



NOUS VIVONS SAIN
We live healthy

VITESSE®

Home

BREAD MAKER ХЛЕБОПЕЧКА

VITESSE®
Home

“Vitesse France S.A.R.L” (Витессе, Франция)
91 Руе Де Фоборг Сант Хонор, Париж 75008, Франция
Сделано в Китае

www.vitesse.ru



VS-428

En

DEAR CUSTOMER!

You have made an excellent decision. Vitesse® home range offers you an exclusive, high quality range of appliances for your ultimate home luxury and healthy living.

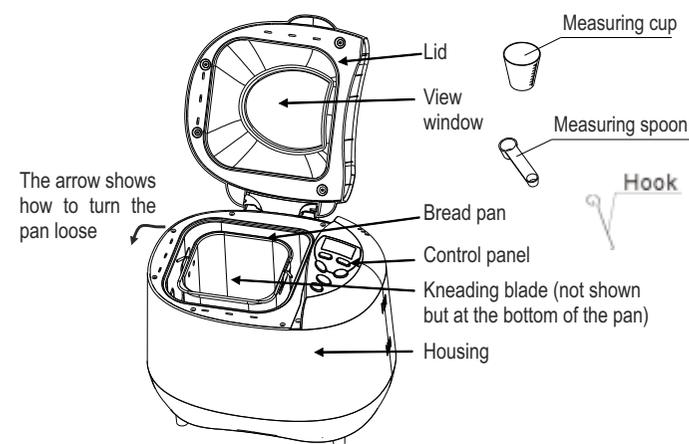
IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

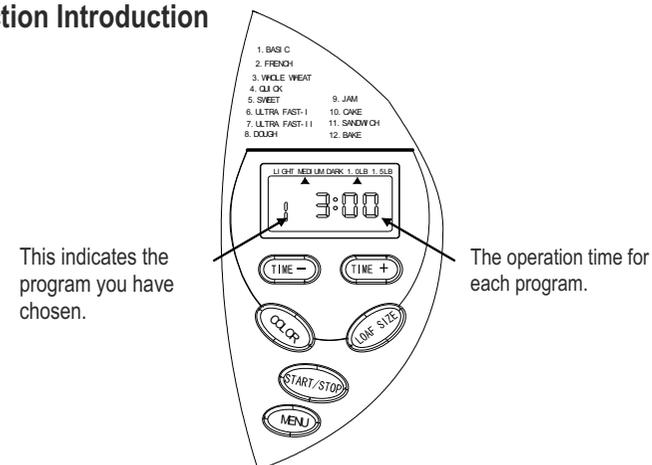
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
14. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled ingredients.
15. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
16. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
17. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
18. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not operate the appliance for other than its intended use.
20. Do not use outdoors.

21. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
23. Do not operate the unit without bread pan placed in the chamber to avoid damaging the appliance.
24. Save these instructions

Know your bread maker



Function Introduction



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to **1.0LB** and **MEDIUM**. It is the default setting.

START / STOP

For starting and stopping the selected baking program.

To start a program, press the "**START/STOP**" button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the "**START/STOP**" button after a program has begun.

To stop the program, press the "**START/STOP**" button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

MENU

It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) that the program will vary. Press the button continuously the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained below.

1. **Basic:** kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **French:** kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole wheat:** kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheated time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick:** kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet:** kneading, rise and baking the sweat bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **Ultra fast-I:** kneading, rise and baking 1.0Lb loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
7. **Ultra fast-II:** the same as above, but applicable for 1.5Lb loaf.
8. **Dough:** kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shaping it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam:** boiling jams and marmalades.
10. **Cake:** kneading, rise and baking rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich:** kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **Bake:** only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR

With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.

LOAF SIZE

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

DELAY (TIME + or TIME -)

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the "**TIME +**" or "**TIME -**". Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing "**TIME+**" or "**TIME-**" to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **TIME+** or **TIME -** to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread can be automatically 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.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 15 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 15 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted, But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START/STOP**" straight to continue the program from the beginning .

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 be between 15°C and 34°C.

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows "H: HH" after you have pressed **START/STOP** button, (see below figure1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows "E: EE" after you have pressed **START/STOP** button, (see below figure2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.



Figure 1



Figure 2

For the first use

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you turn it on for the first time. This is normal and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .
2. Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"
3. Set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the pan in position, and then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.
2. Place ingredients into the bread pan. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or whole meal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation, Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the Menu button until your desired program is selected.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size. (1.0 LB or 1.5 LB)

8. Set the delay time by pressing **Time+** or **Time-** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start working.
10. For the program of **BASIC, FRENCH, WHOLE WHITE BREAD, SWEET, SANDWICH**, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the Lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread.
Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle and gently pull the pan straight up and out of the machine.
Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
12. Let the bread pan cool down before removing the bread. Then use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.
13. Turn bread pan upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.
15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then shut power supply down.
16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot; never use the hand to remove the kneading blade.

Special introduction

1、 For 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 and 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.

2、 About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. These 2 settings can bake bread in 58 minutes, the bread is a little more dense in texture. Ultra fast I is for baking 1.0LB bread while Ultra fast II is for 1.5LB. please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48-50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.
2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, In such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth; please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.
3. Lid and window: The lid can be removed for cleaning. First open the lid and lift up to the angle of 45 degree between the lid surface and level, then pull the lid toward outside until it falls off, Clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth. after having finished cleaning the lid, place it at the above angle, fix the left side of lid first, then push the right side into the opposite slot until it clicks in the correct position.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any Abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.
5. Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled Down, is clean and dry, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat; it contains wheat skin and gluten Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named by "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after raising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements.

8. Yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fibre soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1tsp .active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast

5tsp .active dry yeast =1 tsp. instant yeast

2tsp .active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast

Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature, before use check the date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the dead yeast.

The ways described below will check whether your yeast is fresh and active or not.

(1) pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup

(2) Put 1 tsp. White sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.

(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.

(4) The froth will be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. Salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stir evenly when you take it out from refrigerator.

12. Baking powder

Baking powder mainly is used to raise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. Soda

The same principle as above. It can also used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g.: apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of important step for making good bread is utilizing proper amount of ingredients.

It is strongly suggest to use measuring cup, measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups.

Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, generally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When Placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep remind you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

Trouble shooting guide

No.	Problem	Course	Solution
1.	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2.	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3.	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4.	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5.	Display "H HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6.	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7.	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8.	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9.	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10.	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		3. Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe

Ru

11.	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1. too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2. too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12.	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2. water temperature is too high	Check water temperature
13.	Bread surface is adhered to dry powder	1. there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2. stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14.	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20minutes with cover closed

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal

Repairs to electrical appliance should only be performed by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at serious risk".

Technical Data

Power supply: 220-240V ~ 50HZ
Power consumption: 600W

УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ! ВЫ ПРИНЯЛИ БЛЕСТЯЩЕЕ РЕШЕНИЕ!
Торговая марка Vitesse® предлагает Вам гамму эксклюзивных высококачественных приборов для несомненно роскошного и здорового образа жизни.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

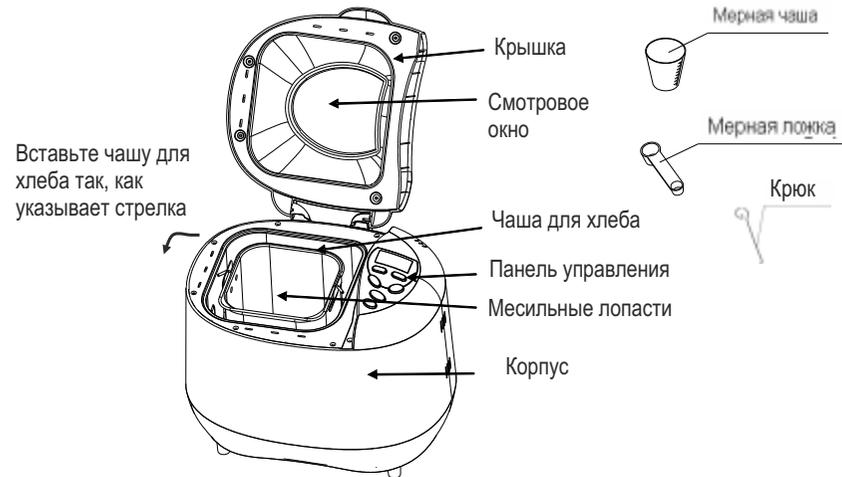
Перед первым использованием прибора внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Сохраните руководство для дальнейших консультаций.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

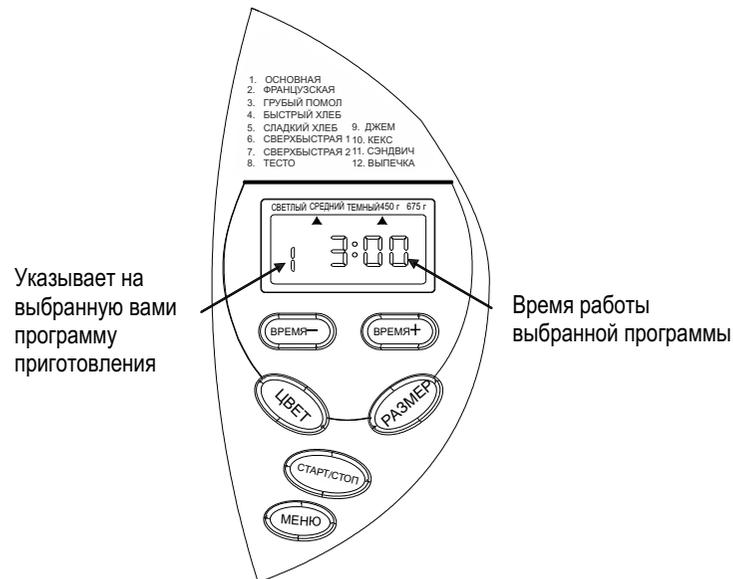
Перед использованием прибора внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации:

1. Сохраните руководство по эксплуатации, гарантийный талон, чек, а также по возможности упаковочные материалы.
2. Прибор предназначен только для домашнего использования!
3. Всегда отключайте прибор от сети, если он не используется, в случае возникновения неисправности, а также перед производением замены комплектующих, чистой и техническим осмотром. Прежде чем отключать прибор от сети, выключите его. При отключении от сети беритесь за штепсель, а не тяните за шнур.
4. Не оставляйте детей без присмотра возле прибора. Ограничьте доступ детей к прибору, располагая его так, чтобы он был вне досягаемости детей. Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал.
5. Регулярно осматривайте прибор и шнур питания на наличие неисправностей. Не используйте прибор, если выявлены какие-либо повреждения.
6. Не производите ремонт прибора самостоятельно. Для этого обратитесь в квалифицированную сервисную мастерскую.
7. Во избежание поражения электрическим током неисправный или поврежденный штепсель должен быть заменен на соответствующий в сервисной мастерской или квалифицированным специалистом.
8. Держите прибор и шнур питания вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажных мест, острых углов и т. п.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра! Если прибор не используется длительное время, отключите его от сети.
10. Используйте комплектующие только от производителя.
11. Не пользуйтесь прибором вне помещения.
12. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости, а также не подвергайте его воздействию воды. Во время эксплуатации хлебопечки не беритесь за прибор мокрыми или влажными руками.
13. Не погружайте прибор в воду. Если прибор был подвержен воздействию воды, немедленно отсоедините шнур питания от сети.
14. Используйте прибор строго по назначению, а также используйте в соответствии с техническими характеристиками прибора.
15. Не используйте прибор с поврежденной розеткой.
16. Не касайтесь движущихся или вращающихся частей прибора.

ОПИСАНИЕ



Панель управления



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После того как вы подключили прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал и через некоторое время на дисплее появится "3:00". Двоеточие между "3" и "00" не будет мигать постоянно. Стрелки будут указывать на «450» г и «Средний». Это установки по умолчанию.

Старт/Стоп

Для того чтобы запустить программу, нажмите кнопку «Старт/Стоп» один раз. После этого прозвучит звуковой сигнал и замигает двоеточие на дисплее и включится выбранная вами программа. После того, как запустилась программа, все кнопки кроме кнопки «Старт/Стоп» неактивны.

Для того чтобы остановить программу нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП» не менее 3 секунд! Отпустите кнопку после звукового сигнала.

Меню

Используется для выбора программ. Каждый раз, нажимая кнопку, вы меняете программу. Нажимая кнопку на протяжении 12 раз, вы выбираете нужную вам программу, которая показывается на дисплее. Значение каждой программы смотрите ниже.

1. Основная (Basic): перемешивание, подъем теста и выпечка обычного хлеба. Вы также можете добавить ингредиенты для вкуса и запаха.
2. Французская (French): перемешивание, подъем и выпечка теста с более длительным временем поднятия теста. Хлеб, выпечен с использованием этой функции, обычно имеет хрустящую корочку и светлый цвет.
3. Грубый помол (Whole wheat): перемешивание, подъем и выпечка теста из цельной пшеницы. Эта функция имеет более длительный процесс предварительного нагревания, это позволяет зерну впитать воду и разбухнуть.
4. Быстрый хлеб (Quick): перемешивание, подъем и выпечка хлеба с использованием соды или порошка для выпечки. Хлеб, приготовленный с использованием этой функции обычно маленький и плотный.
5. Сладкий хлеб (Sweet): перемешивание, подъем и выпечка сладкого хлеба. Для приготовления хрустящего и сладкого хлеба.
6. Сверхбыстрая-1 (Ultra fast I): перемешивание, подъем и выпечка хлеба, массой в 450 грамм за короткое время. Обычно хлеб меньше и тверже, нежели приготовленный с помощью программы «Быстрый хлеб»
7. Сверхбыстрая-2 (Ultra fast -II): перемешивание, подъем и выпечка хлеба, массой в 675 грамм за короткое время.
8. Замешивание теста (Dough): перемешивание, подъем теста, без приготовления. С помощью этой функции вы можете приготовить тесто для пиццы или булочек.

9. Джем (Jam): для приготовления джемов и мармелада.
10. Кекс (Cake): перемешивание, подъем и выпечка теста с содой или с порошком для выпечки.
11. Сэндвич (Sandwich): перемешивание, подъем и выпечка теста для сэндвича. Выпечка хлеба с светлой текстурой и тонкой корочкой.
12. Выпекание (Bake): только выпечка без приготовления и подъема теста. Также используется для увеличения времени выпечки выбранного режима.

Цвет выпечки

С помощью этой кнопки вы сможете выбирать **СВЕТЛЫЙ, СРЕДНИЙ ИЛИ ТЕМНЫЙ** цвет корочки хлеба. С помощью этой кнопки вы выбираете подходящий вам цвет хлеба.

Размер выпечки

Нажмите эту кнопку, для того чтобы выбрать нужный вам размер хлеба. Примите во внимание, что время работы прибора зависит от размера выпечки.

Отсрочка (время + или время -)

Если вы не хотите, чтобы прибор начал работать сразу после включения, вы можете нажать эту кнопку и выбрать время для отсрочки приготовления.

Вы должны решить, сколько времени пройдет, перед тем как приготовится ваш хлеб, с помощью нажатия кнопок **“Время +”** и **“Время -”**. Примите во внимание что, время отсрочки должно учитывать время приготовления выбранной программы. После окончания времени отсрочки, вы можете подавать на стол свежий и теплый хлеб. Сначала, вы должны выбрать программу и цвет приготовления. Потом, нажимая кнопки **“Время +”** и **“Время -”** вы выбираете время отсрочки приготовления. Максимальный уровень отсрочки 13 часов.

Пример: Допустим, сейчас 20 часов 30 минут, если вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов в 7 часов утра, то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите ваш режим приготовления, цвет и размер выпечки и добавляйте время до тех пор, пока на дисплее не появится 10.30. Потом, нажмите кнопку «Старт/Стоп», чтобы активировать режим отсрочки. Вы сможете увидеть мигающее двоеточие на дисплее и увидите, сколько времени осталось до окончания приготовления. Вы получите свежий хлеб ровно в 7 часов утра. Если вы не достанете хлеб сразу, то хлеб будет оставаться теплым на протяжении 1 часа.

Подогрев

Прибор автоматически поддерживает теплоту выпечки на протяжении 60 минут, после окончания приготовления. Если вы хотите достать хлеб сразу после приготовления, отключите программу с помощью нажатия кнопки «Старт / Стоп».

Память

Если во время приготовления была прервана подача электроэнергии, то работа прибора возобновится в течение 15 минут автоматически, без нажатия кнопки «Старт / Стоп». Если подача электроэнергии не возобновилась в течение 15 минут, то вам придется перезагрузить прибор. Но если тесто было в процессе перемешивания, когда была прервана подача электроэнергии, вы можете нажать кнопку «Старт/Стоп» и процесс приготовления начнется с начала.

Окружающая среда

Прибор может работать при разной температуре, но при этом может быть разница в размерах выпечки из-за температуры в комнате. Мы рекомендуем, чтобы температура в комнате была между 15 - 34 °С.

Дисплей предупреждений

1. Если дисплей показывает **“Н:НН”**, после того как началась программа, (смотрите рисунок 1) это значит, что температура внутри прибора очень высокая. Поэтому выбранную вами программу следует остановить. Откройте крышку и пусть прибор остынет на протяжении 10 - 20 минут.
2. Если на дисплей показывает **“Е:ЕЕ”**, после того, как вы нажали кнопку «Старт / Стоп», (смотрите рисунок 2) это значит, что датчик температуры отсоединен, отнесите прибор в сервисную мастерскую для осмотра или починки.



Рисунок 1

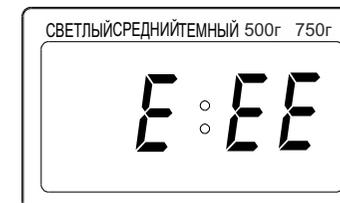


Рисунок 2

Перед первым использованием

1. Убедитесь, что все части и принадлежности прибора правильно установлены и на них не видны следы повреждений.
2. Почистите все части прибора так, как написано в разделе «Уход и Чистка»
3. Включите прибор в режим **“Выпечка”**, и пускай он поработает 10 минут без загруженных в него ингредиентов. После того как он остынет, почистите его снова.
4. Протрите все части прибора мягкой тканью.

Как приготовить хлеб

1. Поставьте чашу для хлеба в прибор и поверните за часовой стрелкой, до тех пор, пока она не станет в правильную позицию. Установите лезвие для смешивания теста в ведущий вал. Поверните лезвия для смешивания по часовой стрелке, пока они не закрепятся. Также рекомендовано смазать отверстия для лезвий маргарином, чтобы во время приготовления, тесто не прилипло к лезвиям и их можно было легко достать.
2. Положите ингредиенты в чашу для выпекания. Пожалуйста, придерживайтесь порядка и пропорций так, как указано в рецепте приготовления. Сначала следует налить воду или другую жидкость, потом добавит сахар, соль и муку, дрожжи или порошок для выпечки в последнюю очередь.
3. С помощью пальца сделайте углубление в муке с одной стороны. Добавьте дрожжи в углубление, убедитесь, что дрожжи не контактируют с жидкостью или солью.
4. Закройте аккуратно крышку, и вставьте штепсель в розетку.
5. С помощью кнопки Меню выберите нужную вам программу.
6. Нажмите кнопку **«Цвет»** для выбора цвета хлеба.
7. Нажмите кнопку **«Размер»** для выбора размера выпечки (450г. или 675 г.)
8. Выберите время отсрочки приготовления с помощью кнопок **«Время +»** или **«Время -»**. Эту функцию вы можете пропустить, если хотите чтобы прибор начал работать сразу.
9. Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»** для начала работы.
10. После выбора программы **«Основная»**, **«Французская»**, **«Грубый помол»**, **«Сладкий хлеб»**, должен прозвучать долгий звуковой сигнал. Откройте крышку и положите ингредиенты. Есть вероятность, что пар будет выходить из прибора, это нормально.
11. После окончания процесса приготовления прозвучит 10 звуковых сигналов. Вы можете нажать кнопку **«Старт/Стоп»**, для того чтобы прекратить процесс и достать готовый хлеб. Откройте крышку, используя прихватки, возьмитесь за рукоятку на чаше. Поверните чашу против часовой стрелки и аккуратно поднимите чашу вверх.

12. Используя лопатку, отделите хлеб от стен чаши.

Внимание: Чаша для хлеба и сам хлеб могут быть очень горячими, поэтому всегда пользуйтесь рукавичками или прихватками.

13. Переверните чашу для хлеба и аккуратно потрясите до тех пор, пока не выпадет хлеб.
14. Достаньте хлеб из чаши, и пускай он остынет в течение 20 минут, перед тем как нарезать его.
15. Если вы вне комнаты или вы не нажали кнопку **«Старт/Стоп»**, в конце процесса приготовления, то температура хлеба будет автоматически поддерживаться теплой в течение 1 часа.
16. Если вы не используете прибор, достаньте штепсель из розетки.

Примечание: Перед тем как нарезать хлеб, достаньте лезвия для смешивания с помощью крюка. Никогда не используйте руки, для того чтобы достать их.

Специальное введение

Хлеб быстрого приготовления (Quick)

Хлеб быстрого приготовления готовится с пудрой для выпечки и пищевой содой, которая активизируется под воздействием влаги и тепла. Для наилучшего результата приготовления хлеба рекомендуется жидкие ингредиенты класть на дно чаши, а сухие ингредиенты наверх. Во время первого перемешивания сухие ингредиенты могут собираться в углах емкости. Чтобы избежать комков в тесте, перемешайте его с помощью резиновой лопатки.

Быстрое приготовление хлеба (Ultra fast program)

С помощью этой программы вы можете приготовить хлеб в течение 1 часа. Эти два режима могут приготовить хлеб в течение 1 часа, но хлеб будет более плотный. **«Сверхбыстрая-I»** эта программа предназначена для приготовления 450г. хлеба, а **«Сверхбыстрая-II»** для 675г. хлеба. Температура воды также влияет на приготовление, поэтому желательно, чтобы температура воды была в пределах 48 - 50 °С. Если температура воды низкая, то хлеб не поднимется до нужной высоты. А если температура воды высокая, это тоже повлияет на процесс приготовления.

УХОДИ ЧИСТКА

Достаньте штепсель из розетки. Перед чисткой убедитесь, что прибор полностью остыл.

Никогда не погружайте шнур, штепсель и основу в воду.

1. Чаша для теста: протрите чашу внутри и снаружи мягкой тканью. Не используйте абразивные моющие средства. Перед тем как поставить чашу на место, убедитесь, что она сухая.

2. Лезвия для смешивания: если тяжело достать лезвия для смешивания теста, в таком случае, налейте в контейнер теплую воду и подождите 30 минут. После этого, вы сможете с легкостью достать лезвия для смешивания. После этого протрите их мягкой тканью. Чашу и лезвия для смешивания вы можете мыть в посудомоечной машине.
3. Крышка и окно: почистите крышку и окно с помощью влажной ткани.
4. Корпус: протрите корпус влажной тканью. Не используйте абразивные моющие средства, так как это может повредить поверхность прибора. Никогда не погружайте прибор в воду или в другую жидкость.
5. Перед хранением убедитесь, что все компоненты чистые и установлены на свое место и что крышка закрыта.

КОМПОНЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Хлебная мука

Имеет высокое содержание глютена, (поэтому ее можно называть мукой с высоким содержанием белка) она имеет хорошую эластичность и может сохранять размер хлеба после его приготовления. Так как содержание глютена более высокое, нежели в обычной муке, ее используют для приготовления хлеба крупных размеров. Хлебная мука, очень важный ингредиент в приготовлении хлеба.

2. Обычная мука

Обычная мука, это смешивание хорошо отобранных мягких и твердых сортов пшеницы, для быстрого приготовления хлеба.

3. Непросеянная мука

Непросеянная мука, сделана с помощью размалывания цельной пшеницы и которая содержит отруби пшеницы и поэтому клейковидность этого типа муки тяжелее, нежели у обычной. Хлеб, приготовленный из этого типа муки, имеет не большой размер. Поэтому иногда смешивают этот тип муки с хлебной мукой для превосходного результата.

4. Черная пшеничная мука.

Также ее называют «грубой мукой» является своего рода высоко волокнистой мукой, которая похожа своего рода на непросеянную муку. Для того чтобы получить хлеб крупного размера необходимо смешать ее с большим количеством хлебной муки.

5. Порошок для пирогов.

Он сделан с помощью размалывания мягкой пшеницы или пшеницы с низким содержанием белка, которая используется для приготовления пирогов. Вся мука на первый взгляд кажется одинаковой, но это не так и поэтому действие дрожжей разное.

6. Сахар

Сахар важный ингредиент в приготовлении хлеба, он добавляет цвет и сладкий вкус.

Потому что сахар выступает как питание для дрожжей.

7. Соль

Соль необходима, для того чтобы улучшить аромат и цвет хлеба, никогда не используйте много соли, если вы не хотите использовать соль, не включайте ее в состав.

8. Яйца

Яйца могут улучшить структуру хлеба, делают его более крупным, добавляют вкус.

9. Жир, масло и растительное мало.

Жир делает хлеб более мягким и увеличивает срок годности. Масло следует растопить или нарезать на маленькие кусочки, перед добавлением.

10. Порошок для выпечки.

Используется для быстрого приготовления хлеба. Так как не надо времени для поднятия теста и выделяется газ, который делает пузырьки или смягчает структуру хлеба.

11. Сода

Такой же принцип действия, как и у порошка для выпечки. Можно использовать вместе с порошком для выпечки.

12. Вода и другие жидкости.

Вода, неотъемлемый компонент в приготовлении хлеба. Самая подходящая температура для воды, это около 20°C - 25°C. Но для быстрого приготовления температура воды должна быть около 45°C - 50°C. Воду можно заменить на молоко или добавить в нее 2% сухое молоко. Некоторые рецепты предлагают долить сок для вкуса.

ИЗМЕРЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ

Очень важную роль в приготовлении хлеба играет надлежащее количество компонентов. Поэтому всегда используйте мерную чашу, мерную ложку для получения правильного количества.

1. Измерение жидких компонентов

Для измерения правильного количества воды, молока или другой жидкости используйте мерную чашу. Перед тем как измерить масло, следует тщательно помыть мерную чашу.

2. Измерение порошков

Сухие порошки должны храниться в естественной среде. Используйте мерную чашу для измерения.

3. Последовательность компонентов.

Последовательность помещающих компонентов должна быть соблюдена, , последовательность такова: жидкие компоненты, яйца, соль и сухое молоко и т.д. Помеща ингредиенты, мука не должна быть влажной. Дрожжи должны быть положены только на сухую муку. Они не должны контактировать с солью. После того как мука перемешалась, вы можете добавить фрукты, после звукового сигнала.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

№	Проблема	Причина	Устранение
1.	Дым из отверстия вентиляции во время работы.	Некоторые компоненты прилегают к нагревательному элементу.	Отключите прибор и почистите нагревательный элемент, будьте предельно осторожны, чтобы не получить ожог.
2.	Корка основания хлеба слишком толста.	Держите хлеб теплым и оставляете хлеб в чаше на долгое время.	Сразу достаньте хлеб, после приготовления.
3.	На дисплее показывается "H:HH" после нажатия кнопки "start/stop".	Температура внутри печки очень высокая.	Выключите прибор и достаньте штепсель из розетки, потом достаньте хлеб из печи и подождите до тех пор, пока он не остынет.
4.	Слышно шум мотора, но тесто не замешано.	Неправильно установленная чаша или очень много теста внутри.	Убедитесь что чаша установлена правильно и тесто приготовлено по рецепту.
5.	Размер теста большой, для того чтобы закрыть крышку.	Очень много дрожжей, муки, воды или температура очень высокая.	Проверьте все эти факторы.
6.	Размер хлеба маленький	Нет дрожжей или их не достаточно. Дрожжи могли перемешаться с солью или низкая температура внутри.	Проверьте количество дрожжей, увеличьте температуру.
7.	Тесто такое большое, что переваливается через край.	Большое количество жидкости и чрезмерное количество дрожжей.	Уменьшите количество жидкости.
8.	Корка хлеба тонкая и цвет хлеба очень темный.	Разные рецепты и разные ингредиенты имеют разный эффект на приготовление хлеба, цвет темный, так как очень большое количество сахара.	Если цвет хлеба темный, остановите приготовление хлеба на 5-10 минут раньше с помощью нажатия кнопки "Старт/Стоп".

Утилизация старого оборудования



Вы можете помочь защитить окружающую среду!
Электрические устройства должны утилизироваться в специальных местах, указанных местными органами власти.

"При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо".

Срок службы товара не менее 2-х лет, при соблюдении условий эксплуатации

Технические характеристики

Питание: 220-240 В ~ 50Гц

Мощность: 600 Вт