

COMFORT®

Руководство по эксплуатации ХЛЕБОПЕЧЬ БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



СЕРИЯ **МАЭСТРО**
МОДЕЛЬ **СВМ-1155**

1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Хлебопечь	1 шт.
Нож для замешивания теста	1 шт.
Мерная ложка с двойной индикацией измерения	1 шт.
Крючок для вынимания ножа	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Инструкция по эксплуатации.....	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

СЕРИЯ МАЭСТРО, МОДЕЛЬ СВМ-1135

Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240/ 50-60
Режим работы	Продолжительный
Мощность нагревательного элемента, Вт	600
Мощность электродвигателя, Вт	100
Масса без упаковки и принадлежностей, кг не более	5,0
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг не более	5,5



Перед использованием хлебопечи внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Компания «COMFORT» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество приобретенного Вами товара.

Хлебопечь предназначена для выпекания хлеба, замеса теста и приготовления джема/варенья в домашних условиях. При покупке хлебопечи продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного пуска. Покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

После продажи хлебопечи претензии по ее некомплектности не принимаются. При утере, руководство по эксплуатации заново не предоставляется.

Хлебопечь, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя электрооборудования, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым использованием прибора и сохраните эту брошюру для дальнейшего использования. Передайте руководство любому, кому вы передадите устройство.

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Хлебопечи предназначены для выпекания хлеба, замеса теста и приготовления джема/варенья в домашних условиях.

Любое другое использование считается недопустимым и, следовательно, опасным.

Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора, несет лицо, использующее его таким образом.

Перед использованием электроприбора всегда следует соблюдать следующие основные меры предосторожности:

- Не используйте прибор не по назначению.
- Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам и поломке хлебопечи. Такой прибор лишается гарантии изготовителя.
- Запрещается применение хлебопечи в производстве.
- Не используйте прибор для сушки пищевых продуктов или других объектов.
- Не используйте хлебопечку на открытом воздухе.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем. Не рекомендованные аксессуары могут привести к повреждению прибора.
- Проверьте хлебопечку на наличие повреждений при транспортировке после распаковки. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед подключением прибора проверьте, соответствует ли тип электричества и напряжение сети информации на табличке.
- Данное устройство подключено к заземленной вилке. Пожалуйста, убедитесь, что розетка в вашем доме хорошо заземлена.
- Для включения хлебопечи — розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10 А с заземляющим проводом.
- Неправильное подключение хлебопечи может привести к ее полному отказу.
- Запрещается производить сборку или разборку хлебопечи, включенной в сеть электрического питания.
- Поставьте прибор на сухую, ровную и термостойкую поверхность.
- Не размещайте прибор вблизи газовых горелок, электрических печей или других источников тепла.
- Не размещайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, взрывоопасных и / или самовоспламеняющихся газов.
- Во избежание опрокидывания прибор оснащен коротким шнуром питания.
- Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь хлебопечью при поврежденном шнуре питания.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Не позволяйте шнуру свисать с края стола или стойки или касаться горячей поверхности.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или хлебопечку в воду или другую жидкость.
- Отключая хлебопечь от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- Никогда не отключайте хлебопечь от сети мокрыми руками.
- Если вы планируете использовать удлинитель, убедитесь, что максимально допустимая мощность кабеля, соответствует хлебопечка.
- Расположите удлинитель таким образом, чтобы никто не споткнулся о него или случайно не потянул. Во время работы.
- Не ставьте на горячую газовую или электрическую горелку или рядом с ней, а также в нагретую духовку.

- Часто проверяйте состояние шнура питания и вилки. Если шнур питания данного прибора поврежден, он должен быть заменен изготовителем, службой поддержки изготовителя или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать связанных с этим опасностей.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования приборов лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети, использующие электроприборы или стоящие рядом с ними, допускаются только под присмотром взрослых.
- Данное устройство соответствует обычным правилам техники безопасности. Осмотр, ремонт и техническое обслуживание могут выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не кладите на прибор посторонние предметы и не закрывайте его во время работы.
- Стенки прибора могут сильно нагреваться в процессе работы. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора. Для того чтобы открыть крышку в процессе эксплуатации используйте только ручки крышки. Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от электросети и дождитесь его полного остывания. Для того чтобы извлечь контейнер с горячим хлебом из хлебопечи, используйте прихватку.
- При эксплуатации хлебопечи ставьте ее в центр стола или рабочей поверхности оставляя со всех сторон свободное пространство как минимум 50 см.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся частям машины во время выпечки.
- Не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Не используйте для чистки прибора (в т. ч. пекарной камеры) средства для чистки духовок.
- Тщательно очистите внутреннюю часть духовки. Не царапайте и не повреждайте трубку нагревательного элемента.
- Не загромождайте вентиляционные решетки прибора, не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные решетки от скопившейся пыли.
- Осторожно, хлебопечка нагревается. Касайтесь только ручек и сенсорных кнопок устройства. При необходимости использовать перчатки.
- Прибор разрешается перемещать только после его полного остывания. Избегайте попадания ингредиентов внутрь пекарной камеры так как ингредиенты могут попасть на нагревательный элемент прибора, что может привести к их возгоранию. Категорически запрещается прикасаться к движущимся ножам для замешивания теста.
- Перед извлечением или установкой принадлежностей дайте прибору остыть и отсоедините шнур питания.
- Запрещается использование прибора при отсутствии ингредиентов в контейнере для выпечки хлеба, так как это может привести к повреждению прибора.
- Не используйте пекарную камеру и контейнер для выпечки для хранения продуктов.
- Не загромождайте отверстия для выхода пара, расположенные в крышке прибора. Не открывайте крышку прибора в процессе замеса теста, так как это может привести к оседанию теста.
- Не вынимайте контейнер для выпечки во время работы прибора.
- Никогда не ударяйте контейнеру для выпечки по верху или краю для её извлечения. Это может повредить контейнер для выпечки.
- Не засовывайте руку в камеру духовки после извлечения формы для хлеба. Нагревательный блок все еще будет горячим.
- Выключите прибор с помощью кнопки включения/выключения, затем выньте вилку из розетки, чтобы отсоединить прибор от источника питания.
- Для отключения выключите все элементы управления (ПУСК/ОСТАНОВКА), затем выньте вилку из розетки.
- Не тяните за кабель, а вытащите вилку из розетки.

5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ХЛЕБОПЕЧИ

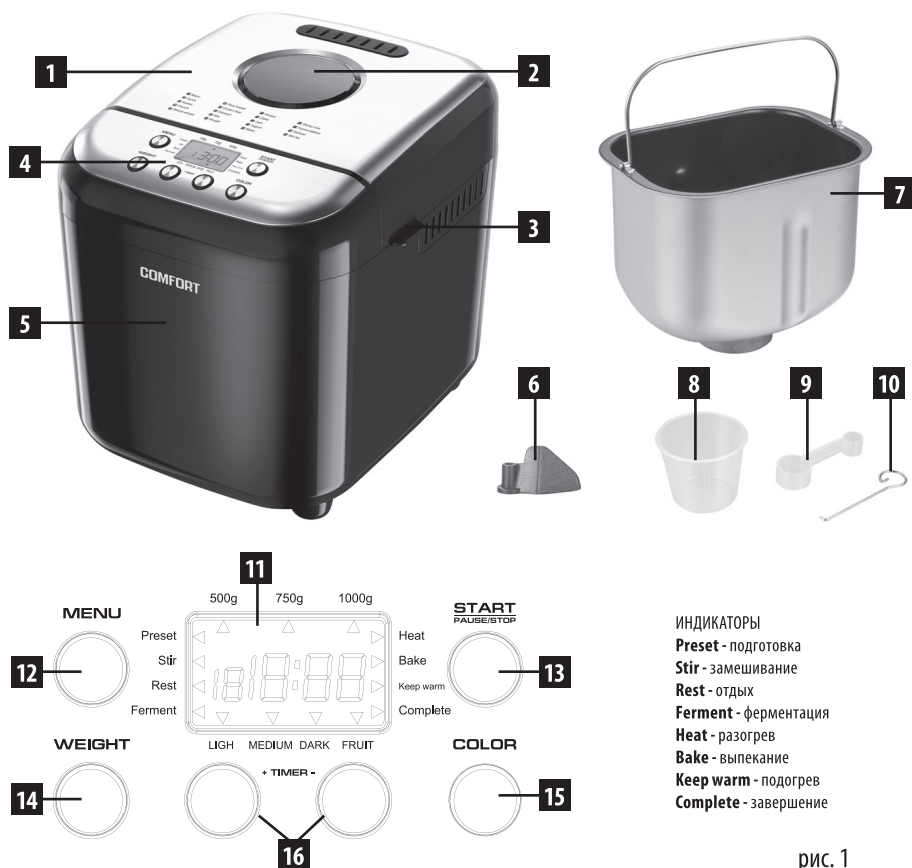


рис. 1

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Ручка
4. Панель управления
5. Корпус хлебопечи
6. Нож для замешивания теста
(располагается в контейнере для выпечки)
7. Съемный контейнер для выпечки хлеба
с антипригарным покрытием
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка с двойной индикацией измерения
10. Крючок для вынимания ножей

- ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**
11. Дисплей
 12. Меню выбора программ
 13. Кнопка ПУСК/ПАУЗА/СТОП
 14. Кнопка выбора веса выпечки
 15. Кнопка выбора степени поджаривания корочки
 16. Кнопка таймера задержки

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Подключите хлебопечку к источнику питания. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись «3:00». Двоеточие между «3» и «0» не мигает. По умолчанию установлена программа 1, вес 750 г, средняя «MEDIUM» степень запекания корочки.

КНОПКА «START/STOP (ПУСК/СТОП)»

Нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» один раз, чтобы запустить программу. Индикатор загорится, двоеточие на дисплее времени начнет мигать, и программа запустится. После запуска программы любые другие кнопки будут неактивны, кроме кнопки «START/STOP (ПУСК/СТОП)».

Нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» в течение 0,5 секунды и переключитесь в состояние паузы, если в течение 3 минут не будет произведено никаких операций, программа продолжит работу, если программа настройки завершена.

Нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» в течение 3 секунд, чтобы отменить программу, затем раздастся звуковой сигнал, означающий, что программа выключена. Эта функция поможет предотвратить любое непреднамеренное нарушение работы программы.

Чтобы извлечь хлеб, нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)», чтобы завершить цикл выпечки.

ЗАПРОГРАММИРОВАННОЕ МЕНЮ

Нажмите кнопку «MENU/МЕНЮ ПРОГРАММ», чтобы выбрать нужные вам программы. При каждом нажатии на нее (сопровождая коротким звуковым сигналом) программа будет меняться.

Количество нажатий на кнопку, соответствует номеру программы. Номер программы будет отображаться на ЖК-дисплее.

«COLOR/СТЕПЕНЬ ЗАПЕКАНИЯ КОРОЧКИ»

Нажмите кнопку «COLOR/СТЕПЕНЬ ЗАПЕКАНИЯ КОРОЧКИ», чтобы выбрать желаемую настройку: светлая, средняя или темная корочка. Эта кнопка настраивается в меню программ 1-7, 12, 15.

«WEIGHT/BEC»

Нажмите кнопку «WEIGHT/BEC», чтобы выбрать желаемый вес (500 г, 750 г, 1000 г). Эта кнопка настраивается в меню программ программ 1-7.

«TIMER/ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ» (- или +)

Используйте функцию «TIMER/ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ», чтобы отсрочить запуск хлебопечки. Нажмите кнопки «-» или «+», чтобы увеличить время цикла, отображаемое на ЖК-дисплее. Максимальное время установки - 15 часов, включая время задержки и программу выпечки хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Установите время задержки после выбора «MENU/МЕНЮ ПРОГРАММ», «WEIGHT/BEC» и «COLOR/СТЕПЕНЬ ЗАПЕКАНИЯ КОРОЧКИ».
- Не используйте функцию таймера с рецептами, которые включают молочные продукты или другие ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.
- Вы должны решить, сколько времени пройдет, прежде чем ваш хлеб будет готов, нажав кнопку «-» или «+». Пожалуйста, обратите внимание, что время задержки должно включать время выпечки программы. После завершения программы выпечки хлебопечка переключится в режим «СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА» на 1 час. Прежде чем приступить к выпечке хлеба, сначала нажмите меню программы и выберите цвет корочки, затем нажмите «-» или «+», чтобы увеличить или уменьшить время задержки с шагом 10 минут. Максимальная задержка составляет 15 часов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

В случае отключения электроэнергии процесс выпечки хлеба продолжится автоматически в течение 10 минут, даже без нажатия кнопки «START/STOP (ПУСК/СТОП)». Если время перерыва превышает 15 минут, устройство не продолжит работу, и ЖК-дисплей вернется к настройкам по умолчанию.

Если тесто начало подниматься, извлеките ингредиенты из формы для хлеба и начните сначала. Если тесто еще не вступило в фазу подъема, когда шнур питания вынут из розетки, вы можете нажать кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)», чтобы продолжить программу с самого начала.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

«ННН» - это предупреждение означает, что температура внутри хлебопечки слишком высокая. Нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» (см. рис. 2), чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания, откройте верхнюю крышку и дайте прибору полностью остыть в течение 10-20 минут перед перезапуском.

«ЕЕЕ» - это предупреждение означает, что датчик температуры отключен. Нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» (см. рис. 3), чтобы остановить программу, отсоедините шнур питания. Пожалуйста, проверьте датчик в ближайшем авторизованном сервисном центре.

рис. 2

рис. 3

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

После завершения программы выпечки хлебопечка издаст 10 звуковых сигналов и переключится в режим сохранения тепла в течение 1 часа. На дисплее будет отображаться «0:00».

Чтобы отменить процесс поддержания тепла, нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» в течение 3 секунд.

СОВЕТ: Извлечение хлеба сразу после завершения программы выпечки предотвратит потемнение корочки.

7. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Используйте хлебопечку только для выпечки хлеба в домашних условиях. Не используйте прибор для сушки пищевых продуктов или других объектов.

Не используйте хлебопечку на открытом воздухе.

Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем. Не рекомендованные аксессуары могут привести к повреждению прибора.

После извлечения прибора из упаковки убедитесь, что он находится в безупречном состоянии. При наличии повреждений прибора или аксессуаров обратитесь в сервисный центр.

Удалите с поверхности и изнутри прибора упаковочные материалы и все наклейки, кроме этикетки с названием модели и серийным номером. Утилизируйте упаковочный материал в соответствии с действующими нормами.

Воймите все части прибора, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, как описано в соответствующем разделе данного руководства. Не используйте металлическую посуду, так как она может повредить антипригарную поверхность.

Установите прибор на предназначенное для него место.

ОСТОРОЖНО! Опасность падения! Хлебопечка может раскачиваться во время цикла замеса. Всегда располагай-

те её по центру стола подальше от края.

Не устанавливайте внутрь форму для выпечки. Закройте крышку хлебопечки. Подключите вилку шнура питания к сетевой электророзетке. Убедитесь в надёжности контакта вилки и розетки.

Перед первым использованием включите прибор на 10 минут в режиме выпекания. При первом нагреве хлебопечки возможно образование запаха и небольшого количества дыма из-за обгорания транспортировочной смазки и покрытия поверхности нагревателя. Дайте хлебопечке остыть в течение 30 минут. После того как она остынет, проведите чистку еще раз, как описано в соответствующем разделе данного руководства.

Тщательно просушите все детали. Теперь хлебопечка готова к работе.

8. ВКЛЮЧЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Используя ручку формы для выпекания, поверните форму для хлеба против часовой стрелки, а затем вытащите ее из прибора (рис. 4).

2. Установите ножи для замешивания на ось в центре формы для выпечки (рис. 5).

3. Тщательно отмерьте и добавьте ингредиенты в форму для выпекания в порядке, указанном в рецепте. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку и, наконец, дрожжи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Сделайте небольшое углубление в горке с мукой пальцем, добавьте дрожжи в углубление, убедитесь, что дрожжи не соприкасаются с солью или жидкостями (рис. 6).

СОВЕТ: Предварительно отмерьте все ингредиенты, включая добавки (орехи, изюм), перед началом эксплуатации прибора.

4. Поместите форму для выпечки в пекарную камеру и убедитесь, что она надежно зафиксирована. Поверните форму по часовой стрелке. Закройте крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Форма для выпечки должна надежно фиксироваться для правильного перемешивания и замешивания.

5. Подключите прибор к розетке. Раздастся звуковой сигнал, и на ЖК-дисплее по умолчанию отобразится значение программы 1.

6. Нажимайте кнопку «MENU/МЕНЮ ПРОГРАММ» до тех пор, пока не появится нужная вам программа.

7. Нажмите кнопку «WEIGHT/ВЕС», чтобы выбрать нужный вам вес 500 г, 750 г, 1000 г.

Примечание: данная настройка недоступна в режимах 8-19.

8. Нажмите кнопку «COLOR/СТЕПЕНЬ ЗАПЕКАНИЯ КОРОЧКИ», для выбора степени запекания корочки (светлая, средняя, темная корочка).

Примечание: данная настройка недоступна в режимах 8-19.

9. При желании установите кнопку «TIMER/ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ». Нажмите кнопки + и -, чтобы увеличить время

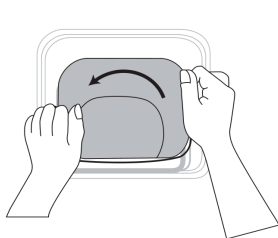


рис. 4

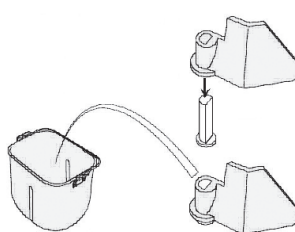


рис. 5

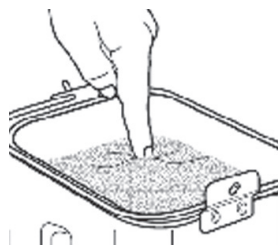


рис. 6

цикла, отображаемого на ЖК-дисплее.

Примечание: данная настройка недоступна в режимах 11, 13-15, 17-19.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не используйте эту функцию при использовании молочных продуктов, яиц и т.д. Этот шаг можно пропустить, если вы хотите, чтобы хлебопечка начала работать немедленно.

10. Нажмите кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» один раз, чтобы запустить программу. Хлебопечка издаст один звуковой сигнал, и на дисплее появится надпись «3:00». При этом двоеточие между цифрами времени на дисплее не будет мигать.

Хлебопечь начнет смешивать ингредиенты.

Если был активирован таймер задержки, замес ингредиентов не начнется до тех пор, пока программа не будет настроена на начало.

11. Для надстроек (добавление фруктов, орехов, изюма) прибор издаст 10 звуковых сигналов. Откройте крышку и добавьте ингредиенты.

Эта функция настраивается в программах 1-7.

12. Как только процесс будет завершен, прозвучат 10 звуковых сигналов и хлебопечь переключится в режим «ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ» на 1 час. Вы можете нажать кнопку «START/STOP (ПУСК/СТОП)» в течение 3 секунд, чтобы остановить процесс и «ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ» завершится. Отсоедините шнур питания, а затем откройте крышку с помощью прихватки.

13. Дайте хлебопечке немного остыть, прежде чем извлекать хлеб. Используйте прихватки для духовки, осторожно поверните форму для выпекания хлеба против часовой стрелки, чтобы разблокировать, и поднимите за ручку, чтобы вынуть из прибора.

Внимание: форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Всегда обращайтесь с ним осторожно.

14. Используя прихватки для духовки, переверните форму для хлеба вверх дном (сложив ручку формы для выпечки вниз) на решетку для охлаждения или чистую поверхность для приготовления пищи и осторожно встряхните, пока хлеб не выпадет. Используйте лопаточку с антипригарным покрытием, чтобы аккуратно отделить края хлеба от формы для хлеба.

15. Дайте хлебу остыть около 20 минут, прежде чем его нарезать. Рекомендуется нарезать хлеб электрическим ножом или зубчатым ножом.

16. Если ножи для замешивания остались в хлебе, осторожно извлеките их с помощью лопатки.

Никогда не извлекайте ножи для замешивания из горячего хлеба вручную.

Когда вы не используете прибор или когда операция завершена, отсоедините шнур питания.

Примечание: Храните оставшийся хлеб в герметичном пластиковом пакете до трех дней при комнатной температуре. Для длительного хранения поместите запечатанный пластиковый пакет в холодильник на срок до 10 дней.

9. ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кнопка МЕНЮ служит для выбора программы. Каждое нажатие кнопки приводит к изменению программы. Вы можете установить одну из 19 программ. При этом на дисплее будет отображен номер выбранной программы и время,требуемое на её выполнение. Особенности каждой из программ описаны ниже.

1. BASIC / КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба. Для белого и смешанного хлеба. Хлеб в основном выпекается из пшеничной муки.

2. QUICK / ЭКСПРЕСС ВЫПЕЧКА

Замешивание, подъем и выпечка хлеба в течение меньшего времени, по сравнению с основной программой, но дольше, чем по программе Ультрабыстрый. Текстура хлеба более плотная.

Этот хлеб готовится из разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются под воздействием влаги и тепла.

Для идеального быстрого хлеба рекомендуется, чтобы все жидкости помещались на дно формы для хлеба, сухие ингредиенты сверху. Во время первоначального смешивания теста, сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы. Чтобы избежать комков муки, используйте резиновый шпатель.

3. SWEET / СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Замешивание, подъем и выпечка хлеба с повышенным содержанием сахара или добавками фруктовых соков, изюма, шоколада и т.п. Благодаря более длительной фазе подъема хлеб будет легким и воздушным.

4. FRENCH / ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Для легкого хлеба из муки высшего сорта. Обычно хлеб получается пышным и с хрустящей корочкой. Эта программа не подходит для рецептов выпечки, требующих в своем составе сливочное масло, маргарин или молоко.

5. WHOLE-WHEAT / ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Для выпечки хлеба, содержащего значительное количество цельнозерновой муки. При такой настройке время предварительного нагрева увеличивается, чтобы зерно впитало воду и расширилось. Не рекомендуется использовать функцию задержки, так как это может привести к плохим результатам. Из цельнозерновой муки обычно получается хрустящая толстая корочка.

6. RICE BREAD / РИСОВЫЙ ХЛЕБ

Замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением рисовой муки или варёного риса. Смешайте вареный рис с мукой в соотношении 1:1, чтобы приготовить хлеб.

7. GLUTEN FREE / БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Замешивание, подъем и выпечка хлеба из муки или специальных смесей с пониженным содержанием глютена (клейковины). Тесто из таких смесей требует большего времени на ферментацию и других режимов выпечки.

8. DESSERT / ДЕСЕРТНЫЙ ХЛЕБ

Замешивание и выпечка блюд, в рецепте которых большой процент содержания жира и белка.

9. MIX / СМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Замешивание теста или перемешивание других нетвёрдых пищевых продуктов.

10. DOUGH / ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Замешивание и подъем дрожжевого теста, без последующей выпечки для булочек и пиццы и т.д.. Блюдо запекается в обычной духовке.

11. KNEAD / ЗАМЕС ТЕСТА

Только замешивание, без подъема или выпечки. Используется для приготовления теста для пиццы и т.д.

12. CAKE / КЕКС

Замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя.

13. JAM / ДЖЕМ

Приготовление джемов из свежих фруктов и мармелада из апельсинов. Приготовление варений и джемов, состоит из нагрева, затем нагрева при перемешивании. Не увеличивайте количество ингредиентов, иначе они вытекут в пекарную камеру. Если это произойдет, немедленно остановите работу хлебопечи и осторожно извлеките контейнер для выпечки. Дайте немного остыть и тщательно очистите пекарную камеру.

14. YOGURT / ЙОГУРТ

Приготовление йогурта.

15. BAKE / ВЫПЕЧКА

Только выпечка без предварительного замешивания и подъема теста. Также используется для допекания при приготовлении в других программах.

16. STICKY RICE / КЛЕЙКАЯ РИСОВАЯ КАША

Перемешивание и нагревание для получения клейкого рисового шарика.

17. FERMENTATION / ФЕРМЕНТАЦИЯ

Выдержка в течение 48 часов при температуре 32°C. Возможна регулировка времени в пределах от 24 до 72 часов. Подъем и выпечка полированного клейкого риса.

18. DEFROST / РАЗМОРОЗКА

Программа предназначена для размораживания замороженных продуктов перед приготовлением.

19. STIR-FRY / ОБЖАРКА

Программа предназначена для обжарки различного вида орехов.

10. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ХЛЕБА

Противень для хлеба и камера для выпечки будут горячими, поэтому следует использовать прихватки для духовки. Извлеките форму для выпечки, подняв ручку и повернув ее против часовой стрелки, чтобы разблокировать и вытянуть форму для хлеба прямо вверх от основания камеры.

Осторожно встряхните хлеб вверх дном, пока хлеб не выпадет из формы для хлеба. Дайте остыть на решетке в течение 10 минут, прежде чем нарезать хлеб.

СОВЕТ: Если нож для замешивания выходит из буханки, удалите его с помощью лопатки или крючка (рис. 8).

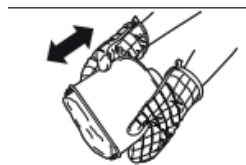


рис. 7

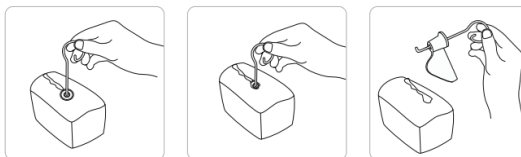


рис. 8

11. ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА**1. ХЛЕБНАЯ МУКА**

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием клейковины, которая богата содержанием протеина). Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Только специальную хлебную муку можно использовать для приготовления хлеба большего по объему и с лучшей внутренней структурой. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

2. ОБЫЧНАЯ МУКА

Мука, не содержащая разрыхлителя, подходит для «быстрого» хлеба или хлеба, приготовленного с быстрыми настройками. Обычная мука лучше подходит для дрожжевого хлеба.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА

Цельнозерновая мука перемалывается из цельного зерна пшеницы. Хлеб, приготовленный полностью или частично из цельнозерновой муки, будет содержать больше клетчатки и питательных веществ.

Цельнозерновая мука тяжелее, и в результате буханки могут быть меньше по размеру и иметь более тяжелую текстуру. Он содержит пшеничную кожуру и глютен. Многие рецепты обычно сочетаются с цельнозерновой мукой или хлебной мукой для достижения наилучшего результата.

4. ТЕМНАЯ ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Темная пшеничная мука, или так называемая «мука грубого помола», это мука с высоким содержанием пище-

вых волокон, по своим свойствам она похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением доли хлебной муки.

5. САМОПОДНИМАЮЩАЯСЯ («БЛИННАЯ») МУКА

Этот вид муки содержит разрыхлители, она специально предназначена для приготовления песочного теста. Не используйте самостоятельно самоподнимающуюся муку в сочетании с дрожжами.

6. КУКУРУЗНАЯ, РИСОВАЯ И ОВСЯНАЯ МУКА

Кукурузная мука и овсяная мука делаются из кукурузы, риса и овса. Это дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для усиления аромата и улучшения текстуры.

7. САХАР

Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

8. ДРОЖЖИ

В процессе брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Также, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке. Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок может погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно, если тесто не поднялось, это вызвано плохими дрожжами.

Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные ваши дрожжи или нет: 1) Наполните мерный стакан наполовину теплой водой (45-50°C). 2) Положите чайную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте чайную ложку дрожжей сверху. 3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду. 4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвы или неактивны.

9. СОЛЬ

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Но соль также может помешать подъему дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.

10. ЯЙЦА

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным, яйца следует разбить и перемешать в однородную массу.

11. ТОПЛЕНОЕ МАСЛО, СЛИВОЧНОЕ И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Топленое масло может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.

12. РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Разрыхлители используются для подъема быстрого хлеба и пирогов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста, они тоже могут производить воздух, воздух формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу, схожему с дрожжами.

13. ПИЩЕВАЯ СОДА

Сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

14. ВОДА И ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ (ВСЕГДА ДОБАВЛЯЙТЕ СНАЧАЛА)

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду с температурой от 20°C до 25°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление сока для при-

дания хлебу аромата, например, апельсинового, лимонного и т.д. Никогда не используйте молочные продукты с опцией таймера задержки.

12. СИСТЕМА МЕР ИНГРЕДИЕНТОВ

Одним из важных условий для приготовления хорошего хлеба является правильная дозировка ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы отмерить точное количество, иначе это скажется на качестве хлеба.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов:

1. Жидкие ингредиенты.
2. Сухие ингредиенты.
3. Дрожжи.

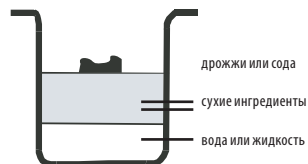


рис. 9

ДОЗИРОВКА ЖИДКИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. После измерения растительного масла или других подобных ингредиентов, тщательно промойте мерный стакан.

ДОЗИРОВКА СУХИХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их в мерный стакан, затем, когда он наполнится, нужно выровнять их уровень ножом. Не нужно насыпать стакан с верхом или уплотнять его содержимое, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке также должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

Мука до начала приготовления не должна полностью пропитаться жидкостью.

Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью.

Через некоторое время после начала замешивания теста при выпечке по некоторым программам, вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам пора добавить в смесь ингредиенты (фрукты, орехи и т.п.). Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, то после длительного замешивания они могут утратить свой вид и вкус. При использовании функции таймера на большое время задержки начала выпекания, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

13. УХОД И ЧИСТКА

Следует производить чистку прибора немедленно после каждого приготовления в нём. Отсоедините печь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

1. Форма для выпечки: Протрите изнутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму, перед тем как устанавливать ее в хлебопечь. Со временем антипригарное покрытие может немного изменить цвет. Не беспокойтесь, т.к. это происходит в результате взаимодействия с паром и не повлияет на работу прибора.

2. Нож для замешивания: если нож сложно снять с оси, наполните форму теплой водой и дайте ей отмокнуть около 30 минут. После этого её можно будет легко снять для очистки. Лопатку также необходимо осторожно

вытереть сухой хлопковой тканью. Форму для выпечки и лопатку можно мыть средствами для мытья посуды.

3. Крышка: протрите внутреннюю и внешнюю поверхности крышки слегка влажной тканью.

4. Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не пользуйтесь для чистки корпуса абразивными средствами, т.к. они могут повредить его поверхность. Никогда не погружайте корпус печи в воду.

5. Перед тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка печи закрыта.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не используйте для чистки контейнера металлические мочалки и металлические предметы (например, нож или вилку), а так же абразивные очистители и агрессивные моющие вещества. Это может повредить внутреннее антипригарное покрытие контейнера.

Не используйте для чистки крышки и корпуса прибора абразивные очистители и агрессивные моющие средства.

Не погружайте хлебопечку в воду или другие жидкости.

Опасность поражения электрическим током!

Части и принадлежности хлебопечи не следует мыть в посудомоечной машине.

Рекомендуемая температура в помещении должна быть в диапазоне от 15°C до 34°C.

14. ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Неполадка	Возможная причина	Устранение неполадки
Дым или запах гари	Мука или другие ингредиенты просыпались в пекарную камеру.	Остановите хлебопечку и дайте ей полностью остыть. Вытрите излишки муки и т.п. из пекарной камеры бумажным полотенцем.
Ингредиенты, не смешиваются, можно почувствовать запах горения двигателя	1. Поддон для хлеба или лопатка для замешивания теста могут быть установлены неправильно. 2. Слишком много ингредиентов.	1. Убедитесь, что нож для замешивания полностью установлен на валу. 2. Точно измеряйте ингредиенты.
«ННН» отображается при нажатии кнопки «START/STOP/ПУСК/СТОП».	Внутренняя температура хлебопечки слишком высока.	1. Дайте устройству остыть в перерывах между программами. 2. Отсоедините устройство от сети, откройте крышку и извлеките форму для хлеба. 3. Дайте остыть 15-30 минут перед началом новых программ.
Ножи для замешивания отсоединяются от вала вместе с хлебом.	Толстая корочка у хлеба	Нередко нож для замешивания теста выходит вместе с буханкой хлеба. Как только буханка остынет, извлеките нож для замешивания из хлеба.
Тесто тщательно не перемешивается; мука и другие ингредиенты насыпаны по бокам контейнера; буханка хлеба покрыта мукой	1. Контейнер для хлеба или нож для замешивания теста могут быть установлены неправильно. 2. Слишком много ингредиентов. 3. Тесто без глютена обычно очень влажное. Возможно, потребуется дополнительная помощь. Соскоблите края резиновым шпателем.	1. Убедитесь, что контейнер для хлеба надежно установлен в устройстве, а нож для замешивания теста прочно закреплен на валу. 2. Убедитесь, что ингредиенты точно отмерены и добавлены в правильном порядке. 3. Излишки муки можно удалить из буханки после выпечки и охлаждения. Добавляйте воду по одной столовой ложке за раз, пока тесто не сформируется в шар.

Хлеб поднимается слишком высоко или крышка поднята.	1. Ингредиенты не отмерены должным образом (слишком много дрожжей, муки). 2. Не установлен нож для замешивания. 3. Забыл добавить соль.	1. Точно измерьте все ингредиенты и убедитесь, что были добавлены сахар и соль. 2. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки (1,2 мл). 3. Проверьте установку ножа для замешивания.
Хлеб не поднимается; буханка низкая.	1. Неточное измерение ингредиентов или неактивных дрожжей. 2. Подъем крышки во время программ.	1. Точно измерьте все ингредиенты. Проверьте срок годности дрожжей и муки. 2. Жидкости должны быть комнатной температуры.
Хлеб имеет яму в верхней части буханки после выпечки.	1. Тесто поднялось слишком быстро. 2. Слишком много дрожжей или воды. 3. Неверно выбранная программа для рецепта.	1. Не открывайте крышку во время выпечки. 2. Выберите вариант с более темной корочкой.
Цвет корочки слишком светлый	Открытие крышки во время выпечки.	1. Не открывайте крышку во время выпечки. 2. Выберите вариант с более темной корочкой.
Цвет корочки слишком темный	Слишком много сахара в рецепте.	1. Немного уменьшите количество сахара. 2. Выберите вариант с более светлой корочкой.
Буханка хлеба перекошена.	1. Слишком много дрожжей или воды. 2. Нож для замешивания теста отодвинул тесто в сторону перед подъемом и выпечкой.	1. Точно измерьте все ингредиенты. 2. Немного уменьшите количество дрожжей или воды. 3. Некоторые буханки могут иметь неравномерную форму, особенно из цельнозерновой муки.
Буханка отличается по форме и размеру от стандартной.	Зависит от вида хлеба.	Цельнозерновой или многозерновой хлеб более плотный и может быть короче обычной белого хлеба.
Дно полое или с отверстием внутри.	1. Тесто слишком влажное, слишком много дрожжей, без соли. 2. Слишком горячая вода.	1. Точно отмерьте все ингредиенты. 2. Немного уменьшите количество дрожжей или воды. Проверьте измерение соли. 3. Используйте воду комнатной температуры.
Хлеб из недоваренного или липкого теста.	1. Слишком много жидкости. 2. Выбрана неправильная программа.	1. Уменьшите количество жидкости и тщательно отмерьте ингредиенты. 2. Проверьте программу, выбранную для рецепта.
Хлеб сильно сминается при нарезке.	Хлеб слишком горячий.	Дайте хлебу остыть на решетке в течение 15-30 минут перед нарезкой.
Хлеб имеет тяжелую, плотную текстуру.	1. Слишком много муки, старой муки. 2. Недостаточно воды.	1. Попробуйте увеличить количество воды или уменьшить количество муки. 2. Цельнозерновой хлеб будет иметь более плотную текстуру.

ВНИМАНИЕ!

Бытовая электрическая хлебопечь указанная в настоящем руководстве по эксплуатации не предназначены для коммерческого использования.

15. ТАБЛИЦА РЕЦЕПТОВ

Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
1. Basic / классический хлеб	1	вода	210 мл	260 мл	320 мл	
	2	соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	насыпать не в центр
	3	сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	насыпать не в центр
	4	масло	1+1/2 ст. л.	2+1/2 ст. л.	3 ст. л.	
	5	мука с высоким содержанием глютена	2+1/3 чашки/ 320 г	3 чашки/ 420 г	3+1/2 чашки/ 320 г	
	6	быстродействующие дрожжи	3/4 ст. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
2. Quick / экспресс выпечка	1	вода	140 мл	190 мл	230 мл	температура воды 40-50°C
	2	соль	2/3 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.	насыпать не в центр
	3	сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.	насыпать не в центр
	4	масло	2 ст. л.	2+1/2 ст. л.	3 ст. л.	
	5	мука с высоким содержанием глютена	2 чашки/ 290 г	2+1/2 чашки/ 360 г	3 чашки/ 435 г	
	6	быстродействующие дрожжи	1+1/2 ч. л.	2+1/2 ч. л.	2+1/2 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
3. Sweet / сладкий хлеб	1	вода	120 мл	160 мл	220 мл	
	2	соль	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	1/2 ч. л.	насыпать не в центр
	3	яйца	1 шт.	1 шт.	1 шт.	
	4	сахар	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.	насыпать не в центр
	5	масло	1+1/2 ст. л.	2 ст. л.	2+1/2 ст. л.	
	6	сухое молоко	1/4 чашки	1/3 чашки	1/2 чашки	
	7	мука с высоким содержанием глютена	2 чашки/ 290 г	2+3/4 чашки/ 380 г	3+1/2 чашки/ 500 г	
	8	быстродействующие дрожжи	1+1/2 ч. л.	2+1/2 ч. л.	2+1/2 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
4. French / французский хлеб	1	вода	180 мл	260 мл	320 мл	
	2	соль	2 ч. л.	2+1/2 ч. л.	2 ч. л.	насыпать не в центр
	3	сахар	1+1/2 ст. л.	1+1/2 ст. л.	2 ст. л.	насыпать не в центр
	4	масло	1 ст. л.	1+1/2 ст. л.	2 ст. л.	
	5	мука с высоким содержанием глютена	2+1/4 чашки /300 г	2+2/4 чашки/ 400 г	3+1/2 чашки/ 500 г	
	6	быстродействующие дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью

мл - миллилитр

ст. л. - большая (столовая ложка) из комплекта хлебопечи

ч. л. - малая (чайная) ложка из комплекта хлебопечи

чашка - мерный стакан из комплекта хлебопечи

Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
5. Whole-wheat / цельнозерновой хлеб	1	вода	180 мл	220 мл	270 мл	
	2	соль	2/3 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.	насыпать не в центр
	3	сахар	1+3/4 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.	насыпать не в центр
	4	масло	2 ст. л.	2+1/2 ст. л.	3 ст. л.	
	5	мука с высоким содержанием глютена	1 чашка/ 145 г	1+1/2 чашки/ 180 г	2 чашки/ 220 г	
	6	цельнозерновая мука	1 чашка/ 145 г	1+1/2 чашки/ 180 г	2 чашки/ 220 г	
	7	быстродействующие дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
6. Rice bread / рисовый хлеб	1	вода	150 мл	190 мл	240 мл	
	2	соль	2/3 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.	насыпать не в центр
	3	яйца	1 шт.	1 шт.	2 шт.	
	4	сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	2 ст. л.	насыпать не в центр
	5	масло	2 ч. л.	2+1/2 ч. л.	3 ч. л.	
	6	готовый рис	1/4 чашки	1/3 чашки	1/2 чашки	используйте охлажденный отварной рис
	7	мука с высоким содержанием глютена	2 чашки/ 290 г	2+ 1/2 чашки/ 360 г	3 чашки/ 435 г	
	8	быстродействующие дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	вес хлеба 500 г	вес хлеба 750 г	вес хлеба 1000 г	замечание
7. Gluten free / безглютеновый хлеб	1	вода	140 мл	190 мл	230 мл	
	2	соль	2/3 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.	насыпать не в центр
	3	сахар	2 ст. л.	2+1/2 ст. л.	3 ст. л.	насыпать не в центр
	4	масло	2 ст. л.	2+1/2 ст. л.	3 ст. л.	
	5	мука с высоким содержанием глютена	1+3/4 чашки/ 255 г	2 чашки/ 290 г	2+1/4 чашки/ 325 г	
	6	кукурузная мука	1/4 чашки/ 35 г	1/2 чашки/ 70 г	2/3 110 г	можно заменить овсяной мукой
	7	быстродействующие дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.	смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	1:40 ч.	---	---	замечание
8. Dessert / десерт	1	яйца	2 шт.			
	2	молоко	1 чашка			
	3	вареный рис	1 +1/2 чашки			
	4	сахар	1/2 чашки			
	5	изюм	1/2 чашки			

Программа	последовательность	ингредиенты	15 мин.	---	---	замечание
9. Mix / смешивание ингредиентов	1	вода	330 мл			
	2	соль	1 ч. л.			насыпьте не в центр
	3	масло	3 ст. л.			
	4	мука с высоким содержанием глютена	4 чашки/ 460 г			
Программа	последовательность	ингредиенты	1:30 ч. /750 г	1:30 ч. / 1000 г	---	замечание
10. Dough / дрожжевое тесто	1	вода	260 мл	330 мл		
	2	соль	1 ч. л.	1 ч. л.		насыпьте не в центр
	3	масло	2+1/2 ст. л.	3 ст. л.		
	4	мука с высоким содержанием глютена	2+2/3 чашки/ 400 г	4 чашки/ 560 г		
	5	быстродействующие дрожжи	1+1/2 ч. л.	1+1/2 ч. л.		смешать с сухой мукой, не смешивайте с жидкостью
Программа	последовательность	ингредиенты	8 мин.	---	---	замечание
11. Knead / замес теста	1	вода	нужное количество			регулируется от 0:08 до 0:45 мин.
	2	соль	1 ч. л.			
	3	масло	3 ст. л.			
	4	мука с высоким содержанием глютена	нужное количество			
Программа	последовательность	ингредиенты	2:20 ч.	---	---	замечание
12. Cake / кекс	1	вода	30 мл			растворите сахар в яйце и воде, хорошо взбейте электрическим миксером до получения однородной массы, затем выложите остальные ингредиенты в форму для выпечки, затем запустите это меню.
	2	яйца	3 шт.			
	3	сахар	1/2 чашки			
	4	масло	2 ст. л.			
	5	мука	2 чашки/ 280 г			
	6	быстродействующие дрожжи	1 ч. л.			
Программа	последовательность	ингредиенты	1:20 ч.	---	---	замечание
13. Jam / джем	1	размятые ягоды	3 чашки			размешайте до кашцеобразного состояния, можете добавить немного воды
	2	крахмал	1/2 чашки.			
	3	сахар	1 чашка			по вкусу
Программа	последовательность	ингредиенты	8 ч.	---	---	замечание
14. Yogurt / йогурт	1	молоко	1000 мл			регулируется с 6 до 10 ч.
	2	кисломолочные бактерии	100 мл			

Программа	---	---	---	---	---	замечание
15. Bake /выпечка	Прибор поддерживает температуру около 150°C. Время регулируется с помощью кнопок «+» и «-».					регулируется от 10 мин. до 1:30 ч.
Программа	последовательность	ингредиенты	1:20 ч.	---	---	замечание
16. Sticky-rice / клеякая рисовая каша	1	вода	275 мл			клеякий рис замочите в воде примерно на 30 минут, затем положите вместе с водой в чашу. Вы можете добавить в рис сахар, орехи и кунжут по своему вкусу. Количество ингредиентов указывайте строго по рецепту, не кладите слишком много клейкого риса, это может повлиять на вкус пирога.
	2	клеякий рис	250 г			
Программа	последовательность	ингредиенты	36 ч.	---	---	замечание
17. Fermentation / ферментация	1	клеякий рис	500 г			регулируется с 24 ч. до 48 ч. 1. Вымойте 500 г клейкого риса, затем положите в миску с 1500 г воды, замочите на 16 часов, пока рис не будет легко крошиться в пальцах. 2. Положите замоченный клейкий рис в пароварку, дно которой застелите марлей, слейте воду, готовьте на сильном огне около 15 минут. Или вы можете использовать водяную баню также 15 мин. Затем остудите до теплого состояния (около 35°C), чтобы рисовые зерна не слиплись. 3. Добавьте 5 г дрожжей и 200 г прохладной воды, равномерно размешайте, затем выложите смешанный клейкий рис в чашу, отожмите и разровняйте его. Выберите в меню «fermentation / ферментация» установив время. 4. Когда почувствуете аромат вина, оно будет готово.
	2	вода	1500 г			
	3	дрожжи для вина	1 ч. л. / 5 г			
Программа	---	---	30 мин.	---	---	замечание
18. Defrost / разморозка						по умолчанию 30 минут. Регулируется от 10 мин. до 2 ч. 10 минут для каждого нажатия.
Программа	последовательность	ингредиенты	30 мин.	---	---	замечание
19. Stir-fry / обжарка	1	арахис	300 г			по умолчанию 30 мин. Регулируется от 1 мин. до 2 ч. +/-1 минута для каждого короткого нажатия, +/- 10 минут для каждого длительного нажатия.

мл – миллилитр

ст. л. – большая (столовая ложка) из комплекта хлебопечи

ч. л. – малая (чайная) ложка из комплекта хлебопечи

чашка – мерный стакан из комплекта хлебопечи

По всем вопросам сервисного, гарантийного и постгарантийного обслуживания обращаться в официальный сервисный центр компании «COMFORT»
Адрес: Ставропольский край, г. Пятигорск, Суворовский проезд 1А. Телефоны: +7 962 436 75 60, +7 (8793) 399785

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ КОМПАНИИ «COMFORT»

ГОРОД	Ф.И.О.	ТЕЛЕФОН	АДРЕС	ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА, САЙТ	КАТЕГОРИИ ТОВАРОВ
МОСКВА					
МОСКВА	Султанов Э.Р.	89151847870	МКАД, 14-й км, ТК «Садовод»	sultanov.elman@bk.ru	Торговое оборудование
ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ					
ВОРОНЕЖ	ИП Шатская Н.В.	89038531206		shatsckij2013@yandex.ru	Насосное оборудование
ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ					
ВОЛГОГРАД	ИП Афанасьев А.В.	89616630404		aafansev@rambler.ru	Все категории товара
АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ					
АСТРАХАНЬ	ИП Мамедов Ш.М.	88512757571, 88512757517, 89275555119, 89275555933, 88003013173	ул. Рыбинская, 21	ataib@yandex.ru	Насосное оборудование, торговые весы
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ					
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Шапилов Т.А.	89045063188, 89085164051		appleid8106@mail.ru	Торговое оборудование (весы)
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Игнатенко С.С.	89281072727		WaterX.shop@yandex.ru	Все категории товара
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Пашко А.Н.	89281520059		pashko.909@bk.ru	Насосное оборудование,хоз. группа
п. КРАСНЫЙ	ИП Атянян К.Н.	89185442223	ул. Промышленная, 28А	belimedved61@mail.ru	Бытовая техника,хоз. группа
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ					
КРАСНОДАР	ООО «КОМФОРТ - КРАСНОДАР»	89280051056		mic-slavnovi@yandex.ru	Все категории товара
КРАСНОДАР	ИП Засыпкин А.Ю.	89189990399, 88612322501, 88612328894		Domtechnosad.ru, mwone@yandex.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ООО ЮГ ПРИБОР	89298288021, 89184561730		ugrib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ИП Братасюк Н.М.	88613862512, 88613865979	ул. Молодежная, 104	ugrib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
БЕЛОРЕЧЕНСК	ИП Яхьяев М.Я.	89180232416	ул. Первомайская, 55	belmag77@rambler.ru	Насосное оборудование
ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ					
ЛИПЕЦК	ИП Ногачёва О.В.	89086084184, 89699784407	Универсальный п-д, д. 2	cherenkoff.a@yandex.ru	Торговое оборудование
РЕСПУБЛИКА КРЫМ					
СИМФЕРОПОЛЬ	ООО ОВК ТЕРМ	89786001334		shilov-zakypka@mail.ru, shilov-zakypka01@mail.ru	Все категории товара
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ					
ПЯТИГОРСК	Центральный офис КОМФОРТ	89911111190, 89964164121, 89383030704, 89187949883	Суворовский проезд, 1А	vadiman596@gmail.com, irinacomfort26@gmail.com, region26@gmail.com, 9964164121com@gmail.com	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов А.Д.	89188001178, 89383232162	рынок «ГРИС», павильон № 233Н	chad08@rambler.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Асланян А.А.	89624475616	ул. Почтовая, 54	zar75@list.ru	Насосное оборудование
ПЯТИГОРСК	ИП Добровольский Р.А.	89054110737	рынок «ГРИС», магазин №260Н и №261Н	roman.dobrovolskiy.81@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН					
ХАСАВЮРТ	ИП Хайбуллаев Х.И.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismailhajibulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефеев Р.С.	89993000050	рынок Статус центр., мар.№8	89993000050@mail.ru	Насосное оборудование
НАРТКАЛА	ИП Терешев М.А.	89626533118	ул. Жамборова, 67а	mukharbek07region@mail.ru	Насосное оборудование
КАРАЧАЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ЗЕЛЕНЧУКСКАЯ	ИП Дубинина М.И.	89054246015		magazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Укуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elilstroichr@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев У.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tuavev81@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	suleiman.aliev.2021@mail.ru	Насосное оборудование

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 5 лет.

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

При нарушении этих условий, а так же в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем (за исключением газовых проточных водонагревателей), так и специалистами УСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуем от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделие в заводской комплектации и упаковки в гарантийной мастерской либо в том месте, где оно было приобретено. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом РФ "О защите прав потребителей". При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается дополнительное обязательство Изготовителя по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без взимания платы с покупателя (потребителя).

Для гарантийного ремонта или сервисного обслуживания принимаются только изделия в чистом, незагрязненном виде.

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня продажи. При отсутствии в руководстве штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии определяется продавцом, но не может превышать 12 месяцев).

Приобретая изделие, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт изделия во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефектов в Вашем изделии. Требуем расписки механика предприятия об изъятии на корешке гарантийного талона.

Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (подписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с дефектами, возникшими в результате эксплуатации с нарушением требований руководства по эксплуатации, в том числе:

- работа с перегрузкой электродвигателя, механические повреждения в результате удара, падения и т.п.;
- неправильное подключение изделия к электрической сети, а так же несоответствие электрических параметров сети указанных в инструкции;
- использование воды неподходящего типа;
- повреждения в результате неправильного монтажа;
- несанкционированное фирмой изменение конструкции или неприемлемые комплектующие;
- повреждения, вызванные неисправными нестандартными и неприемлемыми расходными материалами и принадлежностями;
- повреждения в результате воздействия огня, агрессивных веществ и т.д., попадание жидкостей и посторонних предметов внутрь изделия, на механические повреждения (трещины, сколы и т.п.);
- повреждение шнура питания, отсутствие питающей вилки как и шнура;
- повреждения вызванные воздействием агрессивных средств и высоких температур, попаданием инородных предметов в вентиляционные решетки изделия (если таковые имеются), повреждения наступившие в результате неправильного хранения (коррозия металлических частей и т.д.) и транспортировки изделия как потребителем, так и торгующей организацией;
- использования изделия не по назначению или эксплуатации его предприятиями и организациями;
- на изделие имеющее следы вскрытия или ремонта вне гарантийной мастерской, с удаленными, стёртыми или измененными заводскими номерами (если они имеются), при появлении неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы

(пожар, наводнение, удар молнии и т.д.).

Бесплатное сервисное обслуживание не распространяется на сменные и быстроизнашивающиеся принадлежности и приспособления указанные ниже, произошедших в следствие поломки изделия, естественный износ деталей (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение):

- ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРЫСКИВАТЕЛИ - помпа насоса, распыляющие насадки, аккумулятора;
- МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ - плунжеры, выработка сальников, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжекторы, защитные кожухи, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертелы, решетки, блюда, противни, крышки, чистящие скребки и рас-секатели конфорок;
- ПЫЛЕСОСЫ - шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
- КОНДИЦИОНЕРЫ И КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ - фильтры;
- МИКСЕРЫ И БЛЕНДЕРЫ - лопатки;
- МЯСОРУБКИ - угольные щетки, шестерни, резиновые уплотнения, ножи, защитные кожухи, решётки, шнеки, толкатели, за-грузочные лотки, смазку и т.п.;
- ХЛЕБОПЕЧИ - ёмкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки, аккумуляторы), осветительные лампы;
- Ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.

- Подшипники и сальники являются быстроизнашивающимися частями и не подлежат замене в качестве отдельных запчастей.

Наша компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц. Не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием соответствующего назначения, в результате потери, поврежде-ния или изменения данных и информации.

Наша компания не несет ответственности за возможные расходы, связанные с монтажом и демонтажом гарантийного обо-рудования, а так же за ущерб, нанесенный другому оборудованию, находящемуся у потребителя, в результате неисправностей (или дефекта), возникших в гарантийный период.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия-изготовителя производит авторизованный сервисный центр ИП Лебедева Е. В.

г. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, +7-962-436-75-60. comfort.serv26@gmail.com

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Хлебопечь бытовая электрическая «COMFORT» соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

(Наименование предприятия торговли)

Дата продажи

(Заполняется продавцом)

Серийный номер*

(Заполняется продавцом)

25.04.2025

Дата производства*:

*Дата производства указана на стикере (см. этикетку)

Месяц и год производства продукции указан в серийном номере на изделии.

Расшифровка серийного номера:

00	00	0000000
месяц производства	год производства	серийный номер изделия

Бытовая хлебопечь должна храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией в нормальных условиях (в окружающей среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, температура окружающей среды должна быть от 0 °C до 40 °C, относительная влажность воздуха не должна превышать 85%, толчки и вибрация оборудования недопустимы).

Срок хранения бытовой хлебопечи при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой хлебопечи (при соблюдении правил транспортировки, условий хранения, требований по установке и техническому обслуживанию) не менее 5 лет.

Утилизация электронных частей и материалов не должна происходить вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного причинения ущерба окружающей среде или здоровью человека соблюдайте действующие местные правила при утилизации.

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

Руководство по эксплуатации. Версия от 03.2025

*Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)

Изготовитель: GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD

South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, Китай.

Импортер: ИП Чекалов С.В., г. Пятигорск, Черкесское шоссе, 41Б. тел: +79911111190.

Юр. адрес: Российская Федерация, Ставропольский край, 357500, г. Пятигорск, ул. Телефонная, д. 49



**COMFORT
СОКОВЫЖИМАЛКА**
модель CB800P

- Кувшин для сока объёмом 1 л
- Приёмник для цельных фруктов и овощей
- Мощность 800 Вт



**COMFORT
МИКСЕР**
модель CHM-650

- Функция турбо
- 2 типа насадок
- 5 скоростей работы
- Мощность 650 Вт



**COMFORT
БЛЕНДЕР**
модель СТВ-988

- Объём кувшина 1500 мл
- Объём кофемолки 100 мл
- Мощность 800 Вт
- 2 скорости работы



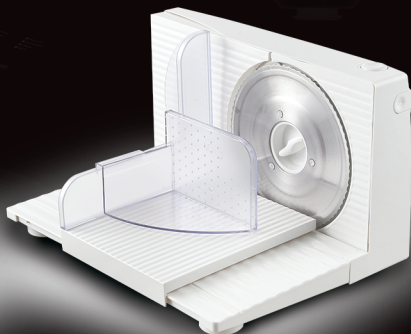
**COMFORT
БЛЕНДЕР**
модель CHB-690

- 2 скорости работы
- Мощность 690 Вт
- Нож из нерж. стали
- Уникальная система лезвий



**COMFORT
МЯСОРУБКА**
модель L4800

- 3 сменные решётки
- 2 ножа из нерж. стали
- Мощность 4800 Вт
- Металлический механизм привода



**COMFORT
СЛАЙСЕР**
модель CFS-896

- Диаметр лезвия 170 мм
- Толщина нарезки 1-15 мм
- Мощность 150 Вт
- Лезвие из нерж. стали
- Кнопка безопасного запуска



Компания COMFORT — лидер в области производства и оптовой продажи бытовой техники и оборудования на Юге России. На рынке ЮФО и СКФО мы предлагаем самый широкий модельный ряд такой техники как пылесосы, стиральные машины, газовые колонки, насосы для воды и садовые опрыскиватели под торговыми марками COMFORT, GRANDFAR, AQUOR, WASCHER. e-mail: region26@gmail.com тел. +7 99-111-111-90

COMFORT-BT.RU