

LERAN®

Руководство по эксплуатации

Хлебопечка

Модель:
BM 2064

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

Содержание

Меры предосторожности	4
Описание прибора	6
Эксплуатация	7
перед первым использованием	10
Приготовление хлеба	10
Очистка, хранение и транспортировка	12
Ингредиенты для выпечки хлеба	13
Система мер ингредиентов	15
Рецепты	16
Возможные неисправности и их устранение	19
Технические характеристики	24
Дополнительная информация	25
Гарантийные условия	26

Меры предосторожности

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

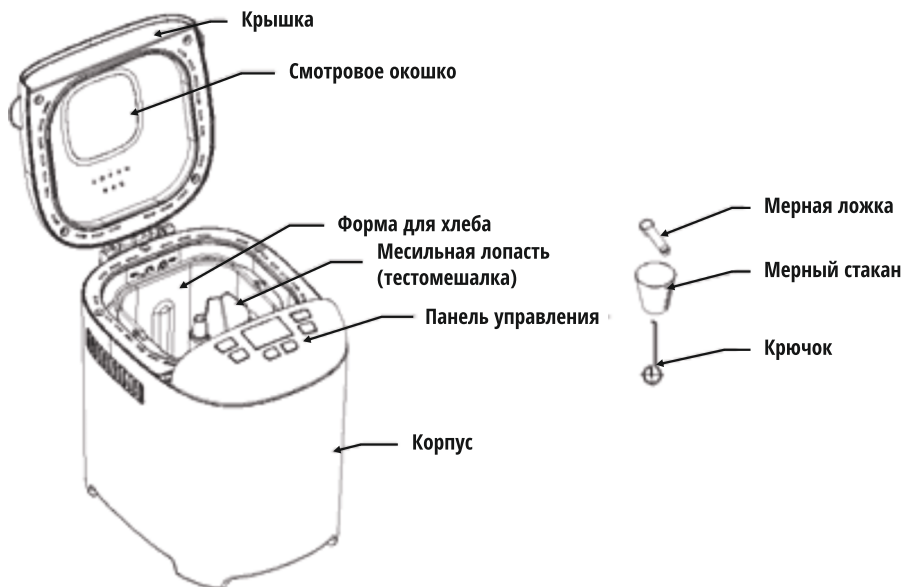
1. Во избежание поражения электрическим током, не погружайте шнур питания, вилку или корпус хлебопечи в воду или другую жидкость.
2. Во время работы прибора, никогда не накрывайте полотенцем или другим материалом закрытую крышку, обе стороны корпуса или вентиляционное отверстие на тыльной стороне прибора.
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.

Описание прибора

Внешний вид прибора



Панель управления



Изображения в данном руководстве представлены для ознакомления. Внешний вид фактического устройства может отличаться.

Эксплуатация

Включение

После подключения печи к сети питания прозвучит звуковой сигнал, и через некоторое время на дисплее появится «3:00». Две точки между «3» и «00» через некоторое время перестанут мигать. Стрелка будет указывать на «900 г» (вес) и «средний» (цвет). Это настройка по умолчанию.

Старт/Стоп

Кнопка служит для запуска и остановки выбранной программы. Чтобы запустить программу, нажмите кнопку **Старт/Стоп**. Прозвучит короткий звуковой сигнал, и начнут мигать две точки на дисплее времени, после этого начнется выполнение программы. После запуска программы все кнопки, кроме **Старт/Стоп**, будут неактивны. Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку **Старт/Стоп** примерно 2 секунды. После того как прозвучит звуковой сигнал, программа выключится.

Пауза

Если после начала программы нажать кнопку **Старт/Стоп**, выполнение программы приостановится, но настройка сохранится в памяти прибора, и на дисплее будет мигать время программы. Чтобы возобновить выполнение программы, нажмите на кнопку **Старт/Стоп** или через 10 минут выполнение программы возобновится автоматически.

Меню

Предназначено для выбора программ. Программа меняется при каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом). При прерывистых нажатиях кнопки на дисплее будут циклически отображаться 15 программ. Выберите программу.

Ниже описаны 15 программ меню.

1. Основной режим. Замешивание и подъем теста, выпекание обычного хлеба. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
2. Французский хлеб. Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба при более продолжительном подъеме. Хлеб, испеченный в этом режиме, будет иметь более хрустящую корочку и пышный мякиш.
3. Цельнозерновой хлеб. Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, так как это может ухудшить качество выпечки.
4. Быстрая выпечка. Замешивание и подъем теста, выпекание хлеба за более короткое время, чем на программе «Обычный хлеб». Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотный мякиш.
5. Сладкая выпечка. Замешивание и подъем теста, выпекание сдобы. Для обогащения вкуса добавьте дополнительные ингредиенты.
6. Хлеб без глютена. Замешивание и подъем теста, выпекание безглютенового хлеба.

7. Тесто. Замешивание и подъем без выпекания. Выньте тесто и используйте для выпекания булочек, рулетиков, пиццы и т.п.
8. Замешивание теста. Смешивание муки и остальных ингредиентов.
9. Кекс. Замешивание, подъем теста и выпекание с использованием соды или разрыхлителя.
10. Сэндвич. Замешивание и подъем теста, выпекание. Выпекание хлеба с пышным мякишем и тонкой корочкой.
11. Специальная выпечка. Невозможно выбрать размер хлеба, выводится размер хлеба по умолчанию — 900 граммов. Хлеб, испеченный в этом режиме, обычно меньше по размеру и имеет плотный мякиш.
12. Варенье. Приготовление варенья и конфитюра. Перед тем как положить фрукты в форму для выпечки, порежьте их на кубики.
13. Йогурт. Приготовление йогурта.
14. Выпечка. Только выпекание без замешивания и подъема. Также используется для продолжительного выпекания с вашими настройками.
15. Своя программа. Позволяет пользователю задать собственные параметры для этапов замешивания, подъема, выпекания и подогрева.

Продолжительность отдельных этапов:

Замешивание 1	0-8 минут	Подъем 3	0-60 минут
Подъем 1	20-60 минут	Выпекание	0-80 минут
Замешивание 2	0-15 минут	Подогрев	0-60 минут
Подъем 2	0-35 минут		

Цвет

Этой кнопкой выбирается цвет корочки: светлый, средний или темный. Эта кнопка не применима к программам «Тесто» и «Варенье».

Вес

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать размер буханки хлеба. Обратите внимание, что общее время работы может варьироваться в зависимости от размера буханки. Эта кнопка не применима к программам «Быстрая выпечка», «Тесто», «Варенье», «Кекс» и «Выпечка».

Отложенный старт

Если нужно, чтобы прибор включился позднее, этой кнопкой устанавливается отложенный старт. Нажимая на кнопку **Время**, установите время, когда хлеб должен быть готов. Время отсрочки должно включать продолжительность программы приготовления, то есть, когда время отсрочки истечет, хлеб будет готов.

Сначала выберите программу и цвет хлеба, затем нажмите на кнопку **Время**, чтобы увеличить время отсрочки старта. Каждое нажатие на кнопку добавляет 10 минут. Максимальное время отсрочки старта составляет 13 часов.

Пример. Текущее время 20.30, и вы хотите, чтобы хлеб был испечен к 7.00 утра следующего дня. **Время** отсрочки старта должно составлять 10 часов 30 минут. Выберите программу, размер буханки и затем нажимайте кнопку **Время**, пока не установится время 10:30. Активируйте отсрочку старта нажатием на кнопку **Старт/Стоп**. На дисплее мигают точки и производится отсчет времени. В 7.00 утра вас будет ждать свежий горячий хлеб. Если вы не сразу возьмете хлеб из хлебопечки, он будет подогреваться еще в течение 1 часа.



Кнопка не применима к программам «Замешивание теста», «Кекс», «Йогурт» и «Выпечка».
При программировании отсрочки старта не используйте скоропортящиеся продукты, например, яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

Подогрев

В течение часа после выпечки хлеб может автоматически подогреваться, чтобы не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, сначала отключите программу кнопкой **Старт/Стоп**.

Память

Если при выпечке хлеба отключится питание, программа продолжится автоматически, если подача электроэнергии возобновится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **Старт/Стоп**. Если питание отсутствует больше 10 минут, данные в памяти не сохраняются, поэтому необходимо выбросить старые и положить новые ингредиенты в форму для выпечки, замесить тесто повторно и перезапустить хлебопечку. Однако в случае, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **Старт/Стоп**.

Окружающая температура

Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплой и очень холодной комнатах, может отличаться по размеру. Рекомендуемый диапазон комнатной температуры — от 15° до 34°С.

Предупреждения на дисплее

1. Если на дисплее отображается «ННН» (5 звуковых сигналов) после нажатия кнопки **Старт/Стоп**, температура очень высокая. В этом случае остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10-20 минут.
2. Если на дисплее отображается «LLL» (5 звуковых сигналов) (кроме программы «Выпечка») после нажатия кнопки **Старт/Стоп**, температура очень низкая. Отключите сигнал кнопкой **Старт/Стоп**. Откройте крышку и оставьте прибор на 10-20 минут, чтобы нагрелся до комнатной температуры.
3. Если на дисплее отображается «ЕЕ0» после нажатия кнопки **Старт/Стоп**, температурный датчик неисправен. Обратитесь в сервисный центр.

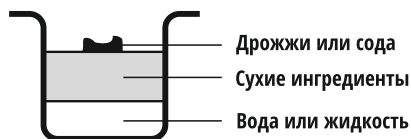
Перед первым использованием

При первом включении прибора от него может исходить немного дыма, и может издаваться характерный запах. Это не является неполадкой и вскоре прекратится. Убедитесь, что печь хорошо проветривается.

1. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. Проверьте комплектность всех частей и деталей, а также что они не повреждены.
3. Проведите очистку всех частей в соответствии с инструкцией в разделе «Чистка и уход».
4. Установите программу «Выпекание» и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут. После того как она остынет, проведите очистку еще раз.
5. Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

Приготовление хлеба

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение и поверните по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте месильную лопасть. Чтобы тесто не прилипло к месильной лопасти и чтобы после выпечки было легко отделить лопасть от хлеба, перед установкой смажьте лопасть термостойким маргарином.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Рекомендуется сначала залить воду и другие жидкости, затем добавить сахар, соль и муку, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь.
Примечание: максимальное количество муки и дрожжей по отдельности составляет 490 г и 6 г.
3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку и засыпьте в нее дрожжи, следя, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью и солью.
4. Осторожно закройте крышку и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку **Меню**, выберите нужную программу.
6. Нажимая кнопку **Цвет**, выберите нужный цвет корочки.
7. Нажимая кнопку **Вес**, выберите нужный размер буханки.
8. Нажимая кнопку **Время**, установите отсрочку старта. Этот шаг можно пропустить, если хлебопечку нужно запустить сразу.
9. Для запуска прибора нажмите кнопку **Старт/Стоп**.
10. Нажмите кнопку **Цикл**, чтобы создать свою собственную программу.



11. Выполнение программ «Основной режим», «Французский хлеб», «Цельнозерновой хлеб», «Быстрая выпечка», «Сладкая выпечка», «Хлеб без глютена», «Кекс» и «Сэндвич» сопровождается звуковым сигналом. Он указывает на необходимость добавить ингредиенты. Откройте крышку и засыпьте ингредиенты. В процессе выпечки, возможно, через отверстия в крышке будет выходить пар. Это нормальное явление.
12. После завершения выпечки последовательно прозвучат десять звуковых сигналов. Чтобы завершить программу и вынуть хлеб, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку **Старт/Стоп**. Откройте крышку и с помощью прихваток поверните форму для выпечки против часовой стрелки и выньте ее из прибора. Примечание: форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны.
13. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
14. Переверните форму для выпечки на решетку или чистый кухонный стол и затем осторожно встряхивайте ее, пока хлеб не выпадет.
15. Перед нарезкой оставьте хлеб остывать примерно на 20 минут. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или ножом для хлеба, а не ножом для фруктов или обычным кухонным ножом, так как хлеб может потерять форму.
16. Если в момент завершения программы не выключить прибор и не нажать кнопку **Старт/Стоп**, хлеб будет автоматически подогриваться в течение часа, а затем прозвучит 10 звуковых сигналов.
17. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпечки. Примечание: перед нарезкой хлеба извлеките из него месильную лопасть с помощью крючка. Хлеб горячий, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Примечание: бездрожжевой хлеб изготавливается с добавлением разрыхлителя или соды, которые становятся активны под действием тепла и жидкости. Для достижения высокого качества быстрой выпечки рекомендуется сначала налить жидкость на дно противня, а затем положить сухие ингредиенты (мука, сахар, соль). На начальной стадии замеса теста для быстрой выпечки сухие ингредиенты могут собираться комочками в углах формы. Чтобы мука не сбивалась в комки, необходимо постоянно помешивать тесто.

Очистка, хранение и транспортировка

Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть перед процедурой очистки.

1. Форма для выпечки: протрите изнутри и снаружи сырой тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму, перед тем как устанавливать ее в хлебопечь.
2. Месильная лопасть: если месильную лопасть сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте им отмокнуть около 30 минут.
После этого их можно будет легко снять для очистки. Лопасты также необходимо осторожно вытереть сухой хлопковой тканью.
Имейте в виду, что форму для выпечки и месильные лопасти можно мыть средствами для мытья посуды.
3. Крышка и окно обзора: очистите крышку внутри и снаружи слегка влажной тканью.
4. Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не пользуйтесь для очистки корпуса абразивными средствами, т.к. они могут повредить зеркальную полировку его поверхности. Никогда при очистке не погружайте корпус в воду.
5. Перед тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка хлебопечи закрыта.
6. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети и полностью остыл.
7. Рекомендуется хранить прибор в сухом прохладном, недоступном для детей месте.
8. Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.

Ингредиенты для выпечки хлеба

1. Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины и богата содержанием протеина. Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Так как такая мука содержит высокий уровень клейковины, в отличие от простой муки, ее можно использовать для приготовления хлеба большего по объему и с лучшей внутренней структурой. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.
2. Обычная (пшеничная) мука производится путем смешивания хорошо отобранной муки мягкой и твердой сортов пшеницы и хорошо подходит для приготовления хлеба или тортов.
3. Цельнозерновую муку делают из зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, обычно маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.
4. Темная пшеничная мука, или так называемая «мука грубого помола», это мука с высоким содержанием пищевых волокон, по своим свойствам она похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большой доли хлебной муки.
5. Порошок для торта производится из измельченной пшеницы мягких сортов или пшеницы с низким содержанием белка, и специально используется для изготовления тортов. На первый взгляд все сорта подобной муки могут показаться идентичными. Но на деле реакция на дрожжи или впитывающие свойства различных видов муки могут существенно различаться в зависимости места, где выращено зерно для муки, способа выращивания, процесса измельчения и периода хранения. Вы можете для сравнения приобрести в магазине несколько видов муки под различными товарными знаками и выбрать ту, которая вам больше понравилась и лучше подходит для выпекаемого вами хлеба.
6. Кукурузная мука и овсяная мука делаются отдельно из кукурузы и овса. Это дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для усиления аромата и улучшения текстуры.
7. Сахар — очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. А также сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.
8. После процесса брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает его внутреннюю структуру мягче. Тем не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке.
1 чайная ложка сухих активных дрожжей = 3/4 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей.
1,5 чайных ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложке быстрорастворимых дрожжей.

2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей.

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 неудача подъема теста вызвана плохими дрожжами.

Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные дрожжи или нет:

- 1) Налейте полстакана теплой воды (40-45°C) в мерный стакан.
 - 2) Положите половину чайной ложки сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки 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 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 добавлять соль.
10. Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным, яйца следует разбить и взбить в однородную массу.
11. Топленое масло может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.
12. Разрыхлители используются для подъема быстро выпекаемого хлеба и пирогов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить воздух, воздух формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу химического процесса.
13. Сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.
14. Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду с температурой от 20°C до 25°C. Но для программы «Быстрая выпечка» температура воды должна быть в пределах 45-50°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 придания хлебу аромата, например апельсинового, лимонного и т.д.

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.

1. Дозировка жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Когда вы измеряете растительное масло или другие ингредиенты, тщательно промойте мерный стакан.

2. Дозировка сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнять их уровень ножом.

3. Последовательность добавления ингредиентов

Соблюдайте последовательность добавления ингредиентов: сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. Когда Вы кладете ингредиенты, мука не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку.

Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью. После того как тесто некоторое время будет замешиваться, Вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам пора добавить в смесь фруктовые ингредиенты. Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус. Когда вы используете функцию отложенного старта на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты (например: яйца и фрукты).

Рецепты

Основной режим

Ингредиент	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Соль	1 ч.л.	7 г	1,5 ч.л.	10 г
Сахар	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Мука	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

Французский хлеб

Ингредиент	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Соль	1,5 ч.л.	10 г	2 ч.л.	14 г
Сахар	1,5 ст.л.	18 г	2 ст.л.	24 г
Мука	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

Цельнозерновой хлеб

Ингредиент	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
Масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Соль	1 ч.л.	7 г	2 ч.л.	14 г
Цельнозерновая мука	1 стакан	110 г	2 стакана	220 г
Мука	2 стакана	280 г	2 стакана	280 г
Коричневый сахар	2 ч.л.	18 г	2,5 ч.л.	23 г
Сухое молоко	2 ст.л.	14 г	3 ст.л.	21 г
Дрожжи	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	3 г

Быстрая выпечка

Ингредиент	900 г	
Вода (40~50°C)	320 мл	320 г
Масло	2 ст.л.	24 г
Соль	1,5 ч.л.	10 г
Сахар	2 ст.л.	24 г
Мука	3,5 стакана	490 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	4,5 г

Сладкая выпечка

Ингредиент	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Растительное масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Соль	1,5 ч.л.	10 г	2 ч.л.	14 г
Сахар	1,5 ст.л.	18 г	2 ст.л.	24 г
Мука	3 стакана	420 г	3,5 стакана	490 г
Сухое молоко	2 ст.л.	14 г	2 ст.л.	14 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

Хлеб без глютена

Ингредиент	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Соль	1 ч.л.	7 г	1,5 ч.л.	10 г
Мука без глютена	3 стакана	420 г	4 стакана	560 г
Сахар	2 ст.л.	24 г	2 ст.л.	24 г
Дрожжи	1,5 ч. л.	4,5 г	1,5 ч. л.	4,5 г

Тесто

Ингредиент		
Вода	360 мл	360 г
Масло	2 ст.л.	24 г
Соль	1,5 ч.л.	10 г
Рафин. мука	4 стакана	560 г
Сахар	2 ст.л.	24 г
Дрожжи	0,5 ч. л.	1,5 г

Кекс

Ингредиент		
Масло	2 ст.л.	24 г
Сахар	8 ст.л.	96 г
Яйца	6 шт	270 г
Самовосходящая мука	250 г	
Ароматизатор	1 ч.л.	2 г
Лимон. сок	1,3 ст.л.	10 г
Дрожжи	1 ч.л.	3 г

Варенье

Ингредиент	900 г
Сахар	1 стакан
Клубника раздавленная	4 стакана
Порошок для пуддинга	1 стакан

Замешивание теста

Ингредиент		
Вода	360 мл	360 г
Масло	2 ст.л.	24 г
Соль	1,5 ч.л.	10 г
Рафин. мука	4 стакана	560 г
Сахар	2 ст.л.	24 г

Специальная выпечка

Ингредиент	900 г	
Вода	340 мл	340 г
Масло	3 ст.л.	36 г
Соль	1 ч.л.	7 г
Солодовый экстракт	3 ст.л.	36 г
Рафин. мука	3,3 стакана	490 г
Корич. сахар	2,5 ст.л.	23 г
Изюм	1,5 стакана	75 г
Дрожжи	1,3 ч.л.	4 г

Йогурт

Ингредиент	900 г
Цельное молоко	1000 мл
Ацидофильное молоко	100 мл
или ацидофилус	

Вышеуказанная информация приводится только в качестве примера. В зависимости от условий окружающей среды, ингредиентов и типа дрожжей результат может отличаться. Пожалуйста, учитывайте фактические условия и местные ингредиенты.

Возможные неисправности и их устранение

Неисправность	Причина	Способ устранения
Дым из вентиляционного отверстия при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипают к нагревательному элементу или рядом с ним.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
Хлеб проседает посередине и влажная нижняя корка.	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время.	Внимайте хлеб, не используя функцию поддержания тепла.
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 30 минут, затем выньте их и промойте.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб.	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу.
	После работы программы несколько разоткрывали крышку, хлеб был сухим без коричневой корочки.	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.
	Была нажата кнопка Старт/Стоп во время работы машины.	Не добавляя ингредиентов, запустите программу заново.
После нажатия кнопки Старт/Стоп на дисплее горит «ННН».	Температура в хлебопечке чрезмерно высокая.	Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и отключите хлебопечь от сети. После этого выньте форму для запекания, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть.
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
	Несколько из этих причин.	

Неисправность	Причина	Способ устранения
Хлеб совсем не поднимается или недостаточно.	Нет дрожжей или слишком мало.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
	Старые или несвежие дрожжи.	Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте больше указанного количества муки, уменьшите все ингредиенты на 1/3.
	Слишком горячая жидкость.	Замените жидкость или дайте ей остыть при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильном порядке, сделайте небольшую выемку в середине муки и добавьте крошечные дрожжи или сухие дрожжи, избегая прямого контакта дрожжей и жидкости.
	Дрожжи контактируют с водой.	Используйте только свежие и правильно хранящиеся ингредиенты.
	Неправильный сорт муки или несвежая мука.	Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте больше указанного количества муки, уменьшите все ингредиенты на 1/3.
	Слишком много или недостаточно жидкости.	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены. • При влажной погоде слейте 1-2 столовые ложки воды.
	Недостаточно сахара.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
Тесто слишком сильно поднимается и разливается из формы для выпечки.	В мягкой воде дрожжи бродят сильнее.	Отрегулируйте количество жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие воду, необходимо уменьшить дозу добавляемой жидкости.
	Слишком много молока влияет на ферментацию дрожжей	Замените жидкость или дайте ей остыть при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильном порядке, сделайте небольшую выемку в середине муки и добавьте крошечные дрожжи или сухие дрожжи, избегая прямого контакта дрожжей и жидкости.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Хлеб проседает посередине.	Объем теста больше формы	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены. • Отрегулируйте количество жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие воду, необходимо уменьшить дозу добавляемой жидкости.
	Брожение слишком короткое или слишком быстрое из-за чрезмерной температуры воды или пекарной камеры, либо из-за чрезмерной влажности.	<ul style="list-style-type: none"> • Замените жидкость или дайте ей остыть при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильном порядке, сделайте небольшую выемку в середине муки и добавьте крошеные дрожжи или сухие дрожжи, избегая прямого контакта дрожжей и жидкости. • В теплую погоду не используйте функцию отсрочки старта. Используйте холодные жидкости. • Выньте хлеб из формы сразу после выпечки и оставьте его на решетке для охлаждения не менее чем на 15 минут перед тем, как разрезать.
Тяжелая, бугристая структура.	Слишком много муки или недостаточно жидкости.	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены. • При влажной погоде слейте 1-2 столовые ложки воды.
	Недостаточно дрожжей или сахара.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
	Слишком много фруктов, цельнозерновой муки или других ингредиентов.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
	Старая или несвежая мука, теплые жидкости заставляют тесто подниматься слишком быстро и хлеб опускается перед выпечением.	Уменьшите общее количество ингредиентов, не используйте больше указанного количества муки, уменьшите все ингредиенты на 1/3.
	Нет соли или мало сахара.	
	Слишком много жидкости.	

Неисправность	Причина	Способ устранения
Хлеб не пропекается в центре.	Слишком много или недостаточно жидкости.	<ul style="list-style-type: none"> Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены. При влажной погоде слейте 1-2 столовые ложки воды.
	Слишком высокая влажность.	В теплую погоду не используйте функцию отсрочки старта. Используйте холодные жидкости.
	В рецепте есть влажные ингредиенты, например йогурт.	При влажной погоде слейте 1-2 столовые ложки воды.
Открытая или грубая структура или слишком много отверстий.	Слишком много воды.	При влажной погоде слейте 1-2 столовые ложки воды.
	Нет соли.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
	Низкая влажность, вода слишком горячая.	<ul style="list-style-type: none"> В теплую погоду не используйте функцию отсрочки старта. Используйте холодные жидкости. Выньте хлеб из формы сразу после выпечки и оставьте его на решетке для охлаждения не менее чем на 15 минут перед тем, как разрезать.
	Слишком много жидкости	Замените жидкость или дайте ей остыть при комнатной температуре. Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильном порядке, сделайте небольшую выемку в середине муки и добавьте крошенные дрожжи или сухие дрожжи, избегая прямого контакта дрожжей и жидкости.
Грибовидная, необожженная поверхность	Объем хлеба слишком велик для формы.	<ul style="list-style-type: none"> Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены. Отрегулируйте количество жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие воду, необходимо уменьшить дозу добавляемой жидкости.

Неисправность	Причина	Способ устранения
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	Отрегулируйте количество жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие воду, необходимо уменьшить дозу добавляемой жидкости.
	Слишком много дрожжей или недостаточно соли.	Правильно отмерьте ингредиенты и убедитесь, что все ингредиенты добавлены.
	Слишком много сахара.	
	Сладкие ингредиенты помимо сахара.	
Ломтики неровные или посередине есть комки.	Хлеб недостаточно остыл (не вышел пар).	Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.
Отложения муки на корке хлеба.	Мука плохо перемешивалась по бокам во время замешивания.	<ul style="list-style-type: none"> • При влажной погоде слейте 1-2 столовые ложки воды. • Выньте хлеб из формы сразу после выпечки и оставьте его на решетке для охлаждения не менее чем на 15 минут перед тем, как разрезать.

Технические характеристики

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

Модель	BM 2064
Размер хлеба	700/900 г
Мощность	550 Вт
Напряжение	220–240 В
Частота	50 Гц
Количество предустановленных программ	15
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

www.leran.pro