

Важная информация по технике безопасности

- Данное устройство может использоваться детьми старше восьми лет, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лицам, не имеющими опыт работы с устройством;
- Прибор не подлежит игре;
- Дети не могут чистить или использовать прибор, если они младше заявленного возраста;
- Держите прибор и его соединительный кабель вне досягаемости от детей;
- Прибор не должен работать через внешний таймер или пульт дистанционного управления;
- Данное устройство предназначено для использования в домашних хозяйствах и местах общественного питания;
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить на новый оригинальный;
- После использования прибора очистите все поверхности / детали, которые вступили в контакт с едой. Следуйте инструкциям в разделе «Очистка и уход»;
- Всегда пользуйтесь прибором в соответствии с этими инструкциями;

Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и другим опасностям.

- **Внимание! Опасность ожога!** Нагревательные поверхности остаются горячими в течение некоторого времени после того, как прибор выключен;
- Выключите прибор и отсоедините его от электросети перед заменой принадлежностей или деталей, которые используются при работе;

Технические данные

Номинальное напряжение: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Потребляемая мощность: 450 Вт

Класс защиты: I

Информация по технике безопасности

- Потяните вилку сетевого шнура:
- Если во время использования возникают неисправности
- Перед очисткой
- После использования.
- Подключайте устройство только к заземленным настенным розеткам, которые были установлены в соответствии с нормативно-правовыми актам. Кабель питания и вилка должны быть сухими.

- Не тяните и не зажимайте соединительный кабель по острым краям. Не оставляйте его болтающимся. Защитите его от тепла и масла.
- Используйте только удлинительный кабель, который находится в идеальном состоянии.
- Никогда не вытаскивайте сетевую вилку из розетки кабелем или мокрыми руками.
- Не переносите прибор по кабелю.
- Не размещайте прибор на горячих поверхностях, таких как конфорки или вблизи открытого огня, потому что это может расплавить корпус.
- Используйте только прибор, когда все съемные детали установлены правильно.
- Если прибор не будет использоваться в течение длительного времени, вытащите вилку сетевого шнура.
- Прекратите использование прибора и / или вытащите сетевой штепсель из гнезда немедленно, если:
 - Поврежден прибор или шнур питания.
 - Вы подозреваете, что есть дефект после падения устройства или после аналогичного инцидента.

В таких случаях необходимо отремонтировать прибор.

- При использовании прибор должен находиться под наблюдением.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травме.
- Не прикасайтесь к движущимся частям при использовании прибора.
- Никогда не нажимайте на выпечку против других предметов, чтобы удалить хлеб, потому что это может повредить его.
- Металлическая фольга и подобные материалы не должны использоваться в хлебопечи, так как это увеличивает риск пожара или короткого замыкания устройства.
- Устройство не должно быть покрыто полотенцем или чем-либо подобным.

Использование

Вы можете сделать хлеб самостоятельно легко с производителем хлеба WMULT KULT X. Все, что вам нужно, это правильные ингредиенты, а хлебопечка WMULT KULT X сделает все остальное. Производитель предлагает на выбор 12 программ.

Перед использованием в первый раз

- При распаковке прибора убедитесь, что все детали присутствуют и не повреждены.
- Перед использованием очистите все съемные детали, как описано в главе «Очистка и уход».

Приготовление хлеба, тортов и теста

- Откройте крышку хлебопечки KULT X и выньте противень, повернув ее против часовой стрелки.
- Чтобы предотвратить прилипание теста в пространстве между крючком для теста и выпечкой, мы рекомендуем покрыть отверстие крючка для теста маргарином.
- Поместите крючок для теста на приводной вал для выпечки широкой стороной вниз.
- Затем добавьте все необходимые ингредиенты в форму для выпечки в соответствии с рецептом. Обычно вы добавляете жидкие ингредиенты, такие как вода или масло. Сахар, соль и мука добавляются в форму для выпечки позже, а затем дрожжи.

Внимание: максимальное количество муки составляет 500 г и сухих дрожжей 7 г.

Примечание. Обратите внимание: если вы используете слишком много муки, тесто может перелиться и сжигать на сковороде.

- Поместите выпечку в хлебопечарню и зафиксируйте ее, повернув ее по часовой стрелке.
 - Закройте крышку хлебопечки.
 - Теперь вставьте сетевой штекер в гнездо.
 - С помощью кнопки программы выберите нужную программу.
 - Используйте кнопку уровня коричневого цвета, чтобы выбрать необходимый уровень поджаривания (умеренный, средний, высокий).
 - Используйте кнопку размера хлеба, чтобы выбрать необходимый размер хлеба (450 г или 750 г). При использовании быстрого программы (№ 4), вам не нужно выбирать размер хлеба.
 - Таймер можно запрограммировать с помощью кнопок - и +. Этот шаг можно пропустить, если сразу начать процесс выпечки.
 - После того, как вы ввели необходимые настройки, нажмите кнопку «Пуск / Стоп» Start
 - Во время второго процесса замешивания вы услышите повторяющийся звуковой сигнал, в зависимости от номера 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 и 11. Теперь вы можете открыть крышку, как требуется, чтобы добавить дополнительные ингредиенты, такие как изюм или орехи. Закройте крышку снова сразу после этого, чтобы получить хороший результат от выпечки.
 - При завершении процесса выпекания будет звучать повторяющийся звуковой сигнал. Вы можете взять хлеб сразу же и закончить процесс выпечки, удерживая кнопку Start / Stop Start
- Стоп или функция keep-warm включается в течение максимум 60 минут.
- Используйте держатель для панорамирования, чтобы вынуть форму для выпечки и аккуратно перевернуть кастрюлю против часовой стрелки. Наклоните выпечку, чтобы хлеб мог выпасть на стойку для пирога, чтобы остыть.
 - Если крюк для теста автоматически не отсоединенным, вы можете использовать устройство для снятия крюка, чтобы ослабить его.

- Оставьте хлеб на стойке для пирога около часа, чтобы он остыл, прежде чем разрезать его, если не указано иначе в рецепте.

Установка таймера

Если вы не хотите сразу начать процесс выпечки, вы можете использовать функцию таймера. Вы можете установить время, когда вы хотите, чтобы ваш хлеб закончил выпечку с интервалом 10 минут, используя кнопки + и + и время выпекания учитывается. Максимальный цикл задержки составляет 13 часов.

Примечание. Эта функция недоступна в следующих программах: сверхбыстрая программа, сохранение и выпечка.

Примечание. При использовании функции таймера не используйте какие-либо скоропортящиеся пищевые продукты, такие как яйца или свежее молоко.

Функция сохранения тепла

По истечении времени выпекания автоматически начинается 60-минутный период сохранения тепла. Если необходимо сразу удалить хлеб, нажмите и удерживайте кнопку Пуск / Стоп, чтобы остановить этот процесс.

Функция памяти

Если во время процесса выпечки временно отключится источник питания, процесс будет автоматически перезапущен в течение 10 минут, при этом не нужно нажимать кнопку Пуск / Стоп.

Если отключается питание более чем на 10 минут, вы должны перезапустить хлебопечку самостоятельно.

Полезные советы

- Тяжелое тесто: для тяжелого теста рекомендуется изменить последовательность. Добавить сухие ингредиенты в форму для выпечки, а затем жидкие ингредиенты. Если вы хотите использовать таймер, убедитесь, что дрожжи преждевременно не контактируют с жидкостью.
- Смеси для выпечки: Программа для классического хлеба (№ 1), как правило, подходит для выпечки смесей, если в рецепте не указано иное. Не добавляйте больше воды в форму для выпечки, чем количество, указанное в рецепте. В зависимости от рецепта может быть рекомендовано уменьшить количество воды до 50 мл.
- Браунинг: поскольку производитель хлеба не имеет источника тепла вокруг крышки, рекомендуется использовать максимальный уровень поджаривания, если хотите, чтобы ваш хлеб имел хрустящую текстуру.
- Освещение задней камеры: Чтобы заменить лампочку, вы можете снять стеклянную крышку с помощью монеты.

Пожалуйста, используйте лампу со следующими характеристиками:

· E14

· Общая длина 49 мм

- Диаметр стекла 22 мм
- 220-240 В
- 15 Вт
- 300 °С

Очищение и уход

После использования снимите штепсельную вилку. Позвольте хлебопечке остыть перед очисткой. Удаляйте выпечку, удерживая ручку и скручивая ее против часовой стрелки. Затем удалите

крючок для теста. Если тестовый крючок трудно удалить, наполните выпечку теплой водой на 30 минут. Теперь легче удалить тесто.

Очистите выпечку и тестовый крючок влажной тряпкой и избегайте использования острых или абразивных материалов, которые могут в противном случае повредить антипригарное покрытие. Хлебопечка должна быть высушена полностью, прежде чем ее можно будет использовать снова. Используйте влажную ткань для чистки хлебопечки, крышки и окна. Не используйте абразивные чистящие средства, так как это может повредить поверхность. Никогда не погружайте корпус в воду. Вы можете поместить миску, измерительную ложку и средство для удаления теста в посудомоечную машину для простой очистки.