

# **gorenje**

**Апарат за peko kruha**

**Апарат за pečenje kruha**

**Апарат за pečenje hleba**

**Апарат за печење леб**

**Bread maker**

**Cuptor de paine**

**Kenyérre gyártó**

**Хлеб машина**

**Хлібопіч**

**Рекáč**

**Domáci pekárna**

**Wypiekacz do chleba**

**Хлебопечка**

**Brotbackautomat**



**BM 910 W**

**Navodila za uporabo SI**

**Upute za uporabu BIH HR**

**Uputstvo za upotrebu BIH SRB MNE**

**Упатство за употреба MK**

**Instruction manual GB**

**Instrucțiuni de utilizare RO**

**Használati útmutató H**

**Инструкции за употреба BG**

**Інструкція з експлуатації UA**

**Návod na obsluhu SK**

**Návod k obsluze CZ**

**Instrukcja obsługi PL**

**Руководство по эксплуатации RUS**

**Gebrauchsanleitung DE**

**Важные предостережения:**

Перед вводом прибора в эксплуатацию необходимо тщательно изучить инструкцию.

1. Перед использованием электроприбора необходимо соблюдать приведенные ниже 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 дополнительные детали, выполняется его чистка, а также при возникновении неисправностей. Предварительно выключайте прибор. Тянуть необходимо за вилку, а не за шнур.
6. Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте их без присмотра рядом с прибором. Поэтому, когда выбираете место для установки прибора, позаботьтесь о том, чтобы дети не имели к нему доступа. Убедитесь, что шнур не свисает с прибора.
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. Не используйте прибор с поврежденной вилкой. Замените на равноценную вилку, предоставленную производителем, нашим отделом обслуживания клиентов или другим квалифицированным лицом.
10. Храните прибор и шнур вдали от источников тепла, прямого солнечного света, влаги, острых предметов и т.д.
11. Ни в коем случае не оставляйте прибор без присмотра! Каждый раз, когда вы не используете прибор, выключайте его, даже совсем ненадолго.
12. Пользуйтесь только фирменными принадлежностями.
13. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
14. Ни в коем случае не помещайте прибор в воду или другую жидкость. Запрещается пользоваться прибором мокрыми или влажными руками.
15. В случае попадания в прибор жидкости или влаги, следует немедленно отсоединить его от розетки. Не прикасайтесь к воде на приборе.
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. Не стучите по верхней части или краю противня для его извлечения, поскольку это может привести к его повреждению.
24. Запрещается помещать в прибор металлическую фольгу или другие материалы, поскольку это может создать опасность пожара или короткого замыкания.
25. 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.
26. В целях безопасной эксплуатации прибора, запрещается подключать прибор к внешнему таймеру.
27. Уровень шума:  $L_c < 68$  дБ(A)

Этот прибор помечен в соответствии с Директивой ЕС 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. Не используйте острые предметы и не скоблите! Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Смажьте ее маслом и поместите в печь на 10 минут. Снова почистите. Поместите месильный стержень на ось в пекарной зоне. Проветрите помещение при появлении неприятного запаха.

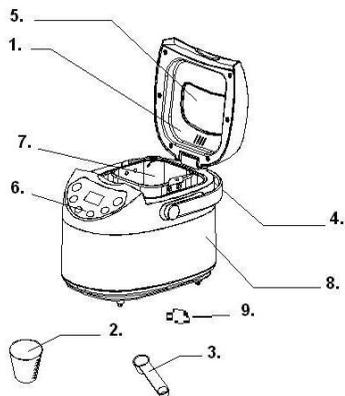
## Подключение к электросети

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». 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

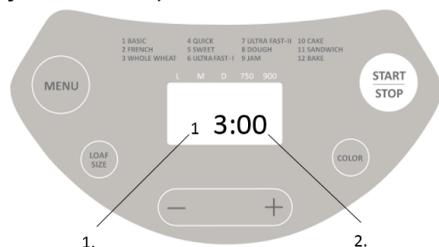
### Общий вид хлебопечки



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

## 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)» приблизительно на 3 с. 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).

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

## Меню

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. Ниже будут отображаться функции 12 меню.

1. **Основное (Basic):** замес и подъем теста, выпечка обычного хлеба. Для усиления вкуса добавляются дополнительные ингредиенты.

2. **Французская выпечка (French):** замес и подъем теста, выпечка хлеба при подъеме большей продолжительности. Хлеб, испеченный в этом режиме, будет иметь более хрустящую корку и пышный мякиш.
3. **Из цельной муки (Whole wheat):** замес и подъем теста, выпечка хлеба из непросеянной пшеничной муки. Не рекомендуется пользоваться функцией задержки запуска, поскольку из-за этого может ухудшиться качество выпечки.
4. **Быстрое (Quick):** 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):** замес и подъем теста, выпечка сдобы. Для усиления вкуса добавляются дополнительные ингредиенты.
6. **Ультрабыстрая выпечка 1 (Ultra fast-I):** замес и подъем теста, выпечка в течение кратчайшего времени буханки массой 750 гр. Обычно выпеченный хлеб меньший по размеру и более твердый, чем испеченный по программе **Быстрое (Quick)**.
7. **Ультрабыстрая выпечка 2 (Ultra fast-II):** аналогично вышеуказанному, но относится к буханке массой 900 гр.
8. **Тесто (Dough):** замес и подъем, но без выпечки. Тесто вынимается и используется для выпекания булочек, пиццы, пропаренного хлеба и т. п.
9. **Джем (Jam):** приготовление варенья и конфитюра. Прежде чем поместить фрукты или овощи в форму для выпечки, их необходимо порезать на кубики.
10. **Пирожное (Cake):** замес, подъем теста и выпечка при условии, что подъем теста достигается за счет использования соды или разрыхлителя.
11. **Сэндвич (Sandwich):** замес и подъем теста, выпечка сэндвичей. Используется для хлеба с пышным мякишем и более тонкой коркой.
12. **Выпекание (Bake):** только выпекание без замеса и подъема. Также используется для увеличения продолжительности выпекания с выбранными настройками.

## Цвет (Color)

Этой кнопкой выбирается цвет корки: **Светлый (LIGHT)**, **Средний (MEDIUM)** или **Темный (DARK)**.

## 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: **750 гр. (750g)**, **900 гр. (900g)**— после выбора необходимого размера он отображается на LCD-дисплее.

## Время (Time)

Если нужно, чтобы прибор включился через некоторое время, этой кнопкой устанавливается длительность задержки.

Последовательность действий при использовании функции заданной задержки следующая.

- 1) Выберите меню, цвет и размер буханки.
- 2) Установите длительность задержки нажатием кнопки **«Время» (TIME)**. Длительность задержки должна включать продолжительность работы выбранного меню. Если сейчас 8:30 вечера и нужно, чтобы хлеб был готов на следующий день к 7:00 утра, то продолжительность задержки составит 10 ч 30 мин. Нажимайте кнопку **«Время» (TIME)**, пока на дисплее не отобразится значение 10:30. С каждым нажатием значение времени увеличивается на 10 мин.
- 3) Для активации данной программы задержки коснитесь кнопки **«Стоп/Старт» (STOP/START)**. Начнет мигать точка, а на **LCD-дисплее** будет отображаться отсчет оставшегося времени.

Обратите внимание на то, что максимальная длительность задержки — 13 часов. Кроме того, при приготовлении пищи с использованием меню задержки нельзя использовать скоропортящиеся составные, например яйца, свежее молоко, фрукты, лук.

## Пауза

После запуска процесса нажатием кнопки **«Пауза» (PAUSE)** процесс можно прервать в любое время: операция будет приостановлена, но настройки сохраняются, а на ЖК-дисплее будет мигать оставшееся время. При повторном нажатии кнопки **«Пауза» (PAUSE)** выполнение программы возобновится.

**Примечание.** В режиме блокировки, перед использованием кнопки **«Пауза» (PAUSE)**, необходимо снять блокировку.

## Световой индикатор

При нажатии кнопки один раз загорится индикатор, сигнализирующий о выполнении операции. При повторном нажатии кнопки в течение 1 минуты индикатор погаснет. Если не нажать кнопку, через 1 минуту индикатор погаснет автоматически.

## 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)**.

## 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 положить новые ингредиенты в форму для выпечки, 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.

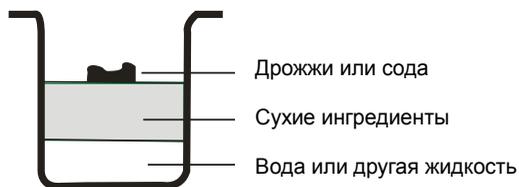
## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ НА ДИСПЛЕЕ

1. Если на дисплее отображается **«Н НН»** после нажатия кнопки **«Старт/Стоп» (START/STOP)**, температура внутри прибора еще слишком высока. В таком случае следует остановить выполнение программы. Откройте крышку и оставьте прибор остывать на 10–20 мин.
2. Если на дисплее отображается **«Е Е0»** или **«Е Е1»** 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, и затем поверните ее по часовой стрелке до щелчка. Зафиксируйте месильные лопасти. Чтобы тесто не прилипало к месильным лопастям и было легко отделять их от хлеба, перед установкой лопастей рекомендуется заполнить щели термостойким маргарином.

2. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Рекомендуется сначала залить воду и другие жидкости, 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 корочки нажмите кнопку **«Цвет» COLOR**.
7. Для выбора нужного размера буханки нажмите кнопку **«Буханка» (LOAF)** (750 г или 900 г).
8. Установите длительность задержки, нажав кнопку **«Время» (Time)**. Этот шаг можно пропустить, если хлебопечку нужно запустить сразу.
9. Для запуска прибора поддержите кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)** приблизительно 3 с.
10. Выполнение программ **Основное (BASIC)**, **Из цельной муки (Whole wheat)**, **Французская выпечка (French)**, **Быстрая выпечка (Quick)**, **Сладкое (Sweet)**, **Пирожное (Cake)**, **Ультрабыстрая выпечка (Ultra Fast)** и **Домашняя выпечка (Home-Made)** сопровождается звуковым сигналом. Он указывает на необходимость добавить ингредиенты. Откройте крышку и засыпьте ингредиенты.

**Примечание:** В процессе выпечки, возможно, через отверстия в крышке будет выходить пар. Это нормальный процесс.

11. После завершения процесса прозвучит один звуковой сигнал. 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.

**Примечание:** Форма для выпечки и хлеб могут быть очень горячими! Всегда будьте осторожными.

12. 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.
13. Переверните форму для выпечки вверх дном над охлаждающей сеткой или чистой кухонной поверхностью, а затем осторожно встряхивайте его, пока хлеб не выпадет.
14. Перед нарезкой оставьте хлеб остывать примерно на 20 мин. Рекомендуется резать хлеб при помощи электрорезки или зубчатым ножом, а не ножом для фруктов или кухонным ножом — в противном случае хлеб может деформироваться.
15. Если не выключить прибор и не нажать кнопку **«Старт/Стоп» (START/STOP)** в момент завершения выпечки, хлеб будет автоматически подогреваться в течение часа, а затем прозвучит 10 звуковых сигналов.
16. 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:** Если вы не съели весь хлеб, рекомендуется его хранить в герметичном пластиковом пакете или сосуде. При комнатной температуре хлеб хранится в течение трех дней. Для более долгого хранения хлеб упаковывают в герметично закрытый пластиковый

пакет или емкость, а затем помещают в холодильник. Хлеб годен в течение 10 дней. Срок хранения для хлеба, испеченного дома, будет меньше срока для хлеба, купленного в магазине.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

### 1. Бездрожжевой хлеб

Бездрожжевой хлеб изготавливается с добавлением разрыхлителя (пекарского порошка) или пекарской соды, которые активируются при воздействии тепла или жидкости. Для достижения высокого качества бездрожжевого хлеба рекомендуется сначала наливать жидкость на дно противня, а затем класть сухие ингредиенты. На начальной стадии замеса теста для бездрожжевого хлеба сухие ингредиенты могут собираться в углах противня. Чтобы мука не сбивалась в комки, необходимо постоянно помешивать тесто.

### 2. О программе «Ультрабыстрая выпечка» (Ultra fast)

По программе ультрабыстрой выпечки хлебопечка выпекает буханку за 1 ч 38 мин. Примите во внимание то, что вода должна быть нагрета до 48 °С–50 °С, поэтому для контроля температуры следует пользоваться кухонным термометром. Качество испеченного хлеба во многом зависит от температуры. При слишком низкой температуре воды хлеб не поднимется до ожидаемого размера, а при слишком высокой грибок в дрожжах погибнет до начала подъема, что также скажется на конечном результате.

## 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. Месильный стержень: если месильный стержень не удается снять с оси, предварительно залейте в форму для выпечки воду.
3. Крышка и смотровое окно: крышка снимается для очистки. Крышка и прибор очищаются внутри и снаружи немного смоченной тканью.

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 поможете 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!**



Импортер: ООО «Горенье БТ»  
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

**КОМПАНИЯ GORENJE  
ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ МАКСИМАЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОГО ПРИБОРА**

**Мы сохраняем за собой право вносить любые изменения.**

1705001