

Elenberg

ХЛЕБОПЕЧКА ВМ-3100
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВВЕДЕНИЕ

Хлебопечка модели ВМ–3100 предназначена для выпекания различных хлебулочных изделий в домашних условиях. Хлебопечка имеет 12 программ, к которым относятся “Классический”, “Французская булка”, “Пшеничный хлеб”, “Быстрое выпекание”, “Сладкая булка”, “Сверхбыстрая–1”, “Сверхбыстрая–2”, “Приготовление теста”, “Приготовление джема”, “Приготовление кекса”, “Приготовление сэндвича”, “Выпекание”. Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, товарный чек и, если возможно, упаковку с внутренними упаковочными материалами!
2. Устройство предназначено для использования только в домашнем хозяйстве, а не в коммерческих целях!
3. Всегда отключайте устройство от сети питания, если оно не используется в течение длительного времени, в случае установки вспомогательных принадлежностей, перед чисткой или в случае нарушения его нормальной работы. Перед отключением от сети питания выключите устройство. При отключении устройства от сети питания не тяните за шнур, держитесь за штепсель.
4. Чтобы защитить детей от опасных ситуаций, возможных при эксплуатации электроприборов, никогда не оставляйте прибор без присмотра. Устанавливайте устройство в месте, недоступном для детей. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с поверхности, на которую установлен прибор.
5. Регулярно проверяйте устройство и шнур питания на отсутствие повреждений. При наличии таковых не пользуйтесь устройством.
6. Не ремонтируйте устройство самостоятельно, работы по ремонту должны производиться только специалистом авторизованного сервисного центра.
7. Неисправный или поврежденный штепсель должен быть заменен на идентичный, имеющийся у производителя, в авторизованном сервисном центре нашей компании или у специалиста, имеющего равноценную квалификацию.
8. Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла, в зоне воздействия прямых солнечных лучей, в помещениях с высокой влажностью, вблизи от предметов с острыми кромками и в аналогичных местах.
9. Никогда не оставляйте работающее устройство без присмотра! Выключайте устройство, если Вы его не используете, даже если Вы не используете его в течение короткого времени.
10. Используйте только оригинальные вспомогательные принадлеж-

ности.

11. Не используйте устройство вне помещения.
12. Ни при каких условиях не устанавливайте устройство на влажные поверхности и не допускайте его соприкосновения с какими-либо жидкостями. Не прикасайтесь к устройству мокрыми или влажными руками.
13. В случае попадания жидкости на прибор или внутрь него, немедленно отключите его от сети питания. Не прикасаясь к влажной поверхности.
14. Используйте устройство только по прямому назначению в соответствии с информацией, приведенной на его табличке с техническими данными.
15. Не используйте устройство в случае повреждения шнура питания или вилки.
16. Не прикасайтесь к подвижным частям работающего устройства.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Проверьте форму для выпечки и очистите ее от любых загрязнений. Не используйте для чистки острые предметы и растворители жира! Форма покрыта антипригарным покрытием. Смажьте форму маслом или жиром и нагревайте ее пустой, примерно 10 минут. Еще раз очистите форму. Насадите лопатку для замеса теста на ось в зоне выпечки.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Устройство должно подключаться только к исправной и правильно установленной розетке сети питания, рассчитанной на 230 В и 50 Гц. Через короткое время после подключения устройства к сети питания прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится индикация “3:00”. Двоеточие между цифрами “3” и “00” горит не постоянно. Устройство готово к работе, и автоматически задана программа “1” (Классический), но работа еще не начата.

ФУНКЦИИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления

Для управления хлебопечкой ВМ-3100 используются 6 кнопок, индикации операций управления отображаются на большом жидкокристаллическом (ЖК) дисплее.

Программное меню

Программное меню используется для выбора необходимой программы. Эта функция используется каждый раз (включение сопровождается коротким звуковым сигналом), когда необходимо изменить выбранную программу. Текущая программа отображается на ЖК-дисплее. Устройство имеет 12 программ; см. операционный цикл хлебопечки ВМ-3100.

Выбор цвета корочки

Эта функция используется для программирования цвета корочки хлеба: светлой, средней светлости или темной.

Размер и вес готового изделия

Эта функция используется для выбора желаемого размера и веса готового изделия.

Кнопка “START/STOP” [Запуск/Остановка]

Эта кнопка используется для запуска или остановки работы выбранной программы.

“START”

Для начала работы выбранной программы нажмите и удерживайте кнопку “START/STOP” около 1 секунды. После того как прозвучит короткий звуковой сигнал и двоеточие между цифрами значения времени на дисплее начнет мигать, программа начнет работу.

“STOP”

Для того чтобы закончить работу программы, нажмите и удерживайте кнопку “START/STOP” около 2 секунд, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал, означающий, что работа программы завершена.

“ON/OFF” [Вкл./Выкл.]

Двоеточие мигает:

Программа включена

Двоеточие горит постоянно:

Программа выключена

Таймер отсрочки завершения приготовления

Используя данную функцию, Вы можете “отсрочить” время завершения приготовления хлеба, задав, например, значение времени, когда Вы встаете утром, или времени, когда Вы приходите с работы.

При последовательных нажатиях кнопки “TIMER A” значение времени отсрочки завершения приготовления после включения по сигналу таймера увеличивается шагами по 10 минут, а при последовательных нажатиях кнопки “TIMER V” указанное значение в той же степени уменьшается. После того как таймер отсрочки завершения приготовления будет настроен, нажмите кнопку “START/STOP” [Запуск/Остановка]. Двоеточие между цифрами на дисплее “:” начнет мигать, и приготовление хлеба завершится в заданное Вами время. Значение времени, которое автоматически появляется на дисплее после включения программы, представляет собой время, оставшееся до завершения приготовления. Максимальное значение времени отсрочки завершения приготовления составляет 13 часов.

ПРИМЕР: Вы программируете устройство в 8:30 вечера и хотите, чтобы хлеб был готов в 7:00 на следующее утро, т.е. через 10 часов 30 минут. Нажимайте кнопку со стрелкой, указывающей вверх, до тех пор, пока на дисплее не будет отображаться “10:30”, так как от текущего момента (8:30 вечера) до того времени, когда Вы хотите, чтобы хлеб был готов, должно пройти 10 часов 30 минут.

При использовании функции отсрочки завершения приготовления

не используйте скоропортящихся продуктов, таких, как яйца, свежее молоко и т.д.

Поддержание готового изделия в нагретом состоянии

При использовании этой функции хлеб остается теплым в течение 60 минут после приготовления. Если Вам нужно вынуть хлеб из хлебопечки, выключите программу кнопкой “START/STOP” [Запуск/Остановка].

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ НАДПИСИ НА ДИСПЛЕЕ

Если после того, как Вы нажали кнопку “START” [Запуск], на дисплее появляется индикация “H:HH”, это значит, что температура внутри хлебопечки слишком высокая. Нажмите кнопку “STOP” [Остановка], откройте крышку и дайте устройству охладиться в течение 10–20 минут.

Если после того, как Вы нажали кнопку “START”, на дисплее появляется индикация “E:EE”, это значит, что датчик температуры отключен. В этом случае необходима проверка и, возможно, замена датчика специалистом авторизованного сервисного центра.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Устройство может нормально работать при широком спектре температур окружающего воздуха, но при этом могут быть различия в размере готовых изделий, приготовленных в очень теплом и очень холодном помещениях. Оптимальная температура воздуха в помещении, где установлена хлебопечка, составляет от 15 до 34°C.

ПРОГРАММНОЕ МЕНЮ

1. “Классический” [BASIC] замес теста и выпечка обычного хлеба.
2. “Французская булка” [FRENCH] замес теста и выпечка хлеба в течение более длительного времени.
3. “Пшеничный хлеб” [WHOLE-WEAT] замес теста и выпечка хлеба из пшеничной муки.
4. “Быстрый хлеб” [QUICK] замес теста и выпечка хлеба с пищевой содой или пекарным порошком.
5. “Сладкая булка” [SWEET] замес теста и выпечка сладких хлебобулочных изделий.
6. “Быстрая выпечка 1” [ULTRAFAST-1] замес теста и выпечка хлеба весом 1,5 фунта (0,68 кг) за короткое время.
7. “Быстрая выпечка 2” [ULTRAFAST-2] замес теста и выпечка хлеба весом 2,0 фунта (0,9 кг) за короткое время.
8. “Тесто” [DOUGH] замес теста без выпекания.
9. “С джемом” [JAM] приготовление джема.
10. “Пирог” [CAKE] замес теста и выпечка кекса с пищевой содой или пекарным порошком.
11. “Сэндвич” [SANDWICH] замес теста и выпекание сэндвича.
12. “Выпечка” [BAKE] только выпекание, без замеса теста.

ВСТАВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Вставка: вставляйте форму для выпечки, слегка нажимая на нее, пока она не будет зафиксирована в нужной позиции.

Извлечение: выньте форму для выпечки, слегка нажимая на нее и поворачивая. Выполняйте работу в перчатках.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХЛЕБ

1. Выньте форму для выпечки.
2. Насадите лопатку для замеса теста на ось.
3. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Все ингредиенты, включая жидкие, должны иметь комнатную температуру. Придерживайтесь рецепта приготовления! Добавляйте дрожжи В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ: соль и сахар насыпайте по краю формы. Положите дрожжи в небольшое углубление в муке.
4. Поместите форму для выпечки в хлебопечку.
5. Закройте крышку.
6. Подключите устройство к сети питания. См. разделы “Первое включение устройства” и “Подключение к источнику электропитания”.
7. Выберите программу приготовления и цвет корочки.
8. При необходимости задайте время отсрочки завершения приготовления.
9. Нажмите кнопку “START” [Запуск], на дисплее начнет мигать двоеточие “:.”. При выборе программ “Классический”, “Французская булка”, “Пшеничный хлеб”, “Сладкая булка”, “Сэндвич”, во время замешивания теста, ВО ВТОРОЙ РАЗ ПРОЗВУЧАТ ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ. Это означает, что в это время Вы можете добавить в тесто фрукты или орехи. Во время выпекания хлеба из отверстий в крышке хлебопечки может выходить пар. Это нормальное явление.
10. Завершение программы По завершении программы прозвучат 10 звуковых сигналов, и хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания готового изделия в нагретом состоянии в течение 60 минут. По истечении этого срока прозвучат еще 10 звуковых сигналов, означающих, что работа хлебопечки полностью завершена. Если Вы хотите вынуть изделие из хлебопечки раньше этого времени, нажмите кнопку “START/STOP” [Старт/Стоп], чтобы остановить работу программы поддержания изделия в нагретом состоянии. Откройте крышку и выньте форму для выпечки. Для того чтобы вынуть форму для выпечки, используйте полотенце, теплоизолирующие перчатки или аналогичный предмет, т.к. форма остается горячей в течение определенного времени.

Переверните форму для выпечки и слегка встряхните ее, чтобы хлеб выпал из формы. Если лопатка для замеса теста осталась на хлебе, извлеките ее с помощью прилагаемого к прибору крючка. Дайте хлебу остыть.

11. Выньте вилку из розетки.

Рецепт для выпекания хлеба по программе “BASIC” [Классический]:

Вода	1,33 (265 мл) мерного стакана
Сахар	3 столовые ложки
Растительное масло	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Мука	4 стакана
Сухие дрожжи	2 чайные ложки

Другие рецепты Вы можете узнать из книги рецептов.

Быстрое приготовление хлеба возможно благодаря использованию пекарного порошка или пищевой соды, которые ускоряют процесс во

О ПРОГРАММАХ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

влажных и теплых условиях. Для того чтобы быстро приготовленный хлеб получился безупречным, рекомендуем сначала помещать в форму для выпечки все жидкие, а затем – сухие ингредиенты. Во время первого взбивания теста при быстром приготовлении сухие ингредиенты могут скопиться в углах формы, что может привести к образованию комков.

В этом случае нужно вручную перемешать тесто, используя резиновую лопаточку (приобретается отдельно).

При использовании сверхбыстрых программ выпечки Вы можете испечь хлеб менее чем за 1 час. Эти 2 программы позволяют испечь хлеб за

О ПРОГРАММАХ СВЕРХБЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

58 минут; текстура хлеба при этом получается немного более плотной. Для приготовления теста нужно использовать горячую воду, температура которой составляет 48° – 50° С. Для измерения температуры воды пользуйтесь специальным пищевым термометром.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть перед чисткой.

1. Форма для выпечки:
Протрите форму изнутри и снаружи мягкой влажной тканью. Не используйте острых предметов и абразивных чистящих средств.
2. Лопатка для замеса теста:
Если лопатка с трудом снимается с оси, предварительно смочите форму для выпечки водой.
3. Крышка и окошко:
Протрите изнутри и снаружи мягкой, слегка увлажненной тканью.

Данное устройство соответствует требованиям ЕС по подавлению радиопомех и низковольтному оборудованию и всем действующим нормам техники безопасности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

- Максимальный вес готового изделия: 680 – 900 г
- 12 цифровых программ
- Таймер отсрочки завершения приготовления, программируемый на время до 13 часов
- Поддержание готового изделия в нагретом состоянии в течение 60 мин.
- Выбор цвета корочки: светлая, средней светлости или темная
- Возможность мытья формы в посудомоечной машине, антипригарное покрытие, лопатка для замеса теста
- Съёмная форма для выпечки, упрощающая чистку
- Не нагревающиеся стенки
- Нескользящие ножки
- Мерный стаканчик и мерная ложечка
- Питание от сети 220 В, 50 Гц
- Мощность 600 Вт

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия – 3 года с момента продажи



Изготовитель "ЭЛЕНБЕРГ ЛИМИТЕД", Великобритания
Адрес: 35 Бромптон Роад, Кнайтсбридж Лондон SW3 ИДЕ
Сделано в Китае. "ЭЛЕНБЕРГ ЭЛЕКТРИК КОМПАНИ ЛТД"
A08 P2-Б4 билдинг, Кеджинан 2 Роад, С энд Т Индастри Парк,
Шензень, Гуандонг Провинс, Китай.

Elenberg

BREAD MAKER BM-3100
INSTRUCTION MANUAL

INTRODUCTION

The model XBM838 bread maker is used for making various bread in household only, with 12 function menu including BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST-1, ULTRA FAST-2, DOUGH, JAM, CAKE, SANDWICH, BAKE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before commissioning this machine please read the instruction manual carefully.

1. Please keep these instruction, the guaranty certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging!
 2. The machine is intended exclusively for private and not for commercial use!
 3. Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Switch off the machine beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
 4. In order to protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the machine. Consequently, when selecting the location for your machine, do so in such a way that children do not have access to the machine, take care to ensure that the cable does not hang down.
 5. Check the machine and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the machine should not be used.
 6. Do not repair the machine yourself, but rather consult an authorized expert.
 7. For safety reasons a broken or damaged plug may only be replaced by an equivalent plug from the manufacturer, our customer service department or a similar qualified person.
 8. Keep the machine and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and suchlike.
 9. Never use the machine unsupervised! Switch off the machine whenever you are not using it, even if this is only for a moment.
 10. Use only original accessories.
 11. Do not use the machine outdoors.
 12. Under no circumstances must the machine be placed in water or other liquid, or come into contact with such. Do not use the machine with wet or moist hands.
 13. Should the machine become moist or wet, remove the plug from the socket immediately. Do not reach into the water.
 14. Use the machine only for the intended purpose, on the rating label of the machine.
 15. Do not use the machine with a damaged outlet.
- Do not touch any of the moving or spinning parts of the machine.

USING THE MACHINE FOR THE FIRST TIME

Check the bread pan and clean the rest of the baking chamber. Do not use sharp objects and do not scour! The bread pan is non-stick coated. Grease the bread pan and baking empty for about 10 minutes.

ELECTRICAL CONNECTION

Clean once more. Place the kneading bar on the axle in the baking area. The machine must only be connected to a correctly installed 220V, 50Hz safety socket.

When the machine be connected power a beep is now heard and “3:00” appears in the display after a short time. The two dots between the “3” and “00” aren’t constantly lit.

The machine is now ready to operate and is automatically set to program “1” (normal position), but has not yet started.

FUNCTIONS & OPERATION

Control panel

BM-3100 bread maker is operated by 6 buttons, with big window LCD display

Program menu:

This is used to select the baking program menu. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program changes. The current program is shown by LCD display, the machine have 12 program manus, see the operation cycle of BM-3100 bread maker.

Color of crust:

This is used to select a light, medium or dark colour for the crust.

Loaf size:

This is used to select a small or a larger loaf setting for bread receipts.

START/STOP button

This starts and stops or finishes the selected baking program .

START: in order to start a program, press for approx. 1 second on the “START/STOP” button. A short beep is heard and the two dots in the time display begin to flash and the program Starts, finishes the selected baking program.

STOP: in order to stop a program, press the “START/STOP” button for approx 2 seconds until a beep confirms that the program has been switched off.

On/Off

Two dots flashing:

Program is started

Two dots continuously lit:

Program is stopped

Delay Timer

You can delay the time you bread maker starts to have fresh bread ready when you get up in the morning or when you come from work.

Use the “TIMER” button to advance the time in 10 minutes increments, if necessary, use the “TIMER “button to decrease the time, when the delay timer is set where you want it, make sure to press the “START /STOP” button, the colon”:”will flash and your bread will be ready when you planned.

The time which appears on the clock after it switches on automatically is the remaining baking time. The maximum delay is 13 hours.

EXAMPLE: it is 8:30 p.m. and you would like your bread to be ready the next morning at 7 o’clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the “arrow pointing upwards” until 10:30 appears as the time between “now” (8:30 p.m.) and the time the bread should be ready is 10 hours and 30 minutes. If you work with the delay timer option, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, etc.

Keep the bread warm:

Your bread is kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

WARNING DISPLAY

If the display shows «H:HH» after you have pressed START, the temperature inside is still too high. Press STOP, open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes. If the display shows «E:EE» after you have pressed START, the temperature sensor is disconnection, please check sensor carefully by Authorized expert.

ENVIRONMENT

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

PROGRAMS

BM-3100 bread maker with 12 function menu:

1. Basic kneading rise and baking normal bread
2. French kneading rise and baking with a longer rise time
3. Whole wheat kneading rise and baking of whole wheat bread
4. Quick, kneading rise and baking loaf with baking soda or baking powder
5. Sweet kneading rise and baking of sweet bread
6. Ultra fast-1 kneading rise and baking 1.5 LB bread in a short time
7. Ultra fast-2 kneading rise and baking 2.0 LB bread in a short time
8. Dough kneading and rise ,no baking
9. Jam kneading and baking of jam.
10. Cake kneading rise and baking cake, rising with soda or baking powder.
11. Sandwich kneading rise and baking sandwich
12. Bake only baking, no kneading and rise.

INSERTING AND REMOVING THE BREAD PAN

Insertion: insert the bread pan by pressing lightly revolving until fixed in correct position.

Remove the bread pan by pressing lightly and reverse revolving the pan until pulling it, should wear with gloves.

HOW TO MAKE BREAD

1. Remove the bread pan.
2. Place the kneading bar on the shaft.
3. Place the ingredients in the bread pan. All ingredients, including the with the «START/STOP» button.

Open the lid and take out the bread pan.

It is essential that you use an oven cloth, grove or similar object as the bread pan is hot.

Turn the bread pan over and shake it lightly until the bread comes out, If the kneading bar is still in the bread, loosen it with a knife or similar object. Let the bread cool down.

Remove the plug from the socket.

A recipes as follow:

Baking method BASIC :

Water	1 1/3 cup
Sugar	3 tab spoons
Oil	3 tab spoons
salt	2 tea spoons
dry milk	3 tab spoons
bread flour	4 cups
dry yeast	2 tea spoons

Details recipes, you may see recipes book.

ABOUT QUICK BREADS

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat for perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan; dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps if so, use a rubber spatula.

ABOUT ULTRA FAST PROGRAM MENU

The bread maker can bake loaf under 1 hour with ultra fast menu 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture with this settings. Water of recieps use hot water in the range of 48—50 C, you must use a cooking thermometer to gauge the temperature.

CLEANING AND STORAGE

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

1. Bread pan:
Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents.
2. Kneading bar:
If the kneading bar is difficult to remove from the axle, soak the bread pan in water beforehand.
3. Lid and window:
Clean the lid and machine inside and outside with a slightly damp cloth. This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements.

GUARANTEE

Our appliances are guaranteed for a period of 12 months from the date of purchase(receipt). Faulty appliances will be repaired or replaced free of charge if these are attributed to faulty material or manufacture.

The guarantee will be invalidated if the appliances are tampered with.

For repairs within the guarantee period, please take the complete appliances with the receipt to the place where it was purchased.

FEATURES

- Loaf sizes selection: 680 – 900 g (1.5lb – 2.0lb)
- 12 digital programs
- 13 hours programmable delay timer
- 60 minutes «keep warm» function
- Adjustable crust control: light, medium or dark
- Dishwasher safe, non-stick bread pan & kneading blade
- Removable bread pan for easy cleaning
- «Cool-touch» walls
- Non-slip feet
- Includes measuring cup & spoon
- Power supply: 220 V ~ 50 Hz
- Power: 600 W

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

Service life of the given product – 3 years from the moment of sale

