



Инструкция по эксплуатации  
электрической хлебопечки

**BM-4001V**

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрических приборов, соблюдайте основные меры предосторожности:

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. Не касайтесь нагреваемых поверхностей. При использовании устройства пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами. Позвольте прибору остыть перед его чисткой.
3. Всегда отключайте устройство и отсоединяйте штепсельную вилку от розетки после использования и перед чисткой.
4. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
5. Будьте особенно внимательны при использовании устройства, если поблизости находятся дети.
6. Запрещается помещать на шнур питания какие-либо предметы. В случае длительного простоя всегда вынимайте штепсель из розетки.
7. Запрещается эксплуатация прибора в случае повреждения вилки или шнура, при появлении неполадок в работе или в случае повреждения аппарата. В целях гарантийного и послегарантийного обслуживания обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.
8. Не прикасайтесь и/или не пытайтесь заблокировать движущиеся части устройства.
9. Во избежание поражения электрическим током и ожогов, применяйте только рекомендованные фирмой-производителем комплектующие.
10. Запрещается использовать устройство на открытом воздухе. Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
11. Не допускайте соприкосновения рабочей поверхности и шнура с плавящимися, нагревающимися и легко воспламеняющимися веществами.
12. Не помещайте прибор на или вблизи включенной газовой или электрической плиты.
13. Устанавливайте устройство минимум в 20 см от стен или других приборов.
14. Соблюдайте меры предосторожности при включении или отключении прибора от сети.

## Панель управления

### 1. Внешний вид панели управления



### 2. LCD дисплей

A. На LCD дисплее отражается "МЕНЮ", "ТАЙМЕР", выбор размера буханки, варианты цвета корочки и процесс приготовления;

B. Рубрики меню

- 1) Классический хлеб
- 2) Французский хлеб
- 3) Цельнозерновой хлеб
- 4) Сдоба
- 5) Быстрая выпечка
- 6) Хлеб без клейковины
- 7) Тесто
- 8) Замес
- 9) Джем
- 10) Только выпечка
- 11) Кекс

C. Цвет корочки:

- Светлая
- Средняя
- Темная
- Быстрая выпечка

D. Выбор размера буханки: 500 г - 700 г - 1000 г

### 3. Кнопки управления

#### А) Кнопка МЕНЮ

Нажмите кнопку Меню для выбора программы для последующей обработки: Классический хлеб - Французский хлеб - Цельнозерновой хлеб - Сдоба - Быстрая выпечка - Хлеб без клейковины - Тесто - Замес - Джем - Выпечка - Кекс.

#### В) Кнопки установки таймера

Используйте стрелки-указатели Вверх/Вниз для увеличения или уменьшения значения времени. Каждое нажатие соответственно увеличивает или уменьшает значение на 10 минут.

#### С) Кнопка выбора цвета корочки

Нажмите для выбора одного из вариантов цвета корочки хлеба: Светлый - Средний - Темный - Быстрая выпечка.

#### Д) Кнопка выбора размера буханки.

Нажмите для выбора желаемого размера буханки: 500 г - 700 г - 1000 г.

#### Е) Кнопка Старт/Стоп. Нажмите для запуска или остановки программы обработки.

### Полезные заметки

1. Всегда следуйте указанной рецептуре и точно отмеряйте ингредиенты. Всегда отмеряйте ингредиенты с помощью мерной ложечки, заполняйте мерную ложечку до указанной отметки. Мерный стаканчик используется только для жидких ингредиентов. Неточные измерения ингредиентов приводят к отрицательным результатам.
2. Всегда пользуйтесь свежими продуктами и проверяйте дату срока использования продуктов, особенно дрожжей и муки. Дрожжи в открытой упаковке должны быть использованы в течение 48 часов. Открытые упаковки можно запечатать и хранить в морозильнике до момента следующего использования.
3. Количество воды, требуемое по рецептуре, может слегка изменяться в зависимости от вида и марки муки, которую вы используете, поэтому могут потребоваться небольшие изменения, когда конкретная марка товара используется впервые. Если тесто недостаточно поднялось и слишком густое, в следующий раз добавьте еще 15 мл (3 ст. л.) воды.
4. Для получения наилучших результатов и сохранения на буханке корочки, вынимайте хлеб из духовки сразу по окончании выпечки. Корочка размякнет, если буханка останется в духовке для нагревательного цикла.

## Как отмерять ингредиенты:

1. Очень важно использовать точно отмеренные ингредиенты для получения наилучшего результата. Не пользуйтесь смешанными значениями метрической и империльной систем. Пользуйтесь только одной из них.

2. ВСЕГДА отмеряйте ингредиенты прозрачным мерным стаканчиком с градуированными отметками. Жидкости должны достигать соответствующих отметок на стаканчике на уровне глаз, не выше и не ниже.

3. ВСЕГДА используйте жидкости комнатной температуры (20°C/68°F), кроме случаев выпечки хлеба с помощью программы быстрой выпечки. Точно следуйте инструкциям в разделе рецептов.

4. ВСЕГДА пользуйтесь мерной ложечкой для измерения небольших количеств сухих и жидких ингредиентов. Для набора 1 ч.л или 1 ст.л наполняйте ложечку до краев без верха. Для набора половины - наполняйте ее до указанной отметки.

## Используемые термины:

**Отсрочка.** Отсрочка приготовления позволяет вам установить время начала процесса выпечки. Предположим, вы хотите испечь классический хлеб. Установите программу 1, вес и цвет корочки. Затем, используя стрелки-указатели Вверх/Вниз, установите время отсрочки - оно добавится ко времени выпечки. Нажмите кнопку Старт. На дисплее отобразится обратный отсчет времени до момента готовности.

**Предварительный нагрев.** Разогрев работает только в начале программ выпечки цельнозернового хлеба и приготовления джема. Во время нагрева ингредиенты прогреваются, прежде чем начать первую стадию замеса теста, что позволяет достичь оптимальных результатов.

**Замес.** Замес теста представляет собой обработку тестовой массы, позволяющую достичь оптимального смешения ингредиентов и придать тесту необходимые для дальнейшей выпечки характеристики - вязкость, плотность и т.д.

**Отдых (подъем теста).** Подъем теста - неотъемлемая и очень важная часть процесса выпечки. Этот этап определяет дальнейшую пышность, рассыпчатость и объем буханки.

**Обвалка.** Процесс обвалки необходим для полнейшего отделения тестовой массы от стенок емкости, что позволит избежать пригорания в дальнейшем. Также в процессе обвалки тесту придается оптимальная форма.

**Выпечка.** Буханка находится в последней стадии приготовления. Для получения хрустящей корочки сразу же извлеките буханку из хлебопечки после окончания цикла выпечки.

**Остаточный нагрев (сохранение тепла).** Хлебопечка автоматически переключится в режим остаточного нагрева в конце цикла выпечки. Это позволит вам получить пышный, душистый, теплый хлеб, если, по каким-либо причинам, вы не извлекли буханку из печи сразу после выпечки.

## Описание и хронометраж программ выпечки:

Номер программы	1											
	Basic (Классический хлеб)											
Цвет корочки	Светлая			Средней прожаренности			Темная			Быстрая выпечка		
	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Вес	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Островка не более (час.)	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Предварительный нагрев												
Замес 1 (мин.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Отдых (мин.)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Замес 2 (мин.)	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Подъем 1 (мин.)	40	40	40	40	40	40	40	40	40	15	15	15

Номер программы	1															
	Basic (Классический хлеб)															
Цвет корочки	Светлая				Средней прожаренности				Темная				Быстрая выпечка			
	Подъем 2 (мин.)	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	9	9	9
Обвалка (сек.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Подъем 3 (мин.)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	30	30	30	30
Выпечка (мин.)	46	51	48	58	53	60	53	58	65	48	53	60	53	53	60	60
Остаточный нагрев (часы)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Полное время (часы/мин.)	3:11	3:16	3:13	3:23	3:18	3:25	3:18	3:23	3:30	2:12	2:17	2:24	2:17	2:17	2:24	2:24

Номер программы		2											
		French (Французский хлеб)											
Цвет корочки	Светлая	Средней прожаренности			Темная			Быстрая выпечка					
		500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г			
Вес		500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Отсрочка не более (час.)		15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Предварительный нагрев													
Замес 1 (мин.)		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Отдых (мин.)		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Замес 2 (мин.)		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Подъем 1 (мин.)		39	39	39	39	39	39	39	39	39	15	15	15



Номер программы	2												
	Frensh (Французский хлеб)												
Цвет корочки	Светлая			Средней прожаренности			Темная			Быстрая выпечка			
	Подъем 2 (мин.)	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	15	15
Обвалка (сек.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Подъем 3 (мин.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	30	30	30
Выпечка (мин.)	48	50	53	50	52	55	55	57	60	60	50	52	55
Остаточный нагрев (часы)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Полное время (часы/мин.)	3:28	3:30	3:33	3:30	3:32	3:35	3:35	3:37	3:40	3:40	2:35	2:37	2:40

Номер программы		3											
		Whole Wheat (Цельнозерновой хлеб)											
Цвет корочки		Светлая			Средней прожаренности			Темная			Быстрая выпечка		
		500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Вес		500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г	500 г	750 г	1000 г
Отсрочка не более (час.)		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Предварительный нагрев		30	30	30	30	30	30	30	30	30	5	5	5
Замес 1 (мин.)		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Отдых (мин.)		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Замес 2 (мин.)		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Подъем 1 (мин.)		49	49	49	49	49	49	49	49	49	24	24	24

3																					
Whole Wheat (Цельнозерновой хлеб)																					
Номер программы	Светлая						Средней прожаренности						Темная			Быстрая выпечка					
	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	11	11	11
Подъем 2 (мин.)	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	11	11	11
Обвалка (сек.)	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Подъем 3 (мин.)	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	35	35	35	35
Выпечка (мин.)	48	50	53	50	52	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	50	52	55	55
Остаточный нагрев (часы)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Полное время (часы/мин.)	3:43	3:45	3:48	3:45	3:47	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	3:50	2:30	2:32	2:30	2:35

Номер программы	4			5	6	7	8	9	10	7
	500 г	750 г	1000 г							
Вес			1000 г							500 г
Отсрочка не более (час.)	15	15	15	15	15	15	15	15		15
Предварительный нагрев (мин.)										
Замес 1 (мин.)	5	5	5	5	5	5	3	5		3
Отдых (мин.)	5	5	5			5				
Замес 2 (мин.)	20	20	15	15	10	20	11	10		4
Подъем 1 (мин.)	39	39	12			60				

Номер программы	4			5	6	7	8	9	10	11
	Сдоба									
Обвалка (сек.)	15	15	15	Быстрая выпечка	Хлеб без клейко-вины	Тесто	Замес	Джем	Только выпечка	Кекс
Подъем 2 (мин.)	26	26	26							
Подъем 3 (мин.)	52	52	52		60					
Выпечка (мин.)	50	55	60	48	55			70	60-90	75
Остаточный нагрев (мин.)	60	60	60	60	60				60	22
Всего времени (часы:мин.)	3:17	3:22	3:27	1:20	2:10	1:30	0:14	1:25	1:00	1:22

## 4. Руководство по эксплуатации

### Руководство по эксплуатации хлебопечки

Рекомендуется выполнять все действия в порядке, приведенном в рецепте:

1. Установите месильную лопасть на вращающейся оси и установите форму для выпечки в камере для выпечки.
2. В соответствии с рецептом, добавьте воду, муку, яйца и пр. в форму для выпечки в указанном порядке; дрожжи должны быть добавлены последними, во избежание преждевременного контакта с сахаром и жидкостью.
3. Установите форму для выпечки в камере для выпечки; закройте крышку.
4. Включите устройство, на LCD дисплее высветится "MENU 1 TIMER 3:25". Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать один из предложенных режимов (Классический, Французский и т. д.).
5. Нажмите на кнопку ЦВЕТ КОРОЧКИ, чтобы выбрать цвет корочки для вашей выпечки. По умолчанию устройство выбирает Среднюю степень подрумянивания корочки.
6. Нажмите кнопку ВЕС, чтобы выбрать необходимый размер выпечки. По умолчанию устройство выбирает массу 1000 г.
7. Вы можете устанавливать отсрочку в приготовлении хлеба, чтобы получить свежеспеченный хлеб к тому времени, когда вам это необходимо. Вычислите разницу во времени между моментом, когда Вы запускаете программу и временем, к которому вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов.
8. Нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы запустить программу, на дисплее будет мигать значок ":".
9. По окончании процесса выпечки устройство подаст звуковой сигнал и перейдет в режим остаточного нагрева. По завершении остаточного нагрева устройство снова подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. Вы можете прервать процесс остаточного нагрева простым нажатием кнопки Старт/Стоп.
10. Используя прихватки, переверните форму для выпечки хлеба вверх дном и слегка потрясите, чтобы извлечь хлеб из формы. Иногда лопасть тестомесителя припекается к тесту - это нормальное явление, вы можете отделить его от хлеба вручную.

## **Тесто**

Функция замеса теста идентична программам выпечки, за исключением того, что в процессе замеса не требуется добавлять соль, сахар и т.п. Когда тесто будет готово, вы услышите звуковой сигнал.

## **Замес**

Функция замеса отличается от программы “Тесто” тем, что в данном случае не требуется добавлять дрожжи. Таким образом сокращается время обработки, так как не требуется ожидать подъема теста. Соответственно, в результате вы получаете пресное тесто, пригодное для приготовления лапши, пельменей, ravioli, коржей пирога, пиццы и т.п.

## **Только выпечка**

Эта программа используется для выпечки кондитерских изделий в течение 60 минут рабочего времени. Для этого:

- (1) Установите форму для выпечки в камере для выпечки.
- (2) Поместите кондитерское изделие в форму для выпечки хлеба. Закройте крышку.
- (3) Нажмите кнопку МЕНЮ, выберите режим 10.
- (4) Нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы приступить к процессу выпечки.

### **1. Защита программы в случае отключения электроэнергии**

Устройство укомплектовано блоком памяти, который сохраняет введенную программу и степень готовности в случае неожиданного отключения электричества. Это означает, что, в случае прекращения подачи электричества во время приготовления хлеба менее чем на 15 минут, устройство удерживает в памяти установленную программу, и с восстановлением электроснабжения ее выполнение продолжится. Однако общее рабочее время может быть изменено и отличаться от первоначальных установок.

**Фактическое рабочее время = время отключения электричества + изначальное время установки.**

В случае, если электричество отсутствует более 15 минут вы должны будете начать с самого начала.

### **2. Функция защиты от перегрева или неполадок.**

#### **(1) Оценка условий работы**

Если рабочие условия не являются подходящими под требования текущего меню, а вы попытаетесь запустить программу, устройство автоматически запретит работу, а на дисплее отобразится код ошибки "E00" или "E01", при этом устройство подаст короткий повторяющийся звуковой сигнал. В данном случае рекомендуется извлечь форму для выпекания хлеба и подождать, пока не будет достигнута рабочая температура. Если после этого вы все равно не можете запустить хлебопечку, обратитесь в ближайший сервисный центр.

#### **(2) Оценки работы устройства**

Хлебопечка имеет функцию определения проблемы в работе устройства, например, неисправность температурного датчика. На дисплее высветится код неполадки "EEE" или "ННН", при этом устройство подаст серию коротких звуковых сигналов. В этом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

### **3. Звуковой сигнал**

Так как звуковой сигнал часто используется устройством, пожалуйста обратите внимание на то, какую информацию он может нести.

- (1) В случае перезагрузки - одинарный звуковой сигнал.
- (2) При нажатии кнопок МЕНЮ, ЦВЕТ КОРОЧКИ "▲", "▼", Старт/Стоп – одинарный звуковой сигнал.
- (3) Работа закончена или функция остаточного нагрева завершена - устройство подаст звуковой сигнал 10 раз.



## РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

<b>Классический хлеб</b> Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Большой (1000 г) 330 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 3 ст. ложки 2 ст. ложки 4 чашки* 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 280 мл 2 ст. ложки 3/4 ч. ложка 1-1/2 ст. ложки 1 ст. ложка 3-1/4 чашки* 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 190 мл 1-1/2 ст. ложки 1/2 ч. ложка 1 ст. ложки 1 ст. ложка 2-1/4 чашки* 1 ч. ложка
<b>Французский хлеб</b> Ингредиенты: Лимонный сок Вода Растительное масло Соль Сахар Мука Дрожжи	Большой (1000 г) 1 ч. ложка 320 мл 2 ст. ложки 2 ч. ложки 2 ст. ложки 4 чашки 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 1 ч. ложка 280 мл 1-1/2 ст. ложки 1-1/4 ч. ложки 1-1/2 ст. ложка 3-1/4 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 1 ч. ложка 150 мл 1 ст. ложка 1 ч. ложка 1 ст. ложка 2-1/4 чашки 1 ч. ложка
<b>Цельнозерновой хлеб</b> Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Белый сахар Сухое молоко Мука Порошок из цельного зерна Дрожжи	Большой (1000 г) 320 мл 3 ст. ложки 2 ч. ложка 3 ст. ложки 3 ст. ложки 3 чашки 1 чашка 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 270 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 3 ст. ложки 2-1/2 ст. ложки 3 чашки 3/4 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 210 мл 1-1/2 ст. ложки 1 ч. ложка 3 ст. ложки 2 ст. ложки 2 чашки 1/4 чашки 1 ч. ложка
<b>Сдоба</b> Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Большой (1000 г) 320 мл 2 ст. ложки 1-1/2 ч. ложки 1/2 чашки 2 ст. ложки 4-1/4 чашки 1 ч. ложка	Обычный (750 г) 220 мл 1 ст. ложка 1 ч. ложка 1/3 чашка 1-1/2 ст. ложки 3-1/3 чашки 1 ч. ложка	Маленький (500 г) 160 мл 1 ст. ложка 1/2 ч. ложка 1/4 чашка 1 ст. ложка 2-1/2 чашки 1 ч. ложка
<b>Быстрая выпечка</b> Ингредиенты: Вода Растительное масло Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Обычный (750 г) 370 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 2 ст. ложки 3 ст. ложки 4 чашки 4 ч. ложки		

\* 1 чашка ~ 120 г

<b>Хлеб без клейковины</b> Ингредиенты: Вода Растительное масло Уксус Яйцо Соль Сахар Сухое молоко Мука Дрожжи	Обычный (750 г) 300 мл 2 ст. ложки 1 ч. ложка 3 шт. 1,5 ч. ложка 3 ст. ложки ½ чашки 2 чашки 2 ч. ложки		
<b>Кекс</b> Ингредиенты: Масло Яйцо Сахар Молоко Мука Дрожжи Эссенция	Маленький (500 г) 2 ст. ложки 2 шт. 1/4 чашки 1 чашка 3/4 чашки ½ ч. ложки 3/4 ч. ложки		
<b>Приготовление джема</b> Ингредиенты: Апельсин Лимон Сахар Желатин	Апельсиновый джем 3 шт. 1 шт. 2 ст. ложки 1 и 1/4 чашки	Клубничный джем Ингредиенты: Клубника Лимонный сок Сахар Желатин	1,5 чашки 2 ч. ложки. 1 чашка 1 ст. ложка
<b>Тесто</b> Ингредиенты: Масло Сахар Соль Сухое молоко Мука Вода Дрожжи	2 ст. ложки 1 ст. ложка 2 ч. ложки 2 ст. ложки 4,5 чашки 410 мл 1 ч. ложка		

## Правильная утилизация данного изделия



Такая маркировка указывает на то, что данное изделие не может утилизироваться с обычным бытовым мусором в соответствии со стандартами ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью человека из-за неконтролируемой утилизации отходов и переработки необходимо обеспечить доставку изделия на соответствующий объект переработки материалов. Для возврата использованного устройства пользуйтесь системой сбора и возврата материалов, или свяжитесь с представителем продавца, где вы купили изделие.

**Внимание:** прибор предназначен для эксплуатации в сетях переменного тока с напряжением 220 В, 50 Гц.

Мощность: 650 Вт.

Товар сертифицирован в России:



Срок службы товара: 2 года.

### Изготовитель:

Vesta Electrical Appliance Manufacturing  
(Zhongshan) Co., Ltd  
Chang Ming Shui, Wu Gui Shan Town,  
Zhongshan City, Guangdong Province  
**made in China**

изготовлено по лицензии и под контролем:  
Century Boom Technology Ltd., Hong Kong

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические спецификации продукта без предварительного уведомления