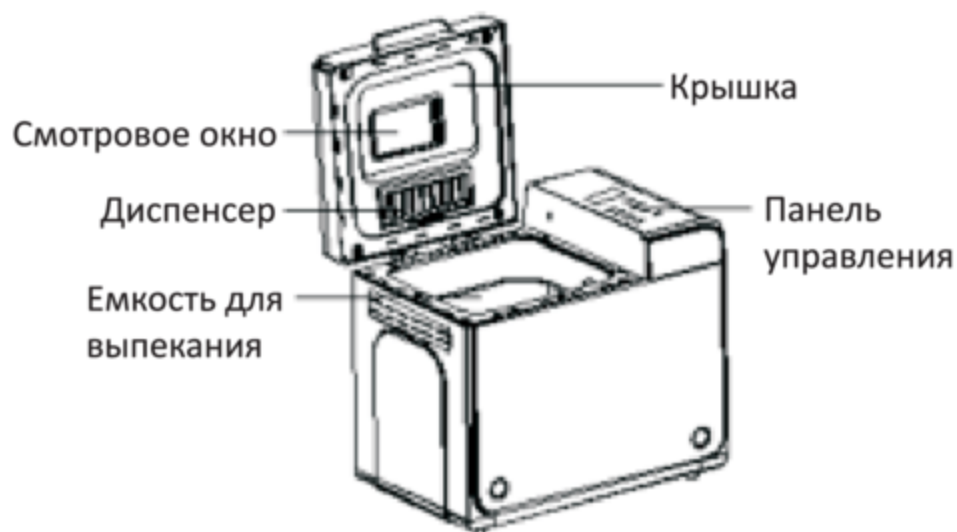


МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов, соблюдайте основные меры предосторожности:

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. Не касайтесь нагреваемых поверхностей. При использовании устройства пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами. Позвольте прибору остыть перед его чисткой.
3. Всегда отключайте устройство и отсоединяйте штепсельную вилку от розетки после использования и перед чисткой.
4. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
5. Будьте особенно внимательны при использовании устройства, если поблизости находятся дети.
6. Запрещается помещать на шнур питания какие-либо предметы. В случае длительного простоя всегда вынимайте штепсель из розетки.
7. Запрещается эксплуатация прибора в случае повреждения вилки или шнура, при появлении неполадок в работе или в случае повреждения аппарата. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и/или ремонта.
8. Не прикасайтесь и/или не пытайтесь заблокировать движущиеся части устройства. Не блокируйте вентиляционные отверстия.
9. Во избежание поражения электрическим током и ожогов, применяйте только рекомендованные фирмой-производителем комплектующие.
10. Запрещается использовать устройство на открытом воздухе. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
11. Не допускайте соприкосновения рабочей поверхности и шнура с плавящимися, нагревающимися и легковоспламеняющимися веществами.
12. Не помещайте прибор вблизи источников тепла.
13. Устанавливайте устройство как минимум в 20 см от стен или других приборов.
14. Соблюдайте меры предосторожности при включении или отключении прибора от сети.
15. Убедитесь в том, что вы правильно установили аксессуары, перед включением хлебопечи. Не включайте прибор до тех пор, пока не поместите все ингредиенты в емкость для выпекания.
16. Убедитесь в том, что напряжение в сети питания вашего дома соответствует заявленному фирмой-производителем.
17. Обязательно выдержите прибор 2-3 часа при комнатной температуре после его транспортировки. Это позволит избежать образования конденсата на внутренних поверхностях.
18. Не прилагайте чрезмерного усилия, извлекая хлеб из емкости. Удары, применение металлических предметов и т.п. могут привести к повреждению емкости.

Внешний вид и комплектация



Приспособление для извлечения лопасти

Мерный стаканчик

Мерная ложечка

McGrp.Ru

Панель управления и дисплей



Подготовка к эксплуатации

После подключения к источнику питания устройство подаст звуковой сигнал. На дисплее отобразятся настройки по умолчанию:

программа для выполнения - 1 (классический хлеб);

время выполнения программы: 3 часа;

вес буханки - 900 г;

цвет корочки - средний.

Кнопки управления

Кнопка Старт/Стоп. Нажмите для запуска или остановки программы обработки. Для начала обработки нажмите кнопку Старт/Стоп. Устройство подаст звуковой сигнал и процесс выпечки начнется. Для остановки процесса необходимо снова нажать кнопку Старт/Стоп и удерживать ее до тех пор, пока устройство не подаст звуковой сигнал (около 2 сек.).

Кнопка МЕНЮ. Последовательно нажимайте кнопку Меню для выбора программы для последующей обработки:

Классический хлеб - замес, подъем и выпекание классического хлеба.

Цельнозерновой хлеб - замес, подъем и выпекание. Процесс предварительного прогрева увеличен, что позволяет зерну впитать больше влаги и увеличиться в размере. Используйте не менее 50% цельнозерновой муки. Не поддерживается отсрочка старта.

Французский хлеб - замес, подъем и выпекание. Процесс подъема более продолжительный, что позволяет получить хрустящую корочку и воздушное легкое внутреннее содержимое. Данная программа не предусматривает использование масла, маргарина и молока в качестве ингредиентов.

Быстрая выпечка - замес, подъем и выпекание хлеба за короткий срок. Процесс выпечки занимает меньше времени, поэтому хлеб получается меньшего размера и с более плотной текстурой. Не допускается выбор размера буханки и отсрочка старта.

Сдоба - замес, подъем и выпекание сладкого сдобного хлеба. Увеличенное время подъема позволяет получить легкий воздушный продукт.

Кекс - замес, подъем и выпекание рассыпчатого кекса с использованием пищевой соды или кондитерских дрожжей.

Приготовление джема - используйте для варения джема или мармелада. Не допускается установка размера буханки, цвета корочки и отсрочки старта.

Тесто - замес и подъем теста без выпечки. По окончании процесса вы можете извлечь тесто и придать ему любую форму или наполнить начинкой. Выбор размера буханки и цвета корочки невозможен.

Экспресс - замес, подъем и выпекание хлеба в кратчайшие сроки. Хлеб получается небольшого размера и с более грубой текстурой.

Только выпечка - обработка без замеса и подъема, но с возможностью изменения времени выпечки. Нажмите кнопку **Время** для увеличения или сокращения процесса выпечки на 1 минуту (диапазон изменений времени от 10 до 60 минут). Вы также можете использовать данную опцию для дополнительного увеличения времени обработки в некоторых программах (напр., Джем). Программа не поддерживает выбор размера буханки и отсрочку старта.

Десерт - специальная мягкая программа для выпекания нежных десертных изделий.

Кнопка выбора цвета корочки

Нажмите для выбора одного из вариантов цвета корочки хлеба: Светлый (Light) - Средний (Medium) - (Dark) Темный. Опция выбора цвета корочки поддерживается следующими программами меню: Классический, Цельнозерновой, Французский, Сдоба, Кекс и Только выпечка.

Кнопка выбора размера буханки

Нажмите для выбора желаемого размера буханки: 750 г - 900 г. Выбор размера буханки влияет на время обработки. Опция выбора размера буханки поддерживается следующими программами меню: Классический, Цельнозерновой, Французский и Сдоба.

McGrp.Ru

Отсрочка старта

Если вы хотите начать процесс приготовления не сразу, а через некоторое время, вы можете воспользоваться функцией отложенного старта. Для этого выберите программу обработки, цвет корочки и размер буханки, затем нажмите кнопку **Время** для увеличения или уменьшения значения времени отсрочки. Следует принять во внимание, что время отсрочки задается с учетом времени выпекания, поэтому устанавливаемое время добавляется ко времени выпечки. Каждое нажатие увеличивает значение на 10 минут. Вы также можете нажать и удерживать кнопку **Время** - это позволит увеличивать время на 60 минут (максимальное время отсрочки старта - 13 часов). По окончании установки нажмите кнопку **Старт/Стоп**. Для отмены установки нажмите и удерживайте кнопку **Старт/Стоп** на протяжении 3 секунд.

Функция отсрочки старта не поддерживается следующими программами меню: Цельнозерновой, Тесто, Джем и Только выпечка.

Не используйте отсрочку старта для приготовления изделий, в состав которых входят скоропортящиеся продукты (яйца, молоко, свежие фрукты и т.п.).

Функция сохранения температуры (остаточный нагрев)

Хлебопечь автоматически переключится в режим остаточного нагрева (60 мин.) в конце цикла выпечки. Это позволит вам получить пышный, душистый, теплый хлеб, если, по каким-либо причинам, вы не извлекли буханку из печи сразу после выпечки (программы Замес теста и Джем не поддерживают функцию остаточного нагрева). Если вы хотите извлечь хлеб сразу после выпекания, необходимо нажать кнопку Старт/Стоп для отмены остаточного нагрева.

Пауза

В случае необходимости, вы можете приостановить выполнение программы (например, чтобы проверить состояние теста или добавить ингредиенты). Для этого нажмите кнопку Пауза. Процесс обработки будет остановлен, а выполняемая программа сохранена в память устройства. По окончании выполнения необходимых операций, снова нажмите кнопку Пауза для возобновления выпечки с момента остановки (в случае отсутствия действий со стороны пользователя на протяжении 15 минут выполнение программы продолжится автоматически).

Защита программы в случае отключения электроэнергии

Устройство укомплектовано блоком памяти, который сохраняет введенную программу и степень готовности в случае неожиданного отключения электричества. Это означает, что, в случае прекращения подачи электричества во время приготовления хлеба менее чем на 10 минут, устройство удерживает в памяти установленную программу, и, с восстановлением электроснабжения, ее выполнение продолжится. В случае, если электричество отсутствует более 10 минут необходимо начать процесс выпечки с начала.

Рабочие условия

Время выпекания может варьироваться в зависимости от температуры помещения. Оптимальными температурными условиями является диапазон от 15°C до 34°C.

Руководство по эксплуатации

Рекомендуется выполнять все действия в порядке, приведенном ниже:

1. Установите форму для выпечки в камеру и поверните по часовой стрелке до щелчка. Установите месильные лопасти на ось вращения. Рекомендуем смазать месильную лопасть и форму маргарином, это позволит извлечь готовое изделие не нарушая его целостность.
2. В соответствие с рецептом, добавьте воду, муку, яйца и пр. в форму для выпечки в указанном в рецепте порядке; дрожжи должны быть добавлены последними, во избежание преждевременного

контакта с сахаром, солью и жидкостью. Максимально допустимое количество муки - 600 г, дрожжей - 3 чайных ложки.

3. Закройте крышку и подключите устройство к источнику питания.
4. Включите устройство и, используя кнопку Меню, выберите одну из программ (Классический, Французский и т. д.).
5. Установите желаемый цвет корочки и размер буханки.
6. Поместите дополнительные ингредиенты (орехи, сухофрукты и т.п.) в диспенсер (кроме программ Замес теста, Джем и Выпечка). Устройство автоматически добавит их к тесту в процессе приготовления.
7. Вы можете устанавливать отсрочку в приготовлении хлеба, чтобы получить свежеспеченный хлеб к тому времени, когда вам это необходимо. Вычислите разницу во времени между моментом, когда Вы запускаете программу и временем, к которому вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов. Вы также можете пропустить данный шаг, чтобы начать процесс приготовления незамедлительно.
8. Нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы запустить программу, устройство подаст звуковой сигнал и приступит к выпечке.
9. По окончании процесса выпечки устройство подаст звуковой сигнал (10 гудков) и перейдет в режим остаточного нагрева. По завершении остаточного нагрева устройство снова подаст звуковой сигнал (1 гудок) и перейдет в режим ожидания. Вы можете прервать процесс остаточного нагрева простым нажатием кнопки Старт/Стоп.
10. Используя прихватки, поверните форму для выпечки хлеба против часовой стрелки и извлеките из печи. Переверните форму и слегка потрясите, чтобы извлечь хлеб. Иногда лопасть тестомесителя припекается к тесту - это нормальное явление, вы можете отделить его от хлеба вручную, при помощи входящего в комплект поставки приспособления. Будьте внимательны и осторожны - емкость для выпекания может быть очень горячей! Используйте прихватки или иные приспособления, чтобы избежать ожога.
11. Отключите хлебопечь от сети питания, дождитесь полного остывания устройства, произведите его очистку.

Примечание:

Быстрая выпечка. Программа быстрой выпечки подразумевает добавление пищевой соды. Будьте аккуратны - добавляйте соду в последнюю очередь, избегая преждевременного контакта с жидкостью. В процессе первичного замеса может потребоваться ваше участие - используя лопатку для смешивания, аккуратно размешайте содержимое емкости для выпекания, чтобы избежать образования комков в готовом изделии.

Экспресс. Данные программы позволяют испечь хлеб гораздо быстрее, чем при использовании прочих программ. Однако, для достижения данного результата необходимо тщательно следить за температурой добавляемой воды - она должна составлять 48-50°C. Это ключевое условие успешного выполнения программы, так как слиш-

ком низкая температура не позволит тесту подняться, а слишком высокая температура уничтожит дрожжи, что также отрицательно скажется на результате выпечки.

Полезные заметки

1. Всегда следуйте указанной рецептуре и точно отмеряйте ингредиенты. Всегда отмеряйте ингредиенты с помощью мерной ложечки, заполняйте мерную ложечку до указанной отметки. Мерный стаканчик используется только для жидких ингредиентов. Неточные измерения ингредиентов приводят к отрицательным результатам.

2. Всегда пользуйтесь свежими продуктами и проверяйте дату срока использования продуктов, особенно дрожжей и муки. Дрожжи в открытой упаковке должны быть использованы в течение 48 часов. Открытые упаковки можно запечатать и хранить в морозильнике до момента следующего использования.

3. Количество воды, требуемое по рецептуре, может слегка изменяться в зависимости от вида и марки муки, которую вы используете, поэтому могут потребоваться небольшие изменения, когда конкретная марка товара используется впервые. Если тесто недостаточно поднялось и слишком густое, в следующий раз добавьте еще 15 мл (3 ст. л) воды.

McGrp.Ru

4. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки, вынимайте хлеб из духовки сразу по окончании выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для нагревательного цикла.

Как отмерять ингредиенты:

1. Очень важно использовать точно отмеренные ингредиенты для получения наилучшего результата. Не пользуйтесь смешанными значениями метрической и империльной систем. Пользуйтесь только одной из них.
2. ВСЕГДА отмеряйте ингредиенты прозрачным мерным стаканчиком с градуированными отметками. Жидкости должны достигать соответствующих отметок на стаканчике на уровне глаз, не выше и не ниже.
3. ВСЕГДА используйте жидкости комнатной температуры (20°C/68°F), кроме случаев выпечки хлеба с помощью программ быстрой и экспресс выпечки.
4. ВСЕГДА пользуйтесь мерной ложечкой для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Для набора 1 ч.л. или 1 ст.л. наполняйте ложечку до краев без верха. Для набора половины - наполняйте ее до указанной отметки.

Используемые термины

Отсрочка. Отсрочка приготовления позволяет вам установить время начала процесса выпечки. Предположим, вы хотите испечь классический хлеб. Установите программу 1, вес и цвет корочки. Затем, используя кнопку Время, установите время отсрочки - оно добавится ко времени выпечки. Нажмите кнопку Старт/Стоп. На дисплее отобразится обратный отсчет времени до момента готовности.

Предварительный нагрев. Разогрев работает только в начале программ выпечки цельнозернового хлеба и приготовления джема. Во время нагрева ингредиенты прогреваются, прежде чем начать первую стадию замеса теста, что позволяет достичь оптимальных результатов.

Замес. Замес теста представляет собой обработку тестовой массы, позволяющую достичь оптимального смешения ингредиентов и придать тесту необходимые для дальнейшей выпечки характеристики - вязкость, плотность и т.д.

Отдых (подъем теста). Подъем теста - неотъемлемая и очень важная часть процесса выпечки. Этот этап определяет дальнейшую пышность, рассыпчатость и объем буханки.

Выпечка. Буханка находится в последней стадии приготовления. Для получения хрустящей корочки сразу же извлеките буханку из хлебопечи после окончания цикла выпечки.

McGr.Ru

Функция защиты от перегрева или неполадок

Оценка работы устройства

Хлебопечка имеет функцию определения проблемы в работе устройства, например, неисправность температурного датчика. На дисплее высветится код неполадки "E E0" или "E E1", при этом устройство подаст серию коротких звуковых сигналов. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

Если на дисплее отобразится сообщение "ННН", значит температура внутри печи слишком высока. Необходимо позволить устройству остыть на протяжении 10-20 минут перед выполнением дальнейших действий.

Если на дисплее отобразится сообщение "LLL", значит температура внутри печи слишком низкая для выполнения операций. Повторите ввод команды спустя некоторое время.

Подсветка

Нажмите кнопку с символом лампы, для включения подсветки камеры печи. В случае отсутствия действий со стороны пользователя, лампа автоматически выключится через 1 минуту.

Уход и обслуживание.

Обязательно отключите устройство от сети электропитания перед началом уборки. Ни в коем случае не используйте абразивные и агрессивные химические вещества для очистки корпуса и внутренних емкостей - это может повредить покрытие прибора и негативно отразиться на качестве работы.

Используйте увлажненную мягкую ткань для очистки емкости для выпекания и месильной лопасти. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса прибора, не погружайте хлебопечь в жидкость.

В случае, если вы не можете снять месильную лопасть с основания, рекомендуем наполнить емкость для выпекания теплой водой и оставить на 30 мин. Это должно помочь удалить лопасть.

Перед упаковкой и хранением хлебопечи убедитесь в том, что все детали устройства остыли до комнатной температуры и внутри емкостей не осталось жидкости. Храните прибор в сухом, хорошо проветриваемом месте, вдали от нагревательных приборов.

McGrp.Ru

РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Классический хлеб Ингредиенты: Вода Масло Соль Сахар Дрожжи Мука	Обычный (900 г) 400 мл 2,5 ст. ложки 2 ч. ложки 2,5 ст. ложки 1 3/4 ч. ложки 4 2/3 чашки*	Маленький (750 г) 330 мл 2 ст. ложки 1,5 ч. ложки 2 ст. ложки 1,5 ч. ложки 4 чашки*
Французский хлеб Ингредиенты: Вода Масло Соль Сахар Мука Дрожжи	Обычный (900 г) 400 мл 3 ст. ложки 1,5 ч. ложки 2 ст. ложки 4 2/3 чашки 1 3/4 ч. ложки	Маленький (750 г) 330 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 1,5 ст. ложки 4 чашки 1,5 ч. ложки
Цельнозерновой хлеб Ингредиенты: Вода Масло Соль Тростниковый сахар Сухое молоко Мука Зерно Дрожжи	Обычный (900 г) 380 мл 4 ст. ложки 2,5 ч. ложки 3 ст. ложки 4 ст. ложки 1 1/3 чашки 3 1/3 чашки 2 ч. ложки	Маленький (750 г) 330 мл 3 ст. ложки 2 ч. ложки 2 ст. ложки 3 ст. ложки 1,5 чашки 2,5 чашки 1,5 ч. ложки
Сдоба Ингредиенты: Вода (+1 яйцо) Масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Обычный (900 г) 410 мл 4 ст. ложки 1,5 ч. ложки 5 ст. ложки 2,5 ст. ложки 4 2/3 чашки 1 3/4 ч. ложки	Маленький (750 г) 330 мл 3 ст. ложки 1 ч. ложка 4 ст. ложки 2 ст. ложки 4 чашки 1,5 ч. ложки
Кекс Ингредиенты: Масло Яйцо Сахар Мука Дрожжи Лимонный сок	Обычный (900 г) 1,2 чашки 6 шт. 0,75 чашки 3 чашки 1 ч. ложка 1,5 ст. ложки	

* 1 чашка ~250 мл

РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Экспресс Ингредиенты: Вода Масло Соль Мука Сахар Дрожжи	900 г 400 мл 3 ст. ложки 1,5 ч. ложки 4 2/3 чашки 2 ст. ложки 1 3/4 ч. ложки	750 г 330 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 4 чашки 1,5 ст. ложки 1,5 ч. ложки
Тесто Ингредиенты: Масло Сахар Соль Мука Вода Дрожжи	900 г 3 ст. ложки 2,5 ст. ложки 1 1/4 ч. ложки 4 2/3 чашки 400 мл 2 ч. ложки	
Без клейковины Ингредиенты: Вода Масло Соль Сахар Мука Дрожжи Мед Уксус Яйцо	900 г 2/3 чашки 4 ст. ложки 0,5 ч. ложки 4 ст. ложки 4 чашки 1 ч. ложка 1/3 чашки 1 ч. ложка 2 шт.	
Приготовление джема Ингредиенты: Протертая клубника Сахар	4 чашки 10 ст. ложек	

* 1 чашка ~250 мл

Данные, приведенные в рецептурах, являются общими и могут варьироваться, в зависимости от температуры, качества ингредиентов и условий выпечки. Рекомендуем вам провести несколько пробных запусков программ, для подбора оптимальных соотношений.

Правильная утилизация данного изделия



Такая маркировка указывает на то, что данное изделие не может утилизироваться с обычным бытовым мусором в соответствии со стандартами ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека из-за неконтролируемой утилизации отходов и переработки необходимо обеспечить доставку изделия в соответствующую организацию. Для возврата использованного устройства пользуйтесь системой сбора и возврата материалов, или свяжитесь с представителем продавца, у которого вы приобрели изделие. Он заберет изделие для переработки, безопасной для окружающей среды.

Внимание: прибор предназначен для эксплуатации в сетях переменного тока с напряжением 220-240 В, 50 Гц.

Мощность: 615 Вт.

McGrp.Ru

Товар сертифицирован в России

Срок службы товара: 2 года.

Производитель: ООО "АМБЕР", 238750, Россия, Калининградская область, г. Советск, Калининградское шоссе, 50

Изготовлено по лицензии и под контролем:

Century Boom Technology Ltd., Hong Kong.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические спецификации продукта без предварительного уведомления