

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пenza (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

<https://gemplux.nt-rt.ru/> || [gxt@nt-rt.ru](mailto:gxt@nt-rt.ru)

# ПАСПОРТ

## ХЛЕБОПЕЧКА

### МОДЕЛЬ: GL-BM-577



EAC

**Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!**

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

- Перед началом использования хлебопечки внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном буклете. Не выбрасывайте инструкцию, сохраняйте ее в течение всего времени пользования устройством.
- При передаче устройства другому пользователю обязательно передайте и инструкцию.
- Хлебопечка может применяться только по своему прямому назначению. Неправильное использование и несоблюдение инструкций, изложенных в данном буклете, может привести к поломке хлебопечки, а также нанести вред здоровью пользователя.
- Устанавливайте только на ровной и устойчивой сухой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и открытого пламени.
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети, указанные в данном буклете, соответствуют параметрам вашей электрической сети.
- Хлебопечка оснащена вилкой с заземлением. Используйте соответствующую розетку.
- Во избежание удара электрическим током не используйте хлебопечку вблизи воды. Не опускайте сетевой шнур в воду или другую жидкость.
- Хлебопечка предназначена для использования в закрытых помещениях. Не используйте на открытом воздухе. Следует беречь устройство от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, влажности, острых предметов. Не прикасайтесь к хлебопечке влажными руками. Если устройство подверглось воздействию жидкости или влаги немедленно отключите его от сети питания.
- При появлении неисправностей немедленно отключите хлебопечку от сети питания.
- Не пытайтесь включать упавшую или неисправную хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Обратитесь в сервисный центр для устранения неисправностей.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать хлебопечку – это может быть опасно для вашего здоровья и жизни. Ремонтные работы могут осуществляться исключительно специалистами сервисного центра.
- Не используйте хлебопечку при повреждении шнура питания – это опасно для здоровья и жизни. Для замены поврежденного шнура обратитесь в сервисный центр.

- Для замены могут использоваться только оригинальные запчасти. Несоблюдение этого условия может привести к возгоранию, поражению электрическим током, причинить вред здоровью и жизни пользователя.
- Сетевой шнур не должен свисать со стола, касаться горячих поверхностей, не должен быть завязан.
- Хлебопечка не является игрушкой! Храните ее в недоступном для детей месте. Дети старше восьми лет могут пользоваться хлебопечкой или находиться вблизи включенного устройства только под строгим контролем взрослых.
- Использование устройства людьми с ограниченными возможностями и детьми старше восьми лет возможно только под строгим контролем взрослых, ответственных за их безопасность. Использование и очистка хлебопечки детьми младше восьми лет не допускается.
- Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Не прикасайтесь к движущимся частям работающей хлебопечки.
- Перед запуском хлебопечки убедитесь, что чаша заполнена ингредиентами и должным образом установлена. Не включайте пустую хлебопечку – это может привести к выходу устройства из строя.
- Доставая чашу, будьте аккуратны, не стучите по ней и не дергайте ее.
- Запрещается использование в хлебопечке фольги и металлических предметов – это может привести к короткому замыканию и возгоранию.
- В процессе работы никогда не накрывайте хлебопечку полотенцем, салфеткой и т.п. – это будет препятствовать отведению тепла и пара. Несоблюдение этого условия может стать причиной возгорания.
- Отключайте хлебопечку от сети питания перед очисткой и при длительных перерывах в использовании. Не оставляйте включенную хлебопечку без присмотра. Перед уходом из помещения выключите хлебопечку и выньте вилку из розетки.
- Перед отключением от сети питания установите все выключатели в положение «Выключено».
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может нанести вред здоровью пользователя.
- Запрещается подключение к аппарату любых внешних устройств, не входящих в комплект поставки (напр. внешних таймеров, сторонних термостатов, пультов управления и т.п.).
- Не включайте хлебопечку без чаши.

- Производитель не несет ответственности за повреждения устройства, вызванные неправильным обращением с ним и/или несоблюдением инструкций, изложенных в этом буклете.

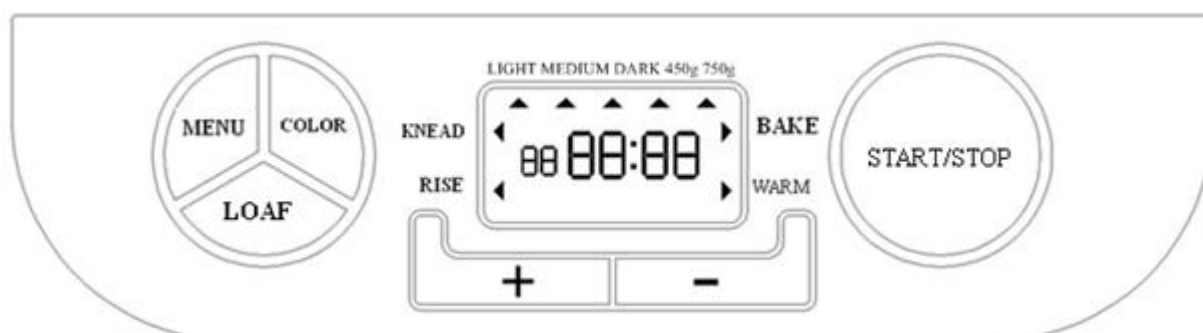
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                        |                  |
|----------------------------------------|------------------|
| Модель                                 | GL-BM-577        |
| Параметры электросети                  | 220-240 В, 50 Гц |
| Мощность                               | 450 Вт           |
| Количество программ                    | 18               |
| Выбор цвета корочки                    | Да               |
| Выбор веса готового изделия            | Да               |
| Функция памяти                         | Да               |
| Отложенный старт                       | Да               |
| Автоматическое добавление ингредиентов | Да               |
| Функция поддержания температуры        | Да               |

## КОНСТРУКЦИЯ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

### Включение

Включите вилку в розетку. Прозвучит акустический сигнал и на дисплее высветятся параметры по умолчанию:

«01» (соответствует программе BASIC/стандартный хлеб), **750g, MEDIUM** (средняя степень румяности).

### START/STOP (ПУСК/ВЫКЛЮЧЕНИЕ)

Для запуска выбранной программы нажмите кнопку **START/STOP** один раз. Нажатие кнопки **START/STOP** в ходе программы поставит ее на паузу. Для того, чтобы возобновить работу нажмите кнопку **START/STOP** еще раз. Чтобы остановить работу окончательно, нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте нажатой примерно 2 секунды.

### РЕЖИМ ПАУЗЫ

После запуска программы рабочий цикл можно в любой момент прервать нажатием кнопки **START/STOP**. При этом все настройки программы сохраняются, на дисплее будет мигать реальное время работы. Чтобы продолжить работу нажмите еще раз кнопку **START/STOP**. Если в течение 10 минут в режиме паузы никакая кнопка не будет нажата, рабочий цикл продолжится автоматически.

### MENU (МЕНЮ)

Данная кнопка служит для выбора рабочей программы. Последовательным нажатием кнопки выберите нужную вам программу из 18 имеющихся в списке.

#### Список программ:

#### 1) **BASIC** (Стандартная)

Замешивание, расстойка и выпечка обычного хлеба. В этом режиме можно также добавлять дополнительные ингредиенты.

#### 2) **FRENCH** (Французская выпечка)

Замешивание, расстойка и выпечка с более длительной фазой расстойки. Данный режим позволяет испечь хлеб воздушной текстуры с более хрустящей корочкой.

#### 3) **WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка цельнозернового хлеба. В этом режиме увеличено время предварительного нагрева, что способствует более тщательному вымачиванию и, соответственно, более активному набуханию зерна. Не рекомендуется использовать в данном режиме отсрочку включения, т.к. это существенно ухудшит результаты.

#### 4) **RICE BREAD** (Рисовый хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка рисового хлеба. Данный вид хлеба отличается повышенным содержанием белка и аминокислот.

#### 5) **RICE FLOUR BREAD** (Хлеб из рисовой муки)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба из рисовой муки. Данный вид хлеба похож на базовый, но обладает более тонким вкусом.

#### 6) **SOFT BREAD** (Воздушный хлеб)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с воздушной, эластичной текстурой. Данная программа более продолжительна по времени, чем Стандартная.

#### 7) **QUICK** (Быстрый)

Замешивание, расстойка и выпечка хлеба с добавлением соды или разрыхлителя. Хлеб, выпеченный в этом режиме, имеет более плотную текстуру и небольшие размеры.

#### 8) **DOUGH** (Тесто)

Замешивание и расстойка, но без выпечки. Приготовленное таким образом тесто можно использовать для выпечки различных изделий (пироги, пицца и т.п.) в обычной духовке.

#### 9) **RISE** (Расстойка)

Расстаивание теста при низкой температуре.

#### 10) **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)

Низкотемпературный режим. Продолжительность можно задавать вручную.

#### 11) **YOGURT** (Йогурт)

Низкотемпературный режим. Продолжительность можно задавать вручную.

#### 12) **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)

Программа для приготовления маринованных овощей.

#### 13) **JAM** (Джем)

Варка джемов и мармелада. Овощи и фрукты необходимо измельчить перед загрузкой в чашу хлебопечки.

#### 14) **BAKE** (Выпечка)

Только выпечка, без замешивания и расстойки. Также используется для увеличения времени выпечки в других программах.

15) **ROAST NUT** (Жарка орехов)

Перед закладкой орехов в чашу хлебопечки, убедитесь, что они не содержат остатков скорлупы. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению антипригарного покрытия чаши.

16) **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)

17) **CAKE** (Сладкий пирог)

Замешивание, расстойка и выпечка пирога. Расстойка с содой или разрыхлителем.

18) **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

Замешивание и выпечка сладкого рисового пирога.

## **COLOR** (ЦВЕТ)

При помощи данной кнопки вы можете регулировать цвет корочки готового продукта:

- **LIGHT** (Светлая)

- **MEDIUM** (Средняя)

- **DARK** (Румяная)

Кнопка не активна в программах:

- **DOUGH** (Тесто)

- **RISE** (Расстойка)

- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)

- **YOGURT** (Йогурт)

- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)

- **JAM** (Джем)

- **BAKE** (Выпечка)

- **ROAST NUT** (Жарка орехов)

- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)

- **CAKE** (Сладкий пирог)

- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

## LOAF SIZE (ВЕС ИЗДЕЛИЯ)

При помощи кнопки **LOAF SIZE** можно выбрать вес готового изделия 450 или 750г. Имейте в виду, что продолжительность программы будет зависеть от выбранного размера изделия. Кнопка не активна в программах:

- **RISE** (Расстойка)
- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)
- **YOGURT** (Йогурт)
- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)
- **JAM** (Джем)
- **BAKE** (Выпечка)
- **ROAST NUT** (Жарка орехов)
- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)
- **CAKE** (Сладкий пирог)
- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

## ФУНКЦИЯ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

В случае необходимости можно запрограммировать хлебопечку на отсроченное включение. **Имейте в виду**, что при использовании этой функции задается не время включения, а **время получения готового продукта**. Т.е. время, которое вы запрограммируете, должно будет включать в себя весь цикл приготовления продукта. Сначала необходимо выбрать программу, а также задать степень румяности и вес готового продукта. После этого кнопками «+» и «-» задайте время отсрочки. Максимальное время, которое можно задать – 13 часов.

### Пример:

Сейчас 20:30 вечера и вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов завтра в семь часов утра, т.е. через 10 часов 30 минут от настоящего момента. Выберите нужную Вам программу, задайте степень румяности (**COLOR**) и размер изделия (**LOAF SIZE**), а затем кнопками «+» и «-» установите рассчитанное время (10:30). Нужное время должно высветиться на дисплее. После этого нажмите кнопку **STOP/START** для активации отсроченного включения программы. На дисплее замигает точка и начнется обратный отсчет времени. Хлеб будет готов в 7 часов утра. Если готовый хлеб не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Данная функция не активна для следующих программ:

- **DOUGH** (Тесто)



- **RISE** (Расстойка)
- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)
- **YOGURT** (Йогурт)
- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)
- **JAM** (Джем)
- **BAKE** (Выпечка)
- **ROAST NUT** (Жарка орехов)
- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)
- **CAKE** (Сладкий пирог)
- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

**ЗАМЕЧАНИЕ:** не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме отсрочки включения.

#### **KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)**

Если готовый продукт не будет сразу извлечен из хлебопечки, то на один час автоматически включится функция поддержания температуры. Отключить функцию можно при помощи кнопки **START/STOP**.

Данная функция не активна для следующих программ:

- **DOUGH** (Тесто)
- **RISE** (Расстойка)
- **RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)
- **YOGURT** (Йогурт)
- **PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)
- **JAM** (Джем)
- **BAKE** (Выпечка)
- **ROAST NUT** (Жарка орехов)
- **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски)
- **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог)

## MEMORY (ПАМЯТЬ)

Если во время рабочего цикла произойдет отключение электричества не более чем на 10 минут, хлебопечка автоматически продолжит работу с того момента, на котором она была прервана. При этом не потребуется дополнительно нажимать кнопку **START/STOP**. Если же электричества не будет дольше 10 минут, данные о ходе программы в памяти хлебопечки не сохранятся, и программу нужно будет перезапускать вручную. Если работа была прервана в самом начале цикла (например, на этапе замешивания теста), рекомендуется запустить программу с самого начала (для этого просто нажмите кнопку **START/STOP**).

## ВЛИЯНИЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Хлебопечка может эффективно работать в достаточно большом диапазоне температур в помещении, однако температура окружающей среды может оказывать влияние на размер готового продукта. Наиболее оптимальной является температура в диапазоне от 15°C до 34°C.

## СИСТЕМА ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если в режимах **BAKE** (Выпечка), **ROAST NUT** (Жарка орехов), **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски), **JAM** (Джем), **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог) после запуска программы на дисплее появляется сообщение **HHH** в сопровождении пяти звуковых сигналов, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки еще очень высокая. Остановите цикл нажатием кнопки **START/ STOP**, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть в течение 10-20 минут.
2. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **LLL** в сопровождении пяти звуковых сигналов, это означает, что температура внутри камеры хлебопечки слишком низкая (кроме режимов **JAM** (Джем), **BAKE** (Выпечка), **ROAST NUT** (Жарка орехов), **MEAT FLOSS** (Мясо по-китайски), **RICE CAKE** (Рисовый сладкий пирог). Сначала отключите акустический сигнал нажатием кнопки **START/STOP**, затем кнопкой **MENU** выберите программу **BAKE** (Выпечка) и поднимите температуру внутри камеры.
3. Если после нажатия кнопки **START/STOP** на дисплее появляется сообщение **ERR**, это означает, что датчик температуры вышел из строя. Обратитесь в сервисный центр.

## ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Хлебопечка имеет функцию автоматического добавления дополнительных ингредиентов в программах **BASIC** (Стандартная), **FRENCH** (Французская выпечка), **WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб) и некоторых других.

Перед запуском программы откройте бункер для дополнительных ингредиентов, потянув за рукоятку и задействовав защелку, и заполните его нужными ингредиентами. В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом использовании может выделяться небольшое количество дыма с характерным запахом. Это нормально и скоро прекратится. Убедитесь, что хлебопечка хорошо вентилируется.

1. Убедитесь, что ваша хлебопечка полностью укомплектована и не имеет повреждений.
2. Очистите хлебопечку в соответствии с инструкциями, изложенными в главе ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД.
3. Включите пустую хлебопечку в режим выпечки на 10 минут. После того, как хлебопечка остынет, выполните инструкции по очистке еще раз.
4. Вытрите все компоненты насухо и установите их в рабочую позицию.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

1. Установите хлебопечку на ровную устойчивую поверхность.
2. Перед началом работы взвесьте ингредиенты.
3. Установите чашу в рабочую позицию, повернув по часовой стрелке до щелчка. Установите мешалку и надежно зафиксируйте в рабочей позиции. Перед установкой мешалок рекомендуется смазать углубление в установочном гнезде мешалки жаростойким маргарином – это предотвратит прилипание теста и по окончании работы мешалку будет легко удалить.
4. Заполните чашу ингредиентами. В первую очередь следует добавлять жидкие ингредиенты, затем сахар, соль и муку. Дрожжи или разрыхлитель следует добавлять в последнюю очередь.



**Примечание:** максимальное количество муки 800г, дрожжей – 4г.

5. Пальцем сделайте небольшое углубление в муке, добавьте в углубление дрожжи; убедитесь, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами и солью. Аккуратно закройте крышку.
6. При необходимости загрузите дополнительные ингредиенты в предназначенный для них бункер, если собираетесь использовать одну из следующих программ:

**BASIC** (Стандартная)

**WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

**FRENCH** (Французская выпечка)

В ходе рабочего цикла дополнительные ингредиенты будут автоматически добавлены в чашу хлебопечки.

7. Вставьте вилку в розетку.
8. Кнопкой **MENU** выберите нужную вам программу.
9. Кнопкой **COLOR** выберите нужную вам степень подрумянивания.
10. Кнопкой **LOAF SIZE** выберите нужный размер готового изделия (450г или 750г).
11. При желании кнопками «+» и «-» задайте отсрочку включения.
12. Для запуска хлебопечки в выбранном режиме нажмите кнопку **START/STOP** (при этом должен загореться индикатор на дисплее).
13. По окончании программы 10 раз прозвучит акустический сигнал. Чтобы извлечь готовый продукт:

- Нажмите кнопку **START/STOP** и удерживайте примерно 2 секунды.

- Наденьте жаропрочные рукавицы и откройте крышку хлебопечки. Крепко возьмитесь за рукоятки чаши. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно достаньте ее из хлебопечки.

**ВНИМАНИЕ:** прежде чем установить чашу на место, дождитесь ее полного остывания.

14. При помощи специального шпателя для антипригарных поверхностей аккуратно отделите края изделия от стенок чаши.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** продукт и чаша очень горячие! Будьте предельно осторожными и работайте только в жаропрочных рукавицах.

15. Переверните чашу над чистым столом и слегка потрясите, чтобы извлечь готовый продукт.
16. Дайте готовому хлебу остыть около 20 минут, прежде чем резать.

17. Если по окончании программы не нажать кнопку **START/STOP**, хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры на один час.

18. По окончании работы с хлебопечкой выньте вилку из розетки.

**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** прежде чем резать готовое изделие, удалите из него мешалку при помощи крюка, входящего в комплект поставки. Мешалка может находиться внутри продукта, в его нижней части. Никогда не пытайтесь достать мешалку руками, т.к. хлеб очень горячий!

**ЗАМЕЧАНИЕ:** Если хлеб не был съеден сразу, упакуйте остатки в полиэтиленовый пакет или в контейнер. Срок хранения при комнатной температуре составляет 3 дня, в холодильнике – не более 10 дней. Т.к. домашний хлеб не содержит консервантов, он не подлежит длительному хранению.

## ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

### QUICK (Быстрый режим)

Данная программа используется для быстрого приготовления хлеба с использованием разрыхлителя или соды вместо дрожжей. Для получения оптимального результата рекомендуется на дно чаши загружать жидкие ингредиенты, а сверху сухие. Во время первого замеса сухие ингредиенты могут собираться в углах чаши. Чтобы избежать образования комков, используйте резиновый шпатель.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Перед началом обслуживания отключите хлебопечку от сети питания и дайте ей остыть.

1. **Чаша:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами – они могут повредить антипригарное покрытие. Вытрите чашу насухо прежде чем установить в хлебопечку.
2. **Лоток для дополнительных ингредиентов:** Вымойте в теплой воде и вытрите насухо. Установите на место и задвиньте держатель. Не пользуйтесь для очистки острыми предметами и абразивными чистящими средствами.
3. **Мешалка:** Если мешалку не удастся извлечь из гнезда, наполните контейнер теплой водой и оставьте отмочить на 30 минут. После этого достаньте мешалку и протрите ее кусочком влажной ткани.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чашу, мешалку, и лоток для дополнительных ингредиентов можно мыть в посудомоечной машине.

4. **Крышка и смотровое оконце:** Протрите внутри и снаружи кусочком влажной ткани.
5. **Корпус:** Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса кусочком влажной ткани. Не используйте абразивные чистящие средства – они повредят поверхность устройства. Никогда не погружайте корпус хлебопечки в воду!
6. **Прежде чем убрать хлебопечку на хранение:** убедитесь, что хлебопечка остыла, очистите все элементы, вытрите насухо, уберите в чашу мешалку и мерную ложку, закройте крышку.

## **ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **1. Хлебопекарная мука**

Хлебопекарная мука содержит большое количество глютена и, соответственно, большое количество белка; обладает высокой эластичностью, что способствует сохранению формы продукта после расстойки. Так как процент содержания глютена в хлебопекарной муке выше, чем в обычной, она может использоваться для выпекания хлеба большого размера с улучшенной внутренней текстурой. Хлебопекарная мука является основополагающим ингредиентом для выпечки хлеба.

### **2. Обычная мука**

Мука без разрыхлителя; добавляется к другим видам муки, используется для быстрых рецептов.

### **3. Цельнозерновая мука**

Данный вид муки содержит в себе крупные частицы зерна и зерновой оболочки. Характеризуется высоким содержанием глютена и повышенной пищевой ценностью. Из цельнозерновой муки, как правило, выпекают изделия небольшого размера. В большинстве рецептов предлагается использовать смесь из хлебопекарной и цельнозерновой муки для достижения оптимальных результатов.

### **4. Мука грубого помола**

Вид муки с высоким содержанием клетчатки, близкий по свойствам к цельнозерновой муке. Для достижения оптимальных результатов следует использовать в комбинации с хлебопекарной мукой, взятой в большем количестве.

### **5. Самоподнимающаяся мука**

Мука с добавлением разрыхлителя. Как правило, используется для сладкой выпечки.

### **6. Кукурузная и овсяная мука**

Являются дополнительными ингредиентами для изготовления цельнозернового хлеба, придают особенный вкус и текстуру.

## **7. Сахар**

Является очень важным ингредиентом. Влияет на вкус и цвет готового продукта. Незаменимый компонент дрожжевого хлеба. Как правило, для выпечки используется белый рафинированный сахарный песок, но, в зависимости от рецепта, могут использоваться и другие виды сахара (коричневый, сахарная пудра и т.п.).

## **8. Дрожжи**

В процессе брожения выделяют углекислый газ, благодаря которому тесто «поднимается» и приобретает «воздушную» текстуру. Для того, чтобы дрожжи начали действовать, необходимо присутствие сахара.

1 чайная ложка активных сухих дрожжей = 0,75 чайной ложки  
быстродействующих дрожжей

1,5 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка быстродействующих дрожжей

2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1,5 чайных ложки  
быстродействующих дрожжей

Активные дрожжи следует хранить в холодильнике, т.к. высокие температуры для них губительны. Перед использованием всегда проверяйте срок годности дрожжей: большинство неудач с расстойкой теста связаны именно с плохим качеством дрожжей.

Проверить качество дрожжей можно следующим образом:

- 1) Заполните мерный стакан теплой водой (45-50°C) до отметки «полчашки».
- 2) Добавьте в воду чайную ложку белого сахара и размешайте. Затем добавьте две чайные ложки дрожжей.
- 3) Уберите стакан в теплое место на 10 минут. Не перемешивайте.
- 4) Достаньте стакан. Пена должна подняться до отметки «1 чашка». В противном случае, дрожжи не работают.

## **9. Соль**

Влияет на вкус и цвет готового продукта. Может ограничивать работу дрожжей, поэтому не следует использовать большое количество соли в тесте. Чем меньше соли, тем большего размера будет изделие.

## **10. Яйца**

Улучшают текстуру хлеба, увеличивают размер, повышают пищевую ценность. Перед добавлением в тесто, яйца следует очистить от скорлупы и взболтать.

## **11. Жир, растительное и сливочное масло**

Жир делает консистенцию изделия более мягкой и сокращает продолжительность хранения. Сливочное масло следует растопить или измельчить перед добавлением в тесто.

## **12. Разрыхлитель**

Используется для максимального ускорения процесса выпечки и для сладких пирогов (программа **САКЕ**). Разрыхлителю не требуется время для расстойки, он насыщает тесто воздухом, тем самым смягчая его структуру.

## **13. Сода**

Принцип действия как у разрыхлителя. Может использоваться в комбинации с ним.

## **14. Вода и другие жидкости**

Вода является незаменим ингредиентом при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C. Воду можно заменить свежим молоком или смесью воды с 2% сухого молока. Молоко придает особый вкус и улучшает цвет готового продукта. В некоторых рецептах в качестве базового жидкого ингредиента может использоваться сок (яблочный, апельсиновый, лимонный и т.п.).

## **ИЗМЕРЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ**

Важнейшим фактором в достижении хороших результатов выпечки является соблюдение рекомендованных количеств ингредиентов. Настоятельно рекомендуется пользоваться мерной чашкой и мерной ложкой, в противном случае результат не гарантирован.

### **1. Измерение количества жидких ингредиентов**

Воду, молоко и прочие жидкости следует отмерять мерной чашкой. Во время измерения ставьте чашку на ровную горизонтальную поверхность. После каждого использования тщательно мойте мерную чашку (особенно после использования с растительным маслом и другими жиросодержащими субстанциями).

### **2. Измерение количества сухих ингредиентов**

Ложкой засыпьте сухие ингредиенты в мерную чашку и разровняйте поверхность ножом. Не насыпайте сухие ингредиенты «с горкой» - превышение рекомендованного количества ингредиентов может привести к снижению качества готового продукта. Для измерения небольших количеств сухих ингредиентов используйте мерную ложку. Не насыпайте ложку «с горкой».

### **3. Последовательность добавления ингредиентов**

Необходимо соблюдать рекомендованный порядок добавления ингредиентов. Обычно ингредиенты закладываются в следующем порядке: жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко, мука, дрожжи. Следует



иметь в виду, что дрожжи не должны соприкасаться с жидкими ингредиентами и солью. Насыпьте муку горкой, пальцем сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте туда дрожжи. Не используйте скоропортящиеся ингредиенты (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.) в режиме длительной отсрочки включения.

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

| Проблема                                                                            | Причина                                                                                               | Решение                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дым из вентиляционных отверстий.                                                    | Частицы продуктов попали на нагревательный элемент.                                                   | Отключите хлебопечку от сети питания, дайте ей остыть и очистите нагревательный элемент. Будьте осторожны – риск ожога.                                                                                       |
| Образование толстой корки внизу продукта.                                           | Продукт слишком долго оставался в хлебопечке по окончании процесса выпечки и поддержания температуры. | Вынимайте продукт из хлебопечки до того, как истечет время режима поддержания температуры.                                                                                                                    |
| Не удастся извлечь мешалку из гнезда.                                               | Мешалка блокируется присохшими остатками пищи.                                                        | Тщательно очищайте мешалку и вал крепления после каждого использования. Для более тщательного удаления присохших остатков пищи заполните чашу теплой водой на 30 минут и дайте мешалке как следует отмокнуть. |
| Неоднородное смешивание ингредиентов, результат выпечки не соответствует ожиданиям. | Неправильно выбрана/задана программа.                                                                 | Проверьте выбранные параметры.                                                                                                                                                                                |
|                                                                                     | Крышка открывалась несколько раз в течение рабочего процесса.                                         | Открывайте крышку только в случае необходимости (например, чтобы добавить ингредиенты), никогда не делайте этого часто. Не открывайте крышку во время                                                         |

|                                                             |                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                             |                                                                                                                | расстойки. Всегда плотно закрывайте крышку.                                                                                                                                                                       |
|                                                             | Работа мешалки блокируется.                                                                                    | Убедитесь, что мешалка не заблокирована кусочками зерна или другими твердыми частицами. Достаньте чашу из хлебопечки; убедитесь, что мешалка свободно вращается. В противном случае обратитесь в сервисный центр. |
| Хлебопечка не включается, на дисплее сообщение <b>ННН</b> . | Хлебопечка не остыла после прошлого рабочего цикла.                                                            | Отключите хлебопечку от сети питания, достаньте чашу и дайте остыть при комнатной температуре. Затем включите и начните работу.                                                                                   |
| Судя по звуку, мотор работает, но тесто не замешивается.    | Неправильная установка чаши или слишком большой объем теста.                                                   | Проверьте правильность установки чаши и количество ингредиентов. Уменьшите количество теста.                                                                                                                      |
| Размер изделия настолько большой, что поднимается крышка.   | Слишком много дрожжей/ слишком много муки/ слишком много жидкости или слишком высокая температура в помещении. | Уменьшите количество перечисленных компонентов.                                                                                                                                                                   |
| Размер изделия очень маленький или тесто не поднимается.    | Отсутствие дрожжей или их недостаточное количество.                                                            | Проверьте количество и качество дрожжей. Повысьте температуру в помещении.                                                                                                                                        |
|                                                             | Старые или некачественные дрожжи.                                                                              |                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                             | Слишком высокая температура жидкости.                                                                          |                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                 |                                                                            |                                                                           |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                                 | При загрузке ингредиентов дрожжи вступили в контакт с жидкостью или солью. |                                                                           |
|                                                 | Слишком низкая температура в помещении.                                    |                                                                           |
| Тесто поднимается слишком сильно и «убегает».   | Избыток жидкости и дрожжей.                                                | Уменьшите количество жидкости и/или дрожжей.                              |
| Продукт разрушается в средней части.            | Мука низкого качества, из-за этого тесто плохо расстаивается.              | Используйте качественную хлебопекарную муку.                              |
|                                                 | Слишком быстрые дрожжи или слишком высокая температура.                    | Используйте дрожжи при комнатной температуре.                             |
|                                                 | Избыток воды в тесте.                                                      | Уменьшите количество воды в рецепте.                                      |
| Продукт имеет тяжелую, слишком плотную текстуру | Избыток муки или недостаток жидкости.                                      | Сократите количество муки, увеличьте количество жидкости.                 |
|                                                 | Избыток фруктов, зерна, или других плотных ингредиентов.                   | Уменьшите количество плотных ингредиентов и увеличьте количество дрожжей. |
| Пустоты внутри продукта.                        | Избыток воды или дрожжей. Недостаток соли.                                 | Уменьшите количество воды и дрожжей, добавьте соль.                       |
|                                                 | Слишком высокая температура воды.                                          | Проверьте температуру воды.                                               |
| Мука на поверхности корочки                     | Мука не полностью снялась со стенок чаши в процессе замеса.                | Убедитесь, что мешалка работает должным образом.                          |

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно пункту Обслуживание и уход). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

## РЕЦЕПТЫ

### BASIC (Стандартный)

| № | Ингредиенты        | На изделие массой 450 г | На изделие массой 750 г |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука | 250 г                   | 300 г                   |
| 2 | Сахар              | 40 г                    | 50 г                    |
| 3 | Сухое молоко       | 15 г                    | 20 г                    |
| 4 | Соль               | 2 г                     | 2 г                     |
| 5 | Вода               | 120 мл                  | 160 мл                  |
| 6 | Дрожжи             | 4 г                     | 5 г                     |
| 7 | Сливочное масло    | 20 г                    | 30 г                    |
| 8 | Яйца               | 1 шт                    | 1 шт                    |

### FRENCH (Французская выпечка)

| № | Ингредиенты        | На изделие массой 450 г | На изделие массой 750 г |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука | 250 г                   | 300 г                   |

|   |                 |        |        |
|---|-----------------|--------|--------|
| 2 | Сахар           | 27 г   | 30 г   |
| 3 | Сухое молоко    | 6 г    | 10 г   |
| 4 | Соль            | 2 г    | 2 г    |
| 5 | Вода            | 150 мл | 175 мл |
| 6 | Дрожжи          | 4 г    | 5 г    |
| 7 | Сливочное масло | 15 г   | 20 г   |

### **WHOLE WHEAT** (Цельнозерновой хлеб)

| № | Ингредиенты         | На изделие массой 450 г | На изделие массой 750 г |
|---|---------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука  | 200 г                   | 250 г                   |
| 2 | Сахар               | 40 г                    | 50 г                    |
| 3 | Сухое молоко        | 15 г                    | 18 г                    |
| 4 | Соль                | 2 г                     | 2 г                     |
| 5 | Вода                | 120 мл                  | 170 мл                  |
| 6 | Дрожжи              | 4 г                     | 6 г                     |
| 7 | Сливочное масло     | 25 г                    | 40 г                    |
| 8 | Цельнозерновая мука | 50 г                    | 130 г                   |
| 9 | Яйца                | 1 шт                    | 1 шт                    |

### **RICE BREAD** (Рисовый хлеб)

| № | Ингредиенты        | На изделие массой 450 г | На изделие массой 750 г |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука | 250 г                   | 300 г                   |
| 2 | Сахар              | 35 г                    | 45 г                    |
| 3 | Сухое молоко       | 10 г                    | 15 г                    |
| 4 | Соль               | 2 г                     | 2 г                     |
| 5 | Вода               | 150 мл                  | 180 мл                  |
| 6 | Дрожжи             | 5 г                     | 5 г                     |
| 7 | Сливочное масло    | 25 г                    | 30 г                    |

|   |     |      |      |
|---|-----|------|------|
| 8 | Рис | 50 г | 60 г |
|---|-----|------|------|

### **RICE FLOUR BREAD** (Хлеб из рисовой муки)

| № | Ингредиенты        | На изделие массой 450 г | На изделие массой 750 г |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука | 240 г                   | 300 г                   |
| 2 | Сахар              | 40 г                    | 50 г                    |
| 3 | Сухое молоко       | 4 г                     | 6 г                     |
| 4 | Соль               | 2 г                     | 2 г                     |
| 5 | Вода               | 170 мл                  | 200 мл                  |
| 6 | Дрожжи             | 5 г                     | 5 г                     |
| 7 | Сливочное масло    | 28 г                    | 35 г                    |
| 8 | Рисовая мука       | 50 г                    | 50 г                    |

### **SOFT BREAD** (Воздушный хлеб)

| № | Ингредиенты        | На изделие массой 450 г | На изделие массой 750 г |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука | 200 г                   | 300 г                   |
| 2 | Сахар              | 30 г                    | 50 г                    |
| 3 | Сухое молоко       | 10 г                    | 16 г                    |
| 4 | Соль               | 2 г                     | 3 г                     |
| 5 | Вода               | 90 мл                   | 160 мл                  |
| 6 | Дрожжи             | 4 г                     | 5 г                     |
| 7 | Сливочное масло    | 20 г                    | 25 г                    |
| 8 | Яйца               | 1 шт                    | 1 шт                    |

### **QUICK** (Быстрый)

| № | Ингредиенты        | На изделие массой 450 г |
|---|--------------------|-------------------------|
| 1 | Хлебопекарная мука | 300 г                   |

|   |                 |        |
|---|-----------------|--------|
| 2 | Сахар           | 50 г   |
| 3 | Сухое молоко    | 10 г   |
| 4 | Соль            | 2 г    |
| 5 | Вода            | 160 мл |
| 6 | Дрожжи          | 6 г    |
| 7 | Сливочное масло | 20 г   |
| 8 | Яйца            | 1 шт   |

**DOUGH** (Тесто)

**RISE** (Расстойка)

**RISE/DEFROST** (Расстойка/Разморозка)

**YOGURT** (Йогурт)

| № | Ингредиенты               |        |
|---|---------------------------|--------|
| 1 | Цельное молоко            | 1 л    |
| 2 | Живые йогуртовые бактерии | 100 мл |

**PICKLED VEGETABLES** (Маринованные овощи)

**JAM** (Джем)

**BAKE** (Выпечка)

**ROAST NUT** (Жарка орехов)

| № | Вид орехов           | Вес   | Продолжительность жарки |
|---|----------------------|-------|-------------------------|
| 1 | Сырой арахис         | 250 г | 45 мин                  |
| 2 | Сырые дынные семечки | 250 г | 75 мин                  |
| 3 | Фисташки             | 250 г | 90 мин                  |

## MEAT FLOSS (Мясо по-китайски)

| № | Ингредиенты        |       |
|---|--------------------|-------|
| 1 | Мясо               | 350 г |
| 2 | Соль               | 5 г   |
| 3 | Белый сахар        | 10 г  |
| 4 | Рисовое вино       | 12 г  |
| 5 | Легкий соевый соус | 5 г   |
| 6 | Растительное масло | 15 г  |

## CAKE (Сладкий пирог)

| № | Ингредиенты                       |        |
|---|-----------------------------------|--------|
| 1 | Мука с низким содержанием глютена | 300 г  |
| 2 | Сахар                             | 120 г  |
| 3 | Соль                              | 3 г    |
| 4 | Сливочное масло                   | 100 г  |
| 5 | Дрожжи                            | 5 г    |
| 6 | Молоко                            | 130 мл |
| 7 | Разрыхлитель                      | 8 г    |
| 8 | Яйца                              | 100 г  |

## RICE CAKE (Рисовый сладкий пирог)

| № | Ингредиенты            |          |
|---|------------------------|----------|
| 1 | Вареный рис            | 250 г    |
| 2 | Вода                   | 275 г    |
| 3 | Сахар                  | по вкусу |
| 4 | Джем                   | по вкусу |
| 5 | Специи (кунжут и т.п.) | по вкусу |

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93