

LERAN®

Хлебопечка

Руководство по эксплуатации

Модель:
BM 2058 ST

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и характеристики изделия без предварительного уведомления. Прибор предназначен только для бытового использования.

Содержание

Меры предосторожности	3
Описание прибора	4
Функциональное меню	4
Функция поддержания тепла	7
Память	8
Помещение	8
Перед первым использованием	8
Как выпекать хлеб	9
Особое дополнение	10
Ингредиенты для выпечки хлеба	11
Система мер ингредиентов	13
Рецепты	14
Чистка и уход	18
Индикаторы предупреждения	19
Устранение неполадок	20
Технические характеристики	23
Дополнительная информация	24

Меры предосторожности

Прочитайте полностью данное руководство, перед использованием электроприбора:

1. Перед использованием проверьте соответствие напряжения в розетке с напряжением на шильдике на хлебопечи.
2. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, вилкой, при каких-либо неисправностях, а также, если хлебопечь уронили или повредили каким-либо другим способом.
3. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно. Верните прибор производителю или отнесите в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
4. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте прихватки или рукавицы.
5. Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте шнур питания, вилку или корпус хлебопечи в воду или другую жидкость.
6. Отсоедините шнур питания, если вы не пользуетесь хлебопечью, а также перед тем, как ее разбирать или чистить.
7. Не допускайте, чтобы шнур перешивался через край стола либо прикасался к горячей поверхности.
8. Используйте только оригинальные детали. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
9. Данный прибор не предназначен для использования детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, при нехватке опыта или знаний, без присмотра людей, ответственных за их безопасность.
10. Прибор — не игрушка, не позволяйте детям играть с прибором.
11. Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
12. Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
13. Никогда не включайте прибор без правильно размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.
14. Никогда не стучите по верху или краям формы для выпечки, когда вынимаете хлеб, это может повредить ее.
15. Не помещайте металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
16. Никогда не накрывайте хлебопечь полотенцем или другим материалом, т.к. жар и пар должны выходить свободно. Если хлебопечь будет накрыта, это может привести к возгоранию.
17. Используйте прибор только по назначению.
18. Не используйте прибор на улице.
19. Не используйте прибор для коммерческих целей, прибор предназначен только для использования в домашних условиях.

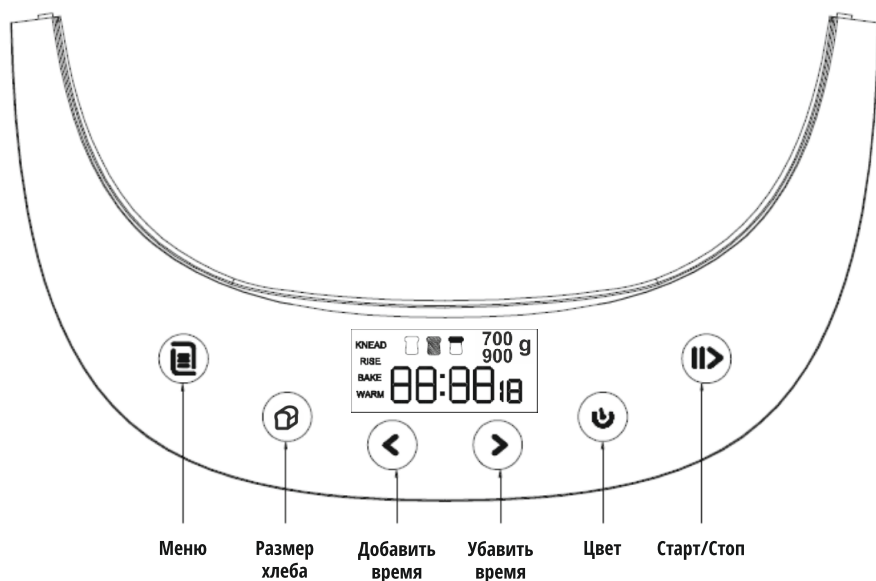
Описание прибора



Функциональное меню

1. Основной режим	8. Тесто
2. Французский багет	9. Хлеб без глютена
3. Цельнозерновой хлеб	10. Кекс
4. Быстрая выпечка	11. Сэндвич
5. Сладкая выпечка	12. Варенье
6. Ультрабыстрый режим 1	13. Йогурт
7. Ультрабыстрый режим 2	14. Выпечка





Включение

После подключения печи к сети питания прозвучит звуковой сигнал, и через некоторое время на дисплее появится «3:00». Две точки между «3» и «00» не будут мигать постоянно. Стрелка будет указывать на размер хлеба 900 г и степень прожарки корочки «MEDIUM». Это настройка по умолчанию.

Старт/Стоп

Кнопка служит для запуска и остановки выбранной программы выпечки. Чтобы запустить программу, один раз нажмите кнопку «Старт/Стоп». Вы услышите короткий звуковой сигнал, и программа запустится. После того как началось выполнение программы, все другие кнопки, кроме «Старт/Стоп», становятся не активными.

Чтобы остановить программу, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку «Старт/Стоп», пока звуковой сигнал не подтвердит, что программа выключена. Эта функция поможет предотвратить любые непреднамеренные сбои в работе программы.

Меню

Кнопка используется для выбора программ. Каждое нажатие кнопки (сопровождается коротким звуковым сигналом) приводит к изменению программы.

Отдельными нажатиями кнопки Вы можете выбрать одну из 14 программ, расположенных по кругу. Каждой из программ соответствует светодиодный индикатор на ЖК дисплее панели управления. Выберите нужную вам программу.

Особенности каждой из 14 программ описаны ниже.

1. Основной режим: замешивание, подъем и выпечка обычного хлеба. Вы можете добавлять дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.
2. Французский багет: замешивание, подъем и выпечка хлеба с более длительным временем подъема. Хлеб, испеченный таким способом, будет иметь более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3. Цельнозерновой хлеб: замешивание, подъем и выпечка цельнозернового хлеба. Эта программа имеет более длительную стадию замешивания, чтобы зерно успело размочиться и разбухнуть. Не рекомендуется приостанавливать эту программу, т.к. это негативно скажется на результатах.
4. Быстрая выпечка: замешивание, подъем и выпечка хлеба с добавлением пищевой соды или разрыхлителя. Хлеб, приготовленной по этой программе, обычно меньше по размеру и с более плотной текстурой.
5. Сладкая выпечка: замешивание, подъем и выпечка хлеба. Подходит для выпечки хрустящего сладкого хлеба.
6. Ультрабыстрый режим №1: замешивание, подъем и выпечка хлеба весом 900 г за короткое время. Обычно хлеб получается меньше размером и жестче, чем приготовленный на программе Экспресс.
7. Ультрабыстрый режим №2: аналогичный хлеб, только весом 750 грамм.
8. Тесто: замешивание и подъем теста, без последующей выпечки. Извлеките тесто и придайте ему форму для приготовления рулетов, пиццы, хлебных изделий на пару и др.
9. Хлеб без глютена: замешивание, подъем и выпечка хлеба без глютена. Эта настройка подразумевает более длительное время предварительного нагрева, чтобы зерно могло впитывать воду и расширяться. Не рекомендуется использовать данную функцию совместно с функцией отсрочки старта, так как это может привести к нежелательным результатам.
10. Кекс: замешивание, подъем и выпечка с добавлением соды или разрыхлителя.
11. Сэндвич: замешивание, подъем и выпечка хлеба для сэндвичей. Подходит для выпечки светлого форменного хлеба с тонкой корочкой.
12. Варенье: позволяет варить джемы и мармелад. Фрукты или овощи необходимо нарезать перед тем, как положить их в печь.
13. Йогурт: готовится только на низкой температуре. Вы можете установить время приготовления йогурта от 6 до 12 часов с шагом 30 минут (заданное время по умолчанию: 10 часов).
14. Выпечка: только выпечка без предварительного замешивания и подъема. Также используется для увеличения времени выпекания при приготовлении в других программах.

Цвет

С помощью данной кнопки Вы можете придать светлый, средний или тёмный цвет корочке хлеба. Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать нужный цвет.

Размер хлеба

Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать размер хлеба. Обратите внимание, что длительность выпекания может варьироваться в зависимости от размера буханки.

Отложенный старт (Время+ и время -)

Если Вы хотите, чтобы прибор начал работать не сразу (а спустя некоторое время), вы можете использовать эту кнопку для установки времени отсрочки.

Вы можете увеличивать или уменьшать время отсрочки начала выпекания, нажимая «Время +» или «Время -». Обратите внимание, что время задержки должно включать время программы выпекания. То есть, по окончанию отложенного времени Вы получите уже готовый горячий хлеб. Сначала необходимо выбрать программу и цвет корочки, затем нажать «Время +» или «Время -», чтобы увеличить или уменьшить время задержки с шагом в 10 минут. Максимальная отсрочка составляет 13 часов.

Пример: Сейчас 8:30 вечера, и Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов на следующее утро в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу в меню, цвет, размер хлеба, затем нажмите «Время +» или «Время -», чтобы установить на дисплее время 10:30. Затем нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы активировать данную программу задержки. Вы увидите, что точки на цифрах начали мигать, и на дисплее начался отсчет оставшегося времени. В 7:00 утра Вы получите свежий хлеб. Если Вы не хотите доставать готовый хлеб сразу, печь автоматически активирует функцию поддержания тепла.

Примечание: при отложенном старте не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т. д.

Функция поддержания тепла

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

Если Вы хотите вынуть хлеб, выключите программу, нажав на кнопку «Старт/Стоп».

Память

При сбоях в электросети во время приготовления хлеба, процесс приготовления автоматически продолжится в течение 10 минут даже без нажатия кнопки «Старт/Стоп».

Если отключение электричества длится более 10 минут, память не сохраняется и хлебопечь нужно запускать заново. Но если приготовление не зашло дальше стадии замешивания, когда произошло отключение электричества, Вы можете нажать кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать программу сначала.

Помещение

Прибор может работать при различных температурах, но размер хлеба, приготовленных при очень высокой или наоборот при очень низкой температуре, будет различаться. Оптимальная температура помещения от 15°C до 34°C.

Перед первым использованием

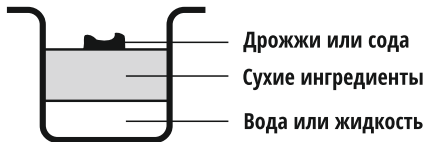
При первом включении прибора от него может исходить немного дыма, и может издаваться характерный запах. Это не является неполадкой и вскоре прекратится. Убедитесь, что печь хорошо проветривается.

1. Проверьте комплектность всех частей и деталей, а также что они не повреждены.
2. Проведите очистку всех частей в соответствии с инструкцией в разделе «Очистка и уход».
3. Установите программу «Выпекание» и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут. После того как она остынет, проведите очистку еще раз.
4. Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

Как выпекать хлеб

1. Поместите форму для выпечки на ее место, затем поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте месильные лопасти на оси для лопастей. Рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасти, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопастей.

2. Выложите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду или другие жидкие ингредиенты, затем добавляют сахар, соль и муку, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь.



Если у Вас хотите получить плотное тесто с высоким содержанием ржаной или цельной муки мы рекомендуем изменить порядок добавления ингредиентов, то есть добавить сначала сухие дрожжи и муку, а потом жидкость — результат замешивания окажется лучше.

Примечание: максимальное количество муки и дрожжей вы можете узнать из рецепта.

3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи, убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью или солью.
4. Аккуратно закройте крышку и подключите шнур питания к розетке.
5. Нажимайте кнопку «Меню», пока не выберете нужную программу.
6. Нажмите кнопку «Цвет», чтобы выбрать нужный цвет корки.
7. Нажмите кнопку «Размер хлеба», чтобы выбрать нужный размер (700г или 900г).
8. Установите время отложенного старта, нажимая кнопки «Время +» или «Время –». Данные действия выполнять не обязательно, если Вы планируете выпекать хлеб без отсрочки начала.
9. Нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы прибор начал работать.
10. Прибор будет издавать длинные звуковые сигналы при выполнении программ: «Основной режим», «Французский багет», «Цельнозерновой хлеб», «Сладкая выпечка», «Хлеб без глютена», «Сэндвич». Это говорит о том, что Вам нужно добавить ингредиенты. Откройте крышку и положите некоторые ингредиенты. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных в крышке будет выходить пар — это норма.
11. Когда процесс будет завершен, вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите и удерживайте 3–5 секунд кнопку «Старт/Стоп», чтобы остановить работу прибора, и выньте хлеб. 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 с ними осторожны и всегда пользуйтесь рукавицы для духовки!**

12. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
13. Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть около 20 минут перед нарезанием.
14. Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку «Старт/Стоп» в конце операции, хлеб будет поддерживаться в тепле в течение 1 часа, а затем питание отключится.
15. Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоедините шнур питания от электросети.

! **Перед нарезанием батона, с помощью крюка зацепите и вытащите месильные лопасти, скрытые на нижней стороне батона. Хлеб очень горячий, поэтому никогда не вынимайте месильные лопасти руками.**

Особое дополнение

Для программы «Быстрая выпечка»

Хлеб по программе «Быстрая выпечка» делают с добавлением разрыхлителя или пищевой соды, которые активизируются под действием влаги и тепла. Для выпекания великолепного быстро приготавливаемого хлеба рекомендуется поместить все жидкие ингредиенты на дно формы для выпечки, а сухие ингредиенты — сверху. Во время замешивания сухие ингредиенты могут прилипнуть к краям формы для выпечки, возможно, потребуется помочь устройству в замешивании, чтобы в хлебе не было комочков муки. Для этой цели используйте резиновую лопатку.

О программах «Ультрабыстрый режим №1» и «Ультрабыстрый режим №2»

Вы можете испечь хлеб в течение 1,5 часа с помощью сверхбыстрых программ. Эти 2 настройки могут выпекать немного более плотный по текстуре хлеб за 98 минут.

«Ультрабыстрый режим №1» используется для выпечки хлеба весом 900 грамм, тогда как «Ультрабыстрый режим №2» — для 700 граммового хлеба.

Пожалуйста, обратите внимание, что для данных программ температура воды должна быть в диапазоне 45–50°C. Для контроля за температурой используйте термометр. Температура воды очень важна для выпечки. Если температура воды будет слишком низкая, хлеб не поднимется до нужного размера; если температура воды будет слишком высокая, горячая будет убивать дрожжи, не давая тесту подняться, что аналогично в значительной мере снизит качество выпечки.

Ингредиенты для выпечки хлеба

1. Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины и 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.

2. Обычная мука (пшеничная)

Обычная (пшеничная) мука производится путем смешивания хорошо отобранной муки мягкой и твердой сортов пшеницы и хорошо подходит для приготовления хлеба или тортов.

3. Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают из 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.

4. 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.

5. Порошок для торта

Порошок для торта производится из измельченной пшеницы мягких сортов или пшеницы с низким содержанием белка, и специально используется для изготовления тортов. На первый взгляд все сорта подобной муки могут показаться идентичными. Но на деле реакция на дрожжи или впитывающие свойства различных видов муки могут существенно различаться в зависимости места, где выращено зерно для муки, способа выращивания, процесса измельчения и периода хранения. Вы можете для сравнения приобрести в магазине несколько видов муки под различными товарными знаками и выбрать ту, которая Вам больше понравилась и лучше подходит для выпекаемого Вами хлеба.

6. Кукурузная и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука делаются отдельно из кукурузы и овса. Это дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для усиления аромата и улучшения текстуры.

7. Сахар

Сахар — очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. А также сахар считается питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.

8. Дрожжи

После процесса брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает его внутреннюю структуру мягкой. Тем

не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуется углеводород, содержащийся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей = 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 теплой воды (40–45°C) в мерный стакан.
- 2) Положите половину чайной ложки сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.
- 3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду.
- 4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвы или неактивны.

9. Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и хрустящей корочки. Но соль также может помешать подъему дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем

указано в рецепте. Хлеб будет больше по объему, если не добавлять соль.

10. Яйца

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

11. Топленое масло, сливочное масло и растительное масло

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

12. Разрыхлитель

Разрыхлители используются для подъема быстро выпекаемого хлеба и пирогов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить воздух, воздух формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу хим. процесса.

13. Сода

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

14. Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду с температурой от 20°C до 25°C. Но для программы Сверхбыстрый хлеб температура воды должна быть в пределах 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 апельсинового, лимонного и т.д.

Система мер 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.

1. Дозировка жидких ингредиентов

Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Когда вы измеряете растительное масло или другие ингредиенты, тщательно промойте мерный стакан.

2. Дозировка сухих ингредиентов

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнять их уровень ножом.

3. Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: 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.

Кроме того, дрожжи не должны соприкасаться с солью. 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 задержки на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

Рецепты

Основной режим

Масса хлеба	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
Масло	1 ст.л.	12 г	2 ст.л.	24 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г	1+½ ч.л.	10 г
Сахар	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
Дрожжи	1+½ ч.л.	4 г	1+½ ч.л.	5 г

Французский багет

Масса хлеба	700 г		900 г	
Вода	250 мл	250 г	330 мл	330 г
Масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г	1+½ ч.л.	10 г
Сахар	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
Дрожжи	1+½ ч.л.	4 г	1+½ ч.л.	5 г

Цельнозерновой хлеб

Масса хлеба	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г	330 мл	330 г
Масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г	2 ч.л.	14 г
Цельнозерновая мука	1 чашка	110 г	2 чашки	220 г
Мука	2 чашки	280 г	2 чашки	280 г
Кориичневый сахар	2 ст.л.	24 г	2+½ ст.л.	30 г
Сухое молоко	2 ст.л.	14 г	3 ст.л.	21 г
Дрожжи	1+½ ч.л.	4 г	1+½ ч.л.	5 г

Быстрая выпечка

Масса хлеба	700 г	
Вода	250 мл	250 г
Масло	2 ст.л.	24 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г
Сахар	2 ст.л.	24 г
Мука	3 чашки	420 г
Дрожжи	2 ² / ₃ ч.л.	8 г

Сладкая выпечка

Масса хлеба	700 г		900 г	
Вода	250 мл	250 г	330 мл	330 г
Растительное масло	2 ст.л.	24 г	3 ст.л.	36 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г	1 ¹ / ₂ ч.л.	10 г
Сахар	3 ст.л.	36 г	4 ст.л.	48 г
Мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
Сухое молоко	2 ст.л.	14 г	2 ст.л.	14 г
Дрожжи	1 ¹ / ₃ ч.л.	4 г	1 ¹ / ₂ ч.л.	5 г

Ультрабыстрый режим 1

Масса хлеба	900 г	
Вода (40–50°C)	330 мл	330 г
Масло	3 ст.л.	36 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г
Сахар	4 ст.л.	48 г
Мука	4 чашки	560 г
Дрожжи	3 ч.л.	10 г

Ультрабыстрый режим 2

Масса хлеба	700 г	
Вода (40–50°C)	270 мл	270 г
Масло	2 ст.л.	24 г
Столовая соль	1 ч.л.	7 г

Сахар	3 ст.л.	36 г
Мука	3 чашки	420 г
Дрожжи	3 ч.л.	10 г

Тесто

Вода	360 мл
Масло	2 ст.л.
Столовая соль	1+½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Мука	4 чашки
Дрожжи	1+½ ч.л.

Хлеб без глютена

Масса хлеба	700 г	900 г
Вода	½ чашки	⅔ чашки
Масло	3 ст.л.	4 ст.л.
Мед	¼ чашки	⅓ чашки
Уксус	1 ч.л.	1 ч.л.
Яйца	2 шт	2 шт
Кукурузная мука	3 чашки	4 чашки
Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
Столовая соль	½ ч.л.	½ ч.л.
Дрожжи	1+½ ч.л.	1+½ ч.л.

Кекс

Растительное масло	2 ст.л.
Сахар	8 ст.л.
Яйца	5 шт
Самовосходящая мука	250 г
Ароматизатор	1 ч.л.
Лимонный сок	1+½ ст.л.
Дрожжи	1 ч.л.

Сэндвич

Масса хлеба	700 г	900 г
Вода	270 мл	360 мл
Сливочное масло или маргарин	1+½ ст.л.	2 ст.л.
Столовая соль	1+½ ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1+½ ст.л.	2 ст.л.
Сухое молоко	1+½ ст.л.	2 ст.л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1+½ ч.л.	1+½ ч.л.

Варенье

Фруктовая мякоть	200 г
Сахар	120 г
Крахмал	15 г
Вода	200 мл

Йогурт

1. Во время готовки не открывайте верхнюю крышку хлебопечки и не встряхивайте ее, иначе это повлияет на эффект ферментации.
2. Сначала налейте молоко, затем добавьте закваску и запустите хлебопечку.
3. После завершения готовки добавьте нужное количество сахара.

Цельное молоко	1 л
Живая закваска для йогурта	100 мл

Выпечка

Данная программа используется для выпечки ферментированного теста или для повторного нагрева хлеба.

Вышеуказанная информация приводится только в качестве примера. В зависимости от климата, температуры, ингредиентов и типа дрожжей результат может отличаться. Пожалуйста, учитывайте фактические условия и местные ингредиенты.

Чистка и уход

Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть перед процедурой очистки.

1. Форма для выпечки: протрите изнутри и снаружи сырой тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму, перед тем как устанавливать ее в хлебопечь.
2. Месильные лопасти: если месильные лопасти сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте им отмокнуть около 30 минут. После этого их можно будет легко снять для очистки. Лопасти также необходимо осторожно вытереть сухой хлопковой тканью.

Имейте в виду, что форму для выпечки и месильные лопасти можно мыть средствами для мытья посуды.
3. Крышка и окно обзора: очистите крышку внутри и снаружи слегка влажной тканью.
4. Корпус: осторожно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не пользуйтесь для очистки корпуса абразивными средствами, т.к. они могут повредить зеркальную полировку его поверхности. Никогда при очистке не погружайте корпус в воду.
5. Перед тем как убрать хлебопечь на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, что она чистая и сухая и что крышка хлебопечи закрыта.

Индикаторы предупреждений

1. Если на дисплее отображается «ННН» после запуска программы (см. рис. 1), это указывает на то, что температура внутри еще слишком высокая. В таком случае программу следует остановить. Откройте крышку и дайте печи остыть в течение 10–20 минут.
2. Если на дисплее отображается «Err» после нажатия кнопки «Старт / Стоп» (см. рис. 2), это указывает на неисправность датчика температуры. В таком случае Вам необходима проверка целостности датчика у специалистов сервисной службы.
3. Если на дисплее отображается «LLL» после нажатия кнопки «Старт / Стоп» (кроме программы «Выпекание»), это означает, что температура внутри слишком низкая (прозвучит 5 звуковых сигналов). Вы можете отключить данные звуки, нажав кнопку «Старт / Стоп». Затем откройте и сразу закройте крышку и дайте машине поработать в течение 10–20 минут, чтобы температура вновь достигла уровня комнатной. Так же вы можете активировать функцию Выпекание и температура быстро увеличится.

Примечание: температура в печи будет ниже комнатной, если прибор будет стоять в прохладном месте (например, возле кондиционера или в холодном складе). Если Вы хотите начать выпекать хлеб – сначала перенесите печь в помещение с комнатной температурой.

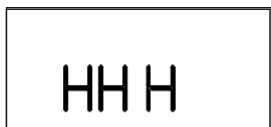


Рис. 1



Рис. 2

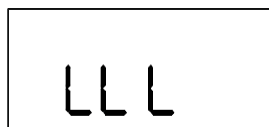


Рис. 3

Устранение неполадок

Неисправность	Причина	Способ устранения
Дым из вентиляционного отверстия при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или рядом с ним или при первом использовании осталось масло на поверхности нагревательного элемента.	Отключите хлебопечку от сети и почистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании высушите прибор и откройте крышку.
Нижняя корка хлеба слишком толстая.	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время и испарилось слишком много воды.	Вынимайте хлеб, не используя функцию поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб.	Месильные лопасти плотно прилипли к оси в форме для выпечки.	После того, как вынете хлеб, налейте горячую воду в форму для выпечки и погрузите в нее лопасти на 10 минут, затем выньте их и промойте.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб.	Неправильно выбрана программа	Правильно выбирайте программу.
	После работы программы несколько раз открывали крышку, хлеб был сухим без коричневой корочки.	Не открывайте крышку при последнем подъеме теста.
	Слишком большое сопротивление движению, что лопасти почти не могут вращаться и двигаться должным образом.	Проверьте отверстие в лопастях, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопастей вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
После нажатия кнопки «Старт/Стоп» на дисплее горит H:HH.	Температура в хлебопечке чрезмерно высокая.	Нажмите кнопку «Старт/Стоп» и отключите хлебопечку от сети. После этого выньте форму для запекания, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть.
Слышен шум мотора, но тесто не замешивается.	Форма для выпечки неправильно зафиксирована, или объем теста слишком большой для замешивания.	Проверьте, чтобы форма для выпечки была правильно зафиксирована, тесто было приготовлено согласно рецепту с точным соблюдением пропорций.

Размер хлеба настолько большой, что поднимается крышка.	Слишком много дрожжей, муки или воды, либо в помещении слишком высокая температура.	Проверьте данные факторы и уменьшите их в соответствии с выявленной причиной.
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.
Теста слишком много, и оно выходит за края формы.	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо переизбыток дрожжей.	Уменьшите количество жидких ингредиентов и повысьте упругость теста.
Хлеб оседает посередине во время выпекания.	Используемая мука недостаточно цепкая и не дает тесту подняться.	Используемая мука недостаточно цепкая и не дает тесту подняться. Используйте хлебную муку или усилитель порошка.
	Слишком высокая скорость брожения дрожжей, либо слишком высокая температура дрожжей.	Дрожжи нужно использовать при комнатной температуре.
	Избыток воды делает тесто слишком сырым и мягким.	В зависимости от способности теста впитывать воду скорректируйте количество добавляемой воды.
Хлеб очень тяжелый, его структура слишком плотная.	Слишком много муки или мало воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды.
	Слишком много фруктовых ингредиентов или слишком много цельнозерновой муки.	Уменьшите количество соответствующих ингредиентов и увеличьте количество дрожжей.
Сердцевина хлеба пустая при нарезании хлеба.	Избыток воды или дрожжей или не положили соль.	Уменьшите количество воды или дрожжей должным образом и проверьте наличие соли.
	Слишком высокая температура дрожжей.	Проверьте температуру воды.

К поверхности хлеба прилип сухой порошок.	В хлебе слишком много клейких ингредиентов таких, как сливочное масло и бананы.	Не кладите клейкие ингредиенты.
	Тесто плохо замешалось из-за нехватки воды.	Проверьте количество воды и механическую конструкцию хлебопечи.
При приготовлении пирогов и сладкой выпечки корочка слишком толстая или ее цвет слишком темный.	Различные рецепты или ингредиенты влияют на результат выпекания хлеба, цвет выпечки становится очень темным из-за большого количества сахара.	Если цвет корочки слишком темный при приготовлении сладкой выпечки, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы прервать выполнение программы за 5–10 минут до предполагаемого окончания. Перед тем как вынимать пирог или выпечку, поддержите их в хлебопечи с закрытой крышкой около 20 минут.

Технические характеристики

Модель	BM 2058 ST
Размер хлеба	700/900 г
Мощность	550 Вт
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Количество предустановленных программ	14

Дополнительная информация

Основной импортер товара Leran в России: ООО ЛЕРАН

На прибор предоставляется 1 год гарантийного обслуживания.
Срок службы: 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

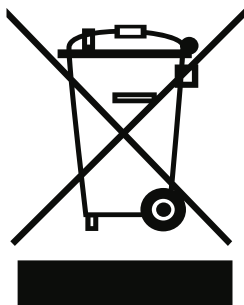
Информацию об авторизованных сервисных центрах Вы можете узнать на веб-сайте www.leran.pro

Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели наш товар, и он организует ремонт или замену.

Страна происхождения – Китай

Изготовитель: «ГУАНДУН СИНЬБАО ЭЛЕКТРИК АППЛАЙНС ХОЛДИНГ КО. ЛТД».
Адрес: САУС ЧЖЭНХЭ РОАД, ЛЭЛЮ ШУНЬДЭ ДИСТРИКТ, ФОЧАНЬ СИТИ, ГУАНДУН, КИТАЙ.

Настоящая информация является частью сопроводительной технической документации, прилагаемой к товару. Изготовитель постоянно работает над совершенствованием конструкции и технических характеристик выпускаемой продукции, в том числе над улучшением энергетической эффективности. По истечению срока службы прибора сервисный центр вправе отказать в поставке запчастей и ремонте техники. Дальнейшая эксплуатация не рекомендуется. Товар необходимо передать специализированным компаниям, которые занимаются утилизацией данного вида продукции.



Утилизация упаковки.

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините изделие от электросети и обрежьте присоединенный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.



ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок составляет 12 месяцев от даты продажи.
2. Срок службы товара – 5 лет.
3. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения инструкции по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.
4. После осуществления ремонта в случаях, указанных в п. 3, гарантийные обязательства прекращаются.

Наименование товара: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: « ____ » _____ 20 ____ года

Подпись продавца
(Без печати недействительна)

МП

Произведено в Китае компанией ГУАНДУН СИНЬБАО ЭЛЕКТРИК АППЛАЙНС ХОЛДИНГ КО. ЛТД
Адрес: САУС ЧЖЭНХЭ РОАД, ЛЭЛЮ ШУНЬДЭ ДИСТРИКТ, ФОЧАНЬ СИТИ, ГУАНДУН, КИТАЙ.

Сделано по заказу ООО «Леран»

Адрес: Россия, 454008, г. Челябинск, ул. Автодорожная, дом 19-а, строение 4, офис 1
АСЦ в Челябинске: 454008, ул. Производственная, 8Б

Бесплатный телефон сервисной службы: 8-800-333-5556

www.leran.pro