

ENGLISH.....4

ENGLISH

FRANÇAIS 18

FRANÇAIS

РУССКИЙ 32

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 46

УКРАЇНСЬКА

Bread Maker BM-2169

Please read the safety instructions carefully before using this appliance. **Please retain the instructions for future reference.**

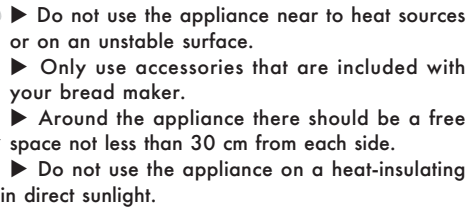
SAFETY MEASURES



When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated by the instructions.
- ▶ Only use attachments supplied with the equipment.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the machine again until it has been serviced by an **authorized service center.**
- ▶ Do not let children use the appliance without supervision.
- ▶ **If the power cord plug does not fit into your wall socket, consult a qualified electrician.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Always supervise the equipment while in use.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always unplug before moving the appliance from one place to another, cleaning and storing.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not allow the cord or the machine itself to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped, or it has a damaged power cord or plug. Do not modify or repair the machine yourself.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the equipment. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ Do not use the device in areas where combustible gas mixtures or inflammable liquid vapors could be present in the air, or in areas with inflammable air-borne dust or fibers.
- ▶ This equipment is intended for household use only, not for commercial or industrial use.
- ▶ Please follow all the requirements of this guide.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.), get it checked by the nearest authorized service center.

ENGLISH



- ## PARTS OF THE APPLIANCE

1. Cover
2. Watch window
3. Control panel (**Figure B**)
4. Body
5. Bread pans
6. Kneading blade (2 pcs)
7. Bar
8. Fastener
9. Pan base
10. Measuring spoon
11. Measuring cup



A cartoon illustration of a woman with dark curly hair, wearing a grey t-shirt and a white apron. She is smiling and pushing a large, grey, three-dimensional box. The box has small black triangles on its sides. She is holding a long-handled tool, possibly a lever or a long screwdriver, which is positioned behind the box. The background is plain white.

- 5

- ▶ Switch the empty appliance on. Let it heat up for 10 minutes.
- ▶ After the breadmaker gets cool, wash it once again.
- ▶ Insert the pan (5) into the appliance, so that the pan base (9) interlocks with the fastener (8). Turn the pan (5) clockwise up to the stop.
- ▶ Position the kneading blade (6) onto the bar. Turn the blade (6) clockwise up to the stop.

OPERATING INSTRUCTIONS



The parts list includes two bread pans: bread pan 1 – for baking one big loaf and bread pan 2 – for baking two loaves 450g each.

Loading the ingredients

1. Put some butter (margarine) on the slots between the kneading blade (6) and the bar (7).
This ensures quick unsticking of dough off the blade and easy removal of the blade (6).
2. Put ingredients on the pan (5). Use the measuring cup (11) and the measuring spoon (10) to put the exact quantity of product you need. Please, follow the recipe instructions and add the ingredients in the sequence given in the recipe. Usually liquids are poured on the pan first and then sugar, salt and flour are added. Yeast and leaven are the last to be added, so that they don't come in contact with liquids or salt.

Choosing the cooking mode

1. Close the cover (1) and plug the appliance into the electric power socket.

Note: as soon as the breadmaker is connected to the power supply, you will hear a beep tone and the digits "1 3:20" will appear on the display. Arrows on the display will point to 2.5LB and MEDIUM. This is a default setting.

2. Press the "Menu" button 1-11 times to choose a programme (**see figure B**). Programmes are interchanged successively and the bread maker produces short beep tone by each press of the button. The number of the programme and its duration are indicated on the display. To achieve the desired result of baking, please use the hints given on the body of the appliance and in the table below.

Menu items	Programmes	Hints on the appliance	Description of the process
1	Main	Basic	Kneading, fermentation, baking.
2	Quick baking	Quick	Kneading, fermentation and baking in a quick mode. Bread baked using this programme has smaller size and closer texture than bread baked using the Basic mode.
3	Baguette	French	Kneading, fermentation, longer baking. Bread baked using this programme has crisp crust and light texture.
4	Super rapid	Super rapid	Kneading, fermentation, baking in a short period of time. Usually bread is smaller and closer, than bread baked using the "Quick baking" programme.
5	Whole-wheat bread	Whole wheat	Kneading, fermentation, baking of bread of whole grain meal. This programme uses longer time of heating. It is not recommended to use the delay timer function.
6	Sweet bread	Sweet	Kneading, fermentation, baking of sweet bread.
7	Kneading	Dough	Kneading and fermentation, without baking.
8	Baking	Bake	Only baking, without kneading and fermentation. It can be applied after using other programmes, if you want to prolong the baking time.
9	Jam	Jam	Making jam or marmelade.
10	Dough for sandwiches	Sandwich	Kneading, fermentation and baking of dough for sandwiches.
11	Setting	Home-made	It allows individual setting of time for kneading, fermentation and baking.

1. **Choosing the level of crust browning.** Press the **TEMP** button 1-3 times until the arrow on the control panel (3) points to the indication with the desired level of crust browning – light (slight browning), medium (medium browning) or dark (crackle) (see figure B).
2. **Choosing the size of loaf.** Press the **LOAF** button 1-2 times until the arrow on the control panel (3) points to the indication with the desired size of loaf 2.0lb (900g), 2.5lb (1125g) or **DOUBLE** to bake two loaves (450g each) (see figure B).
3. If you want the appliance to switch on automatically at a certain period of time, use the "Delay timer" function by pressing the **TIME** button. The time set covers the period of duration of the programme set. Maximum time period of the delay timer is 13 hours. This stage can be skipped, if you want to switch on the appliance immediately.
4. To activate the programme, press the **START/STOP** button.
5. **Adding ingredients during operation of the appliance.** In a certain period of time after starting the programmes **BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST, HOME MADE** you will hear a beep tone, that indicates that you can add additional ingredients into the dough (nuts, seeds, candied fruits, etc)
6. To pause the programme in action, press the **PAUSE** button. In this case all settings are stored.
7. To stop the programme in action and/or choose another one, press and hold the **START/STOP** button. In 3 seconds the beep tone will confirm that the programme is switched off.
8. At the final stage of baking you will hear 10 beep tones. Press the **START/STOP** button. In 3-5 seconds you can take bread out. If you don't press the **START/STOP** button by the end of the programme, bread will be kept warm automatically within 1 hour. Then the appliance will switch off.
9. To take bread out, open the cover (1) and hold firmly the handle of the bread pan (5) by using potholders. Turn the bread pan (5) anticlockwise and take it out of the breadmaker.
10. Turn the bread pan (5) over a clean surface and shake it carefully until bread falls down.

Warning: the bread pan and bread itself can be very hot. Be careful and use potholders.

11. Put bread in dry, cool place and let it cool down for about 20 minutes.
12. Unplug the appliance if you are not going to use it.

Using the Home Made mode

1. Press the **PROCESS** button. KNEAD1 will appear on the display to indicate the time of the first kneading. By using the **TIME** button, set the time of the first kneading and confirm your setting by pressing the **PROCESS** button.
2. In order to set the time for the first fermentation, press the **PROCESS** button. The RISE1 indication will appear on the display. Set the time of the first fermentation by using the **TIME** button. Press the **PROCESS** button to confirm the time set.
3. Proceed with another settings in the same way (KNEAD2 – time of the second kneading, RISE2, RISE3 – time of the sec-

- ond and third fermentation respectively, BAKE – time of baking bread).
4. Start the programme by pressing the **START/STOP** button.

Memory function in case of power interruption

In case of power interruption while baking bread, the memory function will ensure the storage of the selected programme within 10 minutes. Thus, after the power supply is restored, the appliance will continue its operation according to the programme set earlier. If power interruption lasts more than 10 minutes, you will need to set the programme again. If operation was stopped at the stage of kneading, you can simply press the **START/STOP** button and start the programme again.

ENGLISH

Warning signs on the display

If after the programme was started by pressing the **START/STOP**, the control panel (3) indicates "H HH", it means that temperature inside the appliance is too high. In this case you need to press the **START/STOP** button and switch the appliance off. Open the cover and let the appliance cool down for 10-20 minutes.

If the control panel (3) indicates "EEE", it means that the temperature sensor is faulty. You must unplug the breadmaker and take it to the nearest authorized service facility for diagnostic operation.

CARE AND MAINTENANCE



1. Before cleaning the appliance, make sure that it is switched off and unplugged from the power supply.
2. Carefully wipe the exterior surface of the appliance with a damp cloth. Do not use abrasive sponges and abrasive detergents, because they can scratch smooth surface of the appliance. Never immerse the body of the appliance and the cable in water or other liquids.
3. Wash the inside of the bread pan (5) using non-abrasive detergents. Dry it.
4. Wash the kneading blade (6) in tap water with abrasive detergents and wipe it dry with a soft cloth.

Note: if the kneading blade (6) doesn't come off the bar, fill the bread pan (5) with warm water (up to 50° C) and leave it for 30 minutes. Then remove the kneading blade, wash it and wipe it with a soft cloth.

5. Before putting the appliance away for storage, make sure that it is completely cool, clean and dry and that the cover is closed.

HELPFUL HINTS AND TIPS



The ingredients characteristics given below will help you to make real good and flavoured bread.

Bread Ingredients

1. Bread Flour

Bread flour must have high gluten content because it has a highly elastic structure and helps to maintain the size and shape of the dough after it has risen. Gluten-containing flour allows you to make bigger bread having a better internal structure compared with ordinary flour.

2. Ordinary Flour

Ordinary flour is made from soft and hard wheat. It is used for quick preparation of buns and cakes.

3. Whole Wheat Flour

Whole wheat flour is made from milled wheat and contains wheat husk and gluten. It is heavier and it has a greater nutritional value than ordinary flour. The bread made from whole wheat flour is usually smaller than that made from ordinary flour. To achieve ideal bread flavour, many recipes recommend that whole wheat flour and bread flour should be combined.

4. Dark Wheat Flour

Dark wheat (coarse) flour is a kind of flour which has a high content of fibers and is similar to whole wheat flour. To make bigger bread, it is better to use a mixture of dark wheat flour and bread flour when preparing the dough.

5. Cake Flour

Cake flour is made from soft wheat flour or from wheat flour that has low protein content.

6. Corn Flour or Oat Flour

Corn flour and oat flour are produced as a result of the milling of respective grains. These flours are added when coarse bread is made as they enhance the flavour and improve the texture of the bread.

Different kinds of flour are similar. Actually, it is the yeast fermentation process (or the absorbing capabilities of different kinds of flour) that influences the dough kneading and fermentation process, as well as the bread storage time. You may try different kinds of flour in order to compare them and to select the kind that suits you.

7. Sugar

Sugar is a very important ingredient that adds sweetness and flavour to the bread. Usually, white sugar is used. Dark sugar, powdered sugar and icing sugar are added to taste.

8. Yeast

1 tablespoon of dry yeast = $\frac{3}{4}$ tablespoon of instant yeast

5 tablespoon of dry yeast = 3 $\frac{3}{4}$ tablespoon of instant yeast

2 tablespoon of dry yeast = 1.5 tablespoon of instant yeast

Yeast must be stored in the refrigerator because it may spoil if exposed to a high temperature. Check the yeast life before using. Usually, problems occurring at the rising stage result from the fact that the yeast is spoiled. The method described below will help you to check whether the yeast is usable.

- a) Pour $\frac{1}{2}$ cup of warm water (45-50°C) into the measuring cup.
- b) Put 1 teaspoon of white sugar into the cup and stir. Then, add 2 teaspoons of yeast to the water.
- c) Leave the measuring cup in a warm place for 10 minutes. Do not stir the water.
- d) If foam does not rise to the edges of the cup, the yeast is dead.

9. Salt

Salt improves the flavour and crust color of the bread. However, salt may delay the dough fermentation process. Never use too much salt. If do not want to use salt, do not use it. The bread will be bigger without salt.

10. Eggs

Eggs improve the texture of the bread, increase its nutritional value and size, and add special flavour.

11. Fat, Butter and Vegetable Oil

Fat makes the bread softer and extends its storage time. Butter from the refrigerator should be melted or cut into small bits before the use, so as to facilitate mixing with other ingredients.

12. Baking Powder

Baking powder is mainly used for making the dough rise during quick preparation. Baking powder induces a chemical gas-release process which does not require a long time, releases gas bubbles and makes the bread texture softer.

13. Soda

The principle is the same as the one described above. Soda can be used in combination with baking powder.

14. Water

Water is the main ingredient for making bread. Water heated to 20-25°C suits best for baking purposes. Water can be replaced by fresh milk or a mixture of water and 2% dry milk, which will improve the flavour and crust color of the bread.

Recipes

Egg bread

Ingredients	900	1125
Milk	1 cup	1 $\frac{1}{4}$ cup
Eggs large	2	2
Oil or margarine	1 $\frac{1}{2}$ table-spoon	2 table-spoon
Salt	1 $\frac{1}{2}$ tea-spoon	2 tea-spoon.
Bread Flour	3 cup	4 cup
Sugar	2 $\frac{1}{4}$ table-spoon	3 table-spoon
Dry yeast	1 tea-spoon	1 $\frac{1}{4}$ tea-spoon

Basic white bread

Components	900	1125
Warm water	1 cup	1 1/4 cup
Salt	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon
Sugar	2 1/4 table-spoon	3 table-spoon
Olive oil or vegetable oil	2 1/4 table-spoon	3 table-spoon
Flour for bread or universal flour	3 cup	4 cup
Instant yeast	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon

Recommended program: «Main»

Chocolate bread

Components	900	1125
Water	1 1/8 cup	1 1/2 cup
White flour for bread	3 cup	4 cup
Sugar	1/4 cup	1/4 cup
Salt	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon
Chocolate chips	1/2 cup	1/2 cup
Vanilla	3/4 tea-spoon	1 tea-spoon
Eggs	1	1
Cocoa powder	1/2 cup	1/2 cup
Instant yeast	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon

or

Dry yeast	1 1/2 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon
-----------	-----------------	-----------------

White bread

Components	900	1125
Water	1 cup	1 1/3 cup
Oil	3 table-spoon	4 table-spoon
Sugar	2 1/4 table-spoon	3 table-spoon
Salt	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon
Flour for bread	3 cup	4 cup
Dry yeast	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon

Recommended program: «Main»

Bread with raisin

Components	900	1125
Water	1 cup	1 1/3 cup
Oil	3 table-spoon	4 table-spoon
Sugar	1/4 cup	1/3 cup
Salt	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon
Cinnamon	3/4 tea-spoon	1 tea-spoon
Flour for bread	3 cup	4 cup
Raisin	1/2 cup	2/3 cup
Dry yeast	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon

Recommended program: «Sweet bread»

100% Wholly grain bread

Components	900	1125
Water	1 1/3 cup	1 3/4 cup
Fatless dried milk	1 1/2 table-spoon	2 table-spoon
Oil or margarine	1 1/2 table-spoon	2 table-spoon
Honey	1 1/2 table-spoon	2 table-spoon
Salt	1 1/3 tea-spoon	1 3/4 tea-spoon
Wholly grain flour	3 1/4 cup	4 1/4 cup
Dry yeast	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon

Recommended program: «Sweet bread»

French bread

Components	900	1125
Water	1 cup	1 1/3 cup
Oil	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon
Sugar	2 table-spoon	2 2/3 table-spoon
Salt	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon
Flour for bread	3 cup	4 cup
Dry yeast	1 1/8 tea-spoon	1 1/2 tea-spoon

Recommended program: «French bread»

Corn bread

Components	900
Milk	1 cup
Big eggs	4
Oil or margarine	1/3 cup
Salt	1 tea-spoon
Universal flour	2 2/3 cup
Corn flour	1 cup
Sugar	1/4 cup
Baking powder	5 tea-spoon

Recommended program: «Ultra fast»

Ultrafast bread

Components	900	1125
Warm water (45-50 degrees)	3/4 cup	1 cup
Eggs	2	2
Oil or margarine	2 1/4 table-spoon	3 table-spoon
Salt	3/4 tea-spoon	1 tea-spoon
Flour for bread	3 cup	4 cup
Sugar	1 1/2 table-spoon	2 table-spoon
Dry yeast	3 tea-spoon	4 tea-spoon

Recommended program: «Quick», « Ultra fast »

Bread for sandwich

Components	900	1125
Water	1 cup	1 1/3 cup
Oil or margarine	1 1/2 table-spoon	2 table-spoon
Salt	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon
Sugar	3 table-spoon	4 table-spoon
Dried milk	1 1/2 table-spoon	2 table-spoon
Flour for bread	3 cup	4 cup
Dry yeast	1 1/2 tea-spoon	2 tea-spoon

Recommended program: «Sandwich»

Recipes (450 g)

Egg bread

Components	
Milk	½ cup
Egg	1 pcs.
Butter	1 table-spoon
Salt	1 tea-spoon
Flour for bread	2 cup
Sugar	1 ½ table-spoon
Dry yeast	2/3 tea-spoon

Recommended program: «Main»

Basic White bread

Components	
Water	¾ cup
Salt	½ tea-spoon
Sugar	1 ½ table-spoon
Oil	1 ½ table-spoon
Flour for bread	2 cup
Dry yeast	1 tea-spoon

Recommended program: «Main»

White Bread

Components	
Water	2/3 cup
Butter	2 table-spoon
Sugar	1 ½ table-spoon
Salt	1 tea-spoon
Flour for bread	2 cup
Dry yeast	¾ tea-spoon

Recommended program: «Main»

Whole wheat bread

Components	
Water	$\frac{3}{4}$ cup
Salt	1 tea-spoon
Brown sugar	$\frac{3}{4}$ table-spoon
Oil	2 table-spoon
Whole wheat flour	1 cup
Flour for bread	1 cup
Dry yeast	1 tea-spoon

Recommended program: «Whole wheat»

Corn bread

Components	
Milk	$\frac{2}{3}$ cup
Egg	2 pcs.
Butter	1 table-spoon
Salt	$\frac{1}{2}$ tea-spoon
Flour	1 cup
Corn flour	$\frac{1}{2}$ cup
Sugar	$1\frac{1}{2}$ table-spoon
Baking powder	2 tea-spoon

Recommended program: «Quick»

DISPOSAL



The appliance should be disposed of in accordance with waste disposal regulations in your country and with the least damage to the environment. Only ecologically safe materials are used in the packaging of our products and the cardboard and paper can be disposed of with normal paper waste.

AFTER-SALES SERVICE



If your appliance does not operate at all or operates poorly, call an authorized service center for help or repairs.

The warranty does not cover the following:

- ▶ Non-observance of the above safety measures and operation instructions.
- ▶ Commercial use (use outside the scope of personal household needs).
- ▶ Plugging into a mains socket with a voltage different from the voltage on the appliance rating plate.
- ▶ Improper care (ingress of liquid, dust, insects, and other foreign items and substances inside the appliance).
- ▶ Use of excessive force during appliance operation or other damages (mechanical damages resulting from incorrect use,

- shocks or dropping of the appliance).
- ▶ Unauthorized repairs or replacement of the appliance parts performed by an unauthorized person or service center.
- ▶ Accidents, such as lightning strike, flood, fire and other acts of God.

ENGLISH

Features may be changed by Binatone without any notice.
Warranty details are set out in the warranty card provided with the product.

Exploitation period: 3 years after the day of purchase.

Manufacture: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK.

Four à pain BM-2169

Lisez attentivement cette instruction avant le premier usage pour prendre connaissance du fonctionnement de l'appareil. **Gardez l'instruction pour s'y référer ultérieurement.**

MESURES DE SECURITE



En exploitant l'appareil, respectez toujours les mesures de sécurité suivantes:

- ▶ Avant le premier usage, assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique dans votre maison.
- ▶ Utilisez l'appareil seulement à des fins indiquées dans cette instruction.
- ▶ Utilisez seulement les dispositifs qui font partie de la garniture de l'appareil.
- ▶ Pour éviter un choc électrique, **ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou dans un autre liquide.** Installez l'appareil dans un endroit où il ne peut pas tomber dans l'eau ou dans un autre liquide. Si l'appareil a été accidentellement mouillé, débranchez-le du réseau immédiatement. N'utilisez pas l'appareil qui est tombé dans l'eau. Portez-le dans un centre de maintien.
- ▶ Ne pas laisser les enfants manier l'appareil sans contrôle des adultes.
- ▶ **Si la fiche mâle de l'appareil ne coïncide pas avec votre prise selon sa structure, consultez auprès de l'expert.**
- ▶ **L'utilisation de différents raccords peut conduire à une panne de l'appareil et la cessation des garanties.**
- ▶ Ne pas laisser l'appareil branché sur le réseau sans surveillance.
- ▶ Pour éviter la surcharge du réseau électrique, ne pas brancher un autre appareil de haute puissance au même réseau que votre appareil.
- ▶ **Déconnectez l'appareil du réseau avant le déplacement d'un endroit à l'autre et avant le nettoyage et la conservation.**
- ▶ Ne tirez jamais sur le câble pour déconnecter l'appareil du réseau ; prenez la fiche et faites-la sortir de la prise de courant.
- ▶ Éviter le contact du câble ou de l'appareil avec des surfaces chauffées.
- ▶ Placer l'appareil et le câble de façon à éviter le basculement accidentel.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la fiche de contact est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Le remplacement du câble électrique et de la fiche de contact doit être effectué par un centre de maintien agréé.
- ▶ Ne démontez jamais l'appareil vous-même ; l'assemblage incorrect peut résulter en choc électrique pendant l'usage ultérieur de l'appareil. **Tous les travaux de réparation doivent être effectués seulement par un centre de service agréé.**
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil dans des locaux où l'air peut contenir des mélanges des gaz combustibles, des vapeurs des liquides

- ▶ inflammables, ou des poussières et fibres inflammables.
- ▶ Cet appareil est destiné à l'usage personnel et n'est pas destiné à l'usage commercial et industriel.
- ▶ Respectez toutes les règles de la présente instruction.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil qui a des défauts mécaniques (enfoncements, cassures,...): vérifiez son fonctionnement dans un centre de service agréé.

MESURES SPECIALES DE SECURITE



- ▶ Ne pas installer l'appareil près de sources de chaleur ou sur une surface instable.
- ▶ Ne pas employer des accessoires n'appartenant à l'appareil ou non-recommandés par le producteur.
- ▶ Laisser de chaque côté de l'appareil un espace libre au moins de 30 cm.
- ▶ Ne pas mettre l'appareil en fonctionnement sur une surface thermoisolante ou s'il est sous l'action directe des rayons solaires.
- ▶ Ne pas couvrir l'appareil par une serviette ou un tissu faisant rôle d'un obstacle d'échange libre de chaleur. Ne pas oublier que cette couverture ainsi que un contact avec des matières inflammables peut provoquer un incendie.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil pour la préparation du pain à l'intérieure de la goulotte à pain sans ingrédients nécessaires.
- ▶ Ne pas ouvrir le couvercle au cours de préparation sauf les cas spécifiés dans cette instruction. Avants le rechargement ou le remontage de la coupe ou de la palette de pétrissage laisser l'appareil refroidir.
- ▶ La mise du papier alu ou d'autres matériaux est strictement interdit. Ceci peut provoquer un court circuit ou l'incendie.
- ▶ Ne pas toucher au cours de fonctionnement des pièces en mouvement ou détails chauds.
- ▶ Ne jamais taper la partie supérieure de la goulotte à pain ou ses bords pour défourner le pain car ceci peut endommager l'appareil.
- ▶ N'utiliser l'appareil qu'en cas mentionnés dans l'instruction.
- ▶ Ne pas détériorer la couverture de la goulotte à pain et du couteau d'agitateur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil dehors.

FRANÇAIS

DESCRIPTIF DES PIECES DE L'APPAREIL

Dessin A:

1. Couvercle
2. Porte de visite
3. Tableau de contrôle (**Dessin B**)
4. Corps
5. Palette de pain (2)
6. Aile de l'hélice pour le mélange de la pâte



- 7. Tige
- 8. Elément de fixation
- 9. Base de la palette
- 10. Cuiller de dosage
- 11. Gobelet de dosage

AVANT L'UTILISATION



- Vérifier s'il vous plaît l'état de l'appareil et la présence de toutes les composants et pièces.
- Rincez toutes les pièces de l'appareil selon l'article « MAINTIEN ET NETTOYAGE ».
- Branchez l'appareil vide. Laissez-le chauffer pendant 10 minutes.
- Après le refroidissement, lavez la mini-boulangerie encore une fois.
- Montez la palette (5) à l'intérieure de l'appareil de façon que la base de la palette (9) est entrée à l'élément de fixation (8). Tournez la palette (5) au sens de l'aiguille jusqu'à l'appui.
- Placez l'aile de l'hélice pour le mélange de la pâte (6) à la tige (7). Tournez l'aile (6) au sens de l'aiguille jusqu'à l'appui.

NOTICE D'UTILISATION



Dans le kit de la mini-boulangerie il y a deux palettes de pain : une palette 1 est destinée à la cuisson d'une grande miche et palette 2 pour la cuisson de deux miches à 450 grammes.

Chargement des produits

1. Huilez par le beurre (margarine) les fentes entre l'aile de l'hélice pour le mélange de la pâte (6) et la tige (7). Ça assurera le décollage rapide de la pâte de l'aile de l'hélice et la sortie légère de l'aile de l'hélice (6).
2. Mettez les ingrédients à la palette (5). Utilisez le gobelet (11) et cuiller de dosage (10) pour poser la quantité notamment nécessaire désirée. Suivez s'il vous plaît la recette et ajoutez les ingrédients à la succession indiquée à la recette. D'habitude, les liquides sont mis dans la palette en premier lieu ensuite on ajoute le sucre, sel et farine. Le levain et diviseur sont mis en dernier lieu afin qu'ils n'aient pas contacté avec les liquides soit sel.

Sélection de la mode de la préparation.

1. Fermez le couvercle (1) et insérez la fiche à la prise électrique.

Note: dès l'instant que la mini-boulangerie va connecter au réseau électrique, l'avertisseur sonore est retenu et les chiffres « 1 3:20 » sont apparus à l'afficheur. Les aiguilles présentées à l'afficheur seront indiquées à 2,5 LB et MEDIUM. Cet installation est faite par défaut informatique.

2. Pour installer le programme (**voir le dessin B**), poussez le bouton « Menu » 1-11 fois. En le poussant, le changement des programmes est effectué successivement et accompagné d'un avertisseur sonore court. Le numéro du programme et sa durée sont apparus à l'afficheur. Pour obtenir le résultat désiré, utilisez les remarques qui se trouvent au corps de l'appareil comme à ce tableau-là.

Points du menu	Programmes	Remarques situées à l'appareil	Description des procès
1	De base	Basic	Le mélange de la pâte, fermentation de la pâte, cuisson.
2	Préparation accélérée	Quick	Le mélange de la pâte, fermentation de la pâte et cuisson à la mode accélérée. Le pain, panifié suivant ce programme, est moins grand avec la structure qui est la plus consistante que celui panifié à la mode Basic.
3	Pain français	French	Le mélange de la pâte, fermentation de la pâte, plus long cuisson. Le pain, produit selon ce programme, possède le croûton croustillé et structure légère.
4	Mode super accélérée	Super rapid	Le mélange de la pâte, la fermentation de la pâte, cuisson à bref délai. D'habitude, le pain est obtenu plus petit et plus consistant que celui fabriqué avec l'utilisation du programme «Préparation rapide».
5	Pain en grain entier	Whole wheat	Le mélange de la pâte, la fermentation de la pâte, cuisson du pain en farine avec les grains entiers. Ce programme a un temps du chauffage augmenté. Nous conseillons de ne pas utiliser la mode de la marche retardée.
6	Pain sucré	Sweet	Le mélange de la pâte, la fermentation de la pâte, le cuisson du pain sucré.
7	Mélange de la pâte	Dough	Le mélange de la pâte et sa fermentation, sans

FRANÇAIS

8	Cuisson	Bake	cuisson. Seulement le cuisson, sans mélange et fermentation de la pâte. Il pourra être utilisé après l'achèvement des autres programmes en cas si vous désirez augmenter le temps du cuisson.
9	Marmelade	Jam	Le cuisson de la marmelade soit pâte de fruits.
10	Pâte pour les sandwich	Sandwich	Le mélange, fermentation et cuisson de la pâte pour les sandwich.
11	Programmation	Home-made	Elle permet d'installer indépendamment le temps du mélange, fermentation et cuisson.

1. **Choix de la couleur du croûton.** Poussez le bouton **TEMP** 1-3 fois jusqu'à moment où la petite aiguille qui se trouve au tableau de contrôle **(3)** sera placée contre l'inscription avec une couleur du croûton désirée – light (doré léger), medium (moyen) soit dark (croûton bien grillé) **(voir le dessin A)**.
2. **Choix de la taille de la miche.** Poussez le bouton **LOAF** 1-2 fois jusqu'à moment où la petite aiguille qui se trouve au tableau de contrôle **(3)** sera placée contre l'inscription de la taille de la miche désirée 2,0lb (900 grammes), 2,5lb (1125 grammes) soit **DOUBLE** pour le cuisson de deux miches à (450 grammes) **(voir le dessin B)**.
3. Si vous voudrez que votre appareil sera branché automatiquement après le temps passé défini utilisez la mode « Marche retardée » en poussant le bouton **TIME**. Le temps défini met en marche la durée de fonctionnement du programme fixée. Le temps maximale de la marche retardée est de 13 heures. Ce pas pourra être omis si vous voulez brancher l'appareil immédiatement.
4. Pour activer le programme, branchez le bouton **START/STOP**.
5. **L'addition des ingrédients au cours du fonctionnement.** A quelque temps après le début du fonctionnement des programmes **BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST, HOME MADE** vous allez entendre le signal sonore signifiant que vous pouvez ajouter dans la pâte les ingrédients supplémentaires (noix, grains, fruits confits etc).
6. Pour arrêter le programme en marche et/soit sélectionner un autre, poussez et retenez le bouton **START/STOP**. Dans trois secondes, le signal sonore va confirmer que le programme est débranché.
7. A la fin du procès du cuisson vous entendez 10 avertisseurs sonores. Poussez le bouton **START/STOP**. Dans 3-5 secondes, le pain pourra - être sorti. Si vous ne poussez pas le bouton **START/STOP** à la fin du travail, le pain sera supporté automatiquement chaud pendant une heure après quoi l'appareil sera débranché.
8. Pour faire sortir le pain, ouvrez le couvercle **(1)** et prenez

- fortement le levier de la palette (5) en utilisant les serviettes. Tournez la palette (5) contre le sens d'aiguille et faites-la sortir de la mini-boulangerie.
9. Renversez la palette (5) en bas au-dessus de la surface propre et avec précaution secouez-la jusqu'à moment où le pain est tombé.

Attention: la palette de pain et le pain peuvent être très chauds. Soyez prudents et utilisez les serviettes.

14. Mettez le pain à l'endroit sec et frais et laissez-le refroidir environ 20 minutes.
15. Déconnectez l'appareil du réseau électrique si son utilisation sera finie.

Utilisation de la mode Home Made

1. Poussez le bouton **PROCESS**, l'inscription KNEAD1 est apparue à l'afficheur signifiant que c'est un temps du premier mélange. Avec le bouton **TIME**, mettez le temps du premier mélange, confirmez l'installation en poussant le bouton **PROCESS**.
2. Pour passer à l'installation du temps de la première fermentation, poussez le bouton **PROCESS**, l'inscription RISE1 est apparue à l'afficheur. Avec le bouton **TIME** installez le temps de la première fermentation. Pour confirmer le temps défini, poussez le bouton **PROCESS**.
3. A la manière équivalente, réalisez les installations restantes (KNEAD2 – temps du deuxième mélange, RISE2, RISE3 – temps 2 et 3 de la fermentation de la pâte, BAKE – temps du cuisson du pain).
4. Lancez le programme en poussant le bouton **START/STOP**.

Fonction de la mémoire en cas de coupure de l'alimentation électrique.

En cas, si lors du cuisson du pain, la coupure de l'alimentation électrique a eu lieu, le programme sélectionné est sauvegardé par la fonction du mémoire pendant 10 minutes. Donc, après la reconstitution de l'alimentation électrique, l'appareil va continuer le fonctionnement suivant le programme antérieurement installé. Si le temps de la coupure de l'alimentation électrique sera dépassé 10 minutes, il est indispensable de relancer le programme. Si le procès sera arrêté à la phase du mélange de la pâte vous pouvez simplement pousser **START/STOP** et relancer le programme.

Signes d'avertisseur situés à l'afficheur.

Après le lancement du programme **START/STOP**, l'inscription « H HH » qui se trouve au tableau de contrôle (3), signifie que la température à l'intérieure de l'appareil est plus élevée. Dans ce cas il est nécessaire de pousser **START/STOP** et débrancher l'appareil. Ouvrez le couvercle et laissez-le refroidir pendant 10-20 minutes.

Si le tableau (3) indique « EEE » soit ça veut dire que le palpeur de la température est défectueux. Il est indispensable de débrancher la mini-boulangerie du réseau et de l'examiner au centre de service autorisé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



1. Avant nettoyer l'appareil, assurez qu'il est débranché et déconnecté du réseau.
2. Essuyez avec précaution la surface extérieure par le tissu humide. N'utilisez pas des éponges de polissage, les détergents abrasifs qui peuvent endommager la surface lisse de l'appareil. N'immergez jamais le corps de l'appareil comme le cordon dans de l'eau soit dans les autres liquides.
3. Lavez la palette de pain (5) de l'intérieure en utilisant les détergents non abrasifs. Séchez-la.
4. Lavez l'aile de l'hélice pour le mélange de la pâte (6) par l'eau courante avec le détergent non abrasif et essuyez à sec par le tissu mou.

Note: si l'aile de l'hélice (6) ne sera pas enlevée de l'axe, remplissez la palette (5) par l'eau chaude (jusqu'à 50° C) et laissez-la en 30 minutes. Après ça enlevez l'aile de l'hélice, lavez et essuyez par le tissu mou.

5. Avant la conservation de l'appareil, assurez qu'il est complètement refroidi, lavé et séché ainsi que le couvercle doit-être fermé.

CONSEILS UTILES



Les caractéristiques des aliments énumérées ci-dessous vous aideront à faire du pain vraiment bon et savoureux.

Ingrédients pour le pain

1. Farine à pain.

La farine à pain doit être riche en gluten car sa haute élasticité permet de maintenir la taille et la forme de la pâte quand elle est déjà levée. La farine contenant du gluten permet de faire un pain d'une plus grande taille et de structure intérieure meilleure qu'avec la farine ordinaire.

2. Farine ordinaire.

La farine ordinaire est faite des meilleures sélections de blé dur et tendre. Elle est utilisée pour la préparation rapide des petits pains et des gâteaux.

3. Farine à grain complet.

Farine à grain complet est faite du blé moulu et contient l'enveloppe du grain et le gluten. Elle est plus lourde et plus nourrissante que la farine ordinaire. Le pain fait de la farine à grain complet normalement est plus petit en volume. Pour obtenir un goût idéal de pain, beaucoup de recettes conseillent de combiner la farine à grain complet avec la farine à pain.

4. Farine de froment bis.

Farine de froment bis (farine de grosse mouture) - c'est une espèce de farine riche en fibres, qui ressemble à la farine grain complet. Pour obtenir un gros pain, il vaut mieux faire la pâte d'un

mélange de farine de froment bis et de farine à pain.

5. Farine à gâteaux

Farine à gâteaux est faite des farines tendres ou de farine de froment pauvre en protéines.

6. Farine de maïs ou farine d'avoine

Farine de maïs ou farine d'avoine est obtenue par la mouture de grains correspondants. Ces variétés de farine sont ajoutées au pain de grosse mouture, pour intensifier l'arôme et améliorer la texture.

Les différentes espèces de farine se ressemblent. En fait, c'est le processus de levure ou la capacité absorbante de différentes farines qui influence le processus de pétrissage et de fermentation de la pâte, ainsi que la durée de vie du pain. Vous pouvez essayer différentes farines pour les comparer et choisir celle qui correspond à votre goût.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient très important, qui donne au pain la douceur et la couleur. Normalement, le sucre blanc est utilisé. Le sucre brun, le sucre en poudre ou le sucre glace sont utilisés selon le goût.

8. Levure

1 cuiller à soupe de levure sèche = $\frac{3}{4}$ cuiller à soupe de levure instantanée

5 cuillers à soupe de levure sèche = 3 $\frac{3}{4}$ cuiller à soupe de levure instantanée

2 cuillers à soupe de levure sèche = 1,5 cuillers à soupe de levure instantanée

Il faut garder la levure dans un réfrigérateur, car elle peut se gâter sous l'action de haute température. Avant l'utilisation, vérifiez la durée de vie du produit. Le plus souvent, les problèmes de levée de la pâte sont liés au fait que la levure n'est pas bonne. La méthode décrite ci-dessous vous aidera à vérifier si la levure est bonne pour l'utilisation.

- Versez $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède (45-50°C) dans le verre gradué.
- Mettez 1 cuiller à thé de sucre blanc dans la tasse et remuez, ensuite, mettez dans l'eau 2 cuillers à thé de levure.
- Mettez le verre gradué dans un endroit tiède pour 10 min. Ne pas remuer l'eau.
- La mousse doit monter jusqu'aux bords de la tasse, autrement, la levure n'est pas bonne.

9. Sel

Le sel améliore l'arôme du pain et la couleur de la croûte. Cependant, le sel peut ralentir le processus de fermentation de la pâte. N'utilisez jamais trop de sel. Si vous ne voulez pas mettre du sel, ne le faites pas. Le pain sera plus gros sans sel.

10. Œufs

Les œufs améliorent la texture du pain, le font plus nourrissant, augmentent son volume, ajoutent de l'arôme.

11. Graisse, beurre et huile végétale

La graisse fait le pain plus moelleux et prolonge la durée de stockage. Avant d'utiliser le beurre sorti du réfrigérateur, il faut le faire fondre ou le découper en petits morceaux, pour le mélanger plus facilement avec d'autres ingrédients.

12. Poudre à lever

La poudre à lever est surtout utilisée pour faire lever la pâte rapidement. La poudre à lever provoque dans la pâte une réaction

chimique de dégagement de gaz qui ne prend pas beaucoup de temps, fait des bulles et améliore la texture du pain.

13. Soude

Même principe que ci-dessus. La soude peut être utilisée en combinaison avec la poudre à lever.

14. Eau

L'eau est l'ingrédient principal pour faire du pain. L'eau chauffée à 20-25°C convient le mieux pour la cuisson. L'eau peut être remplacé e par le lait ou un mélange d'eau avec du lait en poudre 2% qui renforcera l'arôme du pain et améliorera la couleur de la croûte.

Recettes

Pain aux oeufs

Ingrédients	900	1125
Lait	1 tasse	1 ¼ tasses
Grands oeufs	2	2
Beurre ou margarine (en morceaux)	1 ½ cuillers à soup	2 cuillers à soup
Sel	1 ½ cuillers à café	2 cuillers à café
Farine à pain	3 tasses	4 tasses
Sucre	2 ¼ cuillers à soup	3 cuillers à soup
Levure seche	1 cuiller à café	1 1/4 cuillers à café

Mode recommandé «De base»

Pain blanc

Ingrédients	900	1125
L'eau tiède	1 tasse	1 ¼ de tasses
Sel	1 1/8 de cuillers à café	1 1/2 de cuillers à café
Sucre	2 ¼ de cuillers à soup	3 cuillers à soup
Huile d'olives ou huile végétale	2 ¼ de cuillers à soup	3 cuillers à soup
Farine à pain ou farine panifiable	3 tasses	4 tasses
Levure instantanée	1 1/2 de cuiller à café	2 cuillers à café

Mode recommandé «De base»

Pain au chocolat

Ingrédients	900	1125
L'eau	1 tasse	1 1/3 de tasses
Farine pour pain blanc	3 tasses	4 tasses
Sucre	1 ½ de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Sel	1 1/2 de cuillers à café	2 cuillers à café
Frits au chocolat	1/2 de tasse	1/2 de tasse
Vanille	3/4 de cuillers à café	1 cuiller à café
Oeufs	1	1
Cacao en poudre	½ de tasse	½ de tasse
Levure instantanée	1 1/2 de cuiller à café	2 cuillers à café
ou		
Levure seche	1 1/2 de cuiller à café	1 ½ de cuillers à café

Mode recommandé «Pain sucré»

Pain blanc

Ingrédients	900	1125
L'eau	1 tasse	1 1/3 de tasses
Beurre	3 cuillers à soup	4 cuillers à soup
Sucre	2 1/4 de cuillers à soup	3 cuillers à soup
Sel	1 1/2 de cuillers à café	2 cuillers à café
Farine pour pain	3 tasses	4 tasses
Levure seche	1 1/8 cuiller à café	1 1/2 cuillers à café

Mode recommandé «De base»

Pain au raisin sec

Ingrédients	900	1125
L'eau	1 tasse	1 1/3 de tasses
Beurre	3 cuillers à soup	4 cuillers à soup
Sucre	1/4 de cuillers à soup	1/3 de cuillers à soup
Sel	1 1/8 de cuillers à café	1 1/2 de cuillers à café
Cannelle	3/4 de cuillers à café	1 cuiller à café
Farine à pain	3 tasses	4 tasses
Raisin sec	1/2 de tasse	2/3 de tasse
Levure seche	1 1/8 de cuiller à café	1 1/2 de cuillers à café

Mode recommandé «Pain sucré»

100% pain complet

Ingrédients	900	1125
L'eau	1 1/3 de tasse	1 3/4 de tasses
Lait sec maigre	1 1/2 de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Beurre ou margarine	1 1/2 de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Miel	1 1/2 de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Sel	1 1/3 de cuillers à café	1 3/4 de cuillers à café
Farine complète	3 1/4 de tasses	4 1/4 de tasses
Levure seche	1 1/8 de cuiller à café	1 1/2 de cuillers à café

Mode recommandé «Pain sucré»

Pain français

Ingrédients	900	1125
L'eau	1 tasse	1 1/3 de tasses
Beurre	1 1/2 de cuillers à café	2 cuillers à café
Sucre	2 cuillers à soup	2 2/3 de cuillers à soup
Sel	1 1/8 de cuillers à café	1 1/2 de cuillers à café
Farine à pain	3 tasses	4 tasses
Levure seche	1 1/8 de cuiller à café	1 1/2 cuillers à café

Mode recommandé «Pain français»

FRANÇAIS

Pain à maïs

Ingrédients	900
Lait	1 tasse
Grands oeufs	4
Beurre ou margarine	1/3 de tasse
Sel	1 cuillers à café
Farine panifiable	2 2/3 de tasse
Farine de maïs	1 tasse
Sucre	1/4 de tasse
Levure chimique	5 cuillers à café

Mode recommandé «Quick»

Pain superturbo

Ingrédients	900	1125
L'eau tiède (45-50° C)	3/4 de tasse	1 tasse
Oeufs	2	2
Beurre ou margarine	2 1/4 cuillers à soup	3 cuillers à soup
Sel	3/4 de cuillers à café	1 cuiller à café
Farine pour pain	3 tasses	4 tasses
Sucre	1 1/2 de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Levure seche	3 cuillers à café	4 cuillers à café

Mode recommandé «Quick», «Ultra fast»

Pain pour sandwiches

Ingrédients	900	1125
L'eau	1 tasse	1 1/3 de tasse
Beurre ou margarine	1 1/2 de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Sel	1 1/2 de cuillers à café	2 cuiller à café
Sucre	3 cuillers à soup	4 cuillers à soup
Lait sec	1 1/2 de cuillers à soup	2 cuillers à soup
Farine à pain	3 tasses	4 tasses
Levure seche	1 1/2 de cuillers à café	2 cuillers à café

Mode recommandé «Sandwich»

Recettes (450 g)

La quantité des ingrédients est dans chaque recette est calculée pour un pain de 450 g.

Pain aux oeufs

Ingrédients	
Lait	1/2 tasse
Grands oeufs	1
Beurre ou margarine (en morceaux)	1 cuillers à soup
Sel	1 cuillers à café
Farine à pain	2 tasses
Sucre	1 1/2 cuillers à soup
Levure seche	2/3 cuiller à café

Mode recommandé «Basic»

Pain blanc

Ingrédients	
L'eau tiède	¾ tasse
Sel	½ de cuillers à café
Sucre	1 ½ de cuillers à soup
Huile d'olives ou huile végétale	1 ½ de cuillers à soup
Farine à pain ou farine panifiable	2 tasses
Levure instantanée	1 de cuiller à café

Mode recommandé «Basic»

Pain blanc

Ingrédients	
L'eau	2/3 tasse
Beurre	2 cuillers à soup
Sucre	1 ½ de cuillers à soup
Sel	1 de cuillers à café
Farine pour pain	2 tasses
Levure seche	¾ cuiller à café

Mode recommandé «Basic»

Pain complet

Ingrédients	
L'eau tiède	¾ tasse
Sel	1 de cuillers à café
Sucre	¾ de cuillers à soup
Huile d'olives ou huile végétale	2 cuillers à soup
Farine à grain complet	1 tasse
Farine pour pain	1 tasse
Levure seche	1 cuiller à café

Mode recommandé «Whole wheat»

Pain à maïs

Ingrédients	
Lait	2/3 1 tasse
Grands oeufs	2
Beurre ou margarine	1 cuillers à soup
Sel	½ cuillers à café
Farine panifiable	1 tasse
Farine de maïs	½ tasse
Sucre	1 ½ de cuillers à soup
Levure chimique	2 cuillers à café

Mode recommandé «Quick»

FRANÇAIS

RECYCLAGE



Appareils électroménager doit être utiliser avec le moindre tort pour l'environnement et en conformité des règles d'utilisation des déchets dans Votre région. Pour recycler l'appareil correctement, souvent il suffit de le porter dans le centre local de traitement des déchets. Pour l'emballage de nos appareils, nous utilisons uniquement les matériaux recyclables. Donc, le carton et le papier peuvent être recyclés avec d'autres déchets en papier.

SERVICES APRES VENTE



Si votre appareil ne fonctionne pas ou fonctionne mal, adressez-vous à un centre agréé pour consultation ou réparation. **La garantie n'est pas valable dans les cas suivants:**

- ▶ Non-respect des mesures de sécurité susmentionnées et des règles d'exploitation.
- ▶ Utilisation commerciale (utilisation dépassant les besoins personnels ménagers).
- ▶ Connexion au réseau à une tension différente de celle indiquée sur l'appareil.
- ▶ Mauvais maintien (pénétration des liquides, de la poussière, des insectes et d'autres corps étrangers à l'intérieur de l'appareil).
- ▶ Effort excessif pendant l'exploitation de l'appareil ou autres endommagements (défauts mécaniques survenus suite à l'exploitation incorrecte, la percussion ou la chute de l'appareil).
- ▶ Réparation ou changement des pièces de l'appareil, effectué par une personne non-autorisée ou hors du centre de service autorisé.
- ▶ Accidents tels que la foudre, l'inondation, l'incendie ou autres circonstances de force majeure.

Les caractéristiques peuvent être changées par la société "Binatone" sans aucune notification préalable.

Le délai de garantie et autres pièces sont indiqués dans le ticket de garanti joint à l'appareil.

Durée de service: 3 ans du jour d'acquisition.

Fabricant: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Binatone Industries Ltd, Grande Bretagne)

Хлебопечка ВМ -2169

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:
- ▶ Перед первым использованием проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электрической сети в Вашем доме.
 - ▶ Используйте прибор только в целях, предусмотренных данной инструкцией.
 - ▶ Используйте только приспособления, входящие в комплект прибора.
 - ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
 - ▶ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
 - ▶ Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
 - ▶ Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
 - ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
 - ▶ Во избежание перегрузки электрической сети не подключайте другой прибор высокой мощности к той же сети, к которой подключен Ваш прибор.
 - ▶ **Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.**
 - ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
 - ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
 - ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
 - ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
 - ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению

электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**

- ▶ Не пользуйтесь прибором в зонах, где в воздухе могут содержаться смеси горючих газов, пары легко воспламеняющейся жидкости или в зонах, где в воздухе могут содержаться горючие пыли или волокна.
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования данной инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла или на неустойчивой поверхности.
- ▶ Не используйте в работе прибора принадлежностей, не входящих в комплект прибора или не рекомендованных производителем.
- ▶ Вокруг хлебопечки должно быть свободное пространство не менее 30 см с каждой стороны.
- ▶ Не используйте прибор на теплоизолирующей поверхности или в местах, где она подвергается воздействию прямых солнечных лучей.
- ▶ Не препятствуйте свободному теплообмену, накрывая хлебопечку полотенцем или другими материалами. Помните, что это, а также контакт с горючими материалами, может привести к пожару.
- ▶ Никогда не используйте устройство без необходимых для приготовления хлеба ингредиентов внутри лотка для хлеба.
- ▶ Не открывайте крышку в процессе работы хлебопечки, кроме случаев, оговоренных в данной инструкции. Дайте прибору остыть прежде, чем использовать его повторно, а так же при установке чаши или лопасти для замеса.
- ▶ Нельзя помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь хлебопечки: это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар.
- ▶ Не дотрагивайтесь до движущихся или горячих частей прибора во время его работы.
- ▶ Никогда не бейте лоток для хлеба по верхней части или краям для того, чтобы достать хлеб, т.к. это может повредить прибор.
- ▶ Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он предназначен.
- ▶ Избегайте повреждения покрытия лотка для хлеба и размешивающего ножа.
- ▶ Не используйте прибор на улице.

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Контрольная панель (**Рисунок В**)
4. Корпус
5. Лотки для хлеба
6. Лопасти для замеса теста (2 шт.)
7. Стержень
8. Крепежный элемент
9. Основание лотка
10. Мерная ложка
11. Мерный стакан



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- Пожалуйста, проверьте состояние прибора, а также наличие всех частей и деталей.
- Вымойте все части прибора в соответствии с разделом «УХОД И ЧИСТКА».
- Включите пустой прибор. Дайте ему прогреться 10 мин.
- После охлаждения вымойте хлебопечку еще раз.
- Установите лоток (5) внутрь прибора, так, чтобы основание лотка (9) вошло в крепежный элемент (8). Поверните лоток (5) по часовой стрелке до упора.
- Установите лопасть для замеса теста (6) на стержень (7). Поверните лопасть (6) по часовой стрелке до упора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В комплекте хлебопечки два лотка для хлеба: лоток 1 - для выпекания одной большой буханки хлеба и лоток для хлеба 2 – для выпекания двух буханок хлеба по 450 г.

Загрузка продуктов

1. Смажьте маслом (маргарином) щелки между лопастью для замеса теста (6) и стержнем (7). Это обеспечит быстрое отлипание теста от лопасти и легкое вынимание лопасти (6).
2. Положите ингредиенты в лоток (5). Используйте мерный стакан (11) и мерную ложечку (10), чтобы положить именно такое количество продукта, которое требуется. Пожалуйста, придерживайтесь рецепта и добавляйте ингредиенты в той последовательности, как они указаны в рецепте. Обычно, жидкости помещаются в лоток

первыми, потом добавляется сахар, соль и мука. Дрожжи и разрыхлитель кладутся в последнюю очередь, так, чтобы они не вступали в контакт с жидкостями или солью.

Выбор режима приготовления

1. Закройте крышку (1) и вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку.

Примечание: как только хлебопечка будет подключена к электрической сети, раздастся звуковой сигнал, на дисплее появятся цифры «1 3:20». Стрелки на дисплее будут указывать на 2,5 LB и MEDIUM. Это установка по умолчанию.

2. Нажимайте кнопку «Menu» 1-11 раз, чтобы установить программу (**см. рисунок В**). При нажатии кнопки, смена программ осуществляется последовательно и сопровождается коротким звуковым сигналом. На экране отображается номер программы и ее длительность. Для достижения желаемого результата, пользуйтесь подсказками на корпусе прибора и данной таблицей.

Пункты меню	Программы	Подсказки на приборе	Описание процессов
1	Основная	Basic	Замес теста, брожение теста, выпекание.
2	Быстрое приготовление	Quick	Замес теста, брожение теста и выпекание в ускоренном режиме. Хлеб, выпекаемый по этой программе, имеет меньший размер и более плотную структуру, чем хлеб, испеченный в режиме Basic.
3	Французский хлеб	French	Замес теста, брожение теста, более длительное выпекание. Хлеб, изготавливаемый по этой программе, имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
4	Ультрабыстрый	Super rapid	Замес теста, брожение теста, выпекание в короткое время. Обычно хлеб получается меньше и плотнее, чем с использованием программы «Быстрое приготовление».

РУССКИЙ

5	Цельнозерновой хлеб	Whole wheat	Замес теста, брожение теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Эта программа имеет увеличенное время подогрева. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
6	Сладкий хлеб	Sweet	Замес теста, брожение теста, выпекание сладкого хлеба.
7	Замес	Dough	Замес теста и брожение теста, без выпекания.
8	Выпекание	Bake	Только выпекание, без замеса и брожения теста. Может использоваться после окончания других программ, если Вы хотите увеличить время выпекания.
9	Джем	Jam	Варка джема или мармелада.
10	Тесто для сэндвичей	Sandwich	Замес, брожение и выпекание теста для сэндвичей.
11	Установка	Home-made	Позволяет самостоятельно установить время замеса, брожения и выпекания.

- 1. Выбор цвета корочки.** Нажимайте кнопку **TEMP** 1-3 раза, пока стрелочка на контрольной панели (3) не установится напротив надписи с желаемым цветом корочки – light (легкое подрумянивание), medium (среднее) или dark (поджаристая корочка) (**см. рисунок В**).
- 2. Выбор размера буханки.** Нажмите кнопку **LOAF** 1-2 раза, пока стрелочка на контрольной панели (3) не установится напротив надписи с желаемым размером буханки 2.0lb (900 г), 2.5lb (1125 г) или **DOUBLE** для выпекания двух буханок (по 450 г) (**см. рисунок В**).
- Если Вы хотите, чтобы прибор включился автоматически по прошествии определенного времени, воспользуйтесь функцией «Отложенный старт», нажимая на кнопку **TIME**. Установленное время включает длительность работы установленной программы. Максимальное время отложенного старта – 13 часов. Этот шаг может быть пропущен, если Вы хотите сразу включить прибор.
- Для активации программы, нажмите кнопку **START/STOP**.
- 5. Добавление ингредиентов в процессе работы.** Через некоторое время после начала работы программ **BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST, HOME MADE** Вы услышите звуковой сигнал, который обозначает, что Вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты (орехи, семечки, цукаты и

- т.д.)
6. Чтобы остановить работающую программу и/или выбрать другую, нажмите и удерживайте кнопку **START/STOP**. Через 3 секунды звуковой сигнал подтвердит, что программа отключена.
 7. В конце процесса выпекания Вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите на кнопку **START/STOP**. Через 3-5 секунд хлеб можно будет доставать. Если Вы не нажмете кнопку **START/STOP** в конце работы, хлеб будет поддерживаться теплым автоматически в течение 1 часа, после чего прибор отключится.
 8. Чтобы достать хлеб, откройте крышку (1), и крепко захватите ручку хлебного лотка (5), используя прихватки. Поверните лоток (5) против часовой стрелки и вытащите его из хлебопечки.
 9. Переверните лоток (5) вниз над чистой поверхностью и осторожно потрясите до того момента, как хлеб выпадет.

***Внимание:** хлебный лоток и хлеб могут быть очень горячими. Будьте осторожны и используйте прихватки.*

9. Положите хлеб в сухое прохладное место и дайте ему остыть примерно 20 мин.
10. Выключите прибор из сети, если его использование закончено.

Использование режима Home Made

1. Нажмите кнопку **PROCESS**, на дисплее появится KNEAD1, что означает время первого замеса. Используя кнопку **TIME**, установите время первого замеса, подтвердите установку нажатием кнопки **PROCESS**.
2. Для перехода к установке времени первого брожения, нажмите кнопку **PROCESS**, надпись RISE1 появится на дисплее. Установите время первого брожения, используя кнопку **TIME**. Нажмите кнопку **PROCESS** для подтверждения установленного времени.
3. Аналогично произведите оставшиеся установки (KNEAD2 – время второго замеса, RISE2, RISE3 – время 2 и 3 брожения теста, BAKE – время выпекания хлеба).
4. Запустите программу нажатием кнопки **START/STOP**.

РУССКИЙ

Функция памяти при отключении электроэнергии

В случае, если во время выпекания хлеба, произошло отключение электроэнергии, функция памяти обеспечит сохранение выбранной программы на протяжении 10 минут. Таким образом, после восстановления электроснабжения, прибор продолжит работу согласно установленной ранее программе. Если время отключения электроэнергии превысит 10 минут, необходимо будет запустить программу вновь. Если процесс остановился на фазе замешивания теста, Вы можете просто нажать на **START/STOP** и снова запустить программу.

Предупреждающие знаки на дисплее

Если контрольная панель (3) показывает «Н НН» после того, как программа была запущена **START/STOP**, это означает, что температура внутри прибора слишком высока. В этом случае необходимо нажать на **START/STOP**, и выключить прибор. Откройте крышку и дайте машине остыть 10-20 мин.

Если панель (3) показывает «ЕЕЕ», это означает, что неисправен сенсор температуры. Необходимо отключить хлебопечку от сети и отнести в ближайший уполномоченный центр для проверки.

УХОД И ЧИСТКА



1. Перед чисткой прибора убедитесь, что он выключен и отключен от сети.
2. Осторожно вытрите внешнюю поверхность прибора мокрой тканью. Не используйте шлифующих губок и абразивных средств, т.к. это может повредить гладкой поверхности прибора. Никогда не погружайте корпус прибора и шнур в воду или другие жидкости.
3. Промойте лоток для хлеба (5) изнутри, используя неабразивные моющие средства. Просушите его.
4. Промойте лопасть для замеса теста (6) проточной водой с неабразивными моющими средствами и насухо вытрите мягкой тряпочкой.

Примечание: если лопасть (6) не снимается с оси, заполните лоток (5) теплой водой (до 50° C) и оставьте на 30 мин. После этого выньте лопасть, помойте и протрите мягкой тряпочкой.

5. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, что он вымыт и высушен, и что крышка закрыта.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Приведенные ниже характеристики продуктов, помогут Вам в приготовлении настоящего вкусного и ароматного хлеба.

Продукты для хлеба

1. Мука для хлеба.

Мука для хлеба должна иметь высокое содержание клейковины, т.к. она имеет высокую эластичность и помогает поддерживать размер и форму теста, после того, как оно поднялось. Мука, имеющая в своем составе клейковину, позволяет сделать хлеб большего размера и улучшенной внутренней структуры, нежели обычная мука.

2. Обычная мука.

Обычная мука сделана из отборных смешанных мягких и твердых сортов пшеницы. Используется для быстрого приготовления булок или пирогов.

3. Цельнозерновая мука.

Цельнозерновая мука сделана из перемолотой пшеницы и содержит пшеничную оболочку и клейковину. Она тяжелее и более питательна, чем обычная мука. Хлеб, выпеченный из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру. Для того, чтобы добиться идеального вкуса хлеба многие рецепты советуют сочетать цельнозерновую муку и муку для хлеба.

4. Темная пшеничная мука.

Темная пшеничная мука (грубого помола) - это разновидность муки с высоким содержанием волокон, похожая на цельнозерновую муку. Чтобы получить хлеб большего размера, тесто лучше делать из смеси темной пшеничной муки и муки для хлеба.

5. Мука для пирогов

Мука для пирогов делается из пшеничной муки мягких сортов или пшеничной муки с низким содержанием протеина.

6. Кукурузная мука или овсяная мука

Кукурузная мука или овсяная мука получают при перемалывании соответствующих зерен. Эти сорта муки добавляются тогда, когда делается хлеб грубого помола, как усиливающий аромат и улучшающий текстуру.

Разные сорта муки похожи. В действительности именно процесс дрожжевого брожения или абсорбирующие возможности различных сортов муки влияют на процесс замеса и брожения теста, а также на и хранение готового хлеба. Вы можете попробовать различные сорта муки для того, чтобы сравнить и выбрать тот сорт, который соответствует Вашему вкусу.

7. Сахар

Сахар - очень важный ингредиент, придающий хлебу сладость и цвет. Обычно используют белый сахар. Темный сахар, сахарную пудру и сахарную глазурь используют по вкусу.

8. Дрожжи

1 ст.л. сухих дрожжей = $\frac{3}{4}$ ст.л. моментальных дрожжей

5 ст.л. сухих дрожжей = $3 \frac{3}{4}$ ст.л. моментальных дрожжей

2 ст.л. сухих дрожжей = 1,5 ст.л. моментальных дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, т.к. они могут испортиться под воздействием высокой температуры. Перед применением проверьте срок годности продукта. Обычно проблемы на стадии поднятия теста связаны с тем, что дрожжи испорчены. Способ, который приведен ниже, поможет Вам проверить, годны ли дрожжи для употребления.

a) Налейте 5 чашки теплой воды (45-50°C) в мерный стакан.

b) Положите 1 ч.л. белого сахара в чашку и размешайте, потом высыпьте в воду 2 ч.л. дрожжей.

c) Поставьте мерный стаканчик в теплое место на 10 мин. Не размешивайте воду.

d) Пена должна подняться к краям чашки, иначе дрожжи испорчены.

9. Соль

Соль улучшает запах хлеба и цвет корочки. Однако соль

может замедлить процесс брожения теста. Никогда не используйте слишком много соли. Если Вы не хотите использовать соль, не делайте этого. Без соли хлеб будет больше.

10. Яйца

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным, увеличивают в размере, добавляют особый аромат.

11. Жир, сливочное масло и растительное масло

Жир делает хлеб более мягким и продлевает срок его хранения. Перед употреблением масло из холодильника необходимо растопить или измельчить на маленькие кусочки, так, чтобы его было проще смешать с другими продуктами.

12. Разрыхлитель

Разрыхлитель в основном используется для того, чтобы тесто поднялось при быстром приготовлении. Разрыхлитель вызывает в тесте химический процесс выделения газа, который не требует длительного времени, образует пузыри и делает текстуру хлеба мягче.

13. Сода

Тот же принцип, что и описанный выше. Соду можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

14. Вода

Вода – основной ингредиент для выпекания хлеба. Вода, нагретая до 20-25°C, наиболее подходит для выпекания. Вода может быть заменена свежим молоком или смесью воды с 2% сухим молоком, которое усилит запах хлеба и улучшит цвет корочки.

Рецепты

Яичный хлеб

Ингредиенты	900	1125
Молоко	1 чашка	1 ¼ чашки
Большие яйца	2	2
Масло или маргарин (порезанное кусочками)	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ¼ ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основная»

Простой белый хлеб

Ингредиенты	900	1125
Теплая вода	1 чашка	1 1/4 чашки
Соль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Сахар	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Оливковое масло или растительное масло	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба или универсальная мука	3 чашки	4 чашки
Моментальные дрожжи	1 1\2 ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основная»

Шоколадный хлеб

Ингредиенты	900	1125
Вода	1 1/8 чашек	1 1/2 чашки
Белая мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	1/4 чашки	1/4 чашки
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Шоколадные чипсы	1/2 чашки	1/2 чашки
Ваниль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Яйца	1	1
Какао порошок	1/2 чашки	1/2 чашки
Моментальные дрожжи	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
или		
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий хлеб»

Белый хлеб

Ингредиенты	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основная»

Хлеб с изюмом

Ингредиенты	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1/4 чашки	1/3 чашки
Соль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Корица	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Изюм	1/2 чашки	2/3 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий хлеб»

100% цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	900	1125
Вода	1 1/3 чашки	1 3/4 чашки
Нежирное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Масло или маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мед	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/3 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Цельнозерновая мука	3 1/4 чашки	4 1/4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий хлеб»

РУССКИЙ

Французский хлеб

Ингредиенты	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	2 2/3 ст. л.
Соль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Французский хлеб»

Кукурузный хлеб

Ингредиенты	900
Молоко	1 чашка
Крупные яйца	4
Масло или маргарин	1/3 чашки
Соль	1 ч. л.
Универсальная мука	2 2/3 чашки
Кукурузная мука	1 чашка
Сахар	1/4 чашки
Разрыхлитель	5 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Быстрое приготовление»

Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	900	1125
Теплая вода (45-50 градусов)	3/4 чашки	1 чашка
Яйца	2	2
Масло или маргарин	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сахар	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сухие дрожжи	3 ч. л.	4 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Быстрое приготовление», «Ультрабыстрый»

Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло или маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сэндвич»

Рецепты (450 г)

Количество ингредиентов в каждом рецепте рассчитано на буханку весом 450 г.

Яичный хлеб

Ингредиенты	
Молоко	½ чашки
Яйца	1 шт.
Масло или маргарин (порезанное кусочками)	1 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Мука для хлеба	2 чашки
Сахар	1 ½ ст.л.
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.

Рекомендуемая программа: «Basic» (Основная)

Простой белый хлеб

Ингредиенты	
Теплая вода	¾ чашки
Соль	½ ч.л.
Сахар	1 ½ ст.л.
Растительное масло	1 ½ ст.л.
Мука для хлеба или универсальная мука	2 чашки
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Рекомендуемая программа: «Basic» (Основная)

Белый хлеб

Ингредиенты	
Вода	2/3 чашки
Масло	2 ст.л.
Сахар	1 ½ ст.л.
Соль	1 ч.л.
Мука для хлеба	2 чашки
Сухие дрожжи	¾ ч.л.

Рекомендуемая программа: «Basic» (Основная)

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	
Теплая вода	¾ чашки
Соль	1 ч.л.
Коричневый сахар	¾ ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.
Цельнозерновая мука	1 чашка
Мука для хлеба	1 чашка
Сухие дрожжи	1 ч.л.

Рекомендуемая программа: «Whole wheat»
(Цельнозерновой хлеб)

РУССКИЙ

Кукурузный хлеб

Ингредиенты	
Молоко	2/3 чашка
Яйца	2 шт.
Масло или маргарин	1 ст.л.
Соль	½ ч.л.
Универсальная мука	1 чашка
Кукурузная мука	½ чашки
Сахар	1½ ст.л.
Разрыхлитель	2 ч.л.

Рекомендуемая программа: «Quick» (Быстрое приготовление)

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

- При несоблюдении описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
- При использовании в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
- При подключении в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- При ненадлежащем уходе (проникновении жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов и веществ внутрь прибора).
- При применении излишних усилий во время эксплуатации прибора или повреждениях другого рода (механических повреждений в результате неправильной эксплуатации, удара или падения прибора).
- При несанкционированном ремонте или замене частей

прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.

- При несчастных случаях, таких как: удар молнии, затопление, пожар и иные форс мажорные обстоятельства.

РУССКИЙ

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Хлібопічка ВМ-2169

Уважно прочитайте дану інструкцію перед першим використанням, щоб ознайомитися з роботою нового приладу. **Будь ласка, збережіть інструкцію для подальших довідок.**

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйтесь наступних правил безпеки:

- ▶ Перед першим використанням перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на приладі, напрузі електричної мережі у Вашому будинку.
- ▶ Використовуйте прилад тільки з метою, передбаченою даною інструкцією.
- ▶ Використовуйте лише пристрої, що входять у комплект приладу.
- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку чи електричний шнур у воду або інші рідини.** Ставте прилад у такі місця, де він не може упасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що упав у воду. Віднесіть його до офіційного сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи з приладом без нагляду дорослих.
- ▶ **Якщо штепсельна вилка приладу не співпадає за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.**
- ▶ **Застосування різних перехідників може призвести до псування приладу та припиненню гарантійних зобов'язань.**
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ Щоб уникнути перевантаження електричної мережі, не вмикайте інший прилад високої потужності до тієї самої мережі, до якої ввімкнено Ваш прилад.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше та перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку і вийміть її з розетки.
- ▶ Не допускайте зіткнення шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- ▶ Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром чи штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура і штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в офіційному сервісному центрі.
- ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу. **Усі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки в**

офіційному сервісному центрі.

- ▶ Не користуйтеся приладом у зонах, де в повітрі можуть міститися суміші горючих газів, пара легкозаймистої рідини або в зонах, де в повітрі можуть міститися горючі пил або волокна.
- ▶ Цей прилад призначений тільки для домашнього використання і не призначений для комерційного і промислового використання.
- ▶ Виконуйте усі вимоги даної інструкції.
- ▶ Не користуйтеся приладом, який має механічні пошкодження (вм'ятини, тріщини), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- ▶ Не встановлюйте прилад поблизу джерел тепла або на хисткій поверхні.
- ▶ Під час роботи приладу не застосовуйте пристроїв, що не входять у комплект приладу або не рекомендовані виробником.
- ▶ Навколо хлібопічки повинен бути вільний простір не менш 30 см з кожного боку.
- ▶ Не використовуйте прилад на теплоізолювальній поверхні або в місцях, де на нього діють прямі сонячні промені.
- ▶ Не перешкоджайте вільному теплообміну, накриваючи хлібопічку рушником або іншими матеріалами. Пам'ятайте, що це, а також контакт із займистими матеріалами може спричинити пожежу.
- ▶ Ніколи не використовуйте пристрій без необхідних для приготування хліба інгредієнтів усередині лотка для хліба.
- ▶ Не відкривайте кришку в процесі роботи хлібопічки, крім випадків, обумовлених у даній інструкції. Дайте приладу охолонути, перш ніж використовувати його повторно, а також при встановленні чаші або лопаті для замішування.
- ▶ Не можна поміщати металеву фольгу й інші матеріали усередину хлібопічки. У протилежному випадку це може спричинити коротке замикання або пожежу.
- ▶ Не торкайтеся до рухомих або гарячих частин приладу під час його роботи.
- ▶ Ніколи не стукайте по верхній частині або краях лотка для хліба, щоб дістати хліб, тому що це може пошкодити прилад.
- ▶ Не використовуйте прилад для інших цілей, крім тих, для яких він призначений.
- ▶ Уникайте ушкодження покриття лотка для хліба і ножа для розмішування.
- ▶ Не використовуйте прилад на вулиці.

УКРАЇНСЬКА

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Кришка
2. Оглядове вікно
3. Контрольна панель (Малюнок В)
4. Корпус
5. Лоток для хліба (2)
6. Лопать для замішування тіста (2)
7. Стрижень
8. Кріпильний елемент
9. Підставка лотка
10. Мірна ложка
11. Мірна склянка



ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



- Будь ласка, перевірте стан приладу, а також наявність всіх частин і деталей.
- Помийте всі частини приладу відповідно до розділу «ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ».
- Включіть порожній прилад. Дайте йому прогрітися 10 хв.
- Після охолодження вийміть хлібопічку ще раз.

- Установіть лоток (5) усередину приладу, так, щоб підставка лотка (9) увійшла до кріпильного елемента (8). Поверніть лоток (5) за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть лопать для замішування тіста (6) на стрижень (7). Поверніть лопать (6) за годинниковою стрілкою до упору.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



До комплекту на хлібопічку входять два лотки для хліба: лоток 1 - для випікання одного великого буханця хліба та лоток для хліба 2 - для випікання двох буханців хліба по 450г.

Завантаження продуктів

1. Змастіть маслом (маргарином) щілини між лопаттю для замішування тіста (6) і стрижнем (7). Це забезпечить швидке відлипання тіста від лопаті й легке виймання лопаті (6).
2. Покладіть інгредієнти в лоток (5). Використовуйте мірну склянку (11) і мірну ложечку (10), щоб покласти саме таку кількість продукту, що потрібна. Будь ласка, дотримуйтеся рецепта й додавайте інгредієнти в тій послідовності, як вони зазначені в рецепті. Звичайно, рідини наливаються в лоток першими, потім додається цукор, сіль і борошно. Дріжджі й розпушувач кладуть в останню чергу, так, щоб вони не вступали в контакт із рідинами або сіллю.

Вибір режиму приготування

1. Закрийте кришку **(1)** і вставте штепсельну вилку в електричну розетку.

Примітка: як тільки хлібопічка буде увімкнена до електричної мережі, пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'являться цифри «1 3:20». Стрілки на дисплеї вказуватимуть на 2,5 LB і MEDIUM. Це установка за умовчанням.

2. Натискайте кнопку «Menu» 1-11 разів, щоб установити програму (**див. малюнок В**). При натисканні кнопки зміна програм здійснюється послідовно й супроводжується коротким звуковим сигналом. На екрані відображається номер програми та її тривалість. Для досягнення бажаного результату користуйтеся підказками на корпусі приладу й даною таблицею.

Пункти меню	Програми	Підказки на приладі	Опис процесів
1	Основна	Basic	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання.
2	Цільнозерновий хліб	Whole wheat	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання хліба із цільнозернового борошна. Ця програма має збільшений час підігріву. Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту.
3	Французький хліб	French	Замішування тіста, бродіння тіста, триваліше випікання. Хліб, виготовлений за цією програмою, має хрустку скоринку й легку текстуру.
4	Швидке приготування	Quick	Замішування тіста, бродіння тіста й випікання в прискореному режимі. Хліб, що випікається за цією програмою, має менший розмір і щільнішу структуру, ніж хліб, випечений у режимі Basic.
5	Солодкий хліб	Sweet	Замішування тіста, бродіння тіста,

УКРАЇНСЬКА

			випікання солодкого хліба.
6	Кекс	Cake	Замішування тіста, бродіння випікання, передбачає використання соди або розпушувача.
7	Джем	Jam	Варіння джему або мармеладу.
8	Замішування	Dough	Замішування тіста й бродіння тіста, без випікання.
9	Ультрашвидкий	Ultra fast	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання в короткий час. Звичайно хліб виходить менше й щільніше, ніж з використанням програми «Швидке готування».
10	Випікання	Bake	Тільки випікання, без замішування й бродіння тіста. Може використовуватися після закінчення інших програм, якщо Ви хочете збільшити час випікання.
11	Десерт	Dessert	Замішування, бродіння й випікання солодкого тіста.
12	Установка	Home-made	Дозволяє самостійно встановити час замішування, бродіння й випікання.

- Вибір кольору скоринки.** Натискайте кнопку **TEMP 1-3** рази, поки стрілочка на контрольній панелі **(3)** не встановиться напроти напису з бажаним кольором скоринки – light (легке підрум'янювання), medium (середнє) або dark (підсмажена скоринка) (*див. малюнок В*).
- Вибір розміру буханця.** Натисніть кнопку **LOAF 1-2** рази, поки стрілочка на контрольній панелі **(3)** не встановиться напроти напису з бажаним розміром буханця 2.0lb (900 г), 2.5lb (1125 г) або **DOUBLE** для випікання двох буханців по (450 г) (*див. малюнок В*).
- Якщо Ви хочете, щоб прилад увімкнувся автоматично по закінченні певного часу, скористайтесь функцією «Відкладений старт», натискаючи на кнопку **TIME**. Установлений час включає тривалість роботи встановленої програми. Максимальний час відкладеного старту - 13 годин. Цей крок може бути пропущений, якщо Ви хочете відразу увімкнути прилад.
- Для активації програми, натисніть кнопку **START/STOP**.
- Додавання інгредієнтів у процесі роботи.** Через якийсь час після початку роботи програм **BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA-FAST, HOME MADE** Ви почуєте звуковий сигнал, і це означає, що Ви можете додати в тісто додаткові інгредієнти (горіхи, насіння, цукати тощо)
- Щоб зупинити працюючу програму й/або обрати іншу,

- натисніть і втримуйте кнопку **START/STOP**. Через 3 секунди звуковий сигнал підтвердить, що програму вимкнено.
9. Наприкінці процесу випікання Ви почуєте 10 звукових сигналів. Натисніть на кнопку **START/STOP**. Через 3-5 секунд хліб можна буде діставати. Якщо Ви не натиснете кнопку **START/STOP** наприкінці роботи, хліб буде підтримуватися теплим автоматично протягом 1 години, після чого прилад вимкнеться.
 10. Щоб дістати хліб, відкрийте кришку (1), і міцно захопіть ручку хлібного лотка (5), використовуючи прихватки. Поверніть лоток (5) проти годинникової стрілки й витягніть його із хлібопічки.
 11. Переверніть лоток (5) долілиць над чистою поверхнею й обережно потрусіть до того моменту, як хліб випаде.
- Увага: хлібний лоток і хліб можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні й використовуйте прихватки.*
12. Покладете хліб у сухе прохолодне місце й дайте йому охолонути приблизно 20 хв.
 13. Вимкніть прилад з мережі, якщо його використання закінчене.

Використання режиму Home Made

1. Натисніть кнопку **PROCESS**, на дисплеї з'явиться KNEAD1, що означає час першого замішування. Використовуючи кнопку **TIME**, установіть час першого замішування, підтвердьте установку натисканням кнопки **PROCESS**.
2. Для переходу до установки часу першого бродіння, натисніть кнопку **PROCESS**, напис RISE1 з'явиться на дисплеї. Установіть час першого бродіння, використовуючи кнопку **TIME**. Натисніть кнопку **PROCESS** для підтвердження встановленого часу.
3. Аналогічно виконайте установки, що залишилися (KNEAD2 - час другого замішування, RISE2, RISE3 - час 2 і 3 бродіння тіста, BAKE - час випікання хліба).
4. Запустіть програму натисканням кнопки **START/STOP**.

Функція пам'яті при відключенні електроенергії

У випадку, якщо під час випікання хліба, відбулося відключення електроенергії, функція пам'яті забезпечить збереження обраної програми протягом 10 хвилин. Таким чином, після відновлення електропостачання, прилад продовжить роботу відповідно до встановленої раніше програми. Якщо час відключення електроенергії перевищить 10 хвилин, необхідно буде запустити програму знову. Якщо процес зупинився на фазі замішування тіста, Ви можете просто натиснути на **START/STOP** і знову запустити програму.

Попереджувальні знаки на дисплеї

Якщо контрольна панель (3) показує «H HH» після того, як програма була запущена **START/STOP**, це означає, що

температура усередині приладу занадто висока. У цьому випадку необхідно натиснути на **START/STOP** і вимкнути прилад. Відкрийте кришку й дайте машині охолонути 10-20 хв.

Якщо панель **(3)** показує «EEE», це означає, що несправний сенсор температури. Необхідно вимкнути хлібопічку з мережі й віднести до найближчого уповноваженого центру для перевірки.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу переконаєтесь, що він вимкнений і відключений від мережі.
2. Обережно витріть зовнішню поверхню приладу мокрою тканиною. Не використовуйте губок для шліфування і абразивних засобів, тому що це може пошкодити гладку поверхню приладу. Ніколи не занурюйте корпус приладу й шнур у воду або інші рідини.
3. Промийте лоток для хліба **(5)** зсередини, використовуючи неабразивні мийні засоби. Просушіть його.
4. Промийте лопать для замішування тіста **(6)** проточною водою з неабразивними мийними засобами й насухо витріть м'якою ганчірочкою.

*Примітка: якщо лопать **(6)** не знімається з осі, заповніть лоток **(5)** теплою водою (до 50° C) і залишіть на 30 хв. Після цього виїміть лопать, помийте й протріть м'якою ганчірочкою.*

5. Перед тим, як забрати прилад на зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов, що він помитий і висušений, і що кришка закрита.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Наведені нижче характеристики продуктів допоможуть Вам приготувати по-справжньому смачний й ароматний хліб.

Продукти для хліба

1. Борошно для хліба.

Борошно для хліба повинно мати високий вміст клейковини, тому що вона має високу еластичність і допомагає підтримувати розмір і форму тіста після того, як воно піднялося. Борошно, що має у своєму складі клейковину, дозволяє зробити хліб більшого розміру й поліпшеної внутрішньої структури, ніж звичайне борошно.

2. Звичайне борошно.

Звичайне борошно зроблено з добірних змішаних м'яких і твердих сортів пшениці. Використовується для швидкого приготування булок або пирогів.

3. Цільнозернове борошно.

Цільнозернове борошно зроблено з перемеленої пшениці й містить пшеничну оболонку й клейковину. Воно важче й поживніше, ніж звичайне борошно. Хліб, випечений із цільнозернового борошна, зазвичай менший за розміром. Для того, щоб досягти ідеального смаку хліба, багато рецептів радять сполучати цільнозернове борошно й борошно для хліба.

4. Темне пшеничне борошно.

Темне пшеничне борошно (грубого помелу) - це різновид борошна з високим вмістом волокон, схоже на цільнозернове борошно. Щоб одержати хліб більшого розміру, тісто краще робити із суміші темного пшеничного борошна й борошна для хліба.

5. Борошно для пирогів

Борошно для пирогів робиться із пшеничного борошна м'яких сортів або пшеничного борошна з низьким вмістом протеїну.

6. Кукурудзяне борошно або вівсяне борошно

Кукурудзяне борошно або вівсяне борошно отримують при перемелюванні відповідних зерен. Ці сорти борошна додаються тоді, коли робиться хліб грубого помелу, для посилення аромату і поліпшення текстури.

Різні сорти борошна схожі. Насправді саме процес дріжджового бродіння або абсорбуючі можливості різних сортів борошна впливають на процес замішування й бродіння тіста, а також і на зберігання готового хліба. Ви можете спробувати різні сорти борошна для того, щоб порівняти й обрати той сорт, що відповідає Вашому смаку.

7. Цукор

Цукор - дуже важливий інгредієнт, що надає хлібу солодкості й кольору. Зазвичай використовують білий цукор. Темний цукор, цукрову пудру й цукрову глазур використовують на смак.

8. Дріжджі

- 1 ст.л. сухих дріжджів = $3/4$ ст.л. моментальних дріжджів
- 5 ст.л. сухих дріжджів = $3 \frac{3}{4}$ ст.л. моментальних дріжджів
- 2 ст.л. сухих дріжджів = 1,5 ст.л. моментальних дріжджів

Дріжджі повинні зберігатися в холодильнику, тому що вони можуть зіпсуватися під впливом високої температури. Перед застосуванням перевірте термін придатності продукту. Звичайно проблеми на стадії підняття тіста пов'язані з тим, що дріжджі зіпсовані. Спосіб, що наведений нижче, допоможе Вам перевірити, чи придатні дріжджі для вживання.

- a) Налийте $\frac{1}{2}$ чашки теплої води ($45-50^{\circ}\text{C}$) у мірну склянку.
- b) Покладіть 1 ч.л. білого цукру в чашку й розмішайте, потім висипте у воду 2 ч.л. дріжджів.
- c) Поставте мірний стаканчик у тепле місце на 10 хв. Не розмішуйте воду.
- d) Піна повинна здійнятися до країв чашки, інакше дріжджі зіпсовані.

9. Сіль

Сіль поліпшує піднімання хліба й колір скоринки. Однак сіль може сповільнити процес бродіння тіста. Ніколи не використовуйте занадто багато солі. Якщо Ви не хочете використовувати сіль, не робіть цього. Без солі хліб буде більшим.

10. Яйця

Яйця поліпшують текстуру хліба, роблять його більше живильним, збільшують у розмірі, додають особливого аромату.

11. Жир, вершкове масло й рослинна олія

Жир робить хліб більше м'яким і продовжує термін його зберігання. Перед уживанням масло з холодильника необхідно розтопити або подрібнити на маленькі шматочки так, щоб його було простіше змішати з іншими продуктами.

12. Розпушувач

Розпушувач в основному використовується для того, щоб тісто піднялося при швидкому приготуванні. Розпушувач викликає в тесті хімічний процес виділення газу, що не вимагає тривалого часу, утворює пухирці й робить текстуру хліба м'якшою.

13. Сода

Той же принцип, що й описаний вище. Соду можна використати в поєднанні з розпушувачем.

14. Вода

Вода - основний інгредієнт для випікання хліба. Вода, нагріта до 20-25° C, найбільше підходить для випікання. Вода може бути замінена свіжим молоком або сумішшю води з 2% сухим молоком, що підсилить сходження хліба й поліпшить колір скоринки.

Рецепти

Яєчний хліб

Інгредієнти	900	1125
Молоко	1 чашка	1 ¼ чашки
Великі яйця	2	2
Масло або маргарин (порізані шматочками)	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Цукор	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 ¼ ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Простий білий хліб

Інгредієнти	900	1125
Тепла вода	1 чашка	1 1/4 чашки
Сіль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Цукор	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Оливкова або рослинна олія	2 ¼ ст. л.	3 ст. л.
Борошно для хліба або універсальне борошно	3 чашки	4 чашки
Моментальні дріжджі	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Шоколадний хліб

Інгредієнти	900	1125
Вода	1 1/8 чашок	1 1/2 чашки
Біле борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Цукор	1/4 чашки	1/4 чашки
Сіль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Шоколадні чіпси	1/2 чашки	1/2 чашки
Ваніль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Яйця	1	1
Какао порошок	1/2 чашки	1/2 чашки
Моментальні дріжджі	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
або		
Сухі дріжджі	1 1/2 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

Білий хліб

Інгредієнти	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	3 ст. л.	4 ст. л.
Цукор	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Хліб з родзинками

Інгредієнти	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	3 ст. л.	4 ст. л.
Цукор	1/4 чашки	1/3 чашки
Сіль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Кориця	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Родзинки	1/2 чашки	2/3 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

100% цільнозерновий хліб

Інгредієнти	900	1125
Вода	1 1/3 чашки	1 3/4 чашки
Нежирне сухе молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Масло або маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мед	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 1/3 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Цільнозернове борошно	3 1/4 чашки	4 1/4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

УКРАЇНСЬКА

Французський хліб

Інгредієнти	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2 ст. л.	2 2/3 ст. л.
Сіль	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Французський хліб»

Кукурудзяний хліб

Інгредієнти	900
Молоко	1 чашка
Великі яйця	4
Масло або маргарин	1/3 чашки
Сіль	1 ч. л.
Універсальне борошно	2 2/3 чашки
Кукурудзяне борошно	1 чашка
Цукор	1/4 чашки
Розпушувач	5 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Швидке готування»

Ультратвидкий хліб

Інгредієнти	900	1125
Тепла вода (45-50 градусів)	3/4 чашки	1 чашка
Яйця	2	2
Масло або маргарин	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Цукор	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сухі дріжджі	3 ч. л.	4 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Ультратвидкий», «Швидке приготування»

Хліб для сендвічів

Інгредієнти	900	1125
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Масло або маргарин	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухе молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Сендвіч»

Рецепти (450 г)

Кількість інгредієнтів у кожному рецепті розраховано на буханець вагою 450 г.

Яєчний хліб

Інгредієнти	
Молоко	½ чашки
Яйця	1 шт.
Масло або маргарин (порізані шматочками)	1 ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Борошно для хліба	2 чашки
Цукор	1 ½ ст.л.
Сухі дріжджі	2/3 ч. л.

Рекомендована програма: «Basic» (Основна)

Простий білий хліб

Інгредієнти	
Тепла вода	¾ чашки
Сіль	½ ч. л.
Цукор	1 ½ ст.л.
Рослинна олія	1 ½ ст.л.
Борошно для хліба або універсальне борошно	2 чашки
Сухі дріжджі	1 ч. л.

Рекомендована програма: «Basic» (Основна)

Білий хліб

Інгредієнти	
Вода	2/3 чашки
Масло	2 ст. л.
Цукор	1 ½ ст.л.
Сіль	1 ч. л.
Борошно для хліба	2 чашки
Сухі дріжджі	¾ ч. л.

Рекомендована програма: «Basic» (Основна)

Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	
Тепла вода	¾ чашки
Сіль	1 ч. л.
Коричневий цукор	¾ ст.л.
Рослинна олія	2 ст. л.
Цільнозернове борошно	1 чашка
Борошно для хліба	1 чашка
Сухі дріжджі	1 ч. л.

Рекомендована програма: «Whole wheat» (Цільнозерновий хліб)

УКРАЇНСЬКА

Кукурудзяний хліб

Інгредієнти	
Молоко	2/3 чашка
Яйця	2 шт.
Масло або маргарин	1 ст. л.
Сіль	½ ч. л.
Універсальне борошно	1 чашка
Кукурудзяне борошно	½ чашки
Цукор	1½ ст.л.
Розпушувач	2 ч. л.

Рекомендована програма: «Quick» (Швидке приготування).

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізованим з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні. Для правильної утилізації приладу часто досить віднести його до місцевого центру переробки вторинної сировини. Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до офіційного сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не надається в таких випадках:

- При недотриманні описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
- При використанні в комерційних цілях (використанні, що виходить за рамки звичайних побутових потреб).
- При вмиканні в мережу з напругою, що відрізняється від зазначеної на приладі.
- При неналежному догляді (проникненні рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів і речовин усередину приладу).
- При прикладанні зайвих зусиль під час експлуатації приладу або ушкодження іншого роду (механічних ушкодженнях у результаті неправильної експлуатації, удару або падіння приладу).
- При несанкціонованому ремонті або заміні частин приладу, здійснених не уповноваженою на те особою або сервісним центром.
- При нещасних випадках, а саме: удар блискавки,

затоплення, пожежа й інші форс-мажорні обставини.

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

УКРАЇНСЬКА

