

gorenje

Aparat za peko kruha

Aparat za pečenje kruha

Aparat za pečenje hleba

Bread maker

Cuptor de paine

Kenyérre gyártó

Хлібопіч

Pekáč

Domáci pekárna

Wypiekacz do chleba

Хлебопечка

Хлебопекарна

Aparat za pečenje leb

Brotbackautomat

Pjekës Buke



BM 1210 BK

Navodila za uporabo SI

Upute za uporabu BIH HR

Uputstva za upotrebu SRB MNE

Instruction manual GB

Instrucțiuni de utilizare RO

Használati útmutató H

Інструкції з експлуатації UA

Návod na obsluhu SK

Návod k obsluze CZ

Instrukcja obsługi PL

Руководство по эксплуатации RUS

Ръководство за употреба BG

Упатство за употреба MK

Gebrauchsanleitung DE

Udhëzime për përdorim SQ

Важные предостережения:

Перед вводом прибора в эксплуатацию необходимо тщательно изучить инструкцию.

1. Перед использованием электроприбора необходимо соблюдать следующие основные меры безопасности.
2. Сохраняйте инструкцию, гарантийный талон, чек, а также, по возможности, коробку с внутренней упаковкой!
3. Прибор предназначен исключительно для личного, а не коммерческого использования.
4. Перед эксплуатацией прибора следует проверить, соответствует ли напряжение в электросети указанному на табличке технических данных.
5. Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется, на него устанавливаются принадлежности, выполняется его чистка, а также при возникновении неисправностей. Заранее выключите прибор. Тянуть необходимо за вилку, а не за шнур.
6. Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, ни в коем случае не оставляйте их без присмотра рядом с прибором. В связи с этим при выборе места для прибора необходимо найти такое, в котором он недоступен для детей, а также позаботиться о том, чтобы не свисал его шнур.
7. Регулярно проверяйте прибор и шнур на наличие повреждений. Запрещается пользоваться прибором при наличии повреждений.
8. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор — следует обратиться к уполномоченному специалисту.
9. Для обеспечения безопасности вышедшие из строя или поврежденные вилки должны заменяться равноценными вилками, предоставленными производителем, нашим отделом обслуживания клиентов или другим квалифицированным лицом.
10. Храните прибор и шнур вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги, а также берегите его от острых предметов и др.
11. Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра! Отключайте питание прибора, когда он не используется, даже если период простаивания длится недолго.
12. Пользуйтесь только фирменными принадлежностями.
13. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
14. Ни при каких обстоятельствах не разрешается помещать прибор в воду или другую жидкость, а также запрещается их контакт с прибором. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. В случае попадания в прибор жидкости или влаги следует немедленно отсоединить его от розетки. Запрещается прикасаться к воде.
16. Прибор должен использоваться только по назначению, указанному на паспортной этикетке.

17. Запрещается включать прибор в поврежденную розетку.
18. Запрещается касаться любых подвижных или вращающихся деталей прибора.
19. Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками или рукоятками.
20. Этим прибором могут пользоваться дети, старше 8 лет; лица с ограниченными физическими, чувствительными и умственными способностями; лица, не имеющие опыта работы с устройством и не знающие как им пользоваться только под контролем и руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и связанных с ним рисков.
21. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
22. Чистка и обслуживание не должны проводиться детьми младше 8 лет, либо под контролем взрослых.
23. Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
24. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
25. Не стучите по верхней части или краю противня для его извлечения, поскольку это может привести к его повреждению.
26. Запрещается помещать в прибор металлическую фольгу или другие материалы, поскольку это может создать опасность пожара или короткого замыкания.
27. Ни в коем случае не накрывайте прибор полотенцем или любым другим материалом — тепло и пар должны выходить из него беспрепятственно. Накрытый или контактирующий с горючими материалами прибор может привести к пожару.
28. Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
29. Не используйте для чистки прибора пароочистители, очистители высокого давления, острые предметы, абразивные чистящие средства, а также абразивные губки и пятновыводители.
30. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен чайник.
31. Убедитесь, что розетка легкодоступна, чтобы при возникновении чрезвычайных ситуаций вилка могла быть быстро удалена. Либо, чтобы была возможность отключить устройство с помощью выключателя. В таких случаях должны быть соблюдены правила безопасности. Устройство должно быть правильно подключено к однофазному источнику переменного тока 230В/50Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. **ВНИМАНИЕ!** Данный прибор должен быть заземлен!
32. Для безопасной эксплуатации прибора запрещается подключать прибор к дополнительному реле времени.
33. Уровень шума: $L_c < 68$ дБ(А).

Этот прибор помечен в соответствии с Директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Эта директива является основой Европейского законодательства о возврате или вторичной переработке отходов электрического и электронного оборудования.

Первая эксплуатация прибора

Проверьте форму для выпечки и очистите остальные части пекарной камеры. Поверхность формы для выпечки снабжена антипригарным покрытием. Не пользуйтесь острыми предметами для чистки и не скребите! Смажьте форму маслом, поместите в печь и включите печь на 10 минут. После этого выполните очистку повторно. Поместите месильный стержень на ось в пекарной зоне. Проветрите помещение, если появился неприятных запах.

Подключение к электросети

Прибор подключают только к надлежащим образом установленной безопасной розетке, рассчитанной на 230 В / 50 Гц.

После подключения хлебопечки к электрической розетке прозвучит звуковой сигнал, и на экране дисплея появится надпись «1 2:55, 1200g, MEDIUM». Однако двоеточие между числами «2» и «55» не будет мигать постоянно. Числом «1» обозначается программа, установленная по умолчанию. Параметры по умолчанию: «1200g» и «MEDIUM».

ФУНКЦИИ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Общий вид хлебопечки



1. Крышка
2. Ручка крышки
3. Смотровое окошко
4. Форма для выпечки
5. Месильная лопасть
6. Панель управления
7. Корпус
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок

СВЕДЕНИЯ О ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

(Возможны изменения в содержании трафаретных надписей без предварительного уведомления.)



1. Указатель выбранной программы
2. Длительность выполнения каждой программы.

Старт/стоп (Start/stop)

Служит для запуска и остановки выбранной программы выпечки.

Чтобы запустить программу, нажмите кнопку «**Старт/Стоп (START/STOP)**». Прозвучит короткий звуковой сигнал и начнут мигать две точки на дисплее времени, после чего начнется выполнение программы. После запуска программы любая другая кнопка, кроме «**Старт/Стоп (START/STOP)**», будет неактивной.

Чтобы остановить выполнение программы, нажмите кнопку «**Старт/Стоп (START/STOP)**» приблизительно на 3 с, после чего прозвучит звуковой сигнал, указывающий на отключение программы.

Меню (MENU)

Предназначено для настройки различных программ. Программа меняется при каждом нажатии (сопровождается коротким звуковым сигналом). При прерывистых нажатиях кнопки на ЖК-дисплее будут циклически отображаться 12 меню. Выберите нужную программу. Функции 12 меню приведены ниже.

1. **Основное (Basic)**: для белого и смешанного хлеба из белой либо ржаной муки. Хлеб имеет плотную консистенцию. Можно придать хлебу коричневый цвет, воспользовавшись функцией **Цвет (Colour)**.
2. **Французская выпечка (French)**: для легкого хлеба из муки тонкого помола. Французский хлеб требует соблюдения особого режима времени и температуры для получения восхитительной коричневой хрустящей корочки. Не подходит для рецептов, содержащих сливочное масло, маргарин и молоко.
3. **Из цельной муки (Whole wheat)**: хлеб из цельной муки – это дрожжевой хлеб с использованием значительной порции непросеянной пшеничной муки (50% и более). Такой хлеб более питателен, т.к. мука молота из ядра пшеничного зерна (включая отруби и ростки). Использование цельной муки придает хлебу коричневый либо темно-коричневый цвет, этот хлеб полезнее для здоровья, чем обычный хлеб, а также более ароматный.
4. **Быстрое (Quick)**: размер буханки и время задержки выпечки не регулируются. Замес и подъем теста, выпечка буханки на протяжении меньшего времени, чем при выполнении программы «**Basic bread**». Однако хлеб, испеченный при использовании данной настройки, обычно меньший по размеру и имеет плотный мякиш.
5. **Сладкое (Sweet)**: настройки этой программы позволяют выпекать хлеб с высоким содержанием сахара, жиров и белков. Такой хлеб будет иметь коричневую корочку. Долгая фаза замеса делает хлеб пышным и воздушным.
6. **Ультра-быстрое (Ultra fast)**: нельзя устанавливать задержку времени. Замес и подъем теста, выпечка за очень короткий период времени. Такой хлеб будет меньше по размеру и плотнее, чем хлеб, изготовленный по программе **Quick**.
7. **Без растительного белка (Gluten free)**: Хлеб без растительного белка (глутена) имеет уникальные компоненты. Хотя этот хлеб относится к категории «дрожжевых хлебов», его тесто в целом более влажное больше походит на блинное тесто. Важно не передержать

такое тесто и вовремя остановить замес. Такое тесто поднимается только раз, и время выпекания увеличено за счет повышенной влажности теста. Все добавки кладите в тесто в самом начале замеса вместе с остальными ингредиентами.

8. **Тесто (Dough):** настройки цвета и размера буханки не применяются. Замес и подъем теста, но без выпекания. Тесто вынимается и используется для выпекания булочек, пиццы, пропаренного хлеба и т. п.
9. **Джем (Jam):** настройки цвета, размера буханки и задержки времени не применяются. Сразу нажмите кнопку **START/STOP** для начала программы. В хлебопечке Вы можете приготовить великолепный джем и конфитюр! Лопасть будет замешивать ингредиенты на протяжении всего процесса приготовления джема либо конфитюра – отличного дополнения к хлебу.
10. **Пирожное (Cake):** замес, подъем и выпечка, но подъем при помощи соды либо пекарного порошка.
11. **Сэндвич (Sandwich):** замес, подъем и выпечка легкого хлеба с тонкой корочкой.
12. **Выпечка (Bake):** настройки размера буханки и задержки времени не применяются, но время программы можно менять нажатием кнопки **“TIME+”** или **“TIME-”**. Нажатием один раз Вы увеличиваете или уменьшаете время приготовления на 1 минуту. Время можно регулировать от 10 до 60 минут.
Можно применять эту программу для дополнительного выпекания хлеба, который недостаточно пропекся, без замеса и подъема теста.

Цвет (Color)

Этой кнопкой выбирается цвет корочки: **Светлый (LIGHT)**, **Средний (MEDIUM)** или **Темный (DARK)**. После каждого нажатия Вы услышите короткий звуковой сигнал.

Эта функция применяется только в программах **BASIC, FRENCH, WHOLE-WHEAT, QUICK, SWEET, ULTRA FAST, GLUTEN FREE, CAKE, SANDWICH** and **BAKE**.

Буханка (Loaf)

Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки. Примите во внимание, что общая продолжительность рабочего цикла может меняться в зависимости от размера буханки. Нажатием этой кнопки выбирается размер буханки: **900 гр. (900g), 1200 гр. (1200g)** — после выбора необходимого размера он отобразится на LCD-дисплее. Функция выбора размера буханки применима не ко всем программам. Детальное описание программ приведено выше в разделе «Меню».

Время (Time)

Если Вы не собираетесь начинать процесс приготовления немедленно, этой кнопкой можно установить длительность задержки и прибор начнет приготовление через заданное время.

Чтобы установить функцию задержки:

- 1) Выберите Вашу программу меню, цвет и размер буханки.
- 2) Установите длительность задержки нажатием кнопки **Время (“TIME+”** or **“TIME-”**). Длительность задержки должна включать продолжительность работы выбранной программы меню. Например, сейчас 8:30 вечера и нужно, чтобы хлеб был готов к употреблению на следующий день к 7:00 утра. В этом случае продолжительность задержки составит 10 ч 30 мин. Нажимайте кнопку **Время (“TIME+”** or **“TIME-”**), пока на дисплее не отобразится значение 10:30. С каждым нажатием значение времени увеличивается на 10 мин.
- 3) Нажмите кнопку **«Стоп/Старт» (STOP/START)**, чтобы активировать программу. Начнет мигать точка, а на **LCD-дисплее** будет отображаться отсчет оставшегося времени.

Примечание: максимальная длительность задержки — 13 ч. Не используйте при установленной задержке времени скоропортящиеся составные, например яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

ПОДОГРЕВ

В течение часа после выпечки хлеб может автоматически подогреться, чтобы он не остыл. Чтобы вынуть хлеб при выполнении программы подогрева, для ее отключения нажмите кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)**.

Примечание: Программы **Тесто (DOUGH)** and **Джем (JAM)** не имеют функцию подогрева.

ПАМЯТЬ

Если при выпечке хлеба отключится питание, процесс изготовления хлеба автоматически продолжится в течение 10 минут, даже если не нажимать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)**. Если питание отсутствует больше 10 минут, данные в памяти не сохраняются, из-за чего придется замесить тесто повторно и перезапустить хлебопечку. Однако в случае, если тесто не начало подниматься при отключении питания, можно запустить выполнение программы с самого начала, просто нажав кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)**.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

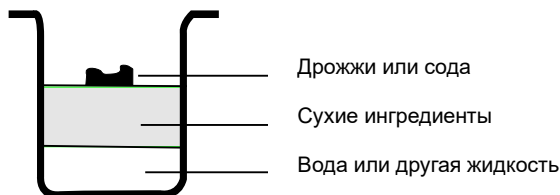
Прибор рассчитан на работу в широком диапазоне температур, но хлеб, испеченный в очень теплой и очень холодной комнатах, может отличаться по размеру. Рекомендованный диапазон комнатной температуры должен находиться в пределах от 15 °C до 34 °C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если на дисплее отображается **«Н НН»** после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температура внутри прибора еще слишком высока. Остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10–20 мин.
2. Если на дисплее отображается **«L LL»** после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температура внутри прибора слишком низкая. Остановите выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10–20 мин.
3. Если на дисплее отображается **«E E0»** или **«E E1»** после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температурный датчик неисправен и требует проверки уполномоченным специалистом.

ПРОЦЕСС ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

1. Установите форму для выпечки в рабочее положение, а затем поверните его по часовой стрелке до щелчка в правильное положение. Зафиксируйте месильную лопасть на приводном валу. Чтобы тесто не прилипло к месильным лопастям и было легко отделять их от хлеба, рекомендуется смазать их маслом.
2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Соблюдайте указанную в рецепте последовательность действий. Обычно вода или жидкости заливаются первыми, затем добавляется сахар, соль и мука, а дрожжи и разрыхлитель засыпаются в последнюю очередь.



Примечание. Максимальное количество муки и дрожжей указываются в рецепте.

3. Сделайте на поверхности муки небольшую ямку, а затем засыпьте в нее дрожжи, следя за тем, чтобы дрожжи не смешались с жидкостью или солью.
4. Осторожно закройте крышку и подключите сетевой шнур в розетку электросети.
5. Нажимая кнопку **«МЕНЮ» (MENU)**, выберите нужную программу.
6. Для выбора нужного цвета корки нажмите кнопку **«ЦВЕТ» (COLOR)**.
7. Для выбора нужного размера буханки нажмите кнопку **«БУХАНКА» (LOAF)**.
8. Установите длительность задержки, нажав кнопку **«ВРЕМЯ» (“TIME+” or “TIME-”)**. Этот шаг можно пропустить, если хлебопечку нужно запустить сразу.
9. Для запуска прибора поддержите кнопку **«Старт/Стоп» START/STOP**.
10. После завершения процесса прозвучит 10 звуковых сигналов. Чтобы остановить процесс и вынуть хлеб, нужно поддержать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)** приблизительно 3 с. Откройте крышку и с помощью прихваток проверните форму для выпечки против часовой стрелки, а затем выньте хлеб.

Осторожно: форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Всегда будьте осторожными.

11. Прежде чем вынимать хлеб, дайте форме для выпечки остыть. Затем с помощью лопатки с антипригарным покрытием осторожно отделите хлеб от формы для выпечки по краям.
12. Переверните форму для выпечки вверх дном над охлаждающей сеткой или чистой кухонной поверхностью, а затем осторожно встряхивайте ее, пока хлеб не выпадет.
13. Перед употреблением оставьте хлеб остывать примерно на 20 мин. Рекомендуется резать хлеб при помощи электорезки или зубчатым ножом, а не ножом для фруктов или кухонным ножом — в противном случае хлеб может деформироваться.
14. Если не нажать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)** в момент завершения выпечки, хлеб будет автоматически подогреваться в течение часа, а затем прозвучат 10 звуковых сигналов.
15. Вынимайте сетевой шнур из розетки, когда прибор не используется или после завершения выпечки.

Примечание. Перед нарезкой буханки извлеките месильную лопасть, запекающуюся в дно буханки, с помощью крючка. Буханка горячая, поэтому не извлекайте месильную лопасть голыми руками.

Примечание. Хлеб рекомендуется хранить в герметичном пластиковом пакете или сосуде. При комнатной температуре хлеб хранится в течение трех дней. Для дольшего хранения его упаковывают в герметично закрытый пластиковый пакет или емкость, а затем помещают в холодильник, где он может храниться до десяти дней. Поскольку в домашний хлеб не добавляются консерванты, обычно его срок хранения меньше, чем у хлеба заводской выпечки.

ЧИСТКА И УХОД

Прежде чем начать очистку прибора, необходимо отсоединить его от электросети.

1. Форма для выпечки: протирается внутри и снаружи влажной тканью. Не используйте острые предметы и абразивные средства.
2. Месильная лопасть: если месильную лопасть не удастся снять с оси, предварительно залейте в форму для выпечки воду.
3. Корпус: аккуратно протрите внешнюю поверхность корпуса влажной тканью. Не используйте абразивные средства, это может повредить полированную поверхность. Никогда не погружайте корпус в воду для очистки.
Примечание: не снимайте крышку для очистки.

4. Перед тем, как упаковать хлебопечку для хранения, убедитесь, что прибор охладился после применения, чист и сух, а крышка плотно закрыта.

Данный прибор соответствует директивам СЕ касательно подавления помех и техники безопасности при работе с низковольтными приборами и изготовлен при соблюдении действующих требований техники безопасности.

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки покупателей в Вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в Вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!



GORENJE

**ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ВАШЕГО ПРИБОРА**

Мы сохраняем за собой право вносить любые изменения!