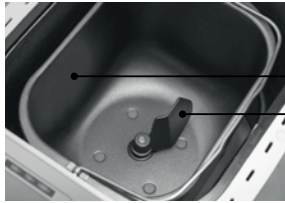


ufesa

Хлібопічка МУВАКЕРУ ВМ6000



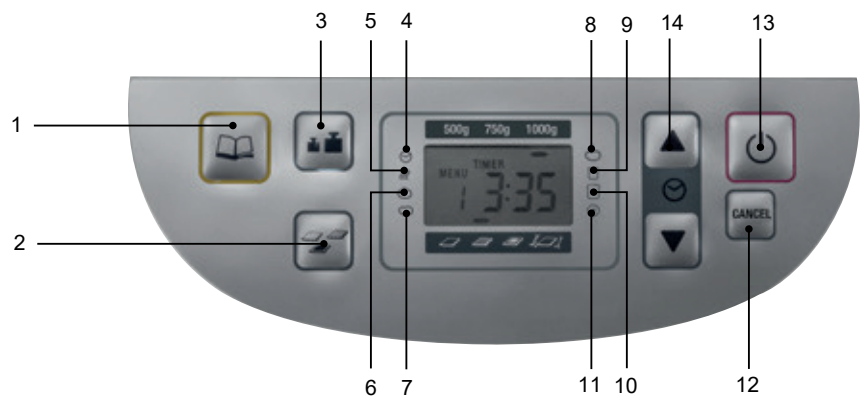
Інструкція з використання



F
G



E C
B
D
A
H



3 5 4 8 9 14 13
1 2 6 7 11 10 12

МИ ВДЯЧНІ ВАМ ЗА ВИБІР ПРОДУКЦІЇ UFESA.
БАЖАЄМО, ЩОБ ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ФУНКЦІОНУВАВ І ПРИНОСИВ
ВАМ ЗАДОВОЛЕННЯ ТА НАСОЛОДУ.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ПЕРШ НІЖ КОРИСТУВАТИСЯ ПРИСТРОЕМ, УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЯМИ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ. ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ, ЩОБ МАТИ ЗМОГУ СКОРИСТАТИСЯ НИМ ЗА ПОТРЕБИ.

ОПИС

- A. Корпус
- B. Кришка
- C. Оглядове віконце
- D. Вентиляційні отвори
- E. Камера випікання
- F. Антипригарна форма для хліба
- G. Лопатка для замішування
- H. Панель керування

- 1. Меню
- 2. Колір скоринки
- 3. Розмір хлібини
- 4. Таймер
- 5. Попереднє нагрівання
- 6. Замішування
- 7. Скидання налаштувань
- 8. Вистоювання
- 9. Випікання
- 10. Підігрівання
- 11. Закінчити
- 12. Скасувати
- 13. Ввімкнення/Вимкнення
- 14. Кнопки вибору

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цим пристроєм можуть користуватися діти віком понад 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з використання пристрою безпечним способом і розуміють пов'язані з цим ризики. Діти не повинні гратися з цим пристроєм. Діти можуть проводити очищення та догляд за пристроєм, якщо вони досягли 8-річного віку та перебувають під наглядом дорослих.

Зберігайте пристрій та його шнур у недоступному місці для дітей, які не досягли 8-річного віку.

Пристрої не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

Вимикайте пристрій, коли ним не користуєтеся, а також перед його чищенням. Зачекайте, поки він охолоне, перш ніж користуватися ним, знімати з нього компоненти та чистити його

Не занурюйте пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину. Не перевищуйте максимальну кількість борошна та розпушувача, зазначену в рецептурі

Якщо шнур електроживлення цього пристрою пошкоджено, його необхідно обов'язково замінити, звернувшись до виробника, його авторизованого сервісного центру або належно уповноважених осіб, щоб уникнути небезпечних ситуацій.

Цей пристрій призначений для експлуатації на висоті до 2000 м над рівнем моря.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Цей пристрій призначений для користування в побутових умовах і за жодних обставин не допускається його застосування для комерційних чи промислових потреб. У разі неправильного користування або неналежного поводження з пристроєм гарантія втрачає чинність.

Перед підключенням пристрою до електромережі перевірте, чи відповідає напруга в мережі напрузі, зазначеній на заводській табличці пристрою. Не користуйтеся, не підключайте і не відключайте пристрій від електромережі мокрими руками чи ногами. Не використовуйте інші насадки крім тих, які входять у комплект поставки.

Під час користування пристроєм не допускається перекручування шнура живлення чи його намотування на пристрій. Не тягніть за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки, та не користуйтеся ним як ручкою для перенесення.

У разі виникнення будь-якої несправності чи пошкодження негайно відключіть пристрій від електромережі та зверніться до авторизованої служби технічної допомоги. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, не відкривайте пристрій. Ремонт чи будь-які операції з пристроєм має право виконувати лише кваліфікований технічний персонал Офіційної служби технічної підтримки бренду. Ремонт цього пристрою може здійснювати лише офіційний сервісний центр технічної допомоги.

B&B TRENDS S.L. відмовляється від будь-якої відповідальності за шкоду, яка може бути заподіяна людям, тваринам чи предметам внаслідок недотримання цих застережень.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

МЕНЮ

Натисніть кнопку «МЕНЮ», щоб вибрати потрібну програму. На дисплеї відображається номер відповідної програми.

КОЛІР СКОРИНКИ

Натискайте кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ», щоб перемістити стрілку на потрібне значення: Світла, Середня, Темна або Швидка СКОРИНКА. Колір скоринки є опцією в програмах 1, 2, 4 та 8.

РОЗМІР ХЛІБИНИ

Натисніть кнопку «РОЗМІР ХЛІБИНИ», щоб перемістити стрілку на розмір хлібини «1,0 фунт», «1,5 фунта» або «2,0 фунта». Розмір хлібини є опцією в програмах 1, 2, 4 та 8.

ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ

Користуйтеся функцією «Таймер затримки», щоб запустити хлібопічку пізніше. Натискайте кнопки «▲» і «▼», щоб збільшити тривалість циклу, що відображається на дисплеї. Додайте до 15 годин, включно з періодом затримки та циклом випікання хліба.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:

- Встановіть «Тривалість затримки» після вибору параметрів «Програма», «Розмір хлібини» та «Колір скоринки».
- Функцію затримки мають програми «Базова програма», «Французький хліб», «Цільнозерновий хліб» і «Солодкі хлібні вироби».
- Не застосовуйте функцію таймера для приготування страв, які містять молочні чи інші інгредієнти, наприклад, яйця, молоко, вершки або сир.

КНОПКА ВВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ (ON/OFF)

Натисніть цю кнопку один раз, щоб запустити програму. Пролунає короткий звуковий сигнал, почне блимати індикатор двокрапки в часі та запуститься цикл. Щоб скасувати програму, натисніть та утримуйте кнопку «Скасувати».

Програми

1. Базова програма

Для білого та комбінованого хліба, що складається переважно з борошна вищого ґатунку.

2. Французький хліб

Для легких видів хліба з борошна вищого ґатунку. Зазвичай хліб пухкий та має хрустку скоринку. Ця програма не підходить для рецептів, що потребують використання вершкового масла, маргарину чи молока.

3. Безглютеновий хліб

Для безглютенового хліба та сумішей.

4. Цільнозерновий хліб

Для хліба з борошна твердих сортів, які потребують тривалішої фази замішування та вистоювання (борошно з пшениці грубого помелу, житнє борошно). Хліб буде щільнішим і важчим.

5. Експрес 750 г

Замішування, вистоювання та випікання 750-грамової хлібини відбувається за 1 годину 20 хвилин на швидкодіючих дріжджах.

Хлібина буде меншою та грубішою, ніж та, що випечена в програмі «Базова».

6. Експрес 1000 г

Те саме, що й «Експрес 750 г», але займає 1 годину 55 хвилин і виходить хлібина вагою 1000 г.

7. Швидкий хліб

Замішування, вистоювання та випікання хлібини займає менше часу, ніж для звичайного хліба.

Порада: Поки хлібopічка перемішує тісто, зішкрібайте його зі стінок чаші за допомогою гумової лопатки, щоб усі інгредієнти добре перемішалися.

8. Солодкі хлібні вироби

Для хлібних виробів з добавками, такими як фруктові соки, третій кокос, родзинки, сухофрукти, шоколад або додатковий цукор. Завдяки довшій фазі вистоювання хліб буде легким і пухким.

9. Тісто

Під час цього циклу готується дріжджове тісто для булочок, коржів для піци тощо, які випікають у звичайній духовці. У цій програмі не передбачено випікання.

10. Кекс

Замішування, вистоювання та випікання відбувається, але вже за допомогою соди або розпушувача.

11. Джем

Для приготування джемів зі свіжих фруктів.

12. Вистоювання

Застосовуйте для вистоювання тіста відповідно до рецептури або швидкого способу, зазначеного на упаковках замороженого хлібного тіста. Тривалість вистоювання можна налаштувати до 6 годин.

13. Випікання

Після завершення циклу вистоювання хліб можна випікати за допомогою цього циклу, або використовувати в тих випадках, коли потрібно додатково допекти хліб, оскільки хлібина занадто легка чи не пропеклася до кінця. Відсутні етапи замішування та вистоювання.

14. Тісто для ремісничих виробів

Цей цикл призначений для приготування ремісничого тіста, яке потім буде сформоване та випечене в печі. Інгредієнти повинні бути прохолодними, оскільки цей цикл передбачає тривале прохолодне вистоювання, щоб сформувати смак і текстуру тіста.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ:

- Перевірте, чи немає відсутніх або пошкоджених деталей.
- Очищайте всі деталі відповідно до розділу «Догляд та очищення».
- Увімкніть хлібопічку на режим «Випікання» та випікайте порожню форму приблизно 10 хвилин.

Зачекайте, поки пристрій охолоне, і знову почистіть всі від'єднані деталі. Під час першого увімкнення пристрою може з'явитися незначний димок та/або неприємний запах. Це явище вважається нормальним і зникне після першого-другого використання. Переконайтеся, що пристрій добре провітрюється.

- Ретельно просушіть усі деталі. Пристрій готовий до роботи.

1. Вставте форму для хліба в корпус і щільно зафіксуйте її, повернувши за годинниковою стрілкою.
2. Вставте місильну лопатку на привідний вал усередині хлібопічки.

Небезпека падіння предметів. Хлібопічка може хитатися та рухатися під час циклу замішування. Завжди ставте її по центру столу, подалі від краю.

3. Додавайте інгредієнти у форму для випікання хліба в порядку, зазначеному в рецепті. Спочатку додайте рідини, цукор і сіль, потім борошно і в останню чергу дріжджі.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Переконайтеся, що дріжджі не контактують із сіллю чи рідиною.

4. Підключіть до розетки. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї спочатку відобразиться Програма 1.
5. Натискайте кнопку «МЕНЮ», доки не з'явиться бажана програма.
6. Натисніть кнопку «РОЗМІР ХЛІБИНИ», щоб перемістити стрілку на розмір хлібини 500 г або 1000 г (розмір хлібини можна вибрати в програмах 1, 2, 4 та 8).
7. Натискайте кнопку «КОЛІР СКОРИНКИ», щоб перемістити стрілку на потрібне значення: «Світла», «Середня», «Темна» або «Швидка». (Колір скоринки є опцією в програмах 1, 2, 4 та 8.)
8. За бажанням налаштуйте «ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ» за допомогою стрілок «▲» або «▼». (Функція затримки доступна в програмах 1, 2, 4 та 8 на період до 15 годин).

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Не використовуйте цю функцію в разі додавання молочних продуктів, яєць тощо.

9. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (ON/OFF), щоб запустити цикл. Хлібопічка подасть один звуковий сигнал, а на цифровому дисплеї почне блимати символ «:», який свідчить про зворотний відлік часу. Лопатка для замішування почне перемішувати інгредієнти. Якщо активовано таймер затримки, лопатка не розпочне перемішування інгредієнтів, доки не розпочнеться цикл.
10. Для додавання інших інгредієнтів (горіхів, родзинок) пристрій подасть 12 звукових сигналів. Відкрийте кришку та засипте свої додаткові інгредієнти.
11. Після завершення циклу «Випікання» пристрій подасть 10 звукових сигналів і перейде в режим «Підігрівання» на 1 годину.
12. Щоб зупинити роботу пристрою, натисніть і утримуйте кнопку «Скасувати», доки не пролунає звуковий сигнал. Програму «Підігрівання» буде завершено. Від'єднайте шнур від розетки, а потім, надягнувши кухонні рукавиці, відкрийте кришку. Після закінчення програми «Підігрівання» хлібопічка подасть 10 звукових сигналів.
13. Перш ніж вийняти хліб, варто зачекати, доки форма трохи охолоне. Використовуючи кухонні рукавиці, обережно підніміть форму за ручку та поверніть її проти годинникової стрілки; потім витягніть форму з хлібопічки.
14. Використовуючи кухонні рукавиці, переверніть форму для хліба догори дном (зі складеною ручкою) на дротяну решітку або чисту варильну поверхню та обережно струшуйте, поки хліб не випаде з неї. Антипригарною лопаткою акуратно відокремте хліб від боків форми для випікання хліба.
15. Якщо лопатка для замішування залишилася в хлібі, акуратно витягніть її за гачок. Виймайте вилку з розетки, коли не користуєтеся пристроєм.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Зберігайте хліб у закритому харчовому пакеті до трьох днів при кімнатній температурі. Щоб зберігати його довше, покладіть його в герметичний харчовий пакет у холодильник на строк до 10 днів.

Додаючи інгредієнти, дотримуйтеся такого порядку:

ПЕРШЕ: Рідкі інгредієнти

ДРУГЕ: Сухі інгредієнти (цукор, сіль, розпушувач, борошно)

ОСТАННЄ: Дріжджі. ПОВИННІ лежати окремо від вологих інгредієнтів



ДОВІДНИК ПРОГРАМ

Кожна з програм хлібопічки має різну тривалість замішування, вистоювання та/або випікання. В таблиці нижче зазначено тривалість у хвилинах кожного етапу для кожної програми.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Загальна тривалість складається з усіх цих етапів. Вона не охоплює період затримки запуску.

Налаштування	Тип	Скоринка	Маса	Тривалість замішування та вистоювання	Випікання	Загальна тривалість
1	Базова програма	Світла	500 г	2:35	50 хв	3:25
			750 г	2:35	55 хв	3:30
			1000 г	2:35	60 хв	3:35
		Середня	500 г	2:35	50 хв	3:25
			750 г	2:35	55 хв	3:30
			1000 г	2:35	60 хв	3:35
		Темна	500 г	2:35	50 хв	3:25
			750 г	2:35	55 хв	3:30
			1000 г	2:35	60 хв	3:35
		Швидка	500 г	1:24	50 хв	2:14
			750 г	1:24	55 хв	2:19
			1000 г	1:24	60 хв	2:24
2	Французький хліб	Світла	500 г	3:15	55 хв	4:10
			750 г	3:15	60 хв	4:15
			1000 г	3:15	65 хв	4:20
		Середня	500 г	3:15	55 хв	4:10
			750 г	3:15	60 хв	4:15
			1000 г	3:15	65 хв	4:20
		Темна	500 г	3:15	55 хв	4:10
			750 г	3:15	60 хв	4:15
			1000 г	3:15	65 хв	4:20
		Швидка	500 г	1:40	55 хв	2:35
			750 г	1:40	60 хв	2:40
			1000 г	1:40	65 хв	2:45
3	Безглютеновий хліб	-	-	1:35	70 хв	2:45
4	Цільнозерновий хліб	Світла	500 г	3:10	55 хв	4:05
			750 г	3:10	60 хв	4:10
			1000 г	3:10	65 хв	4:15
		Середня	500 г	3:10	55 хв	4:05
			750 г	3:10	60 хв	4:10
			1000 г	3:10	65 хв	4:15
		Темна	500 г	3:10	55 хв	4:05
			750 г	3:10	60 хв	4:10
			1000 г	3:10	65 хв	4:15
		Швидка	500 г	1:40	55 хв	2:35
			750 г	1:40	60 хв	2:40
			1000 г	1:40	65 хв	2:45

Налаштування	Тип	Скоринка	Маса	Тривалість замішування та вистоювання	Випікання	Загальна тривалість
5	Експрес 750 г	-	-	0:32	48 хв	1:20
6	Експрес 1000 г	-	-	1:00	55 хв	1:55
7	Швидкий хліб	-	-	0:10	105 хв	1:55
8	Солодкі хлібні вироби	Світла	500 г	1:55	50 хв	2:45
			750 г	1:55	55 хв	2:50
			1000 г	1:55	60 хв	2:55
		Середня	500 г	1:55	50 хв	2:45
			750 г	1:55	55 хв	2:50
			1000 г	1:55	60 хв	2:55
		Темна	500 г	1:55	50 хв	2:45
			750 г	1:55	55 хв	2:50
			1000 г	1:55	60 хв	2:55
		Швидка	500 г	1:35	50 хв	2:25
			750 г	1:35	55 хв	2:30
			1000 г	1:35	60 хв	2:35
9	Тісто	-	-	1:30	-	1:30
10	Кекс	-	-	0:05	45 хв	0:50
11	Джем	-	-	0:15	50 хв	1:05
12	Вистоювання	-	-	1:00	-	1:00
13	Випікання	-	-	-	60 хв	1:00
14	Тісто для ремісничих виробів	-	-	5:05	-	5:05

РЕЦЕПТИ

Базова програма

ІНГРЕДІЄНТИ	Хлібина 500 г	Хлібина 750 г	Хлібина 1000 г
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Сухе молоко	1 столова ложка	1 столова ложка	2 столові ложки
Олія	1+1/2 столової ложки	2 столові ложки	2 столові ложки
Цукор	1 столова ложка	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка
Борошно для хліба	2 склянки	3 склянки	4 склянки
Дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Французський хліб

ІНГРЕДІЄНТ	Хлібина 500 г	Хлібина 750 г	Хлібина 1000 г
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Лимонний сік	1 чайна ложка	1 чайна ложка	2 чайні ложки
Олія	1 столова ложка	1+1/2 столової ложки	2 столові ложки
Цукор	1 столова ложка	1+1/2 столової ложки	2 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	1-1/2 чайної ложки	2 чайні ложки
Борошно для хліба	2 склянки	3 склянки	4 склянки
Дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Безглютеновий хліб

ІНГРЕДІЄНТИ	Хлібина 1000 г
Вода	310 мл
Яйця	3
Олія	3 столові ложки
Цукор	3 столові ложки
Сіль	1+1/2 чайної ложки
Ксантанова камедь	1 столова ложка
Оцет	1 чайна ложка
Суміш борошна	450 г
Активні сухі дріжджі	1+1/2 чайної ложки

Цільнозерновий хліб

ІНГРЕДІЄНТИ	Хлібина 500 г	Хлібина 750 г	Хлібина 1000 г
Вода	210 мл	290 мл	360 мл
Борошно грубого помелу	1/4 склянки	3/4 склянки	1 склянка
Олія	1+1/2 столової ложки	2 столові ложки	3 столові ложки
Цукор	3 столові ложки	3 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка	2 чайні ложки
Борошно для хліба	2 склянки	3 склянки	3 склянки
Дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Експрес 750 г та Експрес 1000 г

ІНГРЕДІЄНТИ	Хлібина 750 г	Хлібина 1000 г
Вода	290 мл	370 мл
Яйце	1	1
Олія	2 столові ложки	2 столові ложки
Цукор	3 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	2 чайні ложки
Борошно для хліба	3 склянки	4 склянки
Сухе молоко	3 столові ложки	3 столові ложки
Дріжджі	4 чайні ложки	4 чайні ложки

Швидкий хліб

ІНГРЕДІЄНТИ	
Вода	350 мл
Яйце	1
Сухе молоко	2 столові ложки
Олія	3 столові ложки
Цукор	3/4 чайної ложки
Сіль	1 чайна ложка
Борошно для хліба	3+1/2 склянки
Дріжджі	3 чайні ложки

Солодкі хлібні вироби

ІНГРЕДІЄНТИ	Хлібина 500 г	Хлібина 750 г	Хлібина 1000 г
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Сухе молоко	1 столова ложка	1 столова ложка	2 столові ложки
Олія	1+1/2 столової ложки	2 столові ложки	2 столові ложки
Цукор	30 г	40 г	60 г
Сіль	1/2 чайної ложки	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка
Борошно для хліба	2 склянки	3 склянки	4 склянки
Дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка	1 чайна ложка

Джем

ІНГРЕДІЄНТИ	Апельсиновий джем	Полуничний джем
Апельсин/полуниця	3	1+1/2 склянки
Лимонний сік	2 чайні ложки	2 чайні ложки
Цукор	1 склянка	1 склянка
Ксантанова камедь	1 столова ложка	1 столова ложка

Тісто

ІНГРЕДІЄНТИ	
Вода	350 мл
Яйце	1
Сухе молоко	2 столові ложки
Олія	3 столові ложки
Цукор	3/4 чайної ложки
Сіль	1 чайна ложка
Борошно для хліба	3+1/2 склянки
Дріжджі	3 чайні ложки

Кекс 500 г

ІНГРЕДІЄНТИ	
Молоко	30 г
Розтоплене вершкове масло	60 г
Яйце	3
Цукор	100 г
Сіль	1/4 чайної ложки
Борошно для кексів	180 г
Розпушувач	1 чайна ложка
Бікарбонат натрію (сода)	1/2 чайної ложки
Ванільний порошок	1 чайна ложка

Ремісничий хліб

ІНГРЕДІЄНТИ	Хлібина 500 г	Хлібина 750 г	Хлібина 1000 г
Вода	200 мл	280 мл	350 мл
Сухе молоко	1 столова ложка	1 столова ложка	2 столові ложки
Цукор	1 столова ложка	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1/2 чайної ложки	3/4 чайної ложки	1 чайна ложка
Олія	1+1/2 столової ложки	2 столові ложки	2 столові ложки
Борошно для хліба	2 склянки	3 склянки	4 склянки
Дріжджі	1/4 чайної ложки	1/4 чайної ложки	1/4 чайної ложки

Експериментуйте з оригінальними рецептами, не соромтеся змінювати їх. Інгредієнти можуть змінюватися відповідно до смаку кожної людини!

Виймання хліба

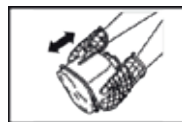
Форма для випікання хліба та камера для випікання будуть гарячими, тому потрібно користуватися кухонними рукавицями. За ручку витягніть форму з камери для випікання.

Обережно струшуйте форму догори дном, поки хлібина не випаде з форми для хліба.

Перш ніж нарізати, залиште охолоджуватися на решітці впродовж 10 хвилин.

Скористайтеся гачком лопатки, щоб витягти лопатку з хліба.

Після завершення випікання пристрій автоматично переключиться на режим «Підігрівання» тривалістю до 1 години. Натисніть та утримуйте кнопку «Скасувати», щоб завершити цей цикл, перш ніж виймати форму для хліба.



Нарізання

Залиште охолонути на 10 хвилин і наріжте ножем для хліба.

Зберігання хліба власного виробництва

Свіжоспечений хліб найкраще смакує, якщо його вживати відразу після приготування. Для зберігання загорніть охолоджену хлібину у фольгу або харчовий пакет, щоб зберегти свіжість. Хліб можна заморозувати на період до 6 місяців.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом.

Небезпека ураження електричним струмом.

Перед очищенням відключіть пристрій від електромережі. Не занурюйте шнур, вилку або корпус у будь-яку рідину. Перед чищенням зачекайте, поки хлібопічка повністю охолоне.

Очищення лопатки для замішування: Якщо лопатку для замішування важко вийняти з форми для випікання хліба, налийте на дно форми води й залиште її на 1 годину. Обережно протріть лопатку вологою ганчіркою. Лопатку для замішування можна мити в посудомийній машині.

Очищення форми для випікання хліба: За ручку витягніть форму з камери для випікання. Протріть форму для хліба всередині та зовні вологою ганчіркою. Щоб зберегти антипригарне покриття, не застосовуйте абразивні засоби. Перш ніж встановлювати форму для хліба в пристрій, її потрібно повністю висушити.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: Форму для хліба, лопатку для замішування, мірну склянку, ложку та гачок лопатки можна мити в посудомийній машині. Зовнішня поверхня форми для хліба та корпусу може змінити колір. Це вважається нормальним.

Очищення корпусу та верхньої кришки: Після закінчення користування витягніть вилку з розетки та зачекайте, доки пристрій охолоне. Протріть кришку, корпус, камеру для випікання та внутрішню поверхню оглядового віконця вологою ганчіркою. Не використовуйте для чищення абразивні засоби, оскільки вони здатні

зіпсувати поліровану поверхню. Ніколи не занурюйте корпус у воду, щоб очистити його.

Перш ніж упакувати хлібопічку для зберігання, переконайтеся, що вона повністю охолола, чиста і суха, а верхня кришка закрита.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Неприємний запах або запах горілого.

- Борошно чи інші інгредієнти потрапили до камери випікання. Вимкніть хлібопічку та зачекайте, поки вона повністю охолоне. Витріть паперовим рушником надлишки борошна тощо з камери для випікання.

ПОРАДА: Відміряйте інгредієнти над робочим столом, додаючи їх у форму для випікання хліба перед тим, як вставити форму в хлібопічку.

Інгредієнти не змішуються; чутно, як працює двигун.

- Можливо, неправильно встановлена форма для хліба або лопатка для замішування тіста. Переконайтеся, що лопатка для замішування повністю насаджена на вал.
- Занадто багато інгредієнтів. Відміряйте інгредієнти точно.

Віконце помутніло або вкрите конденсатом.

- Може спостерігатися під час циклів замішування або вистоювання. Конденсат зазвичай зникає під час циклу випікання. Добре очищайте віконце в перервах між використанням.

Лопатка для замішування виймається разом з хлібом.

- Товста скоринка в режимі випікання «Темна скоринка». Виберіть світлішу скоринку (лише програми 1, 2, 4 або 8).
- Нерідко трапляється, що лопатка для замішування виймається разом із хлібиною. Коли хлібина охолоне, витягніть лопатку за гачок.

Хліб піднімається занадто високо або виштовхує кришку вгору.

- Інгредієнти відміряні неправильно (забагато дріжджів, борошна). Точно відміряйте всі інгредієнти та переконайтеся, що цукор і сіль додано.
- У формі для випікання хліба відсутня лопатка для замішування. Перевірте, чи встановлено лопатку для замішування тіста.
- Ви забули додати сіль.
- Спробуйте зменшити кількість дріжджів на 1/4 чайної ложки (1,3 мл).

Тісто перемішується недостатньо ретельно; борошно та інші інгредієнти накопичуються на стінках форми; хлібина вкрита борошном.

- Можливо, неправильно встановлена форма для хліба або лопатка для замішування тіста. Переконайтеся, що форма для хліба правильно встановлена в пристрої, а лопатка для замішування тіста щільно закріплена на валу.
- Занадто багато сухих інгредієнтів. Переконайтеся, що інгредієнти точно відміряно та додано в правильному порядку. Поки хлібопічка перемішує тісто, зіскрібайте його зі стінок чаші за допомогою гумової лопатки, щоб усі інгредієнти добре перемішалися.

- Безглютенове тісто зазвичай дуже вологе. Можливо, знадобиться додаткова допомога - зіскребти бічні поверхні гумовою лопаткою.
- Надлишки борошна можна видалити з хлібини після її випікання та охолодження. Додавайте воду порціями по одній столовій ложці, поки тісто не сформується в кулю.

Хліб не піднімається, хлібина коротка.

- Неточне вимірювання інгредієнтів або неактивні дріжджі. Відміряйте всі інгредієнти точно. Перевірте термін придатності дріжджів та борошна.
- Піднімання кришки під час циклів.

Звуковий сигнал і код E00 на панелі керування.

- Форма для випікання хліба занадто холодна. Зачекайте, поки форма нагріється до кімнатної температури.

Звуковий сигнал і код E01 на панелі керування.

- Форма для випікання хліба занадто гаряча. Перед застосуванням форми зачекайте, поки вона охолоне.

Звуковий сигнал і код EEE на панелі керування.

- Виникла проблема в хлібопічці. Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

Звуковий сигнал і код NNN на панелі керування.

- Виникла проблема в хлібопічці. Зателефонуйте до служби підтримки клієнтів.

Після випікання хліб має кратер у верхній частині хлібини.

- Тісто піднялося занадто швидко.
- Забагато дріжджів або води. Відміряйте всі інгредієнти точно. Трохи зменшіть кількість дріжджів або води.
- Неправильно вибрано програму для рецепта.

Колір скоринки занадто світлий.

- Відкривання кришки під час випікання. Не відкривайте кришку під час випікання.
- Виберіть налаштування темнішої скоринки (лише для програм 1, 2, 4 або 8).

Колір скоринки занадто темний.

- Забагато цукру в рецепті. Трохи зменшіть кількість цукру.
- Виберіть налаштування світлішої скоринки (лише для програм 1, 2, 4 або 8).

Лопатка для замішування виймається разом з хлібом.

- Товста скоринка в режимі випікання «Темна скоринка». Виберіть налаштування світлішої скоринки.
- Хліб занадто гарячий. Залиште його охолоджуватися на решітці впродовж 15 -30 хвилин; лише для програм 1, 2, 4 або 8).
- Нерідко трапляється, що лопатка для замішування виймається разом із хлібиною. Коли хлібина охолоне, витягніть лопатку за гачок.

Хлібина нахилена на один бік.

- Забагато дріжджів або води. Відміряйте всі інгредієнти точно. Трохи зменшіть кількість дріжджів або води.
- Лопатка для замішування відсуває тісто вбік перед вистоюванням і випіканням. Деякі хлібини можуть мати нерівну форму, особливо з борошна грубого помелу.

Випікаються хлібини різної форми.

- Залежить від виду хліба. Цільнозерновий або багатозерновий хліб щільніший і може бути коротшим, ніж звичайний білий хліб.

Низ хлібини вологий.

- Хліб занадто довго стояв у хлібопічці в режимі «Підігрівання» та увібрав у себе вологу. Щоб зупинити режим «Підігрівання», натисніть та утримуйте кнопку «Скасувати». Дістаньте хліб з форми для випікання за допомогою кухонних рукавиць.

Хліб порожнистий або дірчастий всередині.

- Тісто занадто вологе, забагато дріжджів, мало солі. Відміряйте всі інгредієнти точно. Трохи зменшіть кількість дріжджів або води. Перевірте кількість солі.
- Вода занадто гаряча.

Недопечений або липкий, тістоподібний хліб.

- Занадто багато рідини; вибрано неправильну програму. Зменшіть кількість рідини та ретельно відміряйте інгредієнти. Перевірте правильність вибору програми для рецепта.

Хліб кришиться під час нарізання.

- Хліб занадто гарячий. Перш ніж нарізати, залиште хліб охолонути на решітці.

Хліб має важку, щільну текстуру.

- Занадто багато борошна, старого борошна. Спробуйте збільшити кількість води або зменшити кількість борошна.
- Недостатньо води. Цільнозерновий хліб буде мати щільнішу текстуру.

Дно форми для хліба потемніло або має плями.

- Після миття в посудомийній машині. Це нормальне явище, яке не вплине на форму для хліба.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ



Цей виріб відповідає Європейській директиві 2012/19/ЄС щодо електричних та електронних пристроїв, відомій як WEEE (відпрацьоване електричне та електронне обладнання), що забезпечує правову базу, яка застосовується в Європейському Союзі для утилізації та повторного використання відпрацьованих електронних та електричних пристроїв. Не викидайте цей пристрій у сміттевий бак, натомість здайте його в найближчий до вашого будинку центр приймання відпрацьованого електричного та електронного обладнання.

ufesa

Імпортер:

ТОВ "ДІСІ ЛІНК ОПТ"

61038, Харківська обл., м. Харків,
Салтівське шосе, б.43.

тел.:+380675706978

dclink.opt@gmail.com

Дата виробництва: дивитись на упаковці