

Maxwell

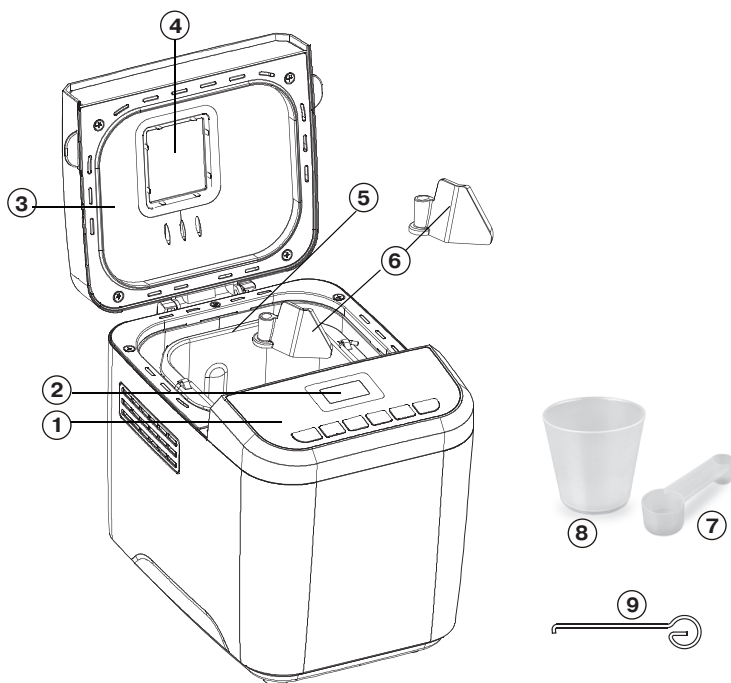
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS	Инструкция по эксплуатации	3
GB	Manual instruction	12
DE	Die betriebsanweisung	20
KZ	Пайдалану нұсқасы	29
RO	Instrucțiune de exploatare	38
CZ	Návod k použití	46
UA	Інструкція з експлуатації	54
BEL	Інструкцыя па эксплуатацыі	62
UZ	Foydalanish qoidalari	70

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru

Хлебопечь
MW-3752 W



ХЛЕБОПЕЧЬ

Описание

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Мерная ложка
8. Мерный стакан
9. Крючок

Панель управления

10. Кнопка выбора программы выпечки «Меню»
11. Кнопка «Пауза»
12. Кнопка увеличения времени отсрочки «Время +»
13. Кнопка уменьшения времени отсрочки «Время –»
14. Кнопка выбора цвета корочки «Цвет»
15. Кнопка включения/выключения «Старт/Стоп»
16. Номер выбранной программы
17. Выбор цвета корочки
18. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

Внимание!

- Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепь питания устройства защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; при установке следует обратиться к специалисту.

Меры безопасности

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в электрическую сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении устройства к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте устройство во время работы.

- Не устанавливайте устройство на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте устройство рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами или под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Всегда выключайте устройство перед сборкой и разборкой.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования устройства (например, при несоблюдении рекомендаций или при чрезмерном времени приготовления) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки. Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается в рабочую камеру устройства помещать посторонние предметы.
- Не открывайте крышку во время работы, кроме случаев, описанных в инструкции.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы устройства.
- Во время работы устройства не дотрагивайтесь до горячей поверхности и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не опускайте руки внутрь рабочей камеры во время работы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы, предварительно надев термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы, вынимая хлеб, не стучите по дну и краям формы, а встряхивайте форму.
- Отключайте устройство от электрической сети перед чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь хлебопечкой в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте устройство воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или само устройство в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, не прикасайтесь к устройству, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать

РУССКИЙ

устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Панель управления

Режимы выпечки

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Программа включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, подъем теста и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Приготовление хлеба занимает более продолжительное время, хлеб получается с крупным ноздреватым мякишем и хрустящей корочкой.

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Более короткий процесс приготовления, в сравнении с ОСНОВНЫМ РЕЖИМОМ. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.

Внимание! Быстрый хлеб выпекается с применением соды или разрыхлителя. Для лучшего результата помещайте жидкие продукты на дно формы, а сухие сверху. В процессе замешивания теста по краям формы могут образовываться комочки, используя силиконовую лопатку, вмешайте образовавшиеся комочки в тесто.

5. СДОБНЫЙ ХЛЕБ

Замес, подъем теста и выпечка сдобы. Добавляйте в тесто фруктовый сок, изюм, курагу, кокосовую стружку, шоколад. Более продолжительный подъем теста обеспечивает легкую, воздушную структуру хлеба.

6. ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА

Глютен, или клейковина - это белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе). Он определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость. У подавляющего большинства людей, в том числе у детей, глютен успешно расщепляется пищеварительными ферментами и является хорошим источником белка. Но существует группа людей с наследственной предрасположенностью, у которых глютен может вызывать довольно редкое заболевание целиакию. При этом заболевании требуется исключить из рациона глютеносодержащие продукты. В нашей хлебопечке вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или специальных пекарских смесей).

7. ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ

Быстрое приготовление хлеба. Хлеб получается меньшего размера и с самым плотным мякишем.

Внимание! Выбрав данную программу, вливайте в форму для выпечки воду или молоко температурой 48-50°C (температуру измеряйте кухонным термометром). Температура играет решающую роль при сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

8. ТЕСТО

Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте это тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.). Примеры рецептов теста смотрите в разделе «Рецепты».

9. ДЖЕМ И ВАРЕНЬЕ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

10. КЕКС

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

11. СЭНДВИЧ

Используйте данную программу для приготовления пышного и легкого хлеба с тонкой корочкой.

12. ВЫПЕЧКА

Устройство работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания

испеченного хлеба. Установки программы рассчитаны на выпекание 450 г теста, продолжительность программы – 1 час. При использовании меньшего количества теста, самостоятельно отслеживайте готовность продукта.

Кнопки панели управления (1)

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (10) «МЕНЮ»

- Повторными нажатиями кнопки (10) «МЕНЮ» выберите одну из 12 программ. Номер выбранной программы (16) будет отображаться на дисплее (2).

Кнопка (11) «ПАУЗА»

- Нажатием кнопки (11) «ПАУЗА» во время работы, вы можете приостановить работу программы приготовления. Работа программы приготовления будет приостановлена, на дисплее будет мигать время работы программы приготовления. Повторным нажатием на кнопку (11) вы можете возобновить процесс приготовления. В случае если не будет произведено никаких действий, устройство автоматически продолжит работу после 10 минут ожидания в режиме паузы.

Кнопки установки времени отсрочки (12) «Время +» и (13) «Время–»

Вы можете заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления будет завершен.

- Кнопками панели управления выберите программу, вес выпечки и цвет корочки.
- После этого повторными нажатиями кнопок (12) «Время +» и (13) «Время–» установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с этого момента). На дисплее (2) отобразится время отсрочки (18).

Примечание: Максимальное время отсрочки – не более 13 часов, шаг настройки составляет 10 минут.

Пример: Если сейчас 20:30, и вы хотите, чтобы свежее испеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки на 10 часов 30 минут.

- После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», двоеточие в показаниях оставшегося времени (18) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
- Для отмены отсрочки и остановки работы нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала.

Примечание: Функция отсрочки недоступна для программ 6, 7, 9.

Не прибегайте к функции отсрочки при использовании скоропортящихся продуктов, таких как молоко, яйца, фрукты и т.д.

Кнопка (14) «ЦВЕТ»

- Повторными нажатиями кнопки (14) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите «СВЕТЛУЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку (символ (17)).

Примечание: Данная функция недоступна для программ 8 и 9.

Кнопка (15) «СТАРТ/СТОП»

- Нажатием кнопки (15) «СТАРТ/СТОП» запустите программу приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие в показаниях времени (18) будет мигать, начнется обратный отсчет.
- В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала, после чего индикатор работы (15) погаснет.

Дополнительные функции

Подогрев

- Если вы не выключили устройство после завершения процесса выпечки, оно автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность режима – 1 час).
- По окончании режима подогрева вы услышите звуковой сигнал.
- Если вы хотите отменить функцию подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

Примечание: Функция поддержания температуры недоступна для программ 9, 12.

Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания в течение более 10 минут необходимо заново загрузить продукты и вновь произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», и программа запустится с самого начала.

РУССКИЙ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките устройство из упаковки.

Установите устройство на ровной устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.

Примечание: После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

Устройство предназначено для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность выпечки. Наиболее оптимальная температура помещения – от 15 до 34°C.

- Откройте крышку (3), потянув за выступы на ней. Возьмите форму для выпечки (5) за ручку, поверните ее в направлении стрелки **UNLOCK** и потяните вверх.
- Закройте крышку (3), включите устройство, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы (16), показания времени работы «3:00» (18) и символ (17), отражающий стандартные установки выпечки: цвет корочки – средний.
- Повторными нажатиями кнопки (10) «МЕНЮ» выберите программу «ВЫПЕЧКА», нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

Примечание: При первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента и небольшого количества дыма, это допустимо.

- Через 10 минут выключите хлебопечку. Для этого нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Откройте крышку (3) и дайте устройству остыть.
- Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте форму для выпечки (5), лопасть (6), мерный стакан (8), ложку (7) и крючок (9).
- Высушите съемные детали.
- Устройство готово к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Установите лопасть (6) на ось формы (5).

Примечание: Перед установкой желательно смазать лопасть маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания теста под лопасть (6) и облегчить удаление лопасти (6) из уже приготовленного хлеба.

- Поместите ингредиенты в форму (5) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности:

1. жидкости,
2. сыпучие ингредиенты (сахар, соль, мука),
3. дрожжи и разрыхлитель.

Примечание: Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте пальцем углубление в муке и поместите в него дрожжи.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (5).
- Форму (5) возьмите за ручку, установите в рабочую камеру и поверните в направлении стрелки **LOCK**.
- Закройте крышку (3), включите устройство в электрическую розетку.
- Повторными нажатиями кнопки (10) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (14) «ЦВЕТ» установите цвет корочки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (12) «Время +» и (13) «Время –».

Примечание: Пропустите установку времени отсрочки, если хотите начать приготовление немедленно.

- Для запуска программы нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- Для приостановки процесса приготовления нажмите кнопку (11) «ПАУЗА».
- О завершении программы сообщают последовательные звуковые сигналы.
- После завершения программ (кроме программ 9 и 12) устройство перейдет в режим подогрева, на дисплее появятся символы «0:00», а двоеточие будет мигать.
- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, и на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП». Раздастся продолжительный звуковой сигнал, через некоторое время погаснет дисплей (2). Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмите форму (5) за ручку, поверните форму по направлению стрелки **UNLOCK**.

- Дайте форме (5) остыть в течение 10 минут.
- Отделите выпечку от стенок и дна формы (5) используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
- Для извлечения хлеба переверните форму (5) и осторожно потрясите.
- Перед нарезкой хлеба дайте ему остыть в течение 10 минут и извлеките лопасть (6) при помощи крючка (9).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

Продолжительность приготовления

Режим	Общее время (в часах)
Основной режим	3:00
Французский хлеб	3:50
Цельнозерновой хлеб	3:40
Быстрый режим	2:10
Сдобный хлеб	2:55
Хлеб без глютена	3:30
Экспресс-режим	1:38
Тесто	1:30
Джем и варенье	1:20
Кекс	1:50
Сэндвич	3:00
Выпечка	1:00

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основными видами хлебопекарной муки является пшеничная и ржаная. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

Хлебопекарная мука

Хлебопекарная (рафинированная) мука, состоящая только из внутренней части зерна, содержит максимальное количество клейковины, которая обеспечивает эластичность мякиша и предотвращает опадание хлеба. Выпечка из хлебопекарной муки получается более пышной.

Цельнозерновая мука (обойная)

Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью. Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной.

Кукурузная и овсяная мука

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной или овсяной.

Сахар

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для роста

дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

Дрожжи

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.д.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (они не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей равна 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.

Храните дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, и тесто поднимается плохо.

Соль

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная может повредить антипригарное покрытие формы).

Яйца

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца тщательно взбейте.

Животные и растительные жиры

Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок хранения. Прежде чем добавить сливочное масло, порежьте его на небольшие кубики или дайте ему немного оттаять.

Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимо для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в ЭКСПРЕСС-РЕЖИМЕ. Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки. Не используйте для гашения соды уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям, содержащимся в рецепте.

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды для ЭКСПРЕСС-РЕЖИМА составляет 20-25°C, температура

РУССКИЙ

молока должна быть примерно 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается более красивым и аппетитным. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

Фрукты и ягоды

Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.

- Используйте кухонные весы или мерный стакан (8) и ложку (7), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан (8) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.
- Муку просеивайте, горку снимайте при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (8).
- Перед измерением важно просеивать муку, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

В приведенной таблице перечислены возможные причины неудачной выпечки

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Высокая температура используемых жидкостей
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для выпекания	Недостаточное количество сахара
	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
Хлеб опал в центре	Излишнее количество дрожжей или муки
	Чрезмерное количество теста
Плотный мякиш, комки	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры жидкости или ее чрезмерное количество
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура используемой жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
Хлеб не пропекся в центре	Нет соли или недостаточное количество сахара
	Недостаток муки
Крупнозернистый мякиш	Использование избыточного количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Нет соли
Недостаточно пропеченная поверхность хлеба	Слишком горячая вода
	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	При выпекании хлеба применялись другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

Закладка ингредиентов

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются, лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как последняя снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (5) скоропортящиеся продукты, такие как, например, яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ

Основной режим

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Французский хлеб

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	170 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Мука	2 1/2 мерного стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Мука обдирная	1 мерный стакан
Мука	1 мерный стакан
Коричневый сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1,5 чайной ложки

Быстрый режим

Ингредиенты/количество	450 г
Молоко	170 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки

Мука	2 мерных стакана
Сухое молоко	1 столовая ложка
Дрожжи	1,5 чайной ложки

Сдобный хлеб

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухое молоко	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Хлеб без глютена

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Рисовая мука	2 мерных стакана
Сахар	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Экспресс-режим

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1/2 чайной ложки

Сэндвич

Ингредиенты/количество	450 г
Вода	160 мл
Размягченное сливочное масло или маргарин	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

1. Налейте в форму (5) воду и масло.
2. Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (если указано в рецепте), затем добавьте муку.
3. Сделайте в муке небольшое углубление и засыпьте в него дрожжи (следите за тем, чтобы до замеса дрожжи не намокали и не соприкасались с солью).
4. Вставьте форму (5) в рабочую камеру, поверните

РУССКИЙ

- по часовой стрелке до упора и закройте крышку (3).
- Нажмите кнопку (10) «МЕНЮ» и выберите соответствующую программу.
 - Выберите вес хлеба, степень поджаренности корочки и нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

Джем и варенье

Ингредиенты	Количество
Клубника	1,5 мерных стакана (cup)
Сахар	6 столовых ложек
Лимонный сок	2 столовые ложки
Загуститель	0,25 чайной ложки

- Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
- Положите смесь в форму (5) и включите программу «Джем и варенье».

Кекс

Ингредиенты	Количество
Пшеничная мука	1 мерный стакан (cup)
Сахар	6 столовых ложек
Масло сливочное	6 столовых ложек
Яйцо	4 шт.
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 чайная ложка

- Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (5).
- Добавьте размягченное масло, муку, лимонный сок и разрыхлитель.
- Выпекайте, установив программу «Кекс».

Чистка и уход

Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.

- Протрите корпус, крышку (3) влажной тканью.
- Форму для выпечки (5), лопасть (6), мерный стакан (8), ложку (7) и крючок (9) промойте теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.

Примечание: Если лопасть (6) не снимается с оси, наполните форму (5) теплой водой и подождите около 30 минут.

Форму (5) и лопасть (6) можно также мыть в посудомоечной машине.

- Тщательно просушите форму (5) и лопасть (6) прежде, чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и в другие жидкости.

Хранение

- Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите его чистку и дождитесь его полного высыхания.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Возможное решение
На дисплее появились символы «ННН»	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от электросети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «LLL» на дисплее	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, откройте крышку и подождите 10-20 минут
Символы «Е», «Е0» или «Е1» на дисплее	Неполадки в работе датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из электрической розетки. Извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по заранее выбранному рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопасти для замешивания теста	Перед установкой смазывайте лопасть маслом

Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов.
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопасти заблокировано	Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка – 1 шт.

Форма для выпечки – 1 шт.

Лопасть для замешивания теста – 1 шт.

Мерный стакан – 1 шт.

Мерная ложка – 1 шт.

Крючок – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220–240 В ~ 50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: 530 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства – 3 года



Данное изделие соответствует всем требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг

Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг
Сделано в КНР

ENGLISH

BREAD MAKER

Description

1. Control panel
2. Display
3. Lid
4. Viewing window
5. Baking form
6. Kneading paddle
7. Measuring spoon
8. Measuring cup
9. Hook

Control panel

10. Baking program selection button «Menu»
11. «Pause» button
12. Delay time increase button «Time +»
13. Delay time decrease button «Time -»
14. Crust color selection button «Color»
15. On/off button «Start/Stop»
16. Number of the selected program
17. Crust color selection
18. Time of delay/remaining run-time digital readouts

Attention!

- For additional protection you can install a residual current device with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.

Safety measures

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before connecting the unit to the mains make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover the unit during operation to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- The unit is intended for household usage only.
- Always unplug the unit before its assembly and disassembly.

- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of improper use of the unit (for instance, non-compliance to the recommendations or excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Let the unit cool down completely before cleaning it.
- Placing foreign objects into the process chamber is forbidden.
- Do not open the lid during operation except for the cases described in this manual.
- Do not leave the lid open during unit operation.
- Do not touch hot surfaces and do not close ventilation openings during the unit operation.
- Do not put your hands into the process chamber during operation.
- When taking baked bread out hold the handle of the form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage the baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges, but shake the form instead when taking bread out.
- Unplug the unit before cleaning or when you do not use it.
- When unplugging the power plug do not pull the cord but hold the plug with your hand.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the bread maker next to kitchen sink, do not expose the bread maker to moisture.
- To avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If it happened do not touch the unit, unplug it immediately and only after that you may take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Periodically check power cord and plug integrity.
- Never use the unit if the power cord or plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- **Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

Control panel

Baking modes

1. BASIC MODE

The program includes all the three stages of bread making: dough kneading, dough rise and baking.

2. FRENCH BREAD

Bread making takes more time; the bread has large porous crumb and crispy crust.

3. WHOLE-WHEAT BREAD

Bake healthful bread of fine or crude flour. It is not recommended to use the delay function when making this bread as that may cause undesirable effects.

4. FAST BAKING

Faster bread making process, as compared to the BASIC MODE. Such bread is usually smaller in size and has denser crumb.

Attention! *Fast-baked bread is baked using soda or leaven. For the best result put liquid products to the bottom of the form and dry ones on the top. Clumps can form on the periphery of the form during the kneading process; mix the clumps into the dough using a silicone spatula.*

5. SWEET BREAD

Dough kneading, dough rise and fancy bread baking. Add fruit juice, raisins, dried apricots, coconut flakes and chocolate to the dough. Longer dough rise provides a light airy structure of bread.

6. GLUTEN-FREE BREAD

Gluten or fibrin is the albumen found in the seeds of Gramineae plants (wheat, rye and oats are especially rich in it). It determines such characteristics of dough as elasticity and springiness. With the help of digestive enzyme most people including children successfully break up gluten that serves as a good source of albumen. But there is a group of people with genetic predisposition for gluten provoking coeliacia, quite a rare disease. When suffering from this disease it is necessary to eliminate gluten-containing foods from the diet. You can bake gluten-free dietary bread in our bread maker (usually of rice, corn, buckwheat flour or special baking mixes).

7. EXPRESS-MODE

Fast bread-baking. This bread is smaller in size and has the densest crumb.

Attention! *When selecting this program pour water or milk with the temperature of 48-50°C into the baking form (use cooking thermometer for measuring temperature). Temperature plays the crucial role in extra fast bread making: if it is too low the dough will not rise in time, and excessively high temperature will result in yeast destruction.*

8. DOUGH

The bread maker kneads dough and lets it rise. Use this dough to make home-baked pastry (pies, pizza, etc.). See the chapter «Recipes» for dough recipe examples.

9. JAM AND PRESERVES

Cook savory home-made jam. Cut the fruit for jam beforehand.

10. CAKE

Add leaven or soda to sweet dough and bake savory cake or biscuits.

11. SANDWICH

Use this program to bake light and puffy bread with thin crust.

12. BAKE

Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and dough rise modes. It is used for baking ready-made dough or for baked bread additional browning. Program settings are meant for 450 g dough baking, program duration is 1 hour. If using less dough watch the product readiness by yourself.

Control panel buttons (1)

Every pressing of the control panel buttons is accompanied by a short sound signal.

«MENU» Button (10)

- Select one of 12 programs by pressing «MENU» button (10) repeatedly. The number of the selected program (16) will be shown on display (2).

«PAUSE» Button (11)

- You can stop the cooking process during the operation by pressing the «PAUSE» button (11). The cooking program will stop, the run-time of the cooking program will be flashing on the display. You can resume the cooking process by pressing the button (11) again. If no actions are performed, the unit will resume operation automatically after 10 minutes of staying in pause mode.

Buttons for delay time setting (12) «Time +» and (13) «Time –»

You can pre-set the time when the cooking process is to be finished.

- Select the program, loaf weight and crust color by using the control panel buttons.
- Then set the time of delay by pressing buttons (12) «Time +» and (13) «Time –» repeatedly (in what time, starting from the current moment, the baking process is to be finished). The time of delay (18) will be shown on display (2).

Note: *The maximal time of delay is no more than 13 hours, setting step is 10 minutes.*

Example: *If it is 20:30 now, and you want fresh bread to be ready by 7 o'clock next morning, set the time of delay of 10 hours 30 minutes.*

- After the delay time has been set press «START/STOP» button (15), the two-spot in the remaining time index (18) will flash, and countdown will start.
- To cancel the delay and stop the operation press and hold the «START/STOP» button (15) until you hear a long sound signal.

Note: *The delay function is not available in programs 6, 7, 9.*

Do not apply the delay function when using perishable foods such as milk, eggs, fruit, etc.

«COLOR» button (14)

- Select «LIGHT», «MEDIUM» or «DARK» crust by pressing «COLOR» button (14) repeatedly (symbol (17)).

Note: *This function is not available for programs 8 and 9.*

ENGLISH

ART/STOP» Button (15)

- Launch the baking program by pressing «START/STOP» button (15). There will be a short sound signal, the two-spot in the time index (18) will flash, and countdown will start.
- Other buttons become inactive during the baking process.
- To stop the baking process press and hold «START/STOP» button (15) until you hear a long sound signal, after that the operation indicator (15) will go out.

Additional functions

- Heating
- In case you have not switched unit off after baking process, it will automatically pass into heating mode (the mode duration is 1 hour).
- After the heating mode is finished you will hear a sound signal.
- If you wish to cancel the heating function, press and hold «START/STOP» button (15).
- **Note:** The heating function is not available for programs 9, 12.

Memory

- In case of emergency power cutoff during the operation process the 10 minutes power-off memory function is activated.
- If the power supply is restored within 10 minutes, the bread maker will continue to perform the preset program from the moment it has been stopped at.
- If there is no power for more than 10 minutes it is necessary to reload the ingredients and reprogram the unit.
- If the operation was interrupted during the dough kneading process just press «START/STOP» button (15) and the program will be restarted from the very beginning.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the unit.

Place unit on a flat stable surface. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.

Note: After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

The bread maker is intended for operation within a wide range of temperatures, but excessively high or low temperature in the room affects dough rising process and consequently the size and density of bread. The optimal ambient temperature in the room is from 15 to 34°C.

- Open the lid (3) pulling it by the ledges.
- Take the baking form (5) by the handle, turn it in the direction of **UNLOCK** ◀ arrow and pull upwards.
- Close the lid (3), switch the unit on by plugging the power plug into the socket. There will be a long sound signal, the display (2) will show the number of the first program (16), the operation time index

«3:00» (18) and symbol (17), denoting the standard baking settings: crust color is medium.

- Select «BAKE» program by pressing «MENU» button (10) repeatedly, press «START/STOP» button (15) and let the unit warm up for 10 minutes.

Note: During the first operation some smell from the heating element and small amount of smoke is possible, this is normal.

- Switch bread maker off in 10 minutes. To do so press and hold the «START/STOP» button (15) until you hear a long sound signal, take the power plug out of the socket.
- Open the lid (3) and let the unit cool down.
- Wash the baking form (5), paddle (6), measuring cup (8), spoon (7) and hook (9) with a soft sponge and a neutral detergent.
- Dry the removable parts.
- The unit is ready for use.

USING THE UNIT

- Fix the paddle (6) on the form (5) axle.

Note: It is desirable to grease the paddle with butter before assembly to avoid dough ingress under the paddle (6) during operation and to facilitate paddle removal (6) from the baked bread.

- Put the ingredients into the form (5) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:

1. liquids,
2. dry ingredients (sugar, salt, flour),
3. yeast and leaven.

Note: Yeast should not come in contact with the liquids or salt before the dough kneading. Make a cavity in the flour with your finger and put the yeast there.

- Wipe spilled ingredients or liquids from the form (5) surface.
- Take form (5) by the handle, put it into the process chamber and turn it in the direction of **LOCK** ▶ arrow.
- Close the lid (3), plug the unit in.
- Select the necessary program by pressing «MENU» button (10) repeatedly.
- Set the crust color by pressing the «COLOR» button (14) repeatedly.
- Set the delay time by pressing buttons (12) «Time +» and (13) «Time -».

Note: If you want to start baking immediately skip delay time setting.

- Press «START/STOP» button (15) to launch the program.
- To pause baking process press «PAUSE» button (11).
- Consequential sound signals inform that the program is completed.
- After the completion of programs (except for programs 9 and 12) the unit will pass into heating mode, symbols «0:00» will appear on the display, and the two-spot will flash.
- When the heating cycle is finished there will be a sound signal and the standard settings of the completed program will be shown on the display (2).

- To cancel heating, press and hold the «START/STOP» button (15). There will be a long sound signal; the display (2) will be switched off after a while. Unplug the unit.
- Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the form (5) by the handle, turn the form in the direction of the arrow **UNLOCK** ◀
- Let the form (5) cool down for 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (5) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
- To remove the bread turn the form (5) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread let it cool down for 10 minutes and remove the paddle (6) with the hook (9).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

Cooking duration

Mode	Total time (hours)
Basic mode	3:00
French bread	3:50
Whole-wheat bread	3:40
Fast mode	2:10
Sweet bread	2:55
Gluten-free bread	3:30
Express-mode	1:38
Dough	1:30
Jam and preserves	1:20
Cake	1:50
Sandwich	3:00
Bake	1:00

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

The characteristics of flour are determined not only by the sort but also by the conditions of grain cultivation, processing method and storage. Try to bake bread using flour of different manufacturers and grades and find the one meeting to your needs. The basic types of bread flour are wheat and rye flour. Wheat flour is more commonly used due to its palatability properties and high nutrition value of pastry made of wheat flour.

Bread flour

Bread (refined) flour made of inner part of grain only, contains the maximal gluten quantity that provides the crumb elasticity and prevents bread dropping. Pastry made of bread flour is more puffy.

Whole-wheat flour (wholemeal)

Whole-wheat (wholemeal) flour is obtained by grinding whole wheat grains together with the membrane. This sort of flour is distinguished for its enhanced nutrition value. Whole-wheat bread is usually smaller in size. To improve the consumer properties of bread whole-wheat flour is often mixed with bread flour.

Corn and oatmeal flour

To improve the bread texture and give it additional flavor properties mix wheat or rye flour with corn or oatmeal one.

Sugar

Sugar enriches the pastry with additional flavors and gives bread golden color. Sugar is a nutritional medium for yeast growth. Add to pastry not only refined but brown sugar and sugar powder as well.

Yeast

Yeast growth is accompanied by emission of carbon dioxide that contributes to the formation of porous crumb. Flour and sugar are a nutritional medium for yeast growth. Add fresh compressed yeast or fast-acting yeast powder. Dissolve fresh compressed yeast in warm liquid (water, milk, etc.) and add fast-acting yeast to the flour (it does not require preliminary activation, i.e. adding of water). Follow the recommendations on the packing or observe the following proportions:

1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1.5 of tea spoon of fresh compressed yeast.

Store yeast in a refrigerator. Yeast is destroyed at high temperatures, and the dough rises poorly.

Salt

Salt gives bread additional flavor and color, but slows down the yeast growth. Do not use excessive quantities of salt. Always use fine salt (coarse one can damage the form's non-stick coating).

Eggs

Eggs improve the structure and volume of the pastry, give additional flavor. Eggs should be whipped thoroughly before adding to the dough.

Animal and vegetable fats

Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase its storage life. Cut butter into small cubes or let it melt a little before adding it.

Baking powder and soda

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rise. Use leaven or soda when baking in EXPRESS-MODE. It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of the powder (20 g) is rated for 500 g of flour. Do not use vinegar for soda slaking; it will make the crumb less homogeneous and damper. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

Water

Water temperature plays the crucial role in bread making process. The optimal water temperature is 20-25°C for EXPRESS-MODE, temperature of milk should be about 45-50°C. You may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

ENGLISH

Dairy foods

Dairy foods improve the nutrition value and flavor of the bread. The crumb becomes more beautiful and savory. Use fresh dairy foods or powdered milk.

Fruit and berries

Use only fresh and quality fruit and berries for jam making.

DOSAGE

The secret of good bread lies not only in the quality of ingredients but also in precise abidance to their proportions.

- Use kitchen scales or measuring cup (8) and spoon (7) included in the delivery set.

- Fill the measuring cup (8) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup on an even surface.
- Clean the cup thoroughly before measuring another type of liquid.
- Flour should be screened, and the heap should be removed with a smooth knife.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (8).
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air; this provides the best baking quality.

The table below contains the possible reasons for unsuccessful baking.

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	High temperature of the liquids used
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
Intensive dough rise, dough gets out of the baking form	Soft water leads to more active yeast growth
	Excessive quantity of yeast or flour
Bread dropped in the middle	Excessive quantity of dough
	Yeast growth is poor because of high temperature of the liquid or its excessive quantity
Dense crumb, clumps	Excessive quantity of flour or lack of liquid
	Not enough yeast and sugar
	Excessive quantity of fruit, whole grains, etc.
	Flour of poor quality
	Excessive liquid temperature leads to quick yeast growth and early dough dropping
	No salt or not enough sugar
Bread is slack-baked in the middle	Lack of flour
	Using too much liquid and liquid ingredients (for example, yogurt)
Coarse crumb	Excessive quantity of liquid ingredients
	No salt
	Water is too hot
- Bread surface is slack-baked	Excessive quantity of dough
	Excessive quantity of flour (especially when you are making wheat bread)
	Excessive quantity of yeast or lack of salt
	Excessive quantity of sugar
	Other sweet ingredients besides sugar are used
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

Ingredients loading

- The following order of ingredients loading is recommended (unless otherwise is specified in the recipe): liquids (water, milk, oil, whipped eggs, etc.) are poured on the bottom of the baking form, dry ingredients are fed afterwards, yeast powder is added last.

- See that flour does not become completely wet, put yeast in dry flour only. Yeast also should not come in contact with salt before kneading as salt reduces yeast capacity.
- When using the delay function do not put perishable foods, for instance, eggs, fruit, milk, into the form (5).

RECIPES

Basic mode

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Vegetable oil	1 table spoon
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Flour	2 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

French bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	170 ml
Vegetable oil	1 table spoon
Salt	1 tea spoon
Sugar	1 table spoon
Flour	2 ½ measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

Whole-wheat bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	150 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Medium flour	1 measuring cup
Flour	1 measuring cup
Brown sugar	1 table spoon
Powdered milk	2 table spoons
Yeast powder	1,5 tea spoon

Fast mode

Ingredients/Quantity	450g
Milk	170 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Flour	2 measuring cups
Powdered milk	1 table spoon
Yeast	1,5 tea spoon

Sweet bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	0,5 tea spoon
Sugar	3 table spoons
Flour	2 measuring cups
Powdered milk	1 table spoon
Yeast powder	1 tea spoon

Gluten-free bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	0,5 tea spoon
Rice flour	2 measuring cups
Sugar	2 table spoons
Yeast powder	1 tea spoon

Express- mode

Ingredients/Quantity	450g
Water	150 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Flour	2 measuring cups
Yeast powder	1½ tea spoon

Sandwich

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Softened butter or margarine	1 table spoon
Salt	1 tea spoon
Sugar	1 table spoon
Powdered milk	1 table spoon
Flour	2 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

1. Pour water and oil into the form (5).
2. Add salt and sugar, powdered milk (if specified in the recipe), then add flour.
3. Make a small cavity in the flour and put yeast into it (see that yeast does not get wet and come in contact with salt before kneading).
4. Insert the form (5) into the process chamber, turn it clockwise until bumping and close the lid (3).
5. Press «MENU» button (10) and select the appropriate program.
6. Select loaf weight, degree of crust roasting and press «START/STOP» button (15).

Jam and preserves

Ingredients	Quantity
Strawberry	1.5 measuring cups
Sugar	6 table spoons
Lemon juice	2 table spoons
Thickener	0,25 tea spoon

1. Mash strawberries and sugar with a fork, add lemon juice, mix.
2. Put the mixture into the form (5) and launch the «Jam and preserves» program.

ENGLISH

Cake

Ingredients	Quantity
Wheat flour	1 measuring cup
Sugar	6 table spoons
Butter	6 table spoons
Eggs	4 pc.
Leaven	1 tea spoon
Lemon juice	1 tea spoon

1. Whip eggs with sugar; pour into the form (5).
2. Add softened butter, flour, lemon juice and leaven.
3. Bake after setting the «Cake» program.

Cleaning and care

Unplug the unit and let it cool down.

- Wipe the body and lid (3) with a damp cloth.

- Wash the baking form (5), paddle (6), measuring cup (8), spoon (7) and hook (9) in warm water with a neutral detergent.

Note: If the paddle (6) can not be removed from the axle, fill the form (5) with warm water and wait for about 30 minutes.

You may also wash the form (5) and the paddle (6) in a dishwasher.

- Dry the form (5) and paddle (6) carefully before fixing them in the bread maker.
- Do not immerse the unit, power cord and power plug into water and other liquids.

Storage

- Before storage clean the unit and wait till it is completely dry.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

TROUBLESHOOTING

Failure	Possible causes	Possible solution
Symbols "HHH" appear on the display.	The unit has not cooled down after the previous baking cycle	Unplug the unit, take the form out, let the unit cool down at room temperature
Symbols «LLL» on the display	Low temperature in the process chamber	Switch the unit off, open the lid and wait for 10-20 minutes.
Symbols «E», «E0» or «E1» on the display	Temperature sensor failure	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by unplugging the power plug from the mains. Take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a damp cloth.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread has stayed in the bread maker for too long after baking	When making bread according to the chosen recipe switch the unit off right after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the baking form	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Grease the paddle with oil before assembly
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program by pressing the «Menu» button repeatedly
	Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process	Reload all necessary ingredients and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation	Open the lid only upon the request of the program to add supplementary ingredients.
	A long power cutoff during the operation process	Reload all necessary ingredients and start the baking process from the very beginning
	The paddle is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

DELIVERY SET

Bread maker – 1 pc.
Baking form – 1 pc.
Kneading paddle – 1 pc.
Measuring cup – 1 pc.
Measuring spoon – 1 pc.
Hook – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 530 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation 2006/95/EC

DEUTSCH

Brotbackofen

Beschreibung

1. Bedienungsplatte
2. Bildschirm
3. Deckel
4. Schaukasten
5. Backform
6. Flügel zum Anteigen
7. Messlöffel
8. Messbecher
9. Haken

Bedienungsplatte

10. Taste der Wahl des Backprogramms „Menü“
11. «Pause»-Taste
12. Taste der Erhöhung der Rückstellungszeit «Zeit +»
13. Taste der Verringerung der Rückstellungszeit «Zeit –»
14. Taste der Wahl der Krustenfarbe «Farbe»
15. Ein/Aus „Start/Stop“-Taste
16. Nummer des ausgewählten Programms
17. Wahl der Krustenfarbe
18. Digitale Anzeige der Rückstellungszeit/der Restzeit

Achtung!

- Als zusätzlicher Schutz ist es zweckmäßig, den FI-Schalter mit Nennstrom bis 30 mA im Stromversorgungskreis aufzustellen; wenden Sie sich dafür an einen Spezialisten.

Sicherheitsmaßnahmen

Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Benutzen Sie dieses Gerät nur bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen und einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts ans Stromnetz, dass die Betriebsspannung des Geräts und die Netzspannung übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz, um Brand- oder Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade, stabile hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird. Der Abstand zu den nächststehenden Gegenständen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen während des Betriebs zu decken, um das Brandrisiko zu vermeiden.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf andere Haushaltsgeräte und Tischdecken aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Quellen der offenen Flamme, leicht entflammaren Stoffen und unter direkten Sonnenstrahlen aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Ränder der Küchenmöbel nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Schalten Sie das Gerät immer vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen aus.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts (z.B. Nichtbeachtung der Empfehlungen sowie überlange Zubereitungszeit) kann zur Anbrennung des Brots und der Entstehung des Rauchs führen. Schalten Sie in diesem Falle das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Warten Sie vor der Reinigung ab, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Arbeitskammer zu legen.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel während des Betriebs zu öffnen, außer den Fällen, die in der Betriebsanleitung beschrieben sind.
- Lassen Sie nie den Deckel des Brotbackofens während seines Betriebs offen.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen während des Betriebs des Geräts zu berühren und Entlüftungsöffnungen zu schließen.
- Es ist nicht gestattet, Hände in die Arbeitskammer während des Betriebs zu stecken.
- Wenn Sie das fertiggebackene Brot aus dem Brotbackofen herausnehmen, fassen Sie den Griff der Backform an, ziehen Sie vorher hitzebeständige Topfhandschuhe an.
- Um die Beschädigung der Antihafbeschichtung der Backform während der Herausnahme des Brots zu vermeiden, schlagen Sie gegen den Boden und Ränder der Backform nicht, sondern schütteln Sie die Backform.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es nicht benutzen oder vor der Reinigung.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker mit der Hand.
- Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu benutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Wenn es trotzdem der Fall ist, berühren Sie das Gerät nicht, trennen Sie es sofort vom Stromnetz ab und erst danach können Sie es aus dem Wasser holen. Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Prüfen Sie periodisch die Ganzheit des Netzkabels und des Netzsteckers.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen am Gerät auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

Bedienungsplatte

Backbetriebe

1. HAUPTBETRIEB

Das Programm enthält alle drei Stufen der Brotzubereitung: Anteigen, Teigtrieb und Backen.

2. FRANZÖSISCHES BROT

Die Brotzubereitung dauert längere Zeit, das Brot kommt mit großer Lochkrume und knuspriger Kruste heraus.

3. VOLLKORNBROT

Backen Sie bekömmliches Brot aus Feinmehl oder Backschrot. Es ist nicht empfohlen, die Funktion der Zeitrückstellung beim Backen solches Brots zu benutzen, weil es zu ungewünschten Ergebnissen führen kann.

4. SCHNELLBACKEN

Kürzerer Backprozess im Vergleich zum HAUPTBETRIEB. Solches Brot kommt kleiner und mit einer dichter Krume heraus.

Achtung! Das Schnellbrot wird mit der Verwendung von Soda oder Quellmehl gebacken. Für die Erzielung

besserer Ergebnisse legen Sie flüssige Produkte auf den Boden der Backform, trockene Produkte legen Sie drauf. Im Laufe des Anteigens können sich Klümpchen an den Rändern der Backform bilden; mischen Sie die gebildeten Klümpchen in den Teig ein, indem Sie einen Silikonspatel benutzen.

5. BUTTERTEIGBROT

Anteigen, Teigtrieb und Backen von Buttermilchbackwaren. Geben Sie Obstsaft, Rosinen, getrocknete Aprikosen, Kokosraspel und Schokolade in den Teig zu. Dauernder Teigtrieb gewährleistet leichte Luftstruktur des Brots.

6. BROT OHNE GLUTEN

Kleber oder Gluten ist Eiweiß, das in Samen der Getreidearten (es enthält sich in großer Menge in Weizen, Roggen und Hafer) entdeckt wurde, das solche Eigenschaften des Teiges wie Elastizität und Spannkraft bestimmt. Bei der überwiegenden Mehrheit der Leute, einschließlich Kinder, wird Kleber durch Verdauungsfermente erfolgreich gespalten und ist eine gute Eiweißquelle. Jedoch existiert eine Gruppe von Menschen mit erblichen Disposition, bei der Gluten eine seltene Erkrankung Zöliakie hervorrufen kann. Bei dieser Erkrankung ist es erforderlich, kleberhaltige Nahrungsmittel aus der Ration auszuschließen. Sie können in unserem Brotbackofen diätisches Brot ohne Kleber backen (normalerweise aus Reis-, Mais-, Buchweizenmehl oder aus speziellem backfertigen Mehl).

7. EXPRESSBETRIEB

Schnelle Brotzubereitung. Das Brot kommt kleiner und mit der dichtesten Krume heraus.

Achtung! Falls Sie dieses Programm gewählt haben, gießen Sie Wasser oder Milch mit Temperatur 48-50°C in die Backform ein (die Temperatur messen Sie mit einem Küchenthermometer). Die Temperatur spielt bei der Expresszubereitung des Brots eine entscheidende Rolle: bei zu niedriger Temperatur geht der Teig rechtzeitig nicht auf und zu hohe Temperatur führt zur Abtötung von Backhefe.

8. TEIG

Der Brotbackofen mischt den Teig an und lässt ihn aufgehen. Benutzen Sie diesen Teig für die Zubereitung von Hausgebäck (Piroggen, Pizza u.ä.). Siehe die Rezeptbeispiele im Abschnitt "Rezepte".

9. MARMELADE UND KONFITÜRE

Bereiten Sie eine aromatische Hausmarmelade zu. Schneiden Sie vorher Früchte für die Marmelade ein.

10. KEKS

Geben Sie Quellmehl oder Soda in den Süßteig zu und bereiten Sie einen aromatischen Keks oder Gebäck zu.

11. SANDWICH

Nutzen Sie dieses Programm für die Zubereitung vom mastigen und leichten Brot mit dünner Kruste.

12. GEBÄCK

DEUTSCH

Der Brotbackofen funktioniert wie ein normaler elektrischer Backofen. Das Programm schließt das Anteigen und den Teigtrieb aus. Das Programm wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet. Einstellungen des Programms sind fürs Backen von 450 g Teig gerechnet, die Programmdauer ist 1 Stunde. Wenn Sie eine kleinere Menge Teig benutzen, überprüfen Sie die Gare selbständig.

Tasten der Bedienungsplatte (1)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

„MENÜ“-Taste (10)

- Wählen Sie eines der 12 Programme durch das mehrmalige Drücken der „MENÜ“-Taste (10) aus. Die Nummer des ausgewählten Programms (16) wird auf dem Bildschirm (2) angezeigt.

„PAUSE“-Taste (11)

- Sie können den Betrieb des Programms der Zubereitung unterbrechen, indem Sie die „PAUSE“-Taste (11) während des Betriebs drücken. Der Betrieb des Programms der Zubereitung wird unterbrochen werden, auf dem Bildschirm wird die Betriebszeit des Programms der Zubereitung blinken. Sie können den Zubereitungsprozess fortsetzen, indem Sie die Taste (11) nochmals drücken. Falls das Gerät nicht betätigt wird, setzt es den Betrieb nach 10 Minuten Warten im Pausenbetrieb automatisch fort.

Tasten der Zeitrückstellung (12) „Zeit +“ und (13) „Zeit–“

Sie können die Zeit, zu welcher die Zubereitung beendet wird, im voraus programmieren.

- Wählen Sie das Programm, das Backgewicht und die Krustenfarbe mit den Tasten der Bedienungsplatte aus.
- Danach stellen Sie die Rückstellungszeit (nach welcher Zeit ab dem jetzigen Zeitpunkt der Backprozess beendet wird) durch das mehrmalige Drücken der Tasten (12) «Zeit +» und (13) «Zeit –» ein. Auf dem Bildschirm (2) wird die Rückstellungszeit (18) angezeigt.

Anmerkung: Maximale Rückstellungszeit beträgt 13 Stunden, der Einstellungsschritt ist 10 Minuten.

Beispiel: Wenn Sie um 20:30 das Brot um 7 Uhr morgens des nächsten Tages frisch gebacken bekommen möchten, stellen Sie die Rückstellungszeit auf 10 Stunden 30 Minuten ein.

- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (15) nach der Einstellung der Rückstellungszeit, dabei blinkt der Doppelpunkt in der Anzeige der Restzeit (18) und beginnt das Abzählen der Restzeit.

- Drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (15), bis ein dauerndes Tonsignal ertönt, um die Zeitrückstellung und den Betrieb zu unterbrechen.

Anmerkung: Die Funktion der Zeitrückstellung ist für Programme 6, 7, 9 unzugänglich.

Benutzen Sie die Funktion der Zeitrückstellung während der Nutzung von leichtverderblichen Produkten - wie Milch, Eier, Früchte usw. nicht.

„FARBE“-Taste (14)

- Wählen Sie eine „HELLE“, „MITTLERE“ oder „DUNKLE“ Kruste (Symbol (17)) durch das mehrmalige Drücken der „KRUSTENFARBE“-Taste (14) aus.

Anmerkung: Diese Funktion ist für Programme 8 und 9 unzugänglich.

„START/STOP“-Taste (15)

- Starten Sie das Backprogramm mit der „START/STOP“-Taste (15). Es ertönt ein kurzes Tonsignal, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige (18) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.
- Andere Tasten werden während des Backprozesses inaktiv.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (15) bis ein dauerndes Tonsignal ertönt, um den Backprozess zu unterbrechen, die Betriebskontrolleuchte (15) erlischt.

Zusätzliche Funktionen

Aufwärmung

- Falls Sie das Gerät nach der Beendigung des Backprozesses nicht ausschalten, schaltet es sich in den Aufwärmungsbetrieb automatisch um (Dauer des Betriebs ist 1 Stunde).
- Nach der Beendigung der Erwärmung hören Sie ein Tonsignal.
- Wenn Sie die Aufwärmungsfunktion ausschalten möchten, drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (15).

Anmerkung: Die Aufwärmungsfunktion ist für Programme 9, 12 unzugänglich.

Speicher

- Bei der Notabschaltung des Stroms während des Betriebs des Geräts wird die Speicherfunktion mit Programmspeicherung bis 10 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 10 Minuten setzt der Brotbackofen die Ausführung des eingegebenen Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Beim Ausfall der Stromversorgung über 10 Minuten sollen Nahrungsmittel nochmals geladen und das Gerät neu programmiert werden.
- Wenn die Unterbrechung des Betriebs während des Anteigens erfolgte, drücken Sie einfach die

„START/STOP“-Taste (15) und das Programm startet von Anfang an.

BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Packen Sie das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät auf eine gerade stabile Oberfläche auf. Der Abstand zu den nächststehenden Gegenständen soll nicht weniger als 20 cm betragen.

Anmerkung: Nachdem das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wurde, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumtemperatur für nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

Das Gerät ist für den Betrieb im breiten Temperaturbereich geeignet, jedoch beeinflusst zu hohe oder zu niedrige Raumtemperatur den Prozess des Teigtriebs und dementsprechend die Größe und die Dichte des Backproduktes. Die optimale Raumlufttemperatur beträgt von 15 bis 34°C.

- Öffnen Sie den Deckel (3), indem Sie die Vorsprünge darauf ziehen.
- Nehmen Sie die Backform (5) am Griff fest, drehen Sie sie in der Richtung des Zeigers **UNLOCK** ◀ und ziehen Sie sie nach oben.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu, schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Ein dauernder Tonsignal ertönt, auf dem Bildschirm (2) erscheint die Nummer des ersten Programms (16), die Angabe der Betriebszeit „3:00“ (18) und das Symbol (17), das die Standardeinstellungen des Backbetriebs darstellt: die Krustenfarbe ist mittler.
- Wählen Sie das GEBÄCK-Programm durch das mehrmalige Drücken der „MENÜ“-Taste (10) aus, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (15) und lassen Sie das Gerät im Laufe von 10 Minuten durchwärmen.

Anmerkung: Bei erster Inbetriebnahme des Geräts kann Geruch vom Heizelement und eine kleine Menge Rauch entstehen, es ist normal.

- Schalten Sie den Brotbackofen in 10 Minuten aus. Drücken Sie und halten Sie dafür die „START/STOP“-Taste (15), bis ein dauerndes Tonsignal ertönt und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie den Deckel (3) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Waschen Sie die Backform (5), den Flügel (6), den Messbecher (8), den Löffel (7) und den Haken (9) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.
- Trocknen Sie abnehmbare Teile.
- Das Gerät ist betriebsbereit.

NUTZUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie den Flügel (6) auf die Achse der Backform (5) auf.

Anmerkung: Es ist empfohlen, den Flügel vor dem Aufbau mit Öl einzuschmieren, um das Eindringen von Teig unter den Flügel (6) im weiteren zu vermeiden und die Entfernung des Flügels (6) aus dem fertigen Brot zu erleichtern.

- Geben Sie Zutaten in die Backform (5) in der Reihenfolge zu, die im Rezept beschrieben ist. Normalerweise werden Zutaten in folgender Reihenfolge zugegeben:

1. Flüssigkeiten,
2. rieselfähige Zutaten (Zucker, Salz, Mehl),
3. Backhefe und Quellaufbackmittel.

Anmerkung: Backhefe soll mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen nicht in Berührung kommen. Machen Sie eine Vertiefung im Mehl mit dem Finger und legen Sie darin Backhefe ein.

- Wischen Sie verschüttete Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (5) ab.
- Nehmen Sie die Backform (5) am Griff fest, legen Sie diese in die Arbeitskammer ein und drehen Sie sie in der Richtung des Zeigers **LOCK** ▶.
- Machen Sie den Deckel (3) zu, schließen Sie das Gerät an die Steckdose an.
- Wählen Sie das notwendige Programm durch das mehrmalige Drücken der „MENÜ“-Taste (10).
- Stellen Sie die Krustenfarbe durch das mehrmalige Drücken der „FARBE“-Taste (14) ein.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit durch das Drücken der Tasten (12) „Zeit +“ und (13) „Zeit –“

Anmerkung: Verpassen Sie die Einstellung der Rückstellungszeit, wenn Sie mit dem Backen sofort beginnen möchten.

- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (15), um das Programm zu starten.
- Drücken Sie die „PAUSE“-Taste (11), um den Zubereitungsprozess zu unterbrechen.
- Die aufeinanderfolgenden Tonsignale zeugen von der Programmbeendigung.
- Nach der Programmbeendigung (außer Programmen 9 und 12) übergeht das Gerät in den Aufwärmungsbetrieb, auf dem Bildschirm erscheinen die Symbole «0:00», und Doppelpunkt blinkt.
- Nach der Beendigung des Erwärmungszyklus ertönt ein Tonsignal und auf dem Bildschirm (2) werden Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt.
- Drücken und halten Sie die „START/STOP“-Taste (15), um die Erwärmung auszuschalten. Ein dauerndes Tonsignal ertönt, der Bildschirm (2) erlischt nach einiger Zeit. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie hitzebeständige Topfhandschuhe an, öffnen Sie den Deckel (3), fassen Sie die Backform

DEUTSCH

- (5) am Griff an, drehen Sie die Backform in der Richtung des Zeigers **UNLOCK** ◀
- Lassen Sie die Backform (5) im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
 - Trennen Sie die Backware von den Wänden und dem Boden der Backform (5) ab, nutzen Sie dabei den Spatel mit Antihafbeschichtung.
 - Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Backform (5) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
 - Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden während ca. 10 Minuten abkühlen und entfernen Sie den Flügel (6) mit dem Haken (9).
 - Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

Zubereitungszeit

Programm	Gesamtzeit (in Stunden)
Hauptbetrieb	3:00
Französisches Brot	3:50
Vollkornbrot	3:40
Schnellbetrieb	2:10
Butterteigbrot	2:55
Brot ohne Gluten	3:30
Expressbetrieb	1:38
Teig	1:30
Marmelade und Konfitüre	1:20
Keks	1:50
Sandwich	3:00
Gebäck	1:00

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Zutaten

Mehl

Die Eigenschaften des Mehls werden nicht nur durch die Sorte, sondern durch die Bedingungen des Kornanbaus, die Methode der Bearbeitung und der Aufbewahrung bestimmt. Versuchen Sie das Brot aus Mehl verschiedener Hersteller und Marken zu backen und finden Sie dasjenige Mehl, das Ihren Bedürfnissen entspricht. Die Hauptarten des Brotmehls sind Weizen- und Roggenmehl. Das Weizenmehl findet eine breitere Anwendung, was durch angenehme Geschmackseigenschaften und einen hohen Nahrungswert der Produkte aus Weizenmehl bedingt ist.

Brotmehl

Das Brotmehl (raffiniertes Mehl) besteht nur aus dem inneren Kornteil, enthält maximale Glutenmenge, die die Elastizität der Krume gewährleistet und das Zusammenfallen des Brots verhindert. Backprodukte aus Brotmehl werden mästiger.

Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

Das Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl) wird durch das Mahlen von Weizenvollkörnern zusammen mit der Hülle

gewonnen. Diese Mehlsorte unterscheidet sich durch den erhöhten Nahrungswert. Das Vollkornbrot kommt normalerweise kleiner heraus. Für die Verbesserung der Verbrauchereigenschaften von Brot wird das Vollkornmehl mit Brotmehl oft zusammen gemischt.

Mais- und Hafermehl

Für die Verbesserung der Brottextur und Verleihung dem Brot zusätzlicher geschmacklicher Qualitäten mischen Sie Weizen- oder Roggenmehl mit Mais- oder Hafermehl.

Zucker

Zucker bereichert Backprodukte mit zusätzlichen geschmacklichen Schattierungen und verleiht dem Brot eine goldene Farbe. Zucker ist Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie in den Backprodukten nicht nur raffinierten, sondern auch Braunzucker, sowie Puderzucker zu.

Backhefe

Der Hefewuchs wird durch die Aussonderung der Kohlensäure begleitet, die die Bildung der porösen Krume bewirkt. Mehl und Zucker sind Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie frische gepresste Backhefe oder schnellwirkende Trockenhefe zu. Lösen Sie frisch gepresste Hefe in warmer Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.) auf, geben Sie schnellwirkende Trockenhefe dem Mehl (sie fordert keine vorzeitige Aktivierung, d.h. keine Wasserzugabe) zu. Folgen Sie den Empfehlungen an der Verpackung oder halten Sie folgende Proportionen ein:

1 Teelöffel schnell wirkender Trockenhefe gleicht 1,5 Teelöffel frischer gepresster Backhefe.

Bewahren Sie Backhefe im Kühlschrank auf. Bei hoher Temperatur stirbt die Hefe ab und der Teig geht schlecht auf.

Salz

Salz verleiht dem Brot zusätzlichen Geschmack und Farbe, verlangsamt jedoch den Hefewuchs. Nutzen Sie nicht zu viel Salz. Nutzen Sie immer feines Salz (grober Salz kann die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen).

Eier

Eier verbessern die Struktur und die Menge des Backproduktes und verleihen ihm zusätzlichen Geschmack. Schlagen Sie Eier vor der Zugabe in den Teig sorgfältig auf.

Tierische und pflanzliche Fette

Tierische und pflanzliche Fette machen Backprodukte weicher und verlängern ihre Haltbarkeit. Vor der Zugabe von Milchbutter schneiden Sie sie in kleine Würfel und lassen Sie diese ein bisschen schmelzen.

Backpulver und Soda

Soda und Backpulver (Quellmehl) verkürzen die Zeit, die für den Teigtrieb notwendig ist. Benutzen Sie Quellmehl oder Soda beim Backen im EXPRESSBETRIEB. Soda muss vorher mit Zitronensäure und einer kleinen Menge Mehl (5 g Speisesoda, 3 g Zitronensäure und 12 g Mehl) gemischt werden. Diese Pulvermenge (20 g) ist für 500 g Mehl ausreichend. Benutzen Sie keinen Essig zur Löschung von Speisesoda, das macht die Krume weniger homogen und feuchter. Geben Sie Backpulver (Quellmehl) der Backform einfach zu, befolgen Sie dabei die Anweisungen im Rezept.

Wasser

Die Wassertemperatur spielt eine wichtige Rolle beim Brotbacken. Die optimale Wassertemperatur beträgt für den EXPRESSBETRIEB 20°C-25°C, Milchttemperatur soll ungefähr 45°C-50°C betragen. Sie können Wasser auch durch Milch ersetzen oder den Brotgeschmack

durch Zugabe von kleiner Menge Natursaft bereichern.

Milchprodukte

Milchprodukte verbessern den Nährwert und den Brotgeschmack. Die Krume wird schöner und appetitlicher. Nutzen Sie frische Milchprodukte oder Trockenmilch.

Früchte und Beeren

Nutzen Sie für die Zubereitung von Marmelade nur frische und qualitative Früchte und Beeren.

DOSIERUNG

Das Geheimnis des guten Brotes liegt nicht nur bei der Qualität von Zutaten, sondern auch bei der strengen Befolgung ihrer Proportionen.

- Nutzen Sie eine Küchenwaage oder den Messbecher (8) und Messlöffel (7), die mitgeliefert sind.

Teig geht zu schnell auf	Zu viel Backhefe, Mehl oder zu wenig Salz
Brot geht nicht auf	Zu wenig Backhefe
	Backhefe ist alt oder inaktiv
	Hohe Temperatur der genutzten Flüssigkeiten
	Backhefe ist mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen in Berührung gekommen
	Die Mehlsorte wurde falsch gewählt oder das Mehl ist mangelhaft
Intensiver Teigtrieb, Teig tritt außerhalb der Backform.	Zu wenig Zucker
	Weiches Wasser führt zum intensiveren Hefewachstum
Brot ist in der Mitte zusammengefallen	Zu viel Backhefe oder Mehl
	Zu viel Teig
Dichte Krume, Klümpchen	Das Hefewachstum erfolgt wegen hoher Temperatur der Flüssigkeit oder ihrer überflüssigen Menge fehlerhaft
	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser
	Zu wenig Backhefe und Zucker
	Zu viele Früchte, Vollkörner usw.
	Mangelhaftes Mehl
	Zu hohe Temperatur der genutzten Flüssigkeit führt zum schnellen Hefewachstum und dem früheren Zusammenfallen von Teig.
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Kein Salz oder zu wenig Zucker
	Zu wenig Mehl
Grobkornkrume	Zu viel Flüssigkeit und zu viele Flüssigzutaten (z.B. Joghurt)
	Zu viele Flüssigzutaten
	Kein Salz
– Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu heißes Wasser
	Zu viel Teig
	Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot)
	Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz
	Zu viel Zucker
Die Krume von geschnittenen Brotscheiben ist körnig und ungleichmäßig	Beim Brotbacken wurden andere süße Zutaten außer Zucker verwendet
	Sie haben Brot vor dem Schneiden nicht abgekühlt (überflüssige Feuchtigkeit wurde nicht abgedämpft)

DEUTSCH

- Füllen Sie den Messbecher (8) mit Flüssigkeit bis zum entsprechenden Füllstand auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Messbecher sorgfältig, wenn Sie eine andere Flüssigkeit nutzen.
- Mehl muss gesiebt und seine Überhäufung mit einem glatten Messer entfernt werden.
- Verdichten Sie trockene Zutaten nicht, wenn Sie diese dem Messbecher (8) zugeben.
- Sieben Sie das Mehl vor der Abwiegung, um es mit Luft zu sättigen, es sichert die besten Backergebnisse.

In der angegebenen Tabelle sind mögliche Ursachen der Misserfolge beim Backen angeführt

Füllung von Zutaten

- Empfohlene Reihenfolge der Füllung von Zutaten (falls im Rezept nichts anderes angegeben wird): Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Öl/Butter, Aufschlageier usw.) werden auf den Boden des Backbehälters eingegossen, danach werden trockene Zutaten und zuletzt Trockenhefe zugegeben.
- Achten Sie darauf, dass das Mehl nicht komplett nass wird, legen Sie Trockenhefe nur auf trockenes Mehl auf. Trockenhefe soll vor dem Anteigen mit Salz nicht in Berührung kommen, weil Salz die Aktivität von Trockenhefe vermindert.
- Wenn Sie die Funktion der Zeitrückstellung benutzen, legen Sie keine leichtverderblichen Produkte – wie, zum Beispiel, Eier, Früchte, Milch in die Backform (5) ein.

REZEPTE

Hauptbetrieb

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	160 ml
Pflanzenöl	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel
Mehl	2 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel

Französisches Brot

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	170 ml
Pflanzenöl	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	2 1/3 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel

Vollkornbrot

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	150 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Graumehl	1 Messbecher
Mehl	1 Messbecher
Braunzucker	1 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel
Trockenhefe	1,5 Teelöffel

Schnellbetrieb

Zutaten/Menge	450 g
Milch	170 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel
Mehl	2 Messbecher
Trockenmilch	1 Esslöffel
Backhefe	1,5 Teelöffel

Butterteigbrot

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	160 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel
Mehl	2 Messbecher
Trockenmilch	1 Esslöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel

Brot ohne Gluten

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	160 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel
Reismehl	2 Messbecher
Zucker	2 Esslöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel

Expressbetrieb

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	150 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel

Zucker	2 Esslöffel
Mehl	2 Messbecher
Trockenhefe	1½ Teelöffel

Sandwich

Zutaten/Menge	450 g
Wasser	160 ml
Weichgemachtes Butter oder Margarine	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Trockenmilch	1 Esslöffel
Mehl	2 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel

1. Gießen Sie Wasser und Pflanzenöl in die Backform (5) ein.
2. Geben Sie Salz und Zucker, Trockenmilch (falls im Rezept angegeben wird) und danach Mehl zu.
3. Machen Sie eine kleine Vertiefung im Mehl und geben Sie Trockenhefe darin zu (achten Sie darauf, dass Trockenhefe vor dem Anteigen nicht angefeuchtet wird und mit Salz nicht in Berührung kommt).
4. Legen Sie die Backform (5) in die Arbeitskammer ein, drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und schließen Sie ihn (3) zu.
5. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (10) und wählen Sie ein entsprechendes Programm aus.
6. Wählen Sie das Gewicht, die Stufe der Krustenbräunung von Brot und drücken Sie die „START/STOP“-Taste (15).

Marmelade und Konfitüre

Zutaten	Menge
Erdbeeren	1,5 Messbecher
Zucker	6 Esslöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel
Abbindemittel	0,25 Teelöffel

1. Zerquetschen Sie Erdbeeren mit Zucker mit einer Gabel, geben Sie Zitronensaft zu, mischen Sie durch.
2. Geben Sie das Gemisch in die Backform (5) zu und schalten Sie das Programm «Marmelade und Konfitüre» ein.

Störung	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole «HHH»	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät bei der Raumtemperatur abkühlen.
Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole «LLL»	Niedrige Temperatur in der Arbeitskammer	Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten ab

Keks

Zutaten	Menge
Weizenmehl	1 Messbecher
Zucker	6 Esslöffel
Milchbutter	6 Esslöffel
Ei	4 St.
Quellmehl	1 Teelöffel
Zitronensaft	1 Teelöffel

1. Schlagen Sie Eier mit Zucker, gießen Sie diese in die Backform (5) ein.
2. Geben Sie weichgemachtes Butter, Mehl, Zitronensaft und Quellmehl zu.
3. Backen Sie, indem Sie das „Keks“-Programm auswählen.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel (3) mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie die Backform (5), den Flügel (6), den Messbecher (8), den Löffel (7) und den Haken (9) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.

Anmerkung: Falls sich der Flügel (6) von der Achse nicht abnehmen lässt, füllen Sie die Backform (5) mit warmem Wasser und warten Sie ca. 30 Minuten ab. Die Backform (5) und den Flügel (6) können Sie auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

- Trocknen Sie die Backform (5) und den Flügel (6) sorgfältig, bevor Sie diese in den Brotbackofen einsetzen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht.

Aufbewahrung

- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen und trocknen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

DEUTSCH

Auf dem Bildschirm erscheinen Symbole «E», «E0» oder «E1»	Störung des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Rauch aus Entlüftungsöffnungen	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Seiten der Arbeitskammer und das Heizelement mit einem weichen Tuch ab
Das zubereitete Brot ist zusammengefallen, der untere Teil des Brots ist feucht	Das Brot ist zu lange im Backofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie das Brot nach vorgewähltem Rezept backen, schalten Sie das Gerät gleich nach dem Backen aus
Das Brot ist an die Wände der Backform geklebt	Der untere Teil des Brots ist an den Flügel zum Anteigen geklebt	Schmieren Sie den Flügel vor dem Aufbau mit Öl
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Es wurde ein falscher Betrieb gewählt	Sehen Sie die zugänglichen Backprogramme durch, wählen Sie ein anderes Programm mit dem wiederholten Drücken der Taste „MENÜ“ aus
	Zufälliges Drücken der „START/STOP“ Taste während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Der Deckel wurde während des Betriebs zu oft geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur nach der Abfrage des Programms, um zusätzliche Zutaten hinzuzufügen
	Abschaltung des Stroms während des Betriebs für längere Zeit	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Die Bewegung des Flügels wurde blockiert	Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst

LIEFERUMFANG

Brotbackofen – 1 Stk.
 Backform – 1 Stk.
 Flügel zum Anteigen – 1 Stk.
 Messbecher – 1 Stk.
 Messlöffel – 1 Stk.
 Haken – 1 Stk.
 Bedienungsanleitung – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50 Hz
 Maximale Aufnahmeleistung: 530 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC-Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind..

Нан пісіретін пеш

Суреттемесі

1. Басқару тақтасы
2. Дисплей
3. Қақпақ
4. Қарау терзесі
5. Пісіруге арналған қалып
6. Қамыр илеуге арналған қалақ
7. Өлшеуіш қасық
8. Өлшеуіш стакан
9. Ілгек

Басқару тақтасы

10. «Мәзір» нанды пісіру бағдарламасын таңдау түймесі
11. «Кідірту» түймесі
12. «Уақыт +» кейінге қалдыру уақытын көбейту түймесі
13. «Уақыт -» кейінге қалдыру уақытын азайту түймесі
14. «Түс» қыртыс түсін таңдау түймесі
15. «Старт/Стоп» қосу/өшіру түймесі
16. Таңдалған бағдарламаның нөмірі
17. Қыртыс түсін таңдау
18. Кейінге қалдырылған уақыттың/қалған жұмыс уақытының сандық көрсетілімдері

Назар аударыңыз!

- Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-дан аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс. ҚАҚ орнатқан кезде маманға хабарласқан жөн.

Қауіпсіздік шаралары

Электроприборды пайдаланбас бұрын, осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян әкелуі мүмкін.

- Электр желісіне қосар алдында, прибордың жұмыс кернеуі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Желілік шнур «евроашамен» жабдықталған, оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар розеткаға қосыңыз.
- Құрылғыны электр розеткасына қосқан кезде өрттің шығуын немесе электр тоғының соғуын болдырмас үшін өткізгіш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тегіс тұрақты жылыға тәзімді бетке, электрлік розеткаға еркін жететіндей етіп орналастырыңыз. Ең жақын заттарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек.
- Өртенуге жол бермеу үшін ешбір жағдайда нан пісіретін пешті жұмыс істеу уақытында бүркеп жаппаңыз.

- Аспапты басқа тұрмыстық аспаптарға және дастарқандарға орнатпаңыз.
- Приборды ашық от көздерінің, тез тұтанатын заттардың және тікелей күн сәулесінің астына орналастырмаңыз.
- Желілік шнурдың үстелдің үстінен салбырауына, сондай-ақ оның ыстық беттерге және ас үй жиһазының өткір жиектеріне тиюіне жол бермеңіз.
- Құрылғыны бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Үтік тек үйде пайдалануға ғана арналған.
- Әрқашан нан пісіретін пешті құрастыру немесе бөлшектеу алдында оны сөндіріңіз.
- Прибор жұмыс істеп тұрған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты дұрыс пайдаланбау жағдайында (мысалы, ұсыныстарды сақтамаған жағдайда, сонымен қатар аса ұзақ пісіру уақыты кезінде), нанның күйі және түтінің пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда, құрылғыны өшіріңіз де, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырып тастаңыз. Тазалау алдында аспаптың толық салқындауын күтіңіз.
- Жұмыс камерасына бөтен заттарды салуға тыйым салынады.
- Қақпақты жұмыс істеп тұрған кезде, нұсқаулықта суреттелген жағдайлардан басқа кезде ашпаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қақпағын ашық қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеу уақытында ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз және желдетіс саңылауларын жаппаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде жұмыс камерасының ішіне қолды салмаңыз.
- Дайын нанды шығарғанда, қалыптың сабынан (саптарынан) ұстаңыз, алдын ала ыстыққа төзімді асханалық қолғаптарды киіп.
- Қалыптың күйікке қарсы қабаттының бүлінуіне жол бермеу үшін, нанды шығарғанда, қалыптың түбі мен қабырғаларынан соқпаңыз, ал қалыпты сілкіңіз.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе пайдаланбайтын болған жағдайда, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде шнурдан тартпаңыз, ашаны қолмен ұстап суырыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Нан пісіретін пешті асханалық қолжұғыштың қасында пайдаланбаңыз, нан пісіретін пешке ылғалдың әсерін тигізбеңіз.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін попкорн жасауға арналған ыдыс корпусын, желілік шнурды немесе желілік шнурдың ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, онда приборға қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана приборды судан шығаруға болады. Приборды тексерту және жөндеу үшін рұқсаты бар уәкілетті сервис орталықтарына жүгініңіз.

ҚАЗАҚША

- Желілік шнур мен розетканың тұтастығын мезгілімен тексеріп отырыңыз.
- Құрылғыны желілік аша немесе шнур бүлінген кезде, егер ол іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (үкiлеттi) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса, бұл құрылғы олардың пайдалануына арналмаған.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

Басқару тақтасы

Нанды пісіру режимдері

1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Нанды жасаудың барлық үш сатысын енгізеді: қамыр илеу, қамырды көтеру және пісіру.

2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН

Нан пісіру біраз ұзағырақ уақыт алады, нанның жұмсағы үлкен қуысты, ал қыртысы қытырлақ болып піседі.

3. ТҰТАС ДӘНДІ НАН

Майда немесе түйіршіктеп тартылған ұннан пайдалы нан пісіріңіз. Мұндай нанды пісіру кезінде кейінге қалдыру функциясын пайдалануға кеңес берілмейді, себебі оның нәтижелері ойдағыдай болмауы мүмкін.

4. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

НЕГІЗГІ РЕЖИММЕН салыстырғанда, жасаудың анағұрлым қысқа процесі. Мұндай нан әдетінде көлемі кішірек және жұмсағы анағұрлым тығыз болады.

Назар аударыңыз! Жылдам нан сода мен қопсытқышты қолданып пісіріледі. Неғұрлым жақсы нәтиже үшін сұйық азық-түлікті қалыптың түбіне, ал құрғақтарын үстіне салыңыз. Илеу процесінде қалыптың шеттерінде іртіктер пайда болуы мүмкін; силикон қапақшаны пайдаланып, пайда болған іртіктерді қамырға араластырыңыз.

5. МАЙҚОСПА НАН

Илеу, қамырдың көтерілуі және ашыған нанды пісіру. Қамырға жеміс шырынын, жүзім, кептірілген өрік, кокос ұнтағын, шоколад қосыңыз. Қамырдың анағұрлым ұзақ көтерілуі нанның үлгілдек құрылымын қамтамасыз етеді.

6. ГЛЮТЕНСІЗ НАН

Глютен немесе клейковина – бұл дәнді өсімдіктердің тұқымдарындағы ақуыз (ол әсіресе бидайда, қара бидайда және сұлыда көп), ол қамырдың иілгіштігі мен созылмалығы сияқты қасиеттерін анықтайды. Адамдардың көпшілігінде, соның ішінде балаларда, глютен асқорыту ферменттері арқылы жақсы ажырайды және жақсы ақуыз көзі болып табылады. Бірақ кейбір адамдарда тұқым қуалайтын бейімделгіштігі бар, оларда глютен өте сирек кездесетін целиакия ауруын тудыруы мүмкін. Мұндай ауру кезінде рационнан глютені бар азық-түлікті алып тастау қажет. Біздің нан пісіретін пеште Сіз глютені жоқ диеталық нанды (әдетте күріш, жүгері, қарамық немесе арнайы наубайханалық қоспалардан) жасай аласыз.

7. ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ

Жылдам нан пісіру Нанның көлемі кішірек және ең тығыз жұмсағы болады.

Назар аударыңыз! Берілген бағдарламаны таңдап, температурасы 48-50°C құрайтын суды (судың температурасын асханалық термометрмен өлшеңіз) нанды пісіруге арналған қалыпқа құйыңыз. Температурасы нанды жылдам пісіру кезінде шешуші рөл атқарады: тым төмен температура қамырдың уақытында көтерілуіне мүмкіндік бермейді, ал тым жоғарысы ашытқының өліміне әкеледі.

8. ҚАМЫР

Нанды пісіретін пеш қамырды илейді және оның көтерілуіне мүмкіндік береді. Бұл қамырды үйдің нанын жасауға пайдаланыңыз (салындысы бар нан, пицца және т.с.с.). Қамырды жасау әдістерін «Дайындау әдістері» тарауынан қараңыз.

9. ДЖЕМ ЖӘНЕ ТОСАП

Үйдің хош иісті джемін жасаңыз. Джемге арналған жемістерді алдын ала тураңыз.

10. КЕКС

Тәтті қамырға қопсытқыш немесе соданы қосыңыз және хош иісті кекс немесе печенье жасаңыз.

11. СЭНДВИЧ

Берілген бағдарламаны жұқа қабығы бар үлгілдек және жеңіл нанды жасау үшін пайдаланыңыз.

12. НАНДЫ ПІСІРУ

Нанды пісіретін пеш дәстүрлі электрлік тандыр ретінде жұмыс істейді. Бағдарлама қамырды илеу және көтерілу режимдерін қоспайды. Бағдарлама дайын қамырды пісіруге немесе пісірілген нанды қосымша қызартып пісіруге пайдаланылады. Бағдарлама белгілеулері 450 г қамырды пісіруге есептелген, бағдарлама ұзақтығы – 1 сағат. Қамырдың одан аз көлемін пайдаланған кезде өнімнің пісуін өзіңіз бақылаңыз.

Басқару тақтасының (1) түймелері

Басқару тақтасының түймелері басылған сайын дыбыстық сигнал естіледі.

«МӘЗІР» түймесі (10)

- «МӘЗІР» түймесін (10) қайталап басып 12 бағдарламаның біреуін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның нөмірі (16) дисплейде (2) көрсетіледі.

«КІДІРТУ» түймесі (11)

- Жұмыс кезінде «КІДІРТУ» (11) түймесін басып арқылы әзірлеу бағдарламасының жұмысын тоқтата аласыз. Әзірлеу бағдарламасының жұмысын уақытша тоқтатылады, дисплейде әзірлеу бағдарламасының жұмыс уақыты жыпылықтап тұрады. (11) түймесін қайта басып, әзірлеу процесін қалпына келтіруге болады. Ешқандай әрекет жасалмаған жағдайда, құрылғы кідірту режимінде 10 минут күткеннен кейін автоматты түрде жұмысын жалғастырады.

Кейінге қалдыру уақытын белгілеу түймелері (12)

«Уақыт +» және (13) «Уақыт -»

Сіз қай уақытта пісіру процесі аяқталатынын алдын ала бағдарламалай аласыз.

- Басқару тақтасының түймелерімен бағдарламаны, нанның салмағын және қыртыстың түсін таңдаңыз.
- Содан кейін «Уақыт +» (12) және «Уақыт -» (13) түймелерін қайталап басып кейінге қалдыру уақытын белгілеңіз (әзірлеу процесі осы сәттен бастап қанша уақыттан кейін аяқталатыны). Дисплейде (2) кейінге қалдыру уақыты (18) көрсетіледі.

Ескерту: Максимальды кейінге қалдыру уақыты – 13 сағат, баптау қадамы - 10 минут.

Мысал: Егер қазір 20:30, және Сіз жаңа пісірілген нан келесі күні таңғы 7-де дайын болсын десеңіз, кейінге қалдыру уақытын 10 сағат 30 минутқа баптаңыз.

- Кейінге қалдыру уақытын белгілегеннен кейін «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басыңыз, жұмыс істеу көрсеткіші жанады, қалған уақыттың көрсетілімдеріндегі қос нүкте (18) жанып-сөнеді, және кері санақ басталады.
- Кейінге қалдыруды болдырмау үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз, жұмыс істеу көрсеткіші сөнеді.

Ескерту: Кейінге қалдыру қызметі 6, 7, 9

бағдарламалары үшін мүмкін емес.

Сүт, жұмыртқа, жемістер және т.с.с. – тез бүлінетін азық-түлікті пайдаланған кезде кейінге қалдыру қызметін қолданбаңыз.

«ТҮС» түймесі (14)

- «ҚЫРТЫС ТҮСІ» түймесін (14) қайталап басып «АҚШЫЛ», «ОРТАША» немесе «ҚОҢЫР» қабығын таңдаңыз (таңба (17)).

Ескерту: Температураны бірқалыпты ұстап тұру функциясы 8, 9 бағдарламалары үшін қолжеткізгісіз.

«СТАРТ/СТОП» түймесі (15)

- «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басып пісіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал шығады, уақыт көрсетілімдеріндегі қос нүкте (18) жанып-сөнеді, кері санақ басталады.
- Пісіру процесінде басқа түймелер белсенді болмайды.
- Пісіру процесін тоқтату үшін, «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз, содан кейін жұмыс істеу көрсеткіші (15) сөнеді.

Қосымша функциялар

Қыздыру

- Егер Сіз нан пісіретін пешті пісіру процесі аяқталғаннан кейін сөндірмесеңіз, ол ысыту режиміне автоматты түрде көшеді (ұзақтығы – 1 сағ).
- Ысыту режимі аяқталғаннан кейінсіз дыбыстық сигнал естисіз.
- Егер Сіз ысыту қызметін болдырмағыңыз келсе, «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басып ұстап тұрыңыз.

Ескерту: Температураны сақтау қызметі 9, 12 бағдарламалары үшін мүмкін емес.

Жады

- Жұмыс процесінде электр энергиясының апатты сөнуі кезінде ұзақтығы 10 минут жад қызметі іске қосылады.
- Электрқорегі 10 минут ішінде қалпына келгенде, нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаны ол тоқтатылған кезден бастап орындауды жалғастырады.
- Электрқорегі 10 минуттан аса болмаған жағдайда азық-түлікті қайтадан жүктеу және құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.
- Егер жұмыстағы үзіліс қамырды илеу процесінде болса, жай ғана «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басыңыз, және бағдарлама басынан бастап іске қосылады.

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны ораудан шығарыңыз.

Приборды тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз.

Ең жақын беттерге дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауы керек.

Ескерту: Құрылғыны төмен температура кезінде тасымалдаған немесе сақтаған жағдайда оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаған жөн.

Құрылғы температуралардың кең ауқымында жұмыс істеуге арналған, алайда бөлмедегі тым жоғары немесе төмен температура қамырдың көтерілу процесіне, және соның нәтижесінде нанның көлемі мен тығыздығына әсерін тигізеді.

ҚАЗАҚША

Бөлмедегі ауаның ең оптималды температурасы – 15-тен 34°C-ге дейін.

- Қақпақты (3) дөңес жерінен басып ашыңыз.
- Нанды пісіруге арналған қалыпты (5) сабынан ұстаңыз, оны **UNLOCK** ◀ бағдары бойынша бұраңыз және жоғары тартыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз, желілік шнурдың ашасын розеткаға салып, аспапты іске қосыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал естіледі, дисплейде (2) бірінші бағдарламаның нөмірі (16), жұмыс істеу уақытының көрсеткіштері «3:00» (18) және нанды пісірудің стандартты баптауларын көрсететін таңбалар (17): қыртыс түсі – орташа.
- «МӨЗІР» түймесін (10) қайталап басып «НАНДЫ ПІСІРУ» бағдарламасын таңдаңыз, «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басыңыз және құрылғыға 10 минут бойы қызуға уақыт беріңіз.

Ескерту: Алғашқы пайдаланғанда қыздырғыш элементтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.

- 10 минуттан кейін нан пісіретін пешті сөндіріңіз. Бұл үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз, желілік шнурдың ашасын розеткадан суырыңыз.
- Қақпақты (3) ашыңыз да, құрылғыны суытыңыз.
- Бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен пісіруге арналған қалыпты (5), қалақты (6), өлшейтін тостағанды (8), қасықты (7) және ілгекті (9) жуыңыз.
- Шешілмелі бөлшектерді кептіріңіз.
- Нан пісіретін пеш пайдалануға дайын.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

- Қалақты (6) қалыптың осіне (5) орнатыңыз.

Ескертпе: Орнату алдында келешекте қамырдың қалақтың (6) астына түсуіне жол бермеу үшін және дайын болған наннан қалақты (6) шығаруды жеңілдету үшін қалақты маймен жағу ұсынылады.

- Ингредиенттерді қалыпқа (5) рецепте сипатталған кезектілікпен салыңыз. Әдетте ингредиенттер төмендегідей кезектілікпен салынады:

1. сұйықтықтар,
2. сусымалы ингредиенттер (қант, тұз, ұн),
3. ашытқылар мен қопсытқыш.

Ескертпе: Ашытқы қамырды илегенге дейін сұйықтықтармен немесе тұзбен жанаспауы керек. Ұнға саусақпен тереңдету жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз.

- Шашылып қалған өнімдерді немесе төгіліп қалған сұйықтықтарды қалыптың (5) бетінен сүртіп тастаңыз.
- Қалыпты (5) сабынан ұстаңыз, жұмыс камерасына салыңыз және ► **LOCK** бағдары бойынша бұраңыз.

- Қақпақты (3) жабыңыз, нан пісіретін пешті розеткаға қосыңыз.
- «МӨЗІР» түймесін (10) қайталап басып қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- «ТҮС» (14) түймесін қайта басу арқылы қыртыс түсін белгілеңіз.
- Кейінге қалдыру уақытын (12) «Уақыт +» және (13) «Уақыт -» түймелерін басып белгілеңіз.

Ескертпе: Егер пісіруді дереу бастағыңыз келсе, кейінге қалдыру уақытын белгілеуді өткізіп жіберіңіз.

- Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басыңыз.
- Өзірлеу процесін уақытша тоқтату үшін «КІДІРТУ» (11) түймесін басыңыз.
- Бағдарламаның аяқталғаны туралы дыбыстық сигналдар хабарлайды.
- Бағдарламалар аяқталғаннан кейін (9 және 12 бағдарламадан басқасы), нан пісіретін пеш ысыту режиміне көшеді, дисплейде «0:00» таңбалары пайда болады, ал қоснүкте жыпылықтайды.
- Ысыту циклі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде (2) аяқталған бағдарламаның стандартты баптауларын көрсетіледі.
- Ысытуды болдырмау үшін, «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басып ұстап тұрыңыз. Қысқа дыбыстық белгі естіледі, біраз уақыттан кейін дисплей (2) сөніп қалады. Желілік шнурдың ашасын электр розеткасынан ажыратыңыз.
- Термотөзімді асуілік қолғаптарды киіңіз, қақпақты (3) ашыңыз, қалыпты (5) тұтқасынан ұстаңыз, қалыпты **UNLOCK** ◀ белгісіне қарай бұраңыз.
- Қалыпқа (5) 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз.
- Нанды қалыптың (5) қабырғалары мен түбінен күйікке қарсы қабаты бар асханалық қалақшаны пайдаланып босатыңыз.
- Нанды шығару үшін қалыпты (5) аударып, абайлап сілкілеңіз.
- Нанды турау алдында оған 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз және қалақты (6) ілгек (9) көмегімен шығарыңыз.
- Нанды өткір нан кесетін пышақпен тураңыз.

Жасалу ұзақтығы

Бағдарлама	Жалпы уақыт (сағатпен)
Негізгі режим	3:00
Француздық нан	3:50
Тұтас дөңді нан	3:40
Жылдам режим	2:10
Майқоспа нан	2:55
Глютенсіз нан	3:30
Жедел режим	1:38

Қамыр	1:30
Джем және тосап	1:20
Кекс	1:50
Сэндвич	3:00
Нан пісіру	1:00

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Ингредиенттер

Ұн

Ұнның қасиеті тек сұрыпымен ғана емес, сонымен бірге бидайдың өсірілген жағдайына, өңдеу тәсіліне және сақталуына да байланысты болады. Нанды әртүрлі өндірушілер мен маркаларынан пісіріп көріңіз және Сіздің талаптарыңызға жауап беретінін табыңыз. Нан пісіретін ұнның негізгі түрлері – бидай және қара бидай ұны. Бидай ұны анағұрлым кең қолданысты табады, бұл бидай ұнынан жасалған өнімдердің ұнамды дәмдік қасиеттерімен және жоғары тағамдық құндылығымен түсіндіріледі.

Нан пісіретін ұн

Дәннің тек ішкі бөлігінен құралған нан пісірілетін (тазартылған) ұнда максималды мөлшердегі ұлпа бар, ол нан жұмсағының майдалығын қамтамасыз етеді және үгілуін болдырмайды. Нан пісірілетін ұннан пісірген тоқаштар жеңіл болып піседі.

Бүтін дәнді (ерекше тартылған) ұн

Бүтін дәнді (ерекше тартылған) ұнды бидайдың бүтін дәндерін олардың қыртыстарымен бірге ұнтақтау арқылы алады. Ұнның бұл сұрыпы жоғары нәрлілік құндылығымен ерекшеленеді. Бүтін дәнді нан әдетте көлемі жағынан кішірек болып келеді. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін тұтас дәнді ұн нан пісіретін ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны

Нанның құрылымын жақсарту үшін және оған қосымша дәмдік қасиеттер беру үшін бидай немесе қара бидай ұнын жүгері немесе сұлы ұнымен араластырыңыз.

Қант

Қант нанды қосымша дәмдік реңдермен байытады және нанға сарғыш түс береді. Қант ашытқылардың көбеюіне нәрлік орта болып табылады. Нанға тек тазартылған қантты ғана емес, сонымен бірге қара қантты да, сондай-ақ қант опасын да қосуға болады.

Ашытқы

Ашытқының көбеюінен көмір қышқыл газы шығады, ол кеуекті жұмсақтың түзілуіне себепші болады. Ұн мен қант ашытқылардың көбеюіне нәрлік орта болып табылады. Балғын сығымдалған немесе тез ашытатын құрғақ ашытқыларды қосыңыз. Жаңа

сығымдалған ашытқыны жылы сұйықтықта (суда, сүтте және т.с.с.) ерітіңіз, тез көтерілетін ашытқыны ұнға қосыңыз (ол алдын ала белсендірілуді, яғни суды қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы ұсыныстарды ұстаныңыз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз: 1 шай қасық тез көтерілетін құрғақ ашытқы 1,5 шай қасық жаңа сығымдалған ашытқыға тең. Ашытқыларды тоңазытқыштарда сақтаңыз. Жоғары температура кезінде ашытқы өледі, және қамыр жаман көтеріледі.

Тұз

Тұз нанға қосымша дәм мен түс береді, бірақ ашытқылардың көбеюін баяулатады. Тұзды шамадан тыс пайдаланбаңыз. Өрқашан ұсақ тұзды пайдаланыңыз (ірі тұз қалыптың күйікке қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін).

Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның құрылымы мен көлемін жақсартады, қосымша дәм береді. Қамырға қосу алдында жұмыртқаны жақсылап бұлғау қажет.

Жануарлардың және өсімдік майлары

Жануар және өсімдік майы нанды жұмсақ қылады және оның сақталу мерзімін ұлғайтады. Сары майды қосқанға дейін, оны кішкентай бөліктерге тураңыз немесе оның еруіне уақыт беріңіз.

Нан пісіру ұнтағы және сода

Сода және нан пісіретін ұнтақ (қопсытқыш) қамырдың көтерілуіне қажет уақытты қысқартады. «АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМІНДЕ» нанды пісіру кезінде қопсытқышты немесе соданы пайдаланыңыз. Соданы алдын ала лимон қышқылымен және шағым мөлшердегі ұнмен араластырып алу керек (5 г ас содасы, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн). Ұнтақтың бұл көлемі (20 г) 500 г ұнға есептелген. Соданы сөндіру үшін сірке суын пайдаланбаңыз, бұл нанның жұмсағын біркелкі емес және анағұрлым ылғалды қылады. Нан пісіру ұнтағын (қопсытқышты) рецептідегі нұсқауларды сақтай отырып қалыпқа себіңіз.

Су

Судың температурасы нан пісіру кезінде маңызды рөл атқарады. ЖЕДЕЛ РЕЖИМ үшін судың тиімді температурасы 20-25°C-ді құрайды, сүттің температурасы шамамен 45-50°C болуға тиіс. Судың орнына сүтті қолдануға болады немесе біраз мөлшерде табиғи шырын қосып нанның дәмін байытуға болады.

Сүт өнімдері

Сүт өнімдері нанның нәрлілік құндылығын және дәмін жақсартады. Жұмсағы аса әдемі болады және тәбетті

ҚАЗАҚША

ашады. Жаңа сауылған сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдаланыңыз.

Жеміс-жидектер

Джемді әзірлеу үшін тек жаңа терілген және сапалы жеміс-жидектерді пайдаланыңыз.

МӨЛШЕРЛЕУ

Жақсы нанның құпиясы құрамдас бөліктердің сапасында ғана емес, сонымен қатар олардың пропорцияларын қатаң сақтауда жатыр.

- Асханалық таразыны немесе жеткізілім жинағына кіретін өлшейтін тостаған (8) мен қасықты (7) пайдаланыңыз.
- Өлшеуіш стақанға (8) белгіленген жеріне дейін сұйықтық құйыңыз. Тостағанды түзу бетке қойып, мөлшерлеуді тексеріңіз.
- Басқа түрлі сұйықтықтарды өлшеу алдында тостағанды жақсылап тазартыңыз.
- Ұнды себу, ал шыңын – түзу пышақпен шешу керек.
- Құрғақ құрамдас бөліктерді өлшейтін тостағанға (8) салғанда тығыздамаңыз.

- Ұнды өлшеу алдында ауамен қанықтыру үшін себу маңызды, бұл нанның ең жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

Берілген кестеде сәтсіз пісірілген нанның ықтималды себептері тізілген

Құрамдас бөліктерді салу

- Ингредиенттерді салудың ұсынылған кезектілігі (егер рецептіде басқасы көрсетілмесе): Сұйықтықтар (су, сүт, май, сұйытылған жұмыртқа және т.с.с.) нан пісіруге арналған ыдыстың түбіне құйылады, одан кейін құрғақ ингредиенттер салынады, құрғақ ашытқылар ең соңынан салынады.
- Ұнның толық суланып кетпеуін қадағалаңыз, ашытқыны тек құрғақ ұнның үстіне салыңыз. Ашытқы сонымен қатар тұзбен де илеуге дейін жанаспауы керек, себебі тұз ашытқының белсенділігін азайтады.
- Кейінге қалдыру функциясын пайдаланып, қалыпқа (5) жұмыртқа, жемістер, сүт сияқты тез бұзылатын өнімдерді салмаңыз.

Қамыр тым жылдам көтеріледі.	Ашытқының, ұнның мөлшері тым көп немесе тұз жеткіліксіз
Нан көтерілмейді	Ашытқы жеткіліксіз
	Ескі және белсенді емес ашытқылар
	Пайдаланып жатқан сұйықтықтардың жоғары температурасы
	Ашытқылар қамыр иленгенге дейін сұйық ингредиенттерге тиген
	Ұнның сұрылы дұрыс таңдалмаған, немесе ұн сапасыз
	Қант жеткіліксіз
Қамырдың қатты көтерілуі, қамыр нан салатын қалыптың сыртына тасып жатыр	Жұмсартылған су ашытқының тым белсенді өсуіне алып келеді
	Ашытқы немесе ұн мөлшері тым көп
Нанның ортасы түсіп кетті	Қамыр тым артық салынған
	Ашытқының өсуі сұйықтықтың жоғары температурасынан немесе оның аса көп көлемінен сапасыз
Жұмсағы тығыз, түйірлер	Ұнның мөлшері тым артық немесе сұйықтық жеткіліксіз
	Ашытқы мен қант мөлшері жеткіліксіз
	Жемістердің, бүтін дәндердің және т.с.с. мөлшері тым көп.
	Сапасыз ұн
	Пайдаланылып жатқан сұйықтықтың аса жоғары температурасы қамырдың жылдам өсуіне және нанның көтерілмеуіне әкеледі
	Тұз жоқ немесе қанттың мөлшері жеткіліксіз
Нанның ортасы піспей қалды	Ұн жеткіліксіз
	Пайдаланылған сұйықтық мөлшері мен сұйық ингредиенттер (мысалы, йогурт) тым көп
Ірі дәнді	Сұйық ингредиенттер мөлшері тым көп
	Тұзы жоқ
	Су тым ыстық

ҚАЗАҚША

- Нанның беті жеткіліксіз пісірілген	Қамыр тым артық салынған
	Ұнның мөлшері тым көп (әсіресе ақ нан пісірген кезде)
	Ашытқы тым көп немесе тұз жеткіліксіз
	Қант мөлшері тым көп
Туралған тілімдердің жұмсағы дөңді және біркелкі емес	Қанттан басқа тәтті ингредиенттер тым көп
	Сіз нанды кеспес бұрын оны суытқан жақсыз (артық ылғал буланып үлгірмей қалды)

РЕЦЕПТИЛЕР

Негізгі режим

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Су	160 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Француздық нан

Ингредиенттер/мөлшері	450 г
Су	170 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Ұн	2 ½ өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Тұтас дөңді нан

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Су	150 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Кебектен тазартылған ұн	1 өлшейтін тостаған
Ұн	1 өлшейтін тостаған
Қоңыр қант	1 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1,5 шай қасық

Жылдам режим

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Сүт	170 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ сүт	1 ас қасық
Ашытқы	1,5 шай қасық

Майқоспа нан

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Су	160 мл

Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық
Қант	3 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ сүт	1 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Глютенсіз нан

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Су	160 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық
Күріш ұны	2 өлшейтін тостаған
Қант	2 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Экспресс-режим

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Су	150 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 ½ шай қасық

Сэндвич

Құрамдас бөліктер/көлемі	450 г
Су	160 мл
Жұмсартылған сары май немесе маргарин	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Құрғақ сүт	1 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

1. Қалыпқа (5) су және өсімдік майын құйыңыз.
2. Тұз және қантты, құрғақ сүтті (тұтас дөңді нан үшін) салыңыз, содан кейін ұн қосыңыз.
3. Ұнда кішкентай тереңдету жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз (илеуге дейін ашытқының суланбауын және тұзбен жанаспауын қадағалаңыз).
4. Қалыпты (5) жұмыс камерасына салыңыз, сағат

ҚАЗАҚША

- тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз және қақпақты (3) жабыңыз.
- «МӨЗІР» түймесін (10) басыңыз және сәйкес бағдарламаны таңдаңыз.
 - Нанның салмағын, қыртыстың қуырылу дәрежесін таңдаңыз және «СТАРТ/СТОП» түймесін (15) басыңыз.

Джем және тосап

Ингредиенттер	Саны
Құлпынай	1,5 өлшейтін тостаған (cup)
Қант	6 столовых ложек
Лимон қышқылы	2 ас қасық
Қойылтқыш	0,25 шай қасық

- Шанышқының көмегімен қант қосылған құлпынайды езіп, лимон шырынын қосыңыз, артынша араластырыңыз.
- Қоспаны қалыпқа (5) салыңыз және «Джем және тосап» бағдарламасын қосыңыз.

Кекс

Ингредиенттер	Саны
Бидай ұны	1 өлшейтін тостаған (cup)
Қант	6 ас қасық
Сары май	6 ас қасық
Жұмыртқа	4 дана.
Қопсытқыш	1 шай қасық
Лимон қышқылы	1 шай қасық

- Жұмыртқаны қантпен шайқаңыз, қалыпқа (5) құйыңыз.
- Жұмсартылған майды, ұнды және қопсытқышты қосыңыз.
- «КЕКС» бағдарламасын белгілеп пісіріңіз.

Тазалау және күтім

Желілік шнурдың ашасын розеткадан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.

- Корпус пен қақпақты (3) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Нан қалыбын (5), қалақшаны (6), өлшеуіш стақанды (8), қасықты (7) және ілгекті (9) бейта-рап жуғыш заты қосылған жылы сумен жуыңыз.

Ескертпе: Егер қалақ (6) осьтен шешілмесе, қалыпты (5) жылы сумен толтырыңыз және 30 минут бойы күтіңіз.

Қалыптар (5) және қалақты (6) ыдыс жуатын машинада да жууға болады.

- Қалыптарды (5) және қалақты (6) нан пісіретін пешке орнатқанға дейін жақсылап кептіріңіз.
- Құрылғыны, желілік шнурды немесе желілік шнур ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

Сақтау

- Құрылғыны сақтауға алып қоймас бұрын, оны тазалаңыз да, толық кебуін күтіңіз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Ақау	Ықтималды себептері	Мүмкін шешімі
Дисплейде «ННН» таңбалары пайда болды	Құрылғы бұған дейінгі нанды пісіру циклінен салқындаған жоқ	Құрылғыны желіден ажыратыңыз, қалыпты шығарыңыз, құрылғының бөлмелік температурада сууын күтіңіз.
Дисплейде «LLL» таңбалары пайда болды	Жұмыс камерасындағы температура төмен.	Құрылғыны сөндіріңіз, қақпақты ашыңыз және 10-20 минут күтіңіз.
Дисплейде «Е», «Е0» немесе «Е1» таңбалары пайда болды	Температура бергіші жұмысындағы бұзылулар	Құрылғыны сөндіріңіз және рұқсаты бар (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Желдетіс саңылауларынан шығып жатқан түтін	Ингредиенттер қыздырғыш элементке түсіп кеткен.	Желілік шнурдың ашасын электр розеткасынан ажыратып, құрылғыны өшіріңіз. Қалыпты шығарып алыңыз, құрылғының суығанын күтіңіз. Ылғал матамен жұмыс камерасының қабырғаларын және қыздырғыш элементті сүртіңіз.
Дайын нан көтерілмеді, нанның төменгі жағы дымқыл	Пісіруден кейін нан нан пісіретін пештің ішінде тым ұзақ тұрып қалған	Осы рецептпен нан пісіріп, құрылғыны нан піскеннен кейін бірден өшіріңіз.
Нан пісіруге арналған қалыптың қабырғаларына жабысып қалды	Нанның төменгі жағы араластыруға арналған қалаққа жабысып қалды	Орнату алдында қалақты маймен жағыңыз

ҚАЗАҚША

Нанның құрылымы біркелкі емес немесе нан дұрыс піспеді	Қате режим таңдалған	Қол жетімді пісіру бағдарламаларын қараңыз, «МӨЗІР» түймесін қайталап басу арқылы басқа бағдарламаны таңдаңыз.
	Жұмыс істеп тұрған кезде абайсызда «СТАРТ/СТОП» түймесі басылып кеткен.	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Жұмыс істеу уақытында қақпақтың жиі ашылуы	Қақпақты тек бағдарламаның қосымша ингредиенттерді салуды сұрауы бойынша ғана ашыңыз.
	Жұмыс уақытындағы электр энергиясының ұзақ сөнуі	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Қалақ қозғалысы бөгеттелген	Қалыпты шығарып алыңыз және жетек айналып тұрма жоқ па, соны тексеріңіз. Ақаулық жағдайында рұқсаты бар (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

Нан пісіретін пеш – 1 дана
Нан пісірілетін қалып - 1 дана
Илеуге арналған қалақ - 1 дана
Өлшеуіш стақан – 1 дана
Өлшеуіш қасық – 1 дана
Ілгек – 1 дана
Нұсқаулық – 1 дана

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Максималды тұтыну қуаты: 530 Вт

Өндіруші құрылғылардың сипаттамаларын алдын ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Прибордың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 2004/108/ЕС Директиваның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі 2006/95/ЕС

ROMÂNĂ

Mașină de făcut pâine

Descriere

1. Panou de comandă
2. Display
3. Capac
4. Fereastră de vizualizare
5. Cuva de coacere
6. Paletă pentru frământarea aluatului
7. Lingură de măsură
8. Pahar de măsură
9. Cârlig

Panou de comandă

10. Buton selectare program de coacere «Menu»
11. Buton «Pauză»
12. Buton mărire timp pornire temporizată «Timp +»
13. Buton micșorare timp pornire temporizată «Timp -»
14. Buton selectare culoare crustă «Culoare»
15. Buton pornire/oprire «Start/Stop»
16. Numărul programului selectat
17. Selectare culoare crustă
18. Indicații numerice a timpului de pornire temporizată/ timp de funcționare rămas

Atenție!

- Pentru o protecție suplimentară, vă sfătuim să instalați un dispozitiv pentru curent rezidual (RCD) în circuitul electric. Acest RCD trebuie să acționeze la o intensitate reziduală maximă de 30 mA; pentru instalare cereți sfatul instalatorului.

Măsuri de siguranță

Citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare înainte de utilizarea aparatului și păstrați-o pe întreaga durată de exploatare. Folosiți aparatul conform destinației și în scopurile menționate în prezenta instrucțiune. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

- Înainte de folosire asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice.
- Cordonul de alimentare este prevăzut cu fișă de standard european; conectați-l doar la o priză prevăzută cu împământare.
- Pentru a preveni producerea unui incendiu sau electrocutarea nu folosiți piese intermediare pentru branșarea aparatului la rețea.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană, fermă și termorezistentă în așa fel, încât accesul la priza de rețea să nu fie blocat. Distanța până la obiectele apropiate trebuie să constituie cel puțin 20 cm.
- Pentru a preveni incendiul nici într-un caz nu acoperiți mașina de făcut pâine în timpul funcționării.
- Nu instalați dispozitivul deasupra altor aparate casnice și fețe de masă.

- Nu poziționați aparatul în apropiere de surse de foc deschis, substanțe ușor inflamabile sau sub razele directe ale soarelui.
- Nu lăsați cordonul de alimentare să atârne peste masă, feriiți de contactul cu suprafețele fierbinți sau muchiile ascuțite ale mobilierului de bucătărie.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Aparatul este destinat numai uzului casnic.
- Întotdeauna scoateți din funcțiune aparatul înainte de asamblarea și dezasamblarea acesteia.
- Niciodată nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În caz de utilizare incorectă a dispozitivului (de exemplu, în caz de nerespectare a recomandărilor, precum și în caz de preparare excesive) este posibilă arderea pâinii și apariția fumului. În acest caz opriți aparatul, scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică. Înainte de curățare așteptați răcirea completă a dispozitivului.
- Nu introduceți obiecte străine în camera de lucru.
- Nu deschideți capacul în timpul funcționării, cu excepția cazurilor descrise în instrucțiune.
- Nu lăsați capacul deschis în timpul funcționării mașinii de copt pâine.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți în timpul funcționării și nu acoperiți orificiile de ventilație.
- Nu introduceți mâinile în interiorul camerei active în timpul funcționării aparatului.
- Apucați de mâner (mânere) atunci când scoateți pâinea preparată, îmbrăcând în prealabil mănușile izolante de bucătărie.
- Pentru a preveni deteriorarea acoperirii antiaderență a cuvei, atunci când scoateți pâinea, nu bateți pe fundul și marginile cuvei, dar agitați cuva.
- Deconectați aparatul de la rețea în cazul în care nu îl folosiți sau înainte de curățare.
- Scoateți aparatul din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiți mașina de făcut pâine în apropiere de chiuveta de bucătărie, feriiți aparatul de umiditate.
- Pentru a nu vă electrocuta nu introduceți cablul de alimentare, fișa sau aparatul în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat, nu atingeți dispozitivul, scoateți-l imediat de la rețea electrică și doar apoi scoateți dispozitivul din apă. Apelați la un centru service autorizat pentru verificarea sau reparația aparatului.
- Periodic verificați integritatea cablului de alimentare și a fișei.
- Nu utilizați dispozitivul dacă sunt deteriorate fișa cablului de alimentare sau cablul de alimentare, sau dacă el funcționează necorespunzător (cu întreruperi), precum și după căderea lui. Nu reparați singuri aparatul. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.

- Prezentul dispozitiv nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii și persoane cu dizabilități. Aceștia pot utiliza dispozitivul doar în cazuri în care persoana responsabilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului și pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a acestuia.
- Din motive de siguranța copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.
- **Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă de ambalare. **Pericol de asfixiere!**

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

Panou de comandă

Programe de coacere

1. REGIM DE BAZĂ

Programul include toate cele trei etape de preparare a pâinii: frământarea aluatului, creșterea aluatului și coacerea.

2. PÂINE FRANȚUZESCĂ

Prepararea pâinii ia un timp mai îndelungat, pâinea iese cu un miez poros mare și crustă crocantă.

3. PÂINE INTEGRALĂ

Coaceți pâine folositoare din făină obținută prin măcinare fină sau grosieră. Nu se recomandă să folosiți funcția pornire temporizată la prepararea unei astfel de pâini, acest lucru poate duce la rezultate nedorite.

4. REGIM RAPID

Este un proces de preparare mai scurt în comparație cu REGIMUL DE BAZĂ. Această pâine are, de obicei, dimensiuni mai mici și un miez mai dens.

Atenție! Pentru coacerea pâinii rapide este folosit bicarbonatul de sodiu sau praful de copt. Pentru un rezultat optim introduceți alimentele lichide pe fundul forme, iar cele uscate de asupra. În procesul frământării aluatului pe marginile forme se pot forma cocoloși, folosind spatula de silikon incorporați cocoloșii formați în aluat.

5. PÂINE DULCE

Frământarea, creșterea aluatului și coacerea copturilor. Adăugați în aluat suc de fructe, stafide, caise uscate, strujitură de cocos, ciocolată. O dospire mai îndelungată a aluatului asigură pâinii o structură ușoară și vaporosă.

6. PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Glutenul este o proteină ce se găsește în semințele plantelor cerealiere (în special mult gluten se conține în grâu, secară și ovăz), care determină așa caracteristici ale aluatului ca elasticitatea și flexibilitatea. La marea majoritate a oamenilor, inclusiv la copiii, glutenul este ușor dezintegrat de fermenții digestivi și servește ca o sursă bună de proteine. Însă există un grup de oameni cu predispoziție ereditară, cărora glutenul le poate provoca celiachia, o boală destul de rară. În cazul acestei

boli este necesară excluderea din rație a alimentelor cu conținut de gluten. În mașina noastră de copt puteți prepara pâine dietetică fără gluten (de regulă din făină de orez, porumb, hrișcă sau din amestecuri speciale pentru copt)

7. REGIM EXPRESS

Pâine coacere rapidă Se obține pâinea cu dimensiunea mai mică și cu cel mai dens miez.

Atenție! Selectând acest program turnați în forma de copt apă sau lapte, temperatura căreia constituie 48-50°C (temperatura măsurată-o cu un termometru de bucătărie). Temperatura joacă un rol important în prepararea rapidă a pâinii: temperatura prea joasă nu va permite creșterea aluatului la timp, iar temperatura prea înaltă va duce la distrugerea drojdiei.

8. ALUAT

Mașina de copt pâine frământă aluatul și îi permite să crească. Folosiți acest aluat pentru prepararea copturilor de casă (pateurilor, pizzet etc.). Exemple de rețete le puteți vedea în compartimentul «Rețete».

9. GEM ȘI DULCEAȚĂ

Preparați un gem aromat de casă. Fructele pentru marmelada tăiați-le în prealabil.

10. CHEC

Adăugați în aluatul dulce praf de copt sau bicarbonat de sodiu și preparați un chec aromat sau biscuiți.

11. SANDVIȘ

Folosiți acest program pentru prepararea unei pâini puhave și ușoare cu o crustă subțire.

12. COACERE

Dispozitivul funcționează ca un cuptor electric obișnuit. Programul exclude regimurile de frământare și creștere a aluatului. Programul este folosit pentru coacerea aluatului gata sau pentru rumenirea suplimentară a pâinii deja coapte. Setările programului sunt prevăzute pentru coacerea a 450 g de aluat, durata programului – 1 oră. Dacă folosiți o cantitate mai mică de aluat, controlați singuri gradul de pregătire a produsului.

Butoanele panoului de comandă (1)

Fiecare apăsare a butoanelor pe panoul de comandă este însoțită de un semnal sonor scurt.

Butonul (10) «MENIU»

- Apăsând repetat butonul (10) «MENIU», selectați una din cele 12 programe. Numărul programului selectat (16) va fi vizualizat pe afișaj (2).

Butonul (11) «PAUZĂ»

- În timpul funcționării puteți suspenda funcționarea programului prin apăsarea butonului (11) «PAUZĂ». De lucru al programului de preparare va fi suspendat, pe afișaj va clipi timpul programului de preparare. Prin apăsarea repetată a butonului (11) puteți proceda procesul de preparare. În cazul în care nu au fost efectuate nici un fel de acțiuni, aparatul va continua

ROMÂNĂ

să funcționeze în mod automat, după 10 de minute așteptare de în modul pauză.

Butoane setare timp pornire temporizată (12) «Timp +» și (13) «Timp -»

Puteți programa în prealabil ora la care procesul de preparare va fi încheiat.

- Selectați cu butoanele panoului de comandă programul, greutatea copturii și culoarea crustei.
- Apoi apăsând repetat pe butoanele (12) «Timp +» și (13) «Timp -» setați timpul pornirii temporizate (adică peste cât timp – începând cu momentul curent – va fi încheiat procesul de preparare). Pe afișaj (2) va fi vizualizat timpul pornirii temporizate (18).

Remarcă: Timpul maxim al temporizatorului este maxim - 13 ore, intervalul de setare este de 10 minute.

De exemplu: Dacă acum este ora 20:30, și doriți ca pâinea proaspătă să fie pregătită la ora 7 de dimineață a doua zi, setați timpul de amânare la 10 ore 30 de minute.

- După setarea timpului pornirii temporizate apăsați pe butonul (15) «START/STOP», cele două puncte în indicațiile timpului rămas (18) vor clipi și va începe număratoarea inversă.
- Pentru anularea pornirii temporizate și opririi funcționării apăsați îndelung pe butonul (15) «START/STOP» până la emiterea unui semnal sonor îndelung.

Remarcă: Funcția temporizator nu este disponibilă pentru programele 6, 7, 9.

Nu utilizați funcția de amânare la folosirea produselor perisabile, cum ar fi lapte, ouă, fructe și etc.

Butonul (14) «CULOARE»

- Apăsând repetat pe butonul (14) «CULOAREA CRUSTEI» selectați o crustă «DESCHISĂ», «MEDIĂ» sau «ÎNCHISĂ» (simbolul (17)).

Remarcă: Aceasta funcție nu este disponibilă pentru programele 8 și 9.

Butonul (15) «START/STOP»

- Apăsând pe butonul (15) «START/STOP» porniți programul de preparare. Veți auzi un semnal sonor scurt, vor clipi două puncte în indicațiile timpului (18), și se va începe numărarea inversă.
- În procesul de preparare celelalte butoane rămân inactive.
- Pentru a opri procesul de preparare apăsați îndelung pe butonul (15) «START/STOP» până va fi emis un semnal sonor îndelung, indicatorul pentru controlul funcționării (15) se va stinge.

Funcții suplimentare

Încălzire

- Dacă nu ați oprit dispozitivul după finalizarea procesului de coacere, acesta va trece automat în regimul de încălzire (durata – 1 oră).

- După terminarea regimului de încălzire veți auzi un semnal sonor.
- Dacă doriți să anulați funcția încălzire, apăsați îndelung pe butonul (15) «START/STOP».
- **Remarcă:** Funcția de menținerea temperaturii nu este disponibilă pentru programele 9, 12.

Memorie

- La deconectarea energiei electrice avariata în timpul funcționării se activează o funcție de memorie cu durata de 10 minute.
- La restabilirea alimentării electrice timp de 10 minute mașina de făcut pâine va continua efectuarea programului setat de la momentul în care a fost suspendat.
- În caz de lipsă a energiei electrice mai mult de 10 minute este necesar să introduceți din nou alimentele și să efectuați programarea dispozitivului.
- Dacă pauza în funcționare s-a produs în procesul de frământare a aluatului, apăsați pe butonul (15) «START/STOP» și programul va porni de la început.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Scoateți aparatul din ambalaj.

Poziționați cafetiera pe o suprafață plană și stabilă.

Distanța până la cele mai apropiate suprafețe trebuie să fie de minim 20 cm.

Remarcă: În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

Mașina de copt pâine este concepută pentru a funcționa într-un diapazon larg de temperaturi, însă temperaturile prea ridicate sau prea joase din încăpere influențează procesul de creștere a aluatului și, respectiv, mărimea și densitatea produsului copt. Temperatura optimă a aerului în încăpere trebuie să fie cuprinsă între 15 și 34°C.

- Deschideți capacul (3), trăgând de ieșiturile capacului.
- Apucați forma de copt (5) de mâner, rotiți-o în sensul săgeții **UNLOCK** ◀ și trageți în sus.
- Închideți capacul (3), conectați dispozitivul, introducând fișa cablului de alimentare în priză. Va fi emis un semnal sonor îndelung, pe afișaj (2) va apărea numărul primului program (16), indicațiile timpului de funcționare «3:00» (18) și simbolul (17), ce indică setările standarde ale copturii: culoarea crustei – medie.
- Apăsând repetat butonul (10) «MENIU» selectați programul «COPTURI», apăsați butonul (15) «START/STOP» și lăsați dispozitivul să se încălzească timp de 10 minute.

Remarcă: La prima utilizare este posibilă emanarea unui miros de la elementul de încălzire, acest lucru este normal.

- Peste 10 minute opriți aparatul. Pentru aceasta apăsați îndelung butonul (15) «START/STOP» până va fi emis un semnal sonor îndelung și scoateți fișa cablului de alimentare din priză.

- Deschideți capacul (3) și permiteți aparatului să se răcească.
- Cu un burete moale și un agent de curățare neutru spălați formele de copt (5), paleta (6), paharul de măsură (8), lingura (7) și cârligul (9).
- Uscați piesele detașabile.
- Aparatul este gata pentru utilizare.

UTILIZAREA MAȘINII DE COPT PÂINE

- Instalați paleta (6) pe axul formei (5).

Remarcă: Înainte de instalare e de dorit să ungeți paletă cu ulei pentru a evita ulterior pătrunderea aluatului sub paletă (6) și pentru a îndepărta mai ușor paleta (6) din pâinea deja preparată.

- Introduceți ingredientele în cuva (5) în ordinea descrisă în rețetă. De obicei, ingredientele sunt introduse în ordinea următoare:

1. lichide,
2. ingredientele pulverulente (zahăr, sare, făină),
3. drojdiile și praful de copt.

Remarcă: Drojdiile nu trebuie să intre în contact cu lichidele sau sarea până la frământarea aluatului. Faceți cu degetul o adâncitură în făină și puneți în ea drojdia.

- Ștergeți de pe suprafața formei (5) alimentele sau lichidele vărsate.
- Apucați forma (5) de mâner, instalați-o în camera activă și rotiți-o în sensul săgeții ► **LOCK**.
- Închideți capacul (3), conectați aparatul la priză.
- Apăsând repetat butonul (10) «MENIU» selectați programul necesar.
- Apăsând repetat butonul (14) «CULOARE» setați culoarea crustei.
- Setati timpul pornirii temporizate apăsând pe butoanele (12) «Timpul +» și (13) «Timpul -».

Remarcă: Treceți setarea timpului de amânare dacă doriți să începeți prepararea imediat.

- Pentru lansarea programei apăsați butonul (15) «START/STOP».
- Pentru a întrerupe procesul de gătit apăsați butonul (11) «PAUZĂ».
- La finalizarea programului de rapoarte tonuri succesive.
- După încheierea programelor (cu excepția programelor 9, 12) aparatul va trece în regim de încălzire, pe afișaj vor apărea simbolurile «0:00», iar cele două puncte vor clipi.
- După încheierea ciclului de încălzire va fi emis un semnal sonor și pe afișaj (2) vor fi vizualizate setările standarde ale programului încheiat.
- Pentru a anula încălzirea apăsați și mențineți apăsat butonul (15) «START/STOP». Va răsună un semnal sonor îndelung, peste o vreme afișajul (2) se va stinge. Scoateți fișa cablului de alimentare din priză electrică.

- Îmbrăcați mănuși izolante de bucătărie, deschideți capacul (3), apucați forma (5) de mâner, rotiți forma în sensul săgeții **UNLOCK** ◀
- Lăsați forma (5) să se răcească timp de 10 minute.
- Separați coptura de pereții și fundul cuvei (5), utilizând spătula de bucătărie cu acoperire antiaderentă.
- Pentru a scoate pâinea întoarceți cuva (5) și agitați-o ușor.
- Înainte de a tăia pâinea permiteți-i să se răcească timp de 10 minute și scoateți paleta (6) cu ajutorul cârligului (9).
- Tăiați pâinea cu un cuțit ascuțit pentru pâine.
- Durata de pregătire

Programul	Timp total (în ore)
REGIM DE BAZĂ	3:00
PÂINE FRANȚUZEASCĂ	3:50
PÂINE INTEGRALĂ	3:40
REGIM RAPID	2:10
PÂINE DULCE	2:55
PÂINE FĂRĂ GLUTEN	3:30
REGIM EXPRESS	1:38
ALUAT	1:30
GEM ȘI DULCEAȚĂ	1:20
CHEC	1:50
SANDVIȘ	3:00
COACERE	1:00

RECOMANDĂRI IMPORTANTE

Ingrediente

Făina

Proprietățile făinii sunt determinate nu numai de calitatea acesteia, dar și de condițiile de creștere a grâului, modul de prelucrare și păstrare al acestuia. Încercați să coaceți pâine din făină de producători și mărci diferite și găsiți-o pe cea care Vă va satisface cerințele. Tipurile principale de făină de panificație sunt cea de grâu și de secară. Făina de grâu este mai larg utilizată, fapt condiționat de calitățile gustative plăcute și valoarea nutritivă înaltă a produselor din făină de grâu.

Făina de panificație

Făina de panificație (rafinată) constă numai din partea interioară a bobului, conține o cantitate maximă de gluten, care asigură elasticitatea miezului și previne surparea pâinii. Copturile din făina de panificație sunt mai puține.

Făina integrală (de tapetare)

Făina integrală (de tapetare) este obținută prin măcinarea boabelor integrale de grâu împreună cu coaja. Făina de această calitate se deosebește prin valoare nutritivă înaltă. Pâinea integrală, de obicei, are dimensiuni mai mici. Pentru îmbunătățirea calităților de consum ale

ROMÂNĂ

pâinii făina integrală este deseori amestecată cu făina de panificație.

Făina de porumb și de ovăz

Pentru îmbunătățirea texturii pâinii și conferirea acesteia a unor calități gustative suplimentare amestecați făina de grâu sau secară cu făina de porumb sau de ovăz.

Zahăr

Zahărul îmbogățește copturile cu nuanțe gustative suplimentare și conferă pâinii o culoare aurie. Zahărul constituie un mediu nutritiv pentru creșterea drojdiilor. Adăugați în copturi nu numai zahăr rafinat, dar și zahăr brun, precum și pudră de zahăr.

Drojdie

Creșterea drojdiilor este însoțită de eliberarea de oxid de carbon care contribuie la formarea unui miez poros. Făina și zahărul este un mediu nutritiv pentru creșterea drojdiilor. Adăugați drojdii proaspete presate sau drojdii deshidratate cu acțiune rapidă. Dizolvați drojdia proaspătă presată într-un lichid cald (apă, lapte și etc.), adăugați drojdia activă în făină (acesta nu necesită activare prealabilă, adică adăugarea apei). Urmați recomandările de pe ambalaj sau respectați următoarele proporții:

1 linguriță de drojdii deshidratate cu acțiune rapidă este egală cu 1,5 linguriță de drojdii proaspete presate. Păstrați drojdiile în frigider. Temperatura înaltă ucide drojdia, și aluatul crește rău.

Sarea

Sarea conferă pâinii un gust și o culoare suplimentară, însă încetinește creșterea drojdiilor. Nu folosiți cantități prea mari de sare. Folosiți întotdeauna sare mărunță (sarea mășcată poate deteriora învelișul anti-adherent al formeii).

Ouăle

Ouăle îmbunătățesc structura și volumul copturii, îi conferă un gust suplimentar. Bateți bine ouăle înainte de a le adăuga în aluat.

Grăsimile animale și vegetale

Grăsimile animale și vegetale fac copturile mai moi și prelungesc durata de păstrare a acestora. Înainte de a adăuga untul tăiați-l cubulețe mici sau lăsați-l să se topească puțin.

Praful de copt și bicarbonatul de sodiu

Bicarbonatul de sodiu și praful de copt (agent de afânare) reduce timpul necesar pentru creșterea aluatului. Utilizați praful de copt sau bicarbonatul de sodiu la coacerea în REGIM EXPRESS. Bicarbonatul de sodiu trebuie amestecat în prealabil cu acid citric și o cantitate mică de făină (5 g de bicarbonat de sodiu, 3 g de acid citric și 12 g de făină). Această cantitate de praf (20 g) este calculată pentru 500 g de făină. Nu folosiți pentru stingerea bicarbonatului de sodiu oțet, acest lucru face miezul mai omogen și mai umed. Praful de copt (agentul de afânare) turnați-l în formă, urmând indicațiile din rețetă.

Apă

Temperatura apei joacă un rol important la coacerea pâinii. Temperatura optimă a apei este de 20-25°C pentru REGIM EXPRESS, temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 45-50° C. Puteți să înlocuiți apa cu lapte sau să îmbogățiți gustul pâinii adăugând puțin suc natural.

Produce lactate

Producele lactate îmbunătățesc valoarea nutritivă și gustul pâinii. Miezul iese mai frumos și apetisant. Folosiți produse lactate proaspete sau lapte praf.

Fructele și pomușoarele

Pentru prepararea gemului folosiți numai fructe și pomușoare proaspete și de calitate.

DOZAREA

Secretul unei pâini bune constă nu numai în calitatea ingredientelor, dar și în respectarea exactă a proporțiilor acestora.

- Folosiți un cântar de bucătărie sau paharul de măsură (8) și lingura (7), furnizate împreună cu produsul.
- Umpleți paharul de măsură (8) cu lichid până la marcajul corespunzător. Verificați dozarea, poziționând paharul pe o suprafață plană.
- Curățați bine paharul înainte de a măsura un alt lichid.
- Făina trebuie cernută, iar vârful trebuie înlăturat cu ajutorul unui cuțit neted.
- Nu îndesați ingredientele uscate la turnarea acestora în paharul de măsură (8).

Aluatul dospește prea repede	Prea multă drojdie, făină sau insuficientă sare
Pâinea nu crește	Prea puțină drojdie
	Drojdiile sunt expirate sau inative
	Temperatură mare a lichidelor folosite
	Drojdiile au intrat în contact cu ingredientele lichide sau sarea până la frământare
	Calitatea făinii nu a fost aleasă corect sau făina este de calitate proastă
	Zahăr insuficient

Creșterea intensivă a aluatului, aluatul iese pesre magrinile cuvei de coacere	Apa moale duce la creșterea mai activă a drojdiilor
	Prea multă drojdie sau făină
Pâinea s-a surpat în centru	Cantitate prea mare de aluat
	Creșterea drojdiilor este necalitativă din cauza temperaturii mari a lichidului sau din cauza excesului de lichid
Miez dens, boțuri	Cantitate prea mare de făină sau insuficient lichid
	Insuficientă drojdie și zahăr
	Prea multe fructe, boabe integrale etc.
	Făină de calitate proastă
	Temperatura prea mare a lichidului folosit duce la creșterea rapidă a drojdiilor și căderea precoce a aluatului
	Lipsește sarea sau cantitate de zahăr insuficientă
Pâinea nu s-a copt suficient în interior	Făină insuficientă
	Folosirea unei cantități mari de lichid și ingrediente lichide (de exemplu, iaurt)
Miez macrogranulat	Cantitate prea mare de ingrediente lichide
	Lipsește sarea
	Apă prea fierbinte
- Fața pâinii insuficient de coaptă	Cantitate prea mare de aluat
	Cantitate prea mare de făină (în special dacă coaceți pâine albă)
	Cantitate prea mare de drojdie sau sare insuficientă
	Cantitate prea mare de zahăr
	În timpul de coacere pâinea sunt folosite alte ingrediente dulci în afară de zahăr
Miezul bucăților feliate este granulos și neuniform	Nu ați răcit pâinea înainte de tăiere (excesul de umezeală nu a reușit să se evapore)

- Este important să cerneți făina înainte de măsurare pentru a o satura cu aer, acest fapt garantează un rezultat optim la coacere.

- Cauze posibile de slabă de copt enumerate în tabelul

Introducerea ingredientelor

- Ordinea recomandată de introducere a lichidelor (dacă rețeta nu indică altceva): lichidele (apa, laptele, untul, ouăle bătute etc.) se toarnă pe fundul recipientului pentru coacere, apoi se toarnă ingredientele uscate, drojdiile deshidratate se adăugă în ultimul rând.
- Aveți grijă ca făina să nu se umezească complet, puneți drojdie doar pe făina uscată. Drojdiile, de asemenea, nu trebuie să contacteze cu sarea până la frământare, pentru că sarea reduce activitatea drojdiilor.
- Folosind funcția pornire temporizată nu introduceți în forma (5) produse perisabile – de exemplu ouă, fructe, lapte.

REȚETE

REGIM DE BAZĂ

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	160 ml
Ulei vegetal	1 lingură de masă

Sarea	1 linguriță
Zahăr	2 linguri de masă
Făina	2 pahare de măsură
Drojdie deshidratată	1 linguriță

PÂINE FRANȚUZESCĂ

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	170 ml
Ulei vegetal	1 lingură de masă
Sarea	1 linguriță
Zahăr	1 lingură de masă
Făina	2 ½ pahare de măsură
Drojdie deshidratată	1 linguriță

PÂINE INTEGRALĂ

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	150 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă
Sarea	1 linguriță
Făină decorticată	1 pahar de măsură
Făina	1 pahar de măsură
Zahăr brun	1 lingură de masă
Lapte praf	2 linguri de masă
Drojdie deshidratată	1,5 linguriță

ROMÂNĂ

REGIM RAPID

Ingrediente/cantitate	450 g
Lapte	170 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă
Sarea	1 linguriță
Zahăr	2 linguri de masă
Făina	2 pahare de măsură
Lapte praf	1 lingură de masă
Drojdie	1,5 linguriță

PÂINE DULCE

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	160 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă
Sarea	0,5 linguriță
Zahăr	3 linguri de masă
Făina	2 pahare de măsură
Lapte praf	1 lingură de masă
Drojdie deshidratată	1 linguriță

PÂINE FĂRĂ GLUTEN

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	160 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă
Sarea	0,5 linguriță
Făină de orez	2 pahare de măsură
Zahăr	2 linguri de masă
Drojdie deshidratată	1 linguriță

Regim expres

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	150 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă
Sarea	1 linguriță
Zahăr	2 linguri de masă
Făina	2 pahare de măsură
Drojdie deshidratată	1 ½ linguriță

SANDVIȘ

Ingrediente/cantitate	450 g
Apă	160 ml
Unt moale sau margarină	1 lingură de masă
Sarea	1 linguriță
Zahăr	1 lingură de masă
Lapte praf	1 lingură de masă
Făina	2 pahare de măsură
Drojdie deshidratată	1 linguriță

1. Turnați în forma (5) apă și ulei vegetal.
2. Turnați sarea și zahărul, laptele praf (dacă este indicat în rețetă), apoi adăugați făina.
3. Faceți o mică adâncitură în făină și turnați în aceasta

- drojdia (aveți grijă că drojdia să nu se umezească și să nu contacteze cu sarea înainte de frământare).
4. Inserați forma (5) în camera activă, rotiți în sensul acelor de ceasornic până la capăt și închideți capacul (3).
 5. Apăsăți butonul (10) «MENU» și selectați programul corespunzător.
 6. Selectați greutatea pâinii, gradul de rumenire a crustei și apăsați butonul (15) «START/STOP».

GEM ȘI DULCEAȚĂ

Ingrediente	Cantitate
Căpșuni	1,5 pahare de măsură (cup)
Zahăr	6 linguri de masă
Suc de lămâie	2 linguri de masă
Agent de îngroșare	0,25 linguriță

1. Zdrobiți cu furculița căpșunile și zahărul, adăugați suc de lămâie, mestecați.
2. Puneți amestecul în formă (5) și porniți programul «Gem și dulceață».

Chec

Ingrediente	Cantitate
Făină de grâu	1 pahar de măsură (cup)
Zahăr	6 linguri de masă
Unt	6 linguri de masă
Ouă	4 buc.
Praf de copt	1 linguriță
Suc de lămâie	1 linguriță

1. Bateți ouăle cu zahărul, turnați în formă (5).
2. Adăugați untul înmuiat, făina, suc de lămâie și praful de copt.
3. Coaceți setând programul «CHEC».

Curățare și întreținere

Extrageți fișa cablului de alimentare din priză electrică și lăsați dispozitivul să se răcească.

- Ștergeți corpul și capacul (3) cu o cârpă umedă.
- Spălați forma de copt (5), paleta (6), paharul de măsură (8), lingura (7) și cârligul (9) în apă caldă cu un detergent neutru.

Remarcă: Dacă paleta (6) nu poate fi scoasă de pe ax, umpleți cuva (5) cu apă caldă și așteptați aproximativ 30 de minute.

Cuva (5) și paleta (6) puteți spăla în mașina de spălat vase.

- Uscați bine forma (5) și paleta (6) înainte de a le instala în mașina de copt pâine.
- Nu scufundați mașina de făcut pâine, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

Păstrare

- Înainte de a depozita mașina de făcut pâine, curățați-o și lăsați-o să se răcească complet.

- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

ÎNLĂTURAREA DEFECȚIUNILOR

Defecțiunea	Cauze posibile	Soluție posibilă
Pe afișaj au apărut simbolurile «HH»	Aparatul nu s-a răcit după ciclul anterior de coacere.	Debransați aparatul de la rețea, extrageți forma, permiteți aparatului să se răcească la temperatura camerei.
Simboluri «LLL» pe afișaj	Temperatură joasă în camera activă.	Opriti aparatul, deschideți capacul și așteptați 10-20 minute.
Simboluri «E», «E0» sau «E1» pe afișaj	Nereguli în funcționarea senzorului de temperatură	Opriti aparatul și apelați la un centru service autorizat
Fum din orificiile de ventilare	Ingredientele au nimerit pe elementul de încălzire.	Deconectați aparatul scoțând fișa cablului de alimentare din priza electrică. Extrageți forma, lăsați aparatul să se răcească. Cu o lavetă umedă ștergeți pereții camerei active și elementul de încălzire.
Pâinea preparată s-a surpat, partea inferioară a pâinii este umedă.	După coacere pâinea a stat prea mult timp în mașina de copt pâine	Opriti aparatul imediat după coacerea pâinii atunci când preparați pâinea după această rețetă.
Pâinea s-a lipit de pereții forme de copt.	Partea inferioară a pâinii s-a lipit de paleta pentru frământat	Înainte de instalare ungeți paletă cu ulei
Structura pâinii nu este omogenă sau pâinea nu a ieșit bună.	A fost selectat un regim greșit	Urmăriți programele accesibile de coacere, selectați un alt program apăsând încă o dată butonul «MENU».
	Apăsare accidentală a butonului «START/STOP» în procesul de funcționare.	Introduceți din nou ingredientele necesare și începeți coacerea de la început.
	Deschidere frecventă a capacului în timpul funcționării.	Deschideți capacul numai dacă programul o cere pentru adăugarea ingredientelor suplimentare
	Întrerupere îndelungată de curent în timpul funcționării.	Introduceți din nou ingredientele necesare și începeți coacerea de la început.
	Mișcarea paletei este blocată	Extrageți forma și verificați dacă motorul se rotește. În caz de defecțiune apelați la un centru service autorizat

CONȚINUTI PACHET

Mașină de copt pâine – 1 buc.
Formă de copt – 1 buc.
Paletă pentru frământarea aluatului – 1 buc.
Pahar de măsură – 1 buc.
Lingură de măsură – 1 buc.
Cârlig – 1 buc.
Instrucțiune – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50 Hz
Consum maxim de putere: 530 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivelor fără anunțare prealabilă.

Termenul de funcționare a dispozitivului - 3 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune 2006/95/EC.

ČESKÝ

Pekárna na chléb

Popis

1. Ovládací panel
2. Displej
3. Víko
4. Pozorovací okénko
5. Forma na pečení
6. Lopatka na zadělávání těsta
7. Měrná lžice
8. Odměrka
9. Hák

Ovládací panel

10. Tlačítko pro nastavení programu pečení „MENU“
11. Tlačítko Pauza
12. Tlačítko na prodloužení doby odloženého startu „ČAS+“
13. Tlačítko na zkrácení doby odloženého startu „ČAS-“
14. Tlačítko volby zabarvení kůrky „BARVA“
15. Tlačítko zapnutí/vypnutí „START/STOP“
16. Číslo zvoleného programu
17. Nastavení barvy kůrky
18. Digitální čtení odloženého startu/ zbývajcí čas

Upozornění!

- Pro zvýšení bezpečnosti v napájecím okruhu je vhodné instalovat proudový chránič (RCD) se jmenovitým proudem reagování, nepřesahujícím 30 mA, při instalaci doporučujeme se kontaktovat s odborníkem.

Bezpečnostní opatření

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro budoucí použití. Používejte přístroj pouze podle jeho přímého určení, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zacházení může přivést k jeho poškození, poranění uživatele nebo škodu jeho majetku.

- Před zapojením do elektrické sítě se ujistěte, že provozní napětí přístroje odpovídá napětí v elektrické síti.
- Přívodní kabel je opatřen «euro-zástrčkou», pak ji zapněte do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Pro připojení zařízení do elektrické zásuvky nepoužívejte žádné adaptéry, předejdete tak vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Přístroj umístěte na rovném stabilním teplovzdorném povrchu tak, abyste měli snadný přístup k síťové zásuvce. Vzdálenost k nejbližším předmětům musí být nejméně 20 cm
- Aby nedošlo k požáru, v žádném případě nepokryvejte pekárnu během provozu.
- Nenechte přístroj na jiná zařízení a uhrusy.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti jakýchkoliv zdrojů otevřeného ohně, hořlavých látek, a na přímém slunečním světle.

- Síťový kabel nenechávejte viset volně z pracovní plochy, zamezte jeho styku s ostrými hranami kuchyňského nábytku či horkými předměty.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Zařízení je určeno pro domácí použití.
- Vždy vypněte pekárnu před její montáží a demontáží.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- V případě nesprávného použití zařízení (např. při nedodržení doporučení, stejně jako v případě nadměrné doby pečení), vzniká nebezpečí popálení chleba a výskyt kouře. V takovém případě vypněte zařízení a vytáhněte vidlici síťového kabelu z elektrické zásuvky. Před čištěním počkejte, až úplně vychladne zařízení.
- Nedávejte do pracovní komory zařízení cizí předměty.
- Neotvírejte víko během provozu, s výjimkou případů, popsaných v návodu.
- Nenechávejte víko přístroje otevřené, pokud je přístroj v provozu.
- Během provozu pekárny nedotýkejte se horkých povrchů a nezakrývejte větrací otvory.
- Nedávejte ruce dovnitř pracovní komory během provozu.
- Při vyjímání chleba uchopte se držáku formy a navlekněte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou.
- Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku formy, při vyjmutí chleba z formy, neklepejte na dno a okraje formy, ale je třeba formou protřepat.
- Odpojte přístroj z elektrické zásuvky před čištěním, nebo pokud ho nepoužíváte.
- Při odpojování vidlice síťového kabelu ze zásuvky nikdy netahejte za kabel ale vždy jenom za vidlici.
- Nedotýkejte se zástrčky síťového kabelu mokřima rukama.
- Nepoužívejte pekárnu v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte zařízení působení vlhkosti.
- V zamezení úderu elektrickým proudem neponožte síťovou šňůru, síťovou zástrčku nebo samo vybavení ve vodu nebo jakékoliv další kapaliny. Kdyby se to stalo, nedotýkejte se zařízení, ale ihned odpojte ho od elektrické sítě, a teprve potom ho můžete vytáhnout z vody. Pro kontrolu nebo opravu přístroje se obraťte na autorizované (kompetentní) servisní centrum.
- Pravidelně kontrolujte neporušenost napájecího kabelu a zástrčky.
- Nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený síťový kabel nebo síťovou vidlici, funguje nepravdělně a také po jeho spadnutí. Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pro eventuelní opravu se obraťte na autorizované servisní středisko.

- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud osoba odpovědná za jejich bezpečnost jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte použité v obalu igelitové sáčky bez dohledu.
- **Upozornění!** Nedovolujte dětem aby si hrály s igelitovými sáčky a balicí fólií. **Nebezpečí zadušení!**

PŘÍSTROJ JE URČEN JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

Ovládací panel

Režimy pečení

1. HLAVNÍ REŽIM

Program vylučuje všechny tři fáze přípravy těsta, vymísení těsta, kynutí těsta a pečení.

2. FRANCOUZSKÝ CHLÉB

Příprava chleba trvá déle, chléb se vyznačuje výrazně pórovitou střídkou a křupavou kůrkou.

3. CELOZRNÝ CHLÉB

Pečte zdravý chléb z jemné nebo hrubé mouky. Nedoporučuje se používat funkci odloženého startu při přípravě tohoto chleba, protože to může vést k nežádoucím výsledkům.

4. RYCHLÝ REŽIM

Kratší příprava ve srovnání s HLAVNÍM REŽIMEM. Upečený chléb bývá obvykle menší velikosti a hustší.

Upozornění! Rychlý chléb se peče s jedlou sodou nebo práškem do pečiva. Nejlepších výsledků dosáhnete, když umístíte tekuté produkty v dolní části formy a suché na vrchu. V průběhu míchání těsta na okraji formy mohou se vytvořit hrudky, pomocí silikonové lopatky vmíchejte hrudky do těsta.

5. JEMNÝ CHLÉB

Zadělení, kynutí těsta, pečení jemného pečiva. Přidávejte do těsta ovocnou šťávu, rozinky, meruňky, kokos, čokoládu. Delší kynutí těsta zabezpečí lehkou, vzdušnou strukturu chleba.

6. BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Gluten - lepek - bílkovina, nalezená v semenech obilnin (zejména je ho mnoho v pšenici, žitě a ovsu), který určuje takové parametry těsta jako pružnost a pevnost. U většiny lidí, včetně dětí, je gluten úspěšně rozkládán trávicími fermenty a slouží jako výborný zdroj bílkovin. Ale existuje skupina lidí s dědičnou náchylností, u nichž může lepek vyvolat poměrně vzácné onemocnění nazývané celiakie. Při tomto onemocnění třeba vyloučit ze stravy potraviny, obsahující gluten. V naší pekárně si můžete připravit bezlepkový dietní chléb (většinou z rýžové, kukuřiční, pohankové mouky nebo ze speciální směsi na pečení).

7. EXPRESS-REŽIM

Rychlá příprava chleba. Vychází chléb menší velikosti a s nejhustší strukturou.

Upozornění! Když zvolíte tento program, nalijte do zapékací misky vodu nebo mléko o teplotě 48-50 ° C (teplotu měřte kuchyňským teploměrem). Teplota hraje klíčovou roli v extra-rychlém pečení chleba: za příliš nízké teploty těsto nevykysne včas, a příliš vysoká může zabít kvasnice.

8. TĚSTO

Pekárna zamíchá těsto a nechá ho kynout. Používejte toho těsta na výrobu domácího pečiva (koláče, pizza, apod.). Příklady receptů těsta viz v oddílu „Recepty“.

9. DŽEM A ZAVAŘENINA

Připravte ochucený domácí džem. Ovoce pro džem předem nakrojíme.

10. KEKS

Přidejte do sladkého těsta kypřicí prášek nebo jedlou sodu a upečte aromatický keks nebo pečivo.

11. SENDVIČ

Použijte tento program pro přípravu kypřého a lehkého chleba s tenkou kůrkou.

12. PEČIVO

Pekárna funguje jako obyčejná elektrická trouba. Program vylučuje režim hnětení a kynutí těsta. Program je určen pro pečení již hotového těsta nebo na dodatečné zabarvení do zlatova upečeného chleba. Nastavení programu je určeno pro pečení 450 g těsta, doba trvání programu – 1 hodina. S menším množstvím těsta samostatně sledujte připravenost produktu.

Tlačítka na ovládacím panelu (1)

Každý stisk tlačítka na ovládacím panelu je doprovázen krátkým zvukovým signálem.

Tlačítko (10) «MENU»

- Opakovaným stisknutím tlačítka (10) «MENU», vyberte jeden z 12 programů. Číslo zvoleného programu (16) se zobrazí na displeji (2).

Tlačítko (11) «PAUZA»

- Stiskem tlačítka (11) «PAUZA» během práce, můžete přerušit práci programu. Práce programu bude přerušena, na displeji bude blikat doba provozu programu. Opakovaným stisknutím tlačítka (11) můžete obnovit proces pečení. Pokud se během zadávání údajů se s váhou přestane manipulovat přerušeny proces automaticky se obnoví po 10 minutách.

Tlačítko nastavení odloženého startu (12) «Čas +» a (13) «Čas -»

Můžete si předem naprogramovat dobu, během které proces pečení bude dokončený.

- Pomocí ovládacího panelu vyberte program, hmotnost výrobku a barvu kůrky.
- Pak opakovaným stisknutím tlačítek (12) «Čas +» a (13) «Čas -» nastavte dobu odloženého startu (ke které hodině bude dokončen proces pečení, počít-

ČESKÝ

taje od tohoto okamžiku). Na displeji (2) se zobrazí doba odloženého startu (18).

Poznámka: Maximální «délka odloženého startu» – ne více než 13 hodin, krok nastavení – 10 minut.

Příklad: Pokud nyní je 20:30, a Vy chcete, aby čerstvě upečený chléb byl připraven k 7 hodině následujícího dne, nastavte dobu odloženého startu - 10 hodin 30 minut.

- Po nastavení doby odloženého startu stiskněte tlačítko (15) «START/STOP», dvojtečka v indikaci zbývajících času (18) bude blikat a spustí se zpětné odpočítávání.
- Pro zrušení odloženého startu a zastavení chodu zařízení stiskněte a podržte knoflík (15) «START / STOP», dokud se neozve dlouhé pípnutí.

Poznámka: Funkce odloženého startu není k dispozici pro programy 6, 7, 9.

Nepoužívejte funkci odloženého startu při použití potravin podléhajících rychlé zkáze, jako mléko, vejce, ovoce, atp.

Tlačítko (14) «BARVA»

- Opakovaným stisknutím tlačítka (14) «BARVA KŮRKY» vyberte «SVĚTLOU», «STŘEDNÍ» nebo «TMAVOU» kůrku (symbol (17)).

Poznámka: Daná funkce je dostupná pro programy 89.

Tlačítko (15) «START/STOP»

- Stiskem tlačítka (15) «START/STOP» spustíte program přípravy. Uslyšíte krátké pípnutí, pak dvojtečka indikace doby (18) bude blikat, začne zpětné odpočítávání.
- V průběhu přípravy další tlačítka budou neaktivní.
- Chcete-li pozastavit proces pečení, stiskněte a podržte tlačítko (15) «START/STOP» až uslyšíte dlouhé pípnutí, po čemž kontrolka práce (15) zhasne.

Dodatečné funkce

Ohřev

- Pokud nevypnete pekárnou po ukončení procesu pečení automaticky se přepne na režim ohřevu (doba trvání režimu - 1 hodina).
- Po dokončení režimu ohřevu uslyšíte pípnutí.
- Pokud chcete zrušit funkci ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko (15) «START/STOP».

Poznámka: Funkce udržení teploty není k dispozici pro programy 9, 12.

Paměť

- Při nouzovém výpadku napájení za provozu aktivuje se funkce paměti po dobu až 10 minut.
- Při obnovení napájení do 10 minut, pekárna i nadále pokračuje ve spuštěném nastaveném programu od okamžiku, kdy byl pozastaven.

- V případě výpadku napájení po dobu delší než 10 minut, třeba znovu zasypat potraviny a naprogramovat zařízení.
- Pokud k přerušení došlo v průběhu zadělávání těsta, stačí stisknout tlačítko (15) «START/STOP» a program začne od začátku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vyjměte pekárnou na chléb z obalu.

Postavte přístroj na rovný suchý povrch. Vzdálenost do nejbližších předmětů musí být nejméně 20 cm.

Poznámka: V případě přepravování nebo skladování přístroje při nízké teplotě, musíte ho nechat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

Pekárna je určena pro provoz v širokém rozsahu teplot, ale příliš vysoká nebo nízká teplota v místnosti ovlivňuje proces kynutí těsta a tedy i velikost a hustotu výrobku. Optimální teplota vzduchu v místnosti - 15 až 34 °C.

- Otevřete víko (3) tahem za výstupky víka.
- Vezměte formu (5) za rukojeť, otočte ji ve směru šipky UNLOCK ◀ a popotáhněte nahoru.
- Zavřete víko (3), zapněte přístroj vložením vidlice do zásuvky. Uslyšíte dlouhé pípnutí, na displeji (2) uvidíte číslo prvního programu (16), údaje doby provozu «3:00» (18) a symbol (17), který ukazuje standardní nastavení pečení: barva kůrky- průměrná.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (10) «MENU» nastavte program PEČENÍ, stiskněte tlačítko (15) «START / STOP» a nechte přístroj zahřát po dobu 10 minut.

Poznámka: Při prvním použití je možné, že bude cítit topné těleso, může také se objevit malé množství kouře, je to normální.

- Po 10 minutách vypněte pekárnou. Stiskněte a podržte tlačítko (15) «START/STOP», dokud se neozve dlouhé pípnutí, pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Otevřete víko (3) a nechte přístroj vychladnout.
- Měkkou houbou s jemným mycím prostředkem umyjte zapékačí misku (5), lopatku (6), odměrku (8), lžici (7) a hák (9).
- Osušte odnímatelné části.
- Přístroj je připraven k použití.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Nasadte hnětací vrtuli (6) na osu formy (5).

Poznámka: Před instalací je vhodné vymastit lopatku, aby se těsto potom nedostávalo pod lopatku (6), to usnadní vyjmutí lopatky (6) z hotového chleba.

- Vložte ingredience do formy (5) přesně v pořadí, které je uvedeno v receptu. Obvykle se ingredience vkládají v následujícím pořadí:

1. kapaliny,
2. sypké ingredience (cukr, sůl, mouka),
3. droždí a prášek do pečiva.

Poznámka: Droždí by nemělo přijít do styku s kapalinami nebo solí před zaděláváním těsta. Vytvořte prstem důlek v mouce a přidejte droždí.

4. Vysypané potraviny nebo vylité kapaliny utřete z povrchu formy (5).
5. Formu (5) vezměte za rukojeť, umístěte do pracovní komory a otočte ve směru šipky ► **LOCK**.
6. Zavřete víko (3), zapněte přístroj do zásuvky.
7. Opakovaným stisknutím tlačítka (10) «MENU» nastavte potřebný program.
8. Opakovaným stisknutím tlačítka (14) «BARVA» nastavte zabarvení kůrky.
9. Nastavte dobu odloženého startu stisknutím tlačítek (12) «Čas +» a (13) «Čas -».

Poznámka: Vynechte nastavení odloženého startu, pokud chcete začít péci okamžitě.

- Pro spuštění programu stiskněte tlačítko (15) «START / STOP».
- Chcete-li pozastavit proces pečení, jednou stiskněte tlačítko (11) «PAUZA».
- Po ukončení programu hlásí následné zvukové signály.
- Po ukončení programů (kromě programů 9, 12) přístroj přejde do režimu ohřevu, na displeji se zobrazí symboly «0:00» a dvojtečka bude blikat.
- Po dokončení ohřevu ozve se pípnutí a na displeji (2) se zobrazí standardní nastavení dokončení programu.
- Pro zrušení ohřevu stiskněte a podržte tlačítko (15) «START/STOP.» Uslyšíte dlouhé pípnutí, za chvíli se displej (2) vypne. Vytáhněte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Navlekněte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou, otevřete víko (3), vezměte formu (5) za držadlo, otočte formu ve směru šipky **UNLOCK** ◀.
- Nechte formu (5) vystydnout po dobu 10 minut.
- Oddělte hotový produkt od okrajů a dna formy (5) pomocí kuchyňské lopatky s nepřilnavou vrstvou.
- Pro vytažení chleba obraťte formu vzhůru nohama (5) a opatrně ji zatřeste.
- Před krájením chleba, nechte ho vychladnout na 10 minut a vytáhněte lopatku (6) pomocí háku (9).
- Chléb krájejte ostrým nožem na chléb.
- Doba připravení

Režim	Celková doba (v hodinách)
HLAVNÍ REŽIM	3:00
FRANCOUZSKÝ CHLÉB	3:50
CELOZRNÝ CHLÉB	3:40
Rychlý režim	2:10
JEMNÝ CHLÉB	2:55
BEZLEPKOVÝ CHLÉB	3:30
EXPRESS-REŽIM	1:38
Těsto	1:30
DŽEM A ZAVAŘENINA	1:20
KEKS	1:50
SENDVIČ	3:00
Pečení	1:00

DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ

Složky

Mouka

Vlastnosti mouky jsou určovány nejenom jejím druhem, ale i podmínkami pěstování zrna, způsobem jeho zpracování a skladování. Zkoušejte vypékat chléb z mouky od různých výrobců a značek a naleznete tu, která vyhovuje vašim potřebám. Základní druhy mouky - pšeničná a žitná mouka. Pšeničná mouka má nejširší použití díky své příjemné chuti a výrobky z pšeničné mouky mají vysokou nutriční hodnotu.

Pekařská mouka

Pekařská (rafinovaná) mouka, skládající se pouze z vnitřních částí zrna, obsahuje maximální množství lepku, který zajišťuje pružnost střidky a zabraňuje srážení chleba. Pečivo z pekařské mouky je nadýchanější.

Celozrná mouka (hrubozrná)

Celozrná mouka (tmavá), vyrábí se mletím celých zrn pšenice včetně slupky. Tento druh mouky se vyznačuje zvýšenou výživovou hodnotou. Celozrný chléb je obvykle menších rozměrů. Pro zlepšení spotřebitelských vlastností chleba celozrnou mouku často míchají s pekařskou moukou.

Kukuřičná a ovesná mouka

Chcete-li zlepšit strukturu chleba a dodat mu příchut', míchejte pšeničnou nebo žitnou mouku s kukuřičnou nebo ovesnou.

Cukr

Cukr obohacuje výrobek o další příchutě a dává chlebu zlaté zabarvení. Cukr je živnou půdou pro vykynutí droždí. Přidávejte do pečiva nejenom rafinovaný cukr, ale i hnědý cukr, a také moučkový cukr.

Droždí

Kynutí droždí je doprovázeno vylučováním oxidu uhličitého, který napomáhá vzniku pórovité střidky. Mouka a cukr jsou živnou půdou pro vykynutí droždí. Přidávejte čerstvé lisované droždí nebo aktivní sušené droždí. Čerstvé lisované droždí rozpust' v teplé tekutině (voda, mléko atd.), rychle působící droždí přidejte do mouky (nevyžadují předchozí aktivaci, tj. přidání vody). Dodržujte doporučení uvedená na obalu nebo následující proporce:

1 čajová lžička rychle působícího sušeného droždí se rovná 1,5 čajové lžičky čerstvého lisovaného droždí. Skladujte droždí v ledničce. Při vysokých teplotách kvasinky umírají, a těsto bude špatně kynout.

Sůl

Sůl přidává chlebu dodatečnou chuť a barvu, ale zpomaluje proces kynutí droždí. Nepoužívejte velké množství soli. Vždy používejte jemnou sůl (hrubá může

ČESKÝ

působit poškození nepřilnavé formy).

Vejece

Vejece zlepšují strukturu a objem výrobku, přidávají další příchut'. Před přidáním vajec do těsta důkladně je vyšlehejte.

Tuky rostlinného a živočišného původu

Živočišné a rostlinné tuky přidávají těstu jemnost a zvyšují trvanlivost. Před použitím máslo třeba nakrájet ho na malé kostky, nebo nechat ho trochu rozmrazit.

Prášek do pečiva a soda

Soda a prášek do pečiva zkrátí dobu potřebnou pro kynutí těsta. Použijte jedlou sodu nebo prášek do pečiva pro pečení v EXPRESS REŽIMU. Sodu je nutné nejdříve smíchat s kyselinou citronovou a menším množstvím mouky (5 g jedlé sody, 3 g kyseliny citronové a 12 g mouky). Toto množství prášku (20 g) je vypočteno na 500 g mouky. Nepoužívejte ocet na hašení sody, to dělá strukturu těsta (střidu) méně homogenní a vlhčí. Prášek do pečiva (kypřící prášek) pouze nasypete do formy v souladu s pokyny v receptu.

Voda

Teplota vody hraje důležitou roli při pečení chleba. Optimální je teplota vody 20-25°C pro VEXPRESS REŽIMY, je optimální teplota mléka 45-50°C. Vodu je možné nahradit mlékem nebo obohatit chut' chleba přidáním určitého množství přírodní šťávy.

Mléčné výrobky

Mléčné výrobky zlepšují výživovou hodnotu a chut' chleba. Střídky je hezčí a lahodnější. Používejte čerstvých mléčných výrobků nebo sušeného mléka.

Ovoce a plody

Pro přípravu marmelády používejte pouze české a kvalitní ovoce a plody.

DÁVKOVÁNÍ

Tajemství dobrého chleba nespočívá pouze v kvalitě složek, ale také v přesném dodržení jejich proporcí.

- Používejte kuchyňské váhy nebo odměrky (8) a lžice (7), které jsou kompletace dodávky.
 - Naplňte odměrnou sklenici (8) kapalinou po odpovídající značce. Zkontrolujte dávku umístěním odměrky na rovný povrch.
 - Důkladně očistěte odměrku před měřením dalšího druhu tekutého produktu.
 - Mouku třeba prosít, a hromádku srovnat hladkým nožem.
 - Suché suroviny neupěchujte, když je dáváte do odměrky (8).
 - Je dobře mouku před měřením prosít, pro naplnění vzduchem, zaručuje to nejlepší výsledky pečení.
- V následující tabulce jsou uvedeny možné příčiny neúspěšného pečení

Zakládání ingrediencí

Těsto kyne příliš rychle	Příliš velké množství droždí, mouky nebo nedostatečné množství soli.
Chléb nekyne	Nedostatečné množství droždí
	Prošlé nebo neaktivní droždí
	Vysoká teplota používaných tekutin
	Droždí přišlo do kontaktu s kapalnými ingrediencemi nebo solí ještě před smícháním
	Nesprávně zvolený druh mouky, nebo nekvalitní mouka
Intenzivní kynutí těsta, těsto vychází za okraj formy	Nedostatečné množství cukru
	Měkká voda vede k aktivnější práci droždí
Střed chleba se srazil	Příliš velké množství droždí nebo mouky
	Příliš velké množství těsta
Tuhá střídky, hrudky	Růst kvasinek je špatný kvůli vysoké teplotě tekutiny nebo její nadměrnému množství
	Příliš velké množství mouky nebo nedostatek kapaliny
	Nedostatečné množství droždí a cukru
	Příliš velké množství ovoce, celých zrn atd.
	Nekvalitní mouka
	Nadměrná teplota používané kapaliny vede k rychlému růstu kvasinek a rychlému opadání
Chléb není uprostřed propečený	Nebyla přidána sůl nebo nedostatečné množství cukru
	Nedostatek mouky
Střídky s velkými zrny	Používání mléka množství kapaliny a kapalných ingrediencí (například jogurtu)
	Příliš velké množství kapalných ingrediencí
	Není sůl
	Příliš horká voda

– Nedostatečně propečený povrch chleba	Příliš velké množství těsta
	Příliš velké množství mouky (obzvlášť pokud pečete bílý chléb)
	Příliš velké množství droždí nebo nedostatek soli
	Příliš velké množství cukru
	Při pečení chleba používají se jiné sladké ingredience, kromě cukru
Střídka nakrájených krajíců chleba je zrnitá a nerovnoměrná	Nenechali jste chléb vychladnout před jeho krájením (nadbytečná vlhkost se nestačila vypařit)

- Doporučené pořadí vkládání ingrediencí (pokud není v receptu uvedeno jinak): kapaliny (voda, mléko, olej, šlehaná vejce atd.) se lijí na dno nádoby na pečení, poté se sypou suché ingredience, sušené droždí se přidává až úplně naposled.
- Dbejte na to, aby mouka nebyla úplně mokrá, droždí vkládejte pouze na suchou mouku. Droždí také nemá přijít do styku se solí před zaděláváním, protože sůl snižuje aktivitu kvasinek.
- Při používání funkce odložený start, nevkládejte do formy (5) rychle se kazící potraviny, jako jsou například vejce, ovoce, mléko.

RECEPTY

HLAVNÍ REŽIM

Ingredience/počet	450 g
Voda	160 ml
Rostlinný olej	1 polévková lžice
Sůl	1 lžička
Cukr	2 polévkové lžice
Mouka	2 odměrky
Suché droždí	1 lžička

FRANCOUZSKÝ CHLÉB

Ingredience/počet	450 g
Voda	170 ml
Rostlinný olej	1 polévková lžice
Sůl	1 lžička
Cukr	1 polévková lžice
Mouka	2½ odměrky
Suché droždí	1 lžička

CELOZRNÝ CHLÉB

Ingredience/počet	450 g
Voda	150 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžice
Sůl	1 lžička
Mouka z celých zrn	1 odměrka
Mouka	1 odměrka
Hnědý cukr	1 polévková lžice
Sušené mléko	2 polévkové lžice
Suché droždí	1,5 čajové lžice

Rychlý režim

Ingredience/počet	450 g
Mléko	170 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžice
Sůl	1 lžička
Cukr	2 polévkové lžice
Mouka	2 odměrky
Sušené mléko	1 polévková lžice
Droždí	1,5 čajové lžice

JEMNÝ CHLÉB

Ingredience/počet	450 g
Voda	160 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžice
Sůl	0,5 čajové lžice
Cukr	3 polévkové lžice
Mouka	2 odměrky
Sušené mléko	1 polévková lžice
Suché droždí	1 lžička

BEZLEPKOVÝ CHLÉB

Ingredience/počet	450 g
Voda	160 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžice
Sůl	0,5 čajové lžice
Rýžová mouka	2 odměrky
Cukr	2 polévkové lžice
Suché droždí	1 lžička

EXPRESS-REŽIM

Ingredience/počet	450 g
Voda	150 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžice
Sůl	1 lžička
Cukr	2 polévkové lžice
Mouka	2 odměrky
Suché droždí	1½ čajové lžice

ČESKÝ

SENDVIČ

Ingredience/počet	450 g
Voda	160 ml
Měkké máslo nebo margarín	1 polévková lžice
Sůl	1 lžička
Cukr	1 polévková lžice
Sušené mléko	1 polévková lžice
Mouka	2 odměrky
Suché droždí	1 lžička

- Nalijte do formy (5) vodu a olej.
- Vsypete sůl a cukr, sušené mléko (pokud je to podle receptu), pak přidejte mouku.
- Udělejte v mouce malý důlek a vsypete tam droždí (dejte pozor, aby se před zaděláváním těsta droždí se nenamočilo a nepříšlo do styku se solí).
- Dejte formu na pečení (5) do pracovní komory, otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz a zavřete víko (3).
- Stiskněte tlačítko (10) «MENU» a vyberte příslušný program.
- Nastavte hmotnost chleba, stupeň propečení kůrky a stiskněte tlačítko (15) «START / STOP».

DŽEM A ZAVAŘENINA

Složky	Množství
Jahody	1,5 odměrky (cup)
Cukr	6 polévkových lžic
Citronová šťáva	2 polévkové lžice
Zahušťovaadlo	0,25 čajové lžice

- Vidličkou rozmačkejte jahody s cukrem, přidejte citronovou šťávu, promíchejte.
- Dejte směs do formy (5) a spusťte program «Džem».

KEKS

Složky	Množství
Pšeničná mouka	1 odměrka (cup)
Cukr	6 polévkových lžic
Máslo	6 polévkových lžic
Vejce	4 k.
Prášek do pečiva	1 lžička
Citronová šťáva	1 lžička

- Ušlehejte vejce s cukrem, nalijte do formy (5).
- Přidejte změkklé máslo, mouku a prášek do pečiva.
- Pečeme při nastavení programu «KEKS» (koláč).

Čistění a údržba

Vyndejte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

- Otřete a kryt a víko (3) vlhkým hadříkem.
- Formu na pečení (5), hnětací vrtuli (6), odměrnou sklenici (8), lžičku (7) a háček (9) promyjte v teplé vodě s pomocí neutrálního mycího prostředku.

Poznámka: Pokud se lopatka (6) nesundává z osy, nalijte do formy (5) teplou vodu a počkejte přibližně 30 minut.

Forma (5) a lopatka (6) se dají mýt i v myčce na nádobí.

- Dokonale osušte formu (5) a lopatku (6) před jejich umístěním v pekárně.
- Nikdy nepoňujte přístroj, napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiných tekutin.

Skladování

- Předtím, než uložíte přístroj, vyčistěte ho a počkejte, až úplně oschne.
- Skládujte přístroj v suchém chladném místě mimo dosah dětí.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Závada	Možná příčina	Možná řešení
Na displeji se objeví «HHH».	Přístroj nevychladl po předchozím cyklu pečení.	Odpojte přístroj od sítě, vytáhněte formu, nechte přístroj vychladnout při pokojové teplotě.
Symbody «LLL» na displeji	Nízká teplota v pracovní komoře	Odpojte přístroj, otevřete víko a počkejte 10-20 minut
Symbody «E», «E0» nebo «E1» na displeji	Porucha čidla teploty	Vypněte přístroj a obraťte se na autorizované (kompetentní) servisní centrum.
Kouř z větracích otvorů	Ingredience se dostaly do styku s ohřívacím tělesem.	Vypněte přístroj vytážením vidlice síťového kabelu z elektrické zásuvky. Vytáhněte formu, nechte přístroj vychladnout. Vlhkým hadříkem otřete stěny pracovní komory a topné těleso
Hotový chleba se srazil, dolní část chleba je vlhká.	Po upečení zůstal chleba v pekárně na chléb příliš dlouho.	Při pečení chleba podle tohoto receptu vždy vypínejte přístroj ihned poté, co je chléb upečen.
Chléb se nalepil na stěny formy	Spodní část chleba se přilepila k lopatce na míchaní těsta	Před instalací namastěte lopatku

Struktura chleba není homogenní nebo chléb se nevydařil	Nesprávně nastavený režim	Prohlédněte si dostupné programy pečení, zvolte jiný program s pomocí opakovaných stisků tlačítka «MENU».
	Náhodný stisk tlačítka «START/STOP» v průběhu práce přístroje.	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Časté otevírání víka za provozu	Otevírejte víko pouze tehdy, pokud to program vyžaduje za účelem přidání dalších ingrediencí.
	Delší odstávka elektrické energie v průběhu práce přístroje.	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Pohyb lopatky je zablokován	Vytáhněte formu a zkontrolujte, zda se otáčí pohon. V případě poruchy obraťte se na autorizované (oprávněné) servisní středisko

KOMPLETACE

Pekárna na chléb – 1 ks.
 Forma na pečení – 1 ks.
 Lopatka na hnětení těsta - 1 ks.
 Odměrka – 1 ks.
 Odměrná lžička – 1 ks.
 Háček – 1 ks.
 Návod – 1 ks.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájení: 220-240 V ~ 50 Hz
 Maximální příkon: 530 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit vlastnosti zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje - 3 roky

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

Хлібопічка

Опис

1. Панель управління
2. Дисплей
3. Кришка
4. Оглядове вікно
5. Форма для випічки
6. Лопать для замісу тесту
7. Мірна ложка
8. Мірний стакан
9. Гачок

Панель управління

10. Кнопка вибору програми випічки «Меню»
11. Кнопка «Пауза»
12. Кнопка збільшення часу відстрочення «Час +»
13. Кнопка зменшення часу відстрочення «Час -»
14. Кнопка вибору кольору скориночки «КОЛІР»
15. Кнопка включення/виключення «Старт/Стоп»
16. Номер вибраної програми
17. Вибір кольору скориночки
18. Цифрові показники часу відстрочення/часу роботи, що залишився

Увага!

- Для додаткового захисту в ланцюг електроживлення доцільно встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; при установці слід звернутися до фахівця.

Заходи безпеки

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію по експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням в електричну мережу переконайтеся в тому, що робоча напруга приладу відповідає напрузі в електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або поразки електричним струмом при підключенні пристрою до електричної розетки не використовуйте перехідники.
- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до електричної розетки був вільним. Відстань до найближчих предметів має бути не менше 20 см.
- Щоб уникнути спалаху у жодному випадку не накривайте хлібопічку під час роботи.

- Не встановлюйте прилад на інші побутові прилади і скатерті.
- Не розташовуйте прилад поряд з джерелами відкритого полум'я, легкозаймистими речовинами і під прямими сонячними променями.
- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Пристрій призначений лише для домашнього використання.
- Завжди вимикайте прилад перед збіркою і розбиранням.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду в процесі роботи.
- В разі неправильного використання приладу (наприклад, при недотриманні рекомендацій, а також в разі надмірного часу приготування), можливе підгоряння хліба і виникнення диму. В цьому випадку відключите пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки. Перед чищенням діждіться повного охолодження приладу.
- Забороняється поміщати в робочу камеру пристрою сторонні предмети.
- Не відкривайте кришку під час роботи, за винятком випадків, описаних в інструкції.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи пристрою.
- Під час роботи пристрою не торкайтеся гарячої поверхні і не закривайте вентиляційні отвори.
- Не опускайте руки всередину робочої камери під час роботи.
- Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку форми, заздалегідь надівши термостійкі кухонні рукавиці.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми, виймаючи хліб, не стукайте по дну і краям форми, а струшуйте форму.
- Відключайте пристрій від мережі перед чищенням або у випадку, якщо ви їм не користуєтесь.
- При відключенні вилки мережевого шнура з електричної розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся хлібопічкою в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте прилад дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам пристрій у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, не торкайтеся приладу, негайно відключите його від електромережі і лише після цього можна витягнути прилад з води.

Для перевірки або ремонту приладу зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.

- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо він працює з переборами, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особою, яка відповідає за їх безпеку, їм не дано відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне користування приладом і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковок, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

Панель управління

Режими випічки

1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Програма включає всі три стадії приготування хліба: заміс тесту, підйом тесту і випічка.

2. ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

Приготування хліба займає триваліший час, хліб виходить з крупним ніздрюватим м'якушем і хрусткою скоринкою.

3. ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Випікайте корисний хліб з муки тонкого або грубого помелу. Не рекомендується користуватися функцією відстрочення при приготуванні такого хліба, оскільки це може привести до небажаних результатів.

4. ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Короткий процес приготування, порівняно з ОСНОВНИМ РЕЖИМОМ. Такий хліб зазвичай виходить меншого розміру і з щільнішим м'якушем.

Увага! Швидкий хліб випікається із застосуванням соди або розпушувача. Для кращого результату поміщайте рідкі продукти на дно форми, а сухі зверху. В процесі замісу тесту по краях форми можуть утворюватися грудочки, використовуючи силіконову лопатку, вмішайте грудочки, що утворилися, в тісто.

5. ЗДОБНИЙ ХЛІБ

Замість, підйом тесту і випічка здоби. Додайте в тісто фруктовий сік, родзинки, курагу, кокосову стружку, шоколад. Триваліший підйом тесту забезпечує легку, повітряну структуру хліба.

6. ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Глютен, або клейковина, - білок, виявлений в насінні злакових рослин (особливо багато його в пшениці, житі і вівсі). Він визначає такі характеристики тесту, як еластичність і пружність. У переважності людей, у тому числі у дітей, глютен успішно розщеплюється травними ферментами і є хорошим джерелом білка. Але існує група людей із спадковою схильністю, в яких глютен може викликати досить рідке захворювання ціліацію. При цьому захворюванні потрібно виключити з раціону продукти, які містять глютен. У нашій хлебопечці Ви можете приготувати дієтичний хліб без глютену (зазвичай з рисової, кукурудзяної, гречаної муки або із спеціальних пекарних сумішей).

7. ЕКСПРЕС-РЕЖИМ

Швидке приготування хліба Хліб виходить меншого розміру і з найщільнішим м'якушем.

Увага! Вибравши дану програму, вливайте у форму для випічки воду або молоко, температура яких складає 48-50°C (температуру вимірюйте кухонним термометром). Температура грає вирішальну роль при над швидкому приготуванні хліба: дуже низька температура не дозволить тесту піднятися вчасно, а надмірно висока приведе до загибелі дріжджів.

8. ТІСТО

Хлебопечка замішує тісто і дає йому піднятися. Використовуйте це тісто для приготування домашньої випічки (пиріжків, піци тощо). Приклади рецептів тесту дивіться в розділі «Рецепти».

9. ДЖЕМ І ВАРЕННЯ

Приготуйте ароматний домашній джем. Фрукти для джему заздалегідь наріжте.

10. КЕКС

Додайте в солодке тісто розпушувач або соду і приготуйте ароматний кекс або печиво.

11. СЕНДВІЧ

Використовуйте дану програму для приготування пишного і легкого хліба з тонкою скоринкою.

12. ВИПІЧКА

Пристрій працює як звичайна електрична духовка. Програма включає режими замісу і підйому тесту. Використовується для випікання вже готового тесту або додаткового підрум'янення випеченого хліба. Установки програми розраховані на випікання 450 г тесту, тривалість програми – 1 година. При використанні меншої кількості тесту, самостійно відстежуйте готовність продукту.

Кнопки панелі управління (1)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується коротким звуковим сигналом.

УКРАЇНСЬКИЙ

Кнопка (10) «МЕНЮ»

- Повторними натисненнями кнопки (10) «МЕНЮ» виберіть одну з 12 програм. Номер вибраної програми (16) відображатиметься на дисплеї (2).

Кнопка (11) «ПАУЗА»

- Натисненням кнопки (11) «ПАУЗА» під час роботи, ви можете призупинити роботу програми приготування. Робота програми приготування буде припинена, на дисплеї буде блимати час роботи програми приготування. Повторним натисненням на кнопку (11) ви можете продовжити процес приготування. Якщо не було вироблено жодних дій, пристрій автоматично продовжить роботу після 10 хвилин чекання в режимі паузи.

Кнопки установки часу відстрочення (12) «Час +» і (13) «Час -»

Ви можете заздалегідь запрограмувати, до якого часу процес приготування буде завершений.

- Кнопками панелі управління виберіть програму, вагу випічки і колір скориночки.
- Після цього повторними натисненнями кнопок (12) «Час +» і (13) «Час -» встановите час відстрочення (через який час буде завершений процес приготування, починаючи з даного моменту). На дисплеї (2) відображатиметься час відстрочення (18).

Примітка: Максимальний час відстрочення – не більше 13 годин, крок налаштування – 10 хвилин.

Приклад: Якщо зараз 20:30, і ви хочете, щоб свіжоспечений хліб був готовий до 7 ранку наступного дня, встановите час відстрочення на 10 годин 30 хвилин.

- Після установки часу відстрочення натискуйте на кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», двокрапка в свідченнях часу (18), що залишився, блиматиме, і почнеться зворотний відлік.
- Для відміни відстрочення і зупинки роботи натисніть і утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу.

Примітка: Функція відстрочення недоступна для програм 6, 7, 9.

Не удавайтеся до функції відстрочення при використанні швидкопсувних продуктів, таких як молоко, яйця, фрукти і тому подібне

Кнопка (14) «КОЛІР»

- Повторними натисненнями кнопки (14) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» виберіть «СВІТЛУ», «СЕРЕДНЮ» або «ТЕМНУ» скориночку (символ (17)).

Примітка: Дана функція недоступна для програм 8 і 9.

Кнопка (15) «СТАРТ/СТОП»

- Натисненням кнопки (15) «СТАРТ/СТОП» запустите програму приготування. Пролунає короткий

звуковий сигнал, двокрапка в свідченнях часу (18) блиматиме, почнеться зворотний відлік.

- В процесі приготування останні кнопки стають неактивними.
- Щоб зупинити процес приготування, натисніть і утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу, після чого індикатор роботи (15) згасне.

Додаткові функції

Підігрівання

- Якщо Ви не вимкнули пристрій після завершення процесу випічки, він автоматично перейде в режим підігрівання (тривалість режиму – 1 година).
- Після закінчення режиму підігрівання ви почуєте звуковий сигнал.
- Якщо ви хочете відмінити функцію підігрівання, натисніть і утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- **Примітка:** Функція відстрочення недоступна для програм 9, 12.

Пам'ять

- При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам'яті тривалістю до 10 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 10 хвилин хлібопечка продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- В разі відсутності електроживлення протягом більше 10 хвилин необхідно заново завантажити продукти і зробити програмування пристрою.
- Якщо перерва в роботі сталася в процесі замісу тесту, просто натисніть кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», і програма запуститься із самого початку.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Витягніть пристрій з упаковки.

Встановите пристрій на рівній стійкій поверхні.

Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

Примітка: Після транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

Пристрій призначений для роботи в широкому діапазоні температур, проте надмірно висока або низька температура в приміщенні впливає на процес підйому тесту і, отже, на розмір і щільність випічки. Найбільш оптимальна температура приміщення – від 15 до 34°C.

- Відкрийте кришку (3), потягнувши за за виступи на ній.
- Візьміть форму для випічки (5) за ручку, поверніть її у напрямі стрілки **UNLOCK** ◀ і потягніть вгору.

- Закрийте кришку (3), включите прилад, вставивши вилку мережевого шнура в розетку. Пролунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї (2) з'являється номер першої програми (16), свідчення часу роботи «3:00» (18) і символ (17), відображаючий стандартні установки випічки: колір скориночки – середній;
- Повторними натисненнями кнопки (10) «МЕНЮ» виберіть програму «ВИПІЧКА», натисніть кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» і дайте пристрою прогрітись протягом 10 хвилин.

Примітка: При першому використанні можлива поява запаху від нагрівального елементу і невелика кількість диму, це допустимо.

- Через 10 хвилин вимкнете хлебопічку. Для цього натисніть і утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Відкрийте кришку (3) за ручку і дайте пристрою остигнути.
- М'якою губкою з нейтральним миючим засобом вимийте форму для випічки (5), лопать (6), мірний стакан (8), ложку (7) і гачок (9).
- Висушіть знімні деталі.
- Пристрій готовий до використання.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Встановіть лопать (6) на вісь форми (5).

Примітка: Перед установкою бажано змастити лопать маслом, щоб надалі уникнути попадання тесту під лопать (6) і полегшити видалення лопаті (6) з вже приготованого хліба.

- Помістіть інгредієнти у форму (5) в тій послідовності, яка описана в рецепті. Зазвичай інгредієнти поміщаються в наступній послідовності:
1. рідини,
 2. сипкі інгредієнти (цукор, сіль, мука),
 3. дріжджі і розпушувач.

Примітка: Дріжджі не повинні стикатися з рідинами або сіллю до замісу тесту. Зробіть пальцем поглиблення в муці і помістіть в нього дріжджі.

- Продукти, що просипалися, або рідини, що пролилися, витріть з поверхні форми (5).
- Форму (5) візьміть за ручку, встановіть в робочу камеру і оберніть у напрямі стрілки ► **LOCK**.
- Закрийте кришку (3), включите пристрій в розетку.
- Повторними натисненнями кнопки (10) «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
- Повторними натисненнями кнопки (14) «КОЛІР» встановіть колір скориночки
- Встановіть час відстрочення натисненнями кнопок (12) «Час +» і (13) «Час -».

Примітка: Пропустіть установку часу відстрочення, якщо хочете почати приготування негайно.

- Для запуску програми натисніть кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- Для призупинення процесу приготування натискуйте кнопку (11) «ПАУЗА».
- Про завершення програми повідомляють послідовні звукові сигнали.
- Після завершення програм (окрім програм 9 і 12) пристрій перейде в режим підігрівання, на дисплеї з'являться символи «0:00», а двокрапка блиматиме.
- Після закінчення циклу підігрівання пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї (2) відображатимуться стандартні налаштування завершеної програми.
- Для відміни підігрівання натисніть і утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП». Пролунає тривалий звуковий сигнал, через деякий час дисплей (2) згасне. Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Надіньте термостійкі кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3), візьміть форму (5) за ручку, оберніть форму по напрямку стрілки **UNLOCK** ◀
- Дайте формі (5) остигнути протягом 10 хвилин.
- Відокремте випічку від стінок і дна форми (5) використовуючи кухонну лопатку з антипригарним покриттям.
- Для витягання хліба переверніть форму (5) і обережно потрясіть.
- Перед нарізкою хліба дайте йому остигнути протягом 10 хвилин і витягніть лопать (6) за допомогою гачка (9).
- Хліб ріжте гострим хлібним ножом.

Тривалість приготування

Режим	Загальний час (у годинах)
ОСНОВНИЙ РЕЖИМ	3:00
ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ	3:50
ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ	3:40
ШВИДКИЙ РЕЖИМ	2:10
ЗДОБНИЙ ХЛІБ	2:55
ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНУ	3:30
ЕКСПРЕС-РЕЖИМ	1:38
ТІСТО	1:30
ДЖЕМ І ВАРЕННЯ	1:20
КЕКС	1:50
СЕНДВІЧ	3:00
Випічка	1:00

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Інгредієнти

Борошно

Властивості муки визначаються не лише сортом, але і умовами вирощування зерна, способом обробки і зберігання. Пробуйте пекти хліб з

УКРАЇНСЬКИЙ

муки різних виробників і марок і знайдіть ту, яка задовольняє вашим потребам. Основними видами хлібопекарської муки є пшенична і житня. Пшенична мука знаходить ширше вживання, що обумовлене приємними смаковими якостями і високою харчовою цінністю виробів з пшеничної муки.

Хлібопекарська мука

Хлібопекарська (рафінована) мука, що складається лише з внутрішньої частини зерна, містить максимальну кількість клейковини, яка забезпечує еластичність м'якуша і запобігає обпаданню хліба. Випічка з хлібопекарської муки виходить пишнішою.

Цілісно зернова мука (шпалерна)

Цілісно зернову (шпалерну) муку отримують шляхом перемелювання цілих зерен пшениці разом з оболонкою. Цей сорт муки відрізняється підвищеною живильною цінністю. Цілісно зерновий хліб зазвичай виходить меншого розміру. Для поліпшення споживчих властивостей хліба цілісно зернову муку часто змішують з хлібопекарською.

Кукурудзяна і вівсяна мука

Для поліпшення текстури хліба і додання йому додаткових смакових якостей змішуйте пшеничну або житню муку з кукурудзяною або вівсяною.

Цукор

Цукор збагачує випічку додатковими смаковими відтінками і додає хлібу золотистий колір. Цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте у випічку не лише рафінований, але і коричневий цукор, а також цукрову пудру.

Дріжджі

Зростання дріжджів супроводжується виділенням вуглекислого газу, який сприяє утворенню пористого м'якуша. Мука і цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте свіжі пресовані або швидкодіючі сухі дріжджі. Свіжі пресовані дріжджі розчиняйте в теплій рідині (воді, молоці тощо) швидкодіючі дріжджі додайте в муку (не вимагають попередньої активації, тобто додавання води). Слідуйте рекомендаціям на упаковці або дотримуйтеся наступних пропорцій:

1 чайна ложка швидкодіючих сухих дріжджів дорівнює 1,5 чайної ложки свіжих пресованих дріжджів.

Зберігайте дріжджі в холодильнику. Висока температура вбиває дріжджі, і тісто піднімається погано.

Сіль

Сіль надає хлібу додатковий смак і колір, але уповільнює зростання дріжджів. Не використовуйте

надмірну кількість солі. Завжди використовуйте дрібну сіль (велика може пошкодити антипригарне покриття форми).

Яйця

Яйця покращують структуру і об'єм випічки, надають додатковий смак. Перед додаванням в тісто яйця ретельно збийте.

Тваринні і рослинні жири

Тваринні і рослинні жири роблять випічку м'якше і збільшують термін зберігання. Перш ніж додати вершкове масло, поріжте його на невеликі кубики або дайте йому трошки відтанути.

Пекарний порошок і сода

Сода і пекарний порошок (розпушувач) укорочують час, необхідний для підйому тесту. Використовуйте розпушувач або соду при випіканні в «ЕКСПРЕС РЕЖИМІ». Соду необхідно заздалегідь змішати з лимонною кислотою і невеликою кількістю муки (5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти і 12 г муки). Це кількість порошку (20 г) розрахована на 500 г муки. Не використовуйте для гасіння соди оцет, це робить м'якуш менш однорідним і вологішим. Пекарний порошок (розпушувач) просто засипте у форму, слідуючи вказівкам в рецепті.

Вода

Температура води грає важливу роль при випічці хліба. Оптимальною є температура води 20-25°C, для «ЕКСПРЕС РЕЖИМУ», оптимальна температура молока складає приблизно 45-50°C. Ви можете замінити воду молоком або збагатити смак хліба, додавши деяку кількість натурального соку.

Молочні продукти

Молочні продукти покращують живильну цінність і смак хліба. М'якуш виходить красивішим і апетитнішим. Використовуйте свіжі молочні продукти або сухе молоко.

Фрукти і ягоди

Для приготування джему використовуйте лише свіжі і якісні фрукти і ягоди.

ДОЗУВАННЯ

Секрет доброго хлібу не лише в якості інгредієнтів, але і в чіткому дотриманні їх пропорцій.

- Використовуйте кухонні ваги або мірний стакан (8) і ложку (7), які входять в комплект постачання.
- Наповніть мірний стакан (8) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши стакан на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте стакан перед виміром іншого виду рідини.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Муку слід просіювати, гору знімайте за допомогою гладкого ножа.
 - Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насилаючи їх в мірний стакан (8).
 - Поважно просіюйте муку перед виміром, щоб наситити її повітрям, це гарантує найкращий результат випічки.
- В приведеній таблиці перераховані можливі причини невдалої випічки

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Висока температура використовуваних рідин
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для випікання	Недостатня кількість цукру
	М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів
Хліб обпав в центрі	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тесту
Щільний м'якуш, грудки	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
	Надмірна кількість муки або недолік рідини
	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілих зерен і так далі
	Неякісна мука
	Надмірна температура використовуваної рідини приводить до швидкого зростання дріжджів і раннього обпадання тесту
Хліб не пропікся в центрі	Немає солі або недостатня кількість цукру
	Недолік муки
Грубозернистий м'якуш	Використання надлишкової кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
	Немає солі
– Недостатньо пропечена поверхня хліба	Дуже гаряча вода
	Надмірна кількість тесту
	Надмірна кількість муки (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або недолік солі
	Надмірна кількість цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	При випіканні хліба використовуються інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випариться)

Закладка інгредієнтів

- Послідовність закладки інгредієнтів, що рекомендується (якщо в рецепті не вказане інше): рідини (вода, молоко, масло, збиті яйця і так далі) виливаються на дно ємкості для випічки, потім засипаються сухі інгредієнти, сухі дріжджі додаються лише в останню чергу.
- Стежте за тим, щоб мука не намокала повністю, кладіть дріжджі лише на суху муку. Дріжджі також не повинні контактувати з сіллю до замісу, оскільки сіль знижує активність дріжджів.
- Використовуючи функцію відстрочення, не закладайте у форму (5) швидкопсувні продукти, як наприклад яйця, фрукти, молоко.

РЕЦЕПТИ

ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 столових ложки
Мука	2 мірних стакана
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

УКРАЇНСЬКИЙ

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

Інгредієнти/к-ть	450 г
Вода	170 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка
Мука	2 ½ мірного стакана
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	150 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Мука обдирна	1 мірний стакан
Мука	1 мірний стакан
Коричневий цукор	1 столова ложка
Сухе молоко	2 столових ложки
Сухі дріжджі	1,5 чайної ложки

ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/кількість	450 г
Молоко	170 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 столових ложки
Мука	2 мірних стакана
Сухе молоко	1 столова ложка
Дріжджі	1,5 чайної ложки

ЗДОБНИЙ ХЛІБ

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	0,5 чайної ложки
Цукор	3 столових ложки
Мука	2 мірних стакана
Сухе молоко	1 столова ложка
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	0,5 чайної ложки
Рисова мука	2 мірних стакана
Цукор	2 столових ложки

Сухі дріжджі	1 чайна ложка
--------------	---------------

ЕКСПРЕС-РЕЖИМ

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	150 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 столових ложки
Мука	2 мірних стакана
Сухі дріжджі	1 ½ чайної ложки

СЕНДВІЧ

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Розм'яшене вершкове масло або маргарин	1 столова ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка
Сухе молоко	1 столова ложка
Мука	2 мірних стакана
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

1. Налийте у форму (5) воду і олію.
2. Насипте сіль і цукор, сухе молоко (якщо вказано у рецепті), потім додайте муку.
3. Зробіть в муці невелике поглиблення і засипте в нього дріжджі (стежте за тим, щоб до замісу дріжджі не намокали і не стикалися з сіллю).
4. Вставте форму (5) в робочу камеру, оберніть за годинниковою стрілкою до упору і закрийте кришку (3).
5. Натисніть кнопку(10) «МЕНЮ» і виберіть відповідну програму.
6. Виберіть вагу хліба, міру підсмажування скоринки і натисніть кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

ДЖЕМ І ВАРЕННЯ

Інгредієнти	Кількість
Полуниця	1,5 мірних стакана (cup)
Цукор	6 ст. ложок
Лимонний сік	2 столових ложки
Загусник	0,25 чайної ложки

1. Вилкою розімніть полуницю з цукром, додайте лимонний сік, перемішайте.
2. Покладіть суміш у форму (5) і включите програму «Джем і варення».

Кекс

Інгредієнти	Кількість
Пшенична мука	1 мірний стакан (cup)
Цукор	6 ст. ложок
Вершкове масло	6 ст. ложок

УКРАЇНСЬКИЙ

Яйце	4 шт.
Розпушувач	1 чайна ложка
Лимонний сік	1 чайна ложка

- Збийте яйця з цукром, влийте у форму (5).
- Додайте розм'якшене масло, муку, лимонний сік і розпушувач.
- Випікайте, встановивши програму «КЕКС».

Чистення та догляд

- Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
- Протріть корпус і кришку (3) вологою тканиною.
- Форму для випічки (5), лопать (6), мірний стакан (8), ложку (7) і гачок (9) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

Примітка: Якщо лопать (6) не знімається з осі, наповніть форму (5) теплою водою і почекайте близько 30 хвилин.

Форму (5) і лопать (6) можна мити в посудомийній машині.

- Ретельно просушіть форму (5) і лопать (6) перш ніж встановлювати їх в хлебопічку.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.

Зберігання

- Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, зробіть його чистення і діждіться його повного висихання.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Можливе рішення
На дисплеї з'явилися символи «ННН»	Пристрій не остигнув після попереднього циклу випічки	Відключіть пристрій від мережі, витягніть форму, дайте пристрою остигнути при кімнатній температурі.
Символи «LLL» на дисплеї	Низька температура в робочій камері	Вимкніть пристрій, відкрийте кришку і почекайте 10-20 хвилин.
Символи «Е», «Е0» або «Е1» на дисплеї	Неполадки в роботі датчика температури	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів (5)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкніть пристрій, вибравши вилку мережевого шнура з розетки. Витягніть форму, дайте пристрою остигнути. Вологою тканиною протріть стінки робочої камери і нагрівальний елемент
Готовий хліб обпав, нижня частина хліба волога	Після випічки хліб залишався в хлебопічці дуже довго	Випікаючи хліб по заздалегідь вибраному рецепту, вимикайте пристрій відразу після випічки хліба
Хліб прилипнув до стінок форми для випічки	Нижня частина хліба прилипла до лопаті для замісу тесту	Перед установкою змащуйте лопать маслом
Структура хліба неоднорідна або хліб не вийшов	Вибраний невірний режим	Прогляньте доступні програми випічки, виберіть іншу програму повторними натисненнями кнопки «МЕНЮ»
	Випадкове натиснення кнопки «СТАРТ/СТОП» в процесі роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Часте відкриття кришки під час роботи	Відкривайте кришку лише по запиті програми для додавання додаткових інгредієнтів.
	Тривале відключення електроенергії під час роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Рух лопаті заблокований	Витягніть форму і перевірте, чи обертається привід. В разі несправності зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлебопічка – 1 шт.
 Форма для випічки – 1 шт.
 Лопать для замісу тесту – 1 шт.
 Мірний стакан – 1 шт.
 Мірна ложка – 1 шт.
 Гачок – 1 шт.
 Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц
 Максимальна потужність: 530 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристрою без попереднього повідомлення.

Термін служби пристрою - 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.



БЕЛАРУССКАЯ

Хлебapечкa

Апісанне

1. Панэль кіравання
2. Дысплей
3. Вечка
4. Назіральнае акно
5. Форма для выпечкі
6. Лопасць для замешвання цеста
7. Мерная лыжка
8. Мерная шклянка
9. Кручок

Панэль кіравання

10. Кнопка выбару праграмы выпечкі «Меню»
11. Кнопка «Паўза»
12. Кнопка павелічэння часу адтэрміноўкі «Час +»
13. Кнопка памяншэння часу адтэрміноўкі «Час -»
14. Кнопка выбару колеру скарыначкі «Колер»
15. Кнопка ўключэння/выключэння «Старт/Стоп»
16. Нумар абранай праграмы
17. Выбар колеру скарыначкі
18. Лічбавыя сведчанні часу адтэрміноўкі/пакінутага часу працы

Ўвага!

- Для дадатковай абароны мэтазгодна ўсталяваць у сетку сілкавання прыладу ахоўнага адключэння (ПАА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА; пры ўсталёўцы трэба звярнуцца да адмыслоўца.

Меры бяспекі

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце кіраўніцтва па эксплуатацыі і захоўвайце яго на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыладай можа прывесці да яе паломкі, прычыніць шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем у электрычную сетку пераканайцеся ў тым, што працоўнае напружанне прыбора адпавядае напружанню ў электрасетцы.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключаўце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зязямлення.
- У пазбяганне пажару ці паразы электрычным токам пры падлучэнні хлебapечкі да электрычнай разетки не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Размясціце прыладу на роўнай устойлівай цеплаўстойливай паверхні так, каб доступ да сеткавай разетки быў вольным. Адлегласць да найблізкіх прадметаў павінна быць не меней 20 см.
- У пазбяганне ўзгарання ні ў якім разе не накрывайце хлебapечку падчас працы.

- Не ўсталёўвайце прыбор на іншыя бытавыя прыборы і абрусы.
- Не размяшчайце прыбор побач з крыніцамі адкрытага полымя, лёгкаўзгаральнымі рэчывамі і пад прамымі сонечнымі прамянямі.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі, ці вострымі беражкамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыладу па-за памяшканнямі.
- Прылада прызначана толькі для хатняга выкарыстання.
- Заўсёды выключайце прыладу перад яе зборкай і разборкай.
- Ніколі не пакідаўце прыладу без нагляду падчас працы.
- У выпадку няправільнага выкарыстання прыбора (напрыклад, пры невыкананні рэкамендацый, а таксама ў выпадку празмернага часу прыгатавання), магчыма падгаранне хлеба і ўзнікненне дыму. У гэтым выпадку адключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки. Перад чысткай дачакайцеся поўнага астывання прыбора.
- Забараняецца змяшчаць у працоўную камеру староннія прадметы.
- Не адкрывайце вечка падчас працы, акрамя выпадкаў, апісаных у інструкцыі.
- Не пакідаўце вечка адкрытым падчас працы хлебapечкі.
- Падчас працы прылады не дакранайцеся да гарачых паверхняў і не зачыняйце вентыляцыйныя адтуліны.
- Не апускайце рукі ўнутр працоўнай камеры падчас працы.
- Вымаючы гатовы хлеб, бярыцеся за ручку формы, папярэдне надзеўшы тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы.
- У пазбяганне пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы, вымаючы хлеб, не стукайце па дне і краям формы, а падтрасайце форму.
- Адключайце прыладу ад электрычнай сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі Вы ёй не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з электрычнай разетки не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрыві рукамі.
- Не карыстайцеся хлебapечкай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвядзайце хлебapечку ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, вілку сеткавага шнура ці саму прыладу ў ваду ці любыя іншыя

вадкасі. Калі гэта адбылося, не дакранайцеся да прылады, неадкладна адключыце яе ад электрасеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады. Для правэркі ці рамонту прыбора звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.

- Перыядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобам, якія адказваюць за іх бяспеку, не дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным карыстанні.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваліся ў якасці пакавання, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

Панэль кіравання

Рэжымы выпечкі

1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Праграма уключае ўсе тры стадыі прыгатавання хлеба: замес цеста, уздым цеста і выпечку.

2. ФРАНЦУЗСКИ БАГЕТ

Прыгатаванне хлеба займае больш працяглае час, хлеб атрымліваецца з буйным наздраватым мякішам і хрумсткай скарыначкай.

3. ЦЭЛЬНАЗЕРНАВЫ ХЛЕБ

Выпякайце карысны хлеб з мукі тонкага ці грубага помолу. Не рэкамендуецца карыстацца функцыяй адтэрміноўкі пры прыгатаванні такога хлеба, бо гэта можа прывесці да непажаданых вынікаў.

4. ХУТКІ РЭЖЫМ

Карацейшы працэс прыгатавання, у параўнанні з АСНОЎНЫМ РЭЖЫМАМ. Такі хлеб звычайна атрымліваецца меншага памеру і з больш шчыльным мякішам.

Увага! Хуткі хлеб выпякаецца з ужываннем соды ці разрыхляльніка. Для лепшага выніку змяшчайце вадкія прадукты на дно формы, а сухія зверху. Падчас замешвання па краях формы могуць утварацца камячкі; выкарыстоўваючы сіліконовую

лапатку, умяшайце ў цеста камячкі, якія ўтварыліся.

5. ЗДОБНЫ ХЛЕБ

Замес, уздым цеста і выпечка здобы. Дадайце ў цеста фруктовы сок, разынкі, курагу, какасовую габлюшку, шакалад. Больш працяглае уздым цеста забяспечвае лёгкую, паветраную структуру хлеба.

6. ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЭНА

Глютэн, ці клейкавіна, - бялок, выяўлены ў насенні зёрнавых раслін (асабліва шмат яго ў жыце, іржы і аўсе). Ён вызначае такія характарыстыкі цеста, як эластычнасць і пругкасць. У пераважнай большасці людзей, у тым ліку і дзяцей, глютэн паспяхова расщепляецца стрававальнымі ферментамі і з'яўляецца добрай крыніцай бялку. Але існуе група людзей са спадчыннай схільнасцю, у якіх глютэн можа выклікаць даволі рэдкае захворванне цэліякію. Пры гэтым захворванні патрабуецца выключыць з рацыёну прадукты, якія змяшчаюць глютэн. У нашай хлебапечцы вы можаце прыгатаваць дыетычны хлеб без глютэна (звычайна з рысавай, кукурузнай, грэчанай мукі ці з адмысловых пякарскіх сумесяў).

7. ЭКСПРЭС-РЭЖЫМ

Хуткае прыгатаванне хлеба. Хлеб атрымліваецца меншага памеру і з самым шчыльным мякішам.

Увага! Абраўшы дадзеную праграму, улівайце ў форму для выпечкі вадку ці малако, тэмпература якой складае 48-50°C (тэмпературу вымярайце кухонным тэрмометрам). Тэмпература вады грае вырашальную ролю пры звыхуткім прыгатаванні хлеба: знізкая тэмпература не дазволіць цесту падняцца своечасова, а празмеру высокая прывядзе да згубы дрожджаў.

8. ЦЕСТА

Хлебапечка замешвае цеста і дае яму падняцца. Выкарыстоўвайце цеста для прыгатавання хатняй выпечкі (піражкоў, піцы і да т.п.). Прыклады рэцэптаў цеста глядзіце ў частцы «Рэцэпты».

9. ДЖЭМ И ВАРЭННЕ

Прыгатуйце духмяны хатні джэм. Папярэдне нарэжце садавіну для джэму.

10. КЕКС

Дадайце ў салодкае цеста разрыхляльнік ці соду і прыгатуйце духмяны кекс ці печыва.

11. СЭНДВІЧ

Выкарыстоўвайце дадзеную праграму для прыгатавання пышнага і лёгкага хлеба з тонкай скарыначкай.

12. ВЫПЕЧКА

Хлебапечка працуе як звычайная электрычная духоўка. Праграма выключае рэжымы замесу і ўздыму цеста. Выкарыстоўваецца для выпякання ўжо гатовага цеста ці дадатковага падрумяньвання выпечанага хлеба. ўсталёўкі праграмы разлічаны на выпяканне 450 г цеста, працягласць праграмы - 1 гадзіна. Пры выкарыстанні меншага колькасці цеста, самастойна адсочвайце гатунасць прадукту.

БЕЛАРУССКАЯ

Кнопкі панэлі кіравання (1)

Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца кароткім гукавым сігналам.

Кнопка (10) «МЕНЮ»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (10) «МЕНЮ» абярыце адну з 12 праграм. Нумар абранай праграмы (16) будзе адлюстроўвацца на дысплеі (2).

Кнопка (11) «ПАЎЗА»

- Націскам кнопкі (11) «ПАЎЗА» падчас працы вы можаце прыпыніць працу праграмы прыгатавання. Праца праграмы прыгатавання будзе прыпыненая, на дысплеі будзе міргаць час працы праграмы прыгатавання. Паўторным націскам на кнопку (11) вы можаце аднавіць працэс прыгатавання. Калі не адбылося ніякіх дзеянняў, прылада аўтаматычна працягне працу пасля 10 хвілін чакання ў рэжыме паўзы.

Кнопкі ўсталёўкі часу адтэрміноўкі (12) «Час +» і (13) «Час -»

Вы можаце загадаць запраграмаваць, да якога часу працэс прыгатавання будзе завершаны.

- Кнопкамі панэлі кіравання абярыце праграму, вагу выпечкі і колер скарыначкі.
- Пасля гэтага паўторнымі націскамі кнопак (12) «Час +» і (13) «Час -» усталюйце час адтэрміноўкі (праз які час будзе завершаны працэс прыгатавання, пачынальна з дадзенага моманту). На дысплеі (2) адлюстроўваецца час адтэрміноўкі (18).

Нататка: Максімальны час адтэрміноўкі - не больш 13 гадзін, крок налады - 10 хвілін.

Прыклад: Калі цяпер 20:30, і вы жадаеце, каб свежы хлеб быў гатовы да 7 раніцы наступнага дня, усталюйце час адтэрміноўкі на 10 гадзін 30 хвілін.

- Пасля ўсталёўкі часу адтэрміноўкі націсніце на кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», двукроп'е ў сведчаннях пакінутага часу (18) будзе міргаць, і пачнецца зваротны адлік.
- Для адмены адтэрміноўкі і прыпынку працы націсніце і ўтрымлівайце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення працяглага гукавога сігнала.

Нататка: Функцыя адтэрміноўкі недаступная для праграм 6, 7, 9.

Не звяртайцеся да функцыі адтэрміноўкі пры выкарыстанні хуткаспавальных прадуктаў - такіх як малако, яйкі, садавіна і г.д.

Кнопка (14) «КОЛЕР»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (14) «КОЛЕР» абярыце «СВЕТЛУЮ», «СЯРЭДНЮЮ» ці «ЦЁМНУЮ» скарыначку (знак (17)).
- **Нататка:** Дадзеная функцыя недаступная для праграм 8 і 9.

Кнопка (15) «СТАРТ/СТОП»

- Націскам кнопкі (15) «СТАРТ/СТОП» запусціце праграму прыгатавання. Прагучыць кароткі гукавы сігнал, двукроп'е ў сведчаннях часу (18) будзе міргаць, пачнецца зваротны адлік.
- Падчас прыгатавання астатнія кнопкі становяцца неактыўнымі.
- Каб спыніць працэс прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення працяглага гукавога сігнала, пасля чаго індыкатар працы (15) загасне.

Дадатковыя функцыі

Падагрэў

- Калі вы не выключылі прыладу пасля завяршэння працэсу выпечкі, яна аўтаматычна перойдзе ў рэжым падагрэву (працягласць - 1 гадзіна).
- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву вы пачуеце гукавы сігнал.
- Калі Вы жадаеце адмяніць функцыю падагрэву, націсніце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

Нататка: Функцыя падтрымання тэмпературы недаступная для праграм 9, 12.

Памяць

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актывуецца функцыя памяці працягласцю да 10 хвілін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 10 хвілін, хлебавечка працягвае выкананне заданай праграмы з моманту, на якім яна была прыпыненая.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш 10 хвілін неабходна нанова загрузіць прадукты і нанова вырабіць праграмаванне прылады.
- Калі перапынак у працы адбыўся падчас замешвання цеста, проста націсніце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», і праграма запусціцца з самага пачатку.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Выміце прыладу з пакавання.

Усталюйце прыладу на устойлівай, роўнай паверхні. Адлегласць да найблізкіх паверхняў павінна быць не меней 20 см.

Нататка: Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней 2-х гадзін.

Хлебавечка прызначана для працы ў шырокім дыяпазоне тэмператур, аднак празмеру высокая ці нізкая тэмпература ў памяшканні ўплывае на працэс уздыму цеста і, такім чынам, на памер і шчыльнасць выпечкі. Найболей аптымальная тэмпература ў памяшканні - ад 15 да 34°C.

- Адкрыйце вечка (3), пацягнуўшы за выступы на ёй.

- Вазьміце форму для выпечкі (5) за ручку, павярніце яе ў напрамку стрэлкі **UNLOCK** ◀ і пацягніце ўгару.
- Зачыніце вечка (3), уключыце прыбор, устанавіўшы вілку сеткавага шнура ў разетку. Раздасца працяглы гукавы сігнал, на дысплеі (2) з'явіцца нумар першай праграмы (16), сведчанні часу працы «3:00» (18) і знакі(17), які паказвае стандартныя ўсталёўкі выпечкі: колер скарыначкі - сярэдні.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (10) «МЕНЮ» абярыце праграму «ВЫПЕЧКА», націсніце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» і дайце прыладзе прагрэцца на працягу 10 хвілін.

Нататка: Пры першым выкарыстанні магчыма з'яўленне паху ад награвальнага элемента і невялікая колькасць дыму, гэта дапушчальна.

- Праз 10 хвілін выключыце хлебапечку. Для гэтага націсніце і ўтрымлівайце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення працяглага гукавага сігналу, выміце вілку сеткавага шнура з разетки.
- Адкрыце вечка (3) і дайце прыладзе астыць.
- Мякай губкай з нейтральным мыйным сродкам вымыйце форму для выпечкі (5), лопасць (6), мерную шклянку (8), мерную лыжку (7) і кручок (9).
- Высушыце здымныя дэталі.
- Хлебапечка гатовая да выкарыстання.

ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ

- Ўсталюйце лопасць (6) на восі формы (5).

Нататка: Перад усталёўкай пажадана змазаць лопасць алеем, каб у далейшым пазбегнуць траплення цеста пад лопасць (6) і палегчыць выдаленне лопасці (6) з ужо прыгатаванага хлеба.

- Змясціце інгрэдыенты ў форму (5) у той паслядоўнасці, якая апісана ў рэцэпце. Звычайна інгрэдыенты змяшчаюцца ў наступнай паслядоўнасці:

1. Зсыпкія інгрэдыенты (цукар, соль, мука),
2. дрожджы і разрыхляльнік.

Нататка: Дрожджы не павінны датыкацца з вадкасцямі ці соллю да замесу цеста. Зрабіце пальцам паглыбленне ў муцэ і змясціце ў яго дрожджы.

- Прадукты, якія прасыпаліся, ці вадкасці, што праліліся, вытрыце з паверхні формы (5).
- Форму (5) вазьміце за ручку, устанавіце ў працоўную камеру і павярніце па гадзіннікавай стрэлцы ► **LOCK**
- Зачыніце вечка (3), уключыце прыладу ў разетку.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (10) «МЕНЮ» абярыце неабходную праграму.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (14) «КОЛЕР» абярыце колер скарыначкі.
- Усталюйце час адтэрміноўкі націскамі кнопак (12) «Час +» і (13) «Час -».

Нататка: Прапусціце ўсталёўку часу адтэрміноўкі, калі жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна.

- Для запуску праграмы націсніце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- Для прыпынення працэсу прыгатавання аднакратна націсніце кнопку (11) «ПАЎЗА».
- Пра завяршэнне праграмы паведамляюць паслядоўныя гукавыя сігналы.
- Пасля завяршэння праграм (акрамя праграм 9 і 12) хлебапечка пяройдзе ў рэжым падагрэву, на дысплеі з'явіцца знакі «0:00», а двукроп'е будзе міргаць.
- Пасля канчатка цыклу падагрэву раздасца гукавы сігнал і на дысплеі (2) адлюструюцца стандартныя налады завершанай праграмы.
- Для адмены падагрэву націсніце і ўтрымлівайце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП». Раздасца працяглы гукавы сігнал, праз некаторы час дысплей (2) загасне. Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Надзеўце тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы, адкрыце вечка (3), вазьміце форму (5) за ручку і павярніце яе па кірунку стрэлкі **UNLOCK** ◀.
- Дайце форме (5) астыць на працягу 10 хвілін.
- Адлучыце выпечку ад сценаў і дна формы (5), выкарыстоўваючы кухонную лапатку з антыпрыгарным пакрыццём.
- Для вымання хлеба перавярніце форму (5) і асцярожна патрасіце.
- Перад нарэзкай хлеба дайце яму астыць на працягу 10 хвілін і выміце лопасць (6) пры дапамозе кручка (9).
- Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

Працягласць прыгатавання

Рэжым	Прыблізны час прыгатавання (у гадзінах)
Асноўны рэжым	3:00
Французскі хлеб	3:50
Цэльназернавы хлеб	3:40
Хуткі рэжым	2:10
Здобны хлеб	2:55
Хлеб без глютену	3:30
Экспрэс-рэжым	1:38
Цеста	1:30
Джэм і варэнне	1:20
Кекс	1:50
Сэндвіч	3:00
Выпечка	1:00

ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

Інгрэдыенты

Мука

Уласцівасці мукі вызначаюцца не толькі сортам, але і ўмовамі вырошчвання збожжа, спосабам апрацоўкі

БЕЛАРУССКАЯ

і захоўвання. Спрабуйце пчы хлеб з мукі розных вытворцаў і марак і знайдзіце тую, якая задавальняе вашым запатрабаванням. Асноўныя віды пярнай мукі - пшанічная і жытняя мука. Пшанічная мука знаходзіць шырэшае ўжыванне, што абумоўлена прыемнымі смакавымі якасцямі і высокай харчовай каштоўнасцю вырабаў з пшанічнай мукі.

Пярная мука

Хлебпярная (рафінаваная) мука, якая складаецца толькі з унутранай часткі збожжа, складаецца з максімальнай колькасці клейкавіны, якая забяспечвае эластычнасць мякішу і прадужае апаванне хлеба. Выпечка з пярнай мукі атрымліваецца больш пышнай.

Суцэльназерная мука (шатраваная)

Цэльназерную (абіўную) муку атрымліваюць шляхам перамолвання суцэльных зерняў пшаніцы разам з абалонкай. Гэты сорт мукі адрозніваецца павышанай харчовай каштоўнасцю. Цэльназерная хлеб звычайна атрымліваецца меншага памеру. Для паляпшэння смажывецкіх уласцівасцяў хлеба цэльназерную муку часта змешваюць з пярнай.

Кукурузная і аўсяная мука

Для паляпшэння тэкстуры хлеба і надання яму дадатковых смакавых якасцяў змешвайце пшанічную ці жытнюю муку з кукурузнай ці аўсянай.

Цукар

Цукар узбагачае выпечку дадатковымі смакавымі адценнямі і надае хлебу залацісты колер. Цукар з'яўляецца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце ў выпечку не толькі рафінаваны, але і карычневый цукар, а таксама цукровую пудру.

Дрожджы

Рост дрожджаў суправаджаецца вылучэннем вуглякіслага газу, які спрыяе з'яўленню сітаватага мякішу. Мука і цукар з'яўляюцца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце свежыя прасаваныя ці хуткадзейныя сухія дрожджы. Свежыя прасаваныя дрожджы раствараюць ў цёплай вадкасці (вадзе, малаце і г.д.), хуткадзейныя дрожджы дадавайце ў муку (не патрабуюць папярэдняй актывацыі, г.зн. дадання вады). дадання вады). Прытрымлівайцеся рэкамендацый на пакаванні ці выконвайце наступныя прапарцыі: 1 чайная лыжка хуткадзейных сухіх дрожджаў роўная 1,5 чайнай лыжкі свежых прасаваных дрожджаў. Захоўвайце дрожджы ў халадзільніку. Высокая тэмпература забівае дрожджы, і ў гэтым выпадку цеста паднімаецца дрэнна.

Соль

Соль надае хлебу дадатковы смак і колер, але запавольвае рост дрожджаў. Не выкарыстоўвайце празмерную колькасць солі. Заўсёды

выкарыстоўвайце дробную соль (буйная можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё формы).

Яйкі

Яйкі паляпшаюць структуру і аб'ём выпечкі, надаюць дадатковы смак. Перад даданнем у цеста яйка варта старанна ўзбіць.

Жывёльныя і раслінныя тлушчы

Жывёльныя і раслінныя тлушчы робяць выпечку мякчэй і павялічваюць тэрмін захоўвання. Перш чым дадаць смятанкавае масла, парэжце яго на невялікія кубікі ці дайце яму трохі адтаць.

Пекарскі парашок і сода

Сода і пекарскі парашок (разрыхляльнік) кароцяць час, неабходны для ўздыму цеста. Выкарыстоўвайце разрыхляльнік ці соду пры выпяканні ў ЗВЫШХУТКІМ РЭЖЫМЕ. Соду неабходна папярэдне змяшаць з лімоннай кіслатой і невялікай колькасцю мукі (5 г харчовай соды, 3 г лімоннай кіслаты і 12 г мукі). Гэта колькасць парашка (20 г) разлічана на 500 г мукі. Не выкарыстоўвайце для гашэння соды воцат, гэта робіць мякіш меней аднастайным і больш вільготным. Пекарскі парашок (разрыхляльнік) проста засыпце ў форму, вынікаючы ўказанням у рэцэпце.

Вада

Тэмпература вады грае важную ролю пры выпечцы хлеба. Аптымальная тэмпература вады ў ЗВЫШХУТКІМ РЭЖЫМЕ складае 20-25°C, тэмпература малака павінна быць прыкладна 45-50°C. Можна замяніць ваду малаком ці ўзбагаціць смак хлеба, дадаўшы некаторую колькасць натуральнага соку.

Малочныя прадукты

Малочныя прадукты паляпшаюць пажыўную каштоўнасць і смак хлеба. Мякіш атрымліваецца прыгажэйшым і апетытным. Выкарыстоўвайце свежыя малочныя прадукты ці сухое малако.

Садавіна і ягады

Для прыгатавання джэма выкарыстоўвайце толькі свежую і ясную садавіну і ягады.

ДАЗОЎКА

Сакрэт добрага хлеба не толькі ў якасці інгрэдыентаў, але і ў дакладным захоўванні іх прапарцый.

- Выкарыстоўвайце кухонныя шалі ці мерную шклянку (8) і лыжку (7), уваходныя ў камплект пастаўкі.
- Напоўніце мерную шклянку (8) вадкасцю да адпаведнай адзнакі. Праверце дазоўку, усталяваўшы шклянку на роўнай паверхні.
- Старанна чысціце шклянку перад вымярэннем іншага віду вадкасці.

БЕЛАРУССКАЯ

- Муку варта прасейваць, а горку здымайце пры дапамозе гладкага нажа.
- Сухія інгрэдыенты не ўшчыльняйце, насыпаючы іх у мерную шклянку (8).
- Важна прасейваць муку перад вымярэннем, каб насыціць яе паветрам, гэта гарантуе найлепшы вынік выпечкі.
У прыведзенай табліцы пералічаныя магчымыя прычыны няўдалай выпечкі

Цеста паднімаецца занадта хутка	Празмерная колькасць дрожджаў, мукі ці недастатковая колькасць солі
Хлеб не паднімаецца	Недастатковая колькасць дрожджаў
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Высокая тэмпература выкарыстоўваных вадкасцяў
	Дрожджы даткнуліся з вадкімі інгрэдыентамі ці соллю да замесу
	Няправільна абраны гатунак мукі, або мука няякасная
	Недастатковая колькасць цукру
Інтэнсіўны ўздым цеста, цеста выходзіць за межы формы для выпякання	Мяккая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дрожджаў
	Залішняя колькасць дрожджаў ці мукі
Хлеб апаў у цэнтры	Празмерная колькасць цеста
	Рост дрожджаў праходзіць няякасна 3-а высокай тэмпературы вадкасці ці яе празмернай колькасці
Шчыльны мякіш, камякі	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці
	Недастатковая колькасць дрожджаў і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Празмерная тэмпература выкарыстоўванай вадкасці прыводзіць да хуткага росту дрожджаў і ранняга ападу цеста
	Няма солі ці недастатковая колькасць цукру
Хлеб не прапёкся ў цэнтры	Недахоп мукі
	Выкарыстанне вялікай колькасці вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурта)
Крупназярністы мякіш	Празмерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў
	Няма солі
	Занадта гарачая вада
Недастаткова прапечаная паверхня хлеба	Празмерная колькасць цеста
	Празмерная колькасць мукі (асабліва калі вы печэце белы хлеб)
	Празмерная колькасць дрожджаў ці недахоп солі
	Празмерная колькасць цукру
	Пры выпякання хлеба ўжываліся іншыя салодкія інгрэдыенты, акрамя цукру
Мякіш нарэзаных кавалачкаў крупчасты і нераўнамерны	Вы не астудзілі хлеб перад нарэзкай (залішняя вільгаць не паспела выпарыцца)

Закладка інгрэдыентаў

- Рэкамендуемая паслядоўнасць закладкі інгрэдыентаў (калі ў рэцэпце не паказана іншае): вадкасці (вада, малако, масла, узбітыя яйкі і г.д.) выліваюцца на дно ёмістасці для выпечкі, затым засынаюцца сухія інгрэдыенты, сухія дрожджы дадаюцца толькі ў апошнюю чаргу.
- Сачыце за тым, каб мука не намакала цалкам, кладзіце дрожджы толькі на сухую муку. Дрожджы таксама не павінны кантактаваць з соллю да замесу, бо соль змяншае актыўнасць дрожджаў.
- Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (5) скорапсавальныя прадукты, як напрыклад яйкі, садавіну, малако.

РЭЦЭПТЫ

Асноўны рэжым

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Вада	160 мл
Алей	1 сталовая ложка
Соль	1 чайнай лыжкі
Цукар	2 сталовыя лыжкі
Мука	2 мерных кубкі
Сухія дрожджы	1 чайнай лыжкі

Французскі хлеб

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
-----------------------	-------

БЕЛАРУССКАЯ

Вада	170 мл
Алей	1 столовая ложка
Соль	1 чайнай лыжкі
Цукар	1 столовая ложка
Мука	2 ½ мернай шклянкі
Сухія дрожджы	1 чайнай лыжкі

Цэльназернавы хлеб

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Вада	150 мл
Алей	2 столовые ложки
Соль	1 чайнай лыжкі
Мука абдзірная	1 мерная шклянка
Мука	1 мерная шклянка
Карычневы цукар	1 столовая ложка
Сухое малако	2 столовые ложки
Сухія дрожджы	1,5 чайнай лыжкі

Хуткі рэжым

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Малако	170 мл
Алей	2 столовые ложки
Соль	1 чайнай лыжкі
Цукар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных кубкі
Сухое малако	1 столовая ложка
Дрожджы	1,5 чайнай лыжкі

Здобны хлеб

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Вада	160 мл
Алей	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайнай лыжкі
Цукар	3 столовые ложки
Мука	2 мерных кубкі
Сухое малако	1 столовая ложка
Сухія дрожджы	1 чайнай лыжкі

Хлеб без глутэну

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Вада	160 мл
Алей	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайнай лыжкі
Рысавая мука	2 мерных кубкі
Цукар	2 столовые ложки
Сухія дрожджы	1 чайнай лыжкі

Экспрэс-рэжым

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Вада	150 мл

Алей	2 столовые ложки
Соль	1 чайнай лыжкі
Цукар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных кубкі
Сухія дрожджы	1 ½ чайнай лыжкі

Сэндвіч

Інгрэдыенты/колькасць	450 г
Вада	160 мл
Размякчанае сметанковае масла ці маргарын	1 столовая ложка
Соль	1 чайнай лыжкі
Цукар	1 столовая ложка
Сухое малако	1 столовая ложка
Мука	2 мерных кубкі
Сухія дрожджы	1 чайная ложка

- Наліце ў форму (5) ваду і алей.
- Насыпце соль і цукар, сухое малако (для цэльназернавага хлеба), затым дадайце муку.
- Зрабіце ў муцы невялікае паглыбленне і засыпце ў яго дрожджы (сачыце за тым, каб да замесу дрожджы не намакалі і не датыкаліся з соллю).
- Устаўце форму (5) у працоўную камеру, павярніце па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора і зачыніце вечка (3).
- Націсніце кнопку (10) «МЕНЮ» і абярыце адпаведную праграму.
- Абярыце вагу хлеба, ступень паджаранасці скарыначкі і націсніце кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

Джэм і варэнне

Інгрэдыенты	Колькасць
Трускаўка	1,5 мерных шклянкі
Цукар	6 ст. лыжак
Цытрынавы сок	2 столовые ложки
Згусціль	0,25 чайнай лыжкі

- Вілкай разамніце трускаўку з цукрам, дадайце цытрынавы сок, перамяшайце.
- Пакладзьце сумесь у форму (5) і ўключыце праграму «Джэм і варэнне».

Кекс

Інгрэдыенты	Колькасць
Пшанічная мука	1 мерная шклянка
Цукар	6 ст. лыжак
Масла сметанковае	6 ст. лыжак
Яйка	4 шт.
Разрыхляльнік	1 чайная ложка
Цытрынавы сок	1 чайная ложка

- Узбіце яйкі з цукрам, уліце ў форму (5).
- Дадайце размякчанае масла, муку, цытрынавы сок і разрыхляльнік.
- Выпекайце, усталяваўшы праграму «Кекс».

БЕЛАРУССКАЯ

Чыстка і догляд

Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі і дайце прыладзе астыць.

- Пратрыце корпус і веча (3) вільготнай тканінай.
- Форму для выпечкі (5), лопасць (6), мерную шклянку (8), ложку (7) і кручок (9) прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам.

Наватка: Калі лопасць (6) не здымаецца з вості, напоўніце форму (5) цёплай вадой і пачакайце каля 30 хвілін.

Форму (5) і лопасць (6) можна таксама мыць у посудамыйнай машыне.

- Старанна прасушыце форму (5) і лопасці (6), перш чым усталёўваць іх у хлебавечку.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў вадку і іншыя вадкасці.

Захоўванне

- Перад тым як прыбраць прыладу на захоўванне, вырабіце яго чыстку і дачакайцеся яго поўнага высыхання.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

УХІЛЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

Няспраўнасць	Магчымыя прычыны	Магчымае рашэнне
На дысплеі з'явіліся знакі «ННН»	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыклу выпечкі	Адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, дайце прыладзе астыць пры пакаёвай тэмпературы
Знакі «LLL» на дысплеі.	Нізкая тэмпература ў працоўнай камеры	Выключыце прыладу, адкрыўце веча і пачакайце 10-20 хвілін
Знакі «Е», «Е0» ці «Е1» на дысплеі.	Непаладкі ў працы датчыка тэмпературы	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Дым з вентыляцыйных адтулін (5)	Інгрэдыенты патрапілі на награвальны элемент	Выключыце прыладу, выняўшы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі. Выміце форму, дайце прыладзе астыць. Вільготнай тканінай пратрыце сценкі працоўнай камеры і награвальны элемент
Гатовы хлеб апаў, ніжняя частка хлеба вільготная	Пасля выпечкі хлеб заставаўся ў хлебавечцы занадта доўга	Выпякаючы хлеб па загадзя выбраным рэцэпце, выключайце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі	Нижняя частка хлеба прыліпла да лопасці для замешвання	Перад усталёўкай змазвайце лопасць алеем
Структура хлеба неаднастайная ці хлеб не атрымаўся	Абраны няправільны рэжым	Праглядзіце даступныя праграмы выпечкі, абярыце іншую праграму паўторнымі націскамі кнопкі «МЕНЮ»
	Выпадковы націск кнопкі «СТАРТ/СТОП» падчас працы	Нанова закладзяце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Частае адкрыццё веча падчас працы	Адкрывайце веча толькі па запыце праграмы для дадання дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы	Нанова закладзяце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Рух лопасці заблакаваны	Дастаньце форму і праверце, ці круціцца прывад. У выпадку няспраўнасці звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Хлебавечка - 1 шт.
 Форма для выпечкі - 1 шт.
 Лопасць для замешвання - 1 шт.
 Мерная шклянка - 1 шт.
 Мерная ложка - 1 шт.
 Кручок - 1 шт.
 Інструкцыя - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50 Гц
 Максімальная спажываная магутнасць: 530 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылады без папярэдняга апавешчэння.

Тэрмін службы прылады - 3 гады

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве 2004/108/ЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання 2006/95/ЕС

O'ZBEKCHA

Nonpechka

Asosiy qismlari

1. Boshqarish paneli
2. Display
3. Qopqog
4. Qarash oynasi
5. Non qolipi
6. Xamir qoradigan parrak
7. O'lchov qoshig'i
8. O'lchov bardog'i
9. Ilmoq

Boshqarish paneli

10. Rishirish dasturini tanlash tugmasi «MENYU»
11. «To'xtatib turish» tugmasi
12. Keyinga qoldirish vaqtini ko'paytirish tugmasi «VAQT +»
13. Keyinga qoldirish vaqtini kamaytirish tugmasi «VAQT -»
14. Non qizarishi tanlanadigan tugma «NON QIZARISHI»
15. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ISHLATISH/O'CHIRISH»
16. Tanlangan dastur raqami
17. Non qizaradigan rangni ko'rsatish belgisi
18. Qancha vaqt keyinga surilgani/yana qancha vaqt ishlashi ko'rsatgichi

Diqqat!

- Qo'shimcha himoya bo'lishi uchun jihoz quvvat oladigan elektr zanjiriga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi; HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

Ehtiyot choralari

Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qopdalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchiga yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan quvvat elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka ulangan; uni erga yaxshi tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun nonpechkani rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'ladigan joyga qo'ying. U bilan unga yaqin buyumlarning orasida kamida 20 cm joy bo'lishi kerak.
- Yong'in chiqmasligi uchun hech qachon ishlayotgan nonpechkaning ustini yopib qo'ymang.
- Jihozning ustiga boshqa maishiy jihozlar, dasturxon qo'ymang.
- Jihozni ochiq olov, tez yonadigan moddalarga yaqin, quyosh nuri to'g'ri tushadigan joyga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, issiq joylarga tegmasligi, oshxona mebelining o'tkir qirrasidan o'tmasligi kerak.

- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Jihoz faqat uyda ishlatishga mo'ljallangan.
- Yig'ishdan, qismlarga ajratishdan oldin jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Ishlayotgan jihozni hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz noto'g'ri ishlatilsa (misol uchun, tavsiyalarga amal qilmaganda, pishirish vaqti ko'payib ketganda) non kuyib tutun chiqishi mumkin. Shunday bo'lganda jihozni o'chirib elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling. Tozalashdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Ish bo'lmasiga boshqa buyumlarni solish ta'qiqlanadi.
- Qo'llanmada aytilgan holatlarni istisno qilganda, ishlayotgan vaqtda qopqog'ini ochmang.
- Nonpechka ishlayotganda qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Ishlayotganda issiq joylarga qo'l tekkizmang, havo kiradigan joylarini yopib qo'ymang.
- Ishlayotanda ish bo'lmasiga qo'lingizni kiritmang.
- Pishgan nonni olayotganda issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiyib qolipni dastagidan ushlab ko'taring.
- Qolipning kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun nonni olganda qolipning ostiga, chetlariga urmang, nonni qolipni silkitib tushiring.
- Ishlatilmayotganda yoki tozalashdan oldin jihozni elektrdan uzib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda elektr shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Nonpechkani oshxona idish yuvgichiga yaqin joyda ishlatmang, nonpechkaga suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnuri, vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Shunday bo'lganda jihozga qo'l tekkizmang, uni tez elektrdan ajratib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi. Jihozni tekshirish yoki ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektr shnuri bilan vilkasi butunligini tez-tez tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, shnuri shikastlangan, ravon ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingizgi ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun faqat vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishmagan va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lsa jihozni bolalar va imkoniyati cheklangan insonlar ishlatishi mumkin emas.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

Boshqarish paneli

Non pishirish usullari

1. ASOSIY USULDA

Bu dasturda non uch bosqichda pishiriladi: xamir qoriladi, xamir oshiriladi, pishiriladi

2. FRANTSUZCHA NON

Non pishirishga ko'proq vaqt ketadi, non mag'zi katta g'ovakli, usti kusuraydigan bo'lib pishadi.

3. BUTUNDONLI NON

Mayda yoki yirik maydalangan undan foydali non yoping. Bunday non yopganda nonpechkaning vaqtini keyinga surish xususiyatini ishlatmaslik kerak, natija kutilgandek bo'lmasligi mumkin.

4. TEZ PISHIRISH

ASOSIY USULga nisbatan non tezroq pishadi. Bunday non kichiroq, mag'zi qattiqroq bo'ladi.

Diqqat! Tez pishiriladigan nonga soda yoki nonni yumshatgich solinadi. Yaxshi pishishi uchun suyuq masalliq qolipning ostiga quyuladi, qurug' masalliq esa ustiga joylanadi. Xamir qorilganda qolipning chetida qumoq paydo bo'lishi mumkin; silikon kaftgir bilan qumolarni xamirga aralashtirib turing.

5. YOG'LI NON

Xamir qorish, xamirni oshirish, yog'li pishiriq pishirish. Xamirga meva sharbati, mayiz, turshak, kokos qipig'i, shokolad qo'shing. Xamir ko'proq vaqt oshib tursa non engil, g'ovak bo'lib pishadi.

6. GLYUTENSIZ NON

Glyuten yoki kleykovina – donli o'simlik urug'idagi oqsil (bug'doy, javdar, suli unida ayniqsa ko'p bo'ladi). Xamir cho'ziluvchan va qayishqoq bo'lishiga ta'sir qiladi. Ko'pchilik insonlar, shu jumladan bolalar oshqozonidagi hazm qilish fermentlari glyutenni yaxshi parchalaydi. Lekin irsiy kasalligi bor ba'zi insonlarda glyuten seliakiy deyiladigan kasallik paydo qilishi mumkin. Shunday bo'lganda inson ovqatida glyutenli mahsulot bo'lmasligi kerak. Bizning nonpechkamizda glyutensiz (guruch, jo'xori, grechka unidan yoki maxsus non yopish aralashmalaridan) parhez non pishirishingiz mumkin.

7. TEZ PISHIRISH

Tez tayyorlash Non kichikroq, mag'zi nisbatan qattiqroq bo'lib pishadi.

Diqqat! Bu usulni tanlaganingizda qolipga oldin harorati 48-50 °C darajf bo'lgan suv quyung (suv haroratini oshxona termometri bilan o'lchaysiz). Non juda tez pishirilganda haroratining ahamiyati ko'p bo'ladi: suv harorati past bo'lsa xamir vaqtida oshmaydi, harorat juda baland bo'lganda esa xamirturush o'ladi.

8. XAMIR

Nonpechka xamir qorib uni oshiradi. Pishiriq (pirojki,

pitsta va hk.) pishirganda shunday xamirni ishlatning. Resept misollarini «Reseptlar» bo'limida ko'rishingiz mumkin.

9. JEM VA MURABBO

Xo'shbo'y xonadon jemini pishiring. Jemga ishlatiladigan mevalarni oldin to'g'rab oling.

10. KEKS

Shirin xamirga yumshatgich yoki soda solib xushbo'y keks yoki pechene pishiring.

11. SENDVICH

Bu usul qobig'i yuqa bo'ladigan, ko'tarilgan, yengil non pishirishga ishlatiladi.

12. PISHIRISH

Nonpechka oddiy elektr duxovkadek ishlaydi. Bu dasturda xamir qorilmaydi, oshirilmaydi. Tayyor xamirni pishirish yoki pishgan nonni qo'shimcha qizartirish uchun ishlatiladi. Dastur og'irligi 450 g nonni 1 soatda pishirishga mo'ljallangan. Xamir bundan kamroq solingan bo'lsa non pishishiga o'zingiz qarab turing.

Boshqarish panelidagi tugmalar (1)

Boshqarish panelidagi tugmalar bosilganda qisqa ovoq eshitiladi.

«MENYU» tugmasi (10)

- «MENYU» tugmasini (10) qayta bosib 12 dasturdan bittasini tanlang. Tanlangan dastur raqami (16) displeyda (2) ko'rinadi.

«TO'XTAB TURISH» tugmasi (11)

- Jihoz ishlayotganda «TO'XTAB TURISH» tugmasini (11) bossangiz pishirish dasturi to'xtab turadi. Pishirish dasturi to'xtab displeyda pishirish dasturi ishlaydigan vaqt o'chib-yona boshlaydi. Shu tugmani (11) yana bir marta bossangiz pishirish yana davom etadi. Birorta ham harakat bajarilmasa 10 daqiqa to'xtab turganidan keyin jihoz o'zi ishlashni davom ettiradi.

Keyinga suriladigan vaqtini belgilash tugmalari (12)

«Vaqt +» va (13) «Vaqt -»

Pishirish vaqti qachon tugashini o'zingiz belgilab qo'ysangiz bo'ladi.

- Boshqarish panelidagi tugmalar bilan dasturni, non og'irligi va non qizarishi qanday bo'lishini tanlang.
- Shundan keyin (12) «Vaqt +» va (13) «Vaqt -» tugmalarini bosib keyinga suriladigan vaqtini (ya'ni, hozirdan boshlab qancha vaqtdan keyin pishishini) belgilab qo'yasiz. Displeyda (2) qancha vaqt (18) keyinga surilgani ko'rinadi.

Eslatma: Vaqtini 10 daqiqa oraliqda ko'pi bilan 13 soatgacha keyinga surish mumkin.

Misol: Agar hozir soat 20:30 bo'lsa, non ertaga ertalab soat 7 da pishishini xohlasangiz, pishadigan vaqtini 10 soat 30 daqiqa keyinga surib qo'ying.

O'ZBEKCHA

- Keyinga suriladigan vaqt tanlanganidan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib, shunda qolgan vaqtidagi (18) ikki nuqta o'chib-yonib teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Keyinga qoldirilgan vaqtni bekor qilish va ishini to'xtatish uchun uzluksiz ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib ushlab turing.

Eslatma: 6, 7, 9 dasturlarda vaqtni keyinga surib bo'lmaydi.

Tez buziladigan masalliq, misol uchun, sut, tuxum, meva hk. ishlatilganda keyinga surishni ishlatmang.

«NON QIZARISHI» tugmasi (14)

- «NON QIZARISHI» tugmasini (14) qayta bosib «OCHIQ», «ORTA» yoki «TO'Q» rangni tanlang ((17) belgi).

Eslatma: 8, 9 dasturlarda bu xususiyat ishlamaydi.

«ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi (15)

- «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib non pishirish dasturini ishlatib. Qisqa ovoz eshitiladi, vaqtni ko'rsatadigan (18) ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi, teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Pishayotgan vaqtda boshqa tugmalar ishlaymay turadi.
- Non pishirishini to'xtatish uchun uzluksiz ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib ushlab turing, shundan so'ng ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) o'chadi.

Qo'shimcha funksiyalari

Isitish

- Non pishganidan keyin nonpechka o'chirilmasa uning o'zi (1 soat ishlaydigan) isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Isitish usulida ishlashi to'xtaganidan so'ng ovoz eshitiladi.
- Agar isitish usulida ishlashini to'xtatmoqchi bo'lsangiz «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib ushlab turing.
- **Eslatma:** Issiq saqlash funksiyasi 9, 12-dasturlarda ishlamaydi..

Xotirasi

- Ishlayotganda kutilmaganda elektr kelmay qolsa 10 daqiqalik xotirasi ishga tushadi.
- 10 daqiqaning ichida elektr kelsa nonpechka to'xtagan vaqtdan boshlab belgilangan dasturda non pishirishni davom ettiradi.
- Elektr 10 daqiqadan ko'p bo'lmasa masalliqni qayta solib jihozni boshqatdan dasturga qo'yish kerak bo'ladi.
- Agar xamir qorilayotganda to'xtab qolgan bo'lsa ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bossangiz bo'ldi, dastur yana boshidan ishlay boshlaydi.

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihozni qutisidan oling.

Jihozni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying. Yaqinidagi boshqa yuzalar bilan orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.

Eslatma: Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

Nonpechka har xil haroratda ishlaydi, lekin xonadagi juda baland yoki juda past harorat xamirning oshishiga, natijada esa nonning o'lchami bilan qattiqligiga ta'sir qiladi. Xonadagi eng maqbul harorat 15 dan 34°C darajagacha bo'lishi kerak.

- Chiqib turgan joyidan tortib qopqog'ini (3) oching.
- Non qolipini (5) dastagidan ushlang, uni **UNLOCK** ko'rsatgichi tomonga burang va yuqoriga torting.
- Qopqog'ini (3) yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulab jihozni ishlatib. Uzun ovoz eshitiladi, displeyda (2) birinchi dastur raqami (16), ishlash vaqti «3:00» (18) va standart pishirish usuli alomati (17) ko'rinadi: nonning qizarishi – o'rtacha;
- «MENYU» tugmasini (10) qayta bosib PISHIRISH dasturini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib va 10 daqiqa jihoz qizishini kutib turing.

Eslatma: Birinchi marta ishlatilganda qizitish elementidan bir oz hid bilan tutun chiqishi mumkin, bunday bo'lishi tabiiy.

- 10 daqiqadan keyin nonpechkani o'chiring. Buning uchun uzun ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib ushlab turing, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Dastagidan (3) oching, jihoz sovushini kutib turing.
- Mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq gubka bilan non pishadigan qolipini (5), parrakni (6), o'lchov idishini (8), qoshiqni (7) va ilmoqni (9) yuving.
- Yechiladigan qismlarini quritib oling.
- Nonpechka ishlatishga tayyor bo'ldi.

JIHOZNI ISHLATISH

- Parragini (6) qolip (5) o'qiga biriktiring.

Eslatma: Xamir parrakning (6) ostiga tushmasligi va parrakni (6) tayyor xamirdan olish oson bo'lishi uchun qo'yishdan oldin parrakka moy surish kerak.

- Retseptda aytilgan ketma-ketlik bilan masalliqni qolipga (5) soling. Odatda masalliq quyidagi ketma-ketlik bilan solinadi:

1. suyuqlik,
2. to'kiladigan masalliq (shakar, tuz, un),
3. xamirturush va yumshatgich.

Eslatma: Xamir qorilmasidan oldin xamirturush suyuqlikka yoki tuzga tegmasligi kerak. Barmog'ingiz bilan unning o'rtasini ochib xamirturush soling.

- Qolip (5) ustiga to'kilgan masalliq bilan sachragan suyuqlikni artib oling.
- Qolipni (5) dastagidan ushlab ish bo'lmasiga soling va **LOCK** ko'rsatgichi tomonga burang.

O'ZBEKCHA

- Qopqog'ini (3) yoping, nonpechkani rozetkaga ulang.
- «MENYU» tugmasini (10) qayta bosib kerakli dasturni tanlang.
- «NON QIZARISHI» tugmasini (14) qayta bosib non qizarishini tanlang.
- (12) «Vaqt +» va (13) «Vaqt -» tugmalarini bosib vaqt qancha keyinga qo'yilishini belgilang.

Eslatma: Agar non pishirishni hozir boshlamoqchi bo'lsangiz vaqtni keyinga surmang.

- Dasturni ishlatish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib.
- Pishirishni to'xtatib turish uchun «TO'XTAB TURISH» tugmasini (11) bosib.
- Dastur ishi tugaganini bildirib ketma-ket ovoz eshitaladi.
- 9, 12-dasturlar tugaganda nonpechka isitish usuliga o'tadi va displeyda «0:00» paydo bo'lib ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi.
- Isitish vaqti tugaganidan so'ng ovoz eshitaladi va displeyda (2) tugagan dasturning standart ko'rsatgichlari ko'rinadi.
- Isitishni bekor qilish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib ushlab turing. Uzun ovoz eshitaladi, bir ozdan keyin displey (2) o'chadi. Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying.
- Issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiying, qopqog'ini (3) oching, qolipni (5) dastagidan ushlang va qolipni **UNLOCK** ◀ ko'rsatgichi tomonga burang.
- Qolip (5) 10 daqiqa sovushi kerak.
- Kuyishga qarshi qoplamali kaftgir bilan pishiriqni qolipdan (5) ajratib oling.
- Nonni olish uchun qolipni (5) ag'darib sekin silkiting.
- Nonni to'g'rashdan oldin 10 daqiqa sovushini kutib turing, ilmoq (9) bilan parrakni (6) chiqarib oling.
- Nonni o'tkir non pichoq bilan to'g'rang.
- Tayyor bo'ladigan vaqti

Pishirish usuli	Umumiy vaqt (soat)
Asosiy usulda	3:00
Frantsuzcha non	3:50
Butundonli non	3:40
Tez pishirish usulida	2:10
Yog'li non	2:55
Glyutensiz non	3:30
Tez pishirish	1:38
Xamir	1:30
Jem va murabbo	1:20
Keks	1:50
Sendvich	3:00
Pishirish	1:00

MUHIM TAVSIYALAR

Masalliq

Un

Unning xususiyati navidan tashqari bug'doy o'sgan,

maydalangan va saqlangan sharoitga ham bog'liq bo'ladi. Ishlab chiqaruvchisi, navi va xususiyatlari boshqa har xil undan non yopib ko'rib o'zingizga yoqqanini tanlang. Non yopish uchun asosan bug'doy uni bilan javdar uni ishlatiladi. Mazasi, mahsulotdagi ta'omlik ko'rsatgichlari yaxshiroq bo'lgani uchun bug'doy uni ko'proq ishlatiladi.

Non uni

Non (kepagi olingan) uni faqat bug'doyning ichki mag'zidan tortiladi, kleykovinasi ko'p bo'lgani uchun non mag'zi egiluvchan bo'ladi, non oqib ketmaydi. Non unidan yopilgan non bo'liq bo'lib pishadi.

Butun donli (kepakli) un

Butundonli (kepakli) un bug'doy qobig'i bilan maydalab olinadi. Bunday unning taomlik xususiyati ko'proq bo'ladi. Butun donli undan yopilgan non kichikroq bo'lib pishadi. Nonning ko'rinishi chiroyli bo'lishi uchun butundonli unga non yopiladigan un qo'shiladi.

Jo'xori va suli uni

Nonning ko'rinishi, mazasi yaxshiroq bo'lishi uchun bug'doy uni yoki javdar uniga jo'xori yoki suli uni qo'shing.

Shakar

Shakar pishiriqqa maza beradi, non rangini tillarang qiladi. Xamirturush o'sishi uchun ham shakar solinishi kerak. Pishiriqqa faqat tozalangan shakar emas, jigarrang shakar yoki qand upasi ham solsa bo'ladi.

Xamirturush

Xamirturush oshganda chiqadigan karbonat angidrid gazi non mag'zini g'ovak qiladi. Xamirturush un bilan shakardan oziqlanib ko'payadi. Yangi qoliplangan yoki tez eriydigan quruq xamirturush ishlatiladi. Yangi qoliplangan achitqini iliq suyuqlikda (suvga, sutga va hk.) aralashtiring, tez eriydigan achitqini esa unning o'ziga qo'shsa bo'ladi (uni oldin suvga solib olish shart emas). Xamirturush o'ramida aytilgan tavsiyalarga amal qiling yoki quyidagi o'lchamda ishlatiladi: Tez eriydigan 1 choy qoshiq quruq achitqi yangi qoliplangan 1,5 choy qoshiq achitqiga teng bo'ladi. Xamirturushni sovutgichga solib saqlang. Harorat baland bo'lsa xamirturush o'lib xamir oshmay qoladi.

Tuz

Tuz nonga qo'shimcha maza va rang beradi, lekin xamirturush oshishini sekinlashtiradi. Tuzni ortiqcha ishlatmang. Faqat mayda tuz ishlatiladi (yirik tuz qolipning kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkin)

Tuxum

Tuxum pishiriqning tuzilishi bilan hajmini yaxshilaydi, qo'shimcha maza beradi. Xamirga tuxum qo'shishdan oldin tuxumni yaxshilab aralashtirib olish kerak.

O'ZBEKCHA

Mol va o'simlik moyi

Mol va o'simlik moyi pishirichni yumshoqroq chiqaradi, ko'proq turadigan qiladi. Sariyog'ni qo'shishdan oldin kichikroq to'rtburchak qilib to'g'rang yoki biroz erishini kutib turing.

Nonvoylik kukuni va soda

Soda bilan nonvoylik kukuni (yumshatgich) xamir oshishini tezlashtiradi. TEZ PISHIRISH bilan non yopganda xamirga yumshatgich yoki soda qo'shing. Sodani oldin bir oz limon kislotasi, un bilan aralashtiring (5 g osh sodasi, 3 g limon kislotasi va 12 g un). Kukun (20 g) 500 g unga mo'ljallangan. Sodani o'chirish uchun sirka ishlatmang, non mag'zi har xil, nam bo'lib qoladi. Nonvoylik kukunini (yumshatgichni) retseptda aytilgandek qilib qolipga soling.

Suv

Non pishirganda suv haroratining ahamiyati ko'p bo'ladi. TEZ PISHIRISH usulida suvning optimal harorati 20-25°C daraja, sutning harorati esa taxminan 45-50°C daraja bo'lishi kerak. Suvning o'miga sut ishlatishingiz, tabiiy sharbat qo'shib nonning mazasini yaxshilashingiz mumkin.

Sutli mahsulotlar

Sutli mahsulotlar nonning mazasini, hazmini yaxshilaydi.

Non mag'zi chiroyli, ishtahali bo'lib pishadi. Non pishirishga yangi sut yoki quruq sut ishlatning.

Meva va dala mevalari

Murabbo pishirish uchun faqat yangi uzilgan, sifatli mevalar va dala mevalarini ishlatning.

O'LCHOV

Non yaxshi chiqishining bitta siri - nonga ishlatiladigan masalliqdan tashqari masalliqning o'lchovi ham to'g'ri bo'lishi kerak.

- O'lchov to'g'ri bo'lishi uchun oshxona torozisi yoki jihozga qo'shib beriladigan o'lchov idishi (8) bilan o'lchov qoshig'ini (7) ishlatning.
- Chizig'iga to'g'rilab o'lchov idishiga (8) suyuqlik quyning. Idishni tekis joyga qo'yib o'lchov to'g'riligini tekshirib ko'ring.
- Boshqa suyuqlik solib o'lchashdan oldin idishni yaxshilab yuving.
- Unni elash kerak, uyulgan joyi tekis pichoq bilan olinadi.
- O'lchov idishiga (8) solingan quruq masalliqni bosmang.
- Orasiga havo kirib to'yinishi uchun o'lchashdan oldin unni elab olish kerak, shunda non yaxshi chiqadi.

V privedennoy tablise perechisleny vozmozhnye prichiny neudachnoy vyipechki

Xamir juda tez oshayapti	Xamirturush bilan un ko'p yoki tuz kam solingan.
Non ko'tarilib pishmayapti	Xamirturush kam solingan
	Xamirturush eski yoki ko'paymaydigan
	Ishlatilgan suyuqlik harorati baland
	Xamirturush unga qo'shilishdan oldin suyuq masalliq yoki tuzga tekkan.
	Unning navi to'g'ri kelmaydi yoki un sifatsiz
	Shakar kam solingan
Xamir tez oshib ketayapti, xamir non pishiradigan qolipdan chiqib ketgan	Suv yumshoq bo'lsa xamirturush tezroq oshadi
	Xamirturush yoki un ko'p ishlatilgan
Nonning o'rtasi cho'kib qoldi	Xamir ko'p solingan
	Suyuqlik ko'p bo'lgani yoki harorati baland bo'lgani uchun achitqi yaxshi ko'paymaymagan
Non mag'zi qattiq, qumog'i bor	Un ko'p solingan yoki suyuqlik kam
	Xamirturush bilan shakar kam solingan
	Meva, ko'k va hk. juda ko'p qo'shilgan.
	Un sifatsiz
	Suyuqlik harorati baland bo'lgani uchun achitqi tez ko'payib, xamir tez cho'kib qolgan.
	Tuz solinmagan yoki shakar kam
Nonning o'rtasi pishmagan	Un kam
	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko'p solingan
Non mag'zi yirik donador bo'lib qolgan	Suyuq masalliq ko'p qo'shilgan
	Tuz solinmagan
	Suv juda issiq bo'lgan

O'ZBEKCHA

Nonning usti pishmay qolgan	Xamir ko'p solingan
	Un ko'p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo'lsa)
	Xamirturush ko'p solingan yoki tuz kam
	Shakar ko'p solingan
	Non pishirilganda shakardan boshqa shirin masalliq ham ishlatilgan
To'g'ralgan non bo'lagi donador, notekis	To'g'rashdan oldin non sovutilmagan (ortiqcha namlik hali bug'lanib ketmagan)

Masalliq solish

- Masalliq solish ketma-ketligi quyidagicha bo'ladi (agar retseptda boshqacha aytilmagan bo'lsa): oldin qolipga suyuqlik (suv, sut, yog', aralashtirilgan tuxum va hk.) quyiladi, so'ng quruq masalliq solinadi, xamirturush oxirida qo'shiladi.
- Un to'liq nam bo'lib qolmasligiga qarab turing, xamirturush faqat quruq unga solinadi. Aralashtirilishdan oldin achitqi tuzga tegmasligi kerak, sababi tuz achitqini ko'paytirmay qo'yadi.
- Keyinga surish xususiyatini ishlatganda qolipga (5) tez buziladigan masalliq, misol uchun, tuxum, meva, sut solmang.

RETSEPTLAR

Asosiy usulda

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	160 ml
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq
Un	2 o'lchov idish
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq

FRANTSUZCHA NON

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	170 ml
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq
Un	2 ½ o'lchov idishi
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq

BUTUNDONLI NON

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	150 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Kepakli un	1 o'lchov idish
Un	1 o'lchov idish
Jigarrang shakar	1 osh qoshiq
0,5 Quruq sut	2 osh qoshiq
Quruq xamirturush	1,5 choy qoshiq

Tez pishirish usulida

Masalliq/miqdori	450 g
Sut	170 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq
Un	2 o'lchov idish
0,5 Quruq sut	1 osh qoshiq
Xamirturush	1,5 choy qoshiq

YOg'li non

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	160 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	0,5 choy qoshiq
Shakar	3 osh qoshiq
Un	2 o'lchov idish
0,5 Quruq sut	1 osh qoshiq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq

GLYUTENSIZ NON

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	160 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	0,5 choy qoshiq
Guruch uni	2 o'lchov idish
Shakar	2 osh qoshiq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq

Tez pishirish

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	150 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq
Un	2 o'lchov idish
Quruq xamirturush	1 ½ choy qoshiq

SENDVICH

Masalliq/miqdori	450 g
Suv	160 ml
Y'umshatilgan sariyog' yoki margarin	1 osh qoshiq

O'ZBEKCHA

Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq
0,5 Quruq sut	1 osh qoshiq
Un	2 o'lchov idish
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq

1. Qolipga (5) suv bilan o'simlik yog'i soling.
2. Tuz, shakar, quruq sut (agar reseptida aytilgan bo'lsa) qo'shing, oxirida un solasiz.
3. Unning o'rtasidan kichikroq chuqur ochib chuqur bo'lgan joyga xamirturush soling (xamir qorilguncha xamirturush nam bo'lib qolmasligi, tuzga tegmasligi kerak)
4. Qolipni (5) ishlash bo'lmasiga qo'ying, soat mili tomonga oxirigacha burang, qopqoqni (3) yoping.
5. «MENYU» tugmasini (10) bosib kerakli dasturni tanlang.
6. Nonning og'irligi, qanday qizarishini tanlang va «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (15) bosib.

Jem va murabbo

Masalliq	Miqdori
Qulupnay	1,5 o'lchov idishi (finjon)
Shakar	6 osh qoshiq
Limon sharbati	2 osh qoshiq
Quyultirgich	0,25 choy qoshiq

1. Sanchqi bilan bosib qulupnayni shakar bilan aralashtiring, limon sharbati qo'shib yana aralashtiring.
2. Aralashmani qolipga (5) solib «Jem va murabbo» dasturini ishlatish.

Keks

Masalliq	Miqdori
Bug'doy uni	1 o'lchov idish (finjon)
Shakar	6 osh qoshiq
Sariyog'	6 osh qoshiq
Tuxum	4 dona
Yumshatgich	1 choy qoshiq
Limon sharbati	1 choy qoshiq

1. Tuxumni shakar bilan qo'shib aralashtiring, qolipga (5) quyung.
2. Yumshatilgan sariyog', un, limon sharbati, yumshatgich qo'shing.
3. «KEKS» dasturiga qo'yib pishiring.

Tozalash va ehtiyot qilish

Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihoz sovushini kutib oling.

- Korpusi bilan qopqog'ini (3) nam mato bilan artir.
- Non qolip (5), parrak (6), o'lchov idishi (8), qoshiq (7) va ilmoqni (9) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving.

Eslatma: Agar parragi (6) o'qidan chiqmasa qolipga (5) iliq suv solib 30 daqiqa qo'yib qo'ying.

Qolipi (5) bilan parragini (6) idish yuvadigan mashinada yuvsa bo'ladi.

- Nonpechkaga solishdan oldin qolipi (5) bilan parragini (6) yaxshilab quritib oling.
- Jihozni, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi.

Saqlash

- Jihozni saqlab olib qo'yishdan oldin yaxshilab tozalang, to'liq qurishini kutib turing.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.

NOSOZLIKLARINI TUZATISH		
Nosozlik	Bo'lishi mumkin bo'lgan sababi	TUZATISH USULI
Displayda «HHH» yozuvi ko'rindi	Oldingi non pishirishdan keyin jihoz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajratib, qolipini chiqarib oling, jihoz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displayda «LLL» yozuvi ko'rindi	Ish bo'lmasidagi harorat past	Jihozni o'chirib, qopqog'ini oching, 10-20 daqiqa kutib turing.
Displayda «E», «E0», «E1» yozuvi ko'rindi	Harorat datchigi ishlashi buzilgan	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga olib boring
Havo kirish joyidan tutun chiqayapti	Qizitish elementiga masalliq to'kilgan	Jihozni o'chirib, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Qolipini chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasining devori bilan qizitish elementini artir.
Pishgan non cho'kib qolgan, nonning osti nam	Pishganidan keyin non nonpechkaning ichida ko'p qolib ketgan	Oldindan tanlangan retsept bilan non pishirganda non pishishi bilan jihozni o'chirib.
Non qolipga yopishib qolgan	Nonning osti xamir qoradigan parrakka yopishib qolgan	Qo'yishdan oldin parrakni moylang.

O'ZBEKCHA

Non bir tekis bo'lib pishmagan yoki non pishmagan	Pishirish usuli noto'g'ri tanlangan	Non pishiradigan dasturlarni ko'rib chiqing, «MENYU» tugmasini qayta bosib boshqa dasturni tanlang
	Ishlayotganda tasodifan «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi bosilgan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Ishlayotganda qopqog'i ko'p ochilgan	Qopqog'ini faqat dastur so'raganda, yana masalliq qo'shish uchun oching.
	Ishlayotganda ko'p vaqt elektr bo'lmagan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Parrak aylanmay qolgan	Qolipni chiqarib oling, parrak aylantiruvchisi aylanayotganini tekshirib ko'ring. Biror joyi nosoz bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring

TO'PLAMI

Nonpechka – 1 dona.

Non qolipi – 1 dona.

Xamir qoradigan parrak – 1 dona.

O'lchov bardog'i – 1 dona.

O'lchov qoshig'i – 1 dona.

Ilmoq – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr kuchi: 220-240 V ~ 50 Hz

Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 530 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве 2004/108/ЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання 2006/95/ЕС

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013