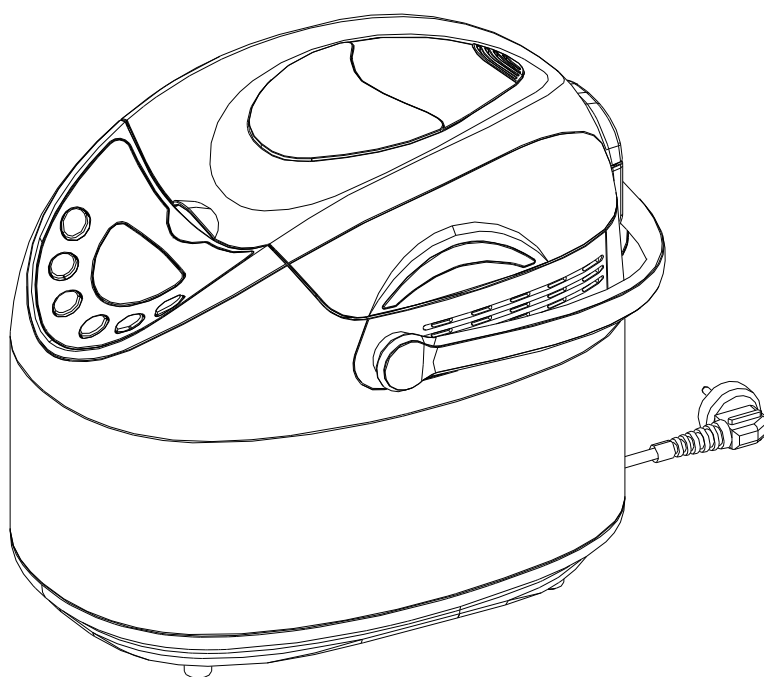


West

Хлебопечь Инструкция пользователя



Модель: BM701W

Перед использованием внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните для дальнейшего применения

Введение

Модель хлебопекарной печи BM701W используется для выпекания различных видов хлеба исключительно в домашних условиях. Модель включает 12 функциональных программ, а именно, BASIC ОСНОВНАЯ, FRENCH ФРАНЦУЗСКАЯ, WHOLE-WHEAT ДЛЯ ЦЕЛЬНОГО ЗЕРНА, QUICK БЫСТРАЯ, SWEET СЛАДКАЯ, ULTRA-FAST-1 УЛЬТРАБЫСТРАЯ-1, ULTRA-FAST-2 УЛЬТРАБЫСТРАЯ-2, DOUGH ТЕСТО, JAM ДЖЕМ, CAKE ПИРОГ, SANDWICH СЭНДВИЧ, BAKE ВЫПЕКАТЬ.

НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

Перед началом работы данного механизма, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

1. Пожалуйста, сохраните данную инструкцию, гарантийный талон, квитанцию (товарный чек), если возможно, а также картонную коробку с внутренней упаковкой!
2. Это устройство предназначено исключительно для личного, а не коммерческого использования!
3. Всегда выдергивайте вилку из розетки, если не используете механизм, присоединяете дополнительные детали или очищаете устройство, а также в случае возникновения каких-либо неисправностей. Выключайте механизм заранее. Тяните вилку, а не кабель.
4. Для того, чтобы уберечь детей от возможных неприятностей, связанных с неисправностью электрических устройств, никогда не оставляйте детей наедине с электрооборудованием без присмотра. Следовательно, выбирая место расположения для печи, располагайте ее таким образом, чтобы дети не имели к ней доступа. Убедитесь в том, что кабель не свисает.
5. Регулярно проверяйте исправность устройства и кабеля. В случае

обнаружения неисправности любого типа, ни в коем случае не используйте печь.

6. Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обратитесь к специалисту.

7. С целью безопасности необходимо заменить неисправную или сломанную розетку на аналогичную розетку, приобретенную у производителя, в нашем сервисном центре или у квалифицированного специалиста.

8. Не допускайте перегрева устройства и кабеля. Избегайте попадания прямых солнечных лучей. Берегите от повышенной влажности, крутых срезов и т.д.

9. Это устройство не предусмотрено для использования лицами (включая детей) с неполноценными физическими, умственными способностями или пониженной способностью восприятия, а также с недостаточным опытом или знаниями, если только, они не прошли инструктаж относительно использования приспособлений лицом, которое несет ответственность за их безопасность.

10. Дети должны быть предупреждены относительно того, что они не могут использовать устройство в качестве игрушки.

11. Никогда не оставляйте устройство без присмотра! Выключайте устройство из сети, если не используете его, даже, если это ненадолго.

12. Используйте только оригинальные (первичные) приспособления.

13. Не используйте устройство на улице.

14. Ни при каких обстоятельствах не опускайте устройство в воду или другую жидкость, а также избегайте попадания воды или иной жидкости на механизм. Не прикасайтесь к устройству мокрыми или влажными руками.

15. Если устройство все же стало влажным или мокрым, выдерните вилку из розетки немедленно. Не допускайте попадания воды.

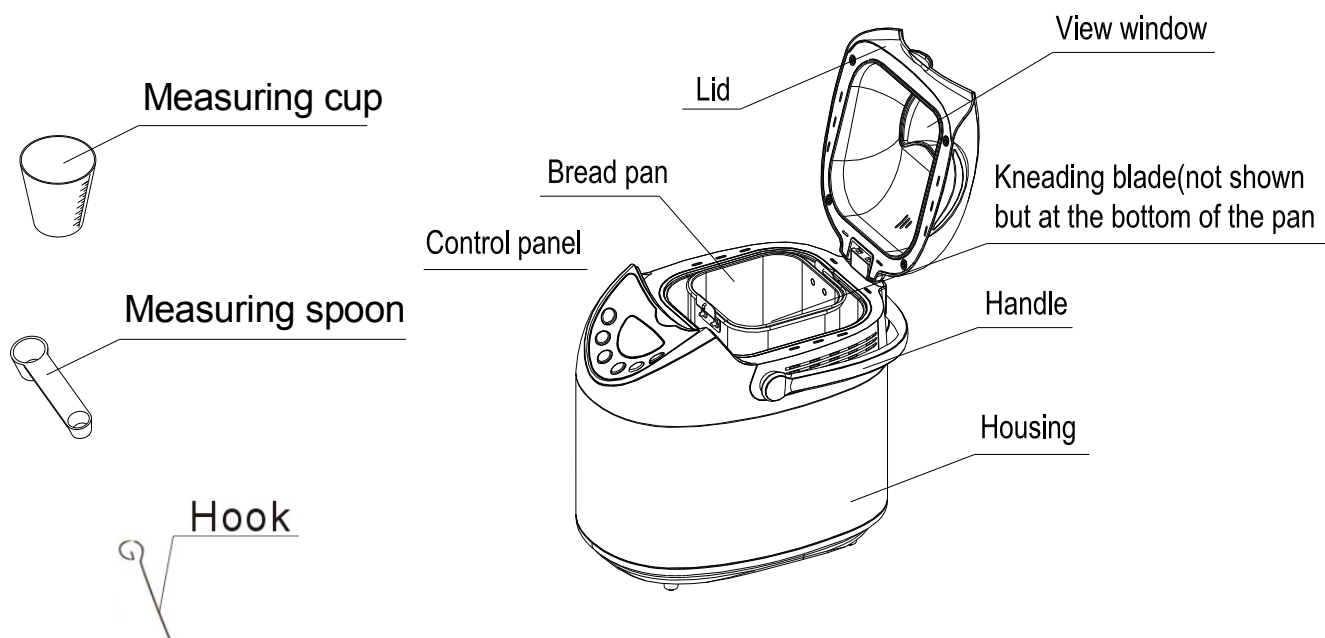
16. Не применяйте устройство в других целях, отличных от его прямого назначения.(см. Этикетку с номинальным значением).

17. Не используйте устройство с неисправной штепсельной розеткой.

18. Не прикасайтесь ни к каким движущимся или вращающимся деталям механизма.

Используется только в домашних условиях

Устройство хлебопекарной печи



Measuring cup- Мерная кружка

Measuring spoon- Мерная ложка

Hook- Крюк

Lid- Крышка

View window- Окно для просмотра

Bread pan- Хлебопекарная форма

Control panel- Панель управления

Housing- Корпус

Handle-Рукоятка

Kneading blade(not shown but at the bottom of the pan) – Месильная лопасть

(не изображена, но находится внизу формы)

Использование устройства в первый раз:

Проверьте хлебопекарную форму и очистите остальные компоненты пекарной камеры. Не используйте острые предметы и не промывайте устройство! Хлебопекарная форма имеет покрытие, которое не допускает пригорания. Смажьте хлебопекарную форму жиром и установите ее в режим выпекания приблизительно на 10 минут (хлебопекарная форма должна быть пустой). Очистите еще раз. Установите месильную лопасть на оси в области для выпекания.

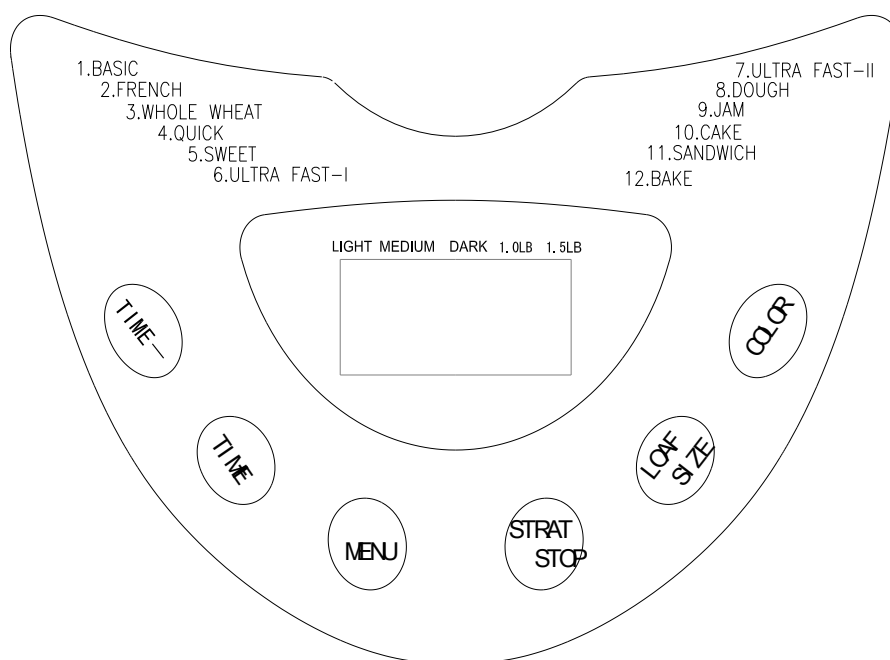
Электрическое соединение:

Устройство необходимо подсоединить к розетке (230В, 50Гц) установленной должным образом. Подключив устройство в сеть, вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее через некоторое время будет отображаться “3:00”. Две точки между “3” и “00” неподвижны.

Теперь устройство готово к работе. Автоматически выставлена программа “1” (Основное положение), однако, печь еще не работает.

Панель управления

Для работы хлебопекарной печи ХВМ1128, используйте 6 кнопок, программа будет отображаться на ЖКД панели управления.



1. Basic - Основная
2. French - Французская
3. Whole wheat – Для цельного зерна
4. Quick - Быстрая
5. Sweet - Сладкая
6. Ultra fast-I – Ультрабыстрая - I
7. Ultra fast-II – Ультрабыстрая - II
8. Dough - Тесто
9. Jam –Варенье, джем
10. Cake -Пирог
11. Sandwich – Бутерброд, сэндвич
12. Bake – Выпекать

MENU МЕНЮ

START/STOP НАЧАТЬ/ОСТАНОВИТЬ

Loaf size Размер хлеба

Color Цвет

TIME- ВРЕМЯ-

TIME+ ВРЕМЯ+

Программное меню (кнопка Menu меню):

Используется для того, чтобы выбрать программу для выпекания. Каждый раз, нажимая данную кнопку (что сопровождается коротким гудком), вы изменяете программу. На ЖКД отображается текущая программа, устройство имеет 12 программных меню, смотрите цикл выполнения хлебопекарной печи VM701W.

Цвет корки (кнопка color цвет):

Используется для того, чтобы выбрать светлый, средний или темный цвет для корки хлеба.

Кнопка Loaf size Размер хлеба:

Используется для того, чтобы выбрать небольшой или большой размер буханки для выпекания хлеба по рецепту.

Кнопка START/STOP НАЧАТЬ/ОСТАНОВИТЬ :

Используется для того, чтобы начать, приостановить или завершить выбранную программу выпекания.

Начать: для того, чтобы начать работу программы, нажимайте кнопку “start/stop” в течение 1 секунды. Звучит короткий гудок, две точки между часами и минутами начинают мигать, программа начала свою работу.

Завершите выбранную программу выпекания.

Остановить: для того, чтобы остановить работу программы, нажимайте кнопку “start/stop” в течение 2 секунд, пока не услышите гудок, который подтверждает, что программа была выключена.

On/off Вкл./Выкл.

Две точки мигают: программа запущена.

Две точки неподвижны: программа завершена.

Время отсрочки (используйте кнопки “TIME +” ВРЕМЯ+ и “TIME –” ВРЕМЯ-)

Вы можете отсрочить время работы вашей хлебопекарной печи, чтобы получить свежий хлеб рано утром, когда просыпаетесь или когда приходите с работы.

Перед использованием таймера задержки времени попробуйте несколько рецептов. Используйте те рецепты, которые дали хорошие результаты.

Используйте кнопку “Time+”, чтобы увеличить время на 10 минут, нажимайте кнопку, пока таймер не примет установку, если необходимо, используйте кнопку “Time -”, чтобы уменьшить время.

НАПРИМЕР: Сейчас 20:30, вы хотите, чтобы хлеб был готов на следующее утро в 7 часов утра, т.е. через 10 часов и 30 минут. Нажимайте кнопку “Time + ”, пока не появится 10:30, хлеб должен быть готов через 10 часов и 30 минут.

Если вы используете опцию отсроченного выпекания на время, не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца, свежее молоко, и т.д.

Поддержания тепла:

Хлеб может оставаться теплым в течение 60 минут после выпекания. Если вы хотите вынуть хлеб, выключите программу с помощью кнопки START/STOP.

Предупреждение на дисплее:

Если на дисплее отображается “Н:НН” после того, как вы нажали START, значит температура внутри устройства до сих пор высокая. Нажмите кнопку STOP, откройте крышку и позвольте механизму охладиться в течение 10-20 минут.

Если на дисплее отображается “Е:ЕЕ” после того, как вы нажали кнопку START, значит датчик температуры отключен. Пожалуйста, обратитесь к техническому специалисту, чтобы проверить датчик.

Окружающая среда

Механизм может нормально работать при широком диапазоне температур, однако, может существовать разница в размере хлеба между очень теплой комнатой и очень холодной комнатой. Оптимальный вариант комнатной температуры от 15°C до 34°C.

Программное меню:

Хлебопекарная печь VM701W с 12 функциональными меню:

1. Basic Основная замешивание, подъем теста и выпекание обычного хлеба
2. French Французская замешивание, подъем теста и выпекание с более длительным временем подъема теста
3. Whole wheat Для цельного зерна замешивание, подъем теста и выпекание пшеничного хлеба из муки цельно смолотого зерна
4. Quick Быстрая замешивание, подъем теста и выпекание хлеба с пищевой содой
5. Sweet Сладкая замешивание, подъем теста и выпекание сладкого хлеба
6. Ultra fast-1 Ультрабыстрая - I замешивание, подъем теста и выпекание хлеба весом 1 фунт за короткое время
7. Ultra fast-2 Ультрабыстрая - II замешивание, подъем теста и выпекание хлеба весом 1,5 фунта за короткое время
8. Dough Тесто замешивание, подъем теста, но без выпекания
9. Sandwich Бутерброд, сэндвич замешивание, подъем теста и выпекание
10. Jam Варенье, джем для приготовления повидла и джема
11. Cake Пирог замешивание, подъем теста и выпекание, подъем теста содой
12. Bake Выпекать только выпекание, без замешивания и подъема теста

Установка и снятие хлебопекарной формы:

Установка: вставьте хлебопекарную форму, слегка нажимая до тех пор, пока она не зафиксируется в верном положении.

Снятие: Чтобы снять хлебопекарную форму, наденьте рукавицы, потяните за ручку.

Как печь хлеб:

1. Вытащите хлебопекарную форму.
2. Установите месильную лопасть на валу.
3. Добавьте ингредиенты в хлебопекарную форму. Все ингредиенты, включая жидкие, должны быть комнатной температуры.

Придерживайтесь вышеуказанного порядка в рецепте!

Дрожжи – это ПОСЛЕДНИЙ ИНГРЕДИЕНТ, КОТОРЫЙ ВЫ ДОБАВЛЯЕТЕ: Посыпьте сахар и соль вокруг оставшейся смеси.

Разместите дрожжи в небольшой выемке в муке.

4. Установите хлебопекарную форму в устройстве.
5. Закройте крышку.
6. Подключите устройство к сети.

См. Использование устройства в первый раз/электрическое соединение.

7. Выберите программу для выпекания и цвет корки.
8. Если необходимо, установите время задержки (отсрочки) времени.
9. Нажмите кнопку Start, начинает мигать “:”.

Если вы выберете в хлебопекарной печи такие программы, как BASIC, FRENCH, WHOLE- WHEAT, SWEET, SANDWICH, вы услышите экспресс гудки во время второго процесса замешивания. Это напоминает, что, возможно, вам необходимо добавить фрукты или орехи.

Возможно, во время выпекания из вентиляционных отверстий крышки будет выходить пар. Это нормальное явление.

10. Завершение

По завершении программы выпекания, вы услышите 1 гудок, механизм автоматически переключается в режим поддержания тепла на 1 час, после чего вы услышите 10 гудков, которые означают, что программа завершила свою работу. Если вы хотите достать хлеб заранее, остановите процесс «поддержания тепла» с помощью кнопки “START/STOP”.

Откройте крышку и вытащите хлебопекарную форму.

Необходимо использовать тряпочку для печи, рукавицы или другие подобные средства, так как хлебопекарная форма горячая.

Переверните хлебопекарную форму и осторожно потрясите ее до тех пор, пока не выпадет хлеб. Если месильная лопасть все еще в хлебе, расфиксируйте ее с помощью ножа или подобного предмета. Дайте хлебу остыть.

11. Выдерните вилку из розетки.

Рецепты (1,5 фунта) :

Вода	290 мл
Сахар	2 столовые ложки
Масло раст.	2 столовые ложки
соль	1 1/2 чайные ложки
сухое молоко	2 столовые ложки
хлебопекарная мука	3 стакана
сухие дрожжи	2 чайные ложки

Более подробные рецепты вы найдете в поваренной книге

О хлебе быстрого приготовления quick

Хлебные изделия быстрого приготовления выпекаются с помощью разрыхлителя и пищевой соды, действие которых активизируется в результате влажности и тепла. Для превосходных быстро приготовленных хлебных изделий, желательно все жидкие вещества залить на дно хлебопекарной формы, а сухие ингредиенты разместить сверху. В течение первоначального замешивания хлеба быстрого приготовления, взбитое жидкое тесто и сухие ингредиенты могут собираться в углах формы, возможно, понадобится помочь механизму смешать их во избежание образования слипшихся комочков муки. В случае их образования используйте резиновую лопаточку.

О программе Ultra -fast Ультрабыстрая

Хлебопекарная печь с помощью Ультрабыстрой программы Ultra fast может печь буханку в течение 1 часа. Эти две программы могут выпекать хлеб в течение 58 минут. Хлеб немного плотнее по структуре. Пожалуйста, используйте горячую воду температурой 48—50 °С. Температуру воды можно измерить с помощью кухонного термометра. Всегда используйте быстро поднимающиеся сухие дрожжи.

Очистка и хранение:

Отключите устройство от сети и позвольте охладиться перед тем, как

начнете его чистить.

1. Хлебопекарная форма: влажной тряпочкой протрите внутри и снаружи. Не используйте едкие или абразивные вещества.
2. Месильная лопасть: Если вам тяжело снять месильную лопасть с оси, вы можете заранее замочить хлебопекарную форму в воде на несколько минут.
3. Крышка и окно: Крышку можно снять для того, чтобы почистить ее. Протрите крышку и устройство внутри и снаружи мягкой влажной тряпочкой.

Этот прибор соответствует инженерно-строительным нормам относительно подавления радиопомех и безопасности по низковольтному оборудованию. Устройство удовлетворяет настоящие требования техники безопасности.

Гарантия:

Прибор имеет гарантию на 12 месяцев с момента покупки (по чеку), неисправные приборы будут отремонтированы или бесплатно заменены, если неисправность связана с дефектным материалом или изделием.

В случае нанесения ущерба прибору, гарантия считается недействительной. Чтобы отремонтировать прибор в течение гарантийного периода, пожалуйста, отнесите устройство вместе с чеком (квитанцией) туда, где вы его приобрели.