ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Хлебопечь Bakehotter.

Модель НХ-ВС 101, НХ-ВС 102.

ВВЕДЕНИЕ

Хлебопечи Bakehotter HX-BC 101, HX-BC 102 предназначены для приготовления хлеба в домашних условиях. Они помогут Вам испечь любой хлеб на Ваш вкус - классический белый, цельнозерновой, или с добавлением орехов, изюма, сыра. Используя хлебопечи Bakehotter, Вы так же сможете сделать выпечку из готового теста или, наоборот, приготовить тесто для выпечки, и даже сварить варенье!

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием данного прибора прочтите, пожалуйста, внимательно настоящую инструкцию!

- 1. Сохраните настоящую инструкцию, гарантийный талон и чек на покупку.
- 2. Хлебопечь Bakehotter предназначена только для использования в частных целях, но не в коммерческих.
- 3. Всегда выключайте прибор из розетки: после его использования, перед установкой или изъятием аксессуаров, перед очисткой, при возникновении неполадок. Перед выключением из розетки отключите прибор (см. "Панель управления"). Для выключения прибора из розетки после того, как печь остынет, следует тянуть за штепсель (а не за провод).
- 4. Никогда не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором. Постарайтесь выбрать место для установки прибора таким образом, чтобы у детей не было к нему доступа. Убедитесь, что провод прибора не свисает вниз.
- 5. Регулярно проверяйте прибор и его провод на наличие повреждений. При наличии каких-либо повреждений прибор использовать не следует.
- 6. Не дотрагивайтесь ни до каких крутящихся или движущихся частей прибора.
- 7. Никогда не вынимайте форму для хлеба во время работы хлебопечи .
- 8. Не ремонтируйте прибор самостоятельно! Проконсультируйтесь со специалистом.
- 9. В целях безопасности поврежденный штепсель подлежит только замене на эквивалентный штепсель производителем, сервисной службой или квалифицированным специалистом.

- 10. Берегите прибор и провод от нагревания, попадания прямых солнечных лучей, влаги, ударов и т.п.
- 11. Во время выпечки корпус нагревается, поэтому необходимо оставлять не менее 5 см свободного пространства между ним и стеной.
- 12. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости, а также избегайте контакта с водой! Не пользуйтесь прибором, если у Вас влажные или мокрые руки.
- 13. При попадании воды или влаги на прибор незамедлительно выключите его из розетки.
- 14. Не используйте прибор на открытом воздухе.
- 15. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра! Обязательно выключайте прибор, если Вы отсутствуете (даже если совсем недолго).
- 16. Используйте только оригинальные аксессуары.
- 17. Используйте прибор только по назначению, указанному в инструкции.

КОМПЛЕКТ

Корпус с вмонтированным тэном и сетевым шнуром Форма для хлеба Перемешивающая насадка Мерный стаканчик Мерная ложка

УПРАВЛЕНИЕ

Хлебопечи Bakehotter HX-BC 101, HX-BC 102 оснащены жидкокрис тал-лическим дисплеем и управляются при помощи 6 кнопок:

"МЕНЮ" - используется для выбора программы. При каждом нажатии (сопровождаемом кратким звуковым сигналом) программа изменяется. В приборе предусмотрено 12 программ (см. "Программы"). Текущая программа отображается на дисплее.

"ЦВЕТ" - используется для выбора цвета корочки хлеба: светлый, средний или темный.

"PA3MEP"

- используется для выбора размера буханки хлеба: маленький - 0,5 кг, большой - 0,7 кг. В некоторых программах (см. "Программы") размер хлеба установлен и не подлежит изменению.

Прибор хорошо работает в большом диапазоне температур, однако при эксплуатации прибора в очень холодном или очень теплом помещении могут получиться буханки разных размеров. Рекомендуемая температура окружающей среды должна составлять от 15?С до 34?С.

"CTAPT/CTOП" - используется для запуска, остановки или окончания выбранной программы.

Для запуска программы: нажмите примерно на 1 секунду кнопку "СТАРТ/СТОП". Послышится короткий звуковой сигнал и двоеточие между часами и минутами начнет мигать - программа запущена.

Для остановки программы: удерживайте кнопку "СТАРТ/ СТОП" нажатой около 2 секунд, пока не услышите звуковой сигнал, подтверждающий, что программа выключена. Двоеточие между часами и минутами горит непрерывно.

"ВРЕМЯ+"

- используются для отсрочки начала выполнения программы для того, чтобы получить, например, "ВРЕМЯ-" свежий хлеб к завтраку.

Для получения лучшего результата выпечки при использовании отсрочки программы рекомендуем Вам сначала попробовать испечь хлеб по нескольким рецептам и выпекать хлеб с отсрочкой по рецептам, которые получились наилучшим образом.

При использовании функции отсрочки не применяйте скоропортящиеся продукты, такие как яйца, свежее молоко и пр.

Кнопка "ВРЕМЯ+" используется для увеличения времени с интервалом 10 минут. Нажимайте данную кнопку, пока не установите на дисплее необходимое время. При необходимости для уменьшения времени используйте кнопку "ВРЕМЯ-".

Установка отсрочки времени осуществляется с учетом времени приготовления хлеба по программе. Например: сейчас 21:00, а свежеиспеченный хлеб Вы хотите получить к 7:00 утра, т.е. через 10 часов.

Хлеб Вы хотите испечь по программе ОБЫЧНЫЙ (см. "Программы"), которая длится 3 часа. Заложите ингредиенты, выберите с помощью кнопки "МЕНЮ" программу ОБЫЧНЫЙ - на дисплее отобразится "3:00", далее с помощью кнопки "ВРЕМЯ+" добавляйте время до тех пор, пока на дисплее не будет установлено время "10:00". Запустите программу. Ваш хлеб будет готов через 10 часов

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- 1. Достаньте прибор из коробки, полностью освободите его от полиэтиленовой упаковки.
- 2. Извлеките из формы для хлеба все аксессуары и защищающую упаковку.
- 3. Выньте форму для хлеба: для этого следует взяться за ручку формы, немного повернуть форму против часовой стрелки и извлечь ее из корпуса.
- 4. Вымойте форму для хлеба, смажьте ее небольшим количеством масла.
- 5. Установите форму для хлеба в прибор: вставьте форму в корпус и легким нажатием немного поверните по часовой стрелке до верного положения.
- 6. Подключите прибор к сети (см. "Подключение прибора к сети")
- 7. Прогрейте прибор с пустой чашей около 10 минут, используя программу "ВЫПЕЧКА" (см. "Программы").
- 8. Дайте прибору остыть, извлеките форму и вымойте ее еще раз.
- 9. Установите форму в прибор. На ось установите перемешивающую насадку.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К СЕТИ

Прибор следует подключать только к правильно установленной розетке 220 В, 50 Гц.

Включите штепсель в розетку. При подключении прибора послышится звуковой сигнал, и через некоторое время на дисплее появятся цифры "3:00" (двоеточие между ними горят непрерывно) - прибор готов к работе и автоматически установлен на программу 1 (см. "Программы"). Пока не запускайте программу.

ПРОГРАММЫ

- 1. "OCHOBHOЙ" для приготовление обычного хлеба. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 2. "ФРАНЦУЗСКИЙ" для приготовления более воздушного хлеба. Включает циклы: перемешивание, поднятие (более длительное), выпекание.
- 3. "ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ" для приготовления цельнозернового хлеба с использованием ржаной муки или муки грубого помола. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 4. "БЫСТРЫЙ" для быстрого приготовления хлеба с использованием в тесте питьевой соды. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 5. "СЛАДКИЙ" для приготовления сладкого хлеба, кексов, выпечки с добавлением шоколадной крошки, орехов, изюма. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 6. "СВЕРХБЫСТРЫЙ-1" для быстрого приготовления хлеба в буханках по 0,5 кг. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 7. "СВЕРХБЫСТРЫЙ-2" для быстрого приготовления хлеба в буханках по 0,7 кг. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 8. "ТЕСТО" для приготовления теста. Включает циклы: перемешивание, поднятие.
- 9. "ДЖЕМ" для приготовления варенья, джема.
- 10. "TOPT" для приготовления кексов с использованием в тесте питьевой соды. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 11. "СЭНДВИЧ" для приготовления хлеба для сэндвичей. Включает циклы: перемешивание, поднятие, выпекание.
- 12. "ВЫПЕЧКА" для выпекания из подготовленного теста. Включает циклы: выпекание.

КАК ИСПЕЧЬ ХЛЕБ

- 1. Извлеките форму для хлеба (см. "Первое использование прибора")
- 2. Установите перемешивающую насадку на вал.

- 3. Положите ингредиенты в форму для хлеба в соответствии с рецептом. Придерживайтесь порядка закладки ингредиентов, указанного в рецепте! Все ингредиенты (включая жидкие) должны быть комнатной температуры.
- 4. Установите форму для хлеба в прибор (см. "Первое использование прибора").
- 5. Закройте крышку хлебопечи.
- 6. Включите прибор в сеть (см. "Подключение прибора к сети").
- 7. С помощью кнопок управления (см. "Управление") выберите программу, при необходимости установите параметры цвета корочки и размера хлеба.
- 8. При желании использовать функцию отсрочки приготовления установите задержку времени с помощью кнопок "ВРЕМЯ+" и "ВРЕМЯ-" (см. "Управление").
- 9. Нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП". Двоеточие между часами и минутами начнет мигать программа запущена.
- 10. По окончании программы подается 1 звуковой сигнал, прибор отключается автоматически и переходит в режим поддержания хлеба теплым в течение 1 часа, после чего подается 10 звуковых сигналов программа завершена. Если Вы захотите вытащить хлеб раньше, выключите программу, нажав на 2 секунды кнопку "СТАРТ/СТОП".
- 11. Откройте крышку и вытащите форму для хлеба. Обязательно используйте прихватку или полотенце, так как форма для хлеба горячая.
- 12. Переверните форму для хлеба вверх дном и слегка встряхните, пока хлеб не вывалится. Если перемешивающая насадка осталась в хлебе, аккуратно высвободите ее при помощи ножа. Дайте хлебу остыть.
- 13. Вытащите штепсель из розетки.

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

* Для получения идеального хлеба в хлебопечи Bakehotter рекомендуется сначала наливать все жидкие ингредиенты на дно формы для хлеба, а сухие - сверху. При изначальном перемешивании теста сухие ингредиенты могут скапливаться по углам формы, возможно, прибору понадобится помощь при перемешивании во избежание образования комков муки. В подобных случаях воспользуйтесь резиновой лопаткой.

- * Температура один из наиболее важных факторов в хлебопечении и ее колебания могут отражаться на размере и плотности выпечки. Выпекайте при оптимальной температуре: от 15?С до 34?С.
- * Точное измерение ингредиентов очень существенно для получения результата не готовьте "на глаз". Отмеряйте жидкости мерным стаканчиком, а сухие ингредиенты мерной ложечкой.
- * Используйте жидкие ингредиенты (в частности, молоко) комнатной температуры.
- * Не пытайтесь увеличить количество загружаемых продуктов. Соблюдайте указанные в рецепте пропорции.
- * При выборе программ "ОСНОВНОЙ", "ФРАНЦУЗСКИЙ", "ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ", "СЛАДКИЙ", "СЭНДВИЧ", "БЫСТРЫЙ" во время выполнения цикла перемешивания при втором перемешивании подаются звуковые сигналы. Они информируют о том, что можно добавить орехи, изюм, курагу и пр.
- * С помощью программы СВЕРХБЫСТРЫЙ хлебопечь может испечь буханку менее чем за 1 час. По этому рецепту хлеб получается чуть более плотным. Для приготовления теста согласно рецепту используйте горячую воду температурой 48?С 50?С.
- * При использовании программы ВЫПЕЧКА перед закладкой теста в форму для хлеба следует проверить, удалена ли из формы перемешивающая насадка.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Отключите прибор из сети и дайте ему остыть, прежде чем начнете его мыть!

Форму для хлеба следует мыть внутри и снаружи при помощи влажной тряпочки или губки. Не используйте острые предметы или абразивные вещества - форма имеет антипригарное покрытие, которое таким образом Вы можете повредить.

Если перемешивающую насадку тяжело снять с вала, следует сначала замочить форму для хлеба в воде.

Крышку и прибор следует протирать внутри и снаружи слегка влажной тряпочкой. При необходимости крышку можно снять для очистки.

ПРБАУЛИТЬ КАЛЕНИЯ НА ДОЛОГІВЕ

КЛАКВФАНИ ПBakehotter ЦНТАКВЖЕННЯТЮ ТЕНМИТЕХЕМИРИНЫМОТКОМИТОФИРОУ. ИПНОДОФРАНИТЕЙ ФЕТЕМИНЕДИНОЙ ФЕТЕМИНЕДИНОЙ ФЕТЕМИНЕДИНОЙ ФЕТЕМИНЕДИНОЙ ОТ ПИСТЕЙ КПЦХСМО:

Пожием пильмим кнопки "СТАРТ/ СТОП" на дисплее стабражения		Что делать	
"Н:НН"	СРИНУ ХРИСТУХИСИ К НИКРЕДКЕМППТРЕМ	"СТАРТ/СТОП" еще рын қай айтын бай	
"E:EE"		Обратитесь к специа- Тюлкцуш чабэў хірфэйўжрР цынчыка?И.	П

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

 МОДПИДИНИЯ
 - 600 ВШ

 На кражне млетм
 - 220 В

 Чакции от траний
 - 50 Пр

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

		РЕЗУЛЬТАТ	Не загорается дисплей	Дым, запах горелого	Края хлеба осели, низ - сырой	Хлеб поднимается слишком быстро	Хлеб оседает после подъема
		подключен к сети	0				
ации	исп	редиент попал на тэн/ хлебопечь пользуется впервые		0			
/ara		й питания			0		
ксплу	кно	сле начала работы была нажата пка «СТАРТ/СТОП»			0		
e ×	Bo	время работы была открыта					0
Па	крышка Неправильно выбрана программа						
aBl	Хле	еб надолго оставлен в форме после			_		
ם	окончания выпечки (более 1 часа)				0		
<u>a</u>	Хлеб нарезали сразу после выпечки						
\frac{1}{2}	После замеса муки была добавлена						
Причина в правилах эксплуатации	вода Неправильно установлен перемешивающий вал						
	<u></u>	Недостаточно муки					0
		Слишком много муки				0	
	мука	Используется старая мука					
тах	_	Используется неподходящий тип муки				0	
Ие	дрожжи	Недостаточно дрожжей					
Ред		Слишком много дрожжей				0	0
\frac{1}{2}		Используются старые дрожжи					0
и хеп		Используется неподходящий тип дрожжей					
рави	жидкость	Недостаточно жидкости (воды, молока)					
ВП		Слишком много жидкости (воды, молока)				0	0
Причина в правилах ингредиентах		Слишком высокая или слишком низкая температура жидкости (воды, молока)					
-		Нет подсластителей					
		Используются ингредиенты, не указанные в рецепте				0	
		Неверная последовательность закладки ингредиентов				0	

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

				ı			ı		,
РЕЗУЛЬТАТ			Хлеб недостаточно поднимается	Верхняя часть хлеба мучнистая	прожарился, ий	Поджаристые и мучнистые края, середина — липкая, сырая	Поджаристые края, низ - мучнистый	Частично/полностью не прожарился	я неровно, липкий
	ПРИ	ЛИИНА	Хлеб недос поднимается	Верхняя ча мучнистая	Снизу пр но липкий	Поджарист мучнистые середина — л	Поджар низ - му	Частич не про х	Режется не внутри липкий
	Не подключен к сети							0	
	Ингредиент попал на тэн/хлебопечь							_	
_	используется впервые								
ΙŽ	Сбой питания				0			0	
g	После начала работы была нажата				•			•	
Ja		пка «СТАРТ/СТОП»			0			0	
[5]		время работы была открыта						0	
в правилах эксплуатации	крь Нег	ішка правильно выбрана программа						•	
×	Хлеб надолго оставлен в форме							0	
=	после окончания выпечки (более								
<u>8</u>	1 yaca)								
일	Хлеб нарезали сразу после								0
8	выпечки								U
모	После замеса муки была добавлена					0			
-	вода Неправильно установлен								
Причина	перемешивающий вал			0				0	
		·							
		Недостаточно муки	0						
	g	Слишком много муки					0		
	мука	Используется старая мука	0						
	_	Используется неподходящий	0						
×		тип муки	О О О О О О О О О О О О О О О О О О О						
불		Недостаточно дрожжей	0		0				
l e	Дрожжи	Слишком много дрожжей							
 		Используются старые дрожжи	0						
달		Используется неподходящий	0						
2		тип дрожжей	•						
ĝ	жидкость	Недостаточно жидкости (воды, молока)	0				0		
Причина в правилах ингредиентах		Слишком много жидкости							
		(воды, молока)							
		Слишком высокая или							
a		слишком низкая температура	0						
NHS		жидкости (воды, молока)							
Z		Нет подсластителей	0						
ピ		Используются ингредиенты,	0						
		не указанные в рецепте Невернаяпоследовательность	_						\vdash
		закладки ингредиентов	0	<u> </u>					<u> </u>