BORK

ХЛЕБОПЕЧЬ X800

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ
X800

14 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

Возможность выбора самых разнообразных программ позволяет приготовить выпечку на любой вкус. Вы можете выбрать 1 из 3 вариантов цвета корочки, а главное — любой из автоматических режимов вы можете настроить согласно своим вкусовым предпочтениям, изменяя температуру или время приготовления.

9 ПРОГРАММИРУЕМЫХ РЕЖИМОВ

Уникальная особенность хлебопечи — возможность запрограммировать от 1 до 9 режимов, используя собственные рецепты. Рецепты сохраняются в памяти хлебопечи.

4 РАЗМЕРА ГОТОВОЙ ВЫПЕЧКИ

Вы можете выбрать 1 из 4 вариантов веса буханки хлеба: 500, 750, 1000 или 1250 г.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Функция отложенного старта позволяет приготовить выпечку к желаемому времени. Время, к которому приготовление должно завершиться, программируется с отсрочкой до 13 часов.

ДИСПЕНСЕР ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Позволяет добавлять в хлеб дополнительные ингредиенты в нужное время. Засыпьте в диспенсер орехи, зерна, кусочки фруктов или шоколадную крошку и создайте собственный кулинарный шедевр.

2 ВИДА ЛОПАСТЕЙ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ

В комплекте с хлебопечью поставляются 2 лопасти для замешивания:

УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКЛАДНАЯ ЛОПАСТЬ

Используется во всех режимах для приготовления хлеба и теста.
Перед стадией выпекания переводится в горизонтальное положение, чтобы свести к минимуму размер отверстия в основании буханки.
В конце приготовления лопасть не требуется извлекать из хлеба.

ЛОПАСТЬ ДЛЯ ДЖЕМА

Идеально подходит для приготовления джема и варенья,
так как позволяет непрерывно перемешивать ингредиенты.

Диспенсер для автоматического добавления ингредиентов
Смотровое окно
Ручка для поднятия крышки
Пенал для рецептов и держатель для провода
Панель управления

Съемная крышка
Корпус из нержавеющей стали
Вентиляционные отверстия
BORK

Форма для выпечки с антипригарным покрытием

Кнопка конвертации единиц измерения веса и температуры — WEIGHT | TEMP

- Нажмите кнопку для конвертации граммов в фунты и °C в °F.

Кнопка включения / выключения звукового сигнала — BEEPER

Кнопка включения / выключения освещения — LIGHT

- Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы включить внутреннее освещение камеры.

Кнопка функции отложенного старта — DELAY START

- Нажмите кнопку, чтобы установить время, через которое хлеб должен быть готов.

Кнопка изменения параметров приготовления — MODIFY

Кнопка отмены приготовления — CANCEL

- Нажмите кнопку для возврата в главное меню перед началом цикла.
- Нажмите и удерживайте кнопку для отмены приготовления.

Кнопка начала / прерывания приготовления — START | PAUSE

- Нажмите кнопку START | PAUSE для начала приготовления.
- Нажмите и удерживайте кнопку START | PAUSE для прерывания приготовления. При повторном нажатии процесс приготовления возобновится.

Функцию паузы нельзя выбрать во время режима подогрева — KEEP WARM.

Регулятор выбора — SELECT (выбор программ, цвета корочки, веса, времени)

- Вращайте регулятор для выбора настроек и нажмите для подтверждения выбора.

14 АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 CUSTOM — программируемый режим
2 BASIC — основной режим
3 BASIC RAPID — основной ускоренный режим
4 WHOLE WHEAT — цельнопшеничный хлеб
5 WHOLE WHEAT RAPID — цельнопшеничный хлеб, ускоренный режим
6 GLUTEN FREE — хлеб без клейковины
7 CRUSTY LOAF — хрустящая булочка
8 SWEET — сладкая выпечка
9 YEAST FREE — бездрожжевой хлеб
10 DOUGH — тесто
11 DOUGH PIZZA — тесто для пиццы
12 DOUGH PASTA — тесто для пасты
13 BAKE ONLY — только выпечка
14 JAM — джем

3 ВАРИАНТА ЦВЕТА КОРОЧКИ

- LIGHT — светлый
- MED — средний
- DARK — темный

4 РАЗМЕРА БУХАНКИ

- 500 г
- 750 г
- 1000 г
- 1250 г

ШКАЛА ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отображает время работы на каждом из этапов

- PREHEAT — предварительный нагрев
- KNEAD — замес
- RISE — подъем
- PUNCH DOWN — обминка
- BAKE — выпекание
- KEEP WARM — подогрев

READY IN — индикация работы функции отложенного старта.

REMAINING — индикация отсчета времени.

ИНДИКАЦИЯ ПЕРЕГРЕВА

При перегреве камеры хлебопечи на дисплее появятся символы **---H** или **-H**.

Отключите печь от электросети, достаньте форму для выпечки и дайте камере полностью остыть.

ФУНКЦИЯ «ПАМЯТЬ»

При внезапном отключении электроэнергии активируется функция «ПАМЯТЬ», которая позволяет возобновить прерванный цикл автоматически, не начиная приготовление с самого начала.

Хлебопечь включится, если электропитание было восстановлено в течение 60 минут.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА — DELAY START

Функция отложенного старта позволяет приготовить выпечку к желаемому времени. Время, к которому приготовление должно завершиться, программируется с отсрочкой до 13 часов.

Не используйте функцию DELAY START, если в рецепте присутствуют скоропортящиеся продукты.

- С помощью регулятора SELECT выберите желаемый режим приготовления, цвет корочки и размер буханки.
- Нажмите кнопку DELAY START. На дисплее отобразится индикация READY IN.
- Поверните регулятор SELECT, чтобы выбрать время, к которому будет готова выпечка.
- Для начала отсчета времени нажмите кнопку START | PAUSE. На дисплее начнется обратный отсчет времени.

ФУНКЦИЯ ПОДОГРЕВА — KEEP WARM

После завершения процесса приготовления хлебопечь автоматически переходит в режим подогрева и на дисплее появляется индикация KEEP WARM.

Подогрев длится в течение 60 минут, после чего хлебопечь выключается. Чтобы отключить эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку CANCEL.

ФУНКЦИЯ ИЗМЕНЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — MODIFY

Эта функция позволяет менять параметры приготовления в автоматических режимах.

Возможно изменить настройки температуры и времени приготовления на этапах PREHEAT (предварительный нагрев), KNEAD (замешивание теста), RISE (подъем), PUNCH DOWN (обминка), BAKE (выпекание) и KEEP WARM (подогрев).

- Для изменения параметров приготовления выберите желаемый режим приготовления, цвет корочки и размер буханки.
- Нажмите кнопку MODIFY. На дисплее начнет мигать индикация этапа приготовления, настройки которого вы можете изменить.
- Используйте регулятор SELECT для введения новых настроек.
- Для начала приготовления нажмите кнопку START | PAUSE. При следующем включении новые настройки не сохранятся.

Режим настройки	Температура предварительного нагрева	Время предварительного нагрева	Время замеса 1	Время замеса 2	Температура подъема	Время подъема 1
BASIC			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
BASIC RAPID			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
WHOLE WHEAT	16–25 °C	0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
WHOLE WHEAT RAPID	16–25 °C	0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
GLUTEN FREE			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
CRUSTY LOAF			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
SWEET			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч

Обминка	Время подъема 2	Обминка	Время подъема 3	Время выпекания	Температура выпекания	Время подогрева
0–120 с	0 мин 1:40 ч	0–120 с	0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
0–120 с	0 мин 1:40 ч	0–120 с	0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
0–120 с	0 мин 1:40 ч	0–120 с	0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
0–120 с	0 мин 1:40 ч	0–120 с	0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
0–120 с			0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
0–120 с	0 мин 1:40 ч	0–120 с	0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
0–120 с	0 мин 1:40 ч	0–120 с	0 мин 1:40 ч	0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч

Режим настройки	Температура предварительного нагрева	Время предварительного нагрева	Время замеса 1	Время замеса 2	Температура подъема	Время 1-го подъема
YEAST FREE			10–30 мин			
DOUGH			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
DOUGH PIZZA			0 мин 1:00 ч	0 мин 1:00 ч	27–34 °C	0 мин 1:40 ч
DOUGH PASTA			10–30 мин			
BAKE ONLY						
JAM	60–70 °C	0 мин 1:00 ч				

Обминка	Время подъема 1	Обминка	Время подъема 3	Время выпекания	Температура выпекания	Время подогрева
				0 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
				1 мин — 2 ч	60–150 °C	0 мин 1:00 ч
				0 мин — 2 ч	60–150 °C	

ПРОГРАММИРУЕМЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ — CUSTOM

Для создания и сохранения в памяти хлебопечи индивидуальных рецептов приготовления используйте программируемые режимы. Память хлебопечи рассчитана на 9 рецептов приготовления.

Создание и сохранение рецепта
С помощью регулятора SELECT выберите режим CUSTOM и нажмите регулятор для подтверждения выбора. На дисплее загорится индикация CUSTOM 1 (2, 3, 4, 5).

О возможностях настроек каждого из этапов см. в таблице «Автоматические режимы».

- Если вам необходимо изменить ранее созданный рецепт, нажмите кнопку MODIFY. На дисплее появится надпись REPLACE (заменить).
- Для подтверждения нажмите регулятор SELECT и используйте алгоритм, описанный выше.
- Для отказа нажмите кнопку CANCEL.

ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К РОЗЕТКЕ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Извлекая вилку из розетки, не тяните за шнур; беритесь только за вилку.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не закладывайте избыточное или недостаточное количество ингредиентов в форму для выпечки, так как в этом случае хлеб может замеситься неправильно.
- Не рекомендуется поднимать крышку во время работы, если в рецептах не указано иное.
- Не добавляйте жидкие ингредиенты в диспенсер.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Перед первым использованием промойте съемные детали хлебопечи под проточной водой и высушите их.
- Извлеките форму для выпечки из хлебопечи.
- Закрепите лопасть на вал двигателя до упора.

Перед началом приготовления лопасть для замешивания должна находиться в вертикальном положении.

- Положите необходимые ингредиенты в форму в указанной последовательности, чтобы обеспечить тщательное замешивание и достаточный подъем теста:
  - жидкие ингредиенты;
  - жиры;
  - сухие ингредиенты, например соль, сахар, мука;
  - дрожжи.

Ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецептах не указано иное.

- Установите форму для выпечки в печь до упора и закройте крышку.
- Откройте крышку диспенсера и положите дополнительные ингредиенты.

Обратите внимание на то, что нижняя часть диспенсера должна быть полностью закрыта.

Диспенсер автоматически добавит ингредиенты в нужное время.

Автоматическое срабатывание диспенсера не происходит в режимах JAM и BAKE ONLY.

- Подключите хлебопечь к электросети.
- С помощью регулятора SELECT выберите желаемый режим приготовления, цвет корочки и размер выпечки. Для подтверждения выбора нажмите регулятор.

Такие параметры, как цвет корочки и размер выпечки, можно регулировать не во всех режимах.

- Для начала приготовления нажмите кнопку START I PAUSE.

Если вы выбрали неправильный режим, нажмите кнопку CANCEL.

- После завершения процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и включится функция поддержания температуры.

Между окончанием предыдущего приготовления и началом следующего хлебопечь должна остыть в течение часа с открытой крышкой.

ЭТАП	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
PREHEAT (предварительный нагрев)	Обеспечивает нагрев ингредиентов для оптимального действия дрожжей. Кроме того, позволяет твердым зернам и муке поглощать воду, что способствует их размягчению и разбуханию для лучшего образования клейковины.	Этот этап используется только в режимах WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID и JAM.
KNEAD 1 (замес 1)	Этап замешивания теста KNEAD 1 распределяет дрожжи и смачивает клейковину в муке.	
KNEAD 2 (замес 2)	На этапе KNEAD 2 тесто формируется. На этом этапе лопасть вращается быстрее и в обоих направлениях — по часовой стрелке и против часовой стрелки. Можно заметить, что на этом этапе складная лопасть будет несколько раз автоматически складываться в горизонтальное положение и вновь возвращаться в вертикальное. Это действие приводит к тому, что комок теста вбирает в себя все ингредиенты, оставшиеся в углах хлебной формы. Диспенсер автоматически добавляет ингредиенты за 8 минут до завершения этапа.	В случае необходимости добавьте в тесто всю муку с краев хлебной формы. Это особенно важно при использовании режимов GLUTEN FREE и YEAST FREE. На данном этапе есть возможность проверить тесто. Тесто должно быть мягким и липким на ощупь. Если тесто слишком сухое, добавьте 1 ст.л. жидкости. Если тесто слишком влажное, добавьте 1 ст.л. муки.

ЭТАП	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
RISE 1 (подъем 1) PUNCH DOWN (обминка) RISE 2 (подъем 2) PUNCH DOWN (обминка)	Стадия подъема теста (RISE) представляет собой период подъема теста, во время которого клейковина (глютен) становится мягкой и эластичной. Комок теста превращается в пышную массу, которая увеличивается в размере. Эта стадия очень важна для вкуса хлеба. Во время этой стадии никакого движения в хлебной форме не происходит. Этапы подъема (RISE 1 и RISE 2) разделяются двумя стадиями обминки (PUNCH DOWN). Эти стадии необходимы для выпуска из теста накопившегося диоксида углерода (углекислого газа). Во время этой стадии лопасть делает несколько оборотов в течение приблизительно 10–15 секунд.	Если тесто неравномерно сбивается на одну сторону хлебной формы, его необходимо сместить в центр поверх лопасти перед началом 3-й стадии подъема (RISE 3), чтобы буханка не оказалась кривобокой. Это особенно важно при выпекании буханок малых размеров (500 и 750 г). Помимо того, что складная лопасть автоматически переводится в горизонтальное положение перед стадией выпекания BAKE, чтобы свести к минимуму размер отверстия в основании выпекаемой буханки, можно также полностью снять лопасть, чтобы сделать это отверстие еще меньше. В начале 3-й стадии подъема (RISE 3) подается предупредительный звуковой сигнал REMOVE PADDLE (снимите лопасть). Нажмите и удерживайте кнопку START	PAUSE для прерывания цикла. Откройте крышку, используя термозащитные рукавицы или прихватки.

ЭТАП	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
RISE 1 (подъем 1) PUNCH DOWN (обминка) RISE 2 (подъем 2) PUNCH DOWN (обминка)		Взявшись за ручку хлебной формы, поднимите форму. Поставьте хлебную форму на проволочный стеллаж. Закройте крышку. Извлеките тесто из хлебной формы, снимите лопасть, сформуйте тесто в аккуратный шар и положите на середину хлебной формы. Верните хлебную форму в пекарную камеру. Закройте крышку. Нажмите кнопку START | PAUSE для возобновления цикла. Чтобы тесто поднялось полностью, важно снять его сразу по предупредительному звуковому сигналу, а чтобы буханка не была кривобокой, тесто следует вновь положить в форму на ее середину. В режимах GLUTEN FREE и YEAST FREE снимать лопасть не рекомендуется, так как тесто в этих режимах имеет более жидкую консистенцию.

ЭТАП	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕЧАНИЕ
RISE 3 (подъем 3)	На этом этапе тесто приобретает форму.	Если тесто поднимается выше хлебной формы, откройте крышку и проткните верхнюю часть, чтобы тесто слегка опало.
BAKE (выпекание)	Этап выпекания регулирует время и температуру выпекания в соответствии с определенным рецептом.	Из вентиляционных отверстий будет выходить пар.
KEEP WARM (подогрев)	На этом этапе выпечка подогревается в течение 60 минут до автоматического выключения.	Чтобы сохранить у буханки свежую корочку, нажмите и удерживайте кнопку CANCEL и удалите хлебную форму перед началом этапа подогрева. Во время этапа подогрева боковые поверхности буханки могут становиться вогнутыми и влажными, а корочка — темнеть.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
CUSTOM 1–9 — пользовательская настройка	Этот режим позволяет изменять предварительно установленные параметры приготовления, которые необходимы для отдельных рецептов или соответствуют вашим персональным предпочтениям. Их впоследствии можно будет сохранить в памяти хлебопечи.	Зависят от выбранного режима
BASIC — основной режим	Это универсальный режим для выпечки белого хлеба. Также используйте этот режим для приготовления хлебных смесей.	3 варианта цвета корочки 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
BASIC RAPID — основной ускоренный режим	В отличие от режима BASIC режим BASIC RAPID сокращает общее время приготовления на 1 час. В данном режиме необходимо использовать быстрорастворимые дрожжи, иначе хлеб не будет подниматься и выпекаться надлежащим образом. Используйте этот режим для приготовления хлебных смесей.	3 варианта цвета корочки 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
WHOLE WHEAT — цельнопшеничный хлеб, ржаной хлеб	Этот режим используется для выпечки хлеба из пшеничной муки, муки из цельносмолотого зерна или специальной муки, например ячменной или ржаной. Благодаря свойствам ингредиентов хлеб, выпекаемый в режиме WHOLE WHEAT, более плотный, чем хлеб, выпекаемый в режиме BASIC. Чтобы получать более легкие и высокие буханки, в отличие от режима BASIC, у режима WHOLE WHEAT предусмотрена стадия предварительного нагрева, которая обеспечивает оптимальные условия для действия дрожжей.	3 варианта цвета корочки 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
WHOLE WHEAT RAPID — цельнопшеничный хлеб, ускоренный режим	В отличие от режима WHOLE WHEAT режим WHOLE WHEAT RAPID сокращает общее время приготовления на 1 час. По этой причине в данном режиме необходимо использовать быстрорастворимые дрожжи, иначе хлеб не будет подниматься и выпекаться надлежащим образом.	Цвет корочки — по умолчанию 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
GLUTEN FREE — хлеб без клейковины	Этот режим используется для выпечки хлеба из муки, не содержащей растительного белка — клейковины. Благодаря свойствам ингредиентов консистенция теста более жидкая. Важно не перемесить тесто, так как это ухудшает его эластичные свойства.	3 варианта цвета корочки 2 размера буханки (1000 и 1250 г) Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
CRUSTY LOAF — хрустящая булочка	Этот режим используется для выпечки хлеба с низким содержанием жира и сахара, а также с хрустящей корочкой. Этот хлеб иногда называют французским, европейским, континентальным, артизанским, крестьянским или деревенским. По сравнению с режимом BASIC здесь более продолжительные стадии подъема RISE и выпечки BAKE и выше температура выпекания, чтобы получить хрустящую корочку и более жесткую внутреннюю текстуру.	Цвет корочки — по умолчанию 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
SWEET — сладкая выпечка	Этот режим используется для выпечки хлеба с высоким содержанием жира и сахара, позволяя получать хлеб с более темной корочкой. Поэтому по сравнению с режимом BASIC здесь более низкая температура выпекания.	Цвет корочки — по умолчанию 4 размера буханки Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
YEAST FREE — бездрожжевой хлеб	Этот режим используется для выпечки хлеба, который вместо дрожжей содержит разрыхлитель или пищевую соду для подъема теста.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — не применяется Подобно блинным смесям бездрожжевой хлеб имеет фиксированное количество ингредиентов для получения конкретного размера буханки. По этой причине варианты настройки размера буханки в этом режиме не применяются. Функции MODIFY, KEEP WARM, DELAY START
DOUGH — тесто	В этом режиме можно готовить тесто, предназначенное для ручного формования, например для булочек и т.д., круглый хлеб, плетенки, витой хлеб, хлебные палочки, батоны и т.п., которые затем выпекаются с использованием режима BAKE ONLY.	Функции MODIFY, DELAY START
DOUGH PIZZA — тесто для пиццы	Этот режим используется для приготовления теста для пиццы и итальянского хлеба «фокачча». Тесто для пиццы необходимо вынимать, формовать и сразу выпекать, а тесто для фокаччи вынимать, формовать и использовать стадию подъема RISE перед выпечкой.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — по умолчанию Функции MODIFY, DELAY START

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
DOUGH PASTA — тесто для пасты	Этот режим используется для приготовления теста для пасты, макаронных изделий. В конце цикла тесто необходимо вынуть и дать ему расстояться при комнатной температуре перед сворачиванием и нарезкой.	Цвет корочки — по умолчанию Размер буханки — по умолчанию Функция MODIFY, DELAY START
JAM — джем	Этот режим используется для приготовления джема (варенья) из свежих фруктов. Варенье и джем являются восхитительным дополнением к свежевыпеченному хлебу. Хлебопечь идеальна для приготовления джема, так как ее лопасть непрерывно перемешивает ингредиенты.	Цвет корочки — не применяется Размер буханки — не применяется

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ
BAKE ONLY — только выпечка	Этот режим используется для: • подрумянивания или поджаривания до хрустящей корочки уже выпеченного и охлажденного хлеба. Процесс подрумянивания занимает несколько минут, поэтому требует постоянной проверки для того, чтобы выпечка не подгорела и не пересохла; • разогрева уже выпеченного и охлажденного хлеба; • выпекания сформованных вручную изделий из теста; • подрумянивания верхнего слоя выпеченного хлеба. Диапазоны времени и температуры выпечки составляют соответственно 1–2 ч и 60–150 °C (140–300 °F). Примечание. Из-за небольшого размера герметичной пекарной камеры и близко расположенного нагревательного элемента температура выпечки ниже, чем в обычной печи, но этого тепла достаточно, чтобы хлеб выпекался эффективно и равномерно.	Цвет корочки — не применяется Размер буханки — не применяется

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК (РАЗРЫХЛИТЕЛЬ)

Пекарский порошок двойного действия представляет собой разрыхлитель теста, используемый при выпекании бездрожжевого хлеба. Этот тип разрыхлителя не требует времени на подъем перед выпечкой, так как химическая реакция происходит сразу с добавлением жидких ингредиентов, а затем еще раз во время процесса выпекания. Пекарский порошок может быть заменен пищевой содой.

ПИЩЕВАЯ СОДА

Пищевая сода представляет собой другой тип разрыхлителя теста. Она также не требует времени на подъем перед выпечкой, так как химическая реакция происходит во время процесса выпекания. Пищевая сода не может быть заменена пекарским порошком.

ЯЙЦА

Яйца придают хлебу приятный вкус, питательность и нежность. Жидкое яйцо заменяет яичный порошок, а белковый яичный порошок может быть заменен свежими яйцами, однако все они перед закладкой в хлебную форму должны быть комнатной температуры, если в рецепте не указано иное. Свежие яйца нельзя использовать с функцией отложенного старта (DELAY START).

ЖИРЫ

Жиры, например несоленое сливочное масло, оливковое или подсолнечное (растительное) масло, придают хлебу приятный вкус, хорошую текстуру, влажность и улучшают его сохранность. Если используется несоленое сливочное масло, его следует нарезать кусочками по 2 см и доводить до комнатной температуры, прежде чем закладывать в хлебную форму, если в рецепте не указано иное. Хлеб, выпекаемый в режиме CRUSTY LOAF, обычно приобретает хрустящую корочку и текстуру от недостатка жира. Так как вкус хлеба зависит от качества муки и жиров, мы советуем вам использовать продукты хорошего качества для получения наилучшего результата.

МУКА

Мука является самым важным ингредиентом, используемым при выпечке хлеба. Она дает питательную среду для дрожжей и обеспечивает структуру хлеба. При замешивании с жидкостью содержащийся в муке белок начинает образовывать глютен (клейковину). Глютен представляет собой сеть эластичных волокон, которые переплетаются друг с другом, захватывая газы, вырабатываемые дрожжами. Этот процесс нарастает, так как тесто подвергается замешиванию, и придает тесту структуру, необходимую для веса и формы хлеба.

Храните муку в закрытом, воздухонепроницаемом контейнере. Пшеничную муку цельносмолотого зерна храните в холодильнике, морозильнике или в прохладном помещении, чтобы она не прогоркла. При выпечке хлеба в хлебопечи просеивать муку нет необходимости, однако обязательно следует доводить ее до комнатной температуры, прежде чем закладывать в хлебную форму.

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Мука пшеничная может быть отбеленной и неотбеленной, мы рекомендуем неотбеленные сорта. Эта мука идеально подходит для бездрожжевого хлеба (также известного как быстрый хлеб, блинный хлеб или лепешки), так как из нее получается нежный хлеб с хорошими текстурой и мякишем. Хлебопекарная мука более пригодна для приготовления плотного бездрожжевого хлеба, а кондитерская мука идеальна для выпечки высокого пышного хлеба.

ХЛЕБОПЕКАРНАЯ МУКА

Хлебопекарная мука, известная также как мука для хлебопечей, имеет высокое содержание белка (глютена). Для выпечки в хлебопечах мы рекомендуем использовать неотбеленную хлебопекарную муку вместо муки пшеничной, так как из нее получается высокий хлеб с плотной структурой.

РЖАНАЯ МУКА

Ржаная мука имеет низкое содержание белка (глютена) и традиционно используется для приготовления хлеба из непросеянной ржаной муки и черного хлеба. Ржаную муку вообще необходимо всегда смешивать в большой пропорции с хлебопекарной мукой, поскольку она не содержит достаточное количество клейковины (глютена), чтобы обеспечить структуру для высокого, равномерно-зернистого хлеба.

САМОПОДНИМАЮЩАЯСЯ МУКА

Самоподнимающаяся мука не рекомендуется для выпечки в хлебопечах, так как она содержит разрыхлители, которые препятствуют приготовлению хлеба. Эта мука более подходит для бисквитов, булочек, песочного печенья, блинов или вафель.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА ЦЕЛЬНОСМОЛОТОГО ЗЕРНА

Мука из цельного пшеничного зерна содержит витамины, белки и минералы, которые есть в отрубях и зародыше. Поэтому такая мука более полезна, чем привычная нам белая мука. Из-за пониженного содержания клейковины в этой муке выпечка будет не такой пышной.

Пшеничная мука цельносмолотого зерна с низким содержанием белка (глютена) может быть улучшена добавлением пшеничной клейковины.

ПШЕНИЧНАЯ КЛЕЙКОВИНА

Пшеничная клейковина производится из пшеничной муки, которая подвергается обработке для удаления большей части крахмала, с получением на выходе муки с очень высоким содержанием белка. Добавление пшеничной клейковины может улучшить структуру, увеличить объем и облегчить текстуру хлеба при использовании основной муки с низким содержанием белка, муки общего назначения, пшеничной муки цельносмолотого зерна, ржаной муки или муки жернового помола.

Мы рекомендуем добавлять пшеничную клейковину к быстрорастворимым дрожжам (также известным как быстродействующие дрожжи или дрожжи для хлебопечей),

при использовании режимов BASIC RAPID и WHOLE WHEAT RAPID, так как она обеспечивает лучший подъем теста во время укороченной стадии подъема (RISE).

Размер буханки 1250 г — добавить 2¾ ч.л. пшеничной клейковины.

Размер буханки 1000 г — добавить 2½ ч.л. пшеничной клейковины.

Размер буханки 750 г — добавить 2 ч.л. пшеничной клейковины.

Размер буханки 500 г — добавить 1½ ч.л. пшеничной клейковины.

ГЛАЗУРИ

Глазури улучшают вкусовые качества испеченного хлеба и придают ему профессиональный внешний вид. После глазирования хлеб можно обсыпать любимыми семенами и вкусовыми смесями, например маком, кунжутом или тмином.

Яичная глазурь
Смешайте 1 яичный белок или 1 целое яйцо и 1 ст.л. воды. Смажьте тесто полученной смесью перед выпеканием.

Корочка, смазанная топленым маслом
Смажьте свежевыпеченный хлеб топленым маслом для придания корочке большей мягкости и нежности.

Молочная глазурь
Смажьте свежевыпеченный хлеб молоком или сметаной для придания корочке большей мягкости и блеска.

Сладкая снежная глазурь
Смешайте 1 кружку просеянной сахарной пудры с 1–2 ст.л. молока до размягчения. Опрыскайте хлеб с изюмом или сладкий хлеб после того, как он почти полностью остынет.

МОЛОКО

В тесто можно добавлять молочные или кисломолочные продукты — молоко, топленое молоко, кефир, сыворотку из-под творога, простоквашу, ряженку, сметану. Если в хлебе есть молоко, корочка будет более поджаристой. Когда хлеб выпекается с отсрочкой по таймеру, вместо свежего молока используйте сухое.

СОЛЬ

Соль является важным ингредиентом в рецептах дрожжевого хлеба. Она не только улучшает вкус, но и ограничивает рост дрожжей и сдерживает подъем теста, так что будьте внимательны, добавляя соль. Не увеличивайте и не уменьшайте количество соли, указанное в рецепте. Можно использовать столовую и морскую соль.

САХАР

Сахар обеспечивает питательную среду для дрожжей, сладость и вкус хлебного мякиша и способствует подрумяниванию корочки. Белый и коричневый сахар, мед и сахарные сиропы — все они пригодны для использования при выпекании. Используя мед или сиропы, необходимо учитывать их как дополнительную жидкость.

ВОДА

При выпекании хлеба в хлебопечах все жидкости, особенно вода, должны иметь комнатную температуру, если в рецепте не указано иное. Слишком низкая или слишком высокая температура может повлиять на активность дрожжей и на результат выпечки в целом.

ДРОЖЖИ

Благодаря процессу ферментации дрожжи вырабатывают углекислый газ CO_2, необходимый для подъема хлеба. Дрожжи питаются углеводами, содержащимися в сахаре и муке, чтобы произвести этот газ, и нуждаются в жидкости и теплоте для обеспечения их активности.

Мы рекомендуем использовать активные сухие дрожжи для стандартных режимов и быстрорастворимые дрожжи для ускоренных режимов BASIC RAPID и WHOLE WHEAT RAPID. Почти каждый рецепт можно модифицировать для использования с ускоренными режимами (RAPID) путем использования равнозначного или большего количества быстрорастворимых дрожжей.

Общее правило при использовании ускоренных режимов RAPID:

- Размер буханки 1250 г — вы можете заменить активные сухие дрожжи на 3½ ч.л. быстрорастворимых дрожжей.
- Размер буханки 1000 г — вы можете заменить активные сухие дрожжи на 3 ч.л. быстрорастворимых дрожжей.
- Размер буханки 750 г — вы можете заменить активные сухие дрожжи на 2½ ч.л. быстрорастворимых дрожжей.
- Размер буханки 500 г — вы можете заменить активные сухие дрожжи на 2 ч.л. быстрорастворимых дрожжей.

КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ

Ксантановая камедь представляет собой загуститель, используемый при безглютеновой выпечке для увеличения объема, и действует как связующее вещество для удержания влаги. Ксантановая камедь может быть заменена гуаровой камедью.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Можно ли использовать в этой хлебопечи другие рецепты, не указанные в книге рецептов?
Используя другие рецепты, можно получить другие результаты, так как рецепты, включенные в эту книгу рецептов, рассчитаны таким образом, чтобы обеспечить правильное замешивание теста и чтобы объем готового хлеба не превышал объем хлебной формы. Мы советуем вам использовать только те рецепты, в которых указаны подобные количества ингредиентов.

Можно ли использовать вместо свежих продуктов сухие порошковые ингредиенты и наоборот?
Да, можно использовать яичный порошок, сухую пахту или сухое молоко. Эти продукты позволяют применять функцию отложенного старта (DELAY START), однако при этом необходимо всегда сначала заливать в хлебную форму воду, затем закладывать муку и после этого сухие заменители, чтобы они не смешивались друг с другом.

Аналогично, свежее молоко и яйца можно заменять сухим молоком и яичным порошком, но в этом случае готовый хлеб будет иметь более тяжелую текстуру. Если вы используете свежее молоко, не забудьте уменьшить общий объем жидкости на количество используемого молока и изъять из рецепта сухое молоко.

Не используйте функцию отложенного старта (DELAY START) со скоропортящимися ингредиентами.

Можно ли использовать сливочное масло или маргарин вместо растительного масла?
Да, но при этом хлебный мякиш может оказаться более жирным, насыщенного желтого цвета.

Можно ли использовать другие подслащивающие ингредиенты вместо сахара?
Да, можно использовать мед, сахарные сиропы или коричневый сахар. В случае замены сахара

медом или подобной сладкой жидкостью не забудьте уменьшить общее количество жидкости на величину объема жидкого заменителя сахара. Мы не рекомендуем вам использовать порошковые или жидкие искусственные подслащивающие вещества.

Можно ли отказаться от соли?
Соль играет важную роль в приготовлении хлеба. Если отказаться от соли, тесто будет хуже удерживать жидкость, кроме того, ухудшатся эффект замешивания теста, интенсивность развития глютена и ферментации дрожжей. В готовом хлебе соль улучшает форму буханки, структуру мякиша и цвет корочки, а также увеличивает срок хранения и улучшает вкус вашей выпечки.

Можно ли использовать муку домашнего помола?
Для достижения наилучших результатов мы рекомендуем использовать смесь хлебопекарной муки и муки домашнего помола. Мука не должна быть слишком грубого помола, так как это может повредить покрытие хлебной формы.

Почему ингредиенты следует закладывать в хлебную форму в определенном порядке?
Мы советуем вам закладывать ингредиенты в определенном порядке, чтобы гарантировать, что все сухие ингредиенты перемешаются с водой, и избежать преждевременной активации дрожжей в результате контакта с водой, солью или сахаром в режиме отложенного старта (DELAY START).

ТЕМПЕРАТУРА

Важны ли температура окружающего воздуха и температура воды?
Температура воздуха и температура воды влияют на активность дрожжей и, следовательно, могут повлиять на качество хлеба. Дрожжи размножаются при комнатной температуре, а еще лучше — при 27–30 °C. Воду используйте обыкновенную питьевую комнатной температуры.

Почему температурный диапазон выпечки (BAKE) такой низкий?
Из-за небольшого размера герметичной пекарной камеры и близко расположенного нагревательного элемента температура выпечки ниже, чем в обычной печи, но этого тепла достаточно, чтобы хлеб выпекался эффективно и равномерно. Если вы используете или разрабатываете собственные рецепты, мы рекомендуем использовать за основу предварительно установленную рекомендуемую температуру выпечки для хлебопечи, а потом перейти к регулированию температуры и/или времени выпечки, чтобы получить желаемый результат.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Произошло внезапное отключение питания. Что необходимо сделать?
Если во время работы произойдет внезапное отключение питания на 60 минут или менее, функция защиты при отключении питания автоматически возобновит цикл после восстановления питания с того места, где он был прерван.

Если вы случайно сделали отмену цикла во время стадии замешивания теста (KNEAD), что можно сделать?
Сделайте повторный выбор режима приготовления хлеба и предоставьте тесту возможность пройти заново стадию замешивания и последующие стадии подъема и выпечки. В результате хлеб может получиться с большим объемом и более легкой текстурой.

Если вы случайно сделали отмену цикла во время стадии подъема (RISE), что можно сделать?
Выключите хлебопечь. Оставьте тесто внутри пекарной камеры с открытой крышкой. Позвольте тесту подняться почти до верха хлебной формы.

Включите хлебопечь. Выберите режим BAKE ONLY (только выпекание), установите требуемую температуру и время выпечки и нажмите кнопку START | PAUSE для активации цикла.

Если вы случайно сделали отмену цикла во время стадии выпекания (BAKE), что можно сделать?
Выберите режим BAKE ONLY (только выпекание), установите требуемую температуру и время выпечки и нажмите кнопку START | PAUSE для активации цикла.

Почему хлеб не поднимается?
Если хлеб не поднимается, причин может быть несколько. Возможно, причиной плохого поднятия хлеба стало то, что ингредиенты были неправильной температуры — слишком горячими или слишком холодными. Оптимальная температура для нормального развития дрожжей 35–38 °C.

Почему внутри буханки появляются большие отверстия?
Иногда во время последней стадии подъема (RISE 3) воздушные пузырьки концентрируются в определенном месте и хлеб выпекается в этом состоянии. Это может быть вызвано слишком большим количеством воды и/или дрожжей или недостаточным количеством муки. Проверьте ингредиенты рецепта и способ их взвешивания.

Почему разрушается горбушка буханки?
Обычно это происходит из-за нарушения сбалансированности ингредиентов или низкого содержания белка в муке. Проверьте способ взвешивания ингредиентов. Слишком большое количество дрожжей, воды и других жидких ингредиентов или недостаточное количество муки может привести к разрушению или блеклости горбушки.

Почему хлеб иногда имеет иную высоту и форму?
Хлеб очень чувствителен ко всем параметрам окружающей среды, поэтому на него могут повлиять высота над уровнем моря, погода, температура и влажность в помещении, продолжительность периода отложенного старта (DELAY START) и даже колебания напряжения в электросети. Форма хлеба также зависит от того, свежие ли используются ингредиенты и правильно ли они взвешены/отмерены.

Почему буханка из муки цельносмолотого зерна получается меньше, чем обычная буханка белого хлеба?
Пшеничная мука цельносмолотого зерна и мука некоторых других злаков не поднимается так же хорошо, как хлебопекарная мука. В результате буханка будет меньше и ниже.

Почему различается цвет хлеба?
Ингредиенты и их свойства могут сказываться на разной степени подрумянивания хлеба. Попробуйте изменить цвет корочки или температуру и/или время выпечки. Кроме того, корочка может потемнеть во время стадии подогрева (KEEP WARM). Мы рекомендуем вынимать хлеб до начала стадии подогрева.

Почему хлеб иногда имеет странный запах?
Слишком много дрожжей или несвежие ингредиенты, особенно мука и вода, могут вызвать запахи. Используйте свежие ингредиенты и точно взвешивайте/отмеряйте их.

Почему мука иногда прилипает к боковым поверхностям хлеба?
Во время стадии замешивания теста (KNEAD) небольшое количество муки может иногда прилипать к стенкам хлебной формы и запекаться на боковых поверхностях буханки. Соскоблите муку с поверхности корочки острым ножом. Когда будете в следующий раз пробовать этот рецепт, в случае необходимости, во время 2-го замеса (KNEAD 2) используйте лопатку, чтобы снять со всех краев хлебной формы всю незамешанную муку и добавить ее в тесто. Это особенно важно при использовании режимов GLUTEN FREE и YEAST FREE. Можно попробовать распылить на дно и стенки хлебной формы до половины высоты кулинарный жир перед закладкой ингредиентов для бездрожжевого хлеба и использовать резиновую лопатку, чтобы отделить буханку от формы, перед опрокидыванием формы.

Почему лопасть вынимается вместе с хлебом?
Это может происходить, так как лопасть ничем не закреплена. Используйте кухонные принадлежности, чтобы вынуть ее из выпеченной буханки перед нарезкой. Работайте осторожно, так как лопасть будет очень горячая.

Альтернативно, можно удалить лопасть перед началом стадии выпекания (BAKE).

Почему из хлебопечи выходит дым?
Обычно при первом включении хлебопечь испускает легкий дым, так как обгорает защитное покрытие на нагревательном элементе. Кроме того, обычно во время работы печи из специально предусмотренных отверстий выходит пар.

Однако появление дыма может быть вызвано также проливанием или просыпанием ингредиентов на наружные поверхности хлебной формы и на внутренние поверхности пекарной камеры. Не выключая хлебопечь, выньте штепсельную вилку из розетки. Используя мягкую влажную салфетку (неметаллическую, неабразивную), очистите, затем протрите насухо наружные поверхности хлебной формы, пекарной камеры и нагревательного элемента, соблюдайте осторожность, так как все они будут горячими. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Функция защиты при отключении питания автоматически возобновит цикл с того момента, когда он был прерван.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Почему нельзя устанавливать период отложенного старта более 13 часов?
Ингредиенты могут потерять качество или могут разрушиться ферменты, если они будут находиться долгое время в хлебной форме. Это особенно вероятно в летний период, когда функцию отложенного старта следует устанавливать на более короткий период времени.

Почему некоторые ингредиенты нельзя использовать с функцией отложенного старта?
Большинство белковых пищевых продуктов, таких как молоко, сыр, яйца, бекон и т.п., являются скоропортящимися.

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Неправильно установлена лопасть или хлебная форма.	●				
Стадия PREHEAT (предварительный нагрев) Отсутствует движение в хлебной форме во время стадии предварительного нагрева. Эта стадия используется только в режимах WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID и JAM.	●				
На ЖК-дисплее отображаются коды ---H или -H Перегрев пекарной камеры, печь не будет работать, пока камера не остынет. Откройте крышку, извлеките хлебную форму и дайте некоторое время на остывание. После охлаждения ЖК-дисплей вернется к главному меню. Нажмите кнопку START | PAUSE для активации цикла.	●				
На ЖК-дисплее отображается код --L Хлебопечь слишком холодная и не будет работать, пока не нагреется. Поместите печь в более теплую среду, рекомендуемая комнатная температура составляет 25°C. После достаточного нагревания ЖК-дисплей вернется к главному меню. Нажмите кнопку START | PAUSE для активации цикла.	●				

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Крышка была открыта во время выпекания Не рекомендуется поднимать крышку во время работы, чтобы проверять консистенцию теста или глазировать и посыпать семенами горбушку буханки, если не указано иное.	●				●
Стадия KEEP WARM (подогрев) Хлеб остался в пекарной камере во время стадии подогрева (KEEP WARM). Снимите хлебную форму перед началом стадии подогрева, затем извлеките из формы хлеб и дайте ему остыть на решетке.		●			
Хлеб нарезается сразу после выпекания Пар не успел выйти из выпеченной буханки. Хлеб лучше режется, если он остынет, как минимум, в течение 20 минут.		●			

ВОДА

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Недостаточное количество Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком сухое, добавьте жидкость комнатной температурой, по 0,5—1 ст.л. за один раз.					●
Слишком много воды Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком влажное, добавьте муку, по 1 ст.л. за один раз.		●	●	●	
Слишком высокая или слишком низкая температура Вода и жидкие ингредиенты должны иметь комнатную температуру, если не указано иное.					●

МУКА

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Недостаточное количество Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком влажное, добавьте муку, по 1 ст. л. за один раз.				●	
Слишком много муки Проверьте консистенцию теста во время стадии 2-го замеса. Если тесто слишком сухое, добавьте жидкость комнатной температуры, по 0,5 — 1 ст. л. за один раз.					●
Используется мука неправильного типа Используйте рекомендуемую в рецепте муку. Для выпекания хлеба рекомендуется использовать хлебопекарную муку с содержанием белка 11–12%, чтобы получить высокий упругий хлеб.					●

ДРОЖЖИ

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Недостаточное количество Увеличьте на ¼ ч. л.					●
Слишком много дрожжей Уменьшите на ¼ ч. л.			●	●	
Используются дрожжи неправильного типа Мы рекомендуем использовать активные сухие дрожжи для всех стандартных режимов и быстрорастворимые дрожжи для ускоренных режимов.			●		●
Просроченные дрожжи Проверьте срок годности дрожжей.					●

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Дрожжи начали действовать преждевременно Всегда закладывайте ингредиенты в хлебную форму слоями, в указанном в рецепте порядке, отделяя дрожжи от жидкости. Если используется режим отложенного старта (DELAY START), сделайте небольшое углубление в центре горки муки (углубление не должно касаться слоя воды, соли или сахара), затем положите в углубление дрожжи.					●

САХАР

Проблема	Отсутствует движение в хлебной форме	Сырой или липкий хлеб	Хлеб поднимается слишком высоко	Хлеб поднимается, но затем опадает	Буханка короткая и плотная
Недостаточное количество Сахар является важной частью процесса приготовления хлеба, так как он обеспечивает питательную среду для дрожжей. Мы не рекомендуем использовать порошковые или жидкие искусственные подслащивающие вещества.					●
Нерекомендуемые ингредиенты и используемые количества Используйте рекомендуемые ингредиенты, их заменители и соответствующие количества. Результаты могут варьироваться от рецепта к рецепту.			●	●	●

ЧИСТКА КОРПУСА

Отключите хлебопечь от электросети и дайте ей полностью остыть.

Протрите корпус влажной салфеткой.
При сильных загрязнениях используйте мягкое моющее средство.

В случае попадания во внутреннюю камеру муки, орехов, изюма и т.п. осторожно удалите их с помощью мягкой влажной салфетки.

Для очистки не используйте абразивные моющие средства или жесткие мочалки.

ЧИСТКА КРЫШКИ

- Откройте крышку полностью.
- Взявшись за боковые стороны, поднимите крышку. Крышка должна отделиться от петли.
- Протрите крышку, смотровое окно и диспенсер мягкой влажной салфеткой. Можно использовать очиститель для стекол или нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные очистители или жесткие мочалки, так как они оставляют царапины.
- Просушите хлебопечь после очистки, прежде чем подключать к электросети.

ЧИСТКА ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- Заполните наполовину форму для выпечки теплой водой.
- Отставьте форму в сторону на 10–20 минут.

Не погружайте наружные поверхности формы для выпечки в воду.

- Снимите лопасть и промойте внутреннюю поверхность формы.
- Дайте всем поверхностям полностью просохнуть, прежде чем вставлять форму в корпус из нержавеющей стали.

Категорически запрещается мыть форму для выпечки в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ЛОПАСТИ

Промойте складную и стационарную лопасти теплой мыльной водой, используя мягкую салфетку. Дайте всем поверхностям полностью просохнуть, прежде чем вставлять лопасть в хлебную форму.

Не рекомендуется мыть лопасть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

Прибор рекомендовано хранить в собранном виде в сухом прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °C и относительной влажности не более 65%.

Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

- Сохраните данное руководство по эксплуатации.
- Прибор должен располагаться на расстоянии не менее 10 см от стен.
- Не допускается использование прибора на поверхностях, накрытых скатертями, вблизи штор и других огнеопасных материалов.
- Перед эксплуатацией устройства удостоверьтесь в том, что характеристики электросети соответствуют указанным на этикетке устройства.
- При использовании прибора его крышка и наружные поверхности могут сильно нагреваться.
- Не заслоняйте вентиляционные отверстия во время использования хлебопечи.
- Снимая горячую хлебную форму, вынимая из нее хлеб или сливая джем, используйте специальные термостойкие рукавицы.
- Не заливайте жидкости в диспенсер для ингредиентов.
- При первом использовании хлебопечи вы можете заметить, что из нее выходит пар. Это нормальное явление.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением (при отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель (уполномоченное изготовителем лицо) снимает с себя ответственность по возмещению ущерба).
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном положении.
- Утилизируйте устройство в соответствии и с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.

МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При обнаружении неисправностей в работе прибора следует обратиться к разделу **Устранение неисправностей**. В случае, если неисправность прибора не удалось устранить, немедленно прекратите его использование и передайте в ближайший сервисный центр компании BORK для тестирования, замены или ремонта.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании BORK.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В
Частота: 50 Гц
Мощность: 680–830 Вт
Габариты (В×Ш×Г): 345×400×250 мм
Вес: 8,2 кг
Сделано в Китае
Информация о назначении изделия: устройство предназначено для выпекания хлебобулочных изделий.
Специальные условия реализации не установлены.

Внимание! Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики.
Новейшую версию данного руководства можно посмотреть на сайте www.bork.ru.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь: 1 шт.
Форма для выпечки: 1 шт.
Лопасть для замешивания: 2 шт.
Мерный стакан: 1 шт.
Мерная ложка: 1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном: 1 шт.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован. Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 4 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.
Информацию о соответствии можно найти по адресу: http://www.bork.ru.

Товар сертифицирован № ТС RU C-DE.АУ14.В.00798.
Срок действия — с 09.10.2014 по 08.10.2016 включительно.
Орган по сертификации продукции и услуг — ООО «Сертификация-ПТС».

Изменения данных сертификации происходят в срок не чаще 1 раза в 2 года и находят отражение в обновленном сертификате соответствия.

ИСТИННЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМАШНЕЙ КОЛЛЕКЦИИ

МУЛЬТИШЕФ U803

- Более 200 рецептов с автоматическим приготовлением
- Объемный четырехзонный нагрев
- Удобство управления
- Технология «1+1»™ — приготовление с точностью до 1 градуса и 1 минуты

КОФЕЙНАЯ СТАНЦИЯ C805

- Возможность программирования
- Кофемолка с 45 степенями помола
- Функция автоматической утрамбовки
- Автокапучинатор с функцией самоочистки
- Одновременное заваривание кофе и подача пара

БЛЕНДЕР B802

- Супермощный мотор — 2200 Вт
- Функция нагрева
- Система смешивания ProKinetix
- Тончайшее измельчение
- 12 скоростей, 5 программ

СОКОВЫЖИМАТЕЛЬ Z800

- Комбинированная система отжима
- Универсальная конструкция конуса для отжима всех видов цитрусовых
- 2 степени фильтрации сока
- Функция «Капля-стоп»

ЧАЙНИК K810

- Технология заваривания чая
- Индивидуальные настройки температуры и крепости заваривания чая
- Функция отложенного старта
- Функция поддержания температуры

ГРИЛЬ G802

- Съемный термощуп для приготовления сочного мяса
- Автоматические программы
- Система равномерного нагрева — Element IQ
- Устойчивое к царапинам антипригарное покрытие Quantanium
- Регулировка угла наклона рабочей поверхности

www.bork.ru Актуальная информация и полная линейка техники BORK с возможностью сделать покупку одним нажатием, а также приобрести к технике аксессуары и сменные детали. Электронные версии инструкций и подробные видеоинструкции по сложным вопросам эксплуатации.

multibork.ru

Уникальные авторские рецепты для кухонной линейки BORK от лучших шеф-поваров. Мобильная версия в приложении MultiBORK (доступно для iOS и Android).

facebook.com/BORKrus

Актуальная информация о новинках, рецепты от ведущих шеф-поваров, вопросы и ответы в режиме on-line.

youtube.com/bork

Видеорецепты, видеоинструкции, обзоры новинок.

twitter.com/bork_rus

Бренд-шеф BORK отвечает на вопросы по рецептуре и использованию техники.

instagram.com/bork_com

Профессиональные фотографии и рецепты для кухонной линейки BORK.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Компания BORK несет гарантийные обязательства в течение 2 лет с даты продажи данного изделия.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен при наличии правильно и разборчиво указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер на изделии должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий и в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены, стерты или перезаписаны, гарантийный талон признается недействительным. В случае если дату продажи установить невозможно, в соответствии с законодательством о защите прав потребителей, гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты изготовления изделия.

Изделие ХЛЕБОПЕЧЬ

Модель X800

Серийный номер .....

Дата приобретения .....

Информация о фирме-продавце (наименование, юридический адрес) .....

Наименование и местонахождение изготовителя (уполномоченного изготовителем лица), импортера, информация для связи с ними указаны на упаковке изделия.

Дата изготовления закодирована в серийном номере изделия, например: 1 и 2-й знаки — неделя изготовления; 3 и 4-й знаки — год изготовления; последние 5 цифр — серийный номер.

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.
С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя .....

Подпись продавца .....

М.П.

УСЛОВИЯ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- на элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства по эксплуатации;
- попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;
- воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;
- механическими воздействиями;
- неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;
- подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации изделия, или с несоответствием параметров питающей сети государственным стандартам Российской Федерации;
- использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;
- повреждением электрических шнуров;
- использованием чистящих средств, не предусмотренных данным руководством по эксплуатации;
- использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;
- обстоятельствами непреодолимой силы (пожар, наводнение, молния).

Замена в изделии неисправных частей (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие, либо на замененные части.

АДРЕСА СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

ООО «Сервис», Москва, Большая Садовая ул., 10.
Часы работы: с 9.00 до 21.00,
без перерывов и выходных.
(495) 755-85-20

Актуальную информацию о наличии сервисных центров в вашем регионе можно найти на сайте www.bork.ru или по телефону 8 800 700 55 88.