



ХЛЕБОПЕЧЬ

BM-30

1000гр



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RECKE INDUSTRIES LIMITED
www.reckestyle.com

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Меры безопасности.....	6
Перед началом эксплуатации.....	7
Комплектность и описание.....	9
• Комплектация.....	10
• Технические характеристики.....	10
Дисплей панели управления.....	11
Продукты для хлеба.....	12
Технология приготовления хлеба.....	14
Эксплуатация хлебопечки.....	15
• Функция памяти.....	15
• После выпечки хлеба.....	15
• Отсрочка начала приготовления.....	16
• Функция обнаружения неисправностей.....	16
Автоматические программы.....	17
Проблемы и способ их устранения.....	18
Уход и очистка.....	20
Окружающая среда.....	20
Сводная таблица программ приготовления.....	21
Гарантийные обязательства.....	22

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый Покупатель,

Благодарим Вас за выбор продукции RECKE.

RECKE – это бренд, главными приоритетами которого является неизменное качество, надежность, современный дизайн и постоянная забота о клиентах.

Мы искренне надеемся, что Вы останетесь довольны своим выбором и в дальнейшем отдадите предпочтение товарам RECKE.

Для правильной эксплуатации хлебопечки RECKE BM-30 мы рекомендуем Вам внимательно изучить данное руководство пользователя, которое содержит важную информацию по использованию, личной безопасности и техническому обслуживанию техники RECKE.

Для получения более подробной информации о компании RECKE и продукции, посетите наш сайт: **www.reckestyle.com**

Любой человек помнит аромат свежее испеченного хлеба, так как он возвращает его в прекрасное далекое детство. Однако традиционный процесс приготовления такого продукта отнимает много времени у любителей и кулинаров и не гарантирует 100% положительного результата.

Хлебопечка RECKE BM-30 дает Вам абсолютную возможность изготовления хлеба, выпечки, тортов, джемов и многого другого в домашних условиях. Ее несомненное преимущество в том, что она довольно легка в управлении и обладает целым рядом разнообразных функций.

С RECKE BM-30 Вы получаете возможность испечь поразительно вкусный хлеб как для бутербродов и завтрака, так и особый, традиционный, который пекут для торжественных случаев. Эта хлебопечка берет на себя всю работу и необходимые расчеты по времени для Вашего полного комфорта, а результат получается всегда предсказуемым и удовлетворительным.

Специальные программы, предусмотренные в машине делают все сами: от замеса теста до его расстойки и выпечки. Все необходимые для такой работы циклы доступны простым нажатием кнопки.

18 автоматических программ помогут вам приготовить обычный белый, цельнозерновой или безглютеновый хлеб. С RECKE BM-30 можно также выпекать буханки хлеба различного размера (500гр/750гр/1000гр). В дополнение, Вы получаете 3 настраиваемых параметра «корочки» хлеба и для дополнительного удобства - отсрочку начала изготовления по Вашему выбору до 13 часов. Хлеб получается с роскошной корочкой.

Нашим маленьким подарком является книга рецептов, разработанная специально для Вас лучшими шеф-поварами. Она будет Вашим надежным спутником в новом кулинарном путешествии. Все рецепты легко доступны и просты в исполнении, они были разработаны исключительно для использования в данной хлебопечке RECKE BM-30.

Стильный вид и внешнее покрытие из нержавеющей стали хлебопечки RECKE BM-30 отлично вписываются в любой кухонный дизайн. Кто бы мог подумать: выпечка хлеба - это так легко и радостно!

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ВАЖНО!

Соблюдение приведенных ниже правил позволит избежать несчастных случаев с получением травм пользователем или другими лицами, а также с ущербом личному имуществу.

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных помещениях, таких как:
 - служебные кухни в магазинах, офисах, и других рабочих средах;
 - загородных домах;
 - для пользования клиентами отелей, мотелей, домов отдыха;
 - в гостиницах выходного дня.
- Устройство следует использовать только по назначению. Любое неправильное использование может привести к потенциальным травмам.
- Пожалуйста, держите электрические разъемы хлебопечки вдали от источников влаги и жидкостей, так как это может привести к поломке хлебопечки и пользователь может получить поражение электрическим током.
- Включайте хлебопечку только в заземленную розетку.
- Максимальная нагрузка на контакты 250В/10А с использованием трехконтактного штепселя. Не подключайте нейтральный провод к Вашему заземлению.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если Вы его не используете.
- Не используйте прибор на улице, под дождем или во влажном месте.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети.
- Не прикасайтесь к устройству мокрыми или влажными руками.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла, в зоне воздействия прямых солнечных лучей, в помещениях с высокой влажностью и в аналогичных местах.
- Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- Не допускайте детей к прибору!
- При работе, хлебопечка должна находиться на расстоянии, по крайней мере, 11 см от других объектов.
- Не устанавливайте хлебопечку рядом с газовой или электрической плитой, а также вблизи духовки.
- Перед использованием проверьте правильность установки чаши для выпекания, не кладите в хлебопечку твердые фрукты или особые твердые ингредиенты (покрытие внутри чаши хлебопечки может быть повреждено).
- Никогда не осуществляйте очистку прибора щеткой, когда он подключен к сети во избежание поражения электрическим током.
- Не прикасайтесь к движимым частям прибора во время его работы.

- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, работы по ремонту должны производиться только специалистом авторизованного сервисного центра.
- Во избежание ожогов, не прикасайтесь к металлическим поверхностям прибора.
- Поверхность нагревательного элемента хлебопечки содержит остаточное тепло после использования. Не прикасайтесь к нагревательному элементу после завершения процесса приготовления. Позвольте прибору остыть.
- Не закладывайте в хлебопечку бумагу, пластмассу и другие легко воспламеняющиеся предметы.
- Используйте только аксессуары, включенные в комплект прибора, в противном случае использование аксессуаров от других приборов может привести хлебопечку к поломке и лишить Вас права на гарантийное обслуживание.
- Никогда не бейте чашу для выпекания по верхней части или по краям для того, чтобы достать хлеб, так как это может повредить прибор. Пользуйтесь кухонными рукавичками.
- Хлебопечку следует регулярно очищать после каждого использования в соответствии с правилами по уходу и очистке прибора.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если Вы случайно уронили устройство.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Никогда не тяните за шнур при отключении устройства от сети, возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- Не препятствуйте свободному теплообмену, не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами – это может привести к перегреву прибора или пожару.
- Протирайте устройство мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Пожалуйста, удалите все упаковочные материалы.
- Установите прибор на сухую, ровную и жароустойчивую поверхность.
- Хлебопечка должна быть подключена к отдельной розетке.
- При работе хлебопечка должна находиться на расстоянии, по крайней мере, 11 см от других объектов.
- Тщательно промойте чашу для выпекания, мерный стакан и ложку, лопасть и крючок теплой водой с моющим средством и просушите. Не используйте абразивные моющие средства.
- Убедитесь в том, что в чаше для выпекания нет посторонних предметов.
- Убедитесь в том, что чаша для выпекания и лопасть правильно установлены.

ВНИМАНИЕ! Во время первого использования возможно появление характерного запаха обгорания, который может выделяться при первом нагреве внутренних деталей нагревательного элемента хлебопечки. Это не является заводским дефектом. Для удаления запаха выполните следующие инструкции: нажатием кнопки «**Меню**»  выберите программу «**Основная**» и включите пустую печь на 10 минут.

Съемная чаша для выпечки

- Вставьте лопасть для замешивания теста перед тем, как добавить ингредиенты.
- Извлечение чаши для выпечки: аккуратно поверните чашу против часовой стрелки до упора, чтобы ее разблокировать.
- По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками во избежание ожогов.

Установка чаши для выпечки

Вставьте чашу в хлебопечку и слегка поверните по часовой стрелке.

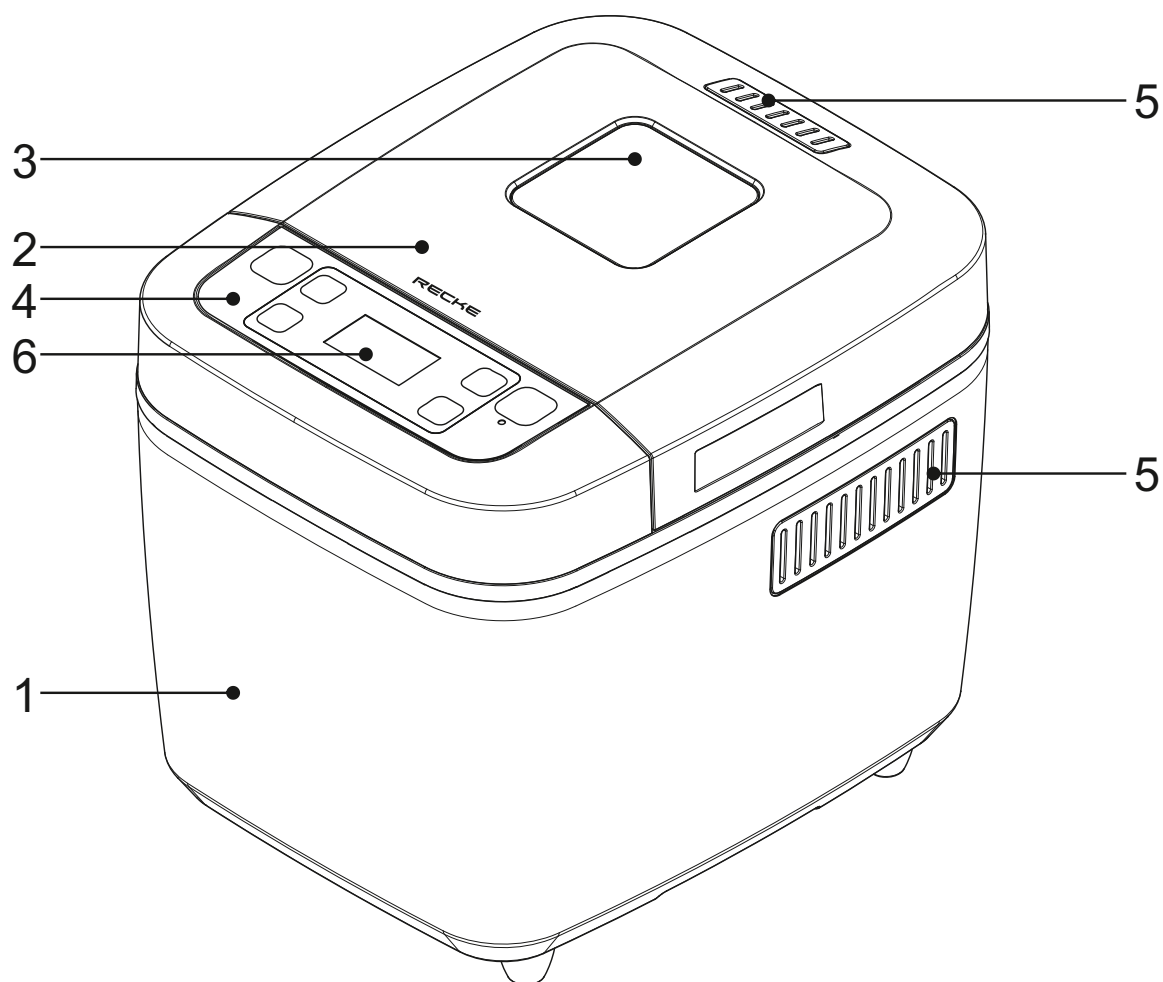
Внимание! Проверьте правильность установки чаши.

Установка лопасти для замешивания теста

Наденьте лопасть на стержень на дне чаши плоской стороной вниз.

Внимание! Установите лопасть таким образом, чтоб отверстие соответствовало дырке на поворачивающемся стержне.

КОМПЛЕКТНОСТЬ И ОПИСАНИЕ



- 1. Корпус
- 2. Крышка
- 3. Смотровое окно
- 4. Панель управления
- 5. Вентиляционные отверстия
- 6. Дисплей

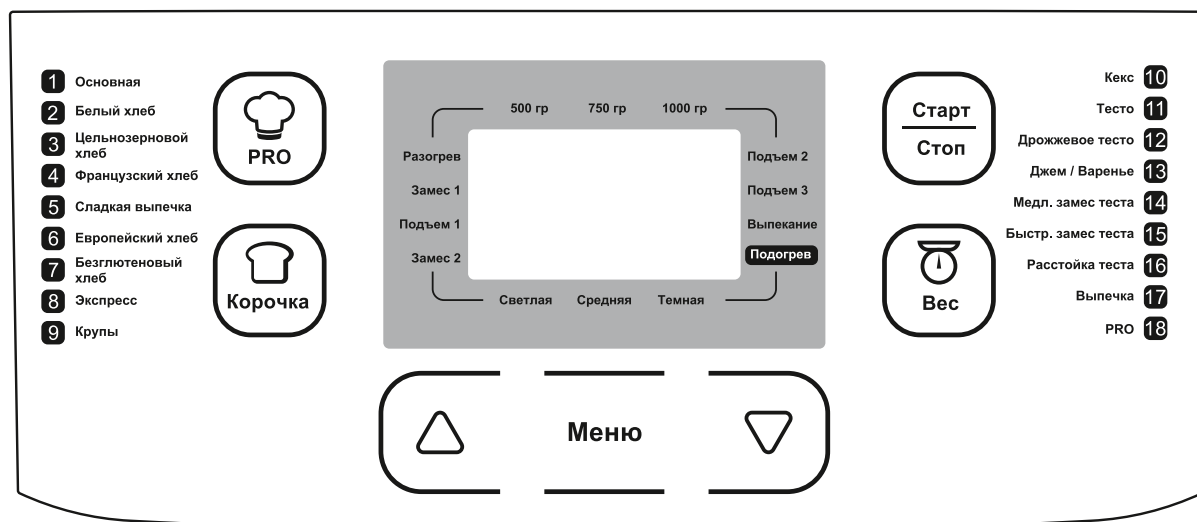
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Чаша для выпечки	1 шт
Мерный стакан	1 шт
Мерная ложка	1 шт
Крючок для извлечения лопасти для замешивания теста	1 шт
Лопасть для замешивания теста	2 шт
Шнур питания	1 шт
Руководство по эксплуатации	1 шт
Книга рецептов	1 шт
Гарантийная книжка	1 шт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BM-30
Номинальная мощность	450 Вт
Размеры (ДхШхВ)	380х316х340
Вес	5,38 кг
Вместимость	500гр/ 750гр/ 1000гр
Общее количество программ	18 автоматических, 18 ручных
Режим поддержания температуры готового продукта	есть (60 минут)
Отложенный старт (отсрочка)	до 13 часов
Ускоренная выпечка	есть
Безглютеновая выпечка	есть
Функция запоминания программы при отключении питания	на 20 минут
Покрытие чаши	антипригарное керамическое

ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка **«Меню»** предназначена для выбора необходимой программы приготовления. При каждом нажатии программа меняется, это сопровождается коротким звуковым сигналом. Установленная программа отображается на дисплее.
2. Кнопка **«Старт/Стоп»** позволяет начать процесс приготовления, а также данная кнопка останавливает выбранную программу.
3. С помощью кнопки **«Вес»** мы устанавливаем интересующий нас размер хлеба, который хотим получить: **500гр/700гр/1000гр**. Кнопку необходимо нажимать несколько раз, пока стрелочка на контрольной панели не установится с желаемым размером буханки.
4. При нажатии кнопки **«Корочка»** Вы также можете выбрать цвет корочки (желательный уровень румяности) хлеба: **Светлая/Средняя/Темная**. Кнопку необходимо нажимать несколько раз, пока стрелочка на контрольной панели не установится напротив надписи с желаемым цветом корочки.
5. Программа **«PRO»** – данная программа позволяет установить различную температуру. В данной программе также реализована функция запоминания последних настроек. Установленные значения времени и температуры заносятся в энергонезависимую память прибора, и будут отображаться при последующих включениях.
6. С помощью стрелок **«Вверх/Вниз»** Вы можете менять время приготовления.

На дисплее отображается следующая информация: выбранная программа, номер программы (1-18), заданный вес и цвет корочки, отсчет времени выпекания в минутах, а также каждый этап процесса приготовления хлеба. При подключении хлебопечки к электропитанию последует звуковой сигнал и загорится дисплей.

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ХЛЕБА

Мука для хлеба

Мука для хлеба должна иметь высокое содержание клейковины, т.к. она имеет высокую эластичность и помогает поддерживать размер и форму теста после того, как оно поднялось. Мука, имеющая в своем составе клейковину, позволяет сделать хлеб большего размера и улучшенной внутренней структуры, нежели обычная мука.

Обычная мука

Используется для быстрого приготовления объемного хлеба, булочек и пирогов.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука сделана из перемолотой пшеницы и содержит пшеничную оболочку и клейковину. Она тяжелее и более питательна, чем обычная мука. Хлеб, выпеченный из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру. Для того, чтобы добиться идеального вкуса хлеба многие рецепты советуют цельнозерновую муку и муку для хлеба.

Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука (грубого помола) – это разновидность муки с высоким содержанием волокон, похожая на цельнозерновую муку. Чтобы получить хлеб большего размера, тесто лучше делать из смеси темной пшеничной муки и муки для хлеба.

Самоподнимающаяся мука

Самоподнимающаяся мука - это сбалансированная смесь муки высшего качества, соли и разрыхлителя, гарантирующая пышную домашнюю выпечку.

Кукурузная мука или овсяная мука

Кукурузная мука или овсяная мука получается при перемалывании соответствующих зерен. Эти сорта муки добавляются тогда, когда делается хлеб грубого помола, как усиливающий аромат и улучшающий текстуру.

Сахар

Сахар – очень важный ингредиент, придающий хлебу сладость и цвет. Обычно используют белый сахар. Темный сахар, сахарную пудру и сахарную глазурь используют по вкусу.

Дрожжи

1 ст.л. сухих дрожжей = $\frac{3}{4}$ ст.л. моментальных дрожжей

5 ст.л. сухих дрожжей = $3\frac{3}{4}$ ст.л. моментальных дрожжей

2 ст.л. сухих дрожжей = 1,5 ст.л. моментальных дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, т.к. они могут испортиться под воздействием высокой температуры. Перед применением проверьте срок годности продукта. Обычно проблемы на стадии поднятия теста связаны с тем, что дрожжи испорчены. Способ, который приведен ниже, поможет Вам проверить, годны ли дрожжи для употребления.

а) Налейте $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды (45–50°C) в мерный стакан.

б) Положите 1 ч.л. белого сахара в чашку и размешайте, потом высыпьте в воду 2 ч.л. дрожжей.

в) Поставьте мерный стаканчик в теплое место на 10 минут. Не размешивайте воду.

г) Пена должна подняться к краям чашки, иначе дрожжи испорчены.

Соль

Соль улучшает запах хлеба и цвет корочки. Однако соль может замедлить процесс брожения теста. Никогда не используйте слишком много соли.

Яйца

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным, увеличивают в размере, добавляют особый аромат.

Жир, сливочное масло и растительное масло

Жир делает хлеб более мягким и продлевает срок его хранения. Перед употреблением масло из холодильника необходимо растопить или измельчить на маленькие кусочки, так, чтобы его было проще смешать с другими продуктами.

Разрыхлитель

Разрыхлитель в основном используется для того, чтобы тесто поднялось при быстром приготовлении. Разрыхлитель вызывает в тесте химический процесс выделения газа, который не требует длительного времени, образует пузыри и делает текстуру хлеба мягче.

Сода

Тот же принцип, что и описанный выше. Соду можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

Вода

Вода – основной ингредиент для выпекания хлеба. Вода, нагретая до 20–25°C, наиболее подходит для выпекания. Вода может быть заменена свежим молоком или смесью воды с 2% сухим молоком, которое усилит запах хлеба и улучшит цвет корочки.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА

Шаг 1 – Откройте крышку и достаньте чашу для выпечки.

Всегда вынимайте чашу до добавления ингредиентов, чтобы они не попали в рабочую камеру и на нагревательный элемент.

Шаг 2 – Установите лопасть для замешивания теста.

Очень важно, чтобы лопасть для замешивания теста была установлена правильно на поворачивающемся стержне на дне чаше плоской стороной вниз. Если она установлена неправильно, то ингредиенты не смогут перемешаться и соединиться для замеса теста.

Шаг 3 – Положите в чашу все ингредиенты.

Очень важно, чтобы при добавлении ингредиентов Вы придерживались указанной ниже последовательности и правильно отмеряли количество продуктов для замеса теста. Тогда мучная смесь хорошо размешается и тесто поднимется. Мерный стакан равен 300 мл. Все ингредиенты, включая жидкие, должны быть комнатной температуры (20-25°C).

Порядок добавления ингредиентов:

1. Жидкие ингредиенты: вода/молоко, яйца
2. Сухие ингредиенты: соль, сахар, мука
3. Дрожжи

Внимание! Сделайте в муке небольшое углубление и положите туда дрожжи. Дрожжи при закладке ингредиентов не должны контактировать с водой до начала замеса, иначе тесто плохо поднимется. Поэтому добавляйте их в самую последнюю очередь!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХЛЕБОПЕЧКИ

1. Подключите прибор к сети электропитания. При этом загорится дисплей.
2. Нажатием кнопки «**Меню**»  несколько раз выберите необходимую программу приготовления.
3. Выберите цвет корочки нажатием кнопки «**Корочка**» . Кнопку необходимо нажимать несколько раз, пока стрелочка на контрольной панели не установится напротив надписи с желаемым цветом корочки: **Светлая/Средняя/Темная**. Некоторые программы не имеют данной функции, в этом случае пропустите этот шаг.
4. Продолжительным нажатием на кнопку «**Вес**»  выберите вес хлеба. Кнопку необходимо нажимать несколько раз, пока стрелочка на контрольной панели не установится с желаемым размером буханки: **500гр/750гр/1000гр**

Совет! Для автоматического сохранения программы пользовательских настроек приготовления нажмите на кнопку «**PRO**» .

5. С помощью стрелок **Вверх** ▲ / **Вниз** ▼ измените время приготовления (при необходимости).
6. Нажмите на кнопку «**Старт/Стоп**»  для начала процесса приготовления. Прозвучит звуковой сигнал, при этом на дисплее будет мигать общее время приготовления.

Функция памяти

Хлебопечка снабжена функцией памяти. В случае возникновения сбоя питания не более 20 минут, хлебопечка продолжит выполнение выбранной программы с момента сбоя в электросети без дополнительного нажатия кнопки «**Старт/Стоп**» . Если время отключения электроэнергии превысит 20 минут, необходимо будет запустить программу вновь. Если процесс остановился на фазе замешивания теста, Вы можете просто нажать на кнопку «**Старт/Стоп**» и снова запустить программу.

После выпечки хлеба

В конце каждой программы звучит звуковой сигнал (10 раз), свидетельствующий о завершении процесса выпекания и готовности хлеба, после чего хлебопечка автоматически перейдет в режим автоподогрева.

Внимание! Хлебопечка будет поддерживать хлеб теплым в течение 1 часа. Для отключения функции автоподогрева нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «**Старт/Стоп**» . Мы рекомендуем вынимать хлеб сразу после завершения процесса выпечки для сохранения его свежести.

Внимание! Всегда используйте кухонные прихватки при извлечении чаши для выпечки за ручку.

Переверните чашу для выпекания и слегка потрясите ее, чтобы хлеб выпал из чаши.

Внимание! Чаша для выпечки имеет антипригарное покрытие, которое позволяет легко вынимать готовый хлеб. Не используйте металлические предметы, они могут поцарапать поверхность чаши!

Совет: дайте хлебопечке полностью остыть перед повторным использованием.

*Если дисплей показывает «ННН» после того, как программа была запущена, это означает, что температура внутри прибора слишком высокая и прибор еще не остыл после предыдущего использования. Поэтому необходимо дать прибору остыть в течение 10-20 минут.

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет задерживать начало процесса приготовления хлеба до 13 часов.

Например, сейчас 18:00, и Вы хотите испечь хлеб к 06:00 следующего дня т.е. через 12 часов. Для этого нажмите кнопку «**Меню**» , выберете программу приготовления. С помощью стрелок **Вверх ▲ / Вниз ▼** можно увеличить или уменьшить время отсрочки старта на 10 минут при каждом нажатии. Нажимайте на стрелку до тех пор, пока на индикаторе не появится 12:00.

1. Нажмите кнопку «**Меню**»  несколько раз, пока не будет выбрана нужная программа.
2. Установите желаемое время начала приготовления при помощи стрелок **Вверх ▲ / Вниз ▼** до тех пор, пока на индикаторе не появится 12:00. С помощью стрелок можно увеличить/уменьшить время отсрочки старта на 10 минут при каждом нажатии.
3. После установления часов отсрочки приготовления, нажмите на кнопку «**Старт/Стоп**»  и через 12 часов запах свежего хлеба разбудит Вас с утра.

Внимание! Если введенный интервал отсрочки превысит максимальный (13ч), на дисплее отобразятся первоначальные настройки.

ФУНКЦИЯ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если при выборе программы «**Джем/Варенье**» или «**Выпечка**» сенсор температуры превысит 80 °С, то дисплей покажет знак «ННН» и будет издавать звуковой сигнал, а также не перейдет в режим работы. Если сенсор температуры в остальных программах будет выше 45°С, то дисплей также отобразит знак «ННН» и будет издавать звуковой сигнал. Это означает, что температура во внутренней камере все еще высокая и нужно дать прибору остыть. Если при подключении к электросети Вы увидите знак «**ЕЕ1**», то хлебопечку все еще нельзя использовать. Вы сможете начать работу только при отображении знака «**ЕЕ0**» на дисплее.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

1. **«Основная»** - замес теста и выпечка обычного теста. Это универсальная программа для выпечки белого хлеба.
2. **«Белый хлеб»** - данная программа используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из белой пшеничной муки.
3. **«Цельнозерновой хлеб»** - данная программа используется для приготовления хлеба из цельнозерновой муки.
4. **«Французский хлеб»** - данная программа используется для приготовления хлеба с хрустящей корочкой, подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара.
5. **«Сладкая выпечка»** - данная программа используется для приготовления сладких хлебобулочных изделий.
6. **«Европейский хлеб»** - данная программа рекомендуется для выпечки различных сортов белого хлеба и хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.
7. **«Безглютеновый хлеб»** - данная программа используется для приготовления хлеба из муки без клейковины (безглютеновой) и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину.
8. **«Экспресс»** - данная программа уменьшает срок приготовления белого хлеба. Используется для приготовления легкого, воздушного хлеба с хрустящей корочкой из белой пшеничной муки в ускоренном режиме.
9. **«Крупы»** - данная программа рекомендуется для приготовления риса и рассыпчатых каш.
10. **«Кекс»** - данная программа используется для выпечки кексов с различными наполнителями (из готового теста).
11. **«Тесто»** - программа для замеса теста без выпекания. Она используется для приготовления теста с дальнейшим ручным формованием и запеканием в духовке.
12. **«Дрожжевое тесто»** - программа для приготовления дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.
13. **«Джем/Варенье»** - данная программа используется для приготовления варенья/джемов из свежих фруктов.
14. **«Медленный замес теста»** - отдельная программа для медленного замеса теста.
15. **«Быстрый замес теста»** - отдельная программа для быстрого замеса теста.
16. **«Расстойка теста»** - сделает выпечку пышной и воздушной.
17. **«Выпечка»** - данная программа используется для выпекания продукции из уже готового теста.
18. **«PRO»** - данная программа позволяет установить различную температуру. В данной программе также реализована функция запоминания последних настроек. Установленные значения времени и температуры заносятся в энергонезависимую память прибора, и будут отображаться при последующих включениях.

ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Проблема	Возможная причина	Возможные решения
Хлеб распадается при выпечке	Тесто было не однородным, либо поднялось слишком быстро по ряду причин: • Избыток воды в тесте • Слишком много дрожжей • Высокая влажность/температура в помещении	• Используйте муку, которая хранилась в герметичном контейнере • Используйте мерный стакан для измерения правильного количества воды (жидкости) • Тесто будет подниматься быстрее при высокой влажности и температуре в помещении
Тяжелая консистенция	• Слишком много муки и недостаточно жидкости • Слишком много фруктов, муки грубого помола или одного из других ингредиентов	• Исправьте количество жидкости • Отрегулируйте дозировку ингредиентов
Рыхлая, грубая структура или много дырочек	• Слишком много воды • Нет соли • Большая влажность, слишком горячая вода	• Исправьте количество жидкости • Отрегулируйте дозировку ингредиентов и проверьте, чтобы были добавлены все ингредиенты • Используйте холодные жидкости или комнатной температуры
На хлебе осталась мука	• В хлебе слишком много клейких ингредиентов таких, как сливочное масло и бананы • Тесто плохо замешалось из-за нехватки воды	• Не кладите клейкие ингредиенты • Проверьте количество воды, отрегулируйте дозировку ингредиентов
Цвет корочки хлеба слишком темный	• Хлеб становится темным из-за большого количества сахара • Вы выбрали неправильный цвет корочки хлеба	Если цвет корочки слишком темный при приготовлении сладкой выпечки, нажмите кнопку « Старт/Стоп », чтобы прервать выполнение программы за 5-10 минут до предполагаемого окончания. Перед тем как вынимать пирог или выпечку, поддержите их в хлебопечке с закрытой крышкой около 20 минут .
Дым идет из камеры для выпечки или вентиляционных отверстий	Ингредиенты прилипли к камере для выпечки или попали за чашу для выпечки	Отключить устройство из розетки и очистите чашу для выпечки или саму камеру для выпечки (предварительно остудив).
Нижняя корка хлеба слишком толстая	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время, и испарилось слишком много воды	Вынимайте хлеб, не используя функцию поддержания тепла.

Ингредиенты не перемешиваются или хлеб неправильно выпекается	• Неправильно выбрана программа • Во время работы установки крышка открывалась несколько раз • Заблокировано вращение лопасти для замешивания	• Правильно выбирайте программу • Не открывайте крышку при последнем подъеме теста • Проверьте отверстие в лопасти, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопасти вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Трудно извлечь лопасть из чаши для выпекания	Лопасть прилипла к стрелке внутри чаши для выпекания	Налейте теплую воду в чашу для выпекания и оставьте на 10 минут. Затем лопасть легко можно вынуть и помыть.
Хлебопечка не начинает работать. А звуковой сигнал времени прозвучал. На дисплее «Н:НН»	Устройство все еще горячее после предыдущего приготовления	Нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и отключите устройство из розетки. Дайте ему полностью остыть.
Слышен шум мотора, но тесто не замешивается.	Чаша для выпекания установлена неправильно либо объем теста слишком большой для замешивания.	Проверьте правильность установки чаши для выпекания, а также что тесто было приготовлено согласно рецепту с точным соблюдением пропорций.
Теста слишком много и оно выходит за края формы	• Переизбыток дрожжей • Недостаточное количество соли	Попробуйте уменьшить количество дрожжей
Хлеб не поднимается вообще или поднимается, но не достаточно.	• Нет дрожжей или их слишком мало, либо дрожжи не активны из-за слишком высокой температуры воды • Либо дрожжи соприкасались с солью • Температура в помещении слишком низкая	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении.
Размер хлеба настолько большой, что поднимается крышка	• Слишком много дрожжей, муки или воды • Окружающая температура в помещении слишком высокая	Уменьшите количество муки, и регулируйте количество других ингредиентов.

Рекомендации, приведенные выше, основаны на оценке и анализе наиболее распространенных проблем.

В целях безопасности не разбирайте и не ремонтируйте прибор самостоятельно. Если проблему решить не удалось, обратитесь в сервисный центр.

УХОД И ОЧИСТКА

1. Перед очисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.
2. Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечку. Не погружайте корпус хлебопечки в воду или другие жидкости.
3. **Чаша для выпекания.** Промойте чашу для выпекания изнутри, используя неабразивные моющие средства. Просушите ее. Чаша для выпечки имеет антипригарное покрытие. Поэтому не используйте при чистке никакие металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие.
4. **Лопать.** Промойте лопать для замеса теста проточной водой и насухо вытрите мягкой тряпочкой.
Примечание: если лопать не снимается, заполните чашу теплой водой и оставьте на 10-15 минут.

Все съемные части после очистки должны быть возвращены в исходное положение.

Окружающая среда

1. 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.
2. Относительная влажность воздуха в помещении не должна превышать 95%.
3. Прибор необходимо устанавливать с учетом расстояния от розетки и вдали от мест скопления горючих газов.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Основная			Белый хлеб			Цельнозерновой хлеб			Французский хлеб			Сладкая выпечка			Европейский хлеб			Безглютеновый хлеб		
	1000гр.	750гр.	500гр.	1000гр.	750гр.	500гр.	1000гр.	750гр.	500гр.	1000гр.	750гр.	500гр.	1000гр.	750гр.	500гр.	1000гр.	750гр.	500гр.	1000гр.	750гр.	500гр.
ВЕС																					
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	4:10	4:05	4:00	3:00	2:55	2:50	3:40	3:35	3:30	3:30	3:25	3:20	2:58	2:53	2:48	3:00	2:55	2:50	2:55	2:50	2:45
РАЗОГРЕВ	10	10	10	-	-	-	5	5	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ЗАМЕС 1	14	13	12	12	11	10	13	12	11	14	13	12	13	12	11	12	11	10	11	10	9
ПОДЪЕМ 1	41	40	40	21	20	20	31	30	30	29	28	28	21	20	20	26	25	21	20	20	20
ЗАМЕС 2	20*	19*	18*	18*	16*	15*	18*	17*	16*	18*	17*	16*	18*	17*	16*	15*	14*	13*	15*	14*	13*
ПОДЪЕМ 2	45	45	45	26	26	26	38	38	38	31	31	31	26	26	26	25	25	23	23	23	23
ПОДЪЕМ 3	55	55	55	40	40	40	50	50	50	45	45	45	40	40	40	37	37	37	40	40	40
ВЫПЕКАНИЕ	65	63	60	65	63	60	65	63	60	73	71	68	60	58	55	65	63	60	65	63	60
ПОДОГРЕВ	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
ВРЕМЯ ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов	13 часов

Программа	Экспресс			Крупы	Кекс			Тесто	Дрожжевое тесто	Джем/Варенье	Медленный замес теста	Быстрый замес теста	Расстойка теста	Выпечка	PRO
	1000 гр.	750 гр.	500 гр.		1000гр.	750 гр.	500 гр.								
ВЕС								0:20	1:30	1:20	0:30	0:15	0:10-2:00	0:10-1:30	2:55
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1:30			1:15	1:40	1:38	1:36								
РАЗОГРЕВ	-	-	-	28+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0-30(0)
ЗАМЕС 1	2	2	2	47+	18	18	18	10	20	-	10	15	-	-	5-15(11)
ПОДЪЕМ 1	-	-	-	-	5	5	5	1	-	15+	5	-	50	-	20-60(20)
ЗАМЕС 2	12*	12*	11*	-	-	-	-	9	-	-	15	-	-	-	5-20(15)*
ПОДЪЕМ 2	-	-	-	-	-	-	-	-	30	-	-	-	-	-	5-120(26)
ПОДЪЕМ 3	31	31	32	-	-	-	-	-	40	45+	-	-	-	-	0-120(40)
ВЫПЕКАНИЕ	45	43	40	-	67 REST 10	65 REST 10	63 REST 10	-	-	REST 20	-	-	-	0	0-80(63)
ПОДОГРЕВ	60	60	60	-	60	60	60	-	-	-	-	-	-	60	0-60(60)
ВРЕМЯ ОТСРОЧКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	1:25	1:23	1:20	-	-	-	-	13 часов	13 часов	-	13 часов	13 часов	-	-	13 часов

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с инструкцией по эксплуатации, оно не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, керамические покрытия, резиновые уплотнители и т. д.).



RECKE INDUSTRIES LIMITED
www.reckestyle.com