

 **Binatone**
Simply better



ХЛЕБОПЕЧКА

Модель: BM 202

Оборудование для приготовления пищи. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Содержание

Меры предосторожности	3
Описание прибора	5
Панель управления и функции	6
Перед использованием	9
Приготовление хлеба	10
Чистка	12
Полезные советы	13
Рецепты	15
Устранение неисправностей	19
Технические характеристики	21
Дополнительная информация	22

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед началом использования прибора.

1. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте шнур питания, вилку или корпус хлебопечи в воду или другую жидкость.
2. Во время работы прибора, никогда не накрывайте полотенцем или другим материалом закрытую крышку, обе стороны корпуса или вентиляционное отверстие на тыльной стороне прибора.
3. Не допускайте попадания воды и иной жидкости на корпус хлебопечи во избежание удара электрическим током.
4. Не прислоняйте лицо близко к смотровому окошку во время работы хлебопечи.
5. Во время работы прибора, никогда не открывайте крышку и не прикасайтесь к внутренним элементам прибора.
6. Используйте прибор только по назначению и в соответствии с данным руководством.
7. Форму для выпекания (поставляется в комплекте) можно использовать только в оригинальной хлебопечи. Никогда не используйте форму для приготовления пищи на открытом огне, в печи и т.д. Никогда не помещайте форму в холодильник.
8. Во избежание несчастного случая, никогда не перемещайте и не передвигайте прибор во время выпекания хлеба.
9. Перед использованием проверьте соответствие напряжения в розетке с напряжением на табличке на хлебопечке.
10. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, вилкой, и при любых иных неисправностях.
11. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ослабленными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в т.ч. детьми), при нехватке опыта или знаний, если за ними не присматривают и не инструктируют люди, ответственные за их безопасность.
12. Детям запрещено играть с прибором.
13. Во время или сразу после использования прибора не позволяйте детям прикасаться к нему или использовать его в одиночку во избежание получения ожогов и иных несчастных случаев.
14. Шнур питания следует держать вдали от горячих поверхностей; не размещайте прибор на легко воспламеняемых материалах или возле них, например, скатерти или шторы.
15. Не размещайте прибор вблизи стен или других приборов. Оставляйте, по крайней мере 10 см пространства по бокам, сзади и сверху, чтобы обеспечить пространство для охлаждения прибора во время его использования.
16. Не используйте прибор в условиях повышенной влажности и высокой температуры, а так же не размещайте его на неровной поверхности.
17. Размещайте прибор только на термостойкой поверхности.
18. Никогда не включайте хлебопечку, если форма для выпекания пуста или не установлена в корпусе.

19. Перед установкой формы для выпекания убедитесь, что она сухая.
20. Перед тем, как включить прибор и установить форму для выпекания, убедитесь, что в корпусе нет посторонних предметов. Установив форму, убедитесь, что она надежно зафиксирована.
21. Во время использования хлебопечи из вентиляционного отверстия будут выделяться горячий воздух или пар. Соблюдайте безопасную дистанцию. Не прикасайтесь руками или лицом к вентиляционному отверстию. Во избежание получения ожогов, не прикасайтесь руками к горячей крышке и корпусу хлебопечи.
22. Не прикасайтесь к горячей форме для выпекания голыми руками. Используйте прихватки или рукавицы.
23. Перед тем как отсоединить шнур питания из розетки, убедитесь, что прибор закончил программу выпекания.
24. Не тяните за шнур, чтобы не повредить его.
17. Не используйте прибор, если он (или его элементы) имеет трещины или повреждения.
25. Если прибор начал дымиться, немедленно отключите его сети.
26. Когда прибор закончил программу выпечки — сначала отключите его и дайте ему полностью остыть. Затем вы можете приступить к очистке.
27. Никогда не используйте металлические щетки при очистке корпуса и формы для выпекания хлебопечки, т.к. это может повредить внутренние и наружные поверхности прибора.
28. Никогда не осуществляйте самостоятельно ремонт или замену шнура питания — обращайтесь с этой целью в сервисный центр.
29. Данная хлебопечка предназначена только для домашнего пользования.
30. Если вы заметите в работе прибора какие-либо отклонения, немедленно отключите вилку шнура питания. Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно.
31. Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь, что вы хорошо изучили, как управлять данным прибором, понимаете все предупреждения, ознакомились с техникой безопасности и т.д.

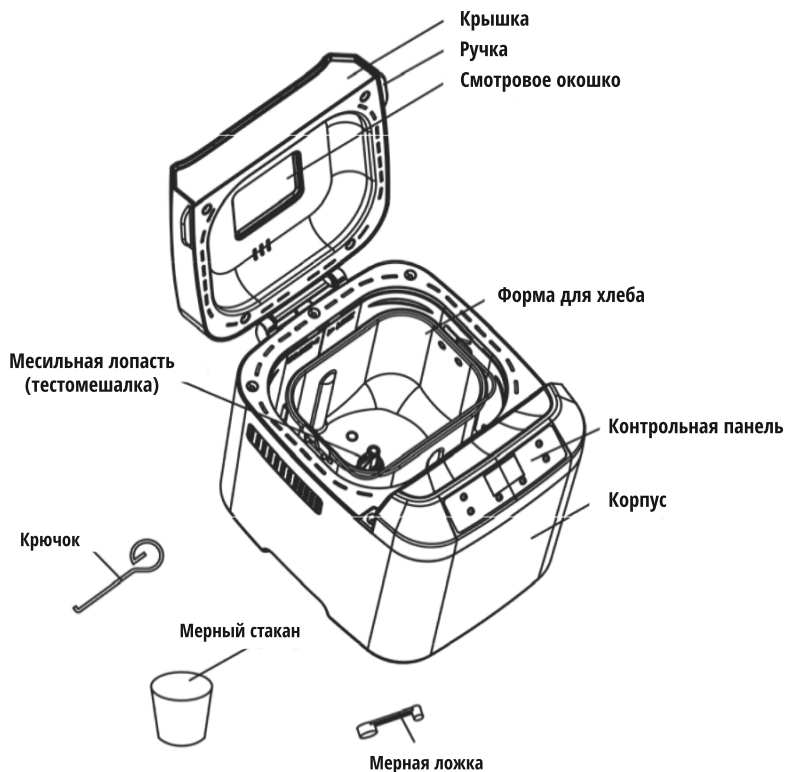
Внимание! Перед первым использованием, включите хлебопечку на три минуты. Во время первого включения, с нагревательного элемента испарится масло и будет выделяться дым. Это нормально.

Хранение и транспортировка:

1. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
2. Рекомендуется хранить прибор в сухом прохладном, недоступном для детей месте.
3. Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

Описание прибора

Внешний вид прибора



Панель управления



Выбранная Вами программа

Время работы каждой программы или заданное время

Панель управления и функции

После подключения печи к сети питания прозвучит звуковой сигнал, и через некоторое время на дисплее появится «3:00». Две точки между «3» и «00» не будут мигать постоянно. Стрелка будет указывать на вес выпечки 900 г и степень прожарки корочки «Средняя». Это настройка по умолчанию.

Кнопка «Меню»

- Данная кнопка используется для выбора программ по вашему желанию (1-12). Значение программы отображается в левой части дисплея. Программа №1 устанавливается по умолчанию при запуске.
- При каждом нажатии кнопки «Меню» будет один раз звучать сигнал, и значение будет меняться на №2, №3, №4 и так далее. После программы №12 на дисплее вновь отобразится программа №1.

Ниже указаны 12 доступных вам программ

1. Основной режим	7. Ультрабыстрый
2. Французский	8. Тесто
3. Грубый помол	9. Варенье
4. Быстрый хлеб	10. Кекс
5. Сладкая выпечка	11. Сэндвич
6. Хлеб без глютена	12. Выпечка

Кнопка «Цвет»

- С помощью данной кнопки вы можете придать светлый, средний или тёмный цвет корочке хлеба.
- При каждом нажатии кнопки выбора цвета корочки хлеба, будет звучать сигнал, а стрелка слева от дисплея при вращении будет указывать на один из трех цветов.
- При включении хлебопечи цвет по умолчанию установлен в средней позиции.
- Кнопка выбора цвета хлеба не активна для программ «Тесто» и «Варенье».

Кнопка «Вес»

- Данная кнопка используется для выбора веса хлеба. Доступны два веса: 700 г и 900 г.
- При каждом нажатии кнопки выбора веса хлеба, будет звучать звуковой сигнал, а стрелка справа от дисплея при вращении будет на один из двух весов.
- По умолчанию установлен вес 900 г.

Примечание:

- Объем ингредиентов в рецепте зависит от выбранного веса хлеба.
- Время, необходимое для приготовления хлеба, зависит от веса и программы выпекания хлеба. Время выпечки будет отображено на дисплее.
- Кнопка «Вес» не актуальна для программ «Хлеб без глютена», «Тесто», «Варенье».

Кнопка «Старт/Стоп»

- Данная кнопка используется для запуска, приостановки или остановки выбранной программы.
- После выбора требуемой программы выпекания, цвета и веса хлеба нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать выпечку — прозвучит короткий звуковой сигнал. Две точки «:» между цифр, отображающих время выпекания, начнут мигать и начнется обратный отсчет времени.
- Во время выпекания все кнопки (кроме «Старт/Стоп») будут заблокированы для предотвращения помех в работе прибора.
- Чтобы остановить программу, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение примерно 2 секунд — прозвучит звуковой сигнал и выпекание полностью прекратится.
- Функция паузы: во время работы прибора вы можете нажать кнопку «Старт/Стоп», чтобы в любой момент приостановить процесс выпекания. Функция «Пауза» отличается от функции «Стоп» тем, что записи настроек и операций работы прибора в режиме «Пауза» сохраняются. В режиме «Пауза» значение на дисплее будет мигать. Чтобы отменить паузу, чтобы продолжить операцию, просто нажмите кнопку «Старт/Стоп» один раз или просто подождите 10 минут, не нажимая ни одной кнопки, и хлебопечка автоматически продолжит работу.

Отложенный старт (кнопки «+» и «-»)

- Кнопка «+»/«-» под дисплеем используется для настройки времени отложенного старта. Каждое нажатие кнопки увеличивает/уменьшает время на 10 минут. Максимальное время задержки составляет 13 часов.
- Вы можете отложить начало любой программы, используя функцию отсрочки для установки времени окончания программы выпекания в течение следующих нескольких часов.
- Например, сейчас 10:00 вечера. Поместите необходимые ингредиенты во форму для выпекания, выберите программу, цвет корочки и вес хлеба. Предполагая, что выбранная программа займет три часа, на дисплее отобразится 3:00. Если Вы хотите получить свежий хлеб к 7:00 утра, то Вам необходимо добавить еще шесть часов. Нажимайте «+» пока на дисплее не отобразится 9:00. После этого нажмите кнопку «Старт/Стоп». Две точки «:» между цифр, отображающих время выпекания, начнут мигать и начнется обратный отсчет времени.

- При удержании кнопки «+»/«-» в течение более 0,5 секунд время может прокручиваться непрерывно и быстро. Когда будет достигнуто желаемое время задержки, просто отпустите кнопку.

Примечание:

- Если вы используете отложенный старт, не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как молоко, яйца или фрукты.
- Кнопка «+»/«-» не актуальна для программ «Ультрабыстрый» и «Варенье».

Функция поддержания тепла

- По окончании программы хлебопечка автоматически активирует 60-минутную функцию поддержания тепла (отключится также автоматически через 1 час).
- Чтобы вынуть хлеб после завершения или во время программы поддержания тепла, нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд и выньте хлеб после того, как хлебопечка остановила работу.

Память

- Если во время процесса приготовления хлеба произошло отключение электричества менее чем на 10 минут, хлебопечка автоматически возобновит работу без нажатия кнопки «Старт/Стоп» после возобновления подачи электроэнергии.
- Если электричество будет отключено более 10 минут, память не сохранится, и вам будет необходимо заново устанавливать программу.
- Если во время подъема дрожжей длительность отключения электричества превышает время сохранения в памяти установленной программы, рекомендуется использовать программу «Выпечка» для завершения выпекания хлеба либо заново добавить ингредиенты в форму для выпечки.

Индикаторы предупреждения на дисплее

- Если во время работы программы на дисплее отобразится «ННН», и 5 раз прозвучит звуковой сигнал, это означает, что температура в хлебопечке слишком высокая. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы приостановить программу, и откройте крышку на 10–20 минут чтобы температура в хлебопечке стала ниже. После этого заново запустите программу выпекания.
- Если во время работы программы (кроме программы «Выпечка») на дисплее отобразится «LLL», и 5 раз прозвучит звуковой сигнал, это означает температура в хлебопечке слишком низкая. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы приостановить программу, и откройте крышку на 10–20 минут чтобы температура в хлебопечке стала соответствовать комнатной. После этого заново запустите программу выпекания.
- Если после нажатия кнопки «Старт/Стоп» на дисплее отобразится «ЕЕ0», это означает, что датчик температуры неисправен. В таком случае отнесите прибор в сервисный центр.

Перед использованием

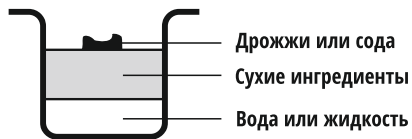
1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Выньте форму для выпекания. Для этого возьмитесь за ручку формы, поверните под углом 45 градусов против часовой стрелки и вытащите форму.
3. Тщательно промойте форму для выпекания и месильную лопасть при помощи горячей воды, небольшого количества моющего средства и неабразивной губки.
4. Протрите корпус и крышку слегка влажной тканью.
5. Дождитесь, когда полностью высохнет каждый элемент прибора.
6. Сначала выберите и включите программу №12 («Выпечка») на 3 минуты, чтобы защитное масло с нагревательной трубки (тэна) испарилось. Во время испарения будет выделяться дым. Это нормально. Выключите хлебопечку через 3 минуты. (данные действия выполняются при первом использовании). Защитное масло на нагревательной трубке (тэне) предназначено в первую очередь для защиты от ржавчины при длительном хранении прибора.
7. Дайте прибору остыть. После этого им можно начинать пользоваться
8. Подготовка завершена.

Приготовление хлеба

1. Сперва подготовьте все необходимые ингредиенты и разложите их в удобном для себя порядке, чтобы упростить процесс приготовления.
2. Поместите форму для выпечки на ее место, затем поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте месильные лопасти на оси для лопастей. Рекомендуется заполнить лопасть маслом или маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасти, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопастей.

3. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте.

- сначала залейте в форму для выпекания воду и иные жидкие ингредиенты;
- добавьте сахар и соль;
- добавьте муку и ингредиенты на основе разрыхлителя;
- посередине положите сухие дрожжи и разрыхлитель, а сбоку — масло.



Примечание: сухие дрожжи не должны соприкоснуться с водой, иной жидкостью, а также солью, т.к. данные ингредиенты отрицательно влияют на ферментацию дрожжей. Поэтому, чтобы избежать контакта дрожжей с водой, жидкостью или солью, при помещении сухих дрожжей в форму для выпечки, рекомендуется сначала сделать пальцами небольшое отверстие в середине насыпанной муки и положить сухие дрожжи в данное отверстие.

4. Возьмите за ручку форму для выпечки, и удерживая ее под углом 45 градусов, выровняйте ее по центру. Вставьте форму в хлебопечку и зафиксируйте, повернув на 45 градусов по часовой стрелке. Убедившись, что форма для выпечки хорошо зафиксирована, выровняйте ручку формы и прикройте крышку.
5. Вставьте вилку в розетку. Прозвучит звуковой сигнал. По умолчанию хлебопечка будет находиться в режиме ожидания.
6. Сначала нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать необходимую программу.
7. Затем нажмите кнопку «Цвет», чтобы выбрать цвет корочки хлеба. Доступны три цвета: светлая, средняя, темная.
8. Затем нажмите кнопку «Вес», чтобы установить вес буханки. Доступны два веса: 700 г и 900 г.
9. На дисплее отобразится общее время, необходимое для выпечки хлеба.
10. Для настройки времени нажмите кнопку «+»/«-». Вы можете подробнее ознакомиться с правилами пользования данной кнопкой в разделе «Панель управления и функции». Если вам не требуется устанавливать время, перейдите к следующему шагу.

11. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать выпекать хлеб.
12. Если вы выберете следующие программы: «Основной режим», «Французский», «Грубый помол», «Быстрый хлеб», «Ультрабыстрый» и «Сэндвич», хлебопечка в самом начале издаст звуковой сигнал 10 раз. Это напомнит вам, что настало время добавить ингредиенты, такие как шоколадная стружка и сухофрукты. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку (будьте осторожны с горячим паром), равномерно добавляйте необходимые ингредиенты во форму для выпечки и закройте крышку.
13. Когда программа выпекания завершится, прозвучит сигнал в течение 10 раз. Вы можете сразу нажать кнопку «Старт/Стоп» и удерживать в течение 2 секунд. Печь произведет звуковой сигнал и полностью прекратит работу. Теперь ее можно будет отключать из розетки. Либо вы можете не нажимать на кнопки и хлебопечка автоматически включит 60-минутную программу поддержания тепла (во время которой вы также можете нажать на кнопку «Старт/Стоп» в течение примерно 2 секунд, чтобы отключить печь). После этого один раз прозвучит звуковой сигнал, печь полностью отключится, и вы можете отключать шнур из розетки.
14. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку (будьте осторожны с горячим воздухом или паром). Наденьте пару термостойких варежек и используя крюк зацепите ручку формы для выпекания. Затем поверните ее под углом 45 градусов против часовой стрелки, и выньте форму.

! Форма для выпекания очень горячая. Следует проявлять осторожность при его снятии.
● Не прикасайтесь к ней голыми руками.

15. Для остывания хлеба рекомендуется установить стойку парогенератора.
16. Вытащив форму для выпекания, осторожно поднимите ее и закрепите выступающую цилиндрическую ось на дне; переверните форму вверх дном, аккуратно встряхните ее вверх и вниз, а также влево и вправо, чтобы вынуть хлеб.
17. Положите хлеб на стойку парогенератора и извлеките месильную лопасть из хлеба с помощью крючка.

! Хлеб и месильная лопасть очень горячие. Следует проявлять осторожность при их снятии.
● Не прикасайтесь к ним голыми руками.

18. После того, как хлеб остынет, его можно нарезать. Приятного аппетита!

Чистка

1. Не начинайте очистку пока форма для выпечки и месильные лопасти не остынут.



Перед чисткой выньте вилку сетевого шнура из розетки.

2. Не чистите форму для выпечки с помощью металлической губки или абразивных чистящих средств, иначе повредите антипригарное покрытие
3. Очищайте форму для выпечки снаружи и изнутри только влажной тряпкой.
4. Не забудьте очистить отверстие посередине месильной лопасти, участки вдоль краев и полости между стенками осью формы. Для очистки полостей используйте только чистую щетку.
5. Чистите хлебопечку изнутри только слегка влажной тряпочной салфеткой или губкой.



Перед чисткой выньте вилку сетевого шнура из розетки.

6. Чистите хлебопечку снаружи (включая крышку) только слегка влажной тряпочной салфеткой или губкой.
7. Старайтесь не погружать форму для выпечки в воду. Это отрицательно влияет на вращательные свойства формы. Если месильная лопасть застряла в форме для выпечки, залейте в форму воду. Через несколько минут Вы сможете легко вынуть лопасть.



Не погружайте шнур питания, вилку или корпус хлебопечки в воду или другую жидкость.



Дождитесь пока высохнут все элементы прибора перед дальнейшим использованием.

Полезные советы

Готовить хлеб не сложно. Зачастую, ошибки связаны с неправильной дозировкой ингредиентов. При выпечке хлеба, используйте мерную чашку, измерительную ложку или точные электронные весы для взвешивания все ингредиентов. Любая неточность в количестве ингредиентов будет существенно влиять на результат выпечки хлеб.

Таблица стандартов веса

Измерительная чашка	50 мл	1 ч.л. сухих дрожжей	3,5 г
Чайная ложка (ч.л)	5 мл	1 ст.л. сахара	14 г
Столовая ложка (ст.л)	15 мл	1 ст.л. сухого молока	6,5 г
1 чашка муки	148 г	1 ст.л. сливочного или оливкового масла	15 г
1 чашка воды	250 г	1 яйцо	50–60 г
1 ч.л. соли	6 г		

Советы по добавлению ингредиентов

1. При замере жидкостей при помощи измерительной посуды (поставляется в комплекте с печью), всегда ставьте посуду только на горизонтальную поверхность.
2. При замере твердых и сыпучих ингредиентов при помощи измерительной посуды, также, всегда ставьте посуду только на горизонтальную поверхность; добавляйте ингредиенты в форму для выпечки только в нужной последовательности.
3. Не смешивайте ингредиенты в кучу. Любые ингредиенты (кроме сухих дрожжей / разрыхлителя), добавленные неравномерно и непоследовательно, нарушат баланс всего рецепта.
4. Ингредиенты разных марок и разных мест производства существенно повлияют на результат приготовления хлеба.

Советы по приготовлению хлеба

1. Добавляйте ингредиенты в форму только в правильной последовательности.
2. Температура в помещении так же влияет на вкусовые качества приготовленного хлеба. При одинаковом количестве и качестве ингредиентов, вкусовые качества хлеба, приготовленного при разной температуре помещения, будут различаться. Рекомендуется, чтобы температура в помещении была около 20°C.

3. Количество сухих дрожжей может варьироваться в зависимости от температуры помещения. Уменьшите количество добавляемых дрожжей при высокой комнатной температуре или наоборот увеличьте при низкой температуре помещения. Зависимость от температуры помещения у разных марок дрожжей может различаться.
4. Летом, в жаркую погоду, хлеб может начать пузыриться (будет видно через смотровое окошко). В таком случае, при следующей выпечке уменьшите количество ингредиентов.
5. Если зимой температура относительно низкая, рекомендуется при выпекании хлеба использоваться воду температурой 40°C.
6. Мука должна быть чистой и белой. Просеивайте муку ситом размером 100 меш (по системе Тейлора), не оставляя песка, пыли или комков; используйте эластичное растягивающееся сито.
7. Если ферментация дрожжей длится слишком долго, скорее всего, причиной является малое количество разрыхлителя или слишком большое количество соли.
8. Если форма хлеба получается неровной, скорее всего причиной является неправильное соотношение воды и муки либо слишком большое количество добавленных сухофруктов или иных ингредиентов (допускается разбавлять водой).
9. Если хлеб слишком влажный, добавьте в следующий раз дополнительно 1 чайную ложку муки; так же это может быть следствием чрезмерного добавления сахара.
10. Если хлеб получается слишком сухой, добавьте в следующий раз дополнительно 1 чайную ложку воды; так же причиной может быть большое количество дрожжей, недостаток соли, или неровная форма хлеба.

Рецепты

Основной режим: 700 г (2,53 часа); 900 г (3,00 часа)

Масса хлеба	700 г	900 г
Вода	160 мл	210 мл
Столовая соль	½ ч.л. (3 г)	¾ ч.л. (4 г)
Сахар песок	2+½ ст.л. (35 г)	3 ст.л. (40 г)
Оливковое масло	1+½ ст.л. (26 г)	2 ст.л. (36 г)
Мука для хлеба	2+½ чашки (350 г)	3+¼ чашки (450 г)
Сухие дрожжи	¾ ч.л. (3 г)	1 ч.л. (4 г)

Французский: 700 г (3,40 часа); 900 г (3,50 часа)

Масса хлеба	700 г	900 г
Молоко	140 мл	175 мл
Столовая соль	½ ч.л. (3 г)	½ ч.л. (3 г)
Сахар песок	2 ст.л. (28 г)	2+½ ст.л. (40 г)
Оливковое масло	2 ст.л. (30 г)	2+½ ст.л. (40 г)
Мука для хлеба	1+¾ чашки (270 г)	2+½ чашки (338 г)
Мука для сдобы	½ чашки (30 г)	½ чашки (30 г)
Сухие дрожжи	¾ ч.л. (3 г)	1 ч.л. (4 г)

Грубый помол 700 г (3,32 часа); 900 г (3,40 часа)

Масса хлеба	700 г	900 г
Вода	160 мл	210 мл
Столовая соль	½ ч.л. (3 г)	¾ ч.л. (4 г)
Сахар песок	1+½ ст.л. (21 г)	2 ст.л. (28 г)
Сухое молоко	1 ст.л. (10 г)	2 ст.л. (15 г)
Оливковое масло	2 ст.л. (30 г)	3 ст.л. (40 г)
Цельнозерновая мука	1 чашка (170 г)	1+½ чашки (210 г)
Мука для хлеба	1 чашка (170 г)	1+½ чашки (210 г)
Сухие дрожжи	¾ ч.л. (3 г)	1 ч.л. (4 г)

Быстрая выпечка: 900 г (2,10 часа)

Масса хлеба	900 г
Вода (40–50°C)	210 мл
Столовая соль	¾ ч.л. (4 г)
Сахар песок	3 ст.л. (40 г)
Оливковое масло	2 ст.л. (36 г)
Мука для хлеба	3+¼ чашки (450 г)
Сухие дрожжи	2 ч.л. (8 г)

Сладкая выпечка: 700 г (2,50 часа); 900 г (2,55 часа)

Масса хлеба	700 г	900 г
Вода	160 мл	210 мл
Столовая соль	½ ч.л. (3 г)	¾ ч.л. (4 г)
Сахар песок	2+½ ст.л. (35 г)	3 ст.л. (30 г)
Оливковое масло	1+½ ст.л. (26 г)	2 ст.л. (36 г)
Мука для хлеба	2+½ чашки (350 г)	3+¼ чашки (450 г)
Сухие дрожжи	½ ч.л. (2 г)	1 ч.л. (4 г)
Изюм	1 чашка (50 г)	1+½ чашки (60 г)
Грецкий орех	1 чашка (40 г)	1+½ чашки (50 г)

Хлеб без глютена: 700 г (2,50 часа); 900 г (2,55 часа)

Масса хлеба	700 г	900 г
Молоко	¾ чашки	1 чашка
Яйца	1 шт	2 шт
Столовая соль	½ ч.л.	½ ч.л.
Тростниковый сахар	¾ чашки	1 чашка
Оливковое масло	½ чашки	½ чашки
Картофельный крахмал	¾ чашки	1 чашка
Кукурузный крахмал	¾ чашки	1 чашка
Пекарский порошок (разрыхлитель)	6 ч.л.	8 ч.л.

Ультрабыстрый: 700 г (1,28 часа); 900 г (1,38 часа)

Масса хлеба	900 г
Вода (40–50°C)	210 мл
Столовая соль	¾ ч.л. (4 г)
Сахар песок	3 ст.л. (40 г)
Оливковое масло	2 ст.л. (36 г)
Мука для хлеба	3¼ чашки (450 г)
Сухие дрожжи	2 ч.л. (8 г)

Тесто (1,30 часа)

Указания о количестве ингредиентов отсутствуют. Данная программа используется для приготовления теста. Ферментированное тесто можно использовать для выпечки булочек с начинкой внутри.

Варенье (1.20 часа)

Клубника (нарезанная или тертая)	450 г
Сахар песок	150 мл
Лимонный сок	10 мл

Помимо клубники, вы также можете использовать другие ягоды. Но обратите внимание, что поскольку домашние джемы не содержат консервантов, вам необходимо их охладить и употребить как можно скорее.

Кекс (1,5 часа)

Сливочное масло	100 г
Сахар песок	80 г
Соль	¼ ч.л.
Молоко	15 мл
Яйца	3 шт
Мука для сдобы	180 г
Какао-порошок	10 г
Шоколадная крошка	50 г
Пекарский порошок (разрыхлитель)	7 г

1. Взбейте яйцо и сахар вместе вручную или при помощи миксера (миксером взбивается в течение 8 минут) до образования белой пенистой субстанции.
2. Добавьте муку 3 частями и тщательно перемешайте.
3. Добавьте остальные ингредиенты в тесто и тщательно перемешайте.
4. Налейте тесто форму для выпекания без месильных лопастей.
5. Выберите программу Выпечка и выпекайте до готовности.

Сэндвич: 700 г (2,55 часа); 900 г (3,00 часа)

Масса хлеба	700 г	900 г
Вода	110 мл	220 мл
Яйцо	1 шт	2 шт
Столовая соль	¾ ч.л. (3 г)	1+½ ч.л. (6 г)
Сахар песок	2+½ ст.л. (35 г)	5 ст.л. (70 г)
Сухое молоко	1 ст.л. (15 г)	2 ст.л. (30 г)
Оливковое масло	2 ст.л. (30 г)	4 ст. л. (60 г)
Мука для хлеба	2+½ чашки (340 г)	4+¾ чашки (680 г)
Сухие дрожжи	¾ ч.л. (3 г)	1+½ ч.л. (6 г)
Изюм	1 чашка (50 г)	2 чашки (100 г)
Грецкий орех	1 чашка (40 г)	2 чашки (80 г)

Выпечка (1,00 час)

Данная программа используется для выпечки ферментированного теста или для повторного нагрева хлеба.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Способ устранения
Дым из вентиляционного отверстия при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним. При первом использовании: осталось масло на поверхности нагревательного элемента.	Отключите хлебопечку от сети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании: высушите прибор и откройте крышку.
Корка хлеба слегка сплющена, а нижняя часть корки влажная.	Хлеб слишком долго не вынимали из формы для выпекания.	Вынимайте хлеб сразу после приготовления.
Очень сложно вынуть хлеб.	Месильные лопасти плотно прилипли к оси в форме для выпечки.	После того, как вынете хлеб, налейте горячую воду в форму для выпечки и погрузите в нее лопасти на 10 минут, затем выньте их и промойте.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный.	Выбранная программа не соответствует добавленным ингредиентам.	Правильно выбирайте программу.
	После начала работы программы ее часто прерывали, нажимая на кнопку «Старт/Стоп».	Если тесто простояло в режиме ожидания больше 15 минут, заново добавьте все ингредиенты.
	После начала работы программы часто открывали крышку печи.	Не открывайте крышку при последнем подъеме теста.
	Слишком большое сопротивление движению, что лопасти почти не могут вращаться и двигаться должным образом	Проверьте отверстие в лопастях, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопастей вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
После нажатия кнопки «Старт/Стоп» на дисплее горит «Н:НН», а программа не выполняется.	Температура в хлебопечке чрезмерно высокая.	Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и отключите хлебопечку от сети. После этого выньте форму для запекания, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Слышен шум мотора, но тесто не замешивается.	Форма для выпечки неправильно зафиксирована, или объем теста слишком большой для замешивания.	Проверьте, чтобы форма для выпечки была правильно зафиксирована, тесто было приготовлено согласно рецепту с точным соблюдением пропорций.
Размер хлеба настолько большой, что поднимается крышка.	Слишком много дрожжей, муки или воды, либо в помещении слишком высокая температура.	Проверьте данные факторы и уменьшите их в соответствии с выявленной причиной.
Теста слишком много, и оно выходит за края формы.	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо переизбыток дрожжей.	Уменьшите количество жидких ингредиентов и повысьте упругость теста.
Хлеб слишком маленького размера, либо хлеб не поднимается.	Не положили дрожжи или положили недостаточно, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи вступили в контакт с солью, либо температура в помещении слишком низкая.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении.
После подъема теста, корка хлеба сильно западает при выпекании.	Вы используете не хлебную муку.	Используйте только подходящий тип муки.
Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная.	Слишком много муки или мало воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды.
	Слишком много фруктовых ингредиентов.	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
Сердцевина хлеба пустая при нарезании хлеба.	Избыток воды или дрожжей или не положили соль.	Уменьшите количество воды или дрожжей должным образом и проверьте наличие соли.
	Слишком высокая температура дрожжей.	Проверьте температуру воды.
К поверхности хлеба прилип сухой порошок.	В хлебе слишком много клейких ингредиентов таких, как сливочное масло и бананы.	Не кладите клейкие ингредиенты.
	Тесто плохо замешалось из-за нехватки воды.	Проверьте количество воды и механическую конструкцию хлебопечки.

Технические характеристики

Хлебопечка предназначена для приготовления различных видов хлеба. Устройство предназначено для бытовых нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

Модель	BM 202
Размер хлеба	700/900 г
Мощность	550 Вт
Напряжение	220–240 В
Частота	50 Гц
Количество предустановленных программ	12
Аксессуары	Крючок, измерительная чашка, мерная ложка

Дополнительная информация

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.

Специальные условия реализации не установлены.

При обнаружении неисправностей в работе прибора следует немедленно прекратить его использование, отключить от электросети и передать в ближайший авторизованный сервисный центр.

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro в разделе «Установка и ремонт». Если в вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, вам следует обратиться в магазин, где вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления.

Утилизация изделия

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините его от электросети и обрежьте кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Данный символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Утилизация упаковочных материалов



Упаковочные материалы подлежат вторичной переработке и содержат соответствующий знак. Тем не менее, отдельные части упаковки должны быть утилизированы согласно правилам местной администрации, касающимся ликвидации отходов.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата изготовления: _____

Дата продажи: « ____ » _____ 20 ____ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Китае компанией GUANGDONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO., LTD
Адрес: SOUTH ZHENGHE ROAD, LELIU TOWN, SHUNDE DISTRICT, FOSHAN CITY, GUANGDONG, CHINA
Сделано по заказу ООО «Леран»

Адрес: Россия, 454091, г. Челябинск, ул. Пушкина, д. 65, помещение 6

Информацию об авторизованных сервисных центрах вы можете узнать на web-сайте www.leran.pro
в разделе «Установка и ремонт»

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-755-3-755



