

# viconte

**ХЛЕБОПЕЧКА**

**Руководство по эксплуатации**

**VC-801**



**Благодарим Вас за покупку хлебопечки от «Viconte».**

## Уважаемый Покупатель,

Вы держите в руках руководство по эксплуатации хлебопечки Viconte VC-801. Уникальное преимущество данной хлебопечки – чаша с внутренним керамическим покрытием. Выбирая для своей кухни хлебопечку с керамическим покрытием, Вы проявляете заботу о здоровье своей семьи. При создании керамического покрытия используются только природные материалы. Керамика не вступает в реакцию с продуктами, в них сохраняются все полезные вещества и натуральный вкус. Керамическое покрытие представляет собой безопасный, долговечный, практичный материал. Данная хлебопечка предназначена для изготовления хлебулочных изделий, кексов, джема, теста, как указано в Руководстве ниже. При использовании хлебопечки в других целях, в том числе коммерческих и промышленных, гарантия на нее не распространяется. Перед первым использованием бытового прибора внимательно прочтите Руководство по эксплуатации во избежание повреждений хлебопечки и несчастных случаев в результате ее неправильного использования. Пожалуйста, сохраните Руководство на весь период использования данного бытового прибора.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

---

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте бытовой прибор, вилку или электрический шнур в воду или другую жидкость. При попадании воды на прибор немедленно отключите его от сети.
- Не используйте бытовой прибор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в условиях высокой влажности.
- Размещайте хлебопечку на плоской, жаропрочной, чистой, устойчивой, ненагретой и сухой поверхности на расстоянии не менее 10 см от ее края. Избегайте расположения хлебопечки на электроприборах или таких материалах, как скатерть.
- Если штепсельная вилка бытового прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалистам. Не подключайте прибор в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
- Для избежания повреждений, вызванных качеством воды и отложением накипи, самостоятельно производите регулярную очистку от накипи.
- Не позволяйте детям пользоваться хлебопечкой без присмотра взрослых.
- Не оставляйте без внимания включенный в сеть бытовой прибор.
- Не тяните за шнур при отключении прибора от сети, возьмите штепсельную вилку и выньте ее из гнезда.
- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно, все ремонтные работы должны производиться в уполномоченных сервисных центрах.
- Никогда не покрывайте прибор полотенцем или другим материалом – это может привести к перегреву прибора или пожару.
- Не открывайте крышку прибора, кроме случаев, когда в данном Руководстве есть на то указания.

- Дайте прибору остыть 30 минут прежде, чем использовать его повторно.
- Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения и/или с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой.
- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть устройства и форму для хлеба.
- Во избежание ожогов всегда пользуйтесь рукавицами при выемке формы для хлеба и готового хлеба.
- Хлебопечка, приобретенная в холодный период времени, во избежание ее выхода из строя следует выдержать не менее 3 часов при комнатной температуре до включения в сеть.
- Лица с ограниченными возможностями, а также лица, не обладающие необходимым опытом и умением не могут пользоваться данной хлебопечкой, если эксплуатация такими лицами осуществляется без присмотра и руководства лиц, ответственных за их безопасность.
- Нельзя помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь хлебопечки.
- Не дотрагивайтесь до горячих частей хлебопечки во время ее работы и некоторое время (не менее 20 минут) после прекращения эксплуатации.
- Обращайтесь с хлебопечкой аккуратно и в соответствии с данными мерами предосторожности.
- Рекомендуем поддерживать в комнате, где находится бытовой прибор, температуру в диапазоне 15°–34°С.

## ОПИСАНИЕ

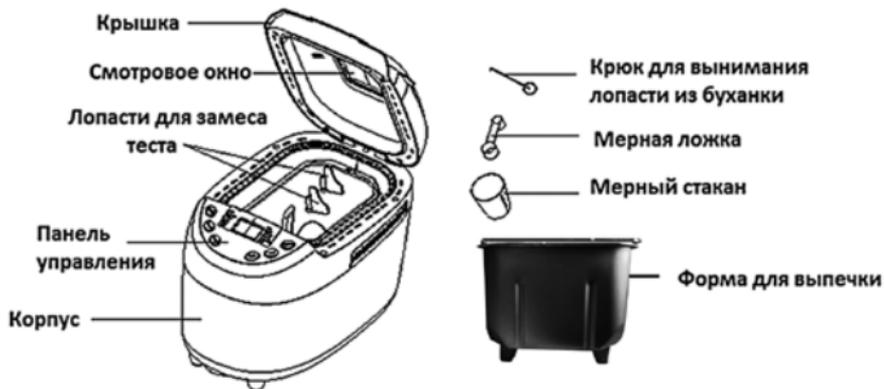


Рис.1. Комплектация

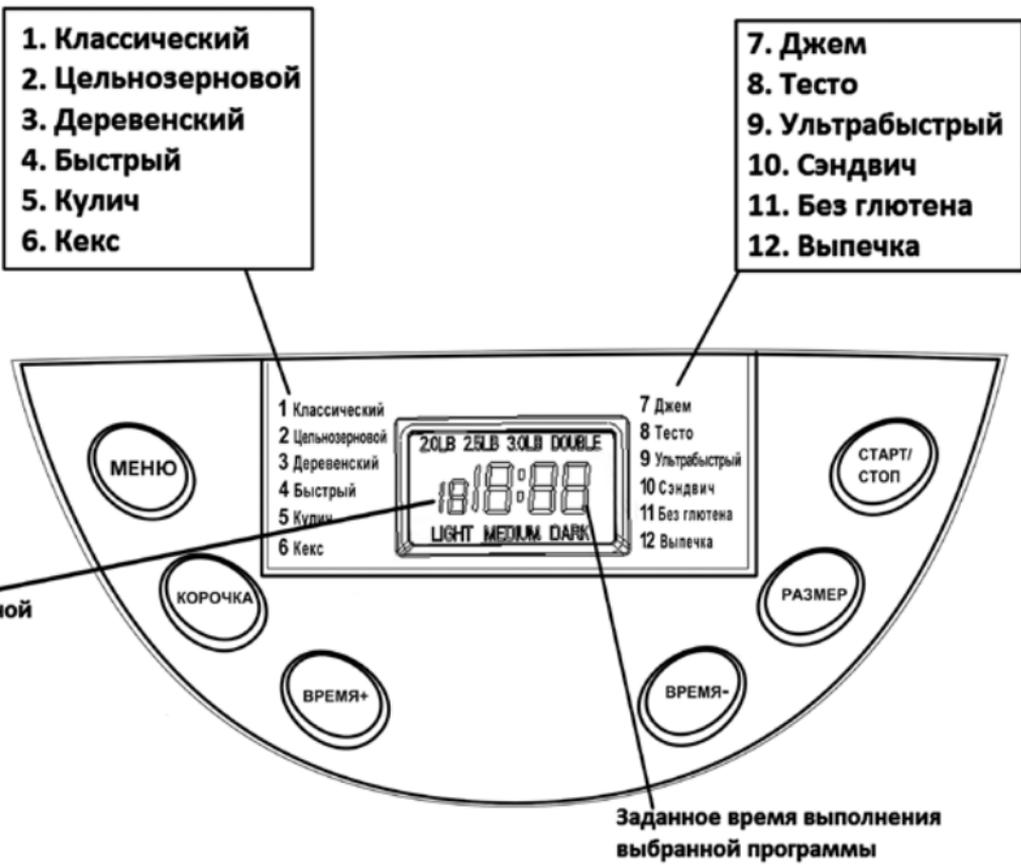


Рис.2. Панель управления

- **СТАРТ/СТОП** – используется для активации и остановки выбранной программы.
- **МЕНЮ** – используется для выбора программы приготовления.
  - **Классический** – замес теста -> подъем теста -> выпекание.
  - **Цельнозерновой** – замес -> подъем -> выпекание хлеба из цельнозерновой муки, муки грубого помола. Для приготовления такого хлеба рекомендуется смешивать вышеназванные сорта муки с обычной пшеничной мукой. Не рекомендуется использовать функцию «ТАЙМЕР». Особенностью данной хлебопечки является возможность приготовления хлеба из **РЖАНОЙ** муки. Процесс приготовления хлеба из **РЖАНОЙ** муки в программе «Цельнозерновой» будет подробным образом описан ниже.
  - **Деревенский** – замес -> подъем -> длительное выпекание. Легкая структура, хрустящая корочка.
  - **Быстрый** – замес -> подъем -> ускоренное выпекание. Меньший размер буханки и более плотная структура .
  - **Кулич** – замес теста -> подъем теста -> выпекание сладкого хлеба, в том числе кулича.
  - **Кекс** – замес теста -> подъем теста с использованием разрыхлителя или пищевой соды -> выпекание.
  - **Джем** – приготовление джема.
  - **Тесто** – замес теста -> подъем теста.
  - **Ультрабыстрый** – замес -> подъем -> еще более ускоренное выпекание. Хлеб меньше и грубее, чем при использовании программы «Быстрый». Вода, как один из составных ингредиентов при выборе данной программы, должна быть горячей (≈50°C).
  - **Сэндвич** – замес теста -> подъем теста -> выпекание. Хлеб с легкой структурой и тонкой корочкой, идеально подходящий для приготовления сэндвичей.
  - **Без глютена** – предусмотрен только один этап подъема теста, при этом время выпекания увеличено. Необходимо соблюдать следующий порядок укладки ингредиентов: вода, соль, жир->безглютеновая хлебопекарная смесь-> сухие дрожжи. Хлеб такого типа выпечки рекомендуется употребить в течение двух дней. Конечный результат во многом зависит от используемой хлебопекарной смеси.
  - **Выпекание** – просто выпечка. Отсутствуют этапы замеса теста и его подъема. Рекомендуется также для использования после окончания действия других программ при желании увеличить время выпекания.
- **РАЗМЕР** – выбор веса буханки. Вам предложены три опции: «**2.0LB**» (1 кг), «**2.5LB**» (1,25 кг) и «**3.0LB**» (1,5 кг).
- **КОРОЧКА** – выбор желаемого цвета корочки (**LIGHT** – светлая, **MEDIUM** – средняя, **DARK** – темная).
- **ВРЕМЯ+/ВРЕМЯ-** (функция «ТАЙМЕР») – данная функция позволяет отложить начало процесса приготовления. Обратите внимание, что время отсрочки начала процесса приготовления включает в себя и время готовки по заданной программе. После выбора цвета корочки и размера буханки Вы можете активировать функцию «ТАЙМЕР». Для этого, увеличивая (**ВРЕМЯ+**) или уменьшая (**ВРЕМЯ-**) часовой и минутный диапазон, выберите желаемое для Вас время отсрочки. Нажмите «**СТАРТ/СТОП**» для активации функции «ТАЙМЕР». Для программ **Джем**, **Ультрабыстрый** и **Выпечка** данная функция не предусмотрена. Для программ **Выпечка** кнопки **ВРЕМЯ+/ВРЕМЯ-** используются для увеличения/уменьшения времени выпекания с шагом в 1 минуту.

**Примечание:** Используя функцию «ТАЙМЕР», не помещайте в форму скоропортящиеся продукты (молоко, яйца, лук и т.п.).

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

---

- Проверьте состояние и комплектность бытового прибора.
- Тщательно вымойте все комплектующие в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».
- Установите программу «Выпечка» и запустите его с пустой формой на 10 минут. Возможно появление специфического запаха и дымления, исходящего из вентиляционных отверстий. Дайте прибору остыть и вымойте хлебопечь еще раз.
- Насухо вытрите все комплектующие, установите форму для выпечки внутрь бытового прибора, поверните ее по часовой стрелке до упора. Установите лопасть для замеса теста на поворачивающемся стержне.

## ЧИСТКА И УХОД

---

- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети и остыл.
- Вытрите внешнюю поверхность корпуса прибора влажной тканью. Промойте форму для выпечки и лопасти для замеса теста. Протрите насухо форму и лопасть. Не используйте шлифующие губки и абразивные материалы. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму теплой водой, оставьте на 30 мин. После освободите форму от жидкости и выньте лопасть.
- Насухо протрите все комплектующие мягкой тканью.
- Для того, чтобы убрать хлебопечку на хранение, убедитесь, что она остыла, все части сухие и чистые. Храните бытовой прибор с закрытой крышкой.

## ФУНКЦИЯ ЗАПОМИНАНИЯ ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

---

Если в процессе готовки произошло отключение электроэнергии, данная функция обеспечит сохранение выбранной программы в течение 10 минут. Если период ожидания превысит выше указанный период времени, то программу необходимо запустить заново, если только процесс не остановился на этапе замеса теста. В этом случае работу хлебопечки можно будет продолжить простым нажатием кнопки «**СТАРТ/СТОП**».

# ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

**Примечание:** Внимательно ознакомьтесь с данной таблицей до обращения в авторизованный сервисный центр.

<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Устранение</b>
Хлеб липкий и бледного цвета	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Недостаточное количество дрожжей/дрожжи старые.</li><li>2. Сбой в подаче электроэнергии</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Используйте прилагаемые мерные аксессуары. Проверьте срок годности дрожжей, условия хранения.</li><li>2. См. Функция напоминания при отключении электроэнергии</li></ol>
Дисплей показывает HH:H после того, как программа была запущена	Температура внутри прибора слишком высока	Нажмите «СТАРТ/СТОП» и выключите прибор из сети, откройте крышку и дайте хлебопечке остыть на 10-20 мин.
Дисплей показывает LL:L, после того как программа запущена (кроме программы «Выпечка»)	Температура внутри прибора слишком низкая	Откройте крышку и дайте температуре внутри хлебопечки восстановиться до комнатной
Дисплей показывает EE:0, EE:1	Неисправность термосенсора	Отключите хлебопечку от сети и отнесите в ближайший авторизованный сервис-центр.
Хлеб «опустился», нижняя часть влажная	Слишком долгое хранение хлеба в форме для выпечки	Сразу вынимайте хлеб после выпечки
Неравномерное размешивание ингредиентов, плохо печет	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выбрана неподходящая программа</li><li>2. Открывали крышку несколько раз в процессе приготовления</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выберите необходимую программу в соответствии с рецептом</li><li>2. Не открывайте крышку на последних этапах замешивания</li></ol>
Слышится звук мотора, но тесто не перемешивается	Неверная установка формы для выпечки, или слишком большое количество теста	Проверьте фиксацию формы, а также соответствие количества ингредиентов рецептуре
К поверхности хлеба прилипла сухая мука	Плохо размешано тесто	Проверьте количество воды и правильность установки лопасти для замеса.

Малый размер хлеба, хлеб не поднимается	Отсутствие или малое количество дрожжей. Дрожжи неактивны (при температуре воды более 50°C)	Проверьте количество и качество дрожжей.
Тесто переливается через края формы	Чрезмерное количество дрожжей и воды	Сократите количество дрожжей и воды
Текстура хлеба очень плотная, размер не соответствует норме	Слишком много муки и мало воды. Слишком много цельнозерновой муки или фруктов.	Проверьте соответствие отмеренных ингредиентов рецептуре, при необходимости, увеличьте количество муки. Добавьте дрожжи, извлеките часть фруктов и цельнозерновой муки.
Слишком много теста, невозможно закрыть крышку	Большое количество муки или дрожжей, комнатная температура слишком высока.	Проверьте перечисленные факторы и устраните проблему.

## ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Примечания:

- Смажьте маслом лопасть для замеса теста. Это обеспечит легкое вынимание лопасти из приготовленной буханки.
- Для отмеривания рекомендуемого рецептом объема ингредиентов используйте мерную чашу и ложечку (меньшая чаша ложечки соответствует чайной ложке, большая – столовой)
- Последовательность загрузки отмеренных ингредиентов в форму для выпечки обычно следующая: жидкость -> сахар, соль и мука -> дрожжи и разрыхлитель (так, чтобы они не соприкасались с жидкостями или солью).
- В процессе выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия.

### **ХЛЕБ**

Данный раздел относится к выпечке хлеба в следующих программах: **Классический, Деревенский, Цельнозерновой, Быстрый, Кулич, Ультрабыстрый, Кекс, Сэндвич, Без глютена.**

1. Установите лопасти для замеса теста. Для этого выньте форму для выпечки. Следует отметить наличие дулопастной системы, улучшающей процесс замешивания.



2. Поместите лопасти на ось.



3. Поместите ингредиенты в форму для выпечки. Если Вы готовите в режиме «Кекс», то Вы можете выложить в форму бумагу для выпечки перед тем, как установите лопасть.

4. Устраните муку и воду с внешней поверхности формы. Установите форму в хлебопечку.



5. Закройте крышку и вставьте вилку в гнездо розетки.
6. Используйте кнопку «МЕНЮ» для выбора одной из 12 программ. На экране отобразится номер программы и ее длительность.
7. Выберите размер буханки нажатием кнопки «РАЗМЕР» («2.0LB»(1 кг), «2.5LB»(1,25 кг) и «3.0LB»(1,5 кг)).
8. Выберите цвет корочки нажатием кнопки «КОРОЧКА».
9. При желании воспользуйтесь функцией «ТАЙМЕР» (см.выше).
10. Запустите программу нажатием кнопки «СТАРТ/СТОП».
11. В процессе приготовления в программах **Классический, Деревенский, Цельнозерновой, Кулич, Сэндвич, Быстрый, Без глютена** Вы услышите долгий звуковой сигнал. Это напоминание о том, что пришло время добавить

остальные ингредиенты (изюм, орехи, фрукты), если того требует рецептура. Откройте крышку, добавьте необходимые продукты, перемешайте тесто деревянной ложкой для равномерного распределения ингредиентов, не повреждая при этом покрытие формы. Закройте крышку. Через некоторое время процесс готовки возобновится.

12. Для остановки работающей программы или для выбора другой программы используйте кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.
13. В конце процесса готовки раздастся звуковой сигнал. Нажмите **«СТАРТ/СТОП»**, немедленно выньте хлеб, используя специальные рукавицы, и дайте ему остыть. Извлеките лопасти для замеса теста специальным крючком. Если Вы не нажмете кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, то печь автоматически перейдет в режим подогрева на ближайший час.
14. Отключите питание после использования.



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

## РЕЦЕПТЫ

### Программа **«Классический»** Домашний

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)	2.5LB (1,25 кг)	3.0LB (1,5 кг)
Вода	300 мл	350 мл	450 мл
Соль	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	3 ¾ ч.л.
Сахар	3 ½ ст.л.	4 ½ ст.л.	5 ¼ ст.л.
Масло	4 ½ ст.л.	5 ст.л.	5 ½ ст.л.
Мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,3 кг
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ½ ч.л.	2 ч.л.

### Яичный хлеб

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)	2.5LB (1,25 кг)	3.0LB (1,5 кг)
Молоко	300 мл	350 мл	450 мл
Яйца	2	2	2
Масло/маргарин	2 ½ ст.л.	3 ст.л.	3 ¾ ст.л.
Соль	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	3 ¾ ч.л.
Мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,3 кг
Сахар	3 ½ ст.л.	4 ½ ст.л.	5 ¼ ст.л.
Сухие дрожжи	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	2 ½ ч.л.

## Программа «Кулич»

### Шоколадный хлеб

<b>Ингредиенты</b>	<b>2.0LB (1 кг)</b>	<b>2.5LB (1,25 кг)</b>	<b>3.0LB (1,5 кг)</b>
Вода	340 мл	425 мл	510 мл
Белая мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,25 кг
Сахар	¼ чашки	¼ чашки	¼ чашки
Соль	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	3 ¾ ч.л.
Шоколадные чипсы	½ чашки	½ чашки	½ чашки
Ваниль	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.
Яйца	1	1	1
Какао порошок	½ чашки	½ чашки	½ чашки
Моментальные дрожжи	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	3 ¾ ч.л.

### **Кулич**

<b>Ингредиенты</b>	<b>2.0LB (1 кг)</b>
Молоко	1,5 чашки
Соль	½ ч.л.
Сахар	1,5 чашки
Сливочное масло	200 г
Мука для хлеба	600 г
Сухие дрожжи	50 г
Яйца	6
Ванилин	1 ч.л.
Изюм	50 г
Цукаты	50 г
Миндаль	50 г

### **Хлеб с изюмом**

<b>Ингредиенты</b>	<b>2.0LB (1 кг)</b>	<b>2.5LB (1,25 кг)</b>	<b>3.0LB (1,5 кг)</b>
Вода	300 мл	350 мл	450 мл
Соль	1 ¾ ч.л.	2 ¼ ч.л.	2 ¾ ч.л.
Сахар	70 г	85 г	95 г
Масло	4 ½ ст.л.	5 ½ ст.л.	6 ¾ ст.л.
Мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,25 кг
Сухие дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Корица	1 ч.л.	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.
Изюм	125 г	150 г	180 г

## Программа «Сэндвич»

### Хлеб для сэндвичей

<b>Ингредиенты</b>	<b>2.0LB (1 кг)</b>	<b>2.5LB (1,25 кг)</b>	<b>3.0LB (1,5 кг)</b>
Вода	340 мл	425 мл	510 мл
Сухое молоко	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Масло/маргарин	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Сахар	4 1/4 ст.л.	5 ¼ ст.л.	6 1/4 ст.л.
Мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,25 кг
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Сухие дрожжи	2 ½ ч.л.	3 ч.л.	2 ¾ ч.л.

### Программа «Цельнозерновой»

#### Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)	2.5LB (1,25 кг)	3.0LB (1,5 кг)
Вода	340 мл	425 мл	510 мл
Нежирное сухое молоко	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Масло/маргарин	2 ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Мед	2 ½ ст.л.	2 ½ ст.л.	3 ст.л.
Цельнозерновая мука	810 г	1 кг	1,2 кг
Соль	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Сухие дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.

### Программа «Ультразбыстрый-1, 2»

#### Ультразбыстрый хлеб

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)	2.5LB (1,25 кг)	3.0LB (1,5 кг)
Теплая вода	300 мл	350 мл	450 мл
Яйца	2	2	2
Масло/маргарин	3 ¼ ст.л.	4 ст.л.	4 ¾ ст.л.
Соль	1 ¼ ч.л.	1 ½ ч.л.	1 ¾ ч.л.
Мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,25 кг
Сахар	2 ½ ст.л.	3 ст.л.	3 ¾ ст.л.
Сухие дрожжи	4 ч.л.	5 ч.л.	6 ч.л.

### Программа «Деревенский»

#### Деревенский хлеб

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)	2.5LB (1,25 кг)	3.0LB (1,5 кг)
Вода	250 мл	310 мл	350 мл
Соль	1 ½ ч.л.	1 ¾ ч.л.	2 ¼ ч.л.
Сахар	3 ст.л.	3 ¾ ст.л.	4 ½ ст.л.
Масло	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.
Мука для хлеба	850 г	1,1 кг	1,25 кг
Сухие дрожжи	2 ч.л.	2 ½ ч.л.	3 ч.л.

### Программа «Быстрый»

#### Кукурузный хлеб

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)
Молоко	250 мл
Соль	1 ¼ ч.л.
Сахар	½ чашки
Масло/маргарин	½ чашки
Универсальная мука	3 чашки
Разрыхлитель	6 ½ ч.л.
Яйца	4
Кукурузная мука	250 г

### Программа «Без глютена»

#### Белый хлеб из готовой смеси без глютена

Ингредиенты	2.0LB (1 кг)
Вода	430 г
Растительное масло	1 ст.л.
Смесь (без глютена)	500 г
Сухие дрожжи	1 ч.л.

## **ТЕСТО**

1. Установите лопасти для замеса теста. Для этого выньте форму для выпечки.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки.
3. Устраните муку и воду с внешней поверхности формы. Установите форму в хлебопечку.
4. Закройте крышку и вставьте вилку в гнездо розетки.
5. Используйте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора программы **«ТЕСТО»**. На экране отобразится номер программы и ее длительность.
6. Запустите программу нажатием кнопки **«СТАРТ/СТОП»**.
7. Для остановки работающей программы или для выбора другой программы используйте кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.
8. В конце процесса готовки раздастся десятикратный звуковой сигнал. Нажмите **«СТАРТ/СТОП»**, извлеките форму и выньте тесто.
9. Отключите питание после использования.

## **ДЖЕМ**

1. Установите лопасти для замешивания. Для этого выньте форму для выпечки.
2. Поместите ингредиенты в форму. Загрузка чрезмерного количества воды или сахара может привести к переливанию варенья через край формы или его подгоранию. Следуйте рецепту при отмеривании ингредиентов.
3. Установите форму в хлебопечку.
4. Закройте крышку и вставьте вилку в гнездо розетки.
5. Используйте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора программы **«ДЖЕМ»**. На экране отобразится номер программы и ее длительность.
6. Запустите программу нажатием кнопки **«СТАРТ/СТОП»**.
7. Для остановки работающей программы или для выбора другой программы используйте кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.
8. В конце процесса готовки раздастся десятикратный звуковой сигнал. Нажмите **«СТАРТ/СТОП»** и немедленно переложите готовый джем в отдельную емкость.
9. Отключите питание после использования.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

## **РЕЦЕПТ**

### **Ягодный джем**

<b>Ингредиенты</b>	
Ягоды	450 г
Сахар	450 г
Лимонный сок	20 мл

## **РЖАНОЙ ХЛЕБ**

Специалисты компании **VICONTE** провели тестирование данной хлебопечки на приемлемость использования ее для приготовления хлеба из **РЖАНОЙ** муки. Результаты тестирования оказались положительными, и мы имеем честь предложить Вам испечь вкуснейший домашний хлеб из ржаной муки в хлебопечке VICONTE. Обратите внимание на форму приготовленного хлеба, в середине хлеба может произойти осадка (см. фото ниже). Это связано с особой текстурой ржаной муки. Данный факт никак не отразится на вкусовых качествах получившейся буханки ржаного хлеба. Мы уверены в Вашем стремлении к здоровому питанию, в то время, как полезность ржаного хлеба для здоровья уже давно получило широкое признание.

*Настройки: программа «Цельнозерновой», размер 3.0 LB, цвет корочки «Dark». Данная хлебопечка рассчитана на приготовление ржаного хлеба весом 1 кг. Выбор размера 3.0 LB (1,5 кг) обусловлен особенностями выпекания ржаного хлеба, а именно необходимости большего времени приготовления, чем того требуют другие виды цельнозернового хлеба.*

### **Ржаной хлеб с отрубями**

<b>Ингредиенты</b>	
Вода	400 мл
Ржаная мука	400 г
Сухое молоко	4 ст.л.
Соль	2 ½ ч.л.
Пшеничная мука	450 г
Сахар	3 ст.л.
Сухие дрожжи	4 ч.л.

1. Установите лопасти для замеса теста. Для этого выньте форму для выпечки. Следует отметить наличие двулопастной системы, улучшающей процесс замешивания.



2. Поместите лопасти на ось.





3. Поместите ингредиенты в форму для выпечки.

4. Устраните муку и воду с внешней поверхности формы. Установите форму в хлебопечку.

5. Закройте крышку и вставьте вилку в гнездо розетки.
6. Используйте кнопку **«МЕНЮ»** для выбора программы **«Цельнозерновой»**. На экране отобразится номер программы и ее длительность.
7. Выберите размер буханки **3.0LB** нажатием кнопки **«РАЗМЕР»**.
8. Выберите цвет корочки **"DARK"** нажатием кнопки **«КОРОЧКА»**.
9. При желании воспользуйтесь функцией **«ТАЙМЕР»** (см.выше).
10. Запустите программу нажатием кнопки **«СТАРТ/СТОП»**.
11. Для остановки работающей программы или для выбора другой программы используйте кнопку **«СТАРТ/СТОП»**.
12. В конце процесса готовки раздастся десятикратный звуковой сигнал. Нажмите **«СТАРТ/СТОП»**, немедленно выньте хлеб, используя специальные рукавицы, и дайте ему остыть. Извлеките лопасти для замеса теста специальным крючком. Если Вы не нажмете кнопку **«СТАРТ/СТОП»**, то печь автоматически перейдет в режим подогрева на ближайший час.
13. Отключите питание после использования.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**



## ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

---

Гарантийный срок на хлебопечку фирмы «Viconte» — 12 месяцев со дня продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, использования хлебопечки не по назначению, также гарантия не распространяется на аксессуары.

Гарантия аннулируется, если хлебопечка ремонтировалась не в авторизованных пунктах сервисного обслуживания.

**THIS MANUAL IS DESIGNED BY VICONTE EXPERTS AND IS THE PROPERTY OF VICONTE ON THE BASE OF THE REGULATIONS STATED IN THE BERNE CONVENTION.**