

ENERGY[®]

ХЛЕБОПЕЧКА EN-234



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки ENERGY.
Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Меры безопасности

1. Внимательно прочитайте инструкцию перед эксплуатацией прибора. Сохраните её в качестве справочного материала. Обратите внимание на меры безопасности, они помогут Вам избежать поломок и несчастных случаев.
2. Перед включением убедитесь, что технические характеристики изделия, указанные на наклейке, соответствуют параметрам электросети.
3. Используйте прибор только в бытовых целях по его прямому назначению в соответствии с данной инструкцией.
4. Прибор не предназначен для промышленного применения.
5. Отключайте прибор от электросети, если вы им не пользуетесь и перед чисткой.
6. Во время приготовления не касайтесь отверстий для выхода пара на верхней крышке прибора, будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром при открывании крышки.
7. Не закрывайте отверстия для выхода пара посторонними предметами (полотенце, скатерти, салфетки т.д.) – это может привести к поломке прибора.
8. Во время работы внешняя поверхность прибора может нагреваться, не касайтесь поверхности прибора.
9. Не касайтесь смотрового окна во время работы прибора и сразу после окончания работы. Смотровое окно может быть горячим.
10. Используйте только оригинальную внутреннюю чашу для выпекания. Использование любых других емкостей может привести к поломке и другим непредвиденным последствиям.
11. Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с прибором.
12. Не включайте прибор без внутренней чаши или без загрузки продуктов в чашу.
13. Никогда не превышайте максимальное количество ингредиентов, указанных в рецепте.
14. Не используйте внутреннюю чашу для приготовления на плите или открытом огне.
15. Запрещается извлекать чашу для выпекания во время работы прибора.
16. Никогда не дотрагивайтесь до движущихся частей во время работы прибора. В этом случае всегда отсоединяйте прибор от сети.
17. Не помещайте внутрь прибора алюминиевую фольгу или другие материалы, которые могут вызвать пожар или короткое замыкание.
18. Не нарушайте комплектность прибора, нарушение комплектности может привести к поломке, не попадающей под гарантийные условия.
19. Не погружайте прибор и шнур питания в воду и/или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети, и прежде чем пользоваться им дальше проверьте его работоспособность и безопасность у квалифицированных специалистов.
20. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок, а так же если он упал, был поврежден каким-либо другим образом. В случае если Вы

обнаружили, какие-либо неисправности, немедленно обратитесь в сервисный центр. Внимание: чинить прибор могут только квалифицированные специалисты. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

21. Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.

22. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.

23. Прибор должен устойчиво стоять на ровной, сухой поверхности вдали от источников тепла.

24. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

25. Не помещайте устройство на или рядом с горячей газовой или электрической конфоркой или в духовку.

26. Не ставьте прибор на другие электроприборы.

27. Будьте предельно осторожны, если перемещаете прибор с горячим маслом внутри или с горячими жидкостями.

28. Не рекомендуется пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими или умственными возможностями, лицам с недостаточным опытом и знаниями о приборе, за исключением случаев использования прибора под надзором людей, ответственных за их безопасность.

29. Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором.

30. Во избежание перегрузки сети питания, не подключайте прибор одновременно с другими мощными электроприборами к одной и той же линии электросети.

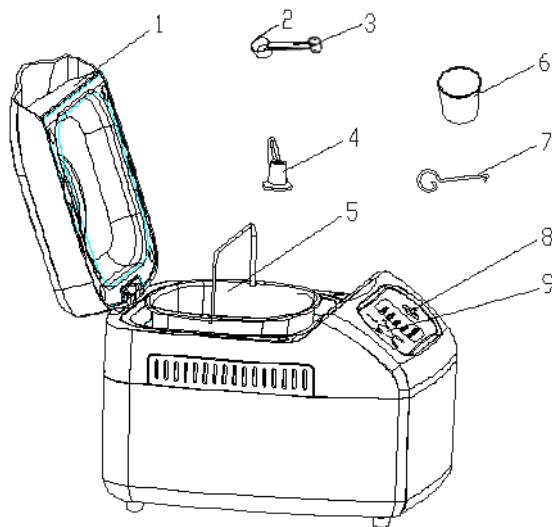
31. Если штепсельная вилка прибора не соответствует Вашей розетке, обратитесь за помощью к специалисту. Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.

32. При необходимости транспортировки прибора соблюдайте осторожность для сохранения целостности прибора и его функциональных свойств.

33. Выполняйте все требования инструкции.

Описание

1. Крышка прибора.
2. Большая мерная ложка
3. Маленькая мерная ложка
4. Лопатка для замешивания
5. Чаша для выпекания
6. Мерный стаканчик
7. Крючок
8. Кнопка Старт/Стоп на панели управления
9. Кнопка выбора программы.



Панель управления.



1. Кнопка выбора программы
2. Индикаторы программ
3. Программы приготовления
4. Кнопка Старт/Стоп

Перед первым использованием

- Распакуйте изделие.
- Внимательно прочтите инструкцию.
- Установите прибор на термостойкую, ровную, сухую поверхность, расстояние до ближайшей стены должно быть не менее 10 см.
- Откройте крышку.
- Слегка поверните чашу для выпекания и выньте ее из хлебопечки. Промойте ее губкой или салфеткой смоченной в теплой воде, затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой салфеткой.
- Установите чашу в хлебопечку, слегка поверните чашу, чтобы обеспечить более плотный контакт с нагревательным элементом.

ВАЖНО! Между внутренней чашей для выпекания и нагревательным элементом не должно быть никаких посторонних предметов или продуктов. Несоблюдение этого правила может привести к поломке прибора.

Работа

- Откройте крышку прибора выньте внутреннюю чашу.
- Убедитесь, что чаша была очищена в соответствии с пунктом «перед первым использованием». Установите чашу обратно.
- Закройте крышку прибора. Крышка прибора должна быть закрыта в течение процесса приготовления.

- Подключите хлебопечку к электросети. Напряжение сети должно соответствовать напряжению прибора.
- Выберите программу «Выпекание», нажав кнопку «Выбор» на панели управления. Индикатор рядом с программой загорится.
- Дайте прибору поработать в этом режиме в течение 5 минут. Во время работы возможно появление дыма и специфического запаха, это обусловлено тем, что на некоторые детали нанесена защитная смазка. Через некоторое время дым и запах исчезнут.
- Отключите прибор от сети, дайте ему остыть. После этого рекомендуется промыть чашу для выпекания и подготовить ее к последующему использованию.
- Установите лопатку для замешивания (4) на штифт в центре чаши для выпекания.
- Положите все ингредиенты, в соответствии с рецептом в чашу для выпекания. Важно! Сначала кладутся жидкие ингредиенты (молоко, вода), затем все остальные (соль, сахар, мука, дрожжи). Соль не должна соприкоснуться с сухими дрожжами, так как соль разрушает свойства дрожжей.
- Установите чашу с ингредиентами в хлебопечку, слегка повернув ее против часовой стрелки для надежной фиксации. Закройте крышку.
- Подключите шнур питания к сети. При включении прибора прозвучит звуковой сигнал.
- Нажимая на кнопку «Выбор», выберите нужный Вам режим приготовления и нажмите кнопку Старт/Стоп, прозвучит звуковой сигнал, прибор начнет работу. Чтобы прекратить работу прибора нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп в течение 3 секунд. После этого прозвучит звуковой сигнал и работа прибора прекратится.
- После окончания программы выпекания прозвучит звуковой сигнал (10 раз) и хлебопечка автоматически перейдет в режим поддержания температуры, температура будет поддерживаться в течение 1 часа. Если Вы хотите отключить режим поддержания температуры, нажмите и удерживайте кнопку Старт/Стоп в течение 3 секунд. Режим поддержания температуры будет отключен.
- Важно! После окончания процесса приготовления, чаша для выпекания и металлические части на крышке хлебопечки остаются горячими! Чтобы вынуть чашу для выпекания из хлебопечки обязательно пользуйтесь защитными перчатками или прихватками. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
- Важно! Перед тем как нарезать хлеб, возьмите крючок и выньте лопатку для замешивания из готовой буханки. Осторожно! Лопатка для замешивания остается горячей. Обязательно используйте перчатки!
- Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка сохраняет все настройки в течение 15 минут. Цикл возобновится с того момента, на котором была прервана программа.

Описание режимов работы

1. Основной режим

Время приготовления: 2 часа 58 минут.

Циклы: замешивание, покой, подъем, выпекание.

Через 40 минут после старта прозвучит звуковой сигнал. После этого сигнала Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, например: чеснок, лук, приправы и т.д. или если это сладкий хлеб (кекс) изюм, орехи и т.д.

2. Цельнозерновой хлеб

Время приготовления: 3 часа 15 минут.

Циклы: замешивание, покой, подъем, выпекание.

3. Быстрый хлеб

Время приготовления: 1 час 38 минут.

Циклы: замешивание, покой, подъем, выпекание.

Хлеб получается небольшой по размеру и плотный по текстуре.

4. Тесто

Время приготовления: 1 час 28 минут.

Циклы: замешивание, покой, подъем.

Тесто, приготовленное в хлебопечке отлично подходит для пирожков, пирогов, пиццы и т.д.

5. Выпекание

Время приготовления: 60 минут.

Циклы: только выпекание.

Циклы:

Замешивание: Обеспечивает формирование структуры теста.

Покой: Способствует лучшему замешиванию теста.

Подъем: Время действия дрожжей, поддерживается оптимальная температура для подъема теста.

Выпекание: Выпекание хлеба из теста.

Практические советы

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры и правильно отмерены. Отмеряйте жидкости и муку при помощи мерного стаканчика. Соль, сахар, дрожжи и т.д. отмеряйте при помощи мерной ложки.

Неправильная дозировка ведет к неудовлетворительным результатам выпечки!

Следуйте порядку приготовления указанному ниже

1. Жидкости (молоко, вода, яйца, растительное масло, сливочное масло)

2. Соль

3. Сахар

4. Первая половина муки

5. Порошковое молоко

6. Особые твердые ингредиенты

7. Вторая половина муки

8. Дрожжи

• Важно отмерять точное количество всех ингредиентов и тщательно соблюдать порядок закладки ингредиентов.

• Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью, солью и сахаром.

- Рекомендуется загрузить все ингредиенты в чашу с самого начала и стараться не открывать крышку хлебопечки, чтобы не мешать процессу приготовления.
- Объем прилагаемого мерного стаканчика – 250 мл, объем маленькой мерной ложки – 5 мл, объем большой мерной ложки - 15 мл.
- 1 мерный стаканчик муки весит 148 гр., 1 мерный стаканчик воды весит 250гр., 1 маленькая мерная ложка соли весит 6 гр., 1 маленькая ложка дрожжей весит 3,5 гр., 1 большая мерная ложка сахара весит 14 гр., 1 большая мерная ложка порошкового молока весит 6,48 гр., 1 большая мерная ложка растительного масла весит 16гр.

РЕЦЕПТЫ

1. Основной режим

Вес хлеба 450 гр.

Ингредиенты указаны в порядке закладывания в чашу для выпекания:

м.ложка – маленькая мерная ложка

б.ложка – большая мерная ложка

Ингредиенты	Объем/Вес
Вода	150мл (150гр)
Соль	1/3 м. ложки (2гр)
Сахар	1 и 2/3 б. ложки (22гр)
Масло растительное	1 и 2/3 б. ложки (25гр)
Мука	2 мерных стакана (296гр)
Порошковое молоко	1 и 2/3 б.ложки (12гр)
Сухие дрожжи	1 м.ложка (3,5гр)

2. Цельнозерновой хлеб

Вес хлеба 450 гр.

Ингредиенты указаны в порядке закладывания в чашу для выпекания:

м.ложка – маленькая мерная ложка

б.ложка – большая мерная ложка

Ингредиенты	Объем/Вес
Вода	150мл (150гр)
Соль	1/3 м. ложки (2гр)
Сахар	1 и 1/2 б. ложки (21гр)
Масло растительное	1 и 1/2 б. ложки (24гр)
Цельнозерновая мука	2 мерных стакана (296гр)
Порошковое молоко	1 и 2/3 б.ложки (12гр)
Сухие дрожжи	1 м.ложка (3,5гр)

3. Быстрый хлеб

Вес хлеба 450 гр.

Ингредиенты указаны в порядке закладки в чашу для выпекания:

м.ложка – маленькая мерная ложка

б.ложка – большая мерная ложка

Ингредиенты	Объем/Вес
Вода	150мл (150гр)
Соль	1/4 м. ложки (1,5гр)
Сахар	2 б. ложки (28гр)
Масло растительное	2 б. ложки (32гр)
Мука	2 мерных стакана (296гр)
Порошковое молоко	2 б.ложки (13гр)
Сухие дрожжи	2 м.ложка (8гр)

4. Тесто

Ингредиенты указаны в порядке закладки в чашу для выпекания:

м.ложка – маленькая мерная ложка

б.ложка – большая мерная ложка

Французский батон

Ингредиенты	Объем/Вес
Вода	150мл (150гр)
Мед	1 б. ложка (35гр)
Соль	1/2 м. ложки (3гр)
Сахар	1/2 м. ложки (3,5гр)
Мука	2 мерных стакана (296гр)
Сухие дрожжи	1 м.ложка (3,5гр)

Приготовьте тесто разделите на 2-4 части, сформируйте длинные батоны оставьте на 30 минут. Сделайте сверху несколько диагональных надрезов и выпекайте в духовке до готовности.

Тесто для пиццы

Ингредиенты	Объем/Вес
Вода	150мл (150гр)
Соль	1/2 м. ложки (3гр)
Сахар	1 б. ложка (14гр)
Оливковое масло	1 б. ложка (16гр)
Мука	2 мерных стакана (296гр)
Сухие дрожжи	1 м.ложка (3,5гр)

Приготовленное тесто раскатайте в круглую лепешку и оставьте на 10 мин. Смажьте соусом добавьте ингредиенты и выпекайте в духовке 20 минут.

5. Выпекание

Режим идеально подходит для выпекания хлеба, кексов и булочек по Вашим любимым рецептам.

Никогда не превышайте количество ингредиентов указанных в рецептах. Вы можете выпекать хлеб по свои рецептам, при этом, рецепт должен быть рассчитан на хлеб весом 450гр.

Рецепты носят рекомендательный характер, итог зависит от ингредиентов.

Проблемы, возможные причины и способы их устранения

Хлеб не вынимается из формы.

После выпечки оставьте хлеб в форме еще на 5 минут и только после этого переверните форму вверх дном.

Тесто слишком поднимается и «вываливается» из формы.

Так происходит в случае, если мука содержит много глютена. Нужно уменьшить количество муки и, соответственно других ингредиентов.

Внутри готового хлеба образуется полость конусообразной формы.

Так происходит в случае, если

- добавлено слишком большое количество воды
- крышка хлебопечки открывалась во время цикла выпекания.

Крышку хлебопечки можно открывать только во время замешивания теста. Если открыть крышку во время выпекания, поднявшийся внутри хлеб опадет.

Плохо перемешаны ингредиенты, хлеб испекся плохо.

Так происходит в случае если

- несколько раз открывалась крышка в процессе выпекания.
- блокировка лопатки для замешивания. Перед тем, как загрузить ингредиенты в чашу, всегда проверяйте легко ли вращается лопатка для замешивания.

Важно! После окончания программы выпекания дайте хлебопечке остыть не менее 30 минут, перед тем как включать ее снова.

Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети. Выньте чашу для выпекания при помощи прихваток или перчаток, будьте осторожны чаша и ручка чаши сильно нагреваются.
- Выньте хлеб из чаши для выпекания и оставьте остывать.
- Перед тем как приступить к чистке, дайте хлебопечке полностью остыть.
- Выньте из чаши лопатку для замешивания. Если лопатка для замешивания не вынимается, налейте в чашу для выпекания теплую воду, так чтобы вода

покрывала лопатку для замешивания и оставьте на 15 минут. После этого выньте и промойте лопатку для замешивания. Вытрите насухо.

- Промойте чашу в воде. Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие салфетки, щетки, это может повредить антипригарное покрытие чаши.
- Вытрите насухо дно и стенки чаши для выпекания. Установите в нее лопатку для замешивания. Убедитесь в том, что поверхность внутри хлебопечки чистая и на ней нет частичек продуктов. Установите чашу внутрь хлебопечки.
- Корпус хлебопечки очистите влажной салфеткой, затем протрите прибор насухо.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от сети.
- Выполните все пункты раздела «Чистка».

Технические характеристики

Напряжение 220-240В, частота 50Гц, мощность 480-580Вт.

Класс защиты от поражения током I

Гарантия 1 год. Расчетный срок службы изделия 3 года

Состав (материал): пластик, металл, кабель.

По окончании срока службы прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

В целях улучшения качества продукции, дизайн и спецификация могут быть изменены без предварительного уведомления.

ENERGY постоянно расширяет сеть сервис-центров. Полный перечень сервис-центров ENERGY на территории РФ вы можете узнать по телефону +7 (812) 320-09-90.

Производитель-экспортер: Нинбо Джичейн Саенс энд Технолоджи Ко, Лтд.

Адрес: Цаотан Инд. Истэйт, Чжунхань Таун, Цыси Сити, Чжейсян, Китай.

Произведено в Китае

Поставщик-импортер: ООО «Союз»

Адрес: Россия, 199178 г. Санкт-Петербург, 15-я линия ВО, д.12, лит. А, пом. 4Н



Класс защиты от поражения током I