

smile

Хлебопечка

BM 992

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель	BM 992
Напряжение:	220 В
Мощность:	530 Вт
Объем формы для выпечки:	2,5 Л

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими возможностями, с нервными расстройствами, с отсутствием опыта и знаний, за исключением тех случаев, когда пользование прибором осуществляется под руководством и контролем человека, отвечающего за их безопасность. Следите за детьми и не давайте им играть с прибором.

- 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!

Три важных совета

1. Обязательно чистите прибор после каждого приготовления (см. далее в главе “Чистка и хранение”). Это не просто гигиена, это необходимость! Остатки теста могут подгорать, подсыхать и оставаться внутри ёмкости для приготовления. В результате тестомесительный механизм может выйти из строя.
2. Очень важно использовать качественные ингредиенты, особенно дрожжи. Если хлеб не получается, то как правило причина именно в этом. Подбирайте пропорции, пробуйте разные ингредиенты. Прибор, 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.

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 электриче-

ской 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.

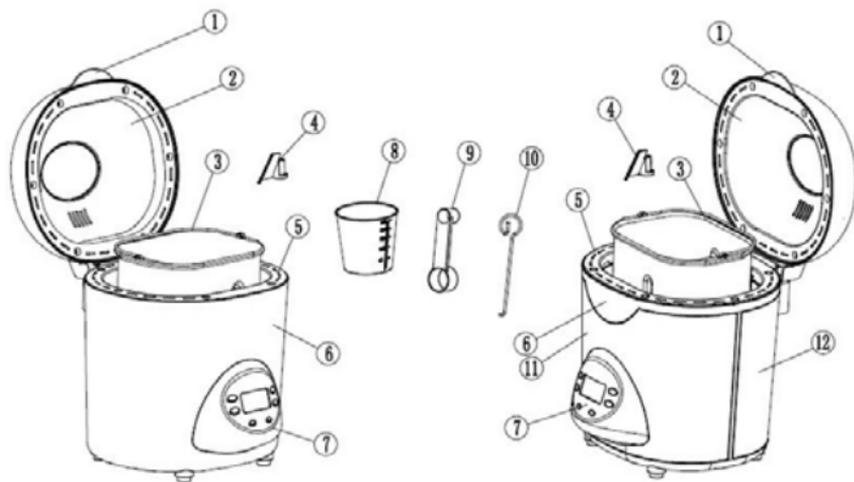
2. Шнур прибора и сам прибор никогда не погружайте в воду или иную жидкость.
3. Если вблизи прибора находятся дети, внимательно следите за его работой! Если Вы не пользуетесь прибором, а также перед его чисткой вытащите штекер прибора из розетки. Перед тем, как вынуть из прибора отдельные части, дайте 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. При установке прибора на очень гладкую поверхность подложите под него тонкий резиновый коврик для того, 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!
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.

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

Наименования деталей и программ хлебопечки ВМ 992



Наименования деталей

1. Ручка крышки
2. Крышка с окном
3. Форма для выпечки
4. Лопатка для перемешивания
5. Печь
6. Корпус
7. Панель управления
8. Мерная чашка (250 мл)
9. Мерная ложка (двусторонняя – ч.л./ст.л)
10. Крюк
11. Фронтальная часть корпуса
12. Задняя часть корпуса

Кнопки панели управления



Вкл/Выкл



Выбор программы



Выбор режима прожарки



Время +



Время-



Выбор веса

Программы:

1. Обычный белый хлеб
2. Французский хлеб
3. Сладкий хлеб
4. Кекс
5. Хлеб из муки грубого помола
6. Хлеб для сэндвичей
7. Бездрожжевое тесто
8. Джем, варенье
9. Йогуртовый хлеб

10. Дрожжевое тесто
11. Быстрый хлеб
12. Освежающая выпечка

Звуковой сигнал:

1. Гудок сигнализирует один раз при включении, выключении и при нажатии любой кнопки.
2. Если вы хотите добавить в тесто дополнительные ингредиенты, Вы можете сделать это в большинстве программ, когда гудок будет сигнализировать 8 раз.
3. При завершении любой программы гудок будет сигнализировать 12 раз и затем прибор перейдет в режим сохранения тепла.

Функция памяти

При сбое в питании не более 20 минут, прибор в течение 20 минут автоматически включится снова, без нажатия кнопки Вкл/Выкл, и программа продолжится с того же самого момента. При сбое в питании более 20 минут, установки не сохраняются и программу нужно запустить заново. Но, если при сбое в питании процесс продвинулся не далее фазы замеса теста, Вы можете нажать кнопку Вкл/Вкл, чтобы запустить программу сначала.

Порядок работы

Перед первым использованием

При первом использовании прибора возможно появление небольшого количества дыма и характерного запаха. Это нормальное явление и вскоре прекратится. Убедитесь, что прибор имеет достаточную вентиляцию.

1. Пожалуйста, проверьте, все ли детали и принадлежности имеются в наличии, и без повреждений ли они.
2. Почистите все части прибора, как указано в главе «Чистка и хранение».
3. Перед первым использованием рекомендуется промазать форму для выпечки и лопатку термостойким жиром с помощью кисточки и прогреть в духовке в течение 10 минут при температу-

ре 160°C. После остывания вотрите жир салфеткой в стенки формы для выпечки (отполируйте). Это упрочнит антипригарное покрытие. Этот процесс можно время от времени повторять.

4. Соберите прибор, чтобы он был готов для использования.

Выпекание хлеба

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. Вставьте лопатку для перемешивания на приводной вал в форме для выпечки. Удостоверьтесь, что она крепко сидит на месте.

2. Положите ингредиенты в форму в последовательности, указанной в рецепте. Сначала заливайте жидкости, потом добавьте сахар, соль, затем муку. Дрожжи кладите всегда в последнюю очередь. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и добавьте туда дрожжи. Проверьте, чтобы дрожжи не контактировали с солью или жидкостями.

4. Поставьте форму для выпечки обратно в прибор. Удостоверьтесь, что она установлена должным образом. Закройте крышку прибора и вставьте вилку в розетку.

5. Прозвучит звуковой сигнал, и на панели управления по умолчанию загорится программа 1 – Обычный белый хлеб. Выберите нужную Вам программу нажатием кнопки Выбор программы. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом. Степень прожарки устанавливается кнопкой Выбор режима прожарки. Кнопкой Выбор веса устанавливается желаемый объем выпечки в соответствии с выбранным рецептом.

6. Нажмите кнопку Вкл/Выкл, чтобы запустить выбранную программу.

Внимание!

Вы можете отсрочить выполнение программы следующим образом:

Выполнив пункт 5 (см.выше), на дисплее вы увидите время выполнения программы (например 2ч55м). Это означает, что если сейчас 12ч00м, то хлеб будет готов в 14ч.55м. Если вы хотите, чтобы он был готов, например, в 18ч.30мин, то нажав на кнопку Время+, увеличьте время на дисплее до 6ч30м, т.к. $12ч00м + 6ч30м = 18ч30м$. Если в процессе увеличения времени вы ошиблись, то можно уменьшить время кнопкой Время-.

Обращаем внимание, что вы задаете только интервал времени через который вы хотите получить готовый хлеб. Прибор сам «вычисляет», когда ему нужно включиться. После этого выполните пункт 6 (см.выше).

7. Для программ 1,2,3,4,5,6,9,11: во время выпекания хлеба по этим программам, Вы услышите длинный звуковой сигнал (8 гудков), обозначающий, что пришло время добавлять ингредиенты. Откройте крышку и положите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через крышку – это нормально.

8. Когда процесс выпекания закончится, прозвучат 12 звуковых сигналов. После этого нажмите кнопку Вкл/Выкл и удерживайте ее нажатой в течение 3-5 секунд, чтобы отключить программу. Затем откройте крышку прибора и с помощью прихваток осторожно выньте форму для выпечки.

Внимание: Форма для выпечки и хлеб очень горячие! Существует опасность ожога!

9. Прежде чем вынимать хлеб из формы, дайте ей остыть.

10. Переверните форму, слегка встряхните её, чтобы готовый хлеб вышел из формы. Если хлеб не выходит из формы (не соскальзывает с лопатки для перемешивания), аккуратно удалите из хлеба лопатку, используя прилагаемый крюк для отсоединения лопатки от хлеба.

11. Затем выньте из формы хлеб и перед тем, как его нарезать, дайте ему остыть в течение 20 мин.

12. Если по окончании программы Вас не оказалось рядом и/или кнопка Вкл/Выкл не была нажата, то автоматически включается режим подогрева и по окончании подогрева отключается

питание (хлеб подогревается в течение 1 часа). Подогрев можно прервать, нажав кнопку Вкл/Выкл.

13. При завершении программы или при неиспользовании прибора, выньте вилку из розетки.

Чистка и хранение

- 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 печи влажной тканью.

Никогда не опускайте хлебопечку в воду и никогда не наливайте воду в емкость для формы.

- Форму 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 абразивные моющие средства!

- Лопатку для перемешивания, 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.

Вопросы, возникающие при работе хлебопечки

Что мне делать, если лопатка для перемешивания застряла в форме для выпечки после выпекания?	Добавьте горячую воду в форму для выпечки и покрутите 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 лопатку для перемешивания вручную.
Почему тесто не размешивается, хотя двигатель работает?	Удостоверьтесь, что лопатка для перемешивания и форма для выпечки установлены правильно.
Что мне делать, если лопатка для перемешивания остается в хлебе?	Удалите из хлеба лопатку, используя крюк для отсоединения лопатки от хлеба
Что происходит, если во время программы возникает сбой в питании?	При сбое в питании не более 20 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.
Добавленный изюм измельчается в приборе.	Чтобы избежать измельчения ингредиентов, таких как фрукты или орехи, можно добавить их в тесто после звукового сигнала или после того, как закончится первый процесс перемешивания теста.
На электронном табло появились буквы LLL или HHH, и непрерывно подается сигнал.	Произошел перегрев прибора. В этом случае сразу отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

Вопросы, возникающие при выпечке

- Когда в процессе работы можно открыть крышку хлебопечки?

Это возможно в процессе перемешивания теста. В это время при необходимости можно добавлять незначительные количества муки или жидкости.

Если Вы хотите, чтобы хлеб после выпечки выглядел аппетитно, действуйте следующим образом: перед последним «подъёмом» теста осторожно приоткройте крышку и надрежьте острым, предварительно разогретым ножом, образующуюся корочку, или посыпьте ее зернами, или же смажьте корочку густо разведенной в воде картофельной мукой. Тогда после выпечки корочка будет блестеть. В это время крышку можно открывать в последний раз, так как в противном случае хлеб опадёт.

- Что такое мука грубого помола?

Муку грубого помола можно получать из всех сортов зерна, в том числе и из пшеницы. Название «мука грубого помола» означает, что муку получили из целых зерен и что в ней гораздо больше балластных компонентов. Поэтому мука грубого

помола из пшеницы несколько темнее, нежели обычная пшеничная мука. Это отнюдь не означает, что выпеченный из нее хлеб будет тёмным.

- На что обращать внимание при выпечке хлеба из ржаной муки?

Ржаная мука не содержит клейковины, и тесто из такой муки почти не поднимается. Поэтому ржаной хлеб из муки грубого помола готовится из кислого теста.

Тесто поднимется лишь в том случае, если Вы замените не менее 1/4 указанного в рецепте количества ржаной муки, не содержащей клейковины, мукой высшего сорта.

- Что такое клейковина в муке?

Самое большое содержание клейковины в муке высшего сорта, меньше – в первом сорте, наименьшее – во втором сорте муки. Чем больше клейковины содержит мука, тем лучше всходит тесто.

- Какие виды муки существуют, и как они используются?

А) кукурузная, рисовая, картофельная мука пригодна для приготовления продуктов для аллергиков.

Б) мука из спельты (сорт пшеницы) очень дорога, но она не имеет никаких химических примесей, так как спельта растет на очень бедных почвах и не воспринимает никакие удобрения. Эта мука особенно подходит для приготовления хлеба для аллергиков. При этом можно использовать все рецепты для муки высшего, первого и второго сортов так, как это описано в ниже приведенных рецептах.

В) мука из проса пригодна, в частности, для приготовления хлеба для лиц, страдающих различными формами аллергии. Можно использовать все рецепты для муки высшего, первого и второго сортов, как это описано ниже.

Г) мука из твердых сортов пшеницы, благодаря своей консистенции, особенно пригодна для приготовления хлеба типа «багет»,

- Как лучше усваивается свежесыпеченный хлеб?

Хлеб усваивается лучше, если в процессе приготовления в муку добавить 1 вареную картофелину, размятую в пюре.

- В каком соотношении применяют разрыхлители теста?

При использовании разрыхлителя теста необходимо придерживаться рекомендаций производителя, указанных на упаковке, и добавлять количество ингредиента в соответствии с количеством муки.

- Что делать, если в хлебе чувствуется привкус дрожжей?

А) Если Вы использовали сахар, уменьшите его количество. Буханка при этом станет несколько светлее.

Б) Добавьте в воду немного винного уксуса. Для маленькой буханки 1,5 ст.ложки, а для буханки крупнее – 2 столовые ложки.

В) Замените воду пахтой или кефиром, что, в принципе, возможно для всех рецептов, и рекомендуется для того, чтобы хлеб оставался свежим длительное время.

- Почему хлеб из духовки имеет иной вкус, нежели хлеб, выпеченный в хлебопечке?

Это объясняется различной степенью влажности: в духовке, из-за её большего объёма, хлеб получается более сухим.

Хлеб, выпеченный в хлебопечке, содержит больше влаги.

Рекомендуемые рецепты

1. Обычный белый хлеб

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Вода	170 мл	250 мл	310мл
Соль	1/3чл	1/2 чл	1 чл
Сахар	2 сл	2,5 сл	3 сл
Растительное масло	1 сл	1,5 сл	2 сл
Мука высший сорт	2 чашки	2,75 чашки	3,75 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Разрыхлитель	1 чл	1,5 чл	2 чл
Сухие дрожжи	0,5 чл	1 чл	1,25 чл

2. Французский хлеб

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Вода	170 мл	250 мл	310 мл
Соль	2/3чл	1,25 чл	1,5 чл
Сахар	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Растительное масло	0,5 сл	1 сл	1,25 сл
Мука высший сорт	2 чашки	2,75 чашки	3,75 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Разрыхлитель	1 чл	1,5 чл	2 чл
Сухие дрожжи	0,5 чл	1 чл	1,25 чл

3. Сладкий хлеб:

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Вода	70 мл	140 мл	170 мл
Яйцо	2	2	2
Сахар	4 чл	1/3чашки	0,5 чашки
Соль	0,25 чл	1/3 чл	0,5 чл
Растительное масло	0,5 сл	1 сл	1,5 сл
Пшеничная мука	2 чашки	2,5 чашки	3 чашки
Сухое молоко	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Разрыхлитель	1 чл	1,5 чл	2 чл
Сухие дрожжи	0,5 чл	1 чл	1 чл

4. Кекс

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Яйцо	2	3	4
Молоко	50 мл	70 мл	80 мл
Сл.масло (растопленное)	0,25 сл	0,5 сл	1 сл
Соль	0,25 чл	1/3чл	0,5 чл
Коричневый сахар	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Мука кондитерская	2 чашки	2,75 чашки	3,75 чашки
Винный уксус	0,5 чл	1 чл	1,5 чл
Сода для выпечки	0,25 чл	1/3 чл	1/2 чл
Сухие дрожжи	2 сл	2 сл	2 сл

Примечание: Яйца взбить отдельно в течение 4 минут до образования пены и ввести в форму для выпекания с другими ингредиентами позже.

5. Хлеб из муки грубого помола

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Вода	170 мл	250 мл	310 мл
Соль	1/3 чл	0,5 чл	1 чл
Сахар	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Растительное масло	0,5 сл	1 сл	1,5 сл
Мука грубого помола	1 чашка	1,25 чашка	1,75 чашки
Мука высшего сорта	1 чашка	1,5 чашка	2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1,5 сл	1,75 сл	2 сл
Разрыхлитель	1 чл	1,5 чл	2 чл
Сухие дрожжи	1 чл	1 чл	1,25 чл

6 Сэндвич:

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Вода	110 мл	190 мл	260 мл
Яйцо	1	1	1
Соль	1/3 чл	0,5 чл	0,5 чл
Сахар	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Растительное масло	1 сл	1,5 сл	2 сл
Мука высшего сорта	2 чашки	2,75 чашки	3,5 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1,75 сл	1,75 сл	2 сл
Разрыхлитель	1 чл	1,5 чл	2 чл
Сухие дрожжи	0,5 чл	1 чл	1,25 чл

7 Бездрожжевое тесто:

Эта программа замешивает бездрожжевое тесто, которое в дальнейшем используется для приготовления лапши, пельменей и т.п. Программа работает без подогрева. Рецепт бездрожжевого теста зависит от его дальнейшего применения.

8. Джем, варенье

Клубничный джем		Банановый джем	
Клубника	400 г (350мл) порезанные	Бананы	400 г (350 мл) почищенные и порезанные
Сахар	350 г	Сахар	350 г
Желирующее средство (готовое, покупное)	Кол-во в соответствии с инструкцией на упаковке	Желирующее средство (готовое, покупное)	Кол-во в соответствии с инструкцией на упаковке
Томатный джем		Яблочный джем	
Помидоры	400г (350 г) почищенные и порезанные	Яблоки	400г (380 мл) почищенные и порезанные
Сахар	350г	Сахар	350г
Желирующее средство (готовое, покупное)	Кол-во в соответствии с инструкцией на упаковке	Желирующее средство (готовое, покупное)	Кол-во в соответствии с инструкцией на упаковке

Обратите внимание:

После приготовления джема необходимо сразу освободить форму и очистить ее.

9. Йогуртовый хлеб:

Ингредиенты	Вес		
	450г	680г	900г
Вода	80 мл	140 мл	150г мл
Йогурт	100 г	150 г	200 г
Сахар	1,5 сл	2 сл	2,5 сл
Соль	0,5 чл	0,5 чл	0,75 чл
Растительное масло	1 сл	1,5 сл	2 сл
Мука высшего сорта	2 чашки	2,75 чашки	3,75 чашки
Разрыхлитель	1 чл	1,5 чл	2 чл
Сухие дрожжи	0,5 чл	1 чл	1,25 чл
Сухие дрожжи	0,5 чл	1 чл	1,25 чл

10. Дрожжевое тесто:

Эта программа для приготовления дрожжевого теста, которая обеспечивает его подъем и перемешивание. Рецепт можно взять из поваренной книги учитывая объем данной хлебопечки. В дальнейшем тесто используется для приготовления пирогов, булочек и т.п.

11. Быстрый хлеб:

Ингредиенты	Вес
	450г
Вода + 2 яйца	Вода 130 мл + 2 яйца (110 мл)
Соль	0,5 чл
Сахар	2 сл
Растительное масло	1 сл
Мука высшего сорта	2,5 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 сл
Разрыхлитель	1,5 чл
Сухие дрожжи	2,5 чл
Порядок ингредиентов	Строго по порядку

12. Освежающая выпечка

Эта программа позволяет пропечь старый хлеб в течении некоторого времени (устанавливается по вкусу), для того чтобы снова сделать его свежим.

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.