

Pioneer

Руководство Пользователя



Электрическая хлебопечка
MC04

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **PIONEER**. 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 внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	6
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	6
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ	8
КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ	8
ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	12
РЕЦЕПТЫ.....	14
ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА.....	19
ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ	19
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК	19
ПОМЕЩЕНИЕ	19
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА.....	20
ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ.....	23
ЧИСТКА И УХОД.....	23
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ	24
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	25
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	29
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	29
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	30
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	30
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	30
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	34

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

- Прибор предназначен для выпечки хлеба и приготовления продуктов в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанному на маркировке изделия.
- Хлебопечь должна быть обязательно заземлена. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту. Не пытайтесь самостоятельно переделывать устройство.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, изменять или пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается

использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например в ванной комнате) или работать с прибором мокрыми руками.

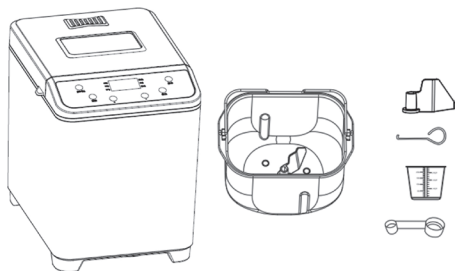
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг хлебопечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
- Запрещается оставлять прибор на сквозняке при открытых окнах, это может привести к не правильной работе изделия.
- Во избежание возгорания запрещается накрывать чем-либо работающую хлебопечь, жар и тепло должны 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.
- 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.
- Запрещается стучать по верху или краям формы для выпечки при вынимании, это может повредить ее.
- Запрещается класть металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая хлебопечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- 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.
- Во избежание повреждения хлебопечи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:
 - оберегайте от резких толчков и падений;
 - избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.

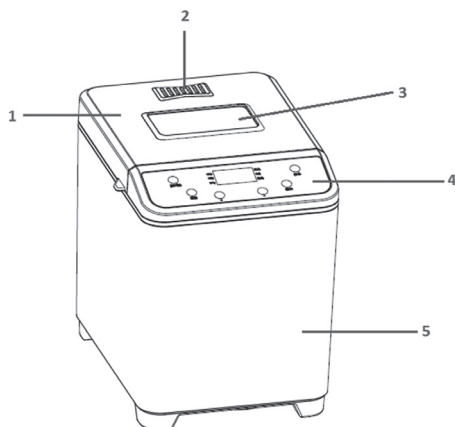
КОМПЛЕКТАЦИЯ



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

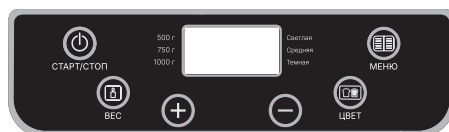
- Хлебопечь
- Форма для выпечки хлеба
- Лопасть для замеса 2 шт.
- Крючок
- Мерный стакан
- Мерная ложка
- Силиконовая варежка
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ



1. Крышка
2. Отверстия для выпуска пара
3. Смотровое окно
4. Панель управления
5. Корпус

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ:

Шелкография панели может быть изменена без предварительного уведомления

После подключения к электросети хлебопечь подает звуковой сигнал, а на дисплее через некоторое время отображается индикация настроек по умолчанию: программа приготовления – «1» (Мягкий хлеб), также отображается время приготовления, двоеточие при этом горит постоянно. Стрелки на дисплее указывают на вес буханки – 750 г и цвет корочки – Средняя.



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 будут циклически отображаться индикаторы программ приготовления от «1» до «20».
- Описание программ приготовления представлено в разделе «Программы приготовления».



ВЕС

- Кнопка ВЕС служит для выбора веса и размера буханки. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный размер буханки: 500 г, 750 г или 1000 г. Учитывайте, что в зависимости от выбранного размера буханки время приготовления может меняться.
- Выбор веса буханки доступен только для программ 1-9. Для остальных программ данная опция не доступна.
- Подробную информацию смотрите в разделе «Программы приготовления».



ЦВЕТ

- Кнопка ЦВЕТ служит для выбора цвета корочки хлеба. Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный цвет корочки: Светлая, Средняя, Темная или Фрукты.
- Данная опция доступна только для программ 1-10, 14 и 16.

- Подробную информацию смотрите в разделе «Программы приготовления».



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 на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления. 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 3 секунды. Печь подаст звуковой сигнал, индикатор работы погаснет. Это означает, что приготовление было остановлено.
- Чтобы приостановить выполнение программы, например, чтобы добавить какие-либо ингредиенты, кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Печь подаст звуковой сигнал, 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.

+ и -

Кнопки +/- служат для установки таймера отсрочки приготовления для программ приготовления 1-9, 16, 19, 20 и для установки времени приготовления для программ 14, 15, 17, 18.

Для изменения значения времени последовательно нажимайте кнопку + или -, каждое нажатие кнопки будет изменять время на 1, 5 или 10 минут. Чтобы быстро изменять время, нажмите и удерживайте кнопку + или -.

Индикация стадий приготовления

После начала приготовления индикаторы на дисплее будут указывать на текущую стадию приготовления:



Обратный отсчет таймера



Замешивание



Ферментация



Выпечка



Подогрев

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- ВНИМАНИЕ:** При первом включении хлебопечи могут обгорать нагревательные элементы, это может сопровождаться незначительным выходом дыма из под крышки прибора, это не является неисправностью, это есть естественный процесс сгорания смазки.

- 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



- Достаньте форму для выпечки из печи и закрепите лопасть для замеса на оси, на дне формы. Рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасть, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопасти.



- Убедитесь, что месильная лопасть расположена в правильном положении (см. рис. выше).



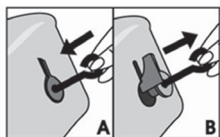
3. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Список рекомендуемых ингредиентов для каждой программы смотрите в разделе «Рецепты».
4. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду и добавляют масло, сахар и соль, затем добавляют муку, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи. Сухие дрожжи следует класть поверх муки, чтобы не допустить их контакта с водой, сахаром или солью, в противном случае они не активизируются, либо процесс будет слабым.
5. Поместите форму для выпечки с ингредиентами на ее место внутри хлебопечи. Если форма не устанавливается, поднимите ее и поверните ось на дне формы в другое положение, затем снова опустите форму. Поверните форму по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать.
6. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку питания к электрической розетке.
7. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу. Программы приготовления хлеба: 1-9 и 16.
8. Нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки.
9. Нажимая кнопку ВЕС, установите нужный размер буханки.

10. При необходимости кнопками +/- установите время отсрочки приготовления или время приготовления (в зависимости от выбранной программы). Если такой необходимости нет, пропустите этот шаг.
11. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы хлебопечь начала работать, после этого начнется обратный отсчет времени на дисплее.
12. Когда хлебопечь замешивает тесто, то во избежание рассыпания муки в некоторых программах в течение первых 3-5 минут замешивания она делает перерывы. По истечении 3-5 минут печь осуществляет непрерывное замешивание.
13. При необходимости добавить ингредиенты кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, откройте крышку и положите нужные ингредиенты. Затем закройте крышку и снова кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.
14. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных в крышке будет выходить пар. Так и должно быть.
15. Когда процесс будет завершен, печь подаст звуковой сигнал. Хлебопечь перейдет в режим подогрева (см. раздел «Поддержание тепла»). Чтобы сразу выключить прибор, вы можете нажать и примерно 3 секунды удерживать кнопку СТАРТ/СТОП.
16. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, 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!

17. Обязательно дайте форме для выпечки немного остыть перед тем, как вынуть хлеб. Это необходимо для правильного и медленного остывания испечённого хлеба. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
18. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или положите на деревянную доску и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
19. Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть около 20 минут перед нарезанием.
20. По окончании выполнения программы, если не нажать 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.
21. 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 лопасть для замеса, скрытую на нижней стороне буханки. Хлеб очень горячий,

никогда не вынимайте лопасть для замеса руками.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Хлебопечь имеет 20 программ приготовления, из которых 1-9 и 16 – это программы приготовления хлеба. О том, как выполнять программы приготовления хлеба, смотрите раздел «Как выпекать хлеб».
- Список рекомендуемых ингредиентов для каждой программы смотрите в разделе «Рецепты».

Джем

- Данная программа предназначена для приготовления джема или мармелада.
- Положите в форму мелко порезанные фрукты по своему выбору: апельсины, ананасы, яблоки, клубнику и пр., – а также прочие ингредиенты, перечисленные в рецепте, и закройте крышку.
- Все фрукты и ягоды следует предварительно обработать: фрукты следует очистить от кожуры и порезать на кусочки размером 3 см, из фруктов и ягод необходимо удалить косточки. Перед тем как положить фрукты и ягоды в форму хлебопечи, необходимо по отдельности измельчить их с помощью блендера или миксера.
- Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите данную программу, при этом на дисплее должен отобразиться ее номер «13» и время приготовления по умолчанию: 1 ч и 5 мин.
- При желании вы можете изменить время приготовления кнопками +/-.

Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы начать приготовление. По окончании приготовления перелейте джем в другую емкость и уберите подальше от детей, пока джем или мармелад не остынут. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Выпечка

- Вы можете использовать программу выпечка для приготовления самых разнообразных продуктов.
- Сначала вы можете использовать программу приготовления дрожжевого теста (12), определив для себя время замешивания и подъема теста, а затем выпекать хлеб по своему рецепту.
- Вы также можете использовать эту программу при необходимости выпекания в течение дополнительного времени по истечении другой программы.
- Когда форма с готовым тестом уже находится в хлебопечи и закрыта крышка, нажимая кнопку МЕНЮ, выберите данную программу, при этом на дисплее должен отобразиться ее номер «14» и время приготовления по умолчанию: 10 мин.
- При желании вы можете изменить время приготовления кнопками +/- . Время выпечки можно настраивать в зависимости от рецепта от 10 минут до 1 часа 10 минут. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы начать приготовление.

Йогурт

- С помощью данной программы вы можете приготовить йогурт или ром,

а также использовать ее для подъема теста.

- Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите данную программу, при этом на дисплее должен отобразиться ее номер «15» и время приготовления по умолчанию: 8 ч.
- При желании вы можете изменить время приготовления кнопками +/- . Время приготовления в данной программе можно настраивать от 5 часов до 13 часов.









Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы начать приготовление.

Свой рецепт 1"

- При выборе программы Свой рецепт1 вы можете отрегулировать время каждой стадии программы.
- Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите данную программу, при этом на дисплее должен отобразиться ее номер «19».
- Кнопка ВЕС служит для перехода к каждой последующей стадии программирования и запоминания времени выполнения.
- Настройка времени выполнения каждой стадии программы осуществляется кнопками +/- согласно таблице.

ПРИМЕЧАНИЕ: Автоматически запоминаются последние настроенные параметры стадии и времени, при этом выбор веса и цвета выпечки становятся не активные.









ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Стадии	Время по умолчанию	Минимальное время	Максимальное время	Индикация дисплея	Примечание
Замешивание 1	5 мин	0 мин	14 мин	 Мигает	Медленное замешивание первые 2 минуты, далее непрерывное замешивание. При увеличении времени увеличивается время непрерывного замешивания.
Отдых 1	1 мин	0 мин	10 мин	 Погас	
Замешивание 2	20 мин	0 мин	30 мин	 Горит	Непрерывное замешивание, автоматическое добавление фруктов за 5 мин до окончания данной стадии.
Ферментация 1	45 мин	0 мин	120 мин	 Горит	По умолчанию 30°C
Отдых 2	1 мин	0 мин	5 мин	 Погас	Непрерывное замешивание в течение всего процесса.
Ферментация 2	55 мин	0 мин	90 мин	 Горит	По умолчанию 33°C
Выпекание	30 мин	5 мин	60 мин	 Горит	120°C
Подогрев	60 мин	0 мин	120 мин	 Горит	50°C

Свой рецепт 2"

- При выборе программы Свой рецепт2 вы можете отрегулировать время каждой стадии, а также температуру.
- Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите данную программу, при этом на дисплее должен отобразиться ее номер «20».
- Кнопка ВЕС служит для перехода к каждой последующей стадии программирования и запоминания времени выполнения.
- Настройка времени выполнения каждой стадии программы осуществляется кнопками +/- согласно таблице.

ПРИМЕЧАНИЕ: Автоматически запоминаются последние настроенные параметры стадии и времени, при этом выбор веса и цвета выпечки становятся не активные.

Стадии	Время по умолчанию	Минимальное время	Максимальное время	Индикация дисплея	Примечание
Замешивание 1	5 мин	0 мин	14 мин	 Мигает	Медленное замешивание первые 2 минуты, далее непрерывное замешивание. При увеличении времени увеличивается время непрерывного замешивания.
Отдых 1	1 мин	0 мин	10 мин	 Погас	
Замешивание 2	20 мин	0 мин	30 мин	 Горит	Непрерывное замешивание, автоматическое добавление фруктов за 5 мин до окончания данной стадии.
Ферментация 1	45 мин	0 мин	120 мин	 Горит	Температура регулируется от 25°C до 35°C.
Отдых 2	1 мин	0 мин	5 мин	 Погас	Непрерывное замешивание в течение всего процесса.
Ферментация 2	55 мин	0 мин	90 мин	 Горит	Температура регулируется от 25°C до 35°C.
Выпекание	30 мин	5 мин	60 мин	 Горит	Температура регулируется от 50°C до 20°C.
Подогрев	60 мин	0 мин	120 мин	 Горит	50°C

РЕЦЕПТЫ

1. Мягкий хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	180 мл	240 мл	280 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Сахар песок	1 большая ложка	2 больших ложки	3 больших ложки
Мука	300 г	400 г	460 г
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка

2. Сладкий хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	230 мл	260 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки
Сахар песок	3 больших ложки	4 больших ложки	5 больших ложек
Мука	280 г	400 г	460 г
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка

3. Хлеб на закваске

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	160 мл	220 мл
Сахар песок	2 больших ложки	3 больших ложки	4 больших ложки
Сливочное масло	1 большая ложка	1 большая ложка	2 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Мука	280 г	320 г	440 г
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки

4. Французский

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	170 мл	220 мл	290 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка
Мука	280 г	360 г	480 г
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	¾ маленькой ложки	1 маленькая ложка

5. Цельнозерновой

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	240 мл	300 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1½ маленькой ложки
Мука	160 г	200 г	240 г
Цельнозерновая пшеничная мука	160 г	200 г	240 г
Сахар песок	2 больших ложки	3 больших ложки	4 больших ложки
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

6. Быстрый хлеб

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода (40-50°C)	170 мл	220 мл	280 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки
Мука	280 г	360 г	460 г
Сахар песок	1 большая ложка	2 больших ложки	3 больших ложки
Сухие дрожжи	1 маленькая ложка	2 маленьких ложки	3 маленьких ложки

7. Хлеб без сахара

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	170 мл	220 мл	280 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка
Мука	280 г	360 г	460 г
Ксилит	3 больших ложки	4 больших ложки	5 больших ложек
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

8. Мультизерновой

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	180 мл	230 мл	260 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Соль столовая	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка
Сахар песок	1 большая ложка	2 больших ложки	3 больших ложки
Цельнозерновая пшеничная мука	60 г	80 г	100 г

Руководство Пользователя

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Геркулес	60 г	80 г	100 г
Мука	200 г	240 г	300 г
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

9. Хлеб на молоке

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Молоко	180 мл	240 мл	280 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	2 больших ложки	3 больших ложки
Сахар песок	2 больших ложки	3 больших ложки	4 больших ложки
Мука	280 г	380 г	460 г
Соль столовая	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки	½ маленькой ложки
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

9. Хлеб на молоке

Ингредиенты	
Яйцо	4 шт.
Сливочное масло	100 г
Сахар песок	150 г
Мука низкоглютеновая	380 г
Соль столовая	1 маленькая ложка
Сода пищевая	10 г
Разрыхлитель	12 г

11. Сырое тесто

Ингредиенты	
Вода	240 мл
Сливочное масло*	2 больших ложки
Соль столовая*	1 маленькая ложка
Сахар песок*	1 большая ложка
Мука	480 г

* Количество сливочного масла, соли и сахара может быть изменено в зависимости от ваших предпочтений.

12. Дрожжевое тесто

Ингредиенты	
Вода	240 мл
Сливочное масло*	2 больших ложки
Соль столовая*	1 маленькая ложка
Сахар песок*	1 большая ложка
Мука	480 г

13. Джем

Ингредиенты	
Апельсин, без кожуры, порезанный	600 г
Сахар песок	300 г
Желатин или порошок для пудинга	50 г

(14. Выпечка – приготовление по вашим рецептам)

15. Йогурт

Ингредиенты	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар песок	3 больших ложки

16. Безглютеновый

Ингредиенты	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Сливочное масло	2 больших ложки	3 больших ложки	4 больших ложки
Соль столовая	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка	1½ маленьких ложки
Сахар песок	2 больших ложки	2½ больших ложки	3 больших ложки
Кукурузная мука или мука из коричневого риса	80 г	100 г	160 г
Безглютеновая мука	200 г	280 г	340 г
Сухие дрожжи	1 маленькая ложка	1½ маленьких ложки	2 маленьких ложки
Сухие дрожжи	½ маленькой ложки	1 маленькая ложка	1 маленькая ложка

17. Ферментация

Данная программа предназначена исключительно для ферментации и подъема теста.

Шаг I. Приготовьте тесто в программе «11» («Сырое тесто»). По окончании выполнения программы придайте тесту нужную форму руками.

Шаг II. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите программу «17» («Ферментация»), установите подходящее время. Время по умолчанию: 30 минут. Диапазон настройки времени от 10 мин до 4 ч.

Шаг III. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите программу «14» («Выпечка»), установите подходящее время и испеките то, что вы задумали.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Данная программа приготовления, описанная выше, предназначена для кулинаров, разбирающихся в тонкостях приготовления теста, которые самостоятельно хотят подобрать и получить необходимый результат.


18. Жарка

Программа жарки предназначена для обжаривания орехов, арахиса, соевых бобов.

Время по умолчанию: 30 минут. Диапазон настройки времени от 1 мин до 2 ч. Вы можете изменять время приготовления в зависимости от своих задач и количества ингредиентов.

(19 и 20 – приготовление по вашим рецептам)

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Если вам не нужно, чтобы хлебопечь начала приготовление немедленно, вы можете использовать функцию отсрочки начала приготовления для программ приготовления 1-9, 16, 19, 20. Время отсрочки устанавливается кнопками +/-.
- При установке времени отсрочки установите время, в которое хлеб должен быть готов. Время, которое вы устанавливаете, должно включать и время выполнения программы приготовления.
- Для изменения значения времени последовательно нажимайте кнопку + или -, каждое нажатие кнопки будет изменять время на 1, 5 или 10 минут. Чтобы быстро изменять время, нажимите и удерживайте кнопку + или -.
- Если активирован таймер отсрочки, на дисплее горит индикатор таймера , а также отображается обратный отсчет времени, при этом мигает двоеточие.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для программ 14, 15, 17, 18 функция отсрочки приготовления недоступна. Для данных программ кнопки +/- служат для настройки времени приготовления.

- Сначала выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и вес буханки, а затем кнопками +/- установите время отсрочки. Чтобы быстро изменять время, нажимите и удерживайте кнопку + или -. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. На дисплее начнется обратный отсчет установленного времени. Печь начнет приготовление в такое время,

чтобы завершить приготовление к установленному времени.

- 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 вес буханки, затем нажимайте кнопки +/-, чтобы на дисплее 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.
- При использовании функции отсрочки приготовления не используйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.
- Дрожжи рекомендуется погрузить чуть глубже в муку и присыпать сверху мукой, чтобы они сохранили свою активность.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- Хлеб может автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания.
- Если вы хотите извлечь хлеб, отключите функцию поддержания тепла, для этого нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП.
- По истечении 60 минут поддержания тепла печь подаст звуковые сигналы и выключится автоматически.

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

Хлебопечь подает звуковые сигналы в следующих случаях:

- при подключении к электросети;
- при нажатии кнопки ВЕС, ЦВЕТ, МЕНЮ, СТАРТ/СТОП, + или -;
- в некоторых программах во время стадии замешивания теста, чтобы напомнить о добавлении ингредиентов;
- по окончании приготовления;
- по истечении времени подогрева.

ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

- При сбоях в электросети во время приготовления хлеба не более 15 минут процесс приготовления продолжится автоматически после возобновления подачи электроэнергии.
- Время окончания приготовления изменится соответственно (будет увеличено на то время, когда электричество отсутствовало).
- Если отключение электричества длится более 15 минут, настройки не сохранятся и хлебопечь потребует запускать заново.

ПОМЕЩЕНИЕ

- 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 должна быть не менее 15°C и не более 34°C исключая полностью сквозняки.

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 маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

Темная пшеничная мука

Темная 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 подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большой доли хлебной муки.

Мука для кекса

Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких сортов пшеницы и муки с низким содержанием клейковины, что особенно важно для приготовления кексов. Мука для кекса 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 отдельно кукурузы или овса соответственно. Обе этих муки используются как дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются 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 мягче. Тем не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуются углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = $\frac{3}{4}$ 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 подъема теста вызвана плохими дрожжами.

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

1) Налейте полстакана воды комнатной температуры (45-50°C) в мерный стакан.

2) Положите одну малую мерную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 малые мерные 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 подъему 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.

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 подъема хлеба в режиме быстрого приготовления и приготовления кекса. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить газ, который формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу химического процесса.

Пищевая сода

Пищевая сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она

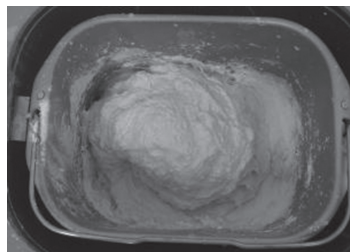
также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

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.

Пропорция воды и муки

Свойства муки могут отличаться, поэтому иногда необходимо корректировать соотношение муки и воды, чтобы получить хороший результат.



1. Слишком много воды

Если добавлено слишком много воды, тесто становится настолько мягким, что невозможно придать ему форму, также тесто становится липким. Такой хлеб будет жестким, с плоской и жесткой верхней корочкой, текстура будет иметь большие поры и не будет эластичной. Хороший хлеб должен иметь полукруглую верхнюю корочку.

Если через 5 минут после добавления воды, тесто все еще сырое и липкое, добавляйте одну или две больших мерных ложки муки и продолжайте замешивание теста, пока тесто не приобретет нужные качества.



2. Слишком мало воды

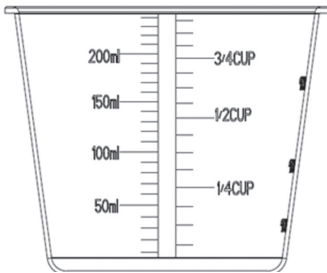
Если воды недостаточно, через 5 минут после начала замешивания вы увидите, что сухая мука остается на дне формы, а тесто не приобретает округлую форму. Тесто будет плоским или рыхлой формы, не эластичным. Такой хлеб будет также жестким, иметь плотную текстуру с небольшим количеством маленьких пор. Если через 5 минут после добавления воды, тесто все еще сухое и мука остается на дне, добавляйте одну большую мерную ложку воды и продолжайте замешивание теста, пока тесто не приобретет нужные качества.



3. Правильное соотношение муки и воды
При правильном соотношении муки и воды после замешивания тесто выглядит так, как показано на фото выше.

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.



ПРИМЕЧАНИЕ:

В одном мерном стакане помещается примерно 160 г муки.

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 масла 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. 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 фруктовые ингредиенты. Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус.
- Когда вы используете функцию отсрочки начала приготовления на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

ЧИСТКА И УХОД

- Отсоедините хлебопечь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

Форма для выпечки

- Извлеките форму, 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 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 им отмокнуть в течение примерно 30 минут. После этого их 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 влажной тканью.

Корпус

- Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Для очистки корпуса не используйте абразивными средствами, т.к. они могут повредить полировку поверхности.
- Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду.

ВНИМАНИЕ: *Запрещается мыть форму для выпечки в посудомоечной посуде, так как емкость может потерять*

внешний вид, а также может произойти окисление металла.

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СИМВОЛЫ

- Если на дисплее отображается символ «ННН» после запуска программы кнопкой СТАРТ/СТОП, это означает, что температура внутри печи еще слишком высокая, либо температура в помещении слишком высокая. После этого выполнение программы останавливается. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут, либо в случае высокой температуры в помещении переместите хлебопечь в другие условия.
- Если на дисплее отображается символ «LLL» после запуска программы (кроме программы «Выпечка»), это означает, что температура в помещении слишком низкая, либо печь была перемещена из условий с низкой температурой и не успела нагреться. Откройте крышку и дайте хлебопечи нагреться до комнатной температуры в течение 10–20 минут. Если температура в помещении низкая, переместите хлебопечь в другие условия.
- Если на дисплее отображается символ «ЕЕО» после запуска программы кнопкой СТАРТ/СТОП, это означает, что датчик температуры отсоединен. В этом случае обратитесь в сервисный центр производителя.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности	Возможные причины	Способы 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. При первом использовании: осталась смазка на поверхности нагревательного элемента.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент и/или форму для выпечки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании дым в течение 1-2 минут 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 отключения режима поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб.	Лопасть для замеса плотно прилипла к оси в форме для выпечки	По окончании выпекания почистите лопасть для замеса. При необходимости наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого вы сможете легко снять лопасть.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу
	Во время выполнения программы была нажата кнопка СТАРТ/СТОП/ПАУЗА.	Не используйте эти ингредиенты. Выполните программу с новыми ингредиентами заново.
	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.	Не используйте эти ингредиенты. Выполните программу с новыми ингредиентами заново.
	Движение месильной лопасти заблокировано.	Убедитесь, что движение месильной лопасти не заблокировано попавшими зернышками или крупинками. Извлеките форму для выпечки и убедитесь, что ось вращается. Если это не так, обратитесь в сервисный центр производителя.
Хлебопечь не начинает работу. На дисплее отображается индикация «ННН».	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.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Хлебопечь не начинает работу. На дисплее отображается индикация «ЕЕ0».	Внутренний сбой.	Отсоедините вилку питания от розетки, а затем снова присоедините. Попробуйте начать приготовление еще раз. Если не получается, обратитесь в сервисный центр производителя.
Ошибки, связанные с рецептурой		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком мало муки, недостаточно соли, либо комбинация перечисленного.	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Мало или нет дрожжей.	a/b
	Старые или испорченные дрожжи.	e
	Слишком горячая жидкость.	c
	Дрожжи 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

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
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.	
Хлеб не пропекается по центру.	Слишком мало 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

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
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
a	Правильно отмеряйте ингредиенты.	
b	Скорректируйте дозировку ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты добавлены.	
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.	
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 рецепте 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.	
k	Никогда не смазывайте форму жиром.	

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/ЕС.

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 человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 700 Вт

Максимальный вес хлеба: 1000 г

Класс электробезопасности: I класс

ПРИМЕЧАНИЕ:

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 ТС 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 pioneer-bt.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED.

Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.

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.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. 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 от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

- Данным гарантийным обязательством **Изготовитель** подтверждает принятие на себя гарантийных обязательств по удовлетворению требований потребителей в случае обнаружения производственных дефектов.
- Под гарантийным сервисным обслуживанием понимается бесплатное для потребителя устранение

недостатков и неисправностей (дефектов) продукции, возникших по вине Изготовителя, но при условии соблюдения всех условий гарантии.

- Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд.
- Недостатки товара, обнаруженные в течение гарантийного срока, устраняются уполномоченными на это авторизованными сервисными центрами (АСЦ). Полный список АСЦ предоставлен на сайте производителя.
- **Изготовитель** оставляет за собой право отказать в бесплатном гарантийном обслуживании в случае несоблюдения изложенных ниже условий гарантии.

СРОКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ

- Гарантийный срок **Изготовитель** устанавливает на продукцию со дня продажи изделия.
- Срок службы **Изготовитель** устанавливает на продукцию с даты изготовления изделия.
- Гарантийный срок не может превышать срок службы и не распространяется на изделия, реализованные после окончания срока службы.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. При наступлении гарантийного случая для осуществления гарантийного ремонта покупателю необходимо предъявить документы, подтверждающие покупку, а именно гарантийный талон, товарный или кассовый чек магазина-продавца, подтверждающего факт и дату заключения договора розничной купли-продажи.

В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

2. Настоящая гарантия действительна только при предъявлении полностью, правильно и разборчиво заполненного гарантийного талона (с указанием серийного номера, наименования, даты продажи Изделия, наличием печати торгующей организации, подписи покупателя об ознакомлении с условиями настоящей гарантии). При покупке обязательно проверяйте правильность заполнения гарантийного талона.
3. Гарантийное обслуживание производится при условии, что Изделие находится в чистом виде и без следов самостоятельного вскрытия.
4. Гарантийные обязательства не распространяются:
 - На подключение, настройку, установку, техническое и иное профилактическое обслуживание;
 - На использование/замену расходных материалов, на материалы/средства очистки;
 - На обслуживание, удаление органических, солевых, минеральных отложений/соединений, на удаление иных следов естественной эксплуатации, согласно требованиям руководства по эксплуатации;
 - На принадлежности (аксессуары) изделий (подставки, поддоны, противни, решетки, ёмкости, корзины, крышки, лопатки, лотки, жарочные панели, вертела, шампуров и т.п.) если их замена предусмотрена конструкцией, либо не связана с разборкой изделия;

- На элементы крепления принадлежностей (аксессуары), на расходные материалы, (держатели, зажимы и т.п.)
- На естественный износ быстро изнашивающихся узлов и деталей в ходе правильной эксплуатации. Кроме случаев, когда повреждение быстро изнашивающихся деталей является следствием дефекта деталей или качества сборки;
- На элементы корпуса, подвергающихся потемнению, пожелтению, обгоранию, участвующих в процессе приготовления пищи, подвергающихся температурным перепадам, на лакокрасочные покрытия, что является естественным старением при эксплуатации изделия и не считается гарантийным случаем.

5. Гарантийные обязательства не распространяются на дефекты, вызванные отсутствием обслуживания:

- При отсутствии технического обслуживания, связанного с удалением солевых или минеральных отложений из ультразвуковых, соединительных элементов, резервуаров;
- При отсутствии регулярного периодического обслуживания, требующей своевременной чистки, промывки узлов, блоков, резервуаров;

6. Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- Нарушения правил и условий эксплуатации, транспортировки

и хранения, изложенных в инструкции по эксплуатации;

- механического, химического, термического или физического повреждения, воздействия излучения;
- Воздействия агрессивных или нейтральных жидкостей, газов или иных токсичных, или биологических сред, а также любых иных факторов искусственного или естественного происхождения, кроме тех случаев, когда такое воздействие прямо допускается инструкцией по эксплуатации;
- Попадания в Изделие посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых (тараканов, муравьев и т.д.);
- Действия третьих лиц, обстоятельств непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т. д.);
- Внесения не санкционированных **Изготовителем** конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами (неправильная сборка, отсутствие комплектующих элементов, наличие характерных следов вскрытия);
- Отклонениях параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- Использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях, в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций;

- Нарушения, отсутствия, повреждения или изменения серийного номера, года выпуска, на изделия, в гарантийном талоне, или при их несоответствии;
- Нарушении пломб или наклеек, установленных на изделии **Изготовителем** или авторизованным Изготовителем сервисным центром (касается только пломб и наклеек изготовителя);

ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ

- На усмотрение **Изготовителя** в ремонте могут использоваться новые или восстановленные детали, элементы. Все детали, извлечённые из использованного изделия, переходят в собственность **Изготовителя**.
- Гарантийный срок продлевается на время нахождения Изделия в ремонте.
- Продавец не обязан производить ремонт или замену, пока покупатель не вернёт исправное изделие согласно порядку предоставления гарантии.

ОГРАНИЧЕНИЕ ГАРАНТИИ

- **Изготовитель, Продавец, Уполномоченная организация** на принятие претензий не несёт ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем Изделия и (или) третьими лицами при использовании, хранении или транспортировке Товара (потеря информации, вред, нанесенный другим устройствам, подключаемым или работающим в одной сети с Устройством).
- Недостатки товара, обнаруженные в течение гарантийного срока,

устраняются уполномоченными на это авторизованными сервисными центрами (АСЦ). Замену изделия или возврат денежных средств АСЦ не производят.

- В течение гарантийного периода устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.д.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.
- Ни при каких обстоятельствах Продавец не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь только перечисленным, упущенную выгоду, утрату или невозможность использования товара, расходы по восстановлению товара, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
- Никаких других гарантийных обязательств, письменных или устных, отличных от перечисленных в данном печатном тексте ограниченной гарантии - не предоставляется.

Все поля в гарантийном талоне (информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Изделие	Электрическая хлебопечка Pioneer		
Модель	MC06		
Серийный номер Serial Number			
Версия Version	V1D05	Дата производства/ Production Date	05.2025
Срок гарантии	12 месяцев	Дата продажи	
Фирма продавец			
Адрес фирмы продавца			
Телефон фирмы продавца			
Печать фирмы продавца		Подпись продавца	

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

pioneer-bt.ru

Pioneer