

smile

Хлебопечка

BM 990

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель	BM 990
Напряжение:	220-230В, 50Гц
Мощность:	850W
Класс защиты:	1

Три важных совета

1. Обязательно чистите прибор после каждого приготовления (см. далее в инструкции). Это не просто гигиена. Неочищенные остатки теста, мармелада и т.п. могут подгорать, подсыхать и пришквариваться. В результате тестомесительный механизм может выйти из строя.
2. При работе большинства программ прибор в начале «молчит» в течение около 20 минут. Не волнуйтесь. Он работает. Просто он не сразу начинает вымешивание теста, а сначала подогревает ингредиенты и поэтому «не жужжит».
3. Очень важно использовать качественные ингредиенты, особенно дрожжи. Если хлеб не получается, то как правило причина именно в этом. Подбирайте пропорции, пробуйте разные ингредиенты. Автомат конечно же не заменит искусство кулинара. Приведенные в инструкции рецепты – примерные (как в поваренной книге). Как и в случае обычного ручного приготовления блюд необходимо подбирать продукты и доводить рецепты под свой вкус.

Поздравляем Вас с приобретением хлебопечки модели ВМ 990. Вы приобрели прибор, предлагающий совершенно новую концепцию:

Вы можете использовать хлебопечку для выпечки хлеба на любой вкус.

- 12 различных программ выпекания.
- Вы можете использовать готовые смеси для хлебопечения.
- Вы можете замесить макаронное или дрожжевое тесто и сделать мармелад.
- С помощью программы выпекания "хлеб без белка" (хлеб без клейковины/без содержания белков) Вы можете успешно приготовить хлебопекарные смеси без содержания белков, а также использовать рецепты с не содержащей белков мукой, такой как кукурузная мука, гречневая мука и картофельная мука.
- Перед использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации.
- Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Прибор предназначен исключительно для домашнего пользования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, тянуть нужно за штекер, а не за кабель.

- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать. Следите за тем, чтобы кабель не свисал вниз.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. **Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться!**
- **Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.**
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-изготовителе или в аккредитованном сервисном центре.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте прибор рядом с обогревательными приборами.
- **Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.**
- Используйте только оригинальную оснастку.
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости; Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по технике безопасности для данного прибора

1. Не прикасайтесь ни к каким горячим поверхностям прибора, пользуйтесь прихватками! Непосредственно после процесса выпечки поверхности хлебопечки продолжают оставаться очень горячими.
2. Шнур прибора и сам прибор никогда не погружайте в воду или иную жидкость.
3. Если вблизи прибора находятся дети, внимательно следите за его работой! Если Вы не пользуетесь прибором, а также перед его чистой вытащите штекер прибора из розетки. Перед тем, как вынуть из прибора отдельные части, дайте ему хорошенько остыть.
4. Никогда не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром, при сбоях в работе прибора или в случае его повреждения. Во всех случаях обращайтесь в сервисное обслуживание. Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно, так как в результате этого Вы утрачиваете право на гарантийное обслуживание данного прибора.
5. Использование принадлежностей, не рекомендованных изготовителем, может привести к поломке прибора. Используйте данный прибор только по назначению.

6. Поставьте прибор так, чтобы он не скользил по рабочей поверхности. Это может происходить при замешивании густого теста. Соблюдайте данное требование особенно при программировании выпечки к определенному времени, когда Вы не следите за работой прибора. При установке прибора на очень гладкую поверхность подложите под него тонкий резиновый коврик с тем, чтобы исключить его соскальзывание.
7. Работающая хлебопечь должна находиться на расстоянии не менее 10 см от иных приборов. Пользуйтесь хлебопечкой только в помещении.
8. Следите за тем, чтобы электрошнур не прикасался к горячим поверхностям и не свисал через край стола, чтобы за него не смогли потянуть дети.
9. Никогда не устанавливайте хлебопечку рядом с газовой или электрической плитой или на нее, а также вблизи духовки.
10. Передвигайте прибор с особой осторожностью, если он заполнен горячей жидкостью, например, мармеладом!
11. Во время процесса выпекания никогда не вынимайте форму для хлеба!
12. Никогда не кладите в форму ингредиенты в большем количестве, нежели указано в рецепте! В противном случае хлеб будет пропекаться неравномерно, либо тесто вытечет из формы. Соблюдайте соответствующие указания, изложенные в инструкции!
13. Не кладите в хлебопечку металлическую фольгу и иные подобные материалы, так как это может привести к короткому замыканию или пожару!
14. Никогда не накрывайте хлебопечку во время работы полотенцем или иными предметами, так как это препятствует ее охлаждению и затрудняет выход пара! Не закрывайте хлебопечку предметами, которые могут загореться, следите, чтобы она не соприкасалась с воспламеняющимися материалами, напр., с гардинами, - опасность возгорания.
15. Прежде чем выпекать хлеб с установкой таймера на ночь, опробуйте сначала рецепт, чтобы установить правильное соотношение всех ингредиентов, убедиться, что тесто не слишком крутое или слишком жидкое, а также, чтобы определить правильный объем теста. Это позволит избежать вытекания теста через край формы.

Производитель не несёт никакой ответственности в случае, если покупатель будет использовать данную хлебопечку в производственных целях, либо способом, противоречащим предписаниям данной инструкции!

Обзор деталей прибора (Рис.1)

- 1) Крышка
- 2) Смотровое окно
- 3) 2 лопатки для смешивания
- 4) Форма для выпечки
- 5) Панель управления
- 6) Корпус прибора
- 7) Крюк для отсоединения лопатки от хлеба
- 8) Мерная емкость
- 9) Мерная ложка

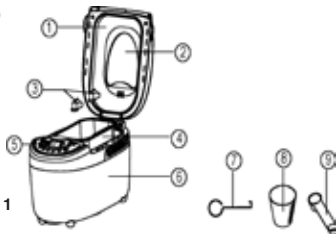


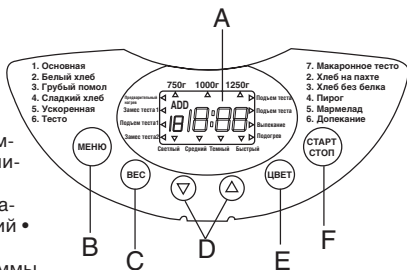
Рис. 1

Панель управления

A. Дисплей

Дисплей показывает:

1. Выбранный вес (750 г, 1000 г, 1250 г)
2. Время выпекания, оставшееся до окончания программы в минутах, и запрограммированное время
3. Выбранную степень поджаривания (• Светлый • Средний • Темный • Быстрый)
4. Номер выбранной программы
5. Последовательность процессов программы



B. Кнопка МЕНЮ

С помощью кнопки МЕНЮ выберите желательную программу. Номер программы и соответствующее ей время выпекания высветятся на дисплее.

Важно:

При нажатии на кнопки акустический сигнал не должен быть слышимым, за исключением, когда начат процесс выпекания (когда программа полностью запущена, нажата кнопка СТАРТ/СТОП, другие кнопки без акустического сигнала).

C. Кнопка ВЕС

Выберите вес хлеба (750 г, 1000 г, 1250 г), нажав эту кнопку несколько раз, пока стрелка на дисплее не появится под желаемым весом.

Примечание:

При включении прибора по умолчанию установлен вес хлеба 1250 г. В программах 6, 7, 11 и 12 установить вес хлеба нельзя.

D. Кнопки установки таймера к определенному времени

Предварительное программирование программ на включение в заданное время

E. Кнопка ЦВЕТ

При помощи этой кнопки Вы можете установить желаемую степень поджаривания (• Светлый • Средний • Темный • Быстрый). Нажмите её несколько раз, до тех пор, пока стрелка на дисплее не появится под желаемой степенью поджаривания. Время выпекания будет изменяться в зависимости от выбранной степени поджаривания. Для программ 1 - 4 можно использовать быстрый способ выпекания. Нажимайте кнопку до тех пор, пока стрелка не укажет на быструю программу. В программах 6, 7 и 11 нельзя установить степень поджаривания

F. Кнопка СТАРТ/СТОП

Для запуска и прерывания программы или удаления установленных параметров. Чтобы прервать процесс, коротко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, пока не услышите звуковой сигнал, и не замигает время на дисплее.

Снова нажав на кнопку СТАРТ/СТОП, процесс может быть возобновлен. Если не нажать кнопку СТАРТ/СТОП вручную, то программа будет продолжена автоматически через 10 минут. Чтобы закончить процесс и удалить параметры установки, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, удерживая её в течение 3 секунд, пока не услышите длинный звуковой сигнал.

Примечание: Не нажимайте кнопку СТАРТ/СТОП, если Вы только хотите проверить состояние хлеба.

Функция памяти

При сбое в питании не более 10 минут, прибор включится снова, и программа продолжится с того же самого момента. Это не действует, когда Вы отменяете/заканчиваете процесс выпекания нажатием кнопки СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд.

Окно

Вы можете контролировать процесс выпекания через смотровое окно.

Программы выпекания

При помощи кнопки МЕНЮ Вы выбираете желаемую программу. Номер соответствующей программы будет указан на дисплее. Время выпекания зависит от выбранной программы.

Программа 1: Основная

Для белого хлеба и хлеба из разных сортов муки, в основном из пшеничной или ржаной муки. Вы можете установить степень поджаривания хлеба при помощи кнопки ЦВЕТ.

Программа 2: Белый хлеб

Для приготовления рыхлого хлеба из высококачественной муки. Обычно такой хлеб является воздушным и имеет хрустящую корочку. Программа не подходит для рецептов, требующих добавления масла, маргарина или молока.

Программа 3: Грубый помол

Для выпечки хлеба из муки грубого помола, которой требуется больше времени для замеса и подхода теста (например, пшеничная мука из цельного зерна и ржаная мука). Хлеб будет компактным и более тяжелым.

Программа 4: Сладкий хлеб

Для приготовления хлеба с добавлением фруктовых соков, кокосовой стружки, изюма, сухофруктов, шоколада или дополнительного количества сахара. Из-за более длительного подхода теста хлеб получится легким и воздушным.

Программа 5: Ускоренная

Замес, подход теста и выпекание хлеба очень быстрым способом. Но хлеб, испеченный с помощью этой программы, является самым грубым среди всех остальных.

Программа 6: Тесто

Для приготовления теста, например, дрожжевого для булочек, пиццы. В этой программе не печется никакой хлеб.

Программа 7: Макаaronное тесто

Для приготовления макаронного теста. В этой программе хлеб не печется.

Программа 8: Хлеб на пахте

Для приготовления хлеба с добавлением пахты или йогурта.

Программа 9: Хлеб без белка

Для приготовления хлеба из муки, не содержащей белков, и из хлебопекарных смесей. Муке без содержания белков требуется больше времени для поглощения жидкостей, и она имеет различные особенности подъема теста.

Программа 10: Пирог

Для выпечки с добавлением соды или разрыхлителя

Программа 11: Мармелад

Для варки мармелада и конфитюра.

Программа 12: Допекание

Для допекания хлеба или пирогов до большей поджаристости или если они не пропеклись. В этой программе нет замеса или подъема теста. Хлеб будет оставаться теплым почти около часа после окончания программы. Это помешает стать хлебу слишком влажным.

Чтобы преждевременно закончить эту программу, нажмите кнопку Start/Stop, удерживая ее в течение трех секунд, пока не прозвучит длинный звуковой сигнал. Чтобы выключить прибор, выдерните вилку из розетки. В программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 и 9 короткие звуковые сигналы звучат во время каждого этапа программы. Вскоре после этого в тесто можно добавить дополнительные компоненты, такие как фрукты или орехи. И на дисплее появится надпись "ADD" (ДОБАВИТЬ). Эти компоненты не будут измельчены смешивающими лопатками.

Если Вы установили таймер на определенное время начала программы, то Вы сразу можете поместить все компоненты в форму для выпечки. В этом случае, фрукты и орехи должны быть измельчены.

Установка времени таймера

Функция отсрочки приготовления позволяет запрограммировать выпекание к определенному времени. Используя кнопки со стрелками Δ и ∇ , установите желаемое время окончания программы. Выберите программу. На дисплее появится необходимое время выпекания. Каждый раз при нажатии кнопки Δ , время окончания программы будет изменяться на 10 минут позже. Удерживайте эту кнопку нажатой, чтобы проделать эту операцию быстрее. Дисплей показывает продолжительность всего процесса выпекания и время, когда хлеб должен быть готов. Если Вы при нажатии кнопки Δ проскочили нужное время, Вы можете исправить это, используя кнопку ∇ .

Подтвердите установленное время таймера нажатием кнопки СТАРТ/СТОП. Двоеточие на дисплее замигает, и запрограммированное время начнет уменьшаться. Когда процесс выпекания закончится, прозвучат десять звуковых сигналов, и на дисплее появится 0:00.

Пример:

Часы показывают 8 часов утра, и Вы хотите, чтобы свежий хлеб был готов через 7 часов 15 минут, т.е в 15:15. Сначала выберете программу 1, затем нажмите кнопку таймера Δ , пока на дисплее не появится 7:15, так как отрезок времени между актуальным временем и временем, к которому должен быть испечен хлеб, составляет 7 часов 15 минут. Обратите внимание, что в программе **Мармелад** запрограммировать

приготовление мармелада к определенному времени нельзя.

Примечание: При приготовлении хлеба к установленному с помощью таймера времени не используйте никакие скоропортящиеся продукты, такие как яйца, молоко, сливки, сыр, йогурт.

Порядок работы

- Перед первой выпечкой ополосните форму для выпечки водой, при этом, не погружая ее в воду, и помойте лопатку для перемешивания теста;
- Перед первым использованием рекомендуется промазать форму для выпечки и лопатку термостойким жиром с помощью кисточки и прогреть в духовке в течение 10 минут при температуре 160 С. После остывания вотрите жир салфеткой в стенки формы для выпечки (отполируйте). Это упрочнит антипригарное покрытие. Этот процесс можно время от времени повторять.

Перед выпеканием

Для успешного процесса выпекания хлеба, пожалуйста, учитывайте следующие факторы:

Ингредиенты

- Прежде чем закладывать ингредиенты, выньте форму для выпечки из корпуса прибора.
- Всегда кладите ингредиенты в форму для выпечки в указанном порядке.
- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, чтобы обеспечить оптимальный результат действия дрожжей.
- Взвешивайте/отмеряйте ингредиенты правильно. Даже незначительные отклонения могут повлиять на результат выпечки.

Примечание: Никогда не используйте большие количества, чем указано в рецепте. Соответственно увеличится количество теста, которое при подъеме выйдет за края формы для выпечки и будет капать на горячие нагревательные элементы прибора, что может вызвать задымление.

Выпекание хлеба

Подготовка

Соблюдайте указания по технике безопасности, изложенные в этой инструкции по эксплуатации. Поставьте хлебопечку на ровную и устойчивую поверхность.

1. Выньте форму для выпечки из прибора.
2. Вставьте тестомесильные лопатки на приводные валы в форме для выпечки. Удостоверьтесь, что они крепко сидят на месте.
3. Положите ингредиенты в форму в последовательности, указанной в рецепте. Сначала заливайте жидкости, потом добавьте сахар, соль, затем муку, дрожжи кладите в последнюю очередь.

Примечание: Проверьте, чтобы дрожжи не контактировали с солью или жидкостями.

4. Поставьте форму для выпечки назад в прибор. Удостоверьтесь, что она установлена должным образом.
5. Закройте крышку прибора.
6. Вставьте вилку в розетку. Прозвучит звуковой сигнал, и на дисплее по умолчанию высветится номер программы и продолжительность основной программы 1.
7. Выберите нужную Вам программу нажатием кнопки МЕНЮ. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом.
8. Выберите степень поджаривания своего хлеба нажатием кнопки ЦВЕТ. Стрелка на дисплее укажет выбранный Вами цвет: светлый, средний или темный. Вы можете также выбрать параметр "Быстрая", чтобы сократить время выпекания.

Примечание: В программах 6,7,11 нельзя выбрать степень поджаривания и параметр "Быстрая".

9. Теперь у Вас есть возможность помощью кнопок таймера Δ и ∇ запрограммировать выпекание к определенному времени. Максимальная отсрочка приготовления 15 часов.

Примечание: Функция отсрочки приготовления не используется в программе 11.

Запуск Программы

Теперь включите программу, нажав кнопку СТАРТ/СТОП.

Примечание: Первые 20 минут идет разогрев продуктов. Процесса замешивания при этом не происходит.

Все программы выполняются автоматически. Вы можете наблюдать за последовательностью программы через смотровое окно хлебопечки. Иногда, во время выпекания окно может запотеть. Во время замеса теста крышку прибора ни в коем случае нельзя открывать.

Примечание:

Не открывать крышку прибора во время выпекания. Хлеб может осесть.

Совет: Через 5 минут после первого замеса проверьте консистенцию теста. Оно должно быть мягким, слегка клейким. Если тесто слишком сухое, добавьте немного жидкости. Если оно слишком сырое, добавьте немного муки, в случае необходимости.

Окончание программы

Когда процесс выпекания закончится, прозвучат десять звуковых сигналов, и на дисплее появится 0:00. По окончании программы автоматически включается режим подогрева (циркуляция теплого воздуха внутри прибора): хлеб подогревается в течение 60 минут. Вы можете прервать подогрев, удерживая кнопку СТАРТ/СТОП нажатой до тех пор, пока не услы-

шите два звуковых сигнала.

Предупреждение

Прежде, чем открыть крышку прибора, вытащите вилку из розетки. Если Вы не пользуетесь прибором, всегда отключайте его от электропитания!

Вынимание хлеба

Форму для выпечки выньте при помощи прихваток. Переверните форму, слегка встряхните её, чтобы готовый хлеб вышел из формы. Если хлеб не выходит из формы (не соскальзывает с тестомесильных лопаток), аккуратно удалите из хлеба смешивающие лопатки, используя прилагаемый крюк для отсоединения лопатки от хлеба

Примечание

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать антипригарное покрытие формы для выпечки. После извлечения хлеба из формы, немедленно ополосните её теплой водой. Это поможет не допустить прилипания тестомесильных лопаток к приводному валу.

Совет: Если Вы удалите смешивающие лопатки после последнего замеса теста, хлеб останется неповрежденным, когда Вы будете доставать его из формы.

- Коротко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы прервать процесс выпекания или вытащите вилку из розетки.
- Откройте крышку прибора и выньте форму для выпечки. Приподнимая тесто руками, посыпанными мукой, удалите тестомесильные лопатки.
- Поставьте назад форму с тестом и закройте крышку прибора.
- Снова вставьте вилку в розетку и нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Программа выпекания будет продолжена. Перед тем как кушать хлеб, дайте ему остыть в течение 15-30 минут. Перед тем как резать хлеб, удостоверьтесь, что отсутствует в форме для выпечки.

Предупреждение

Не пытайтесь снова запустить хлебопечку, если она ещё не остыла. Если после запуска программы дисплей показывает “ННН”, это значит, что температура внутри хлебопечки ещё слишком высокая. Вы должны остановить программу и немедленно отключить прибор от электросети. Затем откройте крышку и дайте хлебопечке полностью остыть прежде, чем использовать её снова (кроме программ МАРМЕЛАД и ДОПЕКАНИЕ). Если после запуска программы дисплей показывает “LLL” это значит, что температура внутри хлебопечки слишком низкая. Для использования Вы должны поставить прибор туда, где более высокая температура окружающей среды (кроме программ МАРМЕЛАД и ДОПЕКАНИЕ). Если после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП дисплей показывает “ЕЕ0”, это значит, что датчик температуры разомкнул цепь, пожалуйста, тщательно проверьте датчик у специалиста. Если дисплей показывает “ЕЕ1”, это значит, произошло короткое замыкание датчика температуры.

Вопросы, возникающие при работе хлебопечки

Что мне делать, если тестомесильная лопатка застряла в форме для выпечки после выпекания?	Добавьте горячую воду в форму для выпечки и покрутите тестомесильную лопатку, чтобы ослабить прилипшее тесто снизу.
Что происходит, если оставить хлеб после выпекания в хлебопечке?	Режим "Подогрев" включается сразу после окончания программы и будет подогревать Ваш хлеб около 1 часа и защищать от влаги. Если оставить хлеб в хлебопечке дольше чем на 1 час, то он может стать сырым.
Можно ли мыть форму для выпечки в посудомоечной машине?	Нет. Пожалуйста, мойте форму для выпечки и тестомесильные лопатки вручную.
Почему тесто не размешивается, хотя двигатель работает?	Удостоверьтесь, что тестомесильные лопатки и форма для выпечки установлены правильно.
Что мне делать, если тестомесильные лопатки остаются в хлебе?	Удалите из хлеба тестомесильные лопатки, используя крюк для отсоединения лопатки от хлеба
Что происходит, если во время программы возникает сбой в питании?	При сбое в питании не более 10 минут, прибор включится снова, и программа продолжится с того же самого момента.
Как долго печется хлеб?	Точное время Вы можете засечь, наблюдая за последовательностью программы.
Хлеб какого размера могу я испечь?	В большой форме для выпечки Вы можете испечь хлеб весом не более 1250 г.
Почему при приготовлении хлеба к установленному с помощью таймера времени нельзя использовать свежее молоко?	Свежие продукты, такие как молоко или яйца могут быстро испортиться, если оставить их в приборе на долгое время.
Добавленный изюм измельчается в приборе.	Чтобы избежать измельчения ингредиентов, таких как фрукты или орехи, нужно добавить их в тесто только после звукового сигнала.

Вопросы по рецептам

Явление	Причина	Устранение
Тесто всходит слишком быстро	<ul style="list-style-type: none"> слишком много дрожжей, слишком много муки, мало соли или совокупность этих причин 	a/b
Тесто не всходит или же всходит плохо	<ul style="list-style-type: none"> нет дрожжей или их слишком мало дрожжи старые или залежавшиеся либо ненадлежащего качества жидкость слишком горячая дрожжи вступили в контакт с жидкостью мука не того сорта или старая слишком много или мало жидкости мало сахара 	a/b e c d e a/b/g a/b
Тесто всходит слишком быстро и выходит через край формы для выпечки	<ul style="list-style-type: none"> дрожжи всходят быстрее, если вода очень мягкая брожение усиливается, если слишком много молока 	f/k c
Хлеб опал	<ul style="list-style-type: none"> объём теста больше, чем форма, поэтому хлеб опадает слишком быстрое брожение дрожжей из-за очень тёплой воды, теплой печи, высокой влажности. Тесто всходит слишком быстро и перед выпечкой опадает, если жидкость слишком теплая нет соли или слишком мало сахара. слишком много жидкости 	a/f c/h/l a/b h
Тяжёлая, комкообразная структура	<ul style="list-style-type: none"> слишком много муки или мало жидкости мало дрожжей или сахара недостаточно фруктов, зерна или иных добавок старая или плохая мука 	a/b/g a/b b e
Хлеб в центре не пропекся	<ul style="list-style-type: none"> слишком много или слишком мало жидкости высокая влажность рецепты с жидкими ингредиентами, напр. йогурт 	a/b/g h g

Структура хлеба грубая или с дырками	<ul style="list-style-type: none"> • много воды • нет соли • большая влажность, слишком теплая вода • слишком горячая жидкость 	g b h/l c
Грибообразная, не пропечённая поверхность	<ul style="list-style-type: none"> • объём теста больше формы • слишком много муки, особенно при выпечке белого хлеба • слишком много дрожжей и мало соли • слишком много сахара • сладкие добавки дополнительно к сахару 	a/f f a/b a/b b
Куски хлеба при нарезке получают неравномерными или же с комками в середине	<ul style="list-style-type: none"> • хлеб не достаточно остыл после выпечки 	j
Остатки муки на хлебной корке	<ul style="list-style-type: none"> • При замесе теста мука по краям не перемешивается 	g/i

Устранение нежелательных явлений

- Правильно взвешивайте и отмеряйте ингредиенты.
- Соблюдайте пропорции при закладке ингредиентов и проверяйте, все ли ингредиенты Вы положили.
- Подождите, пока жидкость остынет до комнатной температуры или возьмите другую жидкость. Кладите ингредиенты в указанном в рецепте порядке. Сделайте маленькое углубление в муке и добавьте туда раскрошенные дрожжи или же сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Уменьшите общее количество ингредиентов, ни в коем случае не используйте муки больше, нежели указано в рецепте. При необходимости уменьшите количество всех ингредиентов на 1/3. Попробуйте использовать другие дрожжи.
- Измените количество жидкости. При использовании жидких ингредиентов соответственно уменьшите объём используемой жидкости.
- При очень сырой погоде берите на 1-2 столовые ложки меньше воды.
- При жаркой погоде не пользуйтесь функцией программирования выпечки к заданному времени. Используйте холодные жидкости.
- Сразу же после выпечки выньте буханку из формы и прежде, чем её разрезать, дайте ей остыть на решетке в течение не менее 15 минут.
- Уменьшите количество дрожжей или, при необходимости, все ингредиенты на 1/4 от указанного количества.

к) Никогда не смазывайте жиром форму.

л) Добавьте в тесто 1 столовую ложку пшеничного крахмала.

Рецепты для хлебопечки ВМ 990

1 чашка = 1 мерная емкость (входит в поставку)

Программа 1: Основная

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода	270ml	350ml	440ml
2. масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. соль	1 чайная ложка	1.5 чайной ложки	2 чайные ложки
4. мука	4 чашки	4 чашки	5 чашки
5. сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
6. Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
7. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 2: Белый хлеб

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода	270ml	330ml	420ml
2. масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2 чайные ложки
4. мука	3 чашки	4 чашки	5 чашки
5. сахар	1 столовая ложка	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки
6. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 3: Грубый помол

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода	270ml	350ml	440ml
2. масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. соль	1 чайная ложка	1.5 чайной ложки	2 чайные ложки
4. Мука грубого помола	1.5 чашки	2 чашки	3 чашки
5. мука	1.5 чашки	2 чашки	2 чашки
6. Желтый сахар	1.5 столовые ложки	2.5 столовые ложки	3 столовые ложки
7. Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
8. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 4: Сладкий хлеб

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода	240ml	300ml	400ml
2. растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1.5 чайной ложки
4. очищенная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
6. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки
7. Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки

Программа 5: Ускоренная

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода (48°C)	270ml	350ml	440ml
2. масло	2 столовые ложки	4 столовые ложки	4 столовые ложки
3. соль	1 чайная ложка	1.5 чайной ложки	2 чайные ложки
4. очищенная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
6. дрожжи	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки	1.5 чайной ложки

Программа 6: Тесто

Программа 7: Макаaronное тесто

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода	270ml	350ml	440ml
2. масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
3. соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2.5 чайные ложки
4. очищенная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашек
5. сахар	2.5 столовые ложки	2.5 столовые ложки	3 столовые ложки
6. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 8: Хлеб на пахте

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. молоко	150ml	200ml	300ml
2. масло	120ml	150ml	150ml
3. соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки
4. мука	4 чашки	4 чашки	5 чашек
5. сахар	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки	3 столовые ложки
6. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 9: Хлеб без белка

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. вода	1/2 чашки	2/3 чашки	1 чашка
2. масло	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
3. мед	1/4 чашки	1/3 чашки	1/2 чашки
4. уксус	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка
5. яйца	2	2	3
6. кукурузная мука	3 чашки	4 чашки	5 чашки
7. сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки	5 столовых ложек
8. соль	0.5 чайной ложки	0.5 чайной ложки	0.75 чайной ложки
9. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 10: Пирог

Ингредиенты \ Вес	750g	1000g	1250g
1. сливочное масло	1 чашка	1.2 чашки	1.5 чашки
2. сахар	0.5 чашки	0.75 чашки	1 чашка
3. яйца	4	6	8
4.самоподнимающаяся мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
5.ароматическая эссенция	1 чайная ложка	1 чайная ложка	1 чайная ложка
6. Сок лимона	1 столовая ложка	1.5 столовые ложки	2 столовые ложки
7. дрожжи	0.75 чайной ложки	1 чайная ложка	1.25 чайной ложки

Программа 11: Мармелад

Ингредиенты \ Вес		
1.измельченная клубника		4 чашки
2. сахар		1 чашка
3.порошкообразная смесь для пудинга		1 чашка

Чистка автомата и уход за ним

- Перед первой выпечкой помойте лопатку для перемешивания теста и ополосните форму для выпечки водой, не погружая ее в воду.
- Перед первым использованием рекомендуется промазать форму для выпечки и лопатку термостойким жиром с помощью кисточки и прогреть в духовке в течение 10 минут при температуре 160°C. После остывания вотрите жир салфеткой в стенки формы для выпечки (отполируйте). Это упрочит антипригарное покрытие. Этот процесс можно время от времени повторять.
- После пользования хлебопечкой всегда давайте ей сначала остыть и лишь затем чистите или убирайте ее. Остывание занимает около получаса, после чего Вы сможете вновь приступить к выпечке или к приготовлению теста.

- Перед чисткой хлебопечки всегда вынимайте вилку из розетки и давайте хлебопечке остыть. Используйте щадящее моющее средство. Ни в коем случае не используйте растворители, бензин, средства для чистки духовки или абразивные/агрессивные средства.
- Удаляйте ингредиенты и крошки с крышки, корпуса и из печки влажной тканью. Никогда не опускайте хлебопечку в воду и никогда не наливайте воду в емкость для формы! Для простой чистки можно снять крышку. Для этого поставьте её вертикально и затем вытащите её.
- Формы для выпечки протирайте снаружи влажной тканью. Изнутри форму можно промыть водой. Не держите форму долгое время под водой и, пожалуйста, ни в коем случае не используйте моющие средства!
- Лопатку, а также приводной валик вымойте сразу же после использования. Если лопатку оставить в форме, то потом ее трудно оттуда вытащить. В этом случае налейте примерно на 30 минут тёплую воду в ёмкость. После этого лопатку можно будет легко вынуть.
- Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Поэтому не используйте при чистке никакие металлические предметы, которые могут поцарапать поверхность. Изменение цвета покрытия со временем – нормальное явление; его функциональность от этого не меняется.
- Прежде чем убрать хлебопечку в шкаф, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая. Храните хлебопечку с закрытой крышкой.

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

После гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.