

gorenje

Bread maker

Хлібопіч

Хлебопечка



BM 900 W-UR

Instruction manual GB

Інструкція з експлуатації UA

Руководство по эксплуатации RUS

| | | |
|-----------|--|-----------|
| GB | Instruction manual | 3 |
| UK | Інструкція з експлуатації | 9 |
| RU | Руководство по эксплуатации | 16 |

Important safeguards:

Before commission this machine, please read the instruction manual carefully.

1. Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
2. Please keep these instructions, the warranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
3. The machine is intended exclusively for private and not for commercial use!
4. Before use, check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
5. Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Switch off the machine beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
6. In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the machine. Consequently, when selecting the location for your machine, do so in such a way that children do not have access to the machine. Take care to ensure that the cable does not hang down.
7. Check the machine and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the machine should not be used.
8. Do not repair the machine by yourself, but rather consult an authorized expert.
9. In order to ensure you safe, a broken or damaged plug must be replaced with an equivalent plug from the manufacturer, our customer service department or a similar qualified person.
10. Keep the machine and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
11. Never use the machine unsupervised! Switch the machine off power whenever you do not use it, even if this is only for a moment.
12. Use only original accessories.
13. Do not use the machine outdoors.
14. Under no circumstances must the machine be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the machine with wet or moist hands.
15. Should the machine become moist or wet, remove the plug off the socket immediately. Do not reach into the water.
16. Use the machine only for the intended purpose, on the rating label of the machine.
17. Do not use the machine with a damaged outlet.
18. Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.
19. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
20. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
23. Metal foils or other materials must not be inserted into the appliance as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
24. Never cover the appliance with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
25. Never connect this appliance to an external timer switch or remote control system in order to avoid a hazardous situation.
26. Noise level: Lc < 68 dB(A)

**This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.**

Using the machine for the first time:

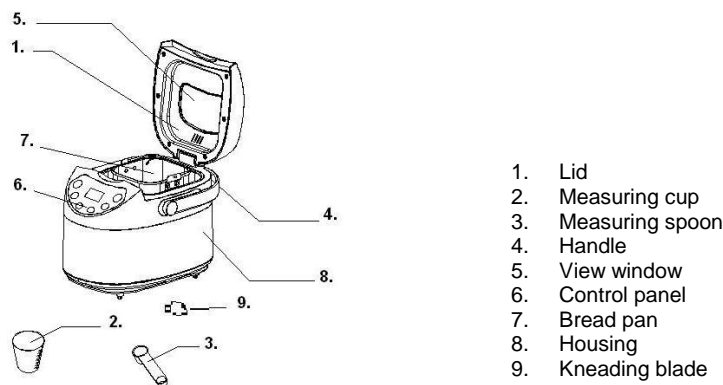
Check the bread pan and clean the rest of the baking chamber. Do not use sharp objects and do not scour! The bread pan is non-stick coated. Grease the bread pan and baking empty for about 10 minutes. Clean once more. Place the kneading bar on the axle in the baking area. Air the room if any unwanted smell.

Electrical connection:

The machine must only be connected to a correctly installed 230V, 50Hz safety socket. When the machine is connected power a beep is now heard and “3:30” appears in the display after a short time. The two dots between the “3” and “30” aren’t constantly lit. The machine is now ready to operate and is automatically set to program “1” (normal position), but has not yet started.

FUNCTIONS & OPERATION

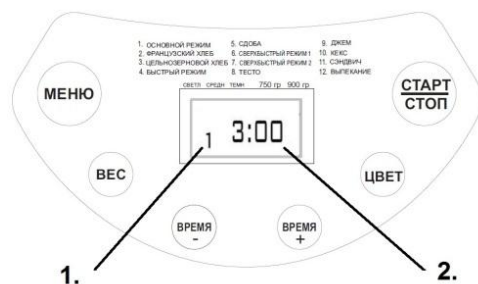
Know your bread maker



1. Lid
2. Measuring cup
3. Measuring spoon
4. Handle
5. View window
6. Control panel
7. Bread pan
8. Housing
9. Kneading blade

INTRODUCTION OF CONTROL PANEL

(The silkscreen is subject to change without prior notice.)



1. This indicates the program you have chosen
2. The operation time for each program

Start/stop

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, touch the “**СТАРТ/СТОП**” button for approx. 3 seconds. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the **СТАРТ/СТОП** buttons after a program has begun.

To stop the program, touch the “**СТАРТ/СТОП**” button for approx. 3 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

Menu

It is used to set different programs. Each time it is touched (accompanied by a short beep) the program will vary. Touch the button discontinuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. **ОСНОВНОЙ РЕЖИМ (Basic)**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ (French)**: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.
3. **ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (Whole wheat)**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **БЫСТРЫЙ РЕЖИМ (Quick)**: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **СДОБА (Sweet)**: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ 1 (Ultra fast-I)**: kneading, rise and baking 750g loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than made with quick program.
7. **СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ 2 (Ultra fast-II)**: the same as above, but applicable for 900g loaf.
8. **ТЕСТО (Dough)**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **ДЖЕМ (Jam)**: boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting it into the bread pan.
10. **КЕКС (Cake)**: kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.
11. **СЭНДВИЧ (Sandwich)**: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **ВЫПЕКАНИЕ (Bake)**: only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings.

Color (ЦВЕТ)

With the button you can select **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust.

Loaf (ВЕС)

Touch this button to select the size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

Delay (ВРЕМЯ + or ВРЕМЯ -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **ВРЕМЯ +** or **ВРЕМЯ -**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing **ВРЕМЯ +** or **ВРЕМЯ -** to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **ВРЕМЯ +** or **ВРЕМЯ -** to

add the time until 10:30 appears on the LCD. Then press the **CTAPT/CTOП** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, if you would like to take the bread out, switch the program off by touching the **CTAPT/CTOП** button.

MEMORY

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without touching "**CTAPT/CTOП**" button. If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients into bread pan again, and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can touch the "**CTAPT/CTOП**" directly to continue the program from the beginning.

ENVIRONMENT

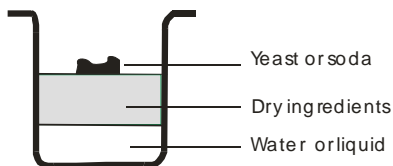
The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15 °C to 34 °C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "**H HH**" after you have pressed **CTAPT/CTOП** button, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "**E E0**" or "**E E1**" after you have touched **CTAPT/CTOП** button, the temperature sensor is malfunction please check the sensor carefully by Authorized expert.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pan in position, then turning it in clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill hole with heat-resisting margarine prior to place the kneading blade to avoid the dough sticking the kneading blade, also this would make the kneading blade be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.



Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.

3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Touch the Menu button until your desired program is selected.

6. Touch the **ЦВЕТ (color)** button to select the desired crust color.
7. Touch the **ВЕС (loaf size)** button to select the desired size. (750 or 900g)
8. Set the delay time by touching **ВРЕМЯ +** or **ВРЕМЯ -** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Touch the **СТАРТ/СТОП** button for approx. 3 seconds to start working.
10. For the program of, **ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ, СДОБА, СЭНДВИЧ** beeps sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed, one beep will be heard. You can touch **СТАРТ/СТОП** button for approx. 3 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, turn the bread pan in anti-clockwise and take out the bread pan. Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.
14. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing. It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, had better not with fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.
15. If you are out of the room or have not touched **СТАРТ/СТОП** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, when keep warm is finished, 10 beeps will be heard.
16. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel. Bread can be stored for about three days during room temperature, if you need more days storage, pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days. As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in market.

SPECIAL INTRODUCTION

1. For Quick breads

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquid should be placed in the bottom of the bread pan, and dry ingredients should be placed on top. During the initial mixing of quick bread, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help machine mixing to avoid flour clumps.

2. About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour 38 minutes with rapid program. Please note that it should be hot water of 48 °C – 50 °C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The influence of temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not be rise to expected size, if the water temperature is too high. The fungus in the yeast will be killed before rising, which also will affect the baking performance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the machine from the power and let it cool down before you start to clean it.

1. bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
2. kneading bar If the kneading bar is difficult to remove from the axle, soak the bread pan in water beforehand.
3. lid and window: The lid can be removed for cleaning. Clean the lid and machine inside and outside with a slightly damp cloth.

This appliance conforms the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHEN USING YOUR APPLIANCE**

We reserve the right to any modifications!

Важливі застереження:

Перед тим, як користуватися даним приладом, будь ласка, уважно прочитайте наступні інструкції.

1. При користуванні електричним приладом, треба дотримуватися таких основних правил:
2. Будь ласка, зберігайте дані інструкції, гарантійний талон, фіскальний чек і, якщо це можливо, коробку з її вмістом!
3. Цей прилад призначений виключно для користування у домашньому господарстві, а не для комерційних цілей!
4. Перед користуванням переконайтеся, що рівень напруги у електромережі Вашого помешкання співпадає із рівнем напруги, зазначеному на фірмовій таблиці.
5. Завжди відключайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся, розбираєте його, під час чищення, або, в разі виявлення несправності. Спочатку вимкніть прилад, а потім витягніть штепсель з розетки, тримаючи рукою штепсель. Не тягніть за шнур живлення.
6. З метою безпеки, не залишайте дітей без нагляду поруч із електричним приладом. Отже, місце, яке Ви обрали для Вашого приладу, має бути недоступним для дітей, також стежте, щоб шнур живлення не звисав і був недосяжним для дітей.
7. Регулярно оглядайте шнур живлення, щоб своєчасно виявити можливі пошкодження. Якщо шнур живлення пошкоджено, приладом не можна користуватися.
8. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться до уповноваженого фахівця.
9. Щоб користування приладом було безпечним, пошкоджений або несправний штепсель необхідно замінити на аналогічний штепсель від виробника, зробити це повинен представник сервісного центру або кваліфікований фахівець.
10. Шнур живлення має бути подалі від джерела тепла або вологи, прямих сонячних проміннів, гострих країв, тощо.
11. Ніколи не залишайте прилад без нагляду! Завжди відключайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся, навіть, на кілька хвилин.
12. Користуйтеся тільки оригінальними аксесуарами.
13. Користуйтеся приладом тільки у приміщенні.
14. За жодних умов не занурюйте прилад у воду або іншу рідину, уникайте контакту з вологою. Не користуйтеся приладом, якщо у Вас мокрі або вологі руки.
15. Якщо раптом прилад вологий, негайно витягніть штепсель з розетки. Якщо прилад опинився у воді, не намагайтеся дістати його до того, як витягнене штепсель з розетки.
16. Використовуйте прилад за призначенням, відповідно до інформації на фірмовій наклейці.
17. Не користуйтеся приладом, якщо розетка несправна.
18. Не торкайтеся будь-яких рухомих частин приладу.
19. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками.
20. Цей прилад не призначений для користування особами (в тому числі, дітьми), що мають фізичні, сенсорні або розумові вади, або такими, що не мають належних знань та навичок, без нагляду або допомоги особи, що відповідає за їхню безпеку.
21. Ніколи не ступайте формою для випікання хліба по поверхні або краю, щоб дістати хліб, це може пошкодити форму.
22. Не можна розміщувати всередині приладу металеві фольгу або інші матеріали, це може спричинити пожежу або коротке замикання.
23. Ніколи не накривайте прилад рушником або іншими матеріалами, тепло і пара повинні вільно виходити назовні. В разі, якщо прилад накритий, або розміщений поруч із легкозаймистими матеріалами, може виникнути пожежа.
24. Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
25. Рівень шуму: $L_c < 68$ дБ (A)

Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2002/96/EG стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Перше користування приладом:

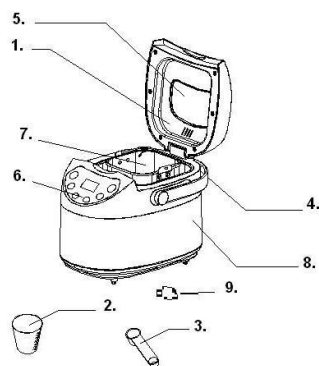
Перевірте тацю для хліба і почистіть камеру приладу. Не користуйтеся гострими предметами, і не мийте її! Таця для хліба має спеціальне покриття. Змажте її жиром, і впродовж 10 хвилин випічка звільниться від таці. Почистіть ще один раз. Встановіть тістомішалку на вал приводу у камері для випікання.

Підключення до електромережі:

Прилад має бути підключений до правильно встановленої безпечної розетки 230В, 50Гц. Коли прилад підключений до електромережі, через деякий час лунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'являється повідомлення "3:30". Між "3" та "30" дві точки не блимають. Зараз прилад готовий до роботи, автоматично встановлена програма "1" (нормальне положення), але прилад ще не почав працювати.

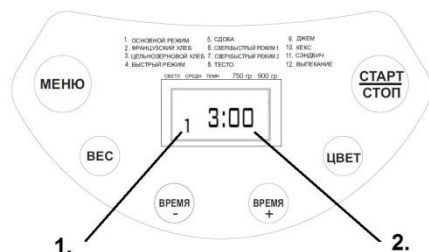
РОБОТА ТА ФУНКЦІЇ

Познайомтеся із Вашою хлібопічкою



1. Кришка
2. Мірна чаша
3. Мірна ложка
4. Ручка
5. Оглядове віконце
6. Панель управління
7. Таця для хліба
8. Корпус
9. Тістомішалка

ПОЗНАЙОМТЕСЯ ІЗ ПАНЕЛЛЮ УПРАВЛІННЯ



1. Тут показано обрану програму
2. Час роботи для кожної програми

Старт/стоп

Для запуску та зупинки обраної програми випікання. Щоб запустити програму, торкніться кнопки "СТАРТ/СТОП" ("START/STOP") і утримуйте її приблизно 3 секунди. Ви почуєте короткий звуковий сигнал, дві точки на дисплеї часу почнуть блимати, програма починає працювати. Після того, як програма почала працювати, інші кнопки, крім кнопок "СТАРТ/СТОП" (START/STOP) не діють.

Щоб зупинити програму, торкніться кнопки “СТАРТ/СТОП” (“START/STOP”) і утримуйте її приблизно 3 секунди, потім Ви почуєте звуковий сигнал, це означатиме, що виконання програми зупинено.

Меню

Користуйтеся меню для установки різних програм. Після кожного торкання (що супроводжується звуковим сигналом) програма міняється. Коротко торкніться кнопки кілька разів, 12 меню послідовно з'являться на LCD дисплеї. Оберіть бажану програму. Пояснення щодо функцій 12 меню надані нижче.

1. **Основна:** вимішування, підйом та випікання звичайного хліба. Ви також можете додати інгредієнти, щоб покращити смак хліба.
2. **Французька:** вимішування, підйом та випікання хліба, що вимагає тривалого часу для підйому. Хліб, що випікається за цим меню, має хрумку скоринку та пухку основу.
3. **3 цільного борошна:** вимішування, підйом та випікання хліба з цільного борошна. Ми не рекомендуємо застосовувати функцію скасування, оскільки це може вплинути на якість хліба.
4. **Швидка:** вимішування, підйом та випікання хлібини швидше, ніж за основною програмою. Але хліб, що випікається на даній установці, менший за розміром і має тугу основу.
5. **Солодка:** вимішування, підйом та випікання солодкого хліба. Ви також можете додати інгредієнти, щоб покращити смак.
6. **Ultra fast-I:** вимішування, підйом та випікання хлібини вагою 750г у найкоротший час. Зазвичай Ваш хліб буде менше і більш круглої форми, ніж при користуванні програмою **Quick**.
7. **Ultra fast-II:** подібно до програми, зазначеної вище, але розрахована на хлібину вагою 900г.
8. **Тісто:** вимішування, підйом, але без випікання. Заберіть тісто і робіть з нього булочки, піцу, хліб на парі, тощо.
9. **Джем:** готування джему або мармеладу. Фрукти чи овочі треба порізати шматочками до того, як покласти їх у тацю для хліба.
10. **Тістечко:** вимішування, підйом та випікання, але для підйому тіста додається сода або пекарський порошок.
11. **Sandwich:** вимішування, підйом та випікання сендвічу. Для випікання хліба з легкою текстурою і з тонкою скоринкою.
12. **Випікання:** тільки випікання, без вимішування та підйому. Можна користуватися для подовження часу випікання на певних установках

Колір (Color)

За допомогою цієї кнопки Ви можете обрати колір скоринки **СВІТЛИЙ (LIGHT)**, **СЕРЕДНІЙ (MEDIUM)** або **ТЕМНИЙ (DARK)**.

Хлібина (Loaf)

Торкніться цієї кнопки, щоб обрати форму хлібини. Майте на увазі, загальний час операції може змінюватися, залежно від розміру хлібини.

ЗАТРИМКА (ЧАС + або ЧАС -) (ВРЕМЯ + або ВРЕМЯ -)

Якщо Вам треба, щоб прилад не почав працювати негайно, Ви можете скористатися кнопкою, щоб установити тимчасову затримку. Ви маєте визначити, коли Вам треба мати готовий хліб, натиснувши **ВРЕМЯ +** або **ВРЕМЯ -**. Майте на увазі, тривалість тимчасової затримки повинна включати час випікання відповідно до програми. Тобто, по завершенні тимчасової затримки Ви маєте готовий хліб. Спочатку оберіть програму і колір скоринки, потім натисніть **ВРЕМЯ +** або **ВРЕМЯ -**, щоб подовжити або скоротити час тимчасової затримки з інтервалом у 10 хвилин. Максимальний час тимчасової затримки складає 13 годин.

Наприклад:, зараз 8:30 вечора, Вам треба мати готовий хліб на 7:00 ранку наступного дня, отже, час тимчасової затримки має скласти 10 годин 30 хвилин. Оберіть меню, колір, розмір хлібини, потім торкніться **ВРЕМЯ +** або **ВРЕМЯ -**, щоб додати час, поки на дисплеї не з'явиться повідомлення 10:30. Потім натисніть кнопку **СТОП/СТАРТ (STOP/START)**, щоб активувати програму тимчасової затримки. Ви побачите точку, що блимає, і **LCD** дисплей почне відлік часу. Ви матимете свіжий хліб о 7 годині ранку. Якщо Ви не бажаєте забрати хліб негайно, поче працювати програма збереження хліба теплим, що триває 1 годину.

Зауваження: *Не використовуйте інгредієнти, що швидко псуються, наприклад, яйця, свіже молоко, фрукти, цибулю, і под., у разі застосування опції увімкнення із затримкою.*

ЗБЕРЕГТИ ХЛІБ ТЕПЛИМ

Хліб може автоматично зберігатися теплим протягом 1 години після випікання. Якщо Вам треба забрати хліб під час програми зберігання хліба теплим, вимкніть її, торкнувшись кнопки **START/STOP**.

ПАМ'ЯТЬ

Якщо під час випікання хліба сталося переривання живлення, процес випікання буде продовжено автоматично впродовж 10 хвилин, не треба, навіть, торкатися кнопки **"START/STOP"**. Якщо переривання живлення тривало довше, ніж 10 хвилин, установки не зберігаються, Ви змушені звільнити тацю для хліба від інгредієнтів і покласти інгредієнти у тацю для хліба знову, треба розпочати процес роботи хлібопічки знову. Але, якщо тісто ще не встигло підійти, коли живлення було перервано, Ви можете торкнутися кнопки **"START/STOP"** і почати роботу з початку.

ДОВКІЛЛЯ

Прилад добре працює в широкому діапазоні температур, але може бути помітною різниця у розмірі хлібини, залежно від того у теплому, чи у холодному приміщенні її випікали. Ми радимо користуватися хлібопічкою у приміщенні при температурі від 15 °C до 34 °C.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ НА ДИСПЛЕЇ:

1. Якщо дисплей демонструє **"Н НН"** після того, як Ви натиснули кнопку **START/STOP**, температура всередині все ще дуже висока. Тоді програму треба зупинити. Відкрийте кришку і дайте машині охолонути впродовж 10 або 20 хвилин.
2. Якщо дисплей демонструє **"Е Е0"** або **"Е Е1"** після того, як Ви торкнулися кнопки **START/STOP**, це означає, що сенсор температури несправний, будь ласка, зверніться до спеціаліста сервісного центру по допомогу.

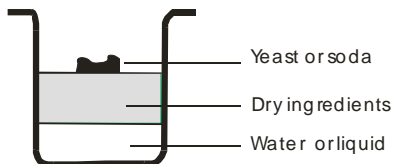
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Коли Ви вперше увімкнете прилад, може з'явитися трохи диму або характерний запах, які скоро щезнуть. Це цілком нормально. Забезпечте належну циркуляцію повітря у місці, де Ви встановили прилад.

1. Будь ласка, перевірте наявність усіх деталей та аксесуарів, а також переконайтеся, що вони не пошкоджені.
2. Почистіть усі таці відповідно до рекомендацій розділу **«ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД»**.
3. Установіть режим **BAKE** і увімкніть прилад без інгредієнтів приблизно на 10 хвилин. Потім дайте хлібопічці охолонути, і знову почистіть усі частини, що знімаються.
4. Ретельно висухіть усі деталі і установіть їх на місце. Прилад готовий для користування.

ЯК ВИПІКАТИ ХЛІБ

1. Установіть тацю для хліба в камеру, потім поверніть її за рухом стрілки годинника до кляцання, щоб зафіксувати її на місці. Встановіть тістомішалку на привідний вал. Ми рекомендуємо заповнити отвір маргарином до того, як установити тістомішалку, щоб тісто не налипало на тістомішалку, це також дозволить легко звільнити тістомішалку від хліба.
2. Покладіть інгредієнти у тацю згідно із порядком, зазначеним у рецепті. Зазвичай, воду або іншу рідину треба давати спочатку, потім додайте цукор, сіль та борошно, завжди додавайте дріжджі або пекарський порошок останніми.



Зауваження: максимальну кількість борошна та дріжджів, яку можна додати, згідно із рецептом.

3. Зробіть пальцем маленьке заглиблення у борошні, покладіть туди дріжджі, стежте, щоб вони не змішувалися із рідиною або сіллю.
 4. Закрийте кришку і увімкніть шнур живлення у розетку.
 5. Натискайте кнопку МЕНЮ (Menu), доки Ви не оберете потрібну програму.
 6. Торкніться кнопки **КОЛІР (ЦВЕТ)**, щоб обрати бажаний колір скоринки.
 7. Торкніться кнопки **ХЛІБИНА (ВЕС)**, щоб обрати бажаний розмір. (750g або 900g)
 8. Встановіть час за допомогою кнопки **ЧАС (Time)**. Цей крок можна пропустити, якщо Ви бажаєте, щоб хлібопічка почала працювати негайно.
 9. Торкніться і утримуйте кнопку **СТАРТ/СТОП (СТАРТ/СТОП)** приблизно 3 секунди, щоб почати роботу.
 10. Під час виконання програм **ОСНОВНОЙ РЕЖИМ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ, ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ, БЫСТРЫЙ РЕЖИМ, СДОБА, КЕКС та СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ** лунає звуковий сигнал. Він нагадує Вам про необхідність додати інгредієнти. Відкрийте кришку і додайте необхідні інгредієнти. Пара буде виходити крізь вентиляційні отвори у кришці під час випікання. Це цілком нормально.
 11. Одразу ж після завершення процесу лунає звуковий сигнал. Торкніться і утримуйте кнопку **СТАРТ/СТОП (СТАРТ/СТОП)** приблизно 3 секунди, щоб зупинити процес і дістати хліб. Відкрийте кришку, користуючись кухонними рукавичками, поверніть тацю проти руху стрілки годинника і витягніть тацю.
- Застереження:** *Таця для хліба і хліб дуже гарячі! Працюйте дуже обережно.*
12. Перед тим, як дістати хліб з таці, дайте їй охолонути. Потім, за допомогою спеціальної лопатки, треба обережно відділити по краю хліб від таці.
 13. Перегорніть тацю на решітку для охолодження або на чисту робочу поверхню і обережно струсіть, щоб дістати хліб.
 14. Перед тим, як розрізати хліб, залишіть його охолонути приблизно на 20 хвилин. Ми рекомендуємо нарізати хліб електричним ножом або зубчастим ножом, а не ножом для фруктів чи кухонним ножом, які можуть зіпсувати його форму.
 15. Якщо Вас нема у приміщенні, або Ви не торкнулися кнопки **СТАРТ/СТОП (СТАРТ/СТОП)** після завершення роботи, хліб буде автоматично зберігатися теплим впродовж 1 години. Коли функція збереження тепла завершиться, пролунає 10 коротких звукових сигналів.
 16. Після завершення роботи, або, якщо Ви не користуєтеся приладом, відключайте його від електромережі.

Зауваження: Перед нарізанням хліба за допомогою гачка витягніть тістомішалку, яка залишилася в нижній частині хлібини. Хліб гарячий, ніколи не виймайте тістомішалку рукою.

Зауваження: Якщо Ви не з'їли хліб повністю, ми радимо зберігати залишки хліба у пластиковому пакеті або у герметичному контейнері. Хліб можна зберігати три доби при кімнатній температурі, а якщо Вам треба зберегти його довше, покладіть його у пластиковий

пакет або герметичний контейнер і зберігайте хліб у холодильнику до десяти днів. Оскільки хліб, який ми готуємо для себе, не містить консервантів, як правило, термін зберігання хліба такий, як для хліба з супермаркета.

СПЕЦІАЛЬНІ ПОЯСНЕННЯ

1. Для «швидкого» хліба

Щоб швидко спекти хліб, треба використовувати пекарський порошок або пекарську соду, які прискорюють процес під впливом вологи та тепла. Щоб швидко спекти добрий хліб, рідину треба налити на дно таці для хліба, а сухі інгредієнти насипати зверху. Під час вимішування «швидкого» хліба, сухі інгредієнти можуть зосередитися у кутах таці. Необхідно допомогти машині упоратися з вимішуванням, щоб не утворилися грудки з борошна.

2. Про дуже швидку (Ultra fast) програму

Хлібopічка може випікати хлібину за 1 годину 38 хвилин за допомогою швидкої програми. Майте на увазі, що це має бути гаряча вода 48 °C – 50 °C, Вам треба користуватися кухонним термометром, щоб міряти температуру. Температура дуже важлива для того, щоб отримати необхідний результат випікання. Якщо температура води надто низька, хліб не підніметься до очікуваного розміру. Якщо температура води надто висока, бактерії у дріжджах загинуть, і тісто не підніметься, а це, також, вплине на результат випікання.

Чищення та зберігання:

Відключіть прилад від електромережі, дайте їй охолонути перед тим, як почати її чистити.

1. таця для хліба: Протріть усередині та зовні м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся гострими предметами і абразивними засобами для чищення.
2. тістомішалка: Якщо тістомішалку важко зняти з привідного валу, попередньо замочіть тацю для хліба у воді.
3. кришка та оглядове віконце: Для чищення кришку можна зняти. Протріть кришку, внутрішню та зовнішню частину приладу трохи вологою ганчіркою.

Даний прилад відповідає вимогам директив СЕ, щодо радіоперешкод та безпеки низької напруги, і розроблено відповідно до норм безпеки щодо електроприладів.

Гарантії:

Термін гарантії складає 12 місяців, починаючи з дати покупки (фіскальний чек). Несправні прилади будуть відремонтовані або замінені безкоштовно, якщо несправності виникли через неякісні матеріали або через виробника.

Гарантії будуть скасовані, якщо виявлено ознаки втручання у роботу приладу, або несанкціонованого ремонту.

Щоб відремонтувати прилади у період дії гарантій, треба принести їх у повній комплектації разом із фіскальним чеком у місце, де Ви їх придбали.

Навколишнє середовище

Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Gorenje Domestic Appliances.

Для використання тільки в домашньому господарстві!

GORENJE
БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ ЗАДОВОЛЕННЯ ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ
ПРИЛАДОМ
Ми залишаємо за собою право на будь-які зміни!

Важные предостережения:

Перед вводом прибора в эксплуатацию необходимо тщательно изучить инструкцию.

1. Перед использованием электроприбора необходимо соблюдать приведенные ниже основные меры безопасности.
2. Сохраняйте инструкцию, гарантийный талон, чек, а также, по возможности, коробку с внутренней упаковкой!
3. Прибор предназначен исключительно для личного, а не коммерческого использования.
4. Перед эксплуатацией прибора следует проверить, соответствует ли напряжение в электросети напряжению, указанному на шильдике прибора.
5. Чтобы выключить прибор, необходимо вынуть вилку из розетки. Если прибор не используется, обязательно выключайте его. Также обязательно предварительно выключайте прибор, если устанавливаете на него дополнительные детали, очищаете его или при возникновении неисправностей. Тянуть необходимо за вилку, а не за шнур.
6. Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте их без присмотра рядом с прибором. Поэтому, когда выбираете место для установки прибора, позаботьтесь о том, чтобы дети не имели к нему доступа. Убедитесь, что шнур не свисает.
7. Регулярно проверяйте прибор и шнур на наличие повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
8. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор — следует обратиться в авторизованный сервисный центр или к уполномоченному специалисту.
9. Не используйте прибор с поврежденной вилкой. Замените на равноценную вилку, предоставленную производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным лицом.
10. Храните прибор и шнур вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых предметов и т.д.
11. Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра! Каждый раз, когда вы не используете прибор, даже совсем ненадолго, выключайте его.
12. Пользуйтесь только фирменными принадлежностями.
13. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
14. Ни в коем случае не помещайте прибор в воду или другую жидкость. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. В случае попадания на прибор жидкости или влаги, следует немедленно отсоединить его от розетки. Не прикасайтесь к прибору, если он мокрый или влажный.
16. Прибор должен использоваться только в соответствии с информацией, указанной на шильдике.
17. Запрещается включать прибор в поврежденную розетку.
18. Запрещается касаться любых подвижных или вращающихся деталей прибора.
19. Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками или рукоятками.
20. Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность.
21. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
22. Не стучите по верхней части или краю противня для его извлечения, поскольку это может привести к его повреждению.
23. Запрещается помещать в прибор металлическую фольгу или другие материалы, поскольку это может создать опасность пожара или короткого замыкания.
24. Ни в коем случае не накрывайте прибор полотенцем или любым другим материалом — тепло и пар должны выходить из него беспрепятственно. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может привести к пожару.
25. В целях безопасной эксплуатации прибора, запрещается подключать прибор к внешнему таймеру или системе удаленного доступа.
26. Уровень шума: $L_c < 68$ дБ(А)

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Данная директива является основой Европейского законодательства о возврате или вторичной переработке отходов электрического и электронного оборудования.

Первая эксплуатация прибора

Проверьте и очистите форму для выпечки и остальные части пекарной камеры. Не используйте острые предметы и не скоблите! Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Смажьте ее маслом и поместите в печь на 10 минут. Для этого с помощью кнопки «Меню» выберите программу «Основной режим» и нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала работы. После 10 мин. работы нажмите на кнопку «Старт/Стоп» для окончания работы. Снова почистите. Поместите форму для выпечки в пекарную камеру. Поместите месильный стержень на ось. При появлении неприятного запаха проветрите помещение.

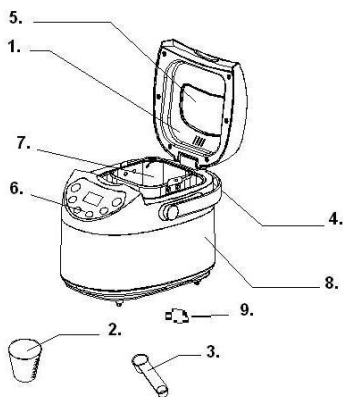
Подключение к электросети

Прибор подключают только к надлежащим образом установленной безопасной розетке, рассчитанной на 220-240В / 50Гц.

После подключения хлебопечки к электрической розетке прозвучит звуковой сигнал, и на экране дисплея появится надпись «3:00», что означает продолжительность программы выпекания (3ч.00мин.), установленной по умолчанию. Числом «1» обозначается программа «Основной режим», установленная по умолчанию. Параметры по умолчанию: «900г» и «Средний уровень поджарки корочки».

Функции и эксплуатация

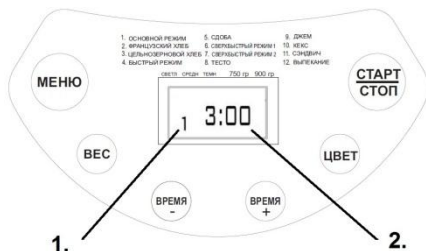
Общий вид хлебопечки



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

Сведения о панели управления

(Возможны изменения в содержании трафаретных надписей без предварительного уведомления.)



1. Указатель выбранной программы
2. Длительность выполнения выбранной программы.

Старт/Стоп

Кнопка «Старт/Стоп» служит для запуска и остановки выбранной программы выпекания.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку «Старт/Стоп» приблизительно на 1,5 сек. Прозвучит короткий звуковой сигнал и начнут мигать две точки на дисплее времени, после чего начнется выполнение программы. После запуска программы любая другая кнопка, кроме «Старт/Стоп», будет неактивной.

Чтобы остановить выполнение программы, нажмите кнопку «Старт/Стоп» приблизительно на 1,5 сек., после чего прозвучит звуковой сигнал, указывающий на отключение программы.

Меню

Кнопка «Меню» предназначена для выбора программы выпекания. Программа меняется при каждом нажатии кнопки «Меню» (сопровождается коротким звуковым сигналом). При прерывистых нажатиях кнопки на LCD дисплее циклически отображаются 12 программ выпекания. Выберите нужную программу.

Функции и предназначения 12 программ выпекания:

1. **Основной режим (3ч.00мин.):** замес и подъем теста, выпекание обычного хлеба. Программа для основных рецептов выпекания хлеба. Для усиления вкуса добавляются дополнительные ингредиенты.
2. **Французский хлеб (3ч.50мин.):** замес и подъем теста, выпекание хлеба с дольшим временем подъема теста. Хлеб, испеченный в этом режиме, будет иметь более хрустящую корочку и пышный мякиш. Также используйте данную программу, если в рецепте мало жира и сахара.
3. **Цельнозерновой (3ч.40мин.):** замес и подъем теста, выпекание хлеба из непросеянной пшеничной муки. Если в рецепте содержится более 50% цельнозерновой муки, используйте эту программу. На данной программе не рекомендуется пользоваться функцией Отложенного старта, поскольку из-за этого может ухудшиться качество выпечки.
4. **Быстрый режим (1ч.40мин.):** замес и подъем теста, выпекание буханки на протяжении меньшего времени, чем при выполнении программы «Основной режим». Хлеб, испеченный на данной программе, обычно меньший по размеру и более плотный.
5. **Сдоба (2ч.55мин.):** замес и подъем теста, выпекание сдобы. Данная программа работает наилучшим образом, если в рецепте имеется большое содержание сахара, жира, яиц или сыра. Для усиления вкуса добавляются дополнительные ингредиенты.
6. **Сверхбыстрый режим 1 (58мин.):** замес и подъем теста, выпекание в течение кратчайшего времени буханки массой 750 гр. Обычно выпеченный хлеб меньший по размеру и более твердый, чем испеченный по программе **Быстрый режим**.
7. **Сверхбыстрый режим 2 (58мин.):** аналогично вышеуказанному, но для выпекания буханки массой 900 гр.
8. **Тесто (1ч.30мин.):** замес и подъем теста, но без выпекания. Тесто вынимается и используется для выпекания в духовке булочек, пиццы, хлеба и т. п.
9. **Джем (1ч.20мин.):** приготовление джема, варенья и конфитюра. Прежде чем поместить фрукты или овощи в форму для выпечки, их необходимо порезать на кубики.
10. **Кекс (2ч.50мин.):** замес, подъем теста и выпекание при условии, что подъем теста достигается за счет использования соды или разрыхлителя.
11. **Сэндвич (3ч.00мин.):** замес и подъем теста, выпекание хлеба для сэндвичей (с пышным мякишем и более тонкой коркой).

12. Выпекание (1ч.00мин.): только выпекание, без замеса и подъема. Также используется для увеличения продолжительности выпекания с выбранными настройками.

Цвет

Нажатием данной кнопки выбирается цвет корочки: **Светлый, Средний** или **Тёмный**.

Вес

Нажатием данной кнопки выбирается вес буханки: 750 гр. или 900 гр. Примите во внимание, что общая продолжительность рабочего цикла может меняться в зависимости от размера буханки. После выбора необходимого размера он отобразится на LCD дисплее.

Время

Если необходимо, чтобы прибор начал работать через определённое время, данной кнопкой устанавливается длительность задержки. Максимальное время задержки 13ч.

Последовательность действий при использовании функции отложенного старта следующая.

- 1) Выберите программу выпекания, цвет корочки и вес буханки.
- 2) Установите длительность задержки нажатием кнопки **«Время»**. Длительность задержки должна включать продолжительность работы выбранной программы. Если сейчас 8:30 вечера и нужно, чтобы хлеб был готов на следующий день к 7:00 утра, то продолжительность задержки составит 10ч.30мин. Нажимайте кнопку **«Время»**, пока на дисплее не отобразится значение 10:30. С каждым нажатием значение времени увеличивается на 10мин.
- 3) Для активации программы задержки нажмите на кнопку **«Старт/Стоп»**. На LCD дисплее начнут мигать две точки и будет отображаться отсчет времени, оставшегося до окончания выбранной программы приготовления.

При приготовлении пищи с использованием функции задержки нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, например яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

Подогрев

В течение часа после выпечки хлеб может автоматически подогреваться, чтобы он не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, для ее отключения нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**.

Память

Если при выпечке хлеба отключится питание, процесс изготовления хлеба автоматически продолжится в течение 10 минут. Если питание отсутствует больше 10 минут, данные в памяти не сохраняются, из-за чего придется положить новые ингредиенты в форму для выпечки и перезапустить хлебопечку, начав с замеса нового теста. Однако в случае, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **«Старт/Стоп»**.

Окружающая среда

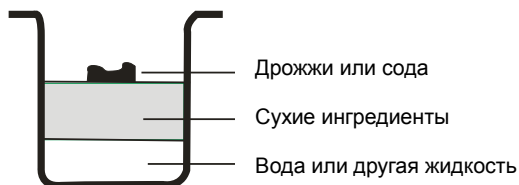
Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплой и очень холодной комнатах, может отличаться по размеру. Рекомендованный диапазон комнатной температуры находится в пределах от 15 °С до 34 °С.

Предупреждение на дисплее

1. Если на дисплее отображается «Н НН» после нажатия кнопки «Старт/Стоп», температура внутри прибора еще слишком высока. В таком случае следует остановить выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10–20 мин.
2. Если на дисплее отображается «Е Е0» или «Е Е1» после нажатия кнопки «Старт/Стоп», температурный датчик неисправен и требует проверки Авторизованным Сервисным Центром.

Процесс выпечки хлеба

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение, и затем поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте месильные лопасти. Чтобы тесто не прилипло к месильным лопастям и было легко отделять их от хлеба, перед установкой лопастей рекомендуется заполнить щели термостойким маргарином.
2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Рекомендуется сначала заливать воду и другие жидкости, затем добавлять сахар, соль и муку, а дрожжи и разрыхлитель засыпать в последнюю очередь.



Примечание: Максимальное количество муки и дрожжей указываются в рецепте.

3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку, а затем засыпьте в неё дрожжи, следя за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.
4. Осторожно закройте крышку и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите нужную программу.
6. Для выбора нужного цвета корочки нажмите кнопку «**Цвет**».
7. Для выбора нужного веса буханки нажмите кнопку «**Вес**» (750 гр. или 900 гр).
8. Установите длительность задержки, нажав кнопку «**Время**». Этот шаг можно пропустить, если хлебопечку нужно запустить сразу.
9. Для запуска программы удерживайте нажатой кнопку «**Старт/Стоп**» приблизительно 1,5с.
10. Выполнение программ **Основной режим**, **Цельнозерновой хлеб**, **Французский хлеб**, **Быстрый режим**, **Сдобный хлеб**, **Кекс**, **Сверхбыстрый режим** сопровождается звуковым сигналом. Он указывает на необходимость добавить ингредиенты. Откройте крышку и засыпьте ингредиенты.

Примечание: В процессе выпечки, возможно, через отверстия в крышке будет выходить пар. Это нормальный процесс.

11. После завершения программы прозвучит один звуковой сигнал. Чтобы остановить программу и вынуть хлеб, нужно удерживать нажатой кнопку «**Старт/Стоп**» приблизительно 1,5 с. Откройте крышку и с помощью прихваток проверните форму для выпечки против часовой стрелки, а затем выньте хлеб.
Примечание: Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Всегда будьте осторожными.
12. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
13. Переверните форму для выпечки вверх дном над охлаждающей сеткой или чистой кухонной поверхностью, а затем осторожно встряхивайте её, пока хлеб не выпадет.
14. Перед нарезкой оставьте хлеб остывать примерно на 20 мин. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или зубчатым ножом, а не ножом для фруктов или кухонным ножом — в противном случае хлеб может деформироваться.

15. Если не выключить прибор и не нажать кнопку «**Старт/Стоп**» в момент завершения выпечки, хлеб будет автоматически подогреваться в течение часа, а затем прозвучит 10 звуковых сигналов.
16. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпечки.

Примечание: Перед нарезкой буханки извлеките месильную лопасть, запекающуюся в дно буханки, с помощью крючка. Буханка горячая, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Примечание: Если вы не съели весь хлеб, рекомендуется его хранить в герметичном пластиковом пакете или сосуде. При комнатной температуре хлеб хранится в течение трех дней. Для более долгого хранения хлеб упаковывают в герметично закрытый пластиковый пакет или ёмкость, а затем помещают в холодильник. Хлеб годен в течение 10 дней. Срок хранения для хлеба, испеченного дома, будет меньше срока для хлеба, купленного в магазине.

Специальные указания

1. Быстрый режим (Бездрожжевой хлеб)

Бездрожжевой хлеб выпекается на программе **Быстрый режим** с добавлением разрыхлителя (пекарского порошка) или пекарской соды, которые активируются при воздействии тепла или жидкости. Для получения бездрожжевого хлеба высокого качества рекомендуется сначала наливать жидкость на дно противня, а затем класть сухие ингредиенты. На начальной стадии замеса теста для бездрожжевого хлеба сухие ингредиенты могут собираться в углубления противня. Чтобы мука не сбивалась в комки, необходимо постоянно помешивать тесто.

2. Сверхбыстрый режим

По программе **Сверхбыстрый режим** хлебопечка выпекает буханку за 58 мин. Примите во внимание то, что вода должна быть нагрета до 48 °С–50 °С, поэтому для контроля температуры следует пользоваться кухонным термометром. Качество испеченного хлеба во многом зависит от температуры. При слишком низкой температуре воды хлеб не поднимется до ожидаемого размера, а при слишком высокой грибок в дрожжах погибнет до начала подъема, что также скажется на конечном результате.

Чистка и уход

Прежде чем начать очистку прибора, необходимо отсоединить его от электросети.

1. Форма для выпечки: протирается внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства.
2. Месильный стержень: если месильный стержень не удается снять с оси, предварительно залейте в форму для выпечки воду.
3. Крышка и смотровое окно: крышка снимается для очистки. Крышка и прибор очищаются внутри и снаружи немного смоченной тканью.

Данный прибор соответствует директивам СЕ касательно подавления помех и техники безопасности при работе с низковольтными приборами и изготовлен при соблюдении действующих требований техники безопасности.

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Авторизованный Сервисный Центр.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений.



СНО1

**КОМПАНИЯ GORENJE
ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМАЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОГО ПРИБОРА**

Мы сохраняем за собой право вносить любые изменения.