



Хлебопечка

BM 2

Руководство по эксплуатации

## Общие положения

Данный прибор предназначен только для домашнего использования в закрытых помещениях и не предназначен для коммерческого использования. Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию и сохраните ее в надежном месте. При передаче прибора третьему лицу передайте ему вместе с прибором и настоящую инструкцию. Используйте прибор только таким образом, как описано в настоящем руководстве, обращая особое внимание на информацию по технике безопасности. Мы не несем ответственность за ущерб либо несчастные случаи, вызванные тем, что пользователь не уделил должного внимания изучению информации по безопасности. Удалите с прибора все наклейки и упаковочные материалы. Тщательно вымойте все детали (см. раздел Чистка настоящего руководства).

## Информация по безопасности



- **Горячая поверхность!** При прикосновении к поверхностям прибора во время работы существует опасность ожога. Установите заднюю часть устройства на расстоянии 10 см от стены.

- Подключайте прибор и используйте его в соответствии со техническими характеристиками, указанными на заводской табличке.
- Не используйте прибор, если его кабель питания поврежден. Проверяйте кабель питания на наличие повреждений перед каждым использованием.
- Не работайте с прибором влажными руками.
- Подключайте кабель питания только к правильно установленной и легкодоступной розетке.
- Для отключения прибора от сети питания всегда тяните только за вилку и не тяните за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не тяните за кабель питания. Не проводите его таким образом, чтобы он свисал через края и не перегибайте кабель слишком сильно.
- Держите кабель питания вдали от горячих частей прибора.



- Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски. Упаковочные материалы не являются игрушкой для детей. Чистку и обслуживание прибора разрешается осуществлять детям младше 8 лет, если они находятся под присмотром со стороны взрослых.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и соединительному кабелю.
- Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором или упаковочным материалом (например, пластиковыми пакетами).
- Прибор запрещается использовать с внешними таймерами либо системами дистанционного управления.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не оставляйте прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью.
-  Не помещайте ничего на верхнюю часть корпуса прибора и не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.

- **Никогда не погружайте прибор в воду.**
- При установке прибора оставляйте свободное пространство как минимум по 10 см с каждой стороны.
- Никогда не используйте неисправный прибор, например, после падения либо иного повреждения.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие использования прибора не так, как описано в настоящем руководстве, а также вследствие ошибок в его эксплуатации.
- Во избежание травм ремонт, например, замена поврежденного кабеля питания, должен выполняться только авторизованной сервисной службой. При проведении ремонта следует использовать только оригинальные запчасти.
- Прибор нагревается во время работы. Перед перемещением прибора всегда давайте ему остыть.
- Используйте прибор только таким образом, как это описано в настоящем руководстве.
- Запрещается помещать внутрь прибора какие-либо материалы, например, бумагу, картон, пластик и т. д.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например:
  - о на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
  - о для клиентов в гостиницах, отелях и т.п.;
  - о в отелях типа Bed&Breakfast.
- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все детали, кроме нагревательных элементов, и дайте им высохнуть. Нагревайте прибор примерно 15 минут для того, чтобы устранить запах новизны.



- **Внимание! Корпус и стекло нагреваются. Опасность ожога!** Не размещайте прибор на чувствительной поверхности (например, на окрашенной мебели) и соблюдайте безопасное расстояние не менее как минимум 70 см до горючих материалов.

- Во время работы прибора возможен выход из него горячего пара. Держите лицо и руки вдали от прибора.
- Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение 15 мм<sup>2</sup>. Кабель всегда следует разматывать.
- При использовании многополюсного удлинителя на 16 А, прошедшего испытания GS, его нельзя заряжать мощностью более 3680 Вт из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что дети не смогут потянуть за кабель питания прибора или споткнуться об него.
- Прибор следует отключать от сети питания, если он не находится под присмотром, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- **Гигиена:** всегда своевременно производите очистку прибора во избежание образования бактерий и плесени.

## Чистка

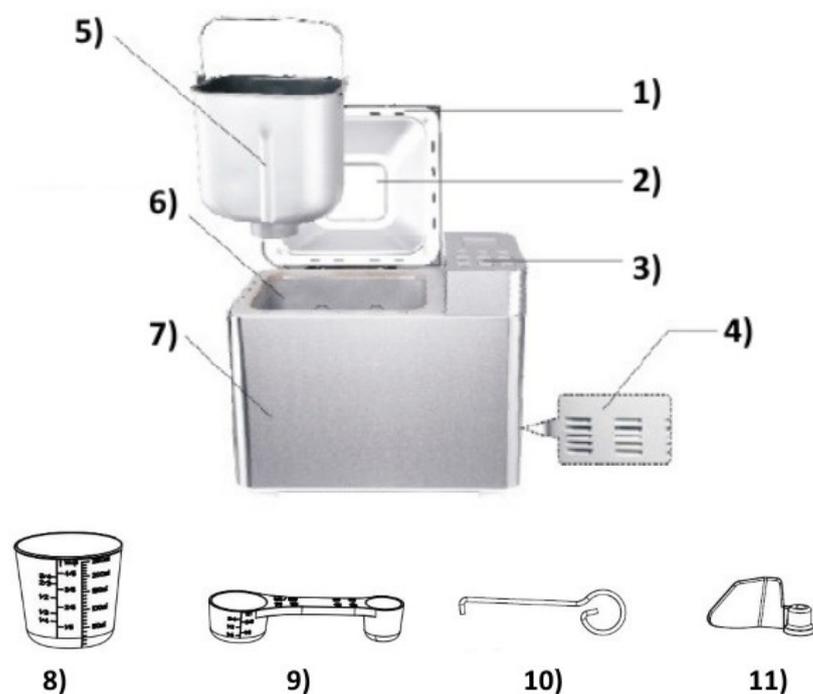
- **Внимание! Перед очисткой прибора вытащите вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.**
- **Никогда не погружайте прибор в воду.**

- Очищайте корпус прибора и внутренние металлические поверхности влажной тканью с моющим средством, а стекло очищайте средством для чистки стекол. После очистки прибора тщательно просушите его.
- Протирайте форму для хлеба мягкой влажной тканью. Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства, химические чистящие средства или растворители, абразивные мочалки или металлические предметы.

## Рабочее место

### Важно:

Никогда не устанавливайте прибор рядом с горячими поверхностями или на них (например, на плиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой поверхности. Важно, чтобы рядом с прибором не было размещено легковоспламеняющихся предметов. Не устанавливайте прибор на край стола, чтобы дети не могли дотянуться до него и чтобы прибор не мог упасть.



1. Крышка
2. Смотровое окошко
3. Панель управления
4. Вентиляционные отверстия
5. Форма для хлеба
6. Камера
7. Корпус
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крюк
11. Лопатка для смешивания

# Ингредиенты для приготовления хлеба

## Мука

Тип муки указывает на количество в ней питательных минеральных веществ.

- Тип 405: простая (универсальная) мука для выпечки, хлеба и т. д.
- Тип 1050: мука для выпечки хлеба с высоким содержанием глютена. Поскольку содержание глютена в ней выше, чем в обычной муке, из нее можно выпекать хлеба большого размера.
- Цельнозерновая мука: Цельнозерновая мука не имеет номера сорта и перемалывается из цельного зерна. Цельнозерновая мука является более тяжелой, чем обычная мука и содержит больше питательных веществ. Из цельнозерновой муки обычно выпекают хлеб небольшого размера. Во многих рецептах для достижения наилучшего результата сочетают цельнозерновую муку и муку для выпечки хлеба.
- Кукурузная мука и овсяная мука: кукурузная мука и овсяная мука изготавливаются отдельно из кукурузы и овсянки. Это дополнительные ингредиенты для приготовления более грубого хлеба, которые используются для улучшения его вкуса и текстуры.

**Сахар.** Сахар является очень важным ингредиентом, который усиливает сладкий вкус и цвет хлеба. Сахар также является питательной средой для роста дрожжей. В основном используется белый сахар, в особых диетических рецептах можно использовать, например, коричневый сахар.

**Дрожжи.** Дрожжи следует хранить в холодильнике, поскольку находящийся в них грибок погибает при высоких температурах. Перед использованием дрожжей проверьте дату производства и срок хранения.

Охлаждайте дрожжи как можно скорее после каждого использования. Обычно основной причиной того, что хлеб не поднимается, являются плохие дрожжи. Описанный ниже метод поможет понять, являются ли используемые Вами дрожжи свежими и активными.

- Налейте в мерную чашку  $\frac{1}{2}$  стакана теплой воды (45-50°C).
- Положите в нее 1 чайную ложку белого сахара и перемешайте, затем насыпьте сверху 2 чайную ложку дрожжей.
- Поставьте мерную чашку в теплое место примерно на 10 минут. Не размешивайте воду.
- Появившаяся пена должна составлять до 1 стакана. В противном случае дрожжи мертвые или неактивные.

**Соль.** Соль необходима для улучшения вкуса и цвета корочки хлеба. Соль также может остановить работу дрожжей. Никогда не добавляйте в рецепт слишком много соли.

**Яйца.** Яйца помогут улучшить текстуру хлеба и сделать его более питательным и большим по размеру. Яйцо следует добавить, а затем тщательно перемешать.

**Жир, сливочное и растительное масло.** Жир поможет сделать хлеб мягким, но также может сократить срок его хранения. Сливочное масло перед употреблением следует растопить или нарезать небольшими кусочками.

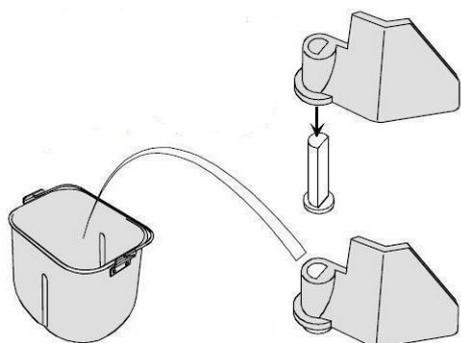
**Разрыхлитель.** Разрыхлитель используется для поднятия сверхбыстрого хлеба и пирожных, поскольку ему не нужно время, чтобы подняться. Воздух будет смягчать текстуру хлеба или пирожных.

## Вода и другие жидкости

Вода - важный ингредиент для приготовления хлеба. Как правило, для достижения наилучших результатов температура используемой воды должна быть от 20°C до 25°C. Воду можно заменить свежим молоком, это усилит вкус хлеба и улучшит цвет корочки.

## Приготовление хлеба

1. Откройте крышку прибора и извлеките форму для хлеба, вращая ее влево. Перед добавлением ингредиентов всегда вынимайте из хлебопечки форму для хлеба, чтобы ингредиенты не пролились внутрь камеры и не попали на нагревательный элемент.
2. Установите в прибор лопатку для смешивания. Важно правильно установить лопатку на вал в основании формы. Если лопатка установлена неправильно, ингредиенты не будут смешиваться и вымешиваться должным образом.



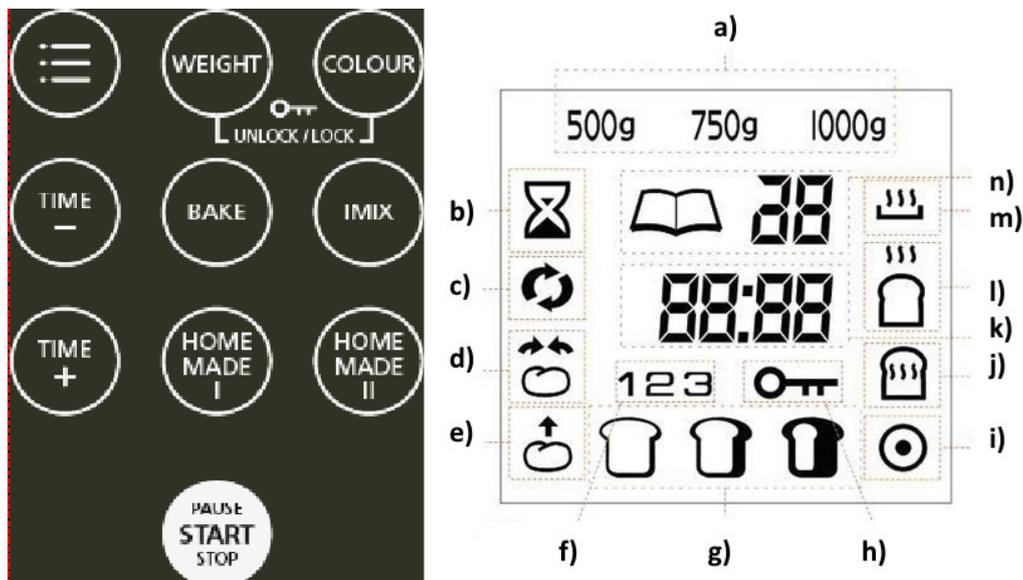
3. Добавьте все ингредиенты в форму для хлеба. ВАЖНО, чтобы они добавлялись в правильном порядке и были отмерены и взвешены максимально точно. В противном случае тесто может смешаться неправильно или тесто поднимется в недостаточной степени. Все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры (примерно 20-25 °C).

Добавляйте ингредиенты в следующем порядке:

1. Жидкие ингредиенты
2. Сухие ингредиенты
3. Дрожжи

**ПРИМЕЧАНИЕ!** Насыпьте муку в форму, сделайте в центре небольшое углубление и поместите туда дрожжи. Если дрожжи вступят в контакт с водой до замешивания, хлеб может плохо подняться. Поэтому всегда добавляйте дрожжи в последнюю очередь!

## Начало работы



- a) Вес хлеба
- b) Предварительно установленное время
- c) Замес
- d) Отдых
- e) Фермент
- f) Фаза 1, 2, 3
- g) Цвет/степень прожарки
- h) Блокировка от детей
- i) Программа завершена
- j) Подогрев
- k) Таймер
- l) Выпечка
- m) Предварительный нагрев
- n) Программа

Подключите прибор к сети питания, прибор издаст звуковой сигнал и на загоревшемся дисплее отобразятся следующие значения: Время 3:20, программа 1, 750 г.

- Программа (Programm) 
  - Выбор программы от 1 до 16
- Вес (Weight)
  - Выбор веса готового хлеба 500, 750 или 100 грамм
- Цвет (Colour)
  - Выбор нужной степени прожарки – светлая, средняя, темная
- Старт/Стоп (Start/Stop)
  - Прибор начнет работу, пойдет отсчет времени
  - Для отмены выполнения программы нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд. Прибор переключится в начальный режим
- Предустановленный таймер (Pre-Set timer)
  - Используя данную кнопку, Вы можете выбрать время, в которое хлеб должен быть готов. Например, 10:30 – хлеб будет готов через 10 часов 30 минут

- Выберите программу, вес и степень прожарки, а затем нажмите кнопку ВРЕМЯ (TIME) для того, чтобы установить время. Используйте кнопки +/-, чтобы выбрать желаемое время
- Запустить устройство. По истечении выбранного времени хлеб готов
-  Если используется таймер, в приборе нельзя использовать скоропортящиеся продукты!
- Подогрев (Keeping warm)
  - После каждого процесса выпечки прибор автоматически переходит в режим подогрева на 1 час. Выполнение режима Подогрев можно прервать в любой момент, используя кнопку Стоп (Stop)
- Блокировка от детей (Child Lock)
  - Для блокировки прибора нажмите вместе кнопки Вес (Weight) и Цвет (Colour) на 3 секунды
  - Для разблокировки прибора снова нажмите эти 2 кнопки

## Программы

Номер программы	Название программы	Описание
1	Базовая Basic	Базовая программа для приготовления почти всех рецептов с использованием муки для выпечки хлеба.
2	Французский хлеб French	Для выпечки хлеба из мелкой муки, с небольшим количеством сахара и жира. Хлеб с хрустящей корочкой и мягкий внутри.
3	Цельнозер-новой хлеб Whole Wheat	Для приготовления хлеба с высоким содержанием пшеницы, ржи, овса и т. д. Длительное время предварительного нагрева для приготовления хлеба с толстой корочкой.
4	Сладкий хлеб Sweet	Для приготовления хлеба с высоким процентным содержанием сахара и жира. Более румяный хлеб.
5	Сверхбыстрая Ultra-Fast	Сверхбыстрое приготовление.
6	Без глютена Gluten Free	Для приготовления хлеба без глютена требуется больше времени для впитывания жидкости.
7	Быстрая программа Quick	Сокращенное время выпечки по сравнению с базовой программой.
8	Торт Cake	Для выпечки тортов.
9	Замес Knead	Для замешивания теста.
10	Тесто Dough	Для приготовления теста.
11	Тесто для пасты Pasta Dough	Для приготовления различных видов теста.
12	Йогурт Yoghurt	Для приготовления йогурта.
13	Джем Jam	Для приготовления джемов.

14	Выпечка Bake	Для выпечки готового теста. Время выпекания можно подобрать индивидуально.
15 + 16	Домашнее приготов-ление I + II Home Made I + II	Программа с индивидуальными настройками.
17	IMIX	Для замешивания теста

- По завершении выполнения программы либо по завершении программы подогрева прибор издаст звуковой сигнал. Выключите прибор.
- Примечание:
  - На брожение влияет низкая температура продуктов (например, муки, воды и т.д.) и окружающей среды. При слишком высокой температуре окружающей среды начинается верховое брожение теста.
  - Рекомендуемая температура окружающей среды - от 15 до 34°C.

## Диапазон настройки программы Домашнее приготовление (Home Made) 15+16.

Выберите программу 15 или 16, вес и степень прожарки, а затем нажмите кнопку Домашнее приготовление (Home Made), чтобы выбрать соответствующий процесс и изменить его с помощью кнопки Таймер. Установленные значения сохраняются и могут быть использованы повторно.

### Домашнее приготовление I (Home Made I)

Процесс	Настройка по умолчанию (мин)	Изменяемый диапазон (мин)
Предварительный нагрев Pre-heat	0	0 - 20
Замес 1 Knead 1	15	0 - 30
Отдых 1 Rest 1	3	0 - 30
Замес 2 Knead 2	20	0 - 30
Отдых 2 Rest 2	10	0 - 30
Замес 3 Knead 3	0	0 - 25
Фермент 1 Ferment 1	42	0 - 60
Фермент 2 Ferment 2	40	0 - 60
Фермент 3 Ferment 3	0	0 - 60
Выпечка Bake	50	0 - 80
Подогрев Keeping warm	60	0 - 60
Предустановлен-ное время таймера Pre-set time	0	15 часов

## Домашнее приготовление II (Home Made II)

Процесс	Настройка по умолчанию (мин)	Изменяемый диапазон (мин)
Предварительный нагрев Pre-heat	0	0 - 20
Замес 1 Knead 1	10	0 - 30
Отдых 1 Rest 1	2	0 - 30
Замес 2 Knead 2	5	0 - 30
Отдых 2 Rest 2	3	0 - 30
Замес 3 Knead 3	10	0 - 25
Фермент 1 Ferment 1	40	0 - 60
Фермент 2 Ferment 2	40	0 - 60
Фермент 3 Ferment 3	0	0 - 60
Выпечка Bake	50	0 - 80
Подогрев Keeping warm	60	0 - 60
Предустановленное время таймера Pre-set time	0	15 часов

### Система резервного копирования при сбое питания

Прибор оснащен системой резервного копирования при сбое питания или памятью. Если во время выпечки хлеба будет отключено электроснабжение, процесс выпечки хлеба будет продолжен автоматически в течение 10 минут, даже без нажатия кнопки Старт/Стоп (Start/Stop). Если время перерыва превышает 10 минут, программа не может быть сохранена в памяти прибора, и Вам будет необходимо после выключения электроснабжения перезапустить программу. Если при отключении питания тесто не перешло в фазу подъема, Вы можете нажать кнопку Старт/Стоп (Start/Stop), чтобы продолжить выполнение программы с самого начала.

### После выпечки хлеба

По окончании процесса выпечки, прибор издаст 10 звуковых сигналов, чтобы предупредить Вас о готовности хлеба, после чего прибор автоматически перейдет в режим подогрева.

Важно: прибор оснащен автоматической функцией Подогрева (Keep warm), благодаря которой хлеб после приготовления будет оставаться теплым до 1 часа. Для отмены функции подогрева нажимайте кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) в течение 3 секунд.



Для того, чтобы вынуть форму из хлебопечки, используйте ручку и кухонные прихватки. Переверните форму вверх дном и осторожно встряхните, пока из нее не будет извлечен хлеб. Форма для хлеба имеет антипригарное покрытие, поэтому хлеб должен легко извлекаться.

Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы не следует использовать металлические предметы для того, чтобы вынуть хлеб из формы. Если в хлебе застряла лопатка, вытащите ее, используя крючок.

## Рецепты

Добавляйте ингредиенты в следующем порядке:

Жидкие ингредиенты

Сухие ингредиенты

Дрожжи

Рецепты являются общим руководством и могут адаптироваться по Вашему вкусу.

### Ржаной хлебный микс, Программа 1 Базовая (Basic)

	<b>750 г</b>
Вода	270 мл
Мед	1 ч. л.
Соль	2 ч. л.
Растительное масло	1 ч. л.
Мука ржаная	95 г
Мука ржаная зерновая	95 г
Мука пшеничная	220 г
Приправа для хлеба	2 ч. л.
Сухие дрожжи	6 г
Экстракт закваски	12 г

### Ржаной хлебный микс с пахтой, Программа 1 Базовая (Basic)

	<b>750 г</b>
Пахта	500 мл
Соль	13 г
Мука ржаная	200 г
Мука пшеничная	300 г
Приправа для хлеба	1 ч. л.
Сухие дрожжи	6 г
Экстракт закваски	75 г

### Белый хлеб, Программа 2 Французский хлеб (French)

	<b>750 г</b>
Вода	310 мл
Соль	15 г
Сахар	1 ч.л.
Растительное масло	2 ч.л.
Мука пшеничная	500 г
Сухие дрожжи	6 г

### Цельнозерновой хлеб, Программа 3 Цельнозерновой хлеб (Whole Wheat)

	<b>750 г</b>
Пахта	500 мл
Кленовый сироп	30 г
Соль	12 г
Мука ржаная	125 г
Мука пшеничная зерновая	125 г
Полбяная мука	250 г
Льняное семя	40 г
Кунжут	60 г
Семена подсолнечника	75 г
Сухие дрожжи	3 упаковки

### Хлеб с изюмом, Программа 4 Сладкий хлеб (Sweet)

	<b>750 г</b>
Молоко	200 мл
Сливочное масло топленое	80 г
Соль	1 ч.л.
Сахар	75 г
Яйца	1
Мука пшеничная	450 г
Сухие дрожжи	1 упаковка
Изюм	100 г

### Хлеб без глютена, Программа 6 Хлеб без глютена (Gluten Free)

	<b>750 г</b>
Вода	150 мл
Молоко	150 мл
Соль	1 ч.л.
Сахар	2 ч.л.
Мука без глютена	400 г
Сухие дрожжи	1 упаковка
Сливочное масло	40 г
Приправа для хлеба	

### Хлеб из полбы с цуккини и грецкими орехами, Программа 7 Быстрая (Quick)

	<b>750 г</b>
Пахта	325 мл
Соль	12 г
Сахар	1 ч.л.
Оливковое масло	40 г
Полбяная мука	450 г
Цуккини, натертые	100 г
Сухие дрожжи	1 упаковка
Приправа для хлеба	1 ч.л.
Смесь трав	2 ч.л.
Грецкие орехи, нарезанные	80 г

### Торт, Программа 8 Торт (Cake)

	<b>750 г</b>
Молоко	4 ст.л.
Яйца	2
Сахар	140 г
Масло сливочное топленое	140 г
Мука пшеничная	300 г
Соль	
Ванильный сахар	1 упаковка
Лимонный ароматизатор	5 капель
Разрыхлитель	1 упаковка

### Луковый пирог, Программа 10 Тесто (Dough)

Вода	300 мл
Соль	2 ч.л.
Растительное масло	1 ст.л.
Сахар	1 ч.л.
Мука пшеничная	500 г
Сухие дрожжи	1 упаковка

### Йогурт, Программа 12 Йогурт (Yoghurt)

Молоко	1000 мл
Йогурт без добавок	150 мл

### Выпечка, Программа 14 Выпечка (Bake)

Базовые настройки:

30 минут, регулируемый диапазон - от 10 минут до 1:30 часов

Базовая температура: 150°C (средняя), диапазон регулировки в зависимости от степени прожарки 100°C (светлая), 150°C (средняя), 200°C (темная)

### Мультизерновой хлеб, Программа 15 Домашнее приготовление (Home Made)

	<b>750 г</b>
Вода	350 мл
Шортенинг	1 - 2 ст.л.
Соль	10 г
Сахар	5 г
Солод, порошок	15 г
Мука пшеничная цельнозерновая	500 г
Льняное семя	2 ст.л.
Кунжут	2 ст.л.
Семена подсолнечника	2 ст.л.
Приправа для хлеба	1 ст.л.
Сухие дрожжи	1 упаковка

Базовое время: 20 минут, регулируемый диапазон от 20 до 30 минут.

## Проблемы и способы их решения

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за покупку данного прибора STEBA. Приведенная ниже таблица поможет Вам в решении проблем, которые могут возникнуть при пользовании прибором. Для многих проблем существует простое решение, потому что не все, что кажется серьезной неисправностью, ею является. Перед тем, как обращаться в службу поддержки, пожалуйста, ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей.

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Решение</b>
При запекании хлеб сворачивается	<ul style="list-style-type: none"><li>• Тесто поднималось неравномерно и/или слишком быстро из-за:</li><li>• Избыточной влажности</li><li>• Слишком большого количества жидкости или слишком большого количества дрожжей</li><li>• Высокая влажность и/или жара</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте только муку, хранящуюся в герметичном контейнере</li><li>• Измеряйте все жидкости с помощью мерных стаканов</li><li>• Тесто поднимается слишком быстро и неравномерно в жаркие и/или влажные дни</li></ul>
Тяжелая плотная структура	<ul style="list-style-type: none"><li>• Слишком много муки или недостаточно жидкости</li><li>• Слишком много фруктов, цельного зерна или других добавленных ингредиентов</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Отрегулируйте количество жидкости</li><li>• Отрегулируйте количество используемых ингредиентов</li></ul>
Открытая, грубая или дырявая текстура	<ul style="list-style-type: none"><li>• Использовано слишком большое количество воды</li><li>• Не добавлена соль</li><li>• Использовалась перегретая жидкость</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Отрегулируйте количество жидкости</li><li>• Добавьте соль</li><li>• Замените жидкость или охладите до комнатной температуры</li></ul>
Дно и бока покрыты слишком большим количеством муки	<ul style="list-style-type: none"><li>• В хлебе есть ингредиенты с сильной клейкостью, такие как масло, бананы и т. д.</li><li>• Вы использовали слишком много муки или недостаточно жидкости</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не добавляйте ингредиенты с сильной клейкостью</li><li>• Проверьте рецепт и отмерьте нужное количество</li></ul>
Хлеб слишком темный	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вы использовали слишком много сахара</li><li>• Вы выбрали неправильный цвет прожарки корочки</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop), чтобы прервать программу за 5-10 минут до предполагаемого времени окончания. Перед тем, как вынуть хлеб, подержите его в форме для хлеба около 20 минут с закрытой крышкой</li></ul>
Из камеры и вентиляционного отверстия выходит дым	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вы могли пролить ингредиенты на нагревательный элемент</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Удалите эти ингредиенты после того, как прибор остынет</li></ul>
Нижняя корка	<ul style="list-style-type: none"><li>• Хлеб стоял на программе</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Немедленно достаньте хлеб</li></ul>

хлеба слишком толстая	Подогрев (Keep warm) слишком долго	из прибора
Ингредиенты плохо перемешиваются и пропекаются	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбрана неправильная программа</li> <li>• Крышка прибора открывалась несколько раз во время работы</li> <li>• Сопротивление перемешиванию слишком велико, поэтому тестомес не может вращаться и правильно перемешивать</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите подходящую программу</li> <li>• Не открывайте крышку</li> <li>• Проверьте тестомес, а затем включите его в пустом приборе. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр</li> </ul>
Трудно вытащить готовый хлеб	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тестомес плотно прилегает к валу в форме для хлеба</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вынув хлеб, налейте горячую воду в форму для хлеба и дайте тестомесу пропитаться примерно 10 минут, затем выньте его и почистите</li> </ul>
После нажатия на кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) на дисплее отображается значение «ННН»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком высокая температура внутри прибора</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите кнопку Старт/Стоп (Start/Stop) и отключите хлебопечку от электросети. Дайте прибору остыть</li> </ul>
Слышен шум мотора, но тесто не перемешивается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Форма для хлеба закреплена неправильно или используется слишком много теста</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, правильно ли закреплена форма для хлеба, а также используемый рецепт</li> </ul>
Тесто поднялось слишком высоко	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много дрожжей</li> <li>• Забыли добавить соль</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Попробуйте использовать меньше дрожжей</li> </ul>
Тесто поднялось недостаточно	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нет или слишком мало дрожжей</li> <li>• Дрожжи могут иметь плохую активность из-за слишком высокой температуры воды или смешивания дрожжей с солью</li> <li>• Температура окружающей среды ниже</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте количество и качество дрожжей</li> <li>• Повысьте температуру окружающей среды</li> </ul>
Тесто поднялось слишком высоко и трудно открыть крышку	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много дрожжей, муки или воды</li> <li>• Температура в помещении слишком высокая</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите количество ингредиентов согласно инструкции.</li> </ul>
Код ошибки Н:НН	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Внутри прибора слишком высокая температура</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Остановите выполнение программы</li> <li>• Дайте прибору полностью остыть и включите заново через 10-15 минут</li> </ul>
Код ошибки Е:Е0	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Датчик температуры не подключен</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Остановите выполнение программы и вытащите вилку из розетки</li> <li>• Свяжитесь с авторизованным сервисным центром</li> </ul>

## Правильная утилизация прибора



Данная маркировка указывает на то, что прибор не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте бытовые приборы ответственно, чтобы способствовать повторному использованию материальных ресурсов. Для того, чтобы утилизировать использованный прибор, воспользуйтесь специальными пунктами сбора отслуживших бытовых приборов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен прибор. Он сможет принять данный прибор для экологически безопасной переработки.

**Утилизация упаковки:** Не выбрасывайте упаковочные материалы. Пожалуйста, поместите их в специальный ящик для мусора.



Подарочная коробка: Бумага, следует поместить в специальный контейнер для бумажного мусора. Пластиковые упаковочные материалы и фольга должны быть выброшены в специальные контейнеры.

### **STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG**

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Телефон отдела дистрибуции: 09543 / 449-17 / -18,

Телефон сервисной службы: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19

e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Веб-сайт: <http://www.steba.com>

## Гарантия

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Поврежденный прибор будет отремонтирован в том случае, если при его использовании по назначению был выявлен заводской брак, о котором нам было сообщено сразу после обнаружения и в течение гарантийного периода после доставки пользователю, в соответствии со следующими условиями. Для подтверждения Вашей претензии необходимо приложить оригинал товарного чека с датой покупки товара.

Гарантия не распространяется на случаи, возникшие вследствие незначительных потерь в качестве, которые не имеют отношения к стоимости и удобству пользования прибором, а также в случае повреждения, вызванного аномальными условиями окружающей среды. Гарантийные обязательства распространяются исключительно на те дефекты, которые связаны с браком материала или производственными дефектами. Дефекты, признанные нами подлежащими гарантии, устраняются путем замены дефектных деталей на рабочие.