

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Электрическая хлебопечка
JK-MC18

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ.....	8
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА	8
ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	11
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	12
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК	12
ПОМЕЩЕНИЕ	12
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА	12
ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ	15
ЧИСТКА И УХОД.....	16
ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ.....	16
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	20
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	21
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	22
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	22

ПРИМЕЧАНИЕ:

Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Хлебопечка предназначена для быстрого приготовления хлеба, хлебобулочных изделий, замеса теста, приготовления джема, варенья, в бытовых условиях для небольшой семьи. Не предназначена для профессионального и коммерческого использования.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдайте следующие инструкции по безопасности использования электропечи:

- Прибор предназначен для выпечки хлеба и приготовления продуктов в домашних условиях. Запрещается использовать прибор не по назначению или на улице.
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Хлебопечь должна быть обязательно заземлена. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту. Не пытайтесь самостоятельно переделать устройство.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, изменять или пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например в ванной комнате) или работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг хлебопечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
- Запрещается оставлять прибор на сквозняке при открытых окнах, это может привести к не правильной работе изделия.
- Во избежание возгорания запрещается накрывать чем-либо работающую хлебопечь, жар и тепло должны выходить свободно.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети выключите хлебопечь.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.

- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы хлебопечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
- Никогда не включайте прибор без правильно размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.
- Запрещается стучать по верху или краям формы для выпечки при вынимании, это может повредить ее.
- Запрещается класть металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы работающая хлебопечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать хлебопечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- Во избежание повреждения хлебопечи при транспортировании рекомендуется производить транспортирование

в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:

- оберегайте от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

ВНИМАНИЕ:

Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования электропечи, снимает ее с гарантийного обслуживания.

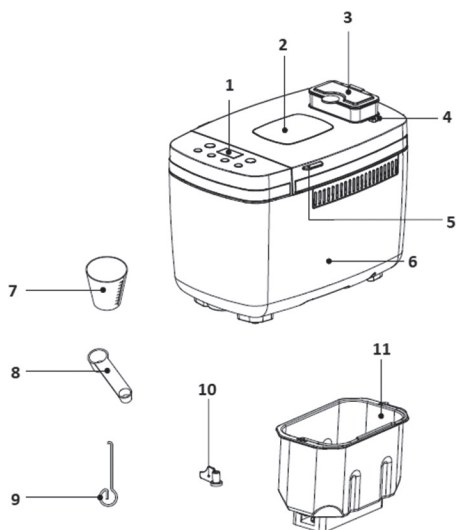
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- хлебопечь с крышкой;
- форма для выпечки хлеба;
- лопасти для замеса – 2 шт.;
- силиконовая варежка – 1 шт.;
- крючок;
- мерный стакан;
- мерная ложка;
- кабель питания;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Панель управления
2. Смотровое окно
3. Диспенсер для фруктов и орехов
4. Крышка установки/снятия диспенсера (нажмите кнопку вправо и удерживайте во время установки/снятия диспенсера)
5. Ручка
6. Корпус
7. Мерный стакан
8. Мерная ложка
9. Крючок для извлечения лопастей
10. Лопасты для замешивания теста
11. Форма для выпечки хлеба



ПРИМЕЧАНИЕ:

Шелкография панели может быть изменена без предварительного уведомления. При нажатии кнопки в режиме настройки хлебопечь подает звуковой сигнал.

- 1 Белый хлеб
- 2 Быстрый хлеб
- 3 Французский хлеб
- 4 Ультрабыстрый
- 5 Цельнозерновой хлеб
- 6 Кекс
- 7 Тесто
- 8 Выпечка
- 9 Сладкий хлеб
- 10 Джем
- 11 Замешивание
- 12 Безглютеновый хлеб
- 13 Йогурт
- 14 Свой рецепт

- После подключения к электросети хлебопечь подает звуковой сигнал, на дисплее через некоторое время отображается индикация настроек. По умолчанию: программа приготовления – «1» (Белый хлеб), отображается время приготовления, двоеточие при этом горит постоянно. Стрелки на дисплее указывают на вес буханки – 1250 г и цвет корочки – Средняя.

МЕНЮ

- Кнопка МЕНЮ служит для выбора программы приготовления. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.
- В левой части дисплея при нажатии кнопки МЕНЮ будут циклически отображаться индикаторы программ приготовления от «1» до «14». Описание программ приготовления представлено в разделе «Программы приготовления».

ВЕС

- Кнопка ВЕС служит для выбора веса и размера буханки. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный размер буханки: 1000 г, 1250 г или 1500 г. По умолчанию установлен вес 1250 г.

Выбор веса буханки доступен только для программ 1, 3, 5, 9. Для остальных программ данная опция не доступна. Подробную информацию смотрите в разделе «Программы приготовления»

ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от выбранного размера буханки время приготовления может меняться.

ЦВЕТ

- Кнопка ЦВЕТ служит для выбора цвета корочки хлеба. Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный цвет корочки: Светлая, Средняя или Темная.
- Для программ 7, 10, 11 и 13 данная опция не доступна. Подробную информацию смотрите в разделе «Программы приготовления».

СТАРТ/СТОП

- Кнопка СТАРТ/СТОП служит для запуска и остановки выбранной программы приготовления. Чтобы начать выполнение программы, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП первый раз. После этого хлебопечь подаст звуковой сигнал и печь начнет приготовление по выбранной программе. При этом на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.
- После нажатия кнопки СТАРТ/СТОП и начала приготовления другие кнопки становятся неактивными, чтобы вы не нарушили ход выполнения программы случайным нажатием на кнопку.
- Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП примерно 3 секунды. Печь подаст долгий звуковой сигнал, индикатор работы погаснет. Это означает, что приготовление было остановлено.
- Чтобы приостановить выполнение программы, например для добавления каких-либо ингредиентов, кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Печь подаст краткий звуковой сигнал, приготовление будет приостановлено, но все настройки будут сохранены. Индикация времени приготовления будет мигать на дисплее.
- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП снова, чтобы продолжить приготовление по выбранной программе.

ВРЕМЯ+/-

- Кнопки ВРЕМЯ+/- служат для установки таймера отсрочки приготовления для программ приготовления 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 12 и 14, а также для настройки времени приготовления для программы 14.
- Для установки времени окончания выпечки хлеба последовательно нажимайте кнопку ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ – каждое нажатие кнопки будет изменять

время на 10 минут. Чтобы быстро изменить время, нажмите и удерживайте кнопку ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ-.

Индикация стадий приготовления

После начала приготовления индикаторы на дисплее будут указывать на текущую стадию приготовления:



– Замешивание 1



– Подъем 1



– Замешивание 2



– Подъем 2



– Подъем 3



– Выпечка



– Подогрев.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

- **ВНИМАНИЕ:** При первом включении хлебопечи могут обгорать нагревательные элементы, это может сопровождаться незначительным выходом дыма из под крышки прибора, это не является неисправностью, это есть естественный процесс сгорания смазки.
- Перед первым использованием проведите чистку прибора и комплектующих. См. раздел «Чистка и уход».
- Установите программу «Выпечка» и прокалите пустую хлебопечь

в течение 10 минут. После того как она остынет, проведите чистку еще раз.

- Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Достаньте форму для выпечки из печи и закрепите лопасти для замеса на осях, на дне формы. Рекомендуется заполнить отверстия жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста на лопасти, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопастей.



2. Убедитесь, что лопасти находятся в правильном положении (см. рис. выше).



3. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Список рекомендуемых ингредиентов для каждой программы смотрите в разделе «Рецепты».
4. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду и добавляют масло, сахар и соль, затем добавляют муку, а дрожжи или разрыхлитель кладут в последнюю очередь. Сделайте пальцем

небольшое углубление в муке и в него положите дрожжи. Сухие дрожжи следует класть поверх муки, чтобы не допустить их контакта с водой, сахаром или солью, в противном случае они не активируются, либо процесс будет слабым.

5. Поместите форму для выпечки с ингредиентами на ее место внутрь хлебопечи. Если форма не устанавливается, поднимите ее и поверните ось на дне формы в другое положение, затем снова опустите форму. Поверните форму по часовой стрелке, чтобы ее зафиксировать.
6. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку питания к электрической розетке.
7. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу из 14 вариантов.
8. Нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки (если выбранная программа поддерживает данную опцию).
9. Нажимая кнопку ВЕС, установите нужный размер буханки (если выбранная программа поддерживает данную опцию).
10. При необходимости кнопками ВРЕМЯ+/- установите время отсрочки приготовления (если выбранная программа поддерживает данную опцию).
11. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы хлебопечь начала работать, после этого начнется обратный отсчет времени на дисплее.
12. По истечении 5 минут замешивания рекомендуется открыть крышку и проверить качество теста. Оно должно быть мягким и липким. Если тесто слишком сухое, добавьте немного воды, а если слишком жидкое, добавьте немного муки. Добавляйте воду и муку очень небольшими количествами – по половине или по целой столовой ложке.
13. При необходимости добавить ингредиенты кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, откройте крышку и положите нужные ингредиенты. Затем закройте крышку и снова кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.
14. Возможно, что во время выпекания из вентиляционных в крышке будет выходить пар, это так и должно быть.
15. В процессе выполнения программ 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 12 и 14 хлебопечь подает звуковые сигналы, напоминая о возможности добавить такие ингредиенты, как фрукты и орехи. Фрукты и орехи не могут быть измельчены лопастями для замеса, поэтому рекомендуется их предварительно измельчить.
16. Когда процесс будет завершен, хлебопечь подаст звуковой сигнал. Хлебопечь перейдет в режим подогрева (см. раздел «Поддержание тепла»). Чтобы сразу выключить прибор, вы можете нажать и примерно 3 секунды удерживать кнопку СТАРТ/СТОП.
17. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи.

ВНИМАНИЕ:

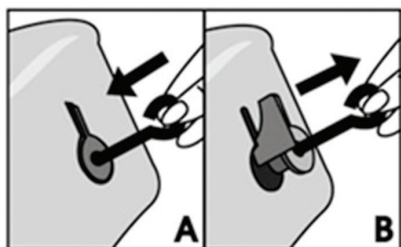
Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими!

Будьте осторожны, чтобы не обжечься!

18. Обязательно дайте форме для выпечки немного остыть перед тем, как вынуть хлеб. Это необходимо для правильного и медленного остывания испеченного хлеба. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
19. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или положите на деревянную доску и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
20. Осторожно извлеките хлеб из формы и дайте ему остыть в течение 15-30 минут перед нарезанием, если он еще не остыл.
21. Если вы вышли из комнаты или не нажали кнопку СТАРТ/СТОП

в конце приготовления, хлеб будет под-держиваться в тепле в течение 1 часа (кроме программ 4, 7, 10 и 13), а затем питание отключится.

22. Если вы хотите извлечь хлеб, когда хлебопечь находится в режиме под-держания тепла, сначала нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы выключить прибор.
23. Когда вы не используете хлебопечь или завершили работу с ней, отсоеди-ните шнур питания от электросети.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка, поставляемого в комплекте, заце-пите и вытащите лопасти для замеса, скры-тые на нижней стороне буханки. Хлеб очень горячий, никогда не вынимайте лопасти для замеса руками.

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлебопечь имеет 14 программ пригото-вления, из которых первые девять – это программы приготовления хлеба. О том, как выполнять программы приготовления хлеба, смотрите раздел «Как выпекать хлеб».


1. Белый хлеб: замес, подъем теста и выпечка обычного белого хлеба. Вы можете добавить дополнительные ингре-диенты, чтобы придать хлебу аромат.
2. Быстрый хлеб: замес, подъем теста и выпечка хлеба в течение более корот-кого времени по сравнению с базовой программой. В этой программе хлеб получается меньшего размера с более плотной текстурой.
3. Французский хлеб: замес, подъем те-ста и выпечка хлеба. Время подъема теста в этой программе увеличено. Хлеб, приготовленный по этой про-грамме, обычно имеет более хрустя-щую корочку и легкую текстуру.
4. Ультрабыстрый: замес, подъем теста и выпечка хлеба за короткое время. Обычно хлеб получает меньше и бо-лее грубый по сравнению с быстрой программой.
5. Цельнозерновой хлеб: замес, подъем теста и выпечка цельнозернового хле-ба. Цельнозерновой хлеб получается достаточно плотным и компактным.
6. Кекс: замес, выпечка кекса, в т.ч. из готовой смеси для приготовления кексов.
7. Тесто: замес, подъем теста без выпеч-ки хлеба. Достаньте готовое тесто, что-бы приготовить рогаики, пиццу, хлеб на пару или другие хлебобулочные изделия.
8. Выпечка: только выпечка, без заме-са и подъема теста. Вы также можете использовать эту программу при не-обходимости выпекания в течение до-полнительного времени по истечении другой программы.
9. Сладкий хлеб: замес, подъем теста и выпечка сладкого хлеба. Идеально подходит для приготовления хлеба с сухофруктами, ягодами, кокосовой стружкой, соком, шоколадом и дру-гими ингредиентами. Хлеб, пригото-вленной в этой программе, получается пышный, воздушный.
10. Джем: варка джема или мармелада. Мелко порежьте фрукты или овощи перед тем, как положить их в форму.
11. Замешивание: только замешивание теста.
12. Безглютеновый хлеб: замес, подъем теста и выпечка хлеба без глютена (без клейковины). Используйте дан-ную программу для приготовления хлеба из муки без содержания глю-тена. Такая мука требует больше вре-мени на то, чтобы впитать жидкость

и отличается временем подъема. Вы можете добавить дополнительные ингредиенты, чтобы придать хлебу аромат.



13. Йогурт: программа приготовления йогурта из коровьего или соевого молока. Ферментация молока в йогурт происходит при невысокой температуре в течение нескольких часов.
14. Свой рецепт: данная программа предназначена для продвинутых пользователей и позволяет по отдельности отрегулировать каждую стадию приготовления хлеба. См. ниже.

Свой рецепт





При выборе программы Свой рецепт вы можете отрегулировать время каждой стадии в следующих диапазонах:

- Замешивание 1: 5-13 минут
 - Подъем 1: 25-60 минут
 - Замешивание 2: 5-20 минут (при установке 5 минут функция автоматического добавления фруктов и орехов не срабатывает)
 - Подъем 2: 0-40 минут
 - Подъем 3: 0-60 минут
 - Выпечка: 0-80 минут
 - Подогрев: 0-60 минут
1. Кнопкой МЕНЮ выберите программу свой рецепт, на дисплее должен загореться индикатор «14».
 2. Один раз нажмите кнопку ВЕС, после этого начнет мигать индикатор .

Кнопками ВРЕМЯ+/- установите время замешивания 1.

3. Снова нажмите кнопку ВЕС, чтобы подтвердить сделанные настройки и перейти к следующим. На дисплее начнет мигать индикатор . Кнопками ВРЕМЯ+/- установите время подъема 1.
4. Снова нажмите кнопку ВЕС, чтобы подтвердить сделанные настройки и перейти к следующим. На дисплее начнет мигать индикатор . Кнопками ВРЕ-

МЯ+/- установите время замешивания 2.

5. Снова нажмите кнопку ВЕС, чтобы подтвердить сделанные настройки и перейти к следующим. На дисплее начнет мигать индикатор . Кнопками ВРЕМЯ+/- установите время подъема 2.
6. Снова нажмите кнопку ВЕС, чтобы подтвердить сделанные настройки и перейти к следующим. На дисплее начнет мигать индикатор . Кнопками ВРЕМЯ+/- установите время подъема 3.
7. Снова нажмите кнопку ВЕС, чтобы подтвердить сделанные настройки и перейти к следующим. На дисплее начнет мигать индикатор . Кнопками ВРЕМЯ+/- установите время выпечки.
8. Снова нажмите кнопку ВЕС, чтобы подтвердить сделанные настройки и перейти к следующим. На дисплее начнет мигать индикатор . Кнопками ВРЕМЯ+/- установите время подогрева.
9. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, а затем кнопками ВРЕМЯ+/- установите время отсрочки.
10. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП еще раз, чтобы печь начала работу в соответствии со сделанными настройками.
11. При необходимости приостановить и возобновить приготовление кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП.
12. При необходимости завершить приготовление нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП.

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Если вам не нужно, чтобы хлебопечь начала приготовление немедленно, вы можете использовать функцию отсрочки начала приготовления для программ приготовления 1, 2, 3, 5, 6, 7, 9, 12 и 1.
- Время отсрочки устанавливается кнопками ВРЕМЯ+/- . При установке времени отсрочки установите время,

в которое хлеб должен быть готов. Время, которое вы устанавливаете, должно включать и время выполнения программы приготовления.

- Сначала выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и вес буханки, а затем кнопками ВРЕМЯ+/- установите время отсрочки. Каждое нажатие кнопки ВРЕМЯ +/- изменяет время на 10 минут. Чтобы быстро изменять время, нажмите и удерживайте кнопку ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ-. Затем нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. На дисплее начнется обратный отсчет установленного времени. Печь начнет приготовление в такое время, чтобы завершить приготовление к установленному времени.
- Например, сейчас 8:00, а вам нужно, чтобы хлеб был готов в 15 часов и 15 минут, то есть через 7 часов и 15 минут. Выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и вес буханки, затем нажимайте кнопки ВРЕМЯ+/-, чтобы на дисплее отобразилась индикация «7:15». После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активировать программу. На дисплее будет отображаться обратный отсчет установленного времени, при этом двоеточие будет мигать. В 15:15 в хлебопечи будет готовый хлеб. Если вы не хотите доставать хлеб сразу, он будет поддерживаться хлебопечью в теплом состоянии еще один час.
- При использовании функции отсрочки приготовления не используйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п. Дрожжи рекомендуется погрузить чуть глубже в муку и присыпать сверху мукой, чтобы они сохранили свою активность.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- Хлеб может автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания.
- Если вы хотите извлечь хлеб, отключите функцию поддержания тепла, для этого нажмите и 3 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП.
- По истечении 60 минут поддержания тепла печь подаст звуковые сигналы и выключится автоматически.

ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

- При сбое в электросети во время приготовления хлеба не более 10 минут процесс приготовления продолжится автоматически после возобновления подачи электроэнергии. Время окончания приготовления изменится соответственно (будет увеличено на то время, когда электричество отсутствовало).
- Если отключение электричества длится более 10 минут, настройки не сохранятся и хлебопечь потребует запускать заново.

ПОМЕЩЕНИЕ

- Хлебопечь может работать при различных температурах, но размер хлеба, приготовленного при очень высокой или наоборот при очень низкой температуре, будет различаться. Оптимальная температура окружающей среды от 15°C до 34°C.

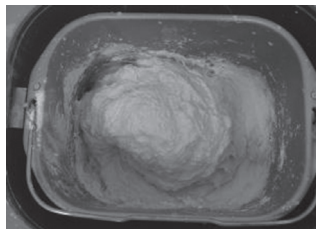
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

- **Хлебная мука** – имеет высокое содержание клейковины (также такую муку можно назвать мукой с высоким содержанием клейковины, которая богата содержанием протеина). Такая мука имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Так как такая мука содержит

высокий уровень клейковины, в отличие от простой муки, ее можно использовать для приготовления хлеба большего по объему и с лучшей внутренней структурой. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

- **Обычная мука** – представляет собой смесь муки из мягких и твердых сортов пшеницы и подходит для быстрого приготовления хлеба и выпечки.
- **Цельнозерновая мука** – делают посредством перемалывания цельного зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, обычно маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.
- **Темная пшеничная мука** – или еще ее называют «мука грубого помола», это мука с высоким содержанием пищевых волокон, по своим свойствам она похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большой доли хлебной муки.
- **Мука для кекса** – представляет собой смесь муки из мягких сортов пшеницы и муки с низким содержанием клейковины, что особенно важно для приготовления кексов. Мука для кекса различных производителей имеет схожие свойства, но при этом абсорбционные свойства и соответственно результат могут отличаться в зависимости от места и условий произрастания пшеницы, процесса перемалывания и условий хранения. Попробуйте разные марки, представленные на местном рынке, и выберите ту, что лучше подходит для вас.
- **Кукурузная мука и овсяная мука** – производятся посредством перемалывания отдельно кукурузы или овса соответственно. Обе этих муки используются как дополнительные ингредиенты для приготовления грубого хлеба, которые используются для усиления аромата и улучшения текстуры.
- **Сахар** – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Кроме того, сахар является питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям.
- **Дрожжи** – после процесса брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягче. Тем не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуются углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.
 - 1 чайная ложка сухих активных дрожжей = $\frac{3}{4}$ чайной ложки быстрорастворимых дрожжей
 - 1,5 чайных ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложке быстрорастворимых дрожжей
 - 2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей
 - Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок может погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно неудача подъема теста вызвана плохими дрожжами.
 - Следующие действия помогут вам узнать, свежие и активные ваши дрожжи или нет:

- 1) Налейте полстакана воды комнатной температуры (45-50°C) в мерный стакан.
 - 2) Положите одну малую мерную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 малые мерные ложки дрожжей сверху.
 - 3) Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду.
 - 4) Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвы или неактивны.
- **Соль** – необходима для улучшения аромата хлеба и получения хрустящей корочки. При этом соль может помешать подъему дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. При желании вы можете вовсе отказаться от соли. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль.
 - **Яйца** – могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным, яйца следует разбить и взбить в однородную массу.
 - **Кулинарный жир, сливочное и растительное масло**
 - Кулинарный жир может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения.
 - Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.
 - **Разрыхлитель** – используются для подъема хлеба в режиме быстрого приготовления и приготовления кекса. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить газ, который формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба по принципу химического процесса.
 - **Пищевая сода** – своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.
 - **Вода и другие жидкие ингредиенты** – является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду температурой 20-25°C, за исключением программы Ультрабыстрый, когда необходимо использовать воду температурой 45-50°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление сока для придания хлебу аромата, например яблочного, апельсинового или лимонного.
 - **Пропорция воды и муки**
Свойства муки могут отличаться, поэтому иногда необходимо корректировать соотношение муки и воды, чтобы получить хороший результат.



1. Слишком много воды

Если добавлено слишком много воды, тесто становится настолько мягким, что невозможно придать ему форму, также тесто становится липким. Такой хлеб будет жестким, с плоской и жесткой верхней корочкой, текстура будет иметь большие поры и не будет эластичной. Хороший хлеб должен иметь полукруглую верхнюю корочку. Если через 5 минут после добавления воды, тесто все еще сырое и липкое, добавляйте одну или две больших мерных ложки муки и продолжайте замешивание теста, пока тесто не приобретет нужные качества.



2. Слишком мало воды

Если воды недостаточно, через 5 минут после начала замешивания вы увидите, что сухая мука остается на дне формы, а тесто не приобретает округлую форму. Тесто будет плоским или рыхлой формы, не эластичным. Такой хлеб будет также жестким, иметь плотную текстуру с небольшим количеством маленьких пор. Если через 5 минут после добавления воды, тесто все еще сухое и мука остается на дне, добавляйте одну большую мерную ложку воды и продолжайте замешивание теста, пока тесто не приобретет нужные качества.



3. Правильное соотношение муки и воды

При правильном соотношении муки и воды после замешивания тесто выглядит так, как показано на фото выше.

ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ

- Одним из важных условий для приготовления хорошего хлеба является правильная дозировка ингредиентов.
- Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку,

чтобы отмерить точное количество, иначе это скажется на качестве хлеба.

Измерение жидких ингредиентов

- Вода, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом.
- Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Если вы измеряете объем растительного масла или других ингредиентов, после этого тщательно промойте мерный стакан.

Измерение сухих ингредиентов

- Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнивать их уровень ножом.
- Не нужно насыпать стакан с верхом или обстукивать его, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.
- При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке также должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

Последовательность добавления ингредиентов

- Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов. Обычно сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. Когда вы кладете ингредиенты, мука не должна полностью пропитаться жидкостью.
- Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Важно, чтобы дрожжи не соприкасались с солью.
- В некоторых программах после того, как тесто некоторое время будет замешиваться, вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам

пора добавить в смесь фруктовые ингредиенты.

- Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус. Когда вы используете функцию отсрочки начала приготовления на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините хлебопечь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

Форма для выпечки

- Извлеките форму, повернув ее против часовой стрелки, а затем взявшись за ручку и подняв вверх. Протрите внутренние и внешние поверхности влажной тканью. Не используйте острые предметы или абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью просушите форму, перед тем как установить ее обратно в хлебопечь.

Лопасть для замеса

- Если лопасть для замеса сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте им отмокнуть в течение примерно 30 минут. После этого их можно будет легко снять для очистки. Протрите лопасть влажной хлопковой тканью.
- Форму для выпечки и месильную лопасть можно мыть средствами для мытья посуды.

Крышка и смотровое окно

- Протрите внутренние и внешние поверхности крышки влажной тканью.

Корпус

- Аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Для очистки корпуса не используйте абразивными средствами, т.к. они могут повредить полировку поверхности. Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду.

ВНИМАНИЕ: *Запрещается мыть форму для выпечки в посудомоечной посуде, так как емкость может потерять внешний вид, может произойти окисление металла.*

ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ИНДИКАТОРЫ ДИСПЛЕЯ

- Если на дисплее отображается индикатор «ННН» после запуска программы кнопкой СТАРТ/СТОП, это означает, что температура внутри печи еще слишком высокая, либо температура в помещении слишком высокая. После этого выполнение программы останавливается. Откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут, либо в случае высокой температуры в помещении переместите хлебопечь в другие условия.
- Если на дисплее отображается индикатор «LLL» после запуска программы (кроме программы «Выпечка»), это означает, что температура в помещении слишком низкая, либо печь была перемещена из условий с низкой температурой и не успела нагреться. Откройте крышку и дайте хлебопечи нагреться до комнатной температуры в течение 10–20 минут. Если температура в помещении низкая, переместите хлебопечь в другие условия.
- Если на дисплее отображается индикатор «EE0» после запуска программы кнопкой СТАРТ/СТОП, это означает, что датчик температуры отсоединен. В этом случае обратитесь в сервисный центр производителя.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Неисправности в работе хлебопечи		
Дым из-под крышки или из вентиляционных отверстий при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или к внешней поверхности формы для выпечки. При первом использовании: осталась смазка на поверхности нагревательного элемента.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент и/или форму для выпечки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При первом использовании: не является неисправностью и скоро пройдет.
Хлеб просел посередине и влажный внизу.	Хлеб оставался в хлебопечи после выпекания и режима поддержания тепла слишком долго.	Вынимайте хлеб, не дожидаясь отключения режима поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб.	Месильная лопасть плотно прилипла к оси в форме для выпечки	По окончании выпекания почистите месильную лопасть. При необходимости наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на 30 минут. После этого вы сможете легко снять месильную лопасть для очистки.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу
	Во время выполнения программы была нажата кнопка СТАРТ/СТОП.	Не используйте эти ингредиенты. Выполните программу с новыми ингредиентами заново.
	Во время выполнения программы несколько раз открывали крышку.	Не открывайте крышку часто и без необходимости, только если нужно добавить ингредиенты. После добавления ингредиентов убедитесь, что крышка плотно закрыта.
	Во время выполнения программы надолго отключилось электричество.	Не используйте эти ингредиенты. Выполните программу с новыми ингредиентами заново.
	Движение лопасти для замеса заблокировано.	Убедитесь, что движение месильной лопасти не заблокировано попавшими зернышками или крупинками. Извлеките форму для выпечки и убедитесь, что ось вращается. Если это не так, обратитесь в сервисный центр производителя.
Хлебопечь не начинает работу. На дисплее отображается индикация «ННН».	Хлебопечь еще не остыла после завершения предыдущей программы.	Отключите хлебопечь от электросети и извлеките форму для выпечки. Когда она охладится до комнатной температуры, установите ее обратно, подключите прибор к электросети и попробуйте снова.
Хлебопечь не начинает работу. На дисплее отображается индикация «ЕЕ0».	Внутренний сбой.	Отсоедините вилку питания от розетки, а затем снова присоедините. Попробуйте начать приготовление еще раз. Если не получается, обратитесь в сервисный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Ошибки, связанные с рецептурой		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком мало муки, недостаточно соли, либо комбинация перечисленного.	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Мало или нет дрожжей.	a/b
	Старые или испорченные дрожжи.	e
	Слишком горячая жидкость.	c
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно выбран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	Недостаточно сахара.	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и выходит за края формы.	Если вода мягкая, дрожжи ферментируются сильнее.	f
	Слишком много молока влияет на ферментацию дрожжей.	c
Хлеб оседает посередине во время выпекания/	Объем теста превышает объем формы для выпечки, и поэтому хлеб оседает.	a/f
	Ферментация происходит слишком быстро из-за слишком высокой температуры воды или формы или из-за повышенной влажности.	c/h/i
Хлеб очень тяжелый, его текстура слишком плотная.	Слишком много муки, или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов и/или цельнозерновой муки.	b
	Старая или залежавшаяся мука, теплая жидкость заставляет тесто подниматься слишком быстро, и буханка оседает во время выпекания.	e
	Нет соли или недостаточно сахара.	
	Слишком много жидкости.	

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Хлеб не пропекается по центру.	Слишком мало или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Слишком высокая влажность в помещении.	h
	Рецепты содержат влажные ингредиенты, например йогурт.	g
Разломы корочки, или слишком грубая корочка, или слишком много отверстий.	Слишком много воды.	g
	Нет соли.	b
	Очень высокая влажность в помещении, вода слишком горячая.	h/i
Хлеб слишком маленького размера, либо хлеб не поднимается	Слишком много жидкости.	c
	Не положили дрожжи или положили недостаточно, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи вступили в контакт с солью, либо температура в помещении слишком низкая.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении
Хлеб напоминает формой гриб, его поверхности не пропекаются.	Слишком большой объем хлеба, не соответствующий объему формы для выпечки.	a/f
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	f
	Слишком много дрожжей, или недостаточно соли.	a/b
	Слишком много сахара.	a/b
	Кроме сахара, есть другие сладкие ингредиенты.	b
Кусочки хлеба неровные, есть комочки посередине.	Хлеб недостаточно остыл (не испарилась влага).	j
На корочке остатки муки.	Мука плохо размешалась по краям формы во время замеса теста.	g/i
a	Правильно отмеряйте ингредиенты.	
b	Скорректируйте дозировку ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты добавлены.	
c	Используйте другую жидкость или дайте жидкости охладиться до комнатной температуры. Добавляйте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильной последовательности. Сделайте небольшое углубление в муке по центру и положите в него дрожжи, не допускайте контакта дрожжей с водой.	
d	Используйте только свежие ингредиенты, которые храните правильно.	
e	Уменьшите общее количество ингредиентов на 1/3, не используйте муки больше, чем указано.	
f	Скорректируйте объем жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие влагу, уменьшите количество воды или другой жидкости.	

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
g	Если в помещении высокая влажность, уменьшите количество воды в рецепты на две столовых ложки.	
h	Если в помещении жарко, не используйте функцию отсрочки начала приготовления. Используйте холодные жидкости.	
i	По окончании выпекания сразу доставайте хлеб. Перед нарезкой оставьте хлеб на решетке минимум на 15 минут, чтобы он остыл.	
j	Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.	
k	Никогда не смазывайте форму жиром.	

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред. Перед тем как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже -20°C и не выше +50°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 850 Вт

Класс электробезопасности: I класс

В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru.



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае.

Импортёр/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203.

** Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.

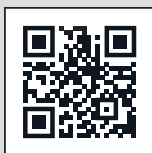
Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **JVC**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **JVC** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru.



jvc-rus.ru