РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

ХЛЕБОПЕЧЬ

BMS-290

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой SUPRA.
Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.
Перед началом эксплуатации прибора просим вас внимательно прочитать все руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации пылесоса и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 3
КОМПЛЕКТАЦИЯ 5
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ 5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6
ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 8
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА 8
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК 8
ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА 8
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ 8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 9
КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ 9
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ 11
ЧИСТКА И УХОД 11
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА 12
ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ 14
РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15
ТАБЛИЦА ПРОГРАММ 18
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 22
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 26
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 27
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 27
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 27

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прибор предназначен для выпечки хлеба и приготовления продуктов в домашних условиях внутри помещений. Запрещается использовать прибор не по назначению или вне помещений.

Хлебопечь разработана исключительно для бытового применения. Запрещено использовать хлебопечь в промышленных и коммерческих целях.

При эксплуатации печи соблюдайте следующие меры безопасности:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Хлебопечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подключается к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, пруда, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.

- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса печи, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к выходу хлебопечи из строя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую термостойкую поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг хлебопечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Не допускайте, чтобы работающая хлебопечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
- Не оставляйте и не используйте прибор слишком близко от источников тепла, например, радиаторов или печей отопления, нагревательных приборов и т.п.
- Во избежание возгорания запрещается накрывать чем-либо работающую хлебопечь, нагретый в хлебопечи воздух должен выходить свободно.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети выключите хлебопечь.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы хлебопечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
- Никогда не включайте прибор без правильно размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.
- Не включайте пустую хлебопечь.
- Запрещается стучать по верху или краям формы для выпечки при вынимании, это может повредить форму.
- Запрещается класть металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

- Не позволяйте детям использовать хлебопечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

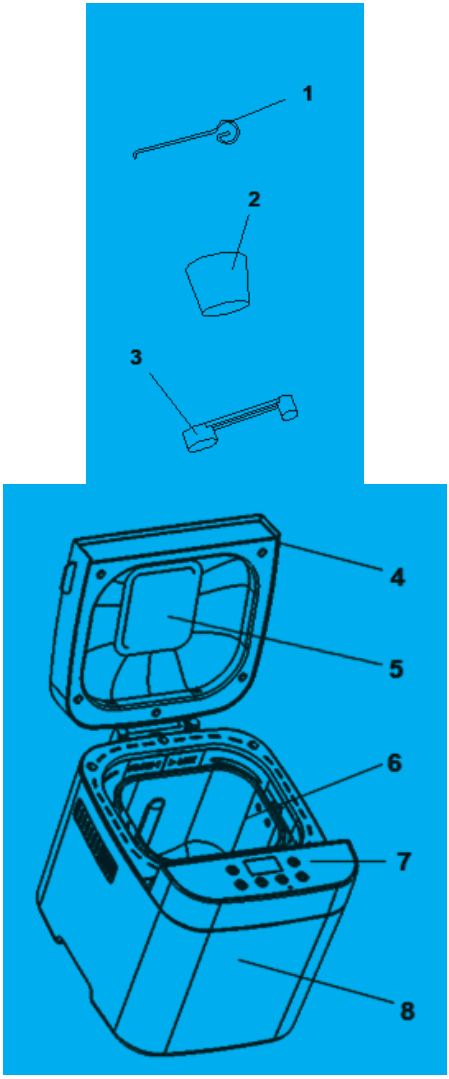
Несоблюдение перечисленных требований по эксплуатации и хранению лишает вас права на гарантийное обслуживание.
Производитель не несет ответственность за повреждения или ущерб, которые возникли в результате неправильной эксплуатации прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности и предосторожности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- хлебопечь;
- лопасть для замеса;
- крючок;
- мерный стакан;
- мерная ложка;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

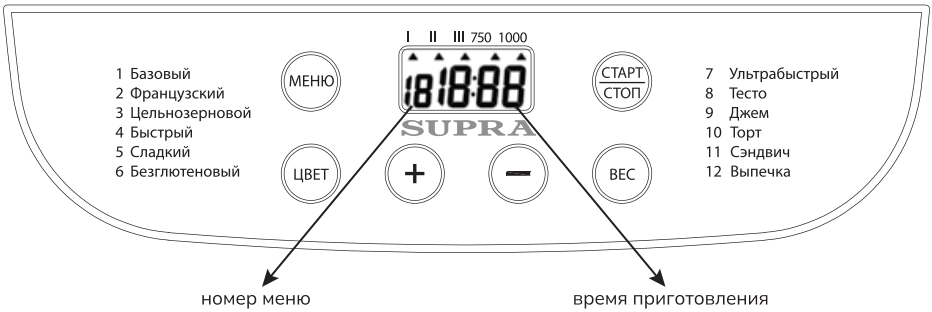
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ



1. Крючок
2. Мерный стакан
3. Мерная ложка
4. Крышка
5. Смотровое окно
6. Форма для выпечки
7. Панель управления
8. Корпус

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ:
Оформление панели может быть изменено без предварительного уведомления.



После подключения к электросети хлебопечь подает звуковой сигнал, а на дисплее через некоторое время появляется индикация «3:00», двоеточие при этом горит постоянно. Стрелки на дисплее указывают на размер буханки 1000 г и цвет корочки II. Это настройки по умолчанию.

СТАРТ/СТОП

Кнопка СТАРТ/СТОП служит для запуска и остановки выбранной программы приготовления. Чтобы начать выполнение программы, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП первый раз. После этого хлебопечь подаст звуковой сигнал и печь начнет приготовление по выбранной программе. При этом двоеточие на дисплее будет мигать, а также загорится индикатор работы печи. После нажатия кнопки СТАРТ/СТОП и начала приготовления другие кнопки становятся неактивными, чтобы вы не нарушили ход выполнения программы случайным нажатием на кнопку.
Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП примерно 2 секунды. Печь подаст звуковой сигнал, индикатор работы погаснет. Это означает, что приготовление было остановлено.
Чтобы временно приостановить выполнение программы, кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Приготовление будет приостановлено, но все настройки будут сохранены. Индикация времени приготовления будет мигать на дисплее. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП снова, чтобы продолжить приготовление по выбранной программе, или при отсутствии нажатия на кнопки в течение 10 минут печь автоматически продолжит приготовление.

МЕНЮ

Кнопка МЕНЮ служит для выбора программы приготовления. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом. В левой части дисплея при нажатии кнопки МЕНЮ будет циклически отображаться порядковый номер программы приготовления от «1» до «12». Описание программ приготовления представлено ниже.

Программы приготовления

1. **Базовый:** замес, подъём теста и выпечка обычного хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
2. **Французский:** замес, подъём теста и выпечка хлеба. Время подъёма теста в этой программе увеличено. Хлеб, приготовленный по этой программе, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3. **Цельнозерновой:** замес, подъём теста и выпечка цельнозернового хлеба. В этой программе не рекомендуется использовать функцию отсрочки начала приготовления, т.к. это может ухудшить результат.
4. **Быстрый:** замес, подъём теста и выпечка хлеба в течение более короткого времени по сравнению с базовой программой. В этой программе хлеб получается меньшего размера с более плотной текстурой.
5. **Сладкий:** замес, подъём теста и выпечка сладкого хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
6. **Безглютеновый:** замес, подъём теста и выпечка хлеба без глютена (без клейковины). Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
7. **Ультрабыстрый:** замес, подъём теста и выпечка хлеба за короткое время. Обычно хлеб получается меньшего объема и более плотный по сравнению с быстрой программой.
8. **Тесто:** замес и подъём теста без выпечки хлеба. Достаньте готовое тесто, чтобы приготовить рогалики, пиццу, хлеб на пару или другие хлебобулочные изделия.
9. **Джем:** варка джема или мармелада. Измельчите фрукты или овощи блендером перед тем, как положить их в форму.
10. **Торт:** замес, подъём теста и выпечка. Подъём теста происходит за счет использования пищевой соды или разрыхлителя.
11. **Сэндвич:** замес, подъём теста и выпечка хлеба для сэндвичей. Хлеб, приготовленный в этой программе, имеет легкую текстуру и тонкую корочку.
12. **Выпечка:** только выпечка, без замеса и подъёма теста. Вы также можете использовать эту программу при необходимости выпекания в течение дополнительного времени по истечении другой программы.

ЦВЕТ

Кнопка ЦВЕТ служит для выбора цвета корочки. Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный цвет корочки:

I – светлая;

II – золотистая;

III - тёмная.

Функция выбора цвета корочки недоступна при выполнении программ Тесто и Джем.

ВЕС

Кнопка ВЕС служит для выбора размера буханки. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный размер буханки: 750 г или 1000 г. Учитывайте, что в зависимости от выбранного размера буханки время приготовления может меняться.

Функция выбора веса недоступна при выполнении программ **Быстрый, Тесто, Джем, Торт и Выпечка.**

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если вам не нужно, чтобы хлебопечь начала приготовление немедленно, вы можете использовать функцию отсрочки начала приготовления. Время отсрочки устанавливается кнопками +/–. При установке времени отсрочки установите время, по истечении которого которое хлеб должен быть готов. Время, которое вы устанавливаете, включает время отсрочки до начала приготовления плюс общее время выполнения программы приготовления.

Сначала выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и размер буханки, а затем кнопками +/– установите время отсрочки. Каждое нажатие кнопки +/– изменяет время на 10 минут. Максимальное можно установить время отсрочки окончания приготовления на 13 часов.

Например, сейчас 20:30, а вам нужно, чтобы хлеб был готов утром в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и размер буханки, затем нажимайте кнопки +/–, чтобы в правой части дисплея отобразилась индикация «10:30». После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активировать программу. На дисплее будет отображаться обратный отсчет установленного времени, при этом двоеточие будет мигать. Утром в 7 часов в хлебопечи будет готовый хлеб. Если вы не хотите доставать хлеб сразу, он будет поддерживаться хлебопечью в теплом состоянии еще один час.

Функция отсрочки приготовления недоступна для программ **Ультрабыстрый, Джем и Выпечка.**

При использовании функции отсрочки приготовления не используйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Хлеб может автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания.

Если вы хотите извлечь хлеб до истечения этого времени, отключите функцию поддержания тепла, нажав кнопку СТАРТ/СТОП.

ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

При кратковременных сбоях в электросети во время приготовления хлеба процесс приготовления автоматически продолжится в течение 10 минут даже без нажатия кнопки СТАРТ/СТОП. Если отключение электричества длится более 10 минут, настройки не сохранятся и хлебопечь нужно запускать заново. Но если приготовление не зашло дальше стадии замешивания, когда произошло отключение электричества, вы можете просто нажать кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы начать программу сначала.

ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Хлебопечь может работать при различных температурах, но размер хлеба, приготовленного при очень высокой или наоборот при очень низкой температуре, будет различаться. Оптимальная температура окружающей среды от 15°C до 34°C.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ

- Если на дисплее отображается индикатор «HHH» после запуска

программы кнопкой СТАРТ/СТОП, а также печь подала 5 звуковых сигналов, это означает, что температура внутри еще слишком высокая после предыдущего приготовления. После этого выполнение программы останавливается. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут.

- Если на дисплее отображается индикатор «LLL» после запуска программы (кроме программы Выпечка), а также печь подала 5 звуковых сигналов, это означает, что температура внутри слишком низкая (например, если хлебопечь недавно перенесли из холодного помещения). Откройте крышку и дайте хлебопечи нагреться до комнатной температуры в течение 10–20 минут.
- Если на дисплее отображается индикатор «EE0» после запуска программы кнопкой СТАРТ/СТОП, это означает, что датчик температуры отсоединен. В этом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

При первом включении хлебопечи из нее может выходить немного дыма, и она может издавать характерный запах горелого. Это не является неисправностью и скоро прекратится.

Перед первым использованием проведите чистку прибора и комплектующих. См. раздел «Чистка и уход».

Установите программу Выпечка и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут. После того как она остынет, проведите чистку еще раз.

Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ

1. Поместите форму для выпечки на ее место, затем немного поверните ее по часовой стрелке до щелчка.
2. Зафиксируйте лопасть для замеса на оси для лопасти. Рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста под лопастью, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопасти.
3. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду или другие жидкие ингредиенты, затем добавляют сахар, соль и муку, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Максимальное количество муки составляет 560 г, а дрожжей – 6 г.

4. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи, убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью или солью.
5. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку питания к электрической розетке.

6. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
7. Нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки.
8. Нажимая кнопку ВЕС, установите нужный размер буханки.
9. При необходимости кнопками +/– установите время отсрочки приготовления.
10. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы хлебопечь начала работать, при этом загорится индикатор работы. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных в крышке будет выходить пар. Так и должно быть.
11. В ходе выполнении программ **Базовый, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Сладкий, Ультрабыстрый, Торт и Сэндвич** хлебопечь подаст во время работы 10 звуковых сигналов, чтобы напомнить вам, что в зависимости от конкретного рецепта на этой стадии приготовления можно добавить дополнительные ингредиенты. Откройте крышку и положите нужные ингредиенты.
12. Когда процесс выпекания будет завершен, печь подаст 10 звуковых сигналов. Затем индикатор работы погаснет. Печь перейдет в режим поддержания тепла на протяжении 60 минут. Вы можете нажать и примерно 2 секунды удерживать кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы остановить режим поддержания тепла, завершить работу печи и достать хлеб. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, немного поверните форму против часовой стрелки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи.

ВНИМАНИЕ:
Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны, чтобы не обжечься!

13. Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
14. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
15. Дайте хлебу остыть около 20 минут перед нарезанием.
16. Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку СТАРТ/СТОП в конце приготовления, хлеб будет поддерживаться в тепле в течение 1 часа, а затем питание отключится. Если вы хотите извлечь хлеб, когда хлебопечь находится в режиме поддержания тепла, сначала нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы выключить прибор.
17. Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка, поставляемого в комплекте, зацепите и вытащите из хлеба лопасть для замеса, скрытую на нижней стороне буханки. Хлеб очень горячий, никогда не вынимайте лопасть руками.

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

Для программы Торт

Для быстрого приготовления в программе Торт время приготовления короче и хлеб делают с добавлением разрыхлителя или пищевой соды. Для приготовления великолепного быстрого хлеба рекомендуется поместить все жидкие ингредиенты на дно формы для выпечки, а сухие ингредиенты – сверху. Во время замешивания сухие ингредиенты могут прилипнуть к краям формы для выпечки, поэтому рекомендуется помочь хлебопечи в замешивании, чтобы в хлебе не было комочков муки. Для этой цели рекомендуется использовать резиновую или силиконовую лопатку.

Для программы Ультрабыстрый

В программе Ультрабыстрый приготовление занимает минимальное время, поэтому хлеб может получиться с плотной текстурой. Для получения хороших результатов температура воды имеет критическое значение, т.к. от нее зависит ферментация. Если температура воды слишком низкая, хлеб не поднимется и не будет иметь нужный размер. Если температура воды слишком высокая, дрожжи могут деактивироваться, что также негативно скажется на процессе ферментации. Оптимальная температура воды для приготовления по программе Ультрабыстрый должна составлять 48-50°C. Для определения температуры вам потребуется термометр.

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините хлебопечь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

Форма для выпечки

Извлеките форму, немного повернув ее против часовой стрелки, а затем взявшись за ручку и подняв вверх. Протрите внутренние и внешние поверхности влажной тканью. Не используйте острые предметы или абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму, перед тем как установить ее обратно в хлебопечь.

Лопасть для замеса

Если лопасть для замеса сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте отмокнуть в течение примерно 30 минут. После этого лопасть можно будет легко снять для очистки. Протрите лопасть влажной хлопковой тканью.

Форму для выпечки и лопасть для замеса можно мыть средствами для мытья посуды.

Крышка и смотровое окно

Протрите внутренние и внешние поверхности крышки слегка влажной тканью.

Корпус

Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса слегка влажной тканью. Для очистки корпуса не пользуйтесь абразивными чистящими средствами и агрессивными химическими растворителями, т.к. они могут повредить полировку поверхности.

Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду или под струю воды.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием клейковины, которая 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.

Обычная мука

Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких и твердых сортов пшеницы и подходит для быстрого приготовления хлеба и выпечки.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают посредством перемалывания цельного 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 боле плотный и маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

Тёмная пшеничная мука

Тёмная 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 подъёма теста, такую муку нужно использовать с добавлением большой доли хлебной муки.

Мука для торта

Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких сортов пшеницы и муки с низким содержанием клейковины, что особенно важно для приготовления тортов. Мука для торта различных производителей имеет схожие свойства, но при этом абсорбционные свойства и соответственно результат могут отличаться в зависимости от места и условий произрастания пшеницы, процесса перемалывания и условий хранения. Попробуйте разные марки, представленные на местном рынке, и выберите ту, что лучше подходит для вас.

Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука производятся посредством перемалывания соответственно кукурузы или овса. Обе эти муки используются как дополнительные ингредиенты приготовления грубого хлеба для усиления аромата и улучшения текстуры.

Сахар

Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Кроме того, сахар является питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

Дрожжи

После процесса брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягкой и пористой. Тем не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуются углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = ¾ 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 подъёма теста вызвана плохими дрожжами.

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

1. Налейте полстакана чуть теплой воды температуры (30-40°C) в мерный стакан.
2. Положите одну чайную ложку 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.

Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и получения хрустящей корочки. При этом соль может помешать подъёму дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. При желании вы можете вовсе отказаться от соли. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль. При размещении ингредиентов в хлебопечи не допускайте контакта дрожжей и соли.

Яйца

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным, яйца следует разбить и взбить в однородную массу.

Кулинарный жир, сливочное и растительное масло

Кулинарный жир может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.

Разрыхлитель

Разрыхлители используются для подъёма хлеба в режиме ультрабыстрого приготовления и приготовления тортов. Разрыхлители не требуют времени на подъём теста и могут производить газ, который формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба.

Пищевая сода

Пищевая сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду температурой 20-25°C, за исключением программы Ультрабыстрый, когда необходимо использовать воду температурой 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, яблочного, апельсинового или лимонного.

ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА 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.

Измерение жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Если вы измеряете объем растительного масло или других ингредиентов, после этого тщательно промойте мерный стакан.

Измерение сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнять их уровень ножом. Не нужно насыпать стакан с верхом или обстукивать его, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке также должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов. Обычно сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. После этого добавляется мука. Когда вы кладете ингредиенты, мука не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Важно, чтобы дрожжи не соприкасались с солью. В некоторых программах после того, как тесто некоторое время будет замешиваться, вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам пора добавить в смесь дополнительные фруктовые ингредиенты. Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус. Когда вы используете функцию отсрочки начала приготовление на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БАЗОВЫЙ:

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 ч. ложка	7 г	1,5 ч. ложки	10 г
4. Сахар	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
5. Мука		420 г		490 г
6. Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ:

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1,5 ч. ложки	10 г	2 ч. ложки	14 г
4. Сахар	1,5 ст. ложки	18 г	2 ст. ложки	24 г
5. Мука		420 г		490 г
6. Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ:

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 ч. ложка	7 г	2 ч. ложки	14 г
4. Мука цельнозерновая		110 г		220 г
5. Мука		280 г		280 г
6. Сахар коричневый	2 ст. ложки	18 г	2,5 ст. ложки	23 г
7. Сухое молоко	2 ст. ложки	14 г	3 ст. ложки	21 г
8. Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

БЫСТРЫЙ ХЛЕБ:

Ингридиент	Размер буханки	
	1000г	
1. Вода	340 мл	340 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г
3. Соль	1,5 ч. ложки	10 г
4. Сахар	2 ст. ложки	24 г
5. Мука		490 г
6. Дрожжи	2 ч. ложки	6 г

СЛАДКИЙ ХЛЕБ:

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1,5 ч. ложки	10 г	2 ч. ложки	14 г
4. Сахар	3 ст. ложки	36 г	4 ст. ложки	48 г
5. Мука		420 г		490 г
6. Сухое молоко	2 ст. ложки	14 г	2 ст. ложки	14 г
7. Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ:

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 ч. ложка	7 г	1,5 ч. ложки	10 г
4. Мука безглютеновая		420 г		560 г
5. Сахар	2 ст. ложки	24 г	2 ст. ложки	24 г
6. Дрожжи	1,5 ч. ложки	4,5 г	1,5 ч. ложки	4,5 г

УЛЬТРАБЫСТРЫЙ ХЛЕБ:

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	270 мл	280 г	340 мл	340 г

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
3. Соль	1 ч. ложка	7 г	2 ч. ложки	14 г
4. Сахар	3 ст. ложки	36 г	4 ст. ложки	48 г
5. Мука		420 г		490 г
6. Дрожжи	2 ч. ложки	6 г	2 ч. ложки	6 г

ТЕСТО:

Ингридиент		
1. Вода	360 мл	360 г
2. Масло растительное	2 ст. ложки	24 г
3. Соль	1,5 ч. ложки	10 г
4. Мука рафинированная		560 г
5. Сахар	2 ст. ложки	24 г
6. Дрожжи	1 ч. ложка	3 г

ДЖЕМ:

Ингридиент		
1. Клубника мятая	4 стакана	
2. Сахар		230 г
3. Сухая смесь для пудинга		150 г

ТОРТ:

Ингридиент		
1. Жмыховое масло	2 ст. ложки	24 г
2. Сахар	8 ст. ложек	96 г
3. Яйца	6 шт.	270 г
4. Мука самоподнимающаяся		250 г
5. Вкусовая эссенция	1 ч. ложка	2 г
6. Лимонный сок	1,3 ст. ложки	10 г
7. Дрожжи	1 ч. ложка	3 г

СЭНДВИЧ

Ингридиент	Размер буханки			
	750г		1000г	
1. Вода	270 мл	270 г	360 мл	360 г
2. Масло сливочное или маргарин	1,5 ст. ложки		2 ст. ложки	
3. Соль	1,5 ч. ложки	10 г	2 ч. ложки	14 г
4. Сахар	1,5 ст. ложки	18 г	2 ст. ложки	24 г
5.Сухое молоко	1,5 ст. ложки	10 г	2 ст. ложки	14 г
6. Мука		420 г		560 г
7. Дрожжи сухие	1 ч. ложка	3 г	1 ч. ложка	3 г

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	**1. Базовый**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**
Первый замес	9 мин	10 мин	9 мин	10 мин	9 мин	10 мин
Первый подъём	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Второй замес	14 мин	15 мин	14 мин	15 мин	14 мин	15 мин
Второй подъём	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Третий подъём	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин
Выпекание	60 мин	65 мин	60 мин	65 мин	60 мин	65 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**2. Французский хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**
Первый замес	16 мин	18 мин	16 мин	18 мин	16 мин	18 мин
Первый подъём	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин
Второй замес	19 мин	22 мин	19 мин	22 мин	19 мин	22 мин
Второй подъём	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Третий подъём	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин

Программа	**2. Французский хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**
Выпекание	65 мин	70 мин	65 мин	70 мин	65 мин	70 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**3. Цельнозерновой хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**	**2:53**	**3:00**
Первый замес	9 мин	10 мин	9 мин	10 мин	9 мин	10 мин
Первый подъём	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Второй замес	18 мин	20 мин	18 мин	20 мин	18 мин	20 мин
Второй подъём	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин	35 мин
Третий подъём	65 мин	65 мин	65 мин	65 мин	65 мин	65 мин
Выпекание	60 мин	65 мин	60 мин	65 мин	60 мин	65 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**4. Быстрый хлеб**		
Корочка	**Светлая**	**Золотистая**	**Тёмная**
Вес хлеба	–	–	–
Общее время	**2:10**	**2:10**	**2:10**
Первый замес	10 мин	10 мин	10 мин
Первый подъём	10 мин	10 мин	10 мин
Второй замес	10 мин	10 мин	10 мин
Второй подъём	–	–	–
Третий подъём	30 мин	30 мин	30 мин
Выпекание	70 мин	70 мин	70 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**5. Сладкий хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:50**	**2:55**	**2:50**	**2:55**	**2:50**	**2:55**
Первый замес	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Первый подъём	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Второй замес	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин
Второй подъём	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Третий подъём	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин
Выпекание	60 мин	65 мин	60 мин	65 мин	60 мин	65 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**6. Безглютеновый хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:50**	**2:55**	**2:50**	**2:55**	**2:50**	**2:55**
Первый замес	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Первый подъём	5 мин	10 мин	5 мин	10 мин	5 мин	10 мин
Второй замес	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Второй подъём	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Третий подъём	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин
Выпекание	70 мин	70 мин	70 мин	70 мин	70 мин	70 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**7. Ультрабыстрый хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**1:28**	**1:38**	**1:28**	**1:38**	**1:28**	**1:38**
Первый замес	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Первый подъём	–	–	–	–	–	–
Второй замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Второй подъём	–	–	–	–	–	–
Третий подъём	28 мин	38 мин	28 мин	38 мин	28 мин	38 мин
Выпекание	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин	45 мин

Программа	**7. Ультрабыстрый хлеб**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**1:28**	**1:38**	**1:28**	**1:38**	**1:28**	**1:38**
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**8. Тесто**
Корочка	–
Вес хлеба	–
Общее время	**1:30**
Первый замес	20 мин
Первый подъём	–
Второй замес	–
Второй подъём	30 мин
Третий подъём	40 мин

Программа	**9. Джем**
Корочка	–
Вес хлеба	–
Общее время	**1:20**
Приготовление	15 мин
Приготовление и замес	45 мин
Приготовление	20 мин

Программа	**10. Торт**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	–	–	–	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**1:50**	**1:50**	**1:50**	**2:55**	**2:50**	**2:55**
Первый замес	6 мин	6 мин	6 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Первый подъём	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	5 мин	10 мин
Второй замес	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин	10 мин
Второй подъём	9 мин	9 мин	9 мин	30 мин	30 мин	30 мин
Третий подъём	–	–	–	45 мин	45 мин	45 мин
Выпекание	80 мин	80 мин	80 мин	70 мин	70 мин	70 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**11. Сэндвич**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**2:55**	**3:00**	**2:55**	**3:00**	**2:55**	**3:00**
Первый замес	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин	15 мин
Первый подъём	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин
Второй замес	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин	5 мин
Второй подъём	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин	25 мин
Третий подъём	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин	40 мин
Выпекание	50 мин	55 мин	50 мин	55 мин	50 мин	55 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

Программа	**12. Выпечка**					
Корочка	**Светлая**		**Золотистая**		**Тёмная**	
Вес хлеба	–	–	–	**1000 г**	**750 г**	**1000 г**
Общее время	**1:00**	**1:00**	**1:00**	**3:00**	**2:55**	**3:00**
Выпекание	60 мин	60 мин	60 мин	55 мин	50 мин	55 мин
Поддержание тепла	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин	60 мин

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	**Причина**	**Способ устранения**
Неисправности в работе хлебопечи		
Дым из-под крышки или из вентиляционных отверстий при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или к внешней поверхности формы для выпечки.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент и/или форму для выпечки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
	При первом использовании: осталось масло на поверхности нагревательного элемента.	При первом использовании: не является неисправностью и скоро пройдет.
Хлеб просел посередине и влажный внизу.	Хлеб оставался в хлебопечи после выпекания и режима поддержания тепла слишком долго.	Вынимайте хлеб, не дожидаясь окончания режима поддержания тепла.

Неисправность	Причина	Способ устранения
Неисправности в работе хлебопечи		
Очень сложно вынуть хлеб.	Лопасть для замеса плотно прилипла к оси в форме для выпечки.	В следующий раз перед использованием рекомендуется заполнить отверстие лопасти жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста под лопасть и на ось.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб.	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу.
	Во время выполнения программы была нажата кнопка СТАРТ/СТОП.	Удалите все ингредиенты из формы. Перезапустите программу заново с новыми ингредиентами.
	Во время выполнения программы несколько раз открывали крышку.	Не открывайте крышку часто и без необходимости, только если нужно добавить ингредиенты. После добавления ингредиентов убедитесь, что крышка плотно закрыта.
	Во время выполнения программы надолго отключилось электричество.	Удалите все ингредиенты из формы. Перезапустите программу заново с новыми ингредиентами.
	Движение лопасти для замеса заблокировано.	Убедитесь, что движение лопасти не заблокировано попавшими зернышками или крупинками. Извлеките форму для выпечки и убедитесь, что ось вращается. Если это не так, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Хлебопечь не начинает работу. На дисплее отображается индикация «HHH».	Хлебопечь еще не остыла после завершения предыдущей программы.	Отключите хлебопечь от электросети и извлеките форму для выпечки. Когда она охладится до комнатной температуры, установите ее обратно, подключите прибор к электросети и попробуйте снова.
Ошибки, связанные с рецептурой		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком мало муки, недостаточно соли, либо комбинация перечисленного.	a/b (расшифровку символов см. ниже).

Неисправность	Причина	Способ устранения
Неисправности в работе хлебопечи		
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Мало или нет дрожжей.	a/b
	Старые или испорченные дрожжи.	e
	Слишком горячая жидкость.	c
	Дрожжи раньше времени вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно выбран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	Недостаточно сахара.	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и выходит за края формы.	Если вода мягкая, дрожжи ферментируются сильнее.	f
	Слишком много молока влияет на ферментацию дрожжей.	c
Хлеб оседает посередине во время выпекания.	Объем теста превышает объем формы для выпечки, и поэтому хлеб оседает.	a/f
	Ферментация происходит слишком быстро из-за слишком высокой температуры воды или формы или из-за повышенной влажности.	c/h/i
Хлеб очень тяжелый, его текстура слишком плотная.	Слишком много муки, или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов и/или цельнозерновой муки.	b
	Старая или залежавшаяся мука, теплая жидкость заставляет тесто подниматься слишком быстро, и буханка оседает во время выпекания.	e
	Нет соли или недостаточно сахара.	
	Слишком много жидкости.	

Неисправность	Причина	Способ устранения
Неисправности в работе хлебопечи		
Хлеб не пропекается по центру.	Слишком много или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Слишком высокая влажность в помещении.	h
	Рецепты содержат влажные ингредиенты, например йогурт.	g
Разломы корочки, или слишком грубая корочка, или слишком много отверстий.	Слишком много воды.	g
	Нет соли.	b
	Очень высокая влажность в помещении, вода слишком горячая.	h/i
	Слишком много жидкости.	c
Хлеб слишком маленького размера, либо хлеб не поднимается.	Не положили дрожжи или положили недостаточно, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи вступили в контакт с солью, либо температура в помещении слишком низкая.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении.
Хлеб напоминает формой гриб, его поверхности не пропекаются.	Слишком большой объем хлеба, не соответствующий объему формы для выпечки.	a/f
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	f
	Слишком много дрожжей, или недостаточно соли.	a/b
	Слишком много сахара.	a/b
	Кроме сахара, есть другие сладкие ингредиенты.	b
Кусочки хлеба неровные, есть комочки посередине.	Хлеб недостаточно остыл (не испарилась влага).	j
На корочке остатки муки.	Мука плохо размешалась по краям формы во время замеса теста.	g/i
Расшифровка символов в таблице		
a	Правильно отмеряйте ингредиенты.	
b	Скорректируйте дозировку ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты добавлены.	

Неисправность	Причина	Способ устранения
Неисправности в работе хлебопечи		
c	Используйте другую жидкость или дайте жидкости охладиться до комнатной температуры. Добавляйте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильной последовательности. Сделайте небольшое углубление в муке по центру и положите в него дрожжи, не допускайте контакта дрожжей с водой.	
d	Используйте только свежие ингредиенты, которые храните правильно. Правильно размещайте ингредиенты в хлебопечке.	
e	Уменьшите общее количество ингредиентов на 1/3, не используйте муки больше, чем указано.	
f	Скорректируйте объем жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие влагу, уменьшите количество воды или другой жидкости.	
g	Если в помещении высокая влажность, уменьшите количество воды в рецепты на две столовых ложки.	
h	Если в помещении жарко, не используйте функцию отсрочки начала приготовления. Используйте холодные жидкости.	
i	По окончании выпекания сразу доставайте хлеб. Перед нарезкой оставьте хлеб на решетке минимум на 15 минут, чтобы он остыл.	
j	Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.	

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, атмосферных осадков, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже –20°C и не выше +50°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.
Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/EC.
Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.
Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц
Потребляемая мощность: 850 Вт
Объем наполнения: соответствует весу хлеба 750/1000 г
Класс электробезопасности: Класс I

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.
Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»
При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте: www.supra.ru

Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД, адрес: КНР, Гонконг, Сентрал, Дэ Ву роуд 136, БОК Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED 15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область,г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.
Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.
Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru