

DEXP

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Хлебопечь
DEXP BRM-1333

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «DEXP». Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

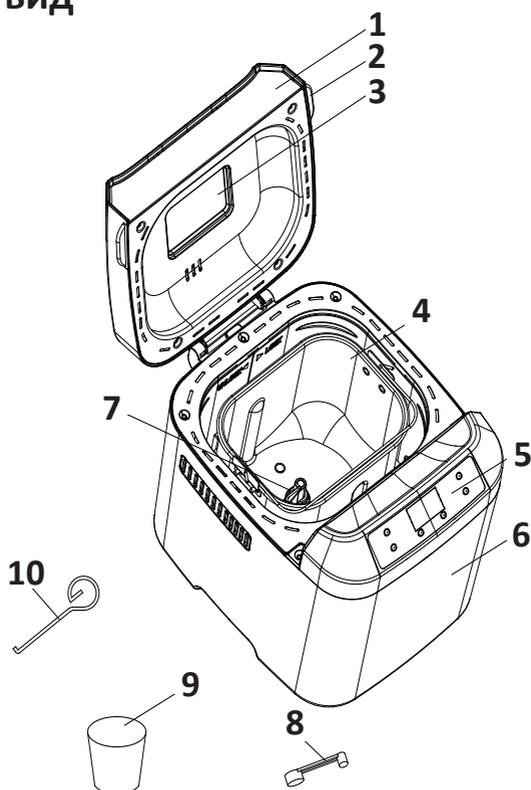
Назначение прибора

Хлебопечь - прибор для автоматизированного изготовления формового хлеба.

Меры предосторожности

- Во избежание поражения электрическим током не подвергайте прибор, шнур питания, вилку воздействию воды или иных жидкостей.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим боковым панелям. При обращении с горячим хлебом или формой пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами.
- Во избежание ожогов будьте осторожны при открывании крышки во время работы прибора или по окончании программы, т.к. из вентиляционных отверстий может вырываться горячий пар.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Не используйте хлебопечь в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и джема, варенья.
- Хлебопечь не предназначена для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
- Не прикасайтесь к движущимся деталям прибора.
- По окончании пользования, а также перед чисткой отключите хлебопечь от электрической сети и дайте ей остыть.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не допускайте свисания шнура питания с края стола или его касания нагретых поверхностей.
- Прибор должен быть установлен на ровную поверхность
- Обеспечьте свободное пространство для вентиляции: не менее 20 см сверху, 10 см со стороны задней панели и не менее 5 см с боковых сторон.
- Не используйте хлебопечь при поврежденном шнуре питания или вилке, а также если прибор неисправен. При возникновении неполадок обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

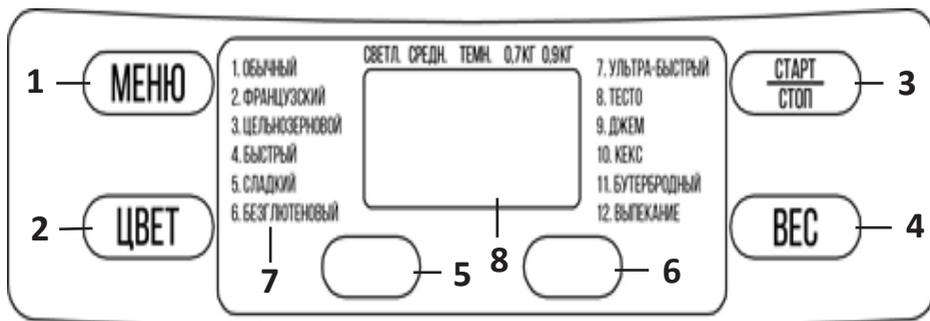
Внешний вид



1. Крышка.
2. Ручка.
3. Смотровое окно.
4. Форма для выпечки.
5. Контрольная панель.
6. Корпус.
7. Замесочная лопатка.
8. Мерная ложка.
9. Мерный стакан.
10. Крюк.

Приборная панель

Сразу же после подключения прибора в электрическую сеть, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее контрольной панели отобразится значение «3:00». Стрелки будут указывать на 0,9 и «Средний».



1. Выбор программы.
2. Выбор степени прожарки корочки.
3. Старт/Стоп.
4. Выбор веса буханки.
5. Увеличение времени.
6. Уменьшение времени.
7. Список программ.
8. Дисплей.

Старт/Стоп

Эта кнопка используется для запуска и остановки выбранной программы.

- Чтобы запустить программу, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Раздастся звуковой сигнал, точки на дисплее начнут мигать, загорится подсветка. После запуска программы все остальные кнопки станут неактивными.
- Чтобы остановить программу, удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд. Раздастся звуковой сигнал, подсветка погаснет.

Пауза

- Чтобы приостановить программу, нажмите кнопку «Старт/Стоп». Настройки останутся в памяти прибора, время работы будет отображаться на дисплее.
- Чтобы возобновить программу, нажмите кнопку «Старт/Стоп».
- Программа будет возобновлена автоматически после 10 минут простоя.

Меню

Эта кнопка используется для выбора необходимой программы. Чтобы выбрать необходимую программу, нажмите на кнопку «Меню» нужное количество раз.

- Обычный: замешивание теста, подъем теста и выпекание. Допустимо добавление различных специй.
- Французский: замешивание теста, подъем теста и выпекание хлеба с хрустящей корочкой и лёгкой текстурой.
- Цельнозерновой: замешивание теста, подъем теста и выпекание цельнозернового хлеба. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
- Быстрое приготовление: более быстрое замешивание теста, подъем теста и выпекание буханки хлеба по сравнению с программой «Обычный». При этом буханка получится небольшого размера с плотной текстурой.
- Сладкий: замешивание теста, подъем теста и выпекание. Допустимо добавление различных специй.
- Безглютеновый: замешивание теста, подъем теста и выпекание безглютенового хлеба. Допустимо добавление различных специй.
- Ультра-быстрое приготовление: замешивание теста, подъем теста и выпекание хлеба за минимально возможный срок. При этом буханка меньшего размера и с более плотной текстурой, чем приготовленная посредством программы «Быстрый».
- Тесто: замешивание и подъем теста. Приготовленное посредством этой программы тесто может использоваться для выпечки булочек, пиццы, приготовления хлеба на пару и т.д.
- Джем: приготовление варений и джемов. Перед загрузкой в форму для выпечки ягоды и фрукты должны быть порублены.
- Кекс: замешивание теста, подъем теста и выпечка. В процессе подъема теста добавляется сода или разрыхлитель.
- Бутербродный: замешивание теста, подъем теста и выпекание хлеба с тонкой корочкой и лёгкой текстурой.
- Выпекание: только выпекание хлеба. Также может использоваться для увеличения времени выпекания при какой-либо другой ранее выбранной программе.

Цвет

Эта кнопка используется для выбора степени прожарки хлебной корочки. Чтобы выбрать желаемую степень, нажмите кнопку «Цвет» нужное количество раз. Эта кнопка не активна в программах «Тесто» и «Джем».

Вес

Чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба, нажмите на эту кнопку нужное количество раз. Вес буханки напрямую влияет на время приготовления хлеба. Эта кнопка не активна в программах «Быстрое приготовление», «Тесто», «Джем», «Кекс» и «Выпекание».

Функция отложенного старта

Воспользуйтесь этой функцией, если не собираетесь начинать приготовление хлеба прямо сейчас.

- Выберите желаемую программу, степень прожарки корочки и размер буханки.
- Выберите необходимое время отсрочки, нажимая на кнопки «+» или «-» нужное количество раз. Шаг настройки времени отсрочки: 10 минут. Максимальное время отсрочки: 13 часов.
- Время отсрочки должно учитывать время, требующее на выпекание. По окончании времени отсрочки хлеб должен быть полностью готов.

Например: сейчас 20:30. Хлеб должен быть готов к 7:00. Т.е., время отсрочки составляет 10 часов 30 минут. Выберите необходимую программу, степень прожарки корочки и размер буханки. Затем, нажимая кнопки «+» и «-», установите время отсрочки, пока на дисплее не отобразится 10:30. Затем нажмите на кнопку «Старт/Стоп». На дисплее начнётся обратный отсчёт. К 7:00 будет готов свежий хлеб. В течение часа после окончания выпекания будет поддерживаться температура хлеба.

ПРИМЕЧАНИЕ: эта функция не активна в программах «Ультра-быстрое приготовление», «Джем» и «Выпекание».

ПРИМЕЧАНИЕ: не используйте эту функцию, если в рецепт хлеба входят скоропортящиеся продукты (например, яйца, свежее молоко, фрукты и т.д.).

Подогрев

Хлебопечь может сохранять хлеб горячим в течение 1 часа после завершения процесса выпекания, если его не вынули из хлебопечи после подачи звукового сигнала о готовности.

Если хлеб будет подаваться сразу же после завершения процесса выпекания, отключите программу кнопкой «Старт/Стоп».

Память

В случае возникновения сбоя питания, продлившегося не более 10 минут, хлебопечь продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети. Если время сбоя питания превысит 10 минут, программа запустится заново.

Если сбой питания возник на этапе замешивания теста, нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы начать процесс с самого начала.

Внешние условия

Температура воздуха в помещении, где будет готовиться хлеб, должна находиться в пределах между +15 °C и +34 °C.

Системные коды

- ННН: температура внутри прибора слишком высокая. Программа будет принудительно остановлена. Откройте крышку и дайте прибору остыть в течение 10-20 минут.
- LLL: температура внутри прибора слишком низкая. Нажмите на кнопку «Начало/Стоп», откройте крышку и дайте прибору прогреться до комнатной температуры в течение 10-20 минут.
- EEO: неполадки с датчиком температуры. Для диагностики и ремонта датчика обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Перед первым использованием

1. Распакуйте прибор и убедитесь, что прибор и аксессуары не повреждены.
2. Очистите прибор в соответствии с рекомендациями, изложенными в параграфе «Чистка и уход».
3. Установите программу «Выпекание» и прогрейте пустой прибор в течение 10 минут. Затем дайте ему остыть и очистите ещё раз.
4. Просушите все детали и соберите прибор.

Приготовление хлеба

1. Поместите форму для выпечки в корпус и поверните её по часовой стрелке до щелчка.
2. Наденьте замесочную лопатку на ось привода. Чтобы тесто не прилипло к замесочной лопатке, рекомендуем смазать её поверхность маргарином.
3. Загрузите ингредиенты в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте. Как правило сначала добавляется вода или иная жидкость, затем яйца, сахар, соль, мука, дрожжи и разрыхлитель.
4. Пальцем сделайте в муке углубление и насыпьте в него дрожжи. Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостями, ни с солью.
5. Закройте крышку и включите прибор в электрическую сеть.
6. Нажимайте кнопку «Меню», чтобы выбрать желаемую программу.
7. Нажимайте кнопку «Цвет», чтобы выбрать желаемую степень прожарки хлебной корочки.
8. Нажимайте кнопку «Вес», чтобы выбрать желаемый вес буханки хлеба.
9. При необходимости установите время отсрочки.
10. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы запустить программу.
11. В программах «Обычный», «Французский», «Цельнозерновой», «Быстрое приготовление», «Сладкий», «Ультра-быстрое приготовление», «Кекс» и «Бутербродный» предусмотрен звуковой сигнал, напоминающий о необходимости добавления дополнительных ингредиентов, предусмотренных рецептом. Откройте крышку и добавьте их.
12. По окончании приготовления хлеба раздастся звуковой сигнал, подсветка погаснет. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», чтобы остановить программу и вытащить хлеб.

13. Откройте крышку и с помощью прихваток или кухонных рукавиц осторожно возьмитесь за ручку формы для выпечки. Поверните форму против часовой стрелки и аккуратно выньте её из корпуса хлебопечи.
14. Используйте пластиковую кухонную лопатку, чтобы отделить хлеб от стенок формы. Не используйте для этого острые предметы, например, нож.
15. Переверните форму вверх дном и вытряхните хлеб на блюдо.
16. Дайте хлебу остыть в течение 20 минут, прежде чем разрезать его.
17. Если по окончании выпекания Вы не нажали на кнопку «Старт/Стоп», температура хлеба будет поддерживаться в течение часа.

ПРИМЕЧАНИЕ: максимальное количество муки и дрожжей: 590 г и 6 г соответственно.

ПРИМЕЧАНИЕ: перед нарезкой хлеба вытащите из него замесочную лопатку с помощью крюка.

Быстрое приготовление

Хлеб готовится с добавлением разрыхлителя и соды для выпечки. Для достижения оптимального результата жидкость должна быть на дне формы, а сухие ингредиенты наверху. В начале замешивания необходимо дополнительно перемешивать ингредиенты резиновой лопаткой во избежание получения комочков в тесте.

Ультра-быстрое приготовление

Эта программа позволяет приготовить буханку хлеба за 80-100 минут. Хлеб готовится с добавлением горячей воды (48 °C - 50 °C). Если температура воды будет ниже, хлеб не поднимется до ожидаемого размера. Если температура воды будет выше, дрожжи погибнут.

Чистка и уход

1. Отключите прибор от электрической сети и дайте ему остыть.
2. Форма для выпечки: протрите снаружи и изнутри влажной тканью. Во избежание повреждения антипригарного покрытия не используйте для чистки абразивные моющие средства и острые предметы. Перед установкой полностью высушите форму.
3. Замесочная лопатка: если лопатку тяжело снять с оси, наполните форму тёплой водой и оставьте примерно на 30 минут. После этого лопатку можно будет легко снять для дальнейшей чистки. Протрите лопатку влажной тканью. И форму для выпечки, и замесочную лопатку можно мыть в посудомоечной машине.
4. Крышка: протрите снаружи и изнутри слегка влажной тканью.
5. Корпус: протрите наружную поверхность влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства. Не погружайте корпус в воду.

Возможные проблемы и их решения

Проблема	Причина	Решение
Из отделения для выпекания или вентиляционных отверстий идёт дым.	К отделению для выпекания или наружной части формы для выпечки прилипли ингредиенты.	Отключите прибор от электрической сети и очистите отделения для выпекания или форму для выпечки.
Хлеб осел и отсырел.	После приготовления хлеб слишком долго оставался в форме для выпечки.	Выньте хлеб из формы для выпечки до того, как отключится функция подогрева.
Хлеб тяжело вынимается из формы для выпечки.	Замесочная лопатка застряла в хлебе.	Очистите замесочную лопатку и ось привода после приготовления.
Ингредиенты не смешиваются или хлеб не пропёкся.	Выбрана неподходящая программа.	Выберите подходящую программу.
	Во время работы программы была задета кнопка «Старт/Стоп».	Начните процесс заново.
	Во время работы программы несколько раз была открыта крышка.	Не открывайте крышку чаще, чем это необходимо (например, для добавления ингредиентов). Убедитесь, что крышка надёжно закрыта.
	Длительные сбои питания.	Начните процесс заново.
	Замесочная лопатка заблокирована.	Проверьте, не заблокирована ли лопатка, например, зёрнами. Выньте форму для выпечки и проверьте двигатель. В противном случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается. На дисплее отображается ННН.	Прибор слишком горячий.	Отключите прибор от электрической сети, выньте форму для выпечки и дайте ей остыть. Затем включите прибор в электрическую сеть и начните процесс заново.

Рецепты для хлебопечи

Цельнозерновой хлеб

	650 г.	
Вода питьевая.	260 мл.	260 г.
Масло растительное.	2 ст.л.	24 г.
Соль.	1 ч.л.	7 г.
Цельнозерновая мука.	1 стакан.	110 г.
Пшеничная мука.	2 стакана.	280 г.
Тростниковый сахар.	2 ст.л.	26 г.
Сухое молоко.	2 ст.л.	12 г.
Дрожжи.	0.75 ч.л.	2 г.

Безглютеновый хлеб

	650 г.	
Вода питьевая.	280 мл.	280 г.
Масло растительное.	2 ст.л.	24 г.
Яйцо.	1 шт.	30 г.
Соль.	1 ч.л.	7 г.
Рисовая мука.	3 стакана.	450 г.
Сахар.	2 ст.л.	24 г.
Дрожжи.	2 ч.л.	6 г.

Хлеб ультра-быстрого приготовления

	650 г.	
Вода питьевая.	270 мл.	270 г.
Масло растительное.	2 ст.л.	24 г.
Соль.	1 ч.л.	7 г.
Сахар.	3 ст.л.	36 г.
Пшеничная мука.	3 стакана.	420 г.
Дрожжи.	2 ч.л.	6 г.

Тесто дрожжевое

	650 г.	
Вода питьевая.	360 мл.	360 г.
Масло растительное.	2 ст.л.	24 г.
Соль.	1.5 ч.л.	10 г.
Пшеничная мука.	4 стакана.	560 г.
Сахар.	2 ст.л.	24 г.
Дрожжи.	1 ч.л.	3 г.

Хлеб для бутербродов

	650 г.	
Вода питьевая.	270 мл.	270 г.
Маргарин.	1.5 ст.л.	
Соль.	1.5 ч.л.	10 г.
Сахар.	1.5 ст.л.	18 г.
Сухое молоко.	1.5 ст.л.	10 г.
Пшеничная мука.	3 стакана.	420 г.
Дрожжи.	1 ч.л.	3 гр.

Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Устройство не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение и перевозка устройства должны осуществляться в сухих местах.
- Реализация устройства должна производиться согласно действующему законодательству РФ.
- После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.
- При обнаружении неисправности устройства следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.



Дополнительная информация

Изготовитель: Гуандун Синьбао Электрикал Эпплайнсис Холдингс Ко., Лтд. Южное шоссе Чжэнхэ, Лэлю, р-н Шуньдэ, Фошань, пров. Гуандун, Китай.

Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Атлас», 690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-т 100 лет Владивостоку, 155, корп. №3.

Изделие имеет сертификат соответствия, выданный Государственным органом по Сертификации.

Сертификат соответствия № TC RU C-CN.AB15.B.07792.

Срок действия с 27.04.2018 по 26.04.2023 включительно.

Орган по сертификации: общество с ограниченной ответственностью «ЦЕНТРО-ТЕСТ».

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Комплектация устройства может меняться без предварительного уведомления.



Товар изготовлен (мм.гггг.): _____

V.1

www.dexp.club