

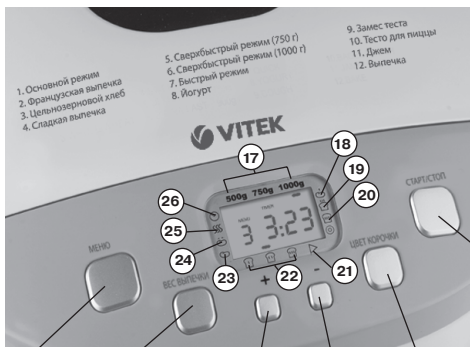
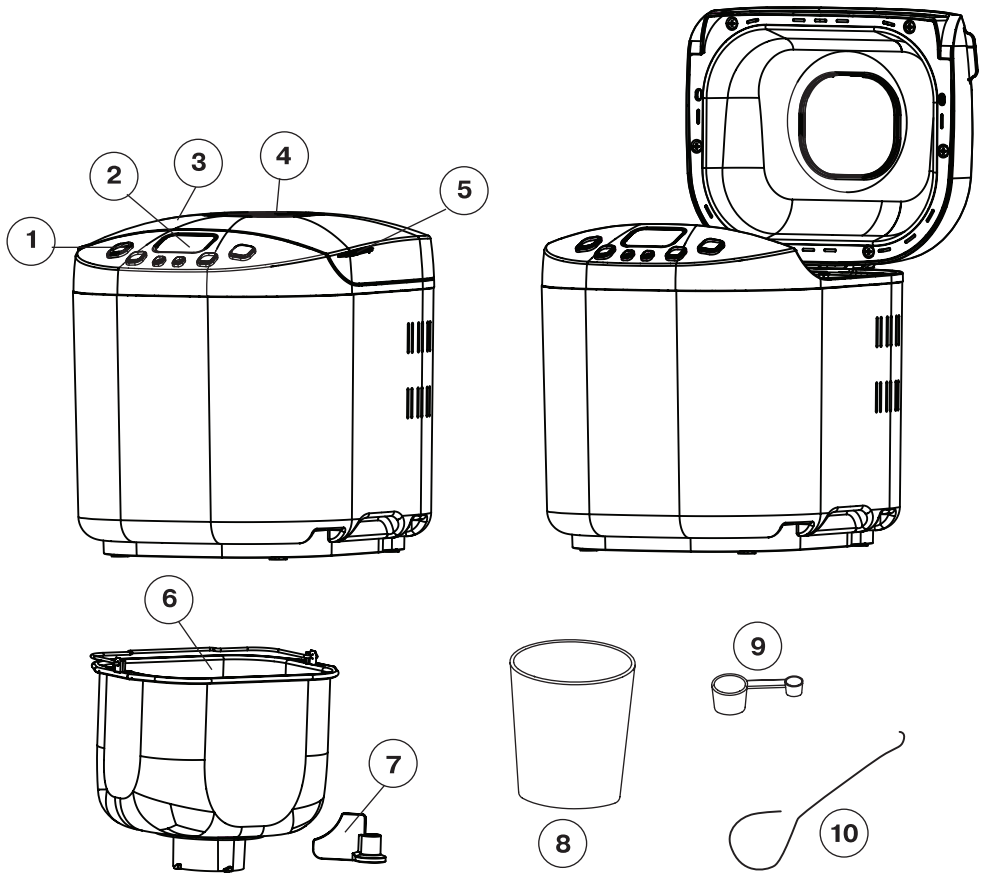
VT-1992 W

Bread maker

Хлебопечь

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	14
RUS Инструкция по эксплуатации	25
KZ Пайдалану нұсқасы	36
RO/MD Instrucțiune de exploatare	47
CZ Návod k použití	58
UA Інструкція з експлуатації	68
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	79
UZ Foydalanish qoidalari	90



1. Основной режим
2. Французская выпечка
3. Цельнозерновой хлеб
4. Сладкая выпечка

5. Сверхбыстрый режим (750 г)
6. Сверхбыстрый режим (1000 г)
7. Быстрый режим
8. Йогурт

9. Замес теста
10. Тесто для пиццы
11. Джем
12. Выпечка



BREAD MAKER

Description

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

Control panel:

11. Baking program selection button «MENU»
12. Weight setting button «LOAF WEIGHT»
13. Delay time increase button «+»
14. Delay time decrease button «-»
15. Crust color selection button «CRUST COLOR»
16. ON/OFF button «START/STOP»

Display:

17. Loaf weight selection
18. Dough proofing symbol
19. Baking symbol
20. Heating symbol
21. Fast cooking mode symbol
22. Crust color selection
23. Pause symbol
24. Dough kneading symbol
25. Preheating symbol
26. Delay symbol
27. Baking program number
28. Time of delay/remaining run-time digital readouts

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit for intended purposes 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 plugging the unit in 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.
- In order 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 bread maker during operation in order 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.
- Always unplug bread maker before its assembly and disassembly.
- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of improper use of the unit (for example, non-compliance to the recommendations as well as excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the bread maker off and unplug it. Let the unit cool down completely before cleaning it.
- Placing foreign objects in the process chamber is forbidden.
- Do not leave the lid open during bread maker operation.
- Do not touch hot surfaces and do not close ventilation openings during operation.
- Do not put your hands into the process chamber during operation.

ENGLISH

- When taking baked bread out hold the handle of the form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges but shake the form when taking bread out.
- Unplug bread maker before cleaning or in case you are not using it.
- When unplugging the power cord 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 unit next to kitchen sink, do not expose the unit to moisture.
- In order 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 then take it out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- From time to time check power cord and plug integrity.
- Never use the unit if the power cord or the plug are damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the 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 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 do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

CONTROL PANEL

Baking programs

1. BASIC MODE

It includes all the three stages of bread making: dough kneading, rising and baking.

2. FRENCH BREAD

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

3. WHOLE-WHEAT FLOUR 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. SWEET BREAD

Dough kneading, rising and fancy bread baking.

5. EXTRA FAST MODE (750 g)

6. EXTRA FAST MODE (1000 g)

Baking bread in one hour. This bread is the smallest in size and has the densest crumb.

Attention! When selecting these programs pour water with the temperature of 45-50°C into the baking form (use cooking thermometer for measuring water temperature). Water 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.

7. FAST MODE

Fast baking of 1000 g bread in 1 hour 45 minutes.

8. YOGURT

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or prebiotics as a leaven. See the details in the chapter «Recipes».

9. DOUGH MAKING

The bread maker kneads dough and lets it rise. Use this dough to make home-baked pastry (pies, pizza, etc.).

10. PIZZA DOUGH

Make dough for you favorite pizza, add tomato paste and spices in order to give dough additional color and aroma.

11. JAM

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

12. BAKE

Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and rising modes. The program is used for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning.

Operation cycles

Bread maker performs the following operations:

1. **Preheating.** Arrow opposite the symbol (25) will appear on the display (2).
2. **Pre-kneading** to obtain homogeneous mass. In the process of pre-kneading arrow opposite the symbol (24) will appear on the display (2).

3. **Pause** during which gluten bonds are formed in the dough-like mass making further dough kneading easier. Arrow opposite the symbol (23) will light up on the display (2).
4. **Repeat kneading** In the process of kneading arrow opposite the symbol (24) will appear on the display (2).
5. **Dough proofing** lets you make bread with fine, thin-walled and homogeneously porous crumb. Proofing is shown by arrow opposite the symbol (18).
6. **Temperature processing** of ingredients (arrow opposite the symbol (19)). Do not open the lid during the bread temperature processing as deflated dough will not rise.
7. **Heating** Arrow opposite the symbol (20) will light up on the display (2).

Program/operation cycle	Preheating.	Pre-kneading	Pause	Repeat kneading	Proofing	Temperature processing	Reheat
1. BASIC MODE		+	+	+	+	+	+
2. FRENCH BREAD		+	+	+	+	+	+
3. WHOLE-WHEAT FLOUR BREAD	+	+	+	+	+	+	+
4. SWEET BREAD		+	+	+	+	+	+
5. EXTRA FAST MODE (750 g)		+				+	+
6. EXTRA FAST MODE (1000 g)		+				+	+
7. FAST MODE		+	+	+		+	+
9. DOUGH MAKING		+	+	+	+		
10. PIZZA DOUGH		+		+			
11. JAM		+				+	
12. BAKE						+	

Cooking time (in hours and minutes)

Weight/crust color	Light	Medium	Dark	Fast cooking
1. BASIC MODE				
500 g	3:13	3:13	3:13	2:12
750 g	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 g	3:25	3:25	3:25	2:24
2. FRENCH BREAD				
500 g	3:30	3:30	3:30	2:30
750 g	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 g	3:35	3:35	3:35	2:35
3. WHOLE-WHEAT BREAD				
500 g	3:18	3:18	3:18	2:28
750 g	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 g	3:23	3:23	3:23	2:33
4. SWEET BREAD				
500 g	3:17			
750 g	3:22			-
1000 g	3:27			-
5. EXTRA FAST MODE (750 g)			12:58	
6. EXTRA FAST MODE (1000 g)			12:58	
7. FAST MODE (1000 g)			1:43	
8. YOGURT			6:00	

ENGLISH

9. DOUGH MAKING	1:30
10. PIZZA DOUGH	2:00
11. JAM	1:05
12. BAKE	1:00

Control panel buttons (1)

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

«MENU» Button (11)

- Select one of 12 programs by pressing «MENU» button (11) repeatedly. The number of the selected program (27) will be shown on display (2).

«LOAF WEIGHT» Button (12)

- Select loaf weight by pressing «LOAF WEIGHT» button (12): 500 g, 750 g or 1000 g. The weight settings are shown on the display (2) by symbols (17).

Note: Loaf weight determines baking time (see «Baking duration»).

Weight selection is not available for programs 5-12.

Buttons for delay time setting (13) «+» and (14) «-»

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

- Select the program, loaf weight and crust color by using control panel buttons. Then set the time of delay by pressing buttons (13) «-» and (14) «+» repeatedly (that means in what time – stating from the current time – the baking process is to be finished). The time of delay (28) will be shown on display (2).

Note: The maximal time of delay is 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 (16) the arrow opposite the symbol (26) will light up in the display (2), the two-spot in the remaining time index (28) will flash, and countdown will start.
- In order to cancel the delay press «START/STOP» button (16) until you hear a short sound signal.

Note: The delay function is not available in programs 5-8, 11 and 12.

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

«CRUST COLOR» Button (15)

- Select «LIGHT», «MEDIUM» or «DARK» crust or the function of fast cooking by pressing «CRUST COLOR» button (15) repeatedly. The weight settings are shown on the display (2) by symbol (22).

Note: This function is not available for programs 4-12.

- Fast cooking function is available for programs 1-3, dough kneading and rising time is reduced, while baking time remains the same. Thus, cooking time is decreased by 1 hour on average (see «Baking duration» table).
- To activate fast baking function press «CRUST COLOR» Button (15) repeatedly until symbol appears (21).

«START/STOP» Button (16)

- Launch baking program by pressing «START/STOP» button (16). There will be a short sound signal, the two-spot in the time index (28) will flash, and countdown will start.
- Other buttons become inactive during the baking process.
- In order to stop baking process press and hold «START/STOP» button (16) until you hear a short sound signal.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Ingredients adding

A few minutes before the bread is cooked you can sprinkle it with seeds, nuts or small fruit pieces or add some extra ingredients in your pizza dough. Ingredients adding is available in programs 1, 3, 4 и 10.

- You may add ingredients when you hear a sound signal during the program operation.
- Carefully open the lid with the handles (5).
- Add the ingredients, then close the lid (3).

Heating

- In case you have not switched unit off after baking process (programs 8-12), it will automatically pass into heating mode (duration – 1 hour).
- In order to cancel this function press and hold «START/STOP» button (16) until you hear a short sound signal.

Memory

- In case of emergency power cutoff during the operation process the memory function with the duration of up to 7 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 7 minutes bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
- If there is no power for more than 7 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.

BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME

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.

- Unpack bread maker.
- Place the bread maker on a flat stable surface. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.

Note: Unit 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. 15-34°C is the best ambient temperature for unit operation.

- Take the baking form (6) by the handle and take it out of the process chamber.
- Close the lid (3), switch the unit on by plugging the power cord plug into the socket. There will be a long sound signal, display (2) will show the number of the first program (27), the operation time index «3:25» (28) and symbols (23 and 17), denoting the standard baking settings (crust color - medium; weight - 1000 g).
- Select «BAKE» program by pressing button (11) «MENU» repeatedly, press button (16) «START/STOP» and let the unit warm up for 10 minutes.

Note: During the first operation some smell from the heating element is possible, this is normal.

- Switch bread maker off in 10 minutes, by pressing and holding «START/STOP» button (16), take the plug out of the socket.
- Open the lid (3) with the handle (5) and let the unit cool down.
- Wash the baking form (6), the paddle (7), the measuring cup (8), the measuring spoon (9) and the hook (10) with a soft sponge and a neutral detergent.
- Dry the removable parts.

USING THE UNIT

- Fix the paddle (7) on the form (6) axle.

Note: It is desirable to grease the paddles with butter before assembly to avoid dough ingress under them (8) during operation and to facilitate paddles (7) removal from the baked bread.

- Put the ingredients into the form (6) 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 the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (6) surface.
- Take the form (6) by the handle and put it into the process chamber.
- Close the lid (3).
- Plug the bread maker in.
- Select the necessary program by pressing «MENU» button (11) repeatedly.
- Set the crust color and loaf weight by pressing «CRUST COLOR» (15) and «LOAF WEIGHT» (12) buttons repeatedly.
- Set the delay time by pressing buttons (13) «+» and (14) «-».

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

- Press button (16) «START/STOP» in order to launch the program.
- 15 consequential sound signals inform that the program is completed.
- After the program ends, the unit will automatically pass into heating mode (except programs 8 - 12), arrows will appear on the display (2) opposite the symbol (20), symbols «0:00» (28) will appear, and the two-spot will flash.
- When the heating cycle is finished there will be a sound signal, the standard settings of the completed program will be shown on display (2).
- In order to cancel heating, press and hold «START/STOP» button (16). There will be a short 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 (6) by the handle and pull it upwards.

ENGLISH

- Let the form cool down for 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (6) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
- In order to remove the bread turn the form (6) upside down and shake it carefully.
- Remove the paddles (7) out of bread with the hook (10) and let it cool down for 10 minutes.
- Cut the bread with a sharp bread knife.

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 corresponding to your needs. The basic types of bread flour are wheat and rye flour. Wheat flour is more commonly used due to its nice 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. In order to improve the consumer properties of bread whole-wheat flour is often mixed with bread flour.

Corn and oatmeal flour

In order to improve the bread texture and additional flavor properties mix wheat or rye flour with corn or oatmeal one.

Sugar

Sugar enriches the pastry in 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 destructed 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 carefully before adding to the dough.

Animal and vegetable fats

Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase its storage life. Before adding butter cut it 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 rising. Use leaven or soda when baking in «EXTRA FAST 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. Optimal water temperature is 20-25°C, and for EXTRA FAST MODES – 45-50°C. You may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

Dairy foods

Diary foods improve the nutrition value and flavor of the bread. The crumb becomes more beautiful and savoury. Use fresh diary 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 abundance to their proportions.

- Use kitchen scales or measuring cup (8) and spoon (9), included.
- Fill the measuring cup (8) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup (8) on a flat surface.
- Clean the measuring cup (8) carefully before measuring another type of liquid.
- 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 heap should be removed with a knife.

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
	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 rising, 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 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 much liquid and liquid ingredients (for example, yoghurt)
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
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	Other sweet ingredients besides sugar are used
	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

ENGLISH

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 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 example, eggs, fruit, milk – into the form (6).

RECIPES

Basic mode

Ingredients/ Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	190 ml	280 ml	330 ml
Vegetable oil	1.5 table spoons	2 table spoons	2 table spoons
Salt	0.5 tea spoon	0.75 table spoon	1 table spoon
Sugar	1 table spoon	1.5 table spoons	3 tea spoons
Powdered milk	1 table spoon	1 table spoon	2 table spoons
Flour	2 measuring cups	3 measuring cups	4 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon

FRENCH BREAD

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	150 ml	280 ml	320 ml
Lemon juice	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon
Vegetable oil	1 table spoon	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	1 tea spoon	1 tea spoon	2 tea spoons
Sugar	1 table spoon	1.5 table spoons	2 table spoons
Flour	2.5 measuring cups	3 measuring cups	4 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon

WHOLE-WHEAT BREAD

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	270 ml	320 ml
Vegetable oil	1.5 table spoons	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	1 tea spoon	2 tea spoon
Medium flour	0.5 measuring cup	1 measuring cup	2 measuring cups
Flour	1.5 measuring cup	2 measuring cups	3 measuring cups
Sugar	2 table spoons	2 table spoons	3 table spoons
Powdered milk	2 table spoons	2.5 table spoons	3 table spoons
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon

SWEET BREAD

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	220 ml	320 ml
Vegetable oil	2 table spoons	2 table spoons	2 table spoons
Salt	0.5 tea spoon	1 tea spoon	1.5 tea spoon
Sugar	0.25 measuring cup	0.4 measuring cup	0.5 measuring cup
Powdered milk	1 table spoon	1.5 table spoon	2 table spoons
Flour	2.5 measuring cups	3.5 measuring cups	4.25 measuring cups

Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon
--------------	-------------	-------------	-------------

EXTRA FAST MODE

Ingredients/Quantity	750 g	1000 g
Water + 1 egg	280 ml	370 ml
Vegetable oil	2 table spoons	2 table spoons
Salt	1 tea spoon	1 tea spoon
Sugar	3 table spoons	3 table spoons
Flour	3 measuring cups	4 measuring cups
Yeast powder	4 tea spoons	4 tea spoons

Fast mode

Ingredients/Quantity	1000 g
Water	330 ml
Eggs	1 pc.
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	0.75 measuring cup
Flour	3.5 measuring cups
Yeast powder	3 tea spoons

Pizza dough

Ingredients	Quantity
Water	320 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	3 table spoons
Powdered milk	2 table spoons
Flour	4 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

1. For FAST and EXTRA FAST modes whip eggs with water.
- Note:** *Optimal water temperature EXTRA FAST MODE – 45-50°C.*
2. Pour water (water with egg), vegetable oil and lemon juice into the form (6) (for french bread).
3. Add salt and sugar, powdered milk (for french bread, sweet bread and whole-wheat bread), then add flour.
4. 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).
5. Insert the form (6) into the process chamber, turn it clockwise until bumping and close the lid (3).
6. Press «MENU» button (11) and select the appropriate program.
7. Select loaf weight, degree of crust roasting and press «START/STOP» button (16).

Jam

Ingredients	Quantity
Strawberry	4 measuring cups
Sugar	2.5 measuring cups
Lemon juice	1 table spoon

1. Mash strawberries and sugar with a fork, add lemon juice, mix.
2. Put the mixture into the form (6) and launch the «Jam» program.

ENGLISH

CLEANING AND CARE

- Unplug the unit and let it cool down.
- Wipe the body and lid (3) with a wet cloth.
- Wash baking form (6), paddle (7), measuring cup (8), spoon (9) and hook (10) in warm water with a neutral detergent.

Note: If the paddle (7) can not be removed from the axle, fill the form (6) with warm water and wait for about 30 minutes.

You may also wash the form (6) and the paddle (7) in a dishwasher.

- Dry forms (6) and paddle (7) carefully before fixing them in the bread maker.
- Do not immerse the unit, power cord and cord plug into water and other liquids.

STORAGE

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	Solution
Symbols «EE00» appear on the display, accompanied by repeated sound signals.	Low temperature in the process chamber	Switch the unit off, unplug it, take the form out, open the lid and wait for 10-20 minutes.
Symbols «EE01» appear on the display, accompanied by 5 sound signals	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 «EEE» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor breaking	Switch the unit off and contact the authorized service center
Symbols «HHH» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor is not working because of short circuit	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 cord plug from the socket. Take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a wet 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 this recipe switch the unit off immediately 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 paddles 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	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only upon the request of the program in order to add supplementary ingredients.
	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddles movement 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 230 V, ~ 50 Hz
Maximal power consumption: 610 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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

BROTBACKOFEN

Beschreibung

1. Steuerungsplatte
2. Bildschirm
3. Deckel
4. Sichtfenster
5. Handgriff
6. Backform
7. Flügel zum Anteigen
8. Meßbecher
9. Messlöffel
10. Haken

Steuerungsplatte:

11. Taste der Wahl des Backprogramms „MENÜ“
12. Taste der Gewichteinstellung „BACKGEWICHT“
13. Taste der Erhöhung der Rückstellungszeit „+“
14. Taste der Verringerung der Rückstellungszeit „-“
15. Taste der Wahl der Krustenfarbe „KRUSTENFARBE“
16. Ein/Aus „START/STOP“-Taste

Display:

17. Auswahl des Gewichts
18. Symbol des Teigtriebs
19. Symbol des Backens
20. Symbol der Aufwärmung
21. Symbol der Schnellzubereitung
22. Wahl der Krustenfarbe
23. Symbol der Pause
24. Symbol des Anteigens
25. Symbol der vorzeitige Aufwärmung
26. Symbol der Zeitrückstellung
27. Nummer des Backprogramms
28. Digitale Anzeige der Rückstellungszeit/der Restzeit

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf. Benutzen Sie dieses Gerät bestimmungsmäßig und laut der Bedienungsanleitung. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen oder materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Zur Vermeidung der Feuergefahr oder des Stromschlagrisikos benutzen Sie Adapterstecker beim Anschluss des Geräts an die elektrische Steckdose nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, stabile hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird. Die Entfernung zu den nächstliegenden 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 Flüssigkeiten 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, den Brotbackofen draußen zu nutzen.
- Schalten Sie den Brotbackofen immer vor seinem Auf- und Abbau aus.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Falsche Nutzung des Geräts (z.B. Nichtbeachtung der Empfehlungen sowie im Falle der dauernden Zubereitungszeit) kann zur Anbrennung des Brots und der Entstehung des Rauchs führen. Schalten Sie in

diesem Fall den Brotbackofen sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie vor der Reinigung ab, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.

- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Arbeitskammer zu legen.
- Lassen Sie nie den Deckel des Brotbackofens während seines Betriebs offen.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen während des Betriebs zu berühren und Entlüftungsöffnungen zu schließen.
- Es ist nicht gestattet, Hände in die Arbeitskammer während des Betriebs zu stecken.
- Wenn Sie Brot aus dem Brotbackofen herausnehmen, halten Sie sich am Griff der Backform, ziehen Sie vorher hitzebeständige Küchenhandschuhe 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 den Brotbackofen vom Stromnetz ab, wenn Sie ihn nicht benutzen oder vor der Reinigung.
- Es ist nicht gestattet, das Netzkabel beim Abtrennen des Geräts vom Stromnetz zu ziehen. Halten Sie den Stecker.
- Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät 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 auf keinen Fall das Gerät, schalten Sie es sofort vom Stromnetz ab und danach können Sie es aus dem Wasser holen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät zu prüfen und zu reparieren.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel und den Netzstecker auf Ganzheit.
- 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. Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbstständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenservicedienst, 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

STEUERUNGSPLATTE

Backprogramme

1. HAUPTBETRIEB

Enthält alle drei Stufen der Brotzubereitung: Anteigen, Teigtrieb und Backen.

2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK

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

3. VOLLKORNBROT

Backen Sie bekömmliches Brot aus Fein- oder Backschrot. Es wird nicht empfohlen, die Funktion der Zeitrückstellung beim Backen solches Brots zu nutzen, weil es zu ungewünschten Ergebnissen führen kann.

4. BUTTERTEIGBACKWAREN

Anteigen, Teigtrieb und Backen von Butterteigbackwaren.

5. EXPRESSBETRIEB (750 g)

6. EXPRESSBETRIEB (1000 g)

Die Zubereitung von Brot in einer Stunde. Das Brot kommt kleiner und mit der dichtesten Krume heraus.

Achtung! Falls Sie diese Programme wählen, gießen Sie Wasser in die Backform ein, dessen Temperatur 45-50°C beträgt (die Wassertemperatur messen Sie mit einem Küchenthermometer). Die Wassertemperatur 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.

7. SCHNELLBACKEN

Schnellzubereitung von 1000 g Brot in 1 Stunde 45 Minuten.

8. JOGHURT

Bereiten Sie den schmackhaftesten Naturaljoghurt aus Milch und Sauerteig. Benutzen Sie Joghurt oder Prebiotiks als Sauerteig. Siehe die Details im Abschnitt «REZEPTE».

9. TEIGZUBEREITUNG

DEUTSCH

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

10. PIZZATEIG

Bereiten Sie den Teig für Ihre Leibpizza zu, geben Sie Tomatenpaste oder Kräutergewürze zu, um dem Teig zusätzliche Farbe und Aroma zu geben.

11. MARMELADE

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

12. GEBÄCK

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.

Arbeitszyklen

Der Brotbackofen erfüllt folgende Operationen:

- Vorzeitige Aufwärmung** Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Symbol (25).
- Vorzeitiges Anteigen** fürs Erreichen einer homogenen Masse. Während des vorzeitigen Anteigens erscheint der Zeiger gegenüber dem Symbol (24) auf dem Display (2).
- Pause**, in der Glutenbindungen sich in teigiger Masse bilden, was gewährleistet weiteres Anteigen des Brotteiges. Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Symbol (23).
- Wiederholtes Anteigen** Während des Anteigens erscheint der Zeiger gegenüber dem Symbol (24) auf dem Display (2).
- Teigtrieb** lässt mastiges Brot mit feiner, dünnwandiger und gleichmäßiger Porung der Krume zu erhalten. Teigtrieb wird durch den Zeiger gegenüber dem Symbol (18) angezeigt.
- Temperaturbearbeitung von Zutaten** (der Zeiger gegenüber dem Symbol (19)). Es ist nicht gestattet, den Deckel während der Temperaturbearbeitung vom Brot zu öffnen, weil abgefallener Teig wird nicht steigen.
- Aufwärmung** Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Symbol (20).

Programm/Arbeitszyklus	Vorzeitige Aufwärmung	Vorzeitiges Anteigen	Pause	Wiederholtes Anteigen	Teigtrieb	Temperaturbearbeitung	Aufwärmung
1. HAUPTBETRIEB		+	+	+	+	+	+
2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK		+		+	+	+	+
3. VOLLKORNBROT	+	+	+	+	+	+	+
4. BUTTERTEIGBACKWAREN		+	+	+	+	+	+
5. EXPRESSBETRIEB (750 g)		+				+	+
6. EXPRESSBETRIEB (1000 g)		+				+	+
7. SCHNELLBACKEN		+	+	+		+	+
9. TEIGZUBEREITUNG		+	+	+	+		
10. PIZZATEIG		+		+			
11. MARMELADE		+				+	
12. GEBÄCK						+	

Zubereitungsdauer (in Stunden und Minuten)

Gewicht/Krustenfarbe	Helle	Mittlere	Dunkle	Schnelle Zubereitung
1. HAUPTBETRIEB				
500 g	3:13	3:13	3:13	2:12
750 g	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 g	3:25	3:25	3:25	2:24
2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK				
500 g	3:30	3:30	3:30	2:30
750 g	3:32	3:32	03:32	2:32
1000 g	3:35	3:35	3:35	2:35
3. VOLLKORNBROT				
500 g	3:18	3:18	3:18	2:28

750 g	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 g	3:23	3:23	3:23	2:33
4. BUTTERTEIGBACKWAREN				
500 g	3:17			
750 g	3:22			-
1000 g	3:27			-
5. EXPRESSBETRIEB (750 g)				0:58
6. EXPRESSBETRIEB (1000 g)				00:58
7. EXPRESSBETRIEB (1000 g)				1:43
8. JOGHURT				6:00
9. TEIGZUBEREITUNG				1:30
10. PIZZATEIG				2:00
11. MARMELADE				1:05
12. GEBÄCK				1:00

Tasten der Steuerungsplatte (1)

Bei jedem Drücken der Taste der Steuerungsplatte ertönt ein Tonsignal.

„MENÜ“-Taste (11)

- Wählen Sie eines der 12 Programme durch das mehrmalige Drücken der «MENÜ»-Taste (11) aus. Die Nummer des ausgewählten Programms (27) wird auf dem Display (2) angezeigt.

„BACKGEWICHT“-Taste (12)

- Wählen Sie das Brotgewicht durch das mehrmalige Drücken der „BACKGEWICHT“-Taste (12) aus: 500 g, 750 g oder 1000 g. Die Einstellungen des Gewichts werden auf dem Display (2) durch das Symbol (17) angezeigt.

Anmerkung: Die Backdauer hängt vom eingestellten Gebäckgewicht ab. (siehe. «Zubereitungsdauer»)

Die Wahl des Gewichts ist in den Programmen 5-12 inaktiv.

Tasten der Zeitvorwahl (13) „+“ und (14) „-“

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 Steuerungsplatte aus. Stellen Sie die Rückstellungszeit - d.h. nach welcher Zeit ab dem jetzigen Zeitpunkt der Backprozess beendet wird - durch das mehrmalige Drücken der Tasten (13) „+“ und (14) „-“ ein. Auf dem Display (2) wird die Rückstellungszeit (28) angezeigt.

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

Beispiel: Wenn Sie um 20:30 das Brot bis 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 (16) nach der Einstellung der Rückstellungszeit, auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Symbol (26), der Doppelpunkt in der Anzeige der verbliebenen Zeit (28) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16), bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um die Zeitrückstellung zu unterbrechen.

Anmerkung: Die Funktion der Zeitrückstellung ist für Programme 5-8, 11 und 12 unzugänglich.

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

„KRUSTENFARBE“-Taste (15)

- Wählen Sie eine „HELLE“, „MITTLERE“ oder „DUNKLE“ Kruste durch das mehrmalige Drücken der «KRUSTENFARBE»-Taste (15) aus. Die gewählte Krustenfarbe wird auf dem Display (2) durch das Symbol (22) angezeigt.

Anmerkung: Diese Funktion ist für Programme 4-12 unzugänglich.

- Für Programme 1-3 ist die Funktion der Schnellzubereitung zugänglich, bei der die Zeit des Anteigens und Teigtriebs sich reduziert, aber Backendauer bleibt. Somit reduziert sich die Zubereitungszeit durchschnittlich um 1 Stunde (siehe Tabelle «Zubereitungsdauer»)

DEUTSCH

- Um die Funktion der Schnellzubereitung zu aktivieren, drücken Sie mehrmals die Taste (15) „KRUSTENFARBE“ bis das Symbol (21) erscheint.

„START/STOP“-Taste (16)

- Starten Sie das Backprogramm mit der „START/STOP“-Taste (16). Es ertönt ein kurzes Tonsignal, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige (28) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.
- Andere Tasten werden während des Backprozesses inaktiv.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16) bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um den Backprozess zu unterbrechen.

Zusätzliche Funktionen

Zutatenzugabe

Einige Minuten vor der Bereitschaft können Sie auf das Brot Kerne, Nüsse oder kleine Früchtenstücken schütten oder Zusatzzutaten in Ihren Pizzateig zugeben. Zutatenzugabe ist für Programme 1,3,4 und 10 verfügbar.

- Die Möglichkeit der Zutatenzugabe zeigt ein Tonsignal während des Programmbetriebs an.
- Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, indem Sie die Griffe (5) greifen.
- Geben Sie die Zutaten zu, schließen Sie den Deckel (3) dicht zu.

Aufwärmung

- Falls Sie das Gerät nach der Beendigung des Backprozesses nicht ausschalten (außer Programmen 8 - 12), wird er sich in den Aufwärmungsbetrieb automatisch umschalten (Dauer – 1 Stunde).
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16) bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um diese Funktion auszuschalten.

Speicher

- Bei der Notabschaltung des Stroms während des Betriebs des Geräts wird die Speicherfunktion mit der Dauer bis zu 7 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 7 Minuten setzt der Brotbackofen die Ausführung des eingegebenen Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Beim Ausfall der Stromversorgung über 7 Minuten sollen Nahrungsmittel nochmals geladen und das Gerät neu programmiert werden.

VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS

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.

- Nehmen Sie den Brotbackofen aus der Verpackung heraus.
- Stellen Sie den Brotbackofen auf eine glatte stabile Oberfläche auf. Die Entfernung zu den nächstliegenden Oberflächen soll nicht weniger als 20 cm betragen.

Anmerkung: Der Brotbackofen 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.

- Nehmen Sie die Backform (6) am Griff und ziehen Sie diese aus der Arbeitskammer heraus.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu, schalten Sie das Gerät ein, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein dauernder Tonsignal, auf dem Display (2) erscheint die Nummer des ersten Programms (27), die Angabe der Betriebszeit «03:25» (28) und Symbole (23, 17), die die Standardeinstellungen des Backbetriebs (Krustenfarbe - mittel; Brotgewicht - 1000 g) darstellen:
- Wählen Sie das GEBÄCK-Programm durch das mehrmalige Drücken der «MENÜ“-Taste (11) aus, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16) und lassen Sie das Gerät im Laufe von 10 Minuten durchwärmen.

Anmerkung: Beim ersten Einschalten des Geräts kann ein Geruch von Heizelement entstehen, es ist normal.

- Schalten Sie den Brotbackofen in 10 Minuten aus, indem Sie die „START/STOP“-Taste (16) drücken und halten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie den Deckel (3) mit dem Griff (5) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Waschen Sie die Backform (6), den Flügel (7), den Messbecher (8), den Messlöffel (9) und den Haken (10) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.
- Trocknen Sie abnehmbare Teile.

NUTZUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie den Flügel (7) auf die Achse der Backform (6) auf.

Anmerkung: Es wird empfohlen, den Flügel (7) vor dem Aufbau mit Öl einzuschmieren, um das Eindringen von Teig unter ihn im weiteren zu vermeiden und die Entfernung des Flügels (7) aus dem fertigen Brot zu erleichtern.

- Geben Sie Zutaten in die Backform (6) 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 Quellmehl

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 verkrümelte Nahrungsmittel oder vergossene Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (6) ab.
- Nehmen Sie die Backform (6) am Griff fest und legen Sie diese in die Arbeitskammer ein.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu.
- Schalten Sie den Brotbackofen in die Steckdose ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch das mehrmalige Drücken der «MENÜ»-Taste (11) aus.
- Stellen Sie die Krustenfarbe und das Brotgewicht durch das mehrmalige Drücken der „BACKGEWICHT“-Taste (12) und „KRUSTENFARBE“-Taste (15) ein.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit durch das mehrmalige Drücken der Tasten (13) „+“ und (14) „-“ ein.

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

- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16), um das Programm zu starten.
- 15 nacheinander folgende Tonsignale signalisieren die Programmbeendigung.
- Nach der Beendigung des Programms übergeht Brotbackofen in den Aufwärmungsbetrieb (außer Programme 8, -12), dabei erscheinen der Zeiger gegenüber dem Symbol (20) und Symbole „0:00“ (28) auf dem Display (2) und Doppelpunkt blinkt.
- Nach der Beendigung des Aufheizungszyklus ertönt ein Tonsignal und auf dem Display (2) werden Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16), um die Aufwärmung auszuschalten. Es ertönt ein kurzes Tonsignal, das Display (2) erlischt nach einiger Zeit.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie zuerst hitzebeständige Küchenhandschuhen an, öffnen Sie den Deckel (3), nehmen Sie die Backform (6) am Griff fest, ziehen Sie nach oben;
- Lassen Sie die Backform im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie die Backware von den Wänden und dem Boden der Backform (6) ab, nutzen Sie dabei den Spatel mit Antihafbeschichtung.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Backform (6) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
- Entfernen Sie den Flügel (7) mit dem Haken (10) und lassen Sie das Brot während ca. 10 Minuten abkühlen.
- Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Zutaten

Mehl

Die Eigenschaften des Mehls werden nicht nur durch die Sorte, sondern durch die Bedingungen der Kornanbau, 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 Teil des Kerns, 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 Verbrauchseigenschaften von Brot wird das Vollkornmehl mit Brotmehl oft zusammen gemischt.

Mais- und Hafermehl

Für die Verbesserung der Brottextur und der 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

DEUTSCH

goldene Farbe. Zucker ist Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie 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 frisch gepresste Backhefe oder schnell wirkende Trockenhefe zu. Lösen Sie frisch gepresste Hefe in warmer Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.) auf, geben Sie schnell wirkende Trockenhefe dem Mehl (sie fordert keine vorzeitige Aktivierung zu, 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 frisch gepresster Backhefe.

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

Salz

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

Eier

Eier verbessern die Struktur und die Menge des Backproduktes, verleiht 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 es in kleine Stücke und lassen Sie es ein bisschen schmelzen.

Backpulver und Soda

Soda und Backpulver (Quellmehl) verkürzen die Zeit, die für den Teigtrieb notwendig ist. Nutzen 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 gerechnet. Nutzen Sie keinen Essig zur Löschung von Speisesoda, das macht die Krume weniger homogen und mehr feucht. Geben Sie Backpulver (Quellmehl) der Backform einfach zu, befolgen Sie dabei die Anweisungen im Rezept.

Wasser

Die Wassertemperatur spielt eine wichtige Rolle beim Brotbacken. Optimale Wassertemperatur beträgt 20-25°C, für EXPRESSBETRIEBE – 45-50°C. 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 einen Messbecher (8) und einen Messlöffel (9), die mitgeliefert sind.
- Füllen Sie den Messbecher (8) mit Flüssigkeit bis zum entsprechenden Füllstand auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher (8) auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Messbecher (8) sorgfältig, wenn Sie eine andere Flüssigkeit benutzen.
- Verdichten Sie trockene Zutaten nicht, wenn Sie diese in den Messbecher (8) zugeben.
- Es ist wichtig, Mehl vor dem Abwiegen zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, es sichert die besten Backergebnisse. Entfernen Sie die Überhäufung mit einem Messer.

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
	Backhefe ist mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen in Berührung gekommen
	Die Mehlsorte wurde falsch gewählt oder Mehl ist verdorben
	Zu wenig Zucker
	Weiches Wasser führt zum intensiveren Hefewachstum
Intensiver Teigtrieb, Teig tritt außerhalb der Backform	Zu viel Backhefe oder Mehl
	Zu viel Teig

Brot ist in der Mitte zusammengefallen	Das Hefewachstum erfolgt wegen hoher Temperatur der Flüssigkeit oder ihrer überflüssigen Menge fehlerhaft. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser
Dichte Krume, Klümpchen	Zu wenig Backhefe und Zucker Zu viele Früchte, Vollkörner usw. Mangelhaftes Mehl Zu hohe Temperatur der genutzten Flüssigkeit führt zum schnellen Trockenhefewachstum und dem früheren Zusammenfallen von Teig. Kein Salz oder zu wenig Zucker Zu wenig Mehl
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Zu viel Flüssigkeit und zu viele Flüssigzutaten (z.B. Joghurt) Zu viele Flüssigzutaten
Grobkornkrume	Kein Salz Zu heißes Wasser Zu viel Teig
Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot) Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Nutzen Sie andere süße Zutaten außer Zucker
Die Krume von geschnittenen Brotscheiben ist körnig und ungleichmäßig	Sie haben Brot vor dem Schneiden nicht abgekühlt (überflüssige Feuchtigkeit wurde nicht abgedämpft)

FÜLLUNG VON ZUTATEN

- Empfohlene Reihenfolge der Füllung von Zutaten (falls im Rezept nichts anderes angegeben wird): Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Butter, Aufschlageier usw.) werden in den Backbehälter eingegossen, danach werden trockene Zutaten und zuletzt Trockenhefe zugegeben.
- Achten Sie darauf, dass Mehl nicht komplett nass wird, legen Sie Trockenhefe nur in trockenes Mehl ein. Trockenhefe soll vor dem Anteigen mit Salz nicht in Berührung kommen, weil Salz die Aktivität von Trockenhefe vermindert.
- Wenn Sie die Funktion der Zeitrückstellung nutzen, legen Sie keine leichtverderblichen Produkte – wie z.B. Eier, Früchte, Milch in die Backform (6) ein.

REZEPTE

HAUPTBETRIEB

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	190 ml	280 ml	330 ml
Pflanzenöl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel	0,75 Esslöffel	1 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	3 Teelöffel
Trockenmilch	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	2 Messbecher	3 Messbecher	4 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

FRANZÖSISCHES GEBÄCK

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	150 ml	280 ml	320 ml
Zitronensaft	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Pflanzenöl	1 Esslöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel

DEUTSCH

Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	2,5 Messbecher	3 Messbecher	4 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

VOLLKORNBROT

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	210 ml	270 ml	320 ml
Pflanzenöl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Graumehl	0,5 Messbecher	1 Messbecher	2 Messbecher
Mehl	1,5 Messbecher	2 Messbecher	3 Messbecher
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

BUTTERTEIGBACKWAREN

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	220 ml	320 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	0,25 Messbecher	0,4 Messbecher	0,5 Messbecher
Trockenmilch	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	2,5 Messbecher	3,5 Messbecher	4,25 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

EXPRESSBETRIEB

Zutaten/Menge	750 g	1000 g
Wasser +1 Ei	280 ml	370 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	4 Messbecher
Trockenhefe	4 Teelöffel	4 Teelöffel

SCHNELLBACKEN

Zutaten/Menge	1000 g
Wasser	330 ml
Ei	1 St.
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	0,75 Messbecher
Mehl	3,5 Messbecher
Trockenhefe	3 Teelöffel

Pizzateig

Zutaten	Menge
---------	-------

Wasser	320 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel
Mehl	4 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel

1. Für SCHNELLBACKEN und EXPRESSBETRIEB schlagen Sie Eier mit Wasser.
Anmerkung: Optimale Wassertemperatur für EXPRESSBETRIEB beträgt 45-50°C.
2. Gießen Sie Wasser (Wasser mit Ei), Pflanzenöl und Zitronensaft (für französisches Gebäck) in die Backform (6) ein.
3. Geben Sie Salz und Zucker, Trockenmilch (für französisches Gebäck, Buttermengegebäck und Vollkornbrot) und danach Mehl zu.
4. 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).
5. Legen Sie die Backform (6) in die Arbeitskammer ein, schließen Sie den Deckel (3) zu.
6. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (11) und wählen Sie ein entsprechendes Programm aus.
7. Wählen Sie das Gewicht, die Stufe der Krustenbräunung von Brot und drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16).

Marmelade

Zutaten	Menge
Erdbeeren	4 Messbecher
Zucker	2,5 Messbecher
Zitronensaft	1 Esslöffel

1. Zerquetschen Sie Erdbeeren mit Zucker mit einer Gabel, geben Sie Zitronensaft zu, mischen Sie durch.
2. Geben Sie das Gemisch in die Backform (6) zu und schalten Sie das Programm „Marmelade“ ein.

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 (6), den Flügel (7), den Messbecher (8), den Löffel (9) und den Haken (10) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.

Anmerkung: Falls der Flügel (7) von der Achse nicht abgenommen wird, füllen Sie die Backform (6) mit warmem Wasser und warten Sie ca. 30 Minuten ab.

Die Backform (6) und den Flügel (7) können Sie auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

- Trocknen Sie die Backform (6) und den Flügel (7) sorgfältig, bevor Sie diese in den Brotbackofen einsetzen.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und die Steckdose des Netzsteckers ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

AUFBEWAHRUNG

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

STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG	URSACHE	BEHEBUNG
Auf dem Display erscheinen Symbole «EE00» mit wiederholten Tonsignalen	Niedrige Temperatur in der Arbeitskammer	Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz ab, nehmen Sie die Backform heraus, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten ab.
Auf dem Display erscheinen Symbole «EE 01» mit wiederholten Tonsignalen.	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, lassen Sie es unter der Raumtemperatur abkühlen.

DEUTSCH

Auf dem Display erscheinen Symbole «EEE» mit wiederholten Tonsignalen.	Störungen beim Betrieb des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Auf dem Display erscheinen Symbole «HHH» mit wiederholten Tonsignalen.	Temperatursensor funktioniert nicht infolge des Kurzschlusses	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 Boden des Brots ist feucht	Das Brot ist zu lange im Backofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie das Brot nach diesem 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 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 Taste „START/STOP“ während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Der Deckel wurde während des Betrieb 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.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz
 Maximale Aufnahmeleistung: 610 W

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

Nutzungsdauer des Geräts beträgt mindestens 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 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ХЛЕБОПЕЧЬ

Описание

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

Панель управления:

11. Кнопка выбора программы выпечки «МЕНЮ»
12. Кнопка установки веса «ВЕС ВЫПЕЧКИ»
13. Кнопка увеличения времени отсрочки «+»
14. Кнопка уменьшения времени отсрочки «-»
15. Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ КОРОЧКИ»
16. Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»

Дисплей:

17. Выбор веса выпечки
18. Символ расстойки теста
19. Символ выпечки
20. Символ подогрева
21. Символ режима быстрого приготовления
22. Выбор цвета корочки
23. Символ паузы
24. Символ замеса теста
25. Символ предварительного нагрева
26. Символ отсрочки
27. Номер программы выпечки
28. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
- 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 сетевой 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 прибор на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте прибор рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами и под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми краями мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте прибор перед сборкой и разборкой устройства.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования прибора (несоблюдение рекомендаций, чрезмерное время приготовления), возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается помещать в рабочую камеру посторонние предметы.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы устройства.

РУССКИЙ

- Во время работы не дотрагивайтесь до горячей поверхностей 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 сети перед чисткой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за прибор, немедленно отключите его от электросети и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта прибора.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный 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 пользовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой. **Опасность удушья!**

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Программы выпечки

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, расстой (подъем) теста и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

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

3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

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. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, расстой теста и выпечка сдобы.

5. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (750 г)

6. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (1000 г)

Приготовление хлеба за один час. Хлеб получается меньшего размера и с самым плотным мякишем.

Внимание! Выбрав данные программы, вливайте в форму для выпечки воду температурой 45-50°C (температуру воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет решающую роль при сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

7. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Быстрое приготовление хлеба весом 1000 грамм за 1 час 45 минут.

8. ЙОГУРТ

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики. Подробности смотрите в разделе «Рецепты».

9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.).

10. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Приготовьте тесто для Вашей любимой пиццы, добавьте томатную пасту или травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата.

11. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

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.

Рабочие циклы

Хлебопечка выполняет следующие операции:

- Предварительный нагрев.** На дисплее (2) появится стрелка напротив символа (25).
- Предварительный замес,** целью которого является получение однородной массы. В процессе предварительного замеса на дисплее (2) появится стрелка напротив символа (24).
- Пауза,** в процессе которой в тестообразной массе образуются глютенновые связи, что облегчает дальнейший замес хлебного теста. На дисплее (2) загорится стрелка напротив символа (23).
- Повторный замес.** В процессе замеса на дисплее (2) появится стрелка напротив символа (24).
- Расстойка** теста позволяет получить объемный хлеб с мелкой, тонкостенной и равномерной пористостью мякиша. Расстойка отражается стрелкой напротив символа (18).
- Температурная обработка ингредиентов** (стрелка напротив символа (19)). Открывать крышку в процессе температурной обработки хлеба категорически запрещено, так как опавшее тесто уже не поднимется.
- Подогрев.** На дисплее (2) загорается стрелка напротив символа (20).

Программа/ рабочий цикл	Предв. нагрев	Предв. замес	Пауза	Повт. замес	Расстойка	Темпер. обработка	Подогрев
1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ	+	+	+	+	+	+	+
4. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
5. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (750g)		+				+	+
6. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (1000 g)		+				+	+
7. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ		+	+	+		+	+
9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА		+	+	+	+		
10. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ		+		+			
11. ДЖЕМ		+				+	
12. ВЫПЕЧКА						+	

Продолжительность приготовления

Вес/цвет корочки	Светлая	Средняя	Темная	Быстрое приготовление
1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ				
500	3:13	3:13	3:13	2:12
750	3:18	3:18	3:18	2:17
1000	3:25	3:25	3:25	2:24
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА				
500	3:30	3:30	3:30	2:30
750	3:32	3:32	3:32	2:32
1000	3:35	3:35	3:35	2:35
3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ				
500	3:18	3:18	3:18	2:28

РУССКИЙ

750	3:20	3:20	3:20	2:30
1000	3:23	3:23	3:23	2:33
4. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА				
500	3:17			
750	3:22			-
1000	3:27			-
5. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (750 г)				0:58
6. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (1000 г)				0:58
7. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ (1000 г)				1:43
8. ЙОГУРТ				6:00
9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА				1:30
10. ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ				2:00
11. ДЖЕМ				1:05
12. ВЫПЕЧКА				1:00

Кнопки панели управления (1)

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (11) «МЕНЮ»

- Повторными нажатиями кнопки (11) «МЕНЮ» выберите одну из 12 программ. Номер программы (27) будет отображаться на дисплее (2).

Кнопка (12) «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

- Нажатиями кнопки (12) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес хлеба: 500, 750 или 1000 грамм. Настройки веса отображаются на дисплее (2) символами (17).

Примечание: Вес выпечки определяет продолжительность выпечки (см. «Продолжительность приготовления»).

Выбор веса не доступен в программах 5-12.

Кнопки установки времени отсрочки (13) «+» и (14) «-»

Вы можете заранее запрограммировать, через какое время процесс приготовления будет завершен.

- Кнопками панели управления выберите программу выпечки, вес хлеба и цвет корочки. После этого повторными нажатиями кнопок (13) «+» и (14) «-» установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с этого момента). На дисплее (2) появятся показания времени отсрочки (28).

Примечание: Максимальное время отсрочки – 13 часов, шаг настройки - 10 минут.

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

- После установки времени отсрочки, нажмите на кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», на дисплее (2) загорится стрелка напротив символа (26), двоеточие в показаниях оставшегося времени работы (28) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
- Для отмены отсрочки нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появления короткого звукового сигнала.

Примечание: Функция отсрочки не доступна для программ 5-8, 11 и 12.

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

Кнопка (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

- Повторными нажатиями кнопки (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите «СВЕТЛУЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку или функцию быстрого приготовления. Выбранный цвет корочки отражается на дисплее (2) символом (22).

Примечание: Данная функция недоступна для программ 4-12.

- Для программ 1-3 доступна функция быстрого приготовления, при которой уменьшается время замеса и подъема теста, но сохраняется продолжительность выпечки. Таким образом, время приготовления сокращается в среднем на 1 час (см. таблицу «Продолжительность приготовления»).

- Для активации функции быстрого приготовления повторно нажимайте кнопку (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» до появления символа (21).

Кнопка (16) «СТАРТ/СТОП»

- Нажатием кнопки (16) «СТАРТ/СТОП» запустите процесс приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие в показаниях времени (28) будет мигать, начнется обратный отсчет.
- В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появления короткого звукового сигнала.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Добавление ингредиентов

За несколько минут до готовности Вы можете посыпать хлеб семечками, орехами или небольшими кусочками фруктов, а также добавить дополнительные ингредиенты в Ваше тесто для пиццы. Добавление ингредиентов доступно для программ 1, 3, 4 и 10.

- О возможности добавления ингредиентов сообщает звуковой сигнал в процессе работы программы.
- Осторожно откройте крышку, взявшись за ручки (5).
- Добавьте ингредиенты, плотно закройте крышку (3).

Подогрев

- Если Вы не выключили устройство после завершения процесса выпечки (кроме программ 8-12), оно автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность – 1 час).
- Если Вы хотите отменить эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появления короткого звукового сигнала.

Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 7 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 7 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 7 минут, необходимо заново загрузить продукты и произвести программирование устройства.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Выньте устройство из упаковки.
- Установите прибор на ровной устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.

Примечание: 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 хлеба. Наиболее оптимальной температурой в помещении является 15-34°C.

- Возьмите форму для выпечки (6) за ручку и выньте из рабочей камеры.
- Закройте крышку (3), включите прибор, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы (27), показания времени работы «3:25» (28) и символы (23 и 17), отражающие стандартные установки выпечки (цвет корочки средний; вес 1000 г.).
- Повторными нажатиями кнопки (11) «МЕНЮ» выберите программу «ВЫПЕЧКА», нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

Примечание: При первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента, это допустимо.

- Через 10 минут выключите хлебопечку, нажав и удерживая кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Откройте крышку (3) за ручку (5) и дайте устройству остыть.
- Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте форму для выпечки (6), лопасть (7), мерный стакан (8), ложку (9) и крючок (10).
- Высушите съемные детали.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Установите лопасть (7) на ось формы (6).

Примечание: Перед установкой желательно смазать лопасть (7) маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания под нее теста и облегчить удаление лопасти (7) из приготовленного хлеба.

РУССКИЙ

– Поместите ингредиенты в форму (6) 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 (6).
- Форму (6) возьмите за ручку и установите в рабочую камеру.
- Закройте крышку (3).
- Включите устройство в розетку.
- Повторными нажатиями кнопки (11) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (12) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите вес буханки и цвет корочки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (13) «+» и (14) «-».

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

- Для запуска программы нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- О завершении программы сообщают 15 последовательных звуковых сигналов.
- После завершения программы, устройство автоматически переходит в режим подогрева (кроме программ 8-12), на дисплее (2) появятся стрелка напротив символа (20), символы «0:00» (28), а двоеточие начнет мигать.
- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП». Раздастся короткий звуковой сигнал, через некоторое время дисплей (2) погаснет.
- Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные перчатки, откройте крышку (3), возьмите форму (6) за ручку и потяните вверх.
- Дайте форме остыть в течение 10 минут.
- Отделите выпечку от стенок и дна формы (6), используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
- Для извлечения хлеба переверните форму (6) и осторожно потрясите.
- Выньте лопасть (7) из хлеба при помощи крючка (10) и дайте ему остыть в течение 10 минут.
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

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. Пшеничной 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 оттенок. 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 пористо-

го 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 (не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции: 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей = 1,5 чайных ложек 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 соль может повредить антипригарное покрытие формы).

Яйца

Улучшают структуру и объем выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто 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 СВЕРХБЫСТРОМ 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 в рецепте.

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C, для СВЕРХБЫСТРЫХ РЕЖИМОВ – 45-50°C. Также Вы можете 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 четком соблюдении их пропорций.

- Используйте кухонные весы или мерный стакан (8) и ложку (9), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан (8) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан (8) на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте стакан (8) перед измерением другого вида жидкости.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (8).
- Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки. Горку снимайте при помощи ножа.

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
	Недостаточное количество сахара
	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для запекания	Излишнее количество дрожжей или муки
	Чрезмерное количество теста

РУССКИЙ

Хлеб опал в центре	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры воды, либо использовалось чрезмерное количество жидкости
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
Плотный мякиш, комки	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
	Нет соли или недостаточное количество сахара
Недостаток муки	
Хлеб не пропекся в центре	Использование большого количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
Крупнозернистый мякиш	Нет соли
	Слишком горячая вода
	Чрезмерное количество теста
Непропеченная поверхность хлеба	Чрезмерное количество муки (особенно если Вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
	Другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	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, так как последняя снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (б) скоропортящиеся продукты, как например яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ

Основной режим

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	190 мл	280 мл	330 мл
Растительное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	0,5 ч. ложки	0,75 ст. ложки	1 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	3 ч. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Мука	2 стакана	3 стакана	4 стакана
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Французская выпечка

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	150 мл	280 мл	320 мл
Сок лимона	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки

Мука	2,5 стакана	3 стакана	4 стакана
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1ч. ложка	1 ч. ложка

Хлеб из цельной муки

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	210 мл	270 мл	320 мл
Растительное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Мука обдирная	0,5 стакана	1 стакан	2 стакана
Мука	1,5 стакана	2 стакана	3 стакана
Сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Сдобная выпечка

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	160 мл	220 мл	320 мл
Растительное масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	0,5 ч. ложки	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
Сахар	0,25 стакана	0,4 стакана	0,5 стакана
Сухое молоко	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	2,5 стакана	3,5 стакана	4,25 стакана
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Сверхбыстрый режим

Ингредиенты/кол-во	750 г.	1000 г.
Вода + 1 яйцо	280 мл	370 мл
Растительное масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложки
Сахар	3 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	3 стакана	4 стакана
Сухие дрожжи	4 ч. ложки	4 ч. ложки

Быстрый режим

Ингредиенты/кол-во	1000 г.
Вода	330 мл
Яйцо	1 шт.
Растительное масло	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложки
Сахар	0,75 стакана
Мука	3,5 стакана
Сухие дрожжи	3 ч. ложки

Тесто для пиццы

Ингредиенты	Количество
Вода	320 мл.
Растительное масло	2 ст. ложки

РУССКИЙ

Соль	1 ч. ложка
Сахар	3 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки
Мука	4 стакана
Сухие дрожжи	1 ч. ложка

- Для БЫСТРОГО и СВЕРХБЫСТРЫХ режимов взбейте яйцо с водой.
- Примечание:** Температура воды для сверхбыстрого режима выпечки должна составлять 45-50°C.
- Налейте в форму (6) воду (воду с яйцом), растительное масло и сок лимона (для французской выпечки).
- Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (для французской, сдобной выпечки и цельнозернового хлеба), затем добавьте муку.
- Сделайте в муке небольшое углубление и засыпьте в него дрожжи (следите за тем, чтобы до замеса дрожжи не намокали и не соприкасались с солью).
- Вставьте форму (6) в рабочую камеру и закройте крышку (3).
- Нажмите кнопку (11) «МЕНЮ» и выберите соответствующую программу.
- Выберите вес хлеба, степень поджаренности корочки и нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».

Джем

Ингредиенты	Количество
Клубника	4 стакана
Сахар	2,5 стакана
Лимонный сок	1 столовая ложка

- Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
- Положите смесь в форму (6) и включите программу «ДЖЕМ».

ЧИСТКА И УХОД

- Выньте вилку сетевого шнура из розетки и дайте устройству остыть.
- Протрите корпус, крышку (3) влажной тканью.
- Форму для выпечки (6), лопасть (7), мерный стакан (8), ложку (9) и крючок (10) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством.

Примечание: Если лопасть (7) не снимается с оси, наполните форму (6) теплой водой и подождите около 30 минут.

Форму (6) и лопасть (7) Вы также можете мыть в посудомоечной машине.

- Тщательно просушите форму(6) и лопасть (7) прежде, чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и 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	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
На дисплее появились символы «EE00», сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, Отключите устройство от сети, выньте форму, откройте крышку и подождите 10-20 минут.
На дисплее появились символы «EE01», сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от сети, выньте форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «EEE» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Обрыв датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр

Символы «ННН» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Температурный датчик не работает в результате короткого замыкания	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Выньте 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 этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопастям для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасти 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 лопастей заблокировано	Выньте форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечь – 1 шт.
 Форма для выпечки – 1 шт.
 Лопасть для замешивания – 1 шт.
 Мерный стаканчик – 1 шт.
 Мерная ложка – 1 шт.
 Крючок – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 230 В ~ 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность: 610 Вт

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

Срок службы прибора – 3 года.



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
 Сделано в Китае.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ

Сипаттамасы

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

Басқару тақтасы:

11. «МӨЗІР» нан пісіру бағдарламасын таңдау түймесі
12. «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» салмақты белгілеу түймесі
13. «+» кейінге қалдыру уақытын көбейту түймесі
14. «-» кейінге қалдыру уақытын азайту түймесі
15. «ҚЫРТЫС ТҮСІ» қыртыс түсін таңдау түймесі
16. «СТАРТ/СТОП» қосу/өшіру түймесі

Дисплей:

17. Нан салмағын таңдау
18. Қамырды қою таңбасы
19. Нан таңбасы
20. Қыздыру таңбасы
21. Жылдам пісіру режимінің таңбасы
22. Қыртыс түсін таңдау
23. Кідіру таңбасы
24. Қамырды илеу таңбасы
25. Алдын ала қыздыру түймесі
26. Кейінге қалдыру таңбасы
27. Пісіру бағдарламасының нөмірі
28. Кейінге қалдырылған уақыттың/қалған жұмыс уақытының сандық көрсеткіштері

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдаланбас бұрын, пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз да, оны бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтап қойыңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Желіге қосар алдында, прибордың жұмыс кернеуі желі кереуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Желі шнуры «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр розеткасына қосыңыз.
- Құрылғыны электр розеткасына қосқан кезде өрттің шығуын немесе электр тоғының соғуын болдырмас үшін өткізгіш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Нан пісіретін пешті тегіс, тұрақты жылыға төзімді бетке, желі розеткасына еркін жететіндей етіп орналастырыңыз. Жақын маңдағы заттарға дейінгі қашықтық кемінде 20 см болуы керек.
- Нан пісіретін пеш жұмыс істеп тұрған кезде өртке жол бермес үшін ешбір жағдайда оның бетін бүркеп жаппаңыз.
- Приборды басқа тұрмыстың приборлардың және дастарқанның үстіне қоймаңыз.
- Приборды ашық откөздерінің, тез тұтанатын заттардың және тікелей күн сәулесінің астына орналастырмаңыз.
- Желілік шнурдың үстелдің шетінен салбырауына, сондай-ақ оның ыстық беттерге және жиһазының өткір жиектеріне тиюіне жол бермеңіз.
- Нан пісіретін пешті бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны бөлшектеу және құрастыру алдында оны үнемі өшіріп алыңыз.
- Прибор жұмыс істеп тұрған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Приборды дұрыс пайдаланбаған жағдайда (мысалы, ұысыныстарды сақтамаған жағдайда, сондай-ақ шамадан тыс уақыт бойы пісіру кезінде), нан күйіп кетіп, түтін шығуы мүмкін. Бұл жағдайда, нан пісіретін пешті өшіріңіз де, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырып тастаңыз. Приборды тазаламас бұрын, оның толық суығанын күтіңіз.

- Жұмыс камерасына басқа заттарды салуға тыйым салынады.
- Нан пісіретін пеш жұмыс істеп тұрған кезде қақпағын ашық қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде ыстық беттеріне қол тигізбеңіз және желдеткіш саңылауларды жаппаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде жұмыс камерасының ішіне қолды салмаңыз.
- Піскен нанды шығарған кезде термоқорғаушы асүйлік қолғаптарды киіп алып, қалыптың тұтқасынан ұстаңыз.
- Қалыптың күюге қарсы бетін бүлдіріп алмас үшін нанды қалыптан шығарған кезде қалыптың түбінен және бүйірінен соққыламаңыз, керісінше, қалыпты сілкілеңіз.
- Нан пісіретін пешті тазалау алдында немесе пайдаланбайтын болған жағдайда, оны ажыратыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын розеткадан ажыратқан кезде шнурдан тартпаңыз, ашаны қолмен ұстап суырыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны ас үйдегі раковинаға тікелей жақын жерде пайдаланбаңыз, нан пісіретін пештің ылғалдың әсеріне ұшырауын болдырмаңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін желілік шнурды, желілік ашаны немесе прибордың өзін суға немесе кез келген басқа да сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, онда приборға қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана приборды судан шығаруға болады. Құрылғыны тексеру немесе жөндеу үшін рұқсаты бар (уәкілетті)сервис орталығына жолығыңыз.
- Желілік шнурдың және ашаның бүтіндігін уақытылы тексеріп отырыңыз.
- Құрылғының желілік ашасы немесе шнуры бүлінген болса, құрылғы әрең жұмыс істеп тұрса, сондай-ақ ол құлағаннан кейін құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Нан пісіретін пешті өз бетіңізше жөндемеңіз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.
- Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол тек, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен, оларға қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар мен құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.
- 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 ПАНЕЛІ

Нан пісіру бағдарламалары

1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Нан пісірудің барлық үш кезеңін қамтиды: қамыр илеу, қамырды қалыпта ұстау (көтерілу) және пісіру.

2. ФРАНЦУЗ НАНЫ

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

3. ҚОСПАСЫЗ ҰННАН ПІСІРИЛЕТІН 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. МАЙ МЕН СҮТКЕ ИЛЕНГЕН НАН

Илеу, қамырды қалыпта ұстау және пісіру.

5. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ (750 г)

6. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ (1000 г)

Нанды бір сағат ішінде пісіру. Нанның көлемі кішкентай және жұмсағы тығыз болады.

Назар аударыңыз! Бұл бағдарламаларды таңдап, нан пісіретін қалыпқа су құйыңыз, оның температурасы 45-50° C-ден жоғары (судың температурасын асүйлік термометрмен өлшеңіз). Судың температурасы нанды жылдам пісіру кезінде шешуші рөл атқарады: өте төменгі температура қамырдың уақытында көтерілуіне мүмкіндік бермейді, ал шамадан жоғары температура ашытқылардың өліміне әкеп соғады.

7. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

Салмағы 1000 г нанды 1 сағат 45 минут ішінде жылдам пісіру.

8. ЙОГУРТ

Сүт пен ұйытқыдан дәмді табиғи йогуртты дайындаңыз. Ұйытқы ретінде йогуртты немесе пребиотиктерді пайдаланыңыз. Толғырақ «Рецептілер» бөлімінен қараңыз.

9. ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ

Нан пісіретін пеш қамырды илейді және оның көтерілуіне мүмкіндік береді. Қамырды қолдың нанын (пирожки, пицца және т.с.с.) әзірлеу үшін пайдаланыңыз.

10. ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР

Өзіңіздің сүйікті пиццаңызға арналған қамырды дайындаңыз, қамырға қосымша тұс пен хош иіс беру үшін

ҚАЗАҚ

қызанақ пастасын немесе шөптерді қосыңыз.

11. ДЖЕМ

Қолдың хош иісті джемін әзірлеңіз. Джемге арналған жемістерді алдын ала турап алыңыз.

12. НАН ПІСІРУ

Құрылғы әдеттегі электрлі үрмелі пеш ретінде жұмыс істейді. Бағдарлама қамырды илеу және көтеру режимдерін қоспайды. Бағдарлама дайын қамырды пісіруге немесе пісірілген нанды қосымша қызартып түсу үшін пайдаланылады.

Жұмыс кезеңдері

Нан пісіретін пеш мынадай операцияларды орындайды:

- Алдын ала қыздыру.** Дисплейде (2) таңбаға (25) қарсы бағытта көрсеткі пайда болады.
- Алдын ала илеу,** оның мақсаты біртекті масса алу болып табылады. Алдын ала илеу процесінде дисплейде (2) таңбаға (24) қарсы бағытта көрсеткі пайда болады.
- Кідіру.** Кідіру кезінде қамыр тектес массада глютенді байланыстар пайда болады, ол нанның қамырын әрі қарай илеуді жеңілдетеді. Дисплейде (2) таңбаға (23) қарсы бағытта көрсеткі жанады.
- Қайта илеу.** Илеу процесінде дисплейде (2) таңбаға (24) қарсы бағытта көрсеткі пайда болады.
- Қамырды **қалыпта ұстау** нан жұмсағының кеуектілігі ұсақ, жұқа қабатты және біркелкі көлемді нан пісіруге мүмкіндік береді. Қалыпта ұстау таңбаға (18) қарсы тұрған көрсеткімен көрсетіледі.
- Ингредиенттерді температурамен өңдеу** (таңбаға (19) қарсы тұрған көрсеткі). Нанды температурамен өңдеу кезінде қақпақты ашуға қатаң тыйым салынған, себебі түсіп кеткен қамыр қайта көтерілмейді.
- Қыздыру.** Дисплейде (2) таңбаға (20) қарсы бағытта көрсеткі жанады.

Бағдарлама/жұмыс кезеңі	Алдын ала қыздыру.	Алдын ала илеу	Кідірту	Қайта илеу.	Қалыпта ұстау	Температурамен өңдеу	Қыздыру
1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗ НАНЫ		+	+	+	+	+	+
3. ҚОСПАСЫЗ ҰННАН ПІСІРИЛЕТІН НАН	+	+	+	+	+	+	+
4. МАЙ МЕН СҮТКЕ ИЛЕНГЕН НАН		+	+	+	+	+	+
5. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ (750 г)		+				+	+
6. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ (1000 г)		+				+	+
7. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ		+	+	+		+	+
9. ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ		+	+	+	+		
10. ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР		+		+			
11. ДЖЕМ		+				+	
12. НАН ПІСІРУ						+	

Пісіру ұзақтығы (сағатпен және минутпен)

Салмағы/қыртыстың түсі	Ақшыл	Орташа	Қызарған	Жылдам пісіру
1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ				
500 г	3:13	3:13	3:13	2:12
750 г	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 г	3:25	3:25	3:25	2:24
2. ФРАНЦУЗ НАНЫ				
500 г	3:30	3:30	3:30	2:30
750 г	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 г	3:35	3:35	3:35	2:35

3. ҚОСПАСЫЗ ҰННАН ПІСІРІЛЕТІН НАН				
500 г	3:18	3:18	3:18	2:28
750 г	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 г	3:23	3:23	3:23	2:33
4. МАЙ МЕН СҮТКЕ ИЛЕНГЕН НАН				
500 г	3:17			
750 г	3:22			-
1000 г	3:27			-
5. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМИ (750 г)				0:58
6. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМИ (1000 г)				0:58
7. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ (1000 г)				1:43
8. ЙОГУРТ				6:00
9. ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ				1:30
10. ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР				2:00
11. ДЖЕМ				1:05
12. НАН ПІСІРУ				1:00

Басқару тақтасының түймелері (1)

Басқару тақтасының түймелері басылған сайын дыбыстық сигнал естіледі.

«МӨЗІР» түймесі (11)

– «МӨЗІР» түймесін (11) қайта-қайта басу арқылы 12 бағдарламаның біреуін таңдап алыңыз. Бағдарлама нөмірі (27) дисплейде (2) пайда болады.

«НАННЫҢ САЛМАҒЫ» түймесі (12)

– «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» түймесін (12) басу арқылы нанның салмағын таңдаңыз: 500 г, 750 г немесе 1000 г. Салмақтың баптаулары дисплейде (2) таңбалармен (17) көрсетіледі.

Ескертпе: Пісіру ұзақтығы нанның салмағына байланысты («Пісіру ұзақтығын» қараңыз).

Салмақты таңдау 5-12 бағдарламаларында қол жетімді емес.

Кейінге қалдыру уақытын орнату түймелері (13) «+» және (14) «-»

Сіз пісіру уақыты қанша уақытта аяқталатынын алдын ала белгілей аласыз.

– Басқару тақтасының түймелерімен пісіру бағдарламасын нанның салмағын және қыртыстың түсін таңдаңыз.

Осыдан кейін (13) «+» және (14) «-» түймелерін қайталап басу арқылы кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз (өзірлеу орнатылған сәттен бастап қанша уақытта аяқталатынын). Дисплейде (2) кейінге қалдырылған уақыт көрсеткіштері (28) пайда болады.

Ескертпе: Кейінге қалдырылатын максималды уақыты – 13 сағат, баптау қадамы - 10 минут.

Үлгі: Егер қазір сағат 20:30 болып, сіз жаңа піскен нан ертеңгі таңғы сағат 7-ге дайын болғанын қаласаңыз, кейінге қалдыру уақытын 10 сағат 30 минутқа орнатыңыз.

– Кейінге қалдыру уақытын орнатқаннан кейін «СТАРТ/СТОП» (16) түймесін басыңыз, дисплейде (2) таңбаға (26) қарсы жерде көрсеткі жанады, жұмыстың қалған уақытының көрсеткіштеріндегі қоснүкте (28) жыпылықтай бастайды, және уақыт кері санала бастайды.

– Кейінге қалдыруды болдырмау үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) қысқа дыбыстық сигнал естілгенге дейін басыңыз.

Ескертпе: Кейінге қалдыру функциясы 5-8, 11 және 12 бағдарламасы үшін қол жетімді емес.

Сүтті, жұмыртқаны, жемістерді және т.с.с. пайдаланған кезде кейінге қалдыру функциясын пайдаланбаңыз.

«ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» түймесі (15)

– «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» (15) түймесін қайта-қайта басу арқылы «АҚШЫЛ», «ОРТАША» немесе «ҚЫЗАРҒАН» қыртысты немесе жылдам дайындау функциясын таңдаңыз. Таңдалған қыртыс түсі дисплейде (2) таңба (22) көрінеді.

Ескертпе: Бұл функция 4-12 бағдарламаларында қолданылмайды.

ҚАЗАҚ

- 1-3 бағдарламалары үшін жылдам пісіру функциясы қол жетімді, ол кезде қамырды илеу мен оның көтерілу уақыты қысқарады, бірақ пісіру ұзақтығы сақталады. Осылайша, пісіру уақыты орташа есеппен 1 сағатқа қысқарады («Пісіру ұзақтығы» кестесін қараңыз).
- Жылдам пісіру функциясын іске қосу үшін «ҚЫРТЫС ТҮСІ» (15) түймесін таңба (21) пайда болғанша басыңыз.

«СТАРТ/СТОП» (16) түймесі

- «СТАРТ/СТОП» (16) түймесін басу арқылы пісіру уақытын іске қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі, уақыт көрсеткіштеріндегі қоснүкте (28) жыпылықтайтын болады, уақыт кері санала бастайды.
- Пісіру кезінде қалған түймелер белсенді болмай қалады.
- Пісіру уақытын тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) басып, қысқа дыбыстық сигнал естілгенге дейін ұстап тұрыңыз.

ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

Ингредиенттер қосу

Нан дайын болғанға дейін бірнеше минут қалғанда, оған шекілдеуік дәндерін, жаңғақтарды немесе майдалап туралған жемістерді себуіңізге болады, немесе пиццаға арналған қамырға қосымша ингредиенттерді қосуыңызға болады. Ингредиенттер қосу 1, 3, 4 және 10 бағдарламалары үшін қол жетімді.

- Ингредиенттерді қосу мүмкіндігі туралы бағдарлама жұмысы барысында дыбыстық сигнал білдіреді.
- Қақпақты тұтқасынан (5) ұстап абайлап ашыңыз.
- Ингредиенттерді қосыңыз, қақпақты (3) тығыздап жабыңыз.

Қыздыру

- Егер сіз пісіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғыны өшірмеген болсаңыз (тек 8-12 бағдарламалардан басқасын), ол автоматты түрде қыздыру режиміне ауысады (ұзақтығы – 1 сағат).
- Егер бұл функцияны тоқтату керек болса, «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) басып, қысқа дыбыстық сигнал естілгенге дейін ұстап тұрыңыз.

Жад

- Жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты апаттық жағдайда ажыратылып қалса жад функциясы 7 минутқа дейін іске қосылады.
- Электр қуаты 7 минут ішінде қалпына келтірілген кезде нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаны орындауды тоқтатылған жерінен бастап жалғастырады.
- Электр қуаты 7 минуттан астам уақыт бойы жоқ болған кезде өнімдерді қайтадан жүктеп, құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны төменгі температурада тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін, оны бөлмелік температурада кемінде екі сағат уақыт бойы ұстау керек.

- Нан пісіретін пешті қораптан шығарыңыз.
- Нан пісіретін пешті тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз. Жақын маңдағы беттерге дейінгі қашықтық кемінде 20 см болуы керек.

Ескертпе: Құрылымы кең ауқымды температурада жұмыс істеуге арналған, бірақ бөлмедегі тым жоғарғы немесе төменгі температура қамырдың көтерілуіне, тиісінше, нанның өлшемі мен тығыздығына да ықпал етеді. Бөлмедегі аса оңтайлы температура 15-34° C болып табылады.

- Нан пісіруге арналған қалыпты (6) тұтқасынан ұстап, жұмыс камерасының ішінен шығарыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз, желілік шнурдың ашасын розеткаға сұғып приборды қосыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал естіледі, дисплейде (2) бірінші бағдарламаның (27) нөмірі, жұмыс істеу уақытының «3:25» (28) көрсеткіштері және нан пісірудің стандартты орнатпаларын (қыртыс түсі орташа; салмағы 1000 г) білдіретін таңбалар (23 және 17) пайда болады.
- «МӨЗІР» түймесін (11) қайталап басу арқылы «НАН ПІСІРУ» бағдарламасын таңдаңыз, «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) басып, құрылғының 10 минут бойы қызуын күтіңіз.

Ескертпе: Алғашқы пайдаланған кезде қыздыру элементінің иісі пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты.

- 10 минуттан кейін «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) басып ұстап тұрып нан пісіретін пешті өшіріңіз де, желілік шнурдың ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Қақпақты (3) тұтқадан (5) ұстап ашыңыз да, құрылғыны суытыңыз.
- Бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ губкамен нан пісіруге арналған қалыпты (6), қалақты (7), өлшеуіш стақанды (8), өлшеуіш қасықты (9) және ілгекті (10) жуыңыз.
- Алынбалы бөлшектерді келтіріңіз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

- Қалақты (7) қалыптың осіне (6) орнатыңыз.

Ескертпе: Орнатпас бұрын қалақты (7) маймен майлап қойған жөн, бұл оған қамырдың жабыспауы және

пісірілген наннан қалақты (7) алу оңай болуы үшін қажет.

– Ингредиенттерді қалыпқа (6) рецепте сипатталған кезектілікпен салыңыз. Әдетте ингредиенттер төмендегідей кезектілікпен салынады:

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

Ескертпе: Ашытқылар қамыр иленгенше сұйықтықтарға немесе тұзға тимеуі тиіс. Ұнды қолмен шұңқырлаңыз да, ішіне ашытқыны салыңыз.

- Шашылып қалған өнімдерді немесе төгіліп қалған сұйықтықтарды қалыптың (6) бетінен алып тастаңыз.
- Қалыпты (6) тұтқадан ұстаңыз да, жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз.
- Нан пісіретін пешті электр розеткасына қосыңыз.
- «МӨЗІР» түймесін (11) қайта-қайта басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдап алыңыз.
- «НАН САЛМАҒЫ» (12) және «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» (15) түймелерін қайта-қайта басу арқылы бөлше нанның салмағын және қыртыстың түсін белгілеңіз.
- Кейінге қалдыру уақытын «+» (13) және «-» (14) түймелерін басып орнатыңыз.

Ескертпе: Пісіруді бірден бастап кеткіңіз келсе, кейінге қалдыру уақытын орнатуды өткізіп жіберіңіз.

- Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) басыңыз.
- Бағдарламаның аяқталғаны туралы 15 рет ойнайтын дыбыс сигналдары білдіреді.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін, құрылғы автоматты түрде қыздыру режиміне өтеді (тек 8-12 бағдарламаларынан басқасы), дисплейде (2) таңбаға (20) қарсы жерде көрсеткі, «0:00» таңбалары (28) пайда болады, бұл кезде қоснүкте жыпылықтап тұрады.
- Қыздыру кезеңі аяқталған соң дыбыстық сигнал естіледі, ал дисплейде (2) аяқталған бағдарламаның стандарттық баптаулары көрінеді.
- Қыздыруды тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (16) басыңыз. Қысқа дыбыстық белгі естіледі.
- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасынан ажыратыңыз.
- Термоқорғағыш асуылі қолғапты киіңіз, қақпақты (3) ашыңыз, қалыпты (6) тұтқасынан ұстаңыз да жоғары қарай көтеріңіз.
- Қалыпты 10 минуттай ұстап суытыңыз.
- Күюге қарсы беті бар асуылік қалақты пайдаланып нанды қалыптың (6) қабырғаларынан және түбінен ажыратыңыз.
- Нанды шығару үшін қалыпты (6) аударып, абайлап сілкілеңіз.
- Қалақты (7) наннан ілгектің (10) көмегімен шығарып алыңыз да, нанды 10 минут бойы суытып қойыңыз.
- Нанды өткір нан кесетін пышақпен тураңыз.

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Ингредиенттер

Ұн

Ұнның қасиеті тек сұрыпымен ғана емес, сонымен бірге бидайдың өсірілген жағдайына, өңдеу тәсіліне және сақталуына да байланысты болады. Нанды әртүрлі өндірушілердің және белгілі ұннан пісіріп көріңіз, және өз қалауыңызды қанағаттандыратынын тауып алыңыз. Бидай және қара бидай ұны нан пісірілетін ұнның негізгі түрлері болып табылады. Бидай ұны кеңінен қолданылады, бұл бидай ұнынан әзірленетін нан өнімдерінің қабылданған дәмдік қасиеттеріне және жоғары тағамдық құндылығына байланысты.

Нан пісіретін ұн

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

Тұтас дәнді (ерекше тартылған) ұн

Бүтін дәнді (ерекше тартылған) ұнды бидайдың бүтін дәндерін олардың қабықтарымен 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 бүтін дәнді ұнды нан пісіретін ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны

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

Қант

Қант нанды қосымша дәмдермен байытады және нанға алтын түстес реңк 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

ҚАЗАҚ

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. Балғын сығымдалған ашытқыларды жылы сұйықтықта (суда, сүтте және т.с.с.) ерітіңіз, тез ашытатын ашытқыларды ұнға қосыңыз (алдын ала ашытуды, яғни, су қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы ұсыныстарды ұстаныңыз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз:

1 шай қасық тез ашытатын құрғақ ашытқы = 1,5 шай қасық балғын сығымдалған ашытқы.

Ашытқыларды тоңазытқыштарда сақтаңыз. Жоғары температура ашытқыны өлтіріп тастайды және қамыр нашар көтеріледі.

Тұз

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

Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның құрылымын және көлемін жақсартады, қосымша дәм береді. Қамырға жұмыртқа қоспас бұрын, оны әбден сұйылтып алу керек.

Жануарлардың және өсімдік майлары

Жануарлардың және өсімдік майлары нанды жұмсартып және сақталу мерзімін арттырады. Сары май қоспас бұрын, майды кішкентай текшелеп кесіңіз де, оны біраз уақытқа қойып қойыңыз.

Нан пісіру ұнтағы және сода

Сода мен нан пісіру ұнтағы (қопсытқыш) қамырдың көтерілуіне қажетті уақытты қысқартады. ӨТЕ ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІНДЕ пісірген кезде 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). Алынған ұнтақтың осы мөлшері (20 г) 500 г ұнға есептелген. Соданы басу үшін сірке суын пайдаланбаңыз, бұл нан жұмсағының біртектілігін төмендетіп, аса ылғалды қылып жібереді. Нан пісіру ұнтағын (қопсытқышты) рецептідегі нұсқауларды сақтай отырып қалыпқа себіңіз.

Су

Судың температурасы нан пісіру кезінде маңызды рөл атқарады. Судың оңтайлы температурасы 20-25° С-ді құрайды, ал ӨТЕ ЖЫЛДАМ ПІСІРУ үшін 45-50° С қолайлы. 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 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 тек ингредиенттердің сапасына ғана байланысты емес, сонымен бірге олардың мөлшерін нақты сақтауда болып табылады.

- Асүйлік таразыны және жеткізу жинағына кіретін өлшеуіш стақанды (8) және өлшеуіш қасықты (9) пайдаланыңыз.
- Өлшеуіш стақанға (8) белгіленген жеріне дейін сұйықтық құйыңыз. Өлшеуіш стақанды (8) тегіс бетке қойып мөлшерін тексеріңіз.
- Басқа сұйықтық түрін өлшер алдында өлшеуіш стақанды (8) жақсылап тазартыңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді өлшеуіш стақанға (8) салған кезде тығыздамаңыз.
- Ұнды өлшемес бұрын оны ауамен қанықтыру үшін елеп алу керек, бұл пісірілетін нанның ең жақсы нәтижесіне қол жеткізуге көмекші береді. Үйіндісін пышақтың көмегімен жайпаңыз.

Қамыр тым жылдам көтеріледі.	Ашытқының, ұнның мөлшері тым көп немесе тұз жеткіліксіз
Нан көтерілмейді	Ашытқы жеткіліксіз
	Ескі және белсенді емес ашытқылар
	Ашытқылар қамыр иленгенге дейін сұйық ингредиенттерге тиген
	Ұнның сұрыпы дұрыс таңдалмаған, немесе ұн сапасыз
	Қант жеткіліксіз
Қамыр қарқынды көтеріліп келеді, қамыр нан салатын қалыптың сыртына шығып тұр	Жұмсартылған су ашытқының тым белсенді есуіне алып келеді
	Ашытқы немесе ұн мөлшері тым көп
	Қамыр тым артық салынған

Нанның ортасы түсіп кетті	Ашытқының өсуі судың температурасы жоғары болғандықтан сапасыз болды, немесе пайдаланылған сұйықтық тым көп Ұнның мөлшері тым артық немесе сұйықтық жеткіліксіз
Жұмсағы тығыз, түйірлер	Ашытқы мен қант мөлшері жеткіліксіз Жемістердің, бүтін дәндердің және т.с.с. мөлшері тым көп. Сапасыз ұн Сұйықтық температурасының тым жоғары болуы ашытқылардың тез өсіп, қамырдың ерте түсіп кетуіне әкеп соғады. Тұз жоқ немесе қанттың мөлшері жеткіліксіз Ұн жеткіліксіз
Нанның ортасы піспей қалды	Пайдаланылған сұйықтық мөлшері мен сұйық ингредиенттер (мысалы, йогурт) тым көп. ○Сұйық ингредиенттер мөлшері тым көп
Ірі дәнді	Тұз жоқ Су тым ыстық Қамыр тым артық салынған
Нанның беті қызармай қалды	Ұнның мөлшері тым көп (әсіресе ақ нан пісірген кезде) Ашытқы тым көп немесе тұз жеткіліксіз Қант мөлшері тым көп Қанттан басқа тәтті ингредиенттер пайдаланылған
Туралған тілімдердің жұмсағы дәнді және біркелкі емес	Сіз нанды кеспес бұрын оны суытқан жақсыз (артық ылғал буланып үлгірмей қалды)

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ 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. Ашытқылар тұзға да тимеуі керек, себебі тұз ашытқының белсенділігін төмендетеді.
- Кейінге қалдыру функциясын пайдаланып, қалыпқа (6) жұмыртқа, жемістер, сүт сияқты тез бұзылатын өнімдерді салмаңыз.

РЕЦЕПТИЛЕР

Негізгі режим

Ингредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	190 мл	280 мл	330 мл
Өсімдік майы	1,5 ас қасық	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық	0,75 ас қасық	1 ас қасық
Қант	1 ас қасық	1,5 ас қасық	3 шай қасық
Құрғақ сүт	1 ас қасық	1 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	2 стақан	3 стақан	4 стақан
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

Француз наны

Ингредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	150 мл	280 мл	320 мл
Лимон шырыны	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық
Өсімдік майы	1 ас қасық	1,5 шай қасық	2 шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1 шай қасық	2 шай қасық
Қант	1 ас қасық	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	2,5 стақан	3 стақан	4 стақан
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

ҚАЗАҚ

Қоспасыз ұннан пісірілген нан

Игредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	210 мл	270 мл	320 мл
Өсімдік майы	1,5 ас қасық	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1 шай қасық	2 шай қасық
Кебектен тазартылған ұн	0,5 стақан	1 стақан	2 стақан
Ұн	1,5 стақан	2 стақан	3 стақан
Қант	2 ас қасық	2 ас қасық	3 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	2,5 ас қасық	3 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

Май мен сүтке иленген нан

Игредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	160 мл	220 мл	320 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық	1 шай қасық	1,5 шай қасық
Қант	0,25 стақан	0,4 стақан	0,5 стақан
Құрғақ сүт	1 ас қасық	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	2,5 стақан	3,5 стақан	4,25 стақан
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

Өте жылдам пісіру режимі

Игредиенттер/мөлшері	750 г	1000 г
Су + 1 жұмыртқа	280 мл	370 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1 шай қасық
Қант	3 ас қасық	3 ас қасық
Ұн	3 стақан	4 стақан
Құрғақ ашытқылар	4 шай қасық	4 шай қасық

Жылдам режим

Игредиенттер/мөлшері	1000 г
Су	330 мл
Жұмыртқа	1 тал
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	0,75 стақан
Ұн	3,5 стақан
Құрғақ ашытқылар	3 шай қасық

Пиццаға арналған қамыр

Игредиенттер	Саны
Су	320 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	3 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық
Ұн	4 стақан
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

1. ЖЫЛДАМ және ӨТЕ ЖЫЛДАМ режимдері үшін жұмыртқаны су қосып сұйылтыңыз.
- Ескертпе:** Өте жылдам пісіру режиміне арналған су температурасы 45-50° C-ді құрауы тиіс.
2. Қалыпқа (6) суды (жұмыртқасы бар суды), өсімдік майын лимон шырынын (француз наны үшін) құйыңыз.
3. Тұз бен қантты, құрғақ сүтті (француз наны, сүт пен майға иленген нан және бүтін бидайдан пісірілген нан үшін) себіңіз, одан кейін ұнды қосыңыз.
4. Ұнның ортасын шұңқырлаңыз да, оның ішіне ашытқыны салыңыз (иленгенше ашытқының дымданбауын және тұзға тимеуін қадағалаңыз).
5. Қалыпты (6) жұмыс камерасына салып, қақпақты (3) жабыңыз.
6. «МӨЗІР» (11) түймені басып, тиісті бағдарламаны таңдап алыңыз.
7. Нанның салмағын, қыртыстың қызару деңгейін таңдап, «СТАРТ/СТОП» (16) түймесін басыңыз.

Джем

Ингредиенттер	Саны
Құлпынай	4 стақан
Қант	2,5 стақан
Лимон қышқылы	1 ас қасық

1. Шанышқының көмегімен қант қосылған құлпынайды езіп, лимон шырынын қосыңыз, артынша араластырыңыз.
2. Араласқан қоспаны қалыпқа (6) салыңыз да «ДЖЕМ» бағдарламасын қосыңыз.

ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Желілік шнур ашасын электр розеткасынан ажыратыңыз да құрылғыны суытып қойыңыз.
- Корпус пен қақпақты (3) ылғал матамен сүртіңіз.
- Бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен нан пісіруге арналған қалыпты (6), қалақты (7), өлшеуіш стақанды (8), өлшеуіш қасықты (9) және ілгекті (10) жуыңыз.
- **Ескертпе:** Егер қалақ (7) осьтен алынбаса, қалыпқа (6) жылы суды толтырыңыз да, 30 минуттай күтіңіз.
- Қалыпты (6) және қалақты (7) ыдыс жуғыш машинаның ішінде жууға болады.
- Қалыпты (6) және қалақты (7) нан пісіретін пешке орнатпас бұрын, әбден кептіріп алыңыз.
- Құрылғыны, желілік шнурды және желілік шнур ашасын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

САҚТАУ

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

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	ЖОЮ
Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «EE00» таңбалары пайда болды	Жұмыс камерасындағы температура төмен	Құрылғыны өшіріп, оны желіден ажыратыңыз, қалыпты шығарып, қақпақты ашып қойыңыз да, 10-20 минут күтіңіз.
Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «EE01» таңбалары пайда болды	Құрылғы алдыңғы пісіру кезеңінен кейін суыған жоқ	Құрылғыны желіден ажыратыңыз, қалыпты шығарыңыз, құрылғының белмелік температурада сууын күтіңіз
Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «EEE» таңбасы	Температура датчигі үзілген	Құрылғыны өшіріңіз де рұқсаты бар (уәкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз
Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «ННН» таңбасы	Температуралық датчик қысқаша тұйықталу салдарынан жұмыс істемей тұр	Құрылғыны өшіріңіз де рұқсаты бар (уәкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз

ҚАЗАҚ

Желдету саңылауларыанн түтін шығады	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 нанның ортасы түсіп кетті, нанның астыңғы жағы ылғалды	Пісіруден кейін нан нан пісіретін пештің ішінде тым ұзақ тұрып қалған	Осы рецептімен нан пісіріп, құрылғыны нан піскеннен кейін бірден өшіріңіз.
Нан қалыптың қабырғаларына жабысып қалды	Нанның астыңғы жағы араластыруға арналған қалақтарға жабысып қалды	Орнатпас бұрын қалақтарды майлап алыңыз
Нанның құрылымы біртекті емес немесе нан болмай қалды	Режим дұрыс таңдалмаған	Қол жетімді пісіру бағдарламаларын қараңыз, «МӨЗІР» түймесін қайталап басу арқылы басқа бағдарламаны таңдаңыз
	Жұмыс істеп тұрған кезде абайсызда «СТАРТ/СТОП» түймесі басылып кеткен	Қажетті ингредиенттерді қайтадан салыңыз да, пісіруді басынан бастаңыз
	Жұмыс істеп тұрған кезде қақпақ жиі ашылған	Қақпақты тек бағдарламаның қосымша ингредиенттерді салуды сұрауы бойынша ғана ашыңыз.
	Жұмыс істеу кезінде электр қуаты ұзақ уақыат ажыратулы болған	Қажетті ингредиенттерді қайтадан салыңыз да, пісіруді ең басынан бастаңыз
	Қалақтардың қозғалысына тосқауыл қойылған	Қалыпты шығарып алыңыз және жетек айналып тұр ма жоқ па, соны тексеріңіз. Ақаулық байқалған жағдайда рұқсаты бар (уәкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз

ЖИНАҒЫ

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 230 В ~ 50 Гц
 Максималды қажет ететін қуаты: 610 Вт

Өндіруші прибордың сипаттарын алдын ала хабарламай өзгерту құқығына ие болып қалады.

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 89/336/ЕЕС Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 ЕЕС)

MAȘINA DE FĂCUT PÂINE

Descriere

1. Panou de comandă
2. Display
3. Capac
4. Fereastră de vizualizare
5. Mâner
6. Cuva de coacere
7. Palete de frământare
8. Pahar cotat
9. Lingură de măsură
10. Cârlig

Panou de comandă:

11. Buton selectare program de coacere «MENIU»
12. Buton setare greutate «GREUTATE COPTURĂ»
13. Buton mărirea timp de amânare «+»
14. Buton micșorare timp de amânare «-»
15. Buton selectare culoare crustă «CULOARE CRUSTĂ»
16. Buton pornire/oprire «START/STOP»

Display

17. Selectare greutate de coacere
18. Simbol de dospire aluat
19. Simbol de coacere
20. Simbol de încălzire
21. Simbol regim coacere rapidă
22. Selectare culoare crustă
23. Simbol de pauză
24. Simbol de frământare
25. Simbol de încălzire prealabilă
26. Simbol de amânare
27. Numărul programului de coacere
28. Indicațiile digitale a timpului de amânare/timpului de lucru rămas

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza dispozitivul citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare și păstrați-o tot timpul de exploatare. Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale, cum este descris în prezenta instrucțiune. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului sau de a cauza daune utilizatorului sau a bunurilor lui.

- Înainte de conectare în rețea asigurați-vă dacă tensiunea de lucru a dispozitivului corespunde cu tensiunea din rețea electrică.
- Cablul electric este dotat cu fișă de tip „euro”; conectați-l la priză electrică cu contact sigur cu pământul.
- Pentru a evita riscul de apariție a incendiului sau electrocutării nu utilizați mașon de reducere la conectarea dispozitivului la priza electrică.
- Plăsați mașina de făcut pâine pe o suprafața plană, stabilă și termorezistentă, astfel încât accesul la priza electrică s-a fie liber. 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 instalați dispozitivul în apropiere de surse de flacără deschisă, substanțe ușor inflamabile și sub razele directe a soarelui.
- Evitați suspendarea cablului de alimentare de pe masă, precum și contactul lui cu suprafețe fierbinți sau cu marginile ascuțite ale mobilei de bucătărie.
- Nu utilizați mașina de făcut pâine în afară încăperilor.
- Întotdeauna deconectați dispozitivul înainte de asamblarea și dezasamblarea acestuia.
- Niciodată nu lăsați dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- 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 deconectați mașina de făcut pâine, extrageți fișa cablului de alimentare din priză. Înainte de curățare așteptați răcirea completă a dispozitivului.
- Nu introduceți obiecte străine în camera de lucru.
- Nu lăsați capacul deschis în timpul funcționării mașinii de făcut pâine.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți în timpul funcționării și nu acoperiți orificiile de ventilare.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Nu introduceți mâinile în interiorul camerei de lucru în timpul funcționării.
- La scoaterea pâinii gata apucați de mânerul cuvei, îmbrăcând în prealabil mănuși termorezistente de bucătărie.
- Pentru a preveni deteriorarea acoperirii antiaderentă a cuvei, atunci când scoateți pâinea, nu bateți pe fundul și marginile cuvei, dar agitați cuva.
- Deconectați mașina de făcut pâine de la rețea înainte de curățare și atunci când nu o folosiți.
- Extrăgând fișa cablului de alimentare din priză, nu trageți de cablu, ci apucați de fișă.
- Nu apucați fișa cablului de alimentare cu mâinile umede.
- Nu utilizați dispozitivul în nemijlocită apropiere de chiuveta de bucatarie, și nu expuneți mașina de făcut pâine la umezeală.
- Pentru a evita riscul electrocutării nu scufundați cablul de alimentare, fișa cablului de alimentare sau dispozitivul în apă sau în 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. Adresați-vă unui centru de service autorizat pentru verificarea sau repararea dispozitivului.
- Verificați periodic integritatea cablului de alimentare și a fișei.
- Nu utilizați dispozitivului dacă sunt deteriorate fișa cablului de alimentare sau cablul de alimentare, dacă dispozitivul funcționează necorespunzător (cu întreruperi), precum și după căderea lui. Nu încercați să reparați mașina de făcut pâine de sine stătător. Pentru orice întrebări în legătură cu reparația dispozitivului adresați-vă unui centru de 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 motivele de siguranță a 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 sufocare!**

DISPOZITIVUL ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ ÎN CONDITII CASNICE.

PANOU DE COMANDĂ

Programe de coacere

1. REGIM DE BAZĂ

Include toate cele trei etape de preparare a pâinii: frământarea aluatului, dospirea (creșterea) aluatului și coacerea.

2. PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Prepararea pâinii durează un timp mai îndelungat, pâinea se obține cu un miez poros mare și crustă crocantă.

3. PÂINE INTEGRALĂ

Coaceți pâinea sănătoasă din făină obținută prin măcinare fină sau grosieră. Nu se recomandă utilizarea funcției de amânare la prepararea acestui tip de pâine, deoarece acest lucru poate duce la rezultate nedorite.

4. PÂINE DULCE

Frământarea, dospirea aluatului și coacerea pâinii dulce.

5. REGIM EXTRARAPID (750 g)

6. REGIM EXTRARAPID (1000 g)

Prepararea pâinei într-o oră. Se obține pâinea cu dimensiunea mai mică și cu cel mai dens miez.

Atenție! Selectând aceasta programă, turnați în cuva de coacere apă de temperatură de 48-50°C (măsurăți temperatura apei cu termometrul de bucătărie). Temperatura apei joacă un rol defenitiv la prepararea pâinei în regim extrarapid: temperatura prea joasă nu va permite creșterea aluatului la timp, iar temperatura prea înaltă va duce la distrugerea drojdiei.

7. REGIM RAPID

Prepararea rapidă a pâinei de 1000g într-o oră și 45 de minute.

8. IAURT

Preparați un iaurt natural delicios din lapte și maia. Utilizați în calitate de maia iaurtul sau probiotice. Urmăriți detaliile în secțiunea «Rețete».

9. PREPARAREA ALUATULUI

Mașina de făcut pâine frământă aluatul și îi permite să crească. Folosiți acest aluat pentru prepararea copturilor de casă (pateurilor, pizzei etc.).

10. ALUAT PENTRU PIZZA

Prerați aluatul pentru pizza dumneavoastră preferată, adaugați pasta de tomate sau ierburi pentru a conferi aluatului o culoare și aroma suplimentară.

11. MARMELADA

Preparați marmeladă aromată de casă. Fructele pentru marmelada tăiați-le în prealabil.

12. COPTURI

Dispozitivul funcționează ca un cuptor electric obișnuit. Programul exclude regimurile de frământare și creștere a

ROMÂNĂ/ Moldovenească

aluatului. Programul se folosește pentru coacerea aluatului gata sau pentru rumenirea suplimentară a pâinei deja coaptă.

Cicluri de operare

Mașina de făcut pâine efectuează următoarele operații:

- Preîncălzire.** Pe display (2) va apare o săgeată în fața simbolului (25).
- Frământarea prealabilă,** scopul cărora este obținerea masei omogene. În procesul de frământare prealabilă pe display (2) va apare o săgeată în fața simbolului (24).
- O pauză,** în procesul cărora în masa de aluat se produc legăturile de gluten, ceea ce oferă o frământare ulterioară a aluatului de pâine. Pe display (2) va apare o săgeată în fața simbolului (23).
- Frământarea repetată.** În procesul de frământare pe display (2) va apare o săgeată în fața simbolului (24).
- Dospirea** aluatului va permite obținerea pâinei cu o porozitate a miezului subțire și uniformă. Dospirea se afișează sub forma de săgeată în fața simbolului (18).
- Prelucrarea termică a ingredientelor** (săgeată în fața simbolului (19)). Este strict interzis deschiderea capacului în timpul tratamentului termic a pâinei, pentru că după cădere aluatul nu va crește din nou.
- Încălzire.** Pe display (2) va ilumina o săgeată în fața simbolului (20).

Programul/ciclu de operare	Preîncălzire	Frământare prealabilă	Pauză	Frământarea repetată	Dospire	Prelucrare termică	Încălzire
1. REGIM DE BAZĂ		+	+	+	+	+	+
2. PÂINE FRANȚUZEASCĂ		+	+	+	+	+	+
3. PÂINE INTEGRALĂ	+	+	+	+	+	+	+
4. PÂINE DULCE		+	+	+	+	+	+
5. REGIM EXTRARAPID (750 g)		+				+	+
6. REGIM EXTRARAPID (1000 g)		+				+	+
7. REGIM RAPID		+	+	+		+	+
9. PREPARAREA ALUATULUI		+	+	+	+		
10. ALUAT PENTRU PIZZA		+		+			
11. MARMELADA		+				+	
12. COPTURI						+	

Durata de preparare (în ore și minute)

Culoarea/greutatea crustei	Deschisă	Medie	Închisă	Coacere rapidă
1. REGIM DE BAZĂ				
500 g	3:13	3:13	3:13	2:12
750 g	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 g	3:25	3:25	3:25	2:24
2. PÂINE FRANȚUZEASCĂ				
500 g	3:30	3:30	3:30	2:30
750 g	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 g	3:35	3:35	3:35	2:35
3. PÂINE INTEGRALĂ				
500 g	3:18	3:18	3:18	2:28
750 g	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 g	3:23	3:23	3:23	2:33
4. PÂINE DULCE				
500 g	03:17			
750 g	03:22			-

ROMÂNĂ/ Moldovenească

1000 g	03:27	-
5. REGIM EXTRARAPID (750 g)		0:58
6. REGIM EXTRARAPID (1000 g)		0:58
7. REGIM RAPID (1000 g)		1:43
8. IAURT		6:00
9. PREPARAREA ALUATULUI		1:30
10. ALUAT PENTRU PIZZA		2:00
11. MARMELEADA		1:05
12. COPTURI		1:00

Butoanele panoului de comandă (1)

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

Butonul (11) «MENIU»

- Apăsând repetat butonul (11) «MENIU», selectați una din cele 12 programe.
- Numărul programului (27) va fi afișat pe display (2).

Butonul (12) «GREUTATE COPTURĂ»

- Apăsând butonul (12) «GREUTATE COPTURĂ» selectați greutatea pâinei: 500, 750 sau 1000 grame. Setările greutății sunt vizualizate pe display (2) prin simbolurile (17).

Remarcă: Greutatea copturei determină durata de coacere (vezi «Durata de preparare»).

Selectarea greutății nu este disponibilă în programele 5-12.

Butoanele de setare a timpului de amânare (13) «+» și (14) «-»

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

- Selectați cu butoanele panoului de comandă programul de coacere, greutatea pâinei și culoarea crustei. După aceea cu apăsările repetate a butoanelor (13) «+» și (14) «-» setați timpul de amânare (peste cât timp procesul de preparare va fi finalizat, începând cu momentul dat). Pe display (2) vor apare indicațiile timpului de amânare (28).

Remarcă: Timpul maxim de amânare – 13 ore, pas de setare - 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 de amânare apăsați butonul (16) «START/STOP», pe display (2) va ilumina o săgeată în fața simbolului (26), vor clipi două puncte în indicațiile timpului de lucru rămas (28), și se va începe numărarea inversă.
- Pentru a anula amânarea apăsați pe butonul (16) «START/STOP» până la apariția unui semnal sonor scurt.

Remarcă: Funcția de amânare nu este disponibilă pentru programele 5-8, 11 și 12.

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

Butonul (15) «CULOARE CRUSTĂ»

- Apăsând repetat butonul (15) «CULOARE CRUSTĂ» selectați o crustă «DESCHISĂ», «MEDIE» sau «ÎNCHISĂ» sau funcția de coacere rapidă. Culoarea crustei selectată va fi afișată pe display (2) cu simbolul (22).

Remarcă: Aceasta funcție nu este disponibilă pentru programele 4-12.

- Pentru programele 1-3 este disponibilă funcția de coacere rapidă, la care se micșorează timpul de frământare și creșterea a aluatului, dar se păstrează durata de coacere. Astfel, în medie, timpul de preparare se reduce cu o oră (vezi tabelul «Durata de preparare»).
- Pentru a activa funcția de coacere rapidă reapăsați butonul (15) «CULOARE CRUSTĂ» pînă la apariția simbolului (21).

Butonul (16) «START/STOP»

- Apăsând butonul (16) «START/STOP» porniți procesul de preparare. Veți auzi un semnal sonor scurt, vor clipi două puncte în indicațiile timpului (28), și se va începe numărarea inversă.
- În procesul de preparare celelalte butoane rămân inactice.
- Pentru a opri procesul de preparare, apăsați și mențineți apăsat butonul (16) «START/STOP» până la apariția unui semnal sonor scurt.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

Adăugarea ingredientelor

Puteți presura pâinea cu semințe, nuci sau bucăți mici de fructe, sau a adăuga ingrediente suplimentare pentru aluatul pentru pizza cu câteva minute înainte de terminarea procesului de preparare.

Adăugarea ingredientelor este disponibilă pentru programele 1, 3, 4 și 10.

- Despre posibilitatea de a adăuga ingrediente anunță un semnal sonor în timpul funcționării programului.
- Deschideți cu atenție capacul, apucându-va de mâner (5).

Puteți presa pâinea cu semințe, nuci sau bucăți mici de fructe, sau adăuga ingrediente suplimentare pentru aluat pizza înainte de câteva minute de preparare.

Adăugarea ingredientelor este disponibilă pentru programele 1, 3, 4 și 10.

- Despre posibilitatea adăugării a ingredientelor anunță un semnal sonor în timpul funcționării programului.
- Deschideți cu atenție capacul, apucând de mâner (5).
- Adăugați ingredientele, închideți bine capacul (3).

Încălzire

- Dacă nu ați oprit dispozitivul după finalizarea procesului de coacere (cu excepția programelor 8-12), acesta va trece automat în regimul de încălzire (durata – 1 oră).
- Dacă doriți să anulați aceasta funcție, apăsați și mențineți apăsat butonul (16) «START/STOP» până la apariția unui semnal sonor scurt.

Memorie

- La deconectarea energiei electrice avariată în timpul funcționării se activează o funcție de memorie cu durata de 7 minute.
- La restabilirea alimentării electrice timp de 7 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 7 minute este necesar să introduceți din nou alimentele și să efectuați programarea dispozitivului.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

În cazul transportării sau depozitării dispozitivului la o temperatură scăzută este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin două ore.

- Scoateți mașina de făcut pâine din ambalaj.
- Instalați mașina de făcut pâine pe o suprafață plană și stabilă

Distanța până la cele mai apropiate suprafețe trebuie să constituie cel puțin 20 de cm.

Remarcă: Mașina de făcut pâine este destinată pentru funcționarea într-un diapazon larg de temperaturi, însă temperaturile excesiv de ridicate sau scăzute din încăperea influențează asupra procesul de creștere a aluatului, și respectiv, asupra măririi și densității pâinii. Temperatura optimă a aerului în încăperea trebuie să fie cuprinsă între 15-34°C.

- Luați cuva de coacere (6) de mâner și scoateți-o din camera de lucru.
- Închideți capacul (3), conectați dispozitivul, introducând fișa cablului de alimentare în priză. Veți auzi un semnal sonor îndelungat, pe display (2) va apare numărul primului program (27), indicațiile timpului de funcționare «3:25» (28) și simbolurile (23 și 17), care reflectează setările standard de coacere (culoarea crustei medie; greutatea– 1000 g).
- Apăsând repetat butonul (11) «MENU» selectați programul «COPTURI», apăsați butonul (16) «START/STOP» și lăsați dispozitivul să se încălzească timp de 10 minute.

Remarcă: La prima utilizare este posibilă apariția unui miros de la elementul încălzitor, acest lucru este permis.

- Deconectați mașina de făcut pâine peste 10 minute, apăsând și menținând apăsat butonul (16) «START/STOP», extrageți fișa cablului de alimentare din priză.
- Deschideți capacul (3) de mâner (5) și lăsați dispozitivul să se răcească.
- Spălați cuva de coacere (6), paleta (7), pahar cotat (8), lingura (9) și cârligul (10) cu o buretă moale și un detergent neutru.
- Uscați piesele detașabile.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

- Instalați paleta (7) pe axul cuvei (6).

Remarcă: Înainte de instalare este de dorit să lubrifiați paleta (7) cu ulei, pentru a evita ulterior nimerirea sub dânsa a aluatului și a ușura înlăturarea paletelor (7) din pâinea preparată.

- Introduceți ingredientele în cuva (6) în ordinea descrisă în rețetă. De obicei, ingredientele sunt introduse în ordinea următoare:

1. lichide,
2. ingrediente pulverulente (zahăr, sare, făină),
3. drojdie și praf de copt.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Remarcă: Drojdia nu trebuie să intră 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 cuvei (6) produsele împrăștiate sau lichidele vărsate.
- Luați cuva (6) de mâner și instalați-o în camera de lucru.
- Închideți capacul (3).
- Conectați mașina de făcut pâine la priza electrică.
- Apăsând repetat butonul (11) «MENU» selectați programul necesar.
- Apăsând repetat butonul (12) «GREUTATE COPTURĂ» și (15) «CULOARE CRUSTĂ» setați greutatea pâinii și culoarea crustei.
- Apăsând butonul (13) «+» și (14) «-» setați timpul de amânare.

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

- Pentru lansarea programei apăsați butonul (16) «START/STOP».
- Despre finalizarea programei vor anunța 15 semnale sonore consecutive.
- După finalizarea programei dispozitivul va trece automat în regim de încălzire (cu excepția programelor 8-12), pe display (2) va apărea o săgeată în fața simbolului (20) și simbolurile «0:00» (28), iar cele două puncte vor clipi.
- După finisarea ciclului de încălzire se va auzi un semnal sonor, pe display (2) vor apărea setările standard ale programului finalizat.
- Pentru a anula încălzirea apăsați și mențineți apăsat butonul (16) «START/STOP». Se va auzi un semnal sonor scurt, și după careva timp displayul (2) se va stinge.
- Extrageți fișa cablului de alimentare din priză.
- Îmbrăcați mănuși termorezistente de bucătărie, deschideți capacul (3), luați cuva (6) de mâner și trageți-o în sus.
- Lăsați cuva să se răcească timp de 10 minute.
- Separați coptura de pereții și fundul cuvei (6), utilizând spatulul de bucătărie cu acoperire antiaderentă.
- Pentru a scoate pâinea întoarceți cuva (6) și agitați-o ușor.
- Scoateți paleta (7) din pâinea cu ajutorul cârligului (10) și lăsați pâinea să se răcească timp de 10 minute.
- Tăiați pâinea cu un cuțit ascuțit pentru pâine.

RECOMANDĂRI IMPORTANTE

Ingrediente

Făină

Proprietățile făinei sunt determinate nu numai de calitatea acesteia, dar și de condițiile de cultivare a cerealelor, metodelor de prelucrare și păstrare al acestuia. Încercați să coaceți pâine din făină de producători și mărci diferite, și alegeți-o pe cea ce potrivește cerințelor Dvs. 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.

Făină de panificație

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

Făină integrală (de tapetare)

Făina integrală (de tapetare) este obținută prin măcinarea grăunțelor integrale de grâu împreună cu hoaspă. Acest tip de făină se deosebește cu o valoare nutritivă înaltă. De obicei pâine integrală se obține de mărime mică. Pentru a îmbunătăți proprietățile de consum ale pâinii făină integrală este deseori amestecată cu făină de panificație.

Făină 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.

Zahărul

Zahărul îmbunătățește coptura cu proprietățile gustative suplimentare și oferă pâinii o culoare aurie. Zahărul constituie un mediu nutritiv pentru creșterea drojdiei. Adăugați în copturi nu numai zahăr rafinat, dar și zahăr brun, precum și pudră de zahăr.

Drojdie

Creșterea drojdiei este însoțită de eliberarea dioxidului de carbon, care contribuie la formarea miezului poros. Făină și zahărul sunt mediul nutritiv pentru creșterea drojdiei. Adăugați drojdia proaspătă presată sau drojdia uscată activă. 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 drojdie activă uscată = 1,5 linguriță de drojdie proaspătă presată.

Păstrați drojdia în frigider. Temperatura înaltă ucide drojdia, și aluatul crește rău.

Sare

Sarea conferă pâinii un gust și o culoare suplimentară, însă încetinește creșterea drojdiei. Nu utilizați sare în cantități excesive. Utilizați întotdeauna sarea fină (sarea mășcată poate deteriora acoperire antiaderentă a cuvei).

Ouăle

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

Grăsimi de natură animală și vegetală

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

Praf de copt și bicarbonat 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 REGIMUL EXTRARAPID. Amestecați în prealabil bicarbonat de sodiu cu acid citric și o cantitate mică de făină (5 g de sodă alimentară, 3 g de acid citric și 12 g de făină). Această cantitate de praf (20 g) este calculată pentru 500 g de făină. Nu utilizați oțetul pentru stingerea bicarbonatului de sodiu, pentru că acest fapt face miezul mai puțin omogen și mai umed. Turnați praful de copt (agentul de afânare) în cuva, urmând indicațiile din rețetă.

Apă

Temperatura apei joacă un rol important la coacerea pâinii. Temperatura optimă a apei este de 20-25°C, pentru REGIMUL EXTRARAPID – 45-50°C. Puteți să înlocuiți apa cu lapte sau să îmbogățiți gustul pâinii adăugând puțin suc natural.

Produse lactate

Produsele lactate ameliorează valoarea nutritivă și gustul pâinii. Miezul se obține mai frumos și apetisant. Utilizați produse lactate proaspete sau lapte praf.

Fruite și pomușoare

Pentru prepararea marmeladei utilizați numai fructe și pomușoare proaspete și de calitate.

DOZARE

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 cotate (8) și lingura de măsură (9), furnizate.
- Umpleți paharul cotate (8) cu lichid până la marcajul corespunzător. Verificați dozarea, poziționând paharul cotate (8) pe o suprafață plană.
- Curățați bine paharul cotate (8) înainte de a măsura un alt lichid.
- Nu compactați ingrediente uscate, turnându-le în paharul cotate (8).
- Cerneți făina înainte de măsurare, pentru a le îmbogăți cu aer, acest fapt garantează cele mai bune rezultate de coacere.
- Înlăturați vârful cu ajutorul unui cuțit.

Aluatul dospește foarte repede	Cantitate excesivă de drojdie, făină sau cantitatea insuficientă de sare
Pâinea nu crește	Cantitate insuficientă de drojdie
	Drojdie sunt expirate sau inactice
	Drojdia a intrat în contact cu ingredientele lichide sau sarea înainte de frământare
	Tipul făinii nu este bine ales, sau făină este de calitate joasă
	Cantitate insuficientă de zahăr
	Apa moale duce la creșterea mai activă a drojdiei
Creșterea intensivă a aluatului, aluatul iese pesre magrinile cuvei de coacere	Cantitate excesivă a drojdiei sau făină
	Cantitate excesivă de aluat
Pâinea s-a surpat în centru	Creșterea drojdiei se desfășoară slab din cauza temperaturii înaltă a lichidului sau din cauza excesului de lichid
	Cantitate excesivă de făină sau insuficient lichid
Pâinea s-a surpat în centru	Cantitate insuficientă de drojdie și zahăr
	Cantitate excesivă de fructe, cereale integrale și etc.
	Făină de calitate joasă
	Temperatura prea mare a lichidului folosit duce la creșterea rapidă a drojdiei și căderea precoce a aluatului
	Lipsește sarea sau cantitate insuficientă de zahăr
Făină insuficientă	

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Pâinea nu s-a copt suficient în interior	Folosirea unei cantități mari de lichid și ingrediente lichide (de exemplu, iaurt) Cantitate excesivă de ingrediente lichide
Miez macrogranulat	Lipsește sarea
	Apă prea fierbinte
	Cantitate excesivă de aluat
Fața pâinii insuficient de coaptă	Cantitate excesivă de făină (în special dacă coaceți pâine albă)
	Cantitate excesivă de drojii sau insuficientă de sare
	Cantitate excesivă de zahăr
	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 evaporeze)

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 de coacere, apoi se toarnă ingredientele uscate, drojdia uscată se adaugă în ultimul rând.
- Aveți grijă ca făina să nu se umezească complet, puneți drojdie doar pe făina uscată. Drojdia, de asemenea, nu trebuie să contacteze cu sarea, pentru că sarea reduce activitatea drojdiei.
- Utilizând funcția de amânare, nu introduceți în cuva (6) produse perisabile – de exemplu, ouă, fructe, lapte.

REȚETE

REGIM DE BAZĂ

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	190 ml	280 ml	330 ml
Ulei vegetal	1,5 linguri	2 linguri	2 linguri
Sare	0,5 lingurițe	0,75 linguri	1 lingură
Zahăr	1 lingură	1,5 linguri	3 lingurițe
Lapte praf	1 lingură	1 lingură	2 linguri
Făină	2 pahare	3 pahare	4 pahare
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	150 ml	280 ml	320 ml
Suc de lămâie	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță
Ulei vegetal	1 lingură	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Sare	1 linguriță	1 linguriță	2 lingurițe
Zahăr	1 lingură	1,5 linguri	2 linguri
Făină	2,5 pahare	3 pahare	4 pahare
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

PÂINE INTEGRALĂ

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	210 ml	270 ml	320 ml
Ulei vegetal	1,5 linguri	2 linguri	3 linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță	2 lingurițe
Făină din grăunțe decojite	0,5 pahare	1 pahar	2 pahare
Făină	1,5 pahare	2 pahare	3 pahare
Zahăr	2 linguri	2 linguri	3 linguri
Lapte praf	2 linguri	2,5 linguri	3 linguri
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

ROMÂNĂ/ Moldovenească

PÂINE DULCE

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	160 ml	220 ml	320 ml
Ulei vegetal	2 linguri	2 linguri	2 linguri
Sare	0,5 lingurițe	1 linguriță	1,5 lingurițe
Zahăr	25 pahare	4 pahare	0,5 pahare
Lapte praf	1 lingură	1,5 linguri	2 linguri
Făină	2,5 pahare	3,5 pahare	4,25 pahare
Drojdie uscată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

Regim extrarapid

Ingrediente/cantitate	750 g	1000 g
Apă + 1 ou	280 ml	370 ml
Ulei vegetal	2 linguri	2 linguri
Sare	1 linguriță	1 linguriță
Zahăr	3 linguri	3 linguri
Făină	3 pahare	4 pahare
Drojdie uscată	4 lingurițe	4 lingurițe

REGIM RAPID

Ingrediente/cantitate	1000 g
Apă	330 ml
Ouă	1 buc.
Ulei vegetal	2 linguri
Sare	1 linguriță
Zahăr	0,75 pahare
Făină	3,5 pahare
Drojdie uscată	3 lingurițe

ALUAT PENTRU PIZZA

Ingrediente	Cantitate
Apă	320 ml
Ulei vegetal	2 linguri
Sare	1 linguriță
Zahăr	3 linguri
Lapte praf	2 linguri
Făină	4 pahare
Drojdie uscată	1 linguriță

1. Bateți ouăle cu apă pentru REGIMUL RAPID și REGIMUL EXTRARAPID.

Remarcă: Temperatura apei pentru regimul de coacere extrarapid trebuie constituie 45-50°C.

2. Turnați în cuva (6) apă (apă cu ou), ulei vegetal și suc de lămâie (pentru pâinea franceză).

3. Turnați sarea și zahărul, laptele praf (pentru pâinea franceză, pâinea dulce și integrală), apoi adăugați făina.

4. 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).

5. Introduceți cuva (6) în camera de lucru și închideți capacul (3).

6. Apăsăți butonul (11) «MENU» și selectați programul corespunzător.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

7. Selectați greutatea pâinii, gradul de rumenire a crustei și apăsați butonul (16) «START/STOP».

MARMELADA

Ingrediente	/cantitate
Căpșună	4 pahare
Zahăr	2,5 pahare
Suc de lămâie	1 lingură

- Mărunțiți cu furculița căpșuna și zahărul, adăugați suc de lămâie, amestecați.
- Turnați amestecul în cuva (6) și porniți programul «MARMELADA».

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Extrageți fișa cablului de alimentare din priza electrică și lăsați dispozitivul să se răcească
- Ștergeți corpul și capacul (3) cu o cârpă umedă.
- Spălați cuva de coacere (6), paleta (7), paharul cotat (8), lingura (9) și cârligul (10) cu apă caldă și un detergent neutru.
- **Remarcă:** Dacă paleta (7) nu poate fi scoasă de pe ax, umpleți cuva (6) cu apă caldă și așteptați aproximativ 30 de minute.
- Cuvă (6) și paleta (7) puteți spăla în mașina de spălat vase.
- Uscați bine cuva (6) și paleta (7), înainte de a le instala în mașina de făcut 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 dispozitivul în loc uscat și răcoros, inaccesibil pentru copii.

ÎNLĂTURAREA DEFECȚIUNILOR

Defecțiune	Cauza	MODALITATE DE REZOLVARE
Pe display au apărut simbolurile «EE00», însoțite de 5 semnale sonore repetate	Temperatura joasă în camera de lucru	Opriti dispozitivul, deconectați dispozitivul de la rețea, extrageți cuva, deschideți capacul și așteptați 10-20 de minute.
Pe display au apărut simbolurile «EE01», însoțite de 5 semnale sonore repetate	Dispozitivul nu s-a răcit după ciclul de coacere precedent	Deconectați dispozitivul de la rețea, extrageți cuva, lăsați dispozitivul să se răcească la temperatura camerei.
Simbolurile «EEE» pe display, însoțite de semnale sonore repetate	Ruptura senzorului de temperatură	Deconectați dispozitivul și adresați-vă la un centru de service autorizat
Simbolurile «EEE» pe display, însoțite de semnale sonore repetate	Senzorul de temperatură nu lucrează în rezultatul unui scurt circuit în rețea	Deconectați dispozitivul și adresați-vă la un centru de service autorizat
Fum din orificiile de ventilare	Ingredientele au nimerit pe elementul de încălzire	Deconectați dispozitivul, extragând fișa cablului de alimentare din priză. Extrageți cuva, lăsați dispozitivul să se răcească. Ștergeți pereții camerei de lucru și elementul de încălzire cu o cârpă umedă
Pâinea preparată s-a surpat, partea inferioară a pâinii este umedă	După coacere pâinea a stat prea mult timp în mașina de făcut pâine	Opriti dispozitivul imediat după coacerea pâinii atunci când preparați pâinea după această rețetă

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Pâinea s-a lipit de pereții cuvei de coacere	Partea inferioară a pâinii s-a lipit de paleta pentru frământat	Înainte de instalare lubrifiați paletetele cu ulei.
Structura pâinii nu este omogenă sau pâinea nu s-a primit	A fost selectat un regim greșit	Urmăriți programele accesibile de coacere, selectați un alt program, apăsând încă o dată butonul «MENIU»
	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 paletelor este blocată	Extrageți cuva și verificați dacă motorul se rotește. În caz de defecțiune adresați-vă la un centru de service autorizat

COMPLETARE

Mașină de făcut pâine – 1 buc.
 Cuvă de coacere – buc.
 Paletă pentru frământare – 1 buc.
 Pahar cotat – 1 buc.
 Lingură de măsură – 1 buc.
 Cârlig – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare: 230 V, ~50 Hz
 Consum maxim de putere: 610 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivului 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 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

PEKÁRNA NA CHLĚB

Popis

1. Ovládací panel
2. Displej
3. Víko
4. Kontrolní okénko
5. Rukojeť
6. Forma na pečení
7. Lopatka na hnětení těsta
8. Měrná sklenice (odměrka)
9. Měrná lžice
10. Hák

Ovládací panel:

11. Tlačítko pro nastavení programu pečení „MENU“
12. Tlačítko nastavení hmotnosti „HMOTNOST VÝROBKU“
13. Tlačítko na prodloužení doby odloženého startu „+“
14. Tlačítko na zkrácení doby odloženého startu „-“
15. Tlačítko nastavení barvy kůrky „BARVA KÚRKY“
16. Tlačítko zapnutí / vypnutí „START/STOP“

Displej:

17. Nastavení hmotnosti výrobku
18. Symbol kynutí těsta
19. Symbol pečení
20. Symbol ohřevu
21. Symbol režimu rychlé přípravy
22. Nastavení barvy kůrky
23. Symbol pauzy
24. Symbol hnětení těsta
25. Symbol předehřevu
26. Symbol odloženého startu
27. Číslo programu pečení
28. Digitální zobrazení času odloženého startu / zbývající doba práce

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím pekárny si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a zachovejte ji po celou dobu využití přístroje. Používejte tento přístroj pouze k určenému účelu, jak je popsáno v návodu. Neodborná manipulace s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu uživateli nebo jeho majetku.

- Dřív, než zapnete pekárnu, zkontrolujete zda provozní napětí přístroje se shoduje s napětím elektrické sítě.
- Přívodní kabel je opatřen „euro-vidlicí“, zapínejte ji do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Aby nedošlo k požáru nebo úraze elektrickým proudem při připojení pekárny k elektrické zásuvce, nepoužívejte adaptéry.
- Umístěte pekárnu na rovný, stabilní povrch, tepelně odolný, tak aby přístup k napájecí zásuvce byl volný. Vzdálenost k nejbližším předmětům nesmí být méně, než 20 cm.
- Aby nedošlo k požáru, v žádném případě nezakrývejte pekárnu během provozu.
- Nepokládejte přístroj na jiné spotřebiče a ubrusy.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti jakýchkoliv zdrojů otevřeného ohně, hořlavých látek, a na přímém slunečním záření.
- Zabraňte tomu, aby napájecí kabel se svěšoval přes okraje stolu, ujistěte se, že kabel se nedotýká horkých povrchů a ostrých okrajů nábytku.
- Nepoužívejte přístroj mimo domácnost.
- Vždy vypněte pekárnu před její montáží a demontáží.
- Nikdy nenechávejte fungující přístroj bez dohledu.
- V případě nesprávného použití zařízení (např. při nedodržení doporučení, stejně jako v případě nadměrné doby pečení), vzniká nebezpečí popálení chleba a výskyt kouře. V tomto případě odpojte pekárnu, vytáhněte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky. Před čištěním počkejte, až přístroj úplně vychladne.
- Je zakázáno dávat do pracovní komory cizí předměty.
- Nenechávejte víko otevřeným během provozu pekárny.
- Během provozu pekárny nedotýkejte se horkých povrchů a nezakrývejte větrací otvory.
- Nedávejte ruce dovnitř pracovní komory během provozu.

- Při vyjmutí hotového chlebu uchopte se rukojeti formy v předem navlečených kuchyňských rukavicích s tepelnou ochranou.
 - Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povlaku formy, při vyjmutí chleba z formy, neklepejte na dno a okraje formy, ale formou protřepejte.
 - Vždy odpojte pekárnou od sítě před čištěním nebo v případě, když ji nepoužíváte.
 - Při odpojení napájecího kabelu ze zásuvky netahejte za kabel, ale uchopte vidlici rukou.
 - Nedotýkejte se vidlice napájecího kabelu mokřými rukama.
 - Nepoužívejte pekárnou v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte zařízení působení vlhkosti.
 - Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, neponožujete napájecí kabel, síťovou vidlici nebo samotný přístroj do vody nebo kterýchkoliv jiných kapalin. Kdyby se to stalo, nedotýkejte se zařízení, ale ihned odpojte ho od elektrické sítě, a teprve potom ho můžete vytáhnout z vody. Pro kontrolu a opravu přístroje obraťte se na autorizované (oprávněné) servisní středisko.
 - Pravidelně kontrolujte neporušenost napájecího kabelu a vidlice.
 - Je zakázáno používat pekárnou v poškozeným napájecím kabelem nebo vidlicí, v případě přerušovaného chodu pekárnou, a také po její pádu. Nikdy neopravujte pekárnou samostatně. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocné) servisní středisko.
 - Tato pekárna není určena pro děti a zdravotně postižené osoby, pokud osoba, odpovědná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny k bezpečnému používání zařízení a varování o nebezpečí, která mohou vzniknout při jeho nesprávném použití.
 - Kvůli bezpečí dětí nenechávejte igelitové sáčky použité v obalu bez dohledu.
- Pozor!** Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky a obalovou fólií. **Nebezpečí udušení!**

ZAŘÍZENÍ JE URČENO JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

OVLÁDACÍ PANEL

Programy pečení

1. HLAVNÍ REŽIM

Zahrnuje všechny tři fáze přípravy chleba: hnětení těsta, kynutí těsta a pečení.

2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ

Příprava chleba trvá delší dobu, aby chléb měl dírkovitou střidu a křupavou kůrku.

3. CELOZRNÝ CHLÉB

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

4. JEMNÉ PEČIVO

Hnětení, kynutí těsta, pečení jemného pečiva

5. SUPER RYCHLÝ REŽIM (750 g)

6. SUPER RYCHLÝ REŽIM (1000 g)

Příprava chleba během hodiny. Vyjde chléb menší velikosti a s nejhustší střidou.

Pozor! Pokud vyberete tyto programy, nalijte do formy na pečení vodu o teplotě 45-50 ° C (teplotu vody měřte kuchyňským teploměrem). Teplota vody hraje zásadní roli v super rychlém pečení chleba: příliš nízká teplota nedovolí těstu vykynout včas, a extrémně vysoká zabije kvasinky.

7. RYCHLÝ REŽIM

Rychlá příprava chleba o hmotnosti 1000 g během 1 hodiny 45 minut.

8. JOGURT

Připravte si lahodný jogurt z mléka a kvásku. Jako kvásek použijte jogurtu nebo prebiotika. Podrobnosti naleznete v části „Recepty“.

9. PŘÍPRAVA TĚSTA

Pekárna zamíchá těsto a nechá ho vykynout. Použijte těsto na výrobu domácího pečiva (koláče, pizza, apod.).

10. TĚSTO NA PIZZU

Připravte těsto na svou oblíbenou pizzu, přidejte rajský protlak koření, aby těsto nabylo dodatečného obarvení a vůni.

11. DŽEM

Připravte ochucený domácí džem. Ovoce pro džem předem nakrojíme.

12. PEČENÍ

Pekárna funguje jako obyčejná elektrická trouba. Program vylučuje režim hnětení a kynutí těsta. Program je určen pro pečení již hotového těsta nebo na zhnědnutí upečeného chleba.

Pracovní cykly

Pekárna plní následující operace:

ČESKÝ

- Předeřtí.** Na displeji (2) se objeví šipka naproti symbolu (25).
- Předběžné hnětení těsta,** jehož cílem je získat homogenní hmotu. V procesu předběžného hnětení na displeji (2) se objeví šipka naproti symbolu (24).
- Pausa,** během které se v těstě vytvoří lepkové vazby, které usnadňují další hnětení chlebového těsta. Na displeji (2) se rozsvítí šipka před symbolem (23).
- Opakované hnětení těsta.** V procesu míchání na displeji (2) se objeví šipka naproti symbolu (24).
- Kynutí těsta** umožňuje péci chléb s mělkou, tenkostěnnou a rovnoměrně dírkovitou střídou. Kynutí se zobrazuje šipkou před symbolem (18).
- Tepelné zpracování ingrediencí** (šipka před symbolem (19)). Otevření víka během tepelného zpracování chleba je přísně zakázáno, protože opadlé těsto už nevykyne.
- Ohřev.** Na displeji (2) se rozsvítí šipka před symbolem (20).

Program/pracovní cyklus	Předeřtív	Předběžné hnětení těsta	Pausa	Opětovné hnětení	Kynutí	Tepelné zpracování	Ohřev
1. HLAVNÍ REŽIM		+	+	+	+	+	+
2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ		+	+	+	+	+	+
3. CELOZRNNÝ CHLÉB	+	+	+	+	+	+	+
4. JEMNÉ PEČIVO		+	+	+	+	+	+
5. SUPER RYCHLÝ REŽIM (750 G)		+				+	+
6. SUPER RYCHLÝ REŽIM (1000 G)		+				+	+
7. RYCHLÝ REŽIM		+	+	+		+	+
9. PŘÍPRAVA TĚSTA		+	+	+	+		
10. TĚSTO NA PIZZU		+		+			
11. DŽEM		+				+	
12. PEČENÍ						+	

Doba pečení (v hodinách a minutách)

Hmotnost/barva kůrky	Světlá	Střední	Tmavá	Rychlá příprava
1. HLAVNÍ REŽIM				
500 g	3:13	3:13	3:13	2:12
750 g	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 g	3:25	3:25	3:25	2:24
2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ				
500 g	3:30	3:30	3:30	2:30
750 g	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 g	3:35	3:35	3:35	2:35
3. CELOZRNNÝ CHLÉB				
500 g	3:18	3:18	3:18	2:28
750 g	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 g	3:23	3:23	3:23	2:33
4. JEMNÉ PEČIVO				
500 g	3:17			
750 g	3:22			-
1000 g	3:27			-
5. SUPER RYCHLÝ REŽIM (750 g)				0:58
6. SUPER RYCHLÝ REŽIM (1000 g)				0:58
7. RYCHLÝ REŽIM (1000g)				1:43

8. JOGURT	6:00
9. PŘÍPRAVA TĚSTA	1:30
10. TĚSTO NA PIZZU	2:00
11. DŽEM	1:05
12. PEČENÍ	1:00

Ovládací tlačítka (1)

Každé stisknutí tlačítek ovládacího panelu je doprovázeno krátkým zvukovým signálem (pípnutím).

Tlačítko (11) „MENU“

– Opakovaným stisknutím tlačítka (11) „MENU“, vyberte jeden z 12 programů. Číslo zvoleného programu (27) se zobrazí na displeji (2).

Tlačítko (12) „HMOTNOST VÝROBKU“

– Stisknutím tlačítka (12) „Hmotnost výrobku“ nastavte potřebnou hmotnost chleba: 500 g, 750 g nebo 1000 gramů. Nastavení hmotnosti se zobrazí na displeji (2) symboly (17).

Poznámka: doba pečení závisí na nastavené hmotnosti produktu. (viz. „Doba přípravení“)

Nastavení hmotností není aktivní v programech 5 až 12.

Tlačítka nastavení odloženého startu (13) „+“ a (14) „-“

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

- Pomocí ovládacího panelu nastavte program pečení, hmotnost chleba a barvu kůrky.

Pak opakovaným stisknutím tlačítek (13) „+“ a (14) „-“ nastavte čas odloženého startu (tj. dobu, během které bude ukončen proces pečení, začínaje od teď. Na displeji (2) se zobrazí doba odloženého startu (28).

Poznámka: Maximální doba odloženého startu - 13 hodin, krok nastavení - 10 minut.

Příklad: Pokud teď je 20:30, a Vy si přejete, aby čerstvě upečený chléb byl připraven k 7 hodině následujícího dne, nastavte dobu odloženého startu na 10 hodin 30 minu.t

– Po nastavení doby odloženého startu stiskněte tlačítko (16) „START/STOP“, na displeji (2) se rozsvítí šipka před symbolem (26), dvojtečka v indikaci zbývajících času (28) bude blikat a spustí se zpětné odpočítávání času.

– Pro přerušení odloženého startu stiskněte tlačítko (16) „START/STOP“, až se ozve krátké pípnutí.

Poznámka: Funkce odloženého startu neplatí pro programy 5 až 8, 11 a 12.

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

Tlačítko (15) „BARVA KŮRKY“

– Opakovaným stisknutím tlačítka (15) „BARVA KŮRKY“, vyberte „SVĚTLOU“, „STŘEDNÍ“ nebo „TMAVOU“ kůrku nebo funkci rychlé přípravy. Zvolená barva se zobrazí na displeji (2) symbolem (22).

Poznámka: Tato funkce není aktivní v programech 4 až 12.

– U programů 1 až 3 je k dispozici funkce rychlého pečení, při které se zkracuje doba na hnětení a kynutí těsta, ale nemění se doba pečení. Tím se doba přípravy zkrátí průměrně o 1 hodinu (viz tabulku „Doba pečení“).

– Pro aktivaci funkce rychlé přípravy opakovaně stiskněte tlačítko (15) „BARVA KŮRKY“, až se objeví symbol (21).

Tlačítko (16) „START/STOP“

– Stiskem tlačítka (16) „START/STOP“ spustíte program přípravy. Uslyšíte krátké pípnutí, pak dvojtečka indikace času (28) bude blikat, začne zpětné odpočítávání.

– V průběhu přípravy další tlačítka se stanou neaktivní.

– Chcete-li zastavit proces pečení, stiskněte a podržte tlačítko (16) „START/STOP“, až uslyšíte krátké pípnutí.

DODATEČNÉ FUNKCE

Přidání ingrediencí

Za několik minut před ukončením vypékání chleba můžete posypat chléb semínky, ořechy nebo malými kousky ovoce, nebo přidat další přísady do vašeho těsta na pizzu. Přidání složek je k dispozici pro programy 1, 3, 4 a 10.

– O možnosti přidání složky informuje zvukový signál v průběhu programu.

– Opatrně otevřete víko za rukojeť (5).

– Přidejte ingredience, těsně zavřete víko (3).

Ohřev

– Pokud nevypnete pekárnou po ukončení procesu pečení (kromě programů 8 až 12), automaticky se přepne na režim ohřevu (doba trvání - 1 hodina).

– Pokud chcete zrušit funkci ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko (16) „START/ STOP“, až se neozve krátké pípnutí.

Paměť

– Při nouzovém výpadku napájení za provozu aktivuje se funkce paměti po dobu až 7 minut.

– Při obnovení napájení během 7 minut, pekárna i nadále pokračuje ve spouštěném nastaveném programu od okamžiku, kdy byl pozastaven.

- V případě výpadku napájení po dobu delší než 7 minut, třeba znovu zasypat potraviny a naprogramovat zařízení.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Po přepravě nebo skladování přístroje za nízkých teplot je nutné uchovávat ho při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Vyměňte pekárnou na chléb z obalu.
- Umístěte pekárnou na rovný a stabilní povrch. Vzdálenost k nejbližším plochám nesmí být menší než 20 cm.

Poznámka: Pékárna je určena pro provoz v širokém rozsahu teplot, ale příliš vysoká nebo nízká teplota v místnosti mohou ovlivnit proces kynutí těsta a tím i velikost a hustotu výrobku. Optimální teplota vzduchu v místnosti je 15 až 34 °C.

- Vezměte formu na pečení (6) za rukojeť, a vymějte ji z pracovní komory.
- Zavřete víko (3), zapněte přístroj vložením vidlice do zásuvky. Uslyšíte dlouhé pípnutí, na displeji (2) uvidíte číslo prvního programu (27), údaje doby provozu „3:25“ (28) a symboly (23 a 27), které ukazují standardní nastavení pečení (barva kůrky- střední, hmotnost výrobku – 1000g).
- Opakovaným stisknutím tlačítka (11) „MENU“ nastavte program „PEČENÍ“, stiskněte tlačítko (16) „START/STOP“ a nechte přístroj zahřát během 10 minut.

Poznámka: Při prvním použití je možné, že bude cítit topné těleso, to je normální.

- Po 10 minutách vypněte pekárnou, stiskněte a podržte tlačítko (16) „START/STOP“, vytáhněte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Otevřete víko (3) rukojetí (5) a nechte přístroj vychladnout.
- Měkkou houbou s jemným mycím prostředkem umyjte formu na pečení (6), lopatku (7), odměrku (8), měrnou lžičku (9) a hák (10).
- Osušte odnímatelné části.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Nasadte lopatku (7) na osu formy (6).

Poznámka: Před instalací je vhodné vymstit lopatku (7), aby se těsto potom nelepilo pod lopatku, to usnadní vyjmutí lopatky (7) z hotového chleba.

- Dejte ingredience do formy (6) v pořadí, jak je popsáno v receptu. Obvykle se ingredience přidávají v následujícím pořadí:

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

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

- Rozsypané potraviny či rozlité tekutiny otřete z povrchu formy (6).
- Formu (6) vezměte za rukojeť a umístěte ji do pracovní komory.
- Zavřete víko (3).
- Zapněte pekárnou do elektrické zásuvky.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (11) „MENU“ nastavte potřebný program.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (12) „HMOTNOST VÝROBKU“ a (15) „BARVA KŮRKY“ nastavte hmotnost bochníku a barvu kůrky .
- Nastavte čas odloženého startu stisknutím tlačítek (13) „+“ a (14) „-“.

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

- Pro spouštění programu stiskněte tlačítko (16) „START/STOP“.
- Po ukončení programu uslyšíte 15 po sobě jdoucích zvukových signálů (pípnutí).
- Po ukončení programů pekárnou automaticky se přepne do režimu ohřevu (kromě programů 8 až 12), na displej (2) se zobrazí šipka před symbolem (20), symboly „0:00“ (28), přitom dvojtečka začne blikat.
- Po ukončení cyklu ohřevu ozve se pípnutí a na displeji (2) se zobrazí standardní nastavení ukončení programu.
- Pro zrušení ohřevu stiskněte a podržte tlačítko (16) „START/STOP“. Uslyšíte krátké pípnutí, za chvíli displej (2) zhasne.
- Vytáhněte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Navlečte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou, otevřete víko (3), vezměte formu (6) za rukojeť a potáhněte nahoru.
- Nechte formu vychladnout po dobu 10 minut.
- Oddělte hotový produkt od okrajů a dna formy (6) pomocí kuchyňské lopatky s nepřílnavou vrstvou.
- Pro vyjmutí chleba obraťte formu (6) a jemně jí protřepejte.
- Vytáhněte z chleba lopatku (7) pomocí háku (10) a nechte chléb vystydnout během 10 minut.
- Chléb řežte ostrým nožem na chléb.

DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ

Ingredience

Mouka

Vlastnosti mouky jsou určeny nejen odrůdou, ale také podmínkami pro pěstování obilí, způsobem zpracování a skladování. Zkuste vypékat chléb z mouky od různých výrobců a značek a naleznete tu, která vyhovuje vašim potřebám. Základními druhy mouky na vypékání chleba jsou pšeničná a žitná mouka. Pšeničná mouka má nejrozsáhlejší použití díky své příjemné chuti a výrobky z pšeničné mouky mají vysokou nutriční hodnotu.

Pekařská mouka

Pekařská mouka (rafinovaná) obsahuje pouze vnitřek zrna, a také maximální množství lepku, který poskytuje pružnost stříde a zabraňuje opadání chleba. Výrobky z mouky na pečení chleba vycházejí velmi kypré.

Celozrnná mouka (tmavá)

Celozrnná mouka (tmavá), vyrábí se mletím celých zrn pšenice spolu se slupkou. Tento druh mouky má vysokou výživnou hodnotu. Celozrnný chléb obvykle bývá menší velikosti. Pro zlepšení spotřebitelských vlastností chleba celozrnnou mouku často míchají s pekařskou moukou.

Kukuřičná a ovesná mouka

Chcete-li zlepšit texturu chleba a přidat mu dodatečnou příchut', míchejte pšeničnou nebo žitnou mouku s kukuřičnou nebo ovesnou moukou.

Cukr

Cukr obohacuje výrobek o další příchutě a dává chlebu zlatou barvu. Cukr je živinou pro růst kvasinek. Přidávejte k pečení nejen rafinovaný, ale i hnědý cukr a také moučkový cukr.

Droždí

Růst kvasinek je doprovázen uvolňováním oxidu uhličitého, který přispívá ke vzniku pórovité struktury chleba. Mouka a cukr jsou živnou půdou pro růst kvasinek. Přidávejte čerstvé lisované nebo rychle působící sušené droždí. Čerstvé lisované droždí rozpust'te v teplé tekutině (voda, mléko atd.), rychle působící droždí přidejte do mouky (nevýžadují předchozí aktivaci, tj. přidání vody). Postupujte podle pokynů na obalu nebo dodržujte tyto poměry: 1 lžička rychle působícího sušeného droždí se rovná 1,5 lžičky čerstvého lisovaného droždí.

Uchovávejte kvasnice v chladničce. Při vysokých teplotách kvasinky umírají, a těsto bude špatně kynout.

Sůl

Sůl dodává chlebu zvláštní příchut' a barvu, ale zpomaluje růst kvasinek. Nepoužívejte nadměrné množství soli. Vždy používejte jemnou sůl (hrubá může způsobit poškození nepřilnavé formy).

Vejsce

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

Živočišné a rostlinné tuky

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

Prášek do pečiva a jedlá soda

Soda a prášek do pečiva zkrátí dobu potřebnou pro kynutí těsta. Použijte jedlou sodu nebo prášek do pečiva pro pečení v SUPER RYCHLÉM REŽIMU. Sodou musíte nejprve promíchat s kyselinou citronovou a malým 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 střídu těsta méně homogenní a více vlhkou. Prášek do pečiva stačí nasypat do formy podle pokynů v receptu.

Voda

Teplota vody hraje významnou roli při pečení chleba. Optimální teplota vody je 20-25 ° C, pro SUPER RYCHLÉ REŽIMY 45-50 ° C. Můžete nahradit vodu mlékem nebo obohatit chut' chleba přidáním některého množství přírodní šťávy.

Mléčné výrobky

Mléčné výrobky zlepšují výživnou hodnotu a chut' chleba. Chléb vychází vzhlednějším a chutnějším. Používejte čerstvých mléčných výrobků nebo sušeného mléka.

Ovoce a jahody

Pro přípravu džemů používejte pouze čerstvé a kvalitní ovoce a jahody.

DÁVKOVÁNÍ

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

- Používejte kuchyňské váhy nebo odměrky (8) a měrnou lžici (9), které jsou součástí dodávky.
- Naplňte odměrku (8) kapalinou do příslušné značky. Zkontrolujte dávku umístěním odměrky (8) na rovný povrch.
- Důkladně očistěte odměrku (8) před měřením dalšího druhu tekutého produktu.
- Suché suroviny neupěchujte, když je dáváte do odměrky (8).
- Mouku třeba prosít před měřením, aby se nasákla vzduchem, to zajišťuje nejlepší výsledek pečení. Hromádku rovnajte nožem.

ČESKÝ

Těsto kyne příliš rychle	Nadměrné množství droždí, mouky nebo nedostatek soli
Chléb nekyne	Nedostatek droždí
	Prošlé nebo neaktivní droždí
	Kvasinky byly v kontaktu s tekutými přísadami a solí před hnětením
	Nesprávně zvolený typ mouky nebo mouka je nekvalitní
	Nedostatek cukru
	Měkká voda vede k aktivnějšímu růstu kvasinek
Intenzivní kynutí těsta, těsto přetéká přes okraje formy	Nadměrné množství droždí a mouky
	Nadměrné množství těsta
Chléb opadá ve středu	Růst kvasinek je špatný kvůli vysoké teplotě vody nebo nadměrnému množství tekutin
	Nadměrné množství mouky nebo nedostatek tekutiny
Hustá střída, žmolky	Nedostatek droždí a cukru
	Nadměrné množství ovoce, celých zrn atd.
	Nekvalitní mouka
	Nadměrná teplota kapaliny vede k rychlému růstu kvasinek a rychlému opadání těsta
	Není sůl nebo nedostatek cukru
	Nedostatek mouky
Chléb nebyl propečen ve středu	Použití nadměrného množství tekutin a tekutých přísad (např. jogurtu)
	Nadměrné množství tekutých přísad
Velkozrnná střída	Není sůl
	Příliš horká voda
	Nadměrné množství těsta
Nepropečený povrch chleba	Nadměrné množství mouky (zvláště když pečete bílý chléb)
	Nadměrné množství droždí nebo nedostatek soli.
	Nadměrné množství cukru
	Používají se jiné sladké ingredience, kromě cukru
Střída nakrájených plátků je zrnitá a nerovnoměrná	Nenechali jste chléb vystydnout před řezáním (nebyl čas na vypaření nadměrné vlahy)

Zakládání ingrediencí

- Doporučené pořadí zakládání ingrediencí (pokud v receptu není uvedeno jinak): kapaliny (voda, mléko, máslo, rozšlehaná vejce, atd.), vylejí se na dno nádoby na pečení, pak se zasyjou suché přísady, sušené droždí se přidává jako poslední.
- Ujistěte se, že mouka není celkem mokrá, droždí dávejte jen na suchou mouku. Droždí také nemá přijít do styku se solí, protože sůl snižuje aktivitu kvasinek.
- Když používáte funkci odloženého startu nedávejte do formy (6) potraviny podléhající rychlé zkáze - např. vejce, ovoce, mléko.

RECEPTY

HLAVNÍ REŽIM

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	190 ml	280 ml	330 ml
Rostlinný olej	1,5 lžíce	2 lžíce	2 lžíce
Sůl	0,5 lžičky	0,75 lžičky	1 lžičky
Cukr	1 lžíce	1,5 lžíce	3 lžičky
Sušené mléko	1 lžíce	1 lžíce	2 lžíce

Mouka	2 sklenice	3 sklenice	4 sklenice
Sušené droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

Francouzské pečení

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	150 ml	280 ml	320 ml
Citronová šťáva	1 lžička	1 lžička	1 lžička
Rostlinný olej	1 lžíce	1,5 lžičky	2 lžičky
Sůl	1 lžička	1 lžička	2 lžičky
Cukr	1 lžíce	1,5 lžíce	2 lžíce
Mouka	2,5 sklenice	3 sklenice	4 sklenice
Sušené droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

Celozrnný chléb

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	210 ml	270 ml	320 ml
Rostlinný olej	1,5 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička	2 lžičky
Mouka loupaná	0,5 sklenice	1 sklenice	2 sklenice
Mouka	1,5 sklenice	2 sklenice	3 sklenice
Cukr	2 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Sušené mléko	2 lžíce	2,5 lžíce	3 lžíce
Sušené droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

Jemné pečivo

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	160 ml	220 ml	320 ml
Rostlinný olej	2 lžíce	2 lžíce	2 lžíce
Sůl	0,5 lžičky	1 lžička	1,5 lžičky
Cukr	0,25 sklenice	0,4 sklenice	0,5 sklenice
Sušené mléko	1 lžíce	1,5 lžíce	2 lžíce
Mouka	2,5 sklenice	3,5 sklenice	4,25 sklenice
Sušené droždí	1 lžička	1 lžička	1 lžička

Super rychlý režim

Ingredience/množství	750 g	1000 g
Voda + 1 vejce	280 ml	370 ml
Rostlinný olej	2 lžíce	2 lžíce
Sůl	1 lžička	1 lžička
Cukr	3 lžíce	3 lžíce
Mouka	3 sklenice	4 sklenice
Sušené droždí	4 lžičky	4 lžičky

Rychlý režim

Ingredience/množství	1000 g
Voda	330 ml
Vejce	1 ks.
Rostlinný olej	2 lžíce

ČESKÝ

Sůl	1 lžička
Cukr	0,75 sklenice
Mouka	3,5 sklenice
Sušené droždí	3 lžičky

Těsto na pizzu

Ingredience	Množství
Voda	320 ml
Rostlinný olej	2 lžíce
Sůl	1 lžička
Cukr	3 lžíce
Sušené mléko	2 lžíce
Mouka	4 sklenice
Sušené droždí	1 lžička

1. Pro RYCHLÝ a SUPER RYCHLÝ režimy vyšehejte vejce s vodou.
- Poznámka:** Teplota vody pro super rychlý režim by měla být 45-50 ° C
2. Nalijte do formy (6) vodu (vodu s vejcem), rostlinný olej a šťávu citronu (pro francouzské pečení).
3. Vsypte sůl a cukr, sušené mléko (pro francouzské pečení, jemné pečivo a celozrnný chléb), pak přidejte mouku.
4. Udělejte v mouce malý důlek a vsypte tam droždí (dejte pozor, aby se před zaděláváním těsta droždí se nenamočilo a nepřišlo do styku se solí).
5. Dejte formu na pečení (6) do pracovní komory a zavřete víko (3).
6. Stiskněte tlačítko (11) „MENU“ a vyberte příslušný program.
7. Nastavte hmotnost chleba, intenzitu zhnědnutí kůrky a stiskněte tlačítko (16) „START/STOP“.

Džem

Ingredience	Množství
Jahody	4 sklenice
Cukr	2,5 sklenice
Citronová šťáva	1 lžíce

1. Vidličkou rozemněte jahody s cukrem, přidejte citronovou šťávu a promíchejte.
2. Dejte směs do formy (6) a spusťte program «DŽEM».

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vytáhněte vidlici napájecího kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Oťfete plášť přístroje a víko (3) vlhkým hadříkem.
- Formu na pečení (6), lopatku (7), měrnou sklenici (8), měrnou lžici (9) a háček (10) opláchněte teplou vodou a neutrálním mycím prostředkem.

Poznámka: Pokud lopatka (7) nejde sejmut z osy, naplňte formu (6) teplou vodou a počkejte přibližně 30 minut. Forma (6) a lopatka (7) se dají mýt i v myčce na nádobí.

- Dokonale osušte formu (6) a lopatku (7) před jejich umístěním v pekárně.
- Neponožte přístroj, napájecí kabel a vidlici napájecího kabelu do vody a jiných kapalin.

SKLADOVÁNÍ

- Před uložením pekárně očistěte ji a nechte úplně oschnout.
- Uskladněte pekárně na chladném, suchém místě nepřístupném dětem.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

ZÁVADA	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Na displeji se objevily symboly „EEOO“ následující opakovaná pípnutí	Nízká teplota v pracovní komoře	Vypněte přístroj, odpojte ho od sítě, vyjměte formu, otevřete víko a počkejte 10-20 minut

Na displeji se objevily symboly „EEO1“ následující opakovaná pípnutí	Přístroj není ochlazený po předchozím kole pečení	Odpojte přístroj od sítě, vyjměte formu, nechte ji vychladnout na teplotu místnosti
Na displeji se objevily symboly „EEE“ následující opakovaná pípnutí	Přetržení čidla teploty	Vypněte přístroj a kontaktujte autorizované (oprávněné) servisní středisko
Na displeji se objeví «NNN», následující opakovaná pípnutí	Čidlo teploty nefunguje kvůli zkratu	Vypněte přístroj a kontaktujte autorizované (oprávněné) servisní středisko
Kouř z větracích otvorů	Ingredience se dostaly na topné těleso	Vypněte přístroj vytažením vidlice napájecího kabelu z elektrické zásuvky. Vyjměte formu, nechte přístroj vychladnout. Vlhkým hadříkem otřete stěny pracovní komory a topné těleso
Těsto se usadilo, spodní část chleba je vlhká	Po pečení chléb zůstával v pekárně příliš dlouho	Když pečete chléb podle tohoto receptu, vypněte zařízení hned po skončení pečení chleba
Chléb se nalepil na stěny formy	Spodní část chleba se nalepila na lopatku na míchaní	Před instalací namastěte lopatku
Struktura chleba není homogenní nebo chléb se nevydařil	Není správně nastaven režim	Podívejte se na dostupné programy pečení, vyberte si jiný program opakovaným stisknutím tlačítka „MENU“
	Náhodné stisknutí tlačítka „START/STOP“ v procesu práce	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Časté otevírání víka za provozu	Otevírejte víko jen na žádost tohoto programu o přidání dalších přísad.
	Delší výpadky elektrického proudu během provozu	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Pohyb lopatek je zablokovan	Vyjměte formu a zkontrolujte, zda funguje poháněcí mechanismus. 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.
 Měrná sklenice (odměrka)- 1 ks.
 Měrná lžice – 1 ks.
 Hák – 1 ks.

Technické parametry

Napájení: 230 V ~50 Hz
 Maximální příkon: 610 W

Výrobce si vyhrazuje právo na změnu parametrů přístroje bez předchozího upozornění.

Životnost pekárny - 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 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

Хлебопічка

Опис

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

Панель управління:

11. Кнопка вибору програми випічки «МЕНЮ»
12. Кнопка установки ваги «ВАГА ВИПІЧКИ»
13. Кнопка збільшення часу відстрочення «+»
14. Кнопка зменшення часу відстрочення «-»
15. Кнопка вибору кольору скориночки «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»
16. Кнопка включення/виключення «СТАРТ/СТОП»

Дисплей:

17. Вибір ваги випічки
18. Символ підйому тесту
19. Символ випічки
20. Символ підігрівання
21. Символ режиму швидкого приготування
22. Вибір кольору скориночки
23. Символ паузи
24. Символ замісу тесту
25. Символ попереднього нагріву
26. Символ відстрочення
27. Номер програми випічки
28. Цифрові показники часу відстрочення/часу роботи, що залишився

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Перед включенням у мережу переконайтесь, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі мережі.
- 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 розетки був вільним. Відстань до найближчих предметів має бути не менше 20 см.
- Щоб уникнути спалаху у жодному випадку не накривайте хлебопічку 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 контакту шнура з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- 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 розетки. Перед чищенням діждіться повного охолодження приладу.

- Забороняється поміщати в робочу камеру сторонні предмети.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи хлебопічки.
- Під час роботи 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 хлебопічку від мережі перед чищенням або у випадку, якщо Ви нею не користуєтесь.
- При відключенні вилки мережевого шнура з розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся приладом в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його впливу вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад 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. Зверніться в авторизований сервісний центр для перевірки або ремонту пристрою.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. 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 упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза ядухи!**

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Програми випічки

1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

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

2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

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

3. Хліб з цілісної муки

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. ЗДОБНА ВИПІЧКА

Заміс, підйом тесту і випічка здоби.

5. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (750 г)

6. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (1000 г)

Приготування хліба за одну годину. Хліб виходить меншого розміру і з найщільнішим м'якушем.

Увага! Вибравши дану програму, вливайте у форму для випічки воду, температура якої складає 45-50°C (температуру води вимірюйте кухонним термометром). Температура води грає вирішальну роль при над швидкому приготуванні хліба: дуже низька температура не дозволить тесту піднятися вчасно, а надмірно висока приведе до загибелі дріжджів.

7. ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Швидке приготування хліба вагою 1000 грамів за 1 годину 45 хвилин.

8. ЙОГУРТ

Приготуйте дуже смачний натуральний йогурт з молока і закваски. В якості закваски використовуйте йогурт або пребіотики. Подробіці дивиться в розділі «Рецепти».

9. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ

Хлебопічка замішує тісто і дає йому піднятися. Використовуйте це тісто для приготування домашньої випічки (пиріжків, піци тощо).

10. ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ

Приготуйте тісто для Вашої улюбленої піци, додайте томатну пасту або трави, щоб придати тісту додатковий колір та аромат.

УКРАЇНСЬКИЙ

11. ДЖЕМ

Приготуйте ароматний домашній джем. Фрукти для джему заздалегідь наріжте.

12. ВИПІЧКА

Пристрій працює як звичайна електрична духовка. Програма виключає режими замісу і підйому тесту. Програма використовується для випікання вже готового тесту або додаткового підрум'янення випеченого хліба.

Робочі цикли

Хлебопічка виконує такі операції:

1. Попередній нагрів На дисплеї (2) з'являється стрілка напроти символу (25).
2. Попередній заміс, ціль якого - отримання однорідної маси. В процесі попереднього замісу на дисплеї (2) з'являється стрілка напроти символу (24).
3. Пауза, в процесі якої у тістоподібній масі утворюються глютенів зв'язки, що полегшує подальший заміс хлібного тіста. На дисплеї (2) з'явиться стрілка напроти символу (23).
4. Повторний заміс В процесі повторного замісу на дисплеї (2) з'являється стрілка напроти символу (24).
5. Підйом теста дозволяє отримати об'ємний хліб з дрібною, тонкостінною і рівномірною пористістю м'якушки. Підйом тіста відображається стрілкою напроти символу (18).
6. Температурна обробка інгредієнтів (стрілка напроти символу (19)). Не відкривайте кришку в процесі температурної обробки хліба, тісто, яке опало, вже не підніметься.
7. Підігрівання На дисплеї (2) з'явиться стрілка напроти символу (20).

Програма/ робочий цикл	Поперед- ній нагрів	Поперед- ній заміс	Пауза	Повторний заміс	Підйом	Темпе- ратурна обробка	Підігрі- вання
1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА		+	+	+	+	+	+
3. Хліб з цілісної муки	+	+	+	+	+	+	+
4. ЗДОБНА ВИПІЧКА		+	+	+	+	+	+
5. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (750 г)		+				+	+
6. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (1000 г)		+				+	+
7. ШВИДКИЙ РЕЖИМ		+	+	+		+	+
9. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ		+	+	+	+		
10. ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ		+		+			
11. ДЖЕМ		+				+	
12. ВИПІЧКА						+	

Тривалість (в годинах и хвилинах)

Вага/колір скориночки	Світла	Середня	Темна	Швидке приготування
1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ				
500 г	3:13	3:13	3:13	2:12
750 г	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 г	3:25	3:25	3:25	2:24
2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА				
500 г	3:30	3:30	3:30	2:30
750 г	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 г	3:35	3:35	3:35	2:35
3. Хліб з цілісної муки				
500 г	3:18	3:18	3:18	2:28

750 г	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 г	3:23	3:23	3:23	2:33
4. ЗДОБНА ВИПІЧКА				
500 г	3:17			
750 г	3:22			-
1000 г	3:27			-
5. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (750 г)				0:58
6. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (1000 г)				0:58
7. ШВИДКИЙ РЕЖИМ (1000 г)				1:43
8. ЙОГУРТ				6:00
9. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ				1:30
10. ТІСТО ДЛЯ ПІЦЦІ				2:00
11. ДЖЕМ				1:05
12. ВИПІЧКА				1:00

Кнопки панелі управління (1)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується коротким звуковим сигналом.

Кнопка (11) «МЕНЮ»

- Повторними натисненнями кнопки (11) «МЕНЮ» виберіть одну з 12 програм. Номер вибраної програми (27) відображатиметься на дисплеї (2).

Кнопка (12) «ВАГА ВИПІЧКИ»

- Натисненнями кнопки (12) «ВАГА ВИПІЧКИ» виберіть вагу хліба: 500 г, 750 г або 1000 г. Налаштування ваги відображаються на дисплеї (2) символами (17).

Примітка: Тривалість приготування обумовлюється вагою випічки (див. Тривалість приготування Вибір ваги не активен в програмах 5-12).

Кнопки установки часу відстрочення (13) «+» і (14) «-»

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 (13) «+» і (14) «-» встановите час відстрочення (через який час буде завершений процес приготування, починаючи з даного моменту). На дисплеї (2) відображатиметься час відстрочення (28).

Примітка: Максимальний час відстрочення – 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, натисніть на кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», на дисплеї (2) з'явиться стрілка напроти символу (26), двокрапка в свідченнях часу (28), що залишився, блиматиме, і почнеться зворотний відлік.
- Для відміни відстрочення натискуйте і утримуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появи короткого звукового сигналу.

Примітка: Функція відстрочення недоступна для програм 5-8, 11 і 12.

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

Кнопка (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»

- Повторними натисненнями кнопки (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» виберіть «СВІТЛУ», «СЕРЕДНЮ» або «ТЕМНУ» скориночку або функцію швидкого приготування. Підібраний колір скориночки відображається на дисплеї (2) символом (22).

Примітка: Дана функція недоступна для програм 4-12.

- Для програм 1-3 доступна функція швидкого приготування, при якій зменшується час замісу і підйому тесту, але зберігається тривалість випікання. Таким чином, тривалість приготування скорочується на 1 годину (див. таблицю «Тривалість приготування»).

УКРАЇНСЬКИЙ

- Для активації функцію швидкого приготування натискуйте і утримуйте кнопку (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» до появи символу (21).

Кнопка (16) «СТАРТ/СТОП»

- Натисненням кнопки (16) «СТАРТ/СТОП» запустите процес приготування. Пролунає короткий звуковий сигнал, двокрапка в свідченнях часу (28) блиматиме, почнеться зворотний відлік.
- В процесі приготування останні кнопки стають неактивними.
- Щоб зупинити процес приготування, натискуйте і утримуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появи короткого звукового сигналу.

Додаткові функції

Додавання інгредієнтів

За кілька хвилин до готовності можна посипати хліб насіннями, горіхами або невеликими шматочками фруктів або додати додаткові інгредієнти у ваше тісто для піци. Функція відстрочення недоступна для програм 1, 3, 4 і 10.

- Про можливість додавання інгредієнтів повідомляє звуковий сигнал в процесі роботи програми.
- Відкрийте кришку за ручки (5).
- Додайте інгредієнти, щільно закрийте кришку (3).

Підігрівання

- Якщо Ви не вимкнули пристрій після завершення процесу випічки (програми 8-12), він автоматично перейде в режим підігрівання (тривалість – 1 година).
- Щоб відмінити цю функцію, натискуйте і утримуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появи короткого звукового сигналу.

Пам'ять

- При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам'яті тривалістю до 7 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 7 хвилин хлебопечка продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- В разі відсутності електроживлення більше 7 хвилин необхідно заново завантажити продукти і зробити програмування пристрою.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Витягніть хлебопечку з упаковки.
- Встановіть хлебопечку на рівній стійкій поверхні. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

Примітка: 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.

- Візьміть форму для випічки (6) за ручку і вийміть з робочої камери.
- Закрийте кришку (3), включите прилад, вставивши вилку мережевого шнура в розетку. Пролунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї (2) з'являється номер першої програми (27), свідчення часу роботи «3:25» (28) і символи (23, 17), що відображають стандартні установки випічки (колір скориночки – середній; вага буханця – 1000 г).
- Повторними натисненнями кнопки (11) «МЕНЮ» виберіть програму «ВИПІЧКА», натисніть кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» і дайте пристрою прогрітися протягом 10 хвилин.

Примітка: При першому використанні можлива поява запаху від нагрівального елемента, це допустимо.

- Через 10 хвилин вимкнете хлебопечку, натиснувши і утримуючи кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (3) за ручки (5) і дайте пристрою остигнути.
- М'якою губкою з нейтральним миючим засобом вимийте форму для випічки (6), лопать (7), мірний стакан (8), мірну ложку (9) і гачок (10).
- Висушіть знімні деталі.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Встановіть лопать (7) на вісь форми (6).

Примітка: Перед установкою бажано змастити лопать маслом, щоб надалі уникнути попадання тесту під лопать (7) і полегшити видалення лопаті (7) з вже приготованого хліба.

- Помістіть інгредієнти у форму (6) 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 (6).
- Форму (6) візьміть за ручку, встановіть в робочу камеру.
- Закрийте кришку (3).
- Увімкніть хлебопічку в електричну розетку.
- Повторними натисненнями кнопки (11) «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
- Повторними натисненнями кнопки (12) «ВАГА ВИПІЧКИ» і (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» встановіть колір скориночки і вагу буханця.
- Встановіть час відстрочення натисненнями кнопок (13) «+» і (14) «-».

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

- Для запуску програми натисніть кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- Про завершення програми повідомляють 15 послідовних звукових сигналів.
- Після завершення програми, пристрій автоматично перейде в режим підігрівання (крім програм 8-12), на дисплеї (2) з'являється стрілка напроти символу (20), символи «0:00» (28), при цьому двокрапка блиматиме.
- Після закінчення циклу підігрівання пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї (2) відобразуватимуться стандартні налаштування завершеної програми.
- Для відміни підігрівання натисніть і утримуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП». Пролунає тривалий звуковий сигнал, через деякий час дисплей (2) згасне.
- Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Надіньте термозахисні кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3), візьміть форму (6) за ручку і потягніть вгору.
- Дайте формі остигнути протягом 10 хвилин.
- Відокремте випічку від стінок і дна форми (6) використовуючи кухонну лопатку з антипригарним покриттям.
- Для витягання хліба переверніть форму (6) і обережно потрясіть.
- Витягніть лопать (8) за допомогою гачка (10) дайте йому остигнути протягом 10 хвилин.
- Хліб ріжте гострим хлібним ножом.

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Інгредієнти

Борошно

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

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.

УКРАЇНСЬКИЙ

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 дотримуйтесь 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 слід ретельно збивати.

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 «НАД ШВИДКОМУ РЕЖИМ». 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 НАД ШВИДКИХ режимів – 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 мерну ложку (9), які входять в комплект постачання.
- Наповніть мірний стакан (8) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши мірний стакан (8) на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте мірний стакан (8) перед виміром іншого виду рідини.
- Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насилаючи їх в мірний стакан (8).
- Поважно просіюйте муку перед виміром, щоб наситити її повітрям, це гарантує найкращий результат випічки. Гору знімайте за допомогою ножа.

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
	Недостатня кількість цукру
	М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для запікання	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тесту

Хліб обпав в центрі	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
	Надмірна кількість муки або надолік рідини
Щільний м'якуш, грудки	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілісних зерен і так далі
	Неякісна мука
	Надмірна температура використовуваної рідини приводить до швидкого зростання дріжджів і раннього обпадання тесту
	Немає солі або недостатня кількість цукру
	Недолік муки
Хліб не пропікся в центрі	Використання великої кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
Грубозернистий м'якуш	Немає солі
	Дуже гаряча вода
	Надмірна кількість тесту
Поверхня хліба, що не пропеклася	Надмірна кількість муки (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або надолік солі
	Надмірна кількість цукру
	Використовуються інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випаритися)

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 (6) швидкопсувні продукти - наприклад, яйця, фрукти, молоко.

РЕЦЕПТИ

ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	190 мл	280 мл	330 мл
Рослинна олія	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Сіль	0,5 ч. ложки	0,75 ст. ложки	1 ст. ложка
Цукор	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	3 ч. ложки
Сухе молоко	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Борошно	2 стакана	3 стакана	4 стакана
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	150 мл	280 мл	320 мл
Сік лимона	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Рослинна олія	1 ст. ложка	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
Сіль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. ложки

УКРАЇНСЬКИЙ

Цукор	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Борошно	2,5 стакана	3 стакана	4 стакана
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Хліб з цілісної муки

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	270 мл	320 мл
Рослинна олія	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сіль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Мука обдирна	0,5 стакана	1 стакан	2 стакана
Борошно	1,5 стакана	2 стакана	3 стакана
Цукор	2 ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухе молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

ЗДОБНА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	220 мл	320 мл
Рослинна олія	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Сіль	0,5 ч. ложки	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
Цукор	0,25 стакана	0,4 стакана	0,5 стакана
Сухе молоко	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Борошно	2,5 стакана	3,5 стакана	4,25 стакана
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	750 г	1000 г
Вода + 1 яйце	280 мл	370 мл
Рослинна олія	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Сіль	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Цукор	3 ст. ложки	3 ст. ложки
Борошно	3 стакана	4 стакана
Сухі дріжджі	4 ч. ложки	4 ч. ложки

ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	1000 г
Вода	330 мл
Яйце	1 шт.
Рослинна олія	2 ст. ложки
Сіль	1 ч. ложка
Цукор	0,75 стакана
Борошно	3,5 стакана
Сухі дріжджі	3 ч. ложки

Тісто для піци

Інгредієнти	Кількість
Вода	320 мл

Рослинна олія	2 ст. ложки
Сіль	1 ч. ложка
Цукор	3 ст. ложки
Сухе молоко	2 ст. ложки
Борошно	4 стакана
Сухі дріжджі	1 ч. ложка

- Для ШВИДКОГО та НАД ШВИДКОГО режимів збийте яйця з водою.
Примітка: Температура води для НАД ШВИДКОГО повинна складати 45-50°C.
- Налийте у форму (6) воду (воду з яйцем), рослинну олію і сік лимона (для французької випічки).
- Насипте сіль і цукор, сухе молоко (для французької, здобної випічки і цілісно зернового хліба), потім додайте муку.
- Зробіть в муці невелике поглиблення і засипте в нього дріжджі (стежте за тим, щоб до замісу дріжджі не намокали і не стикалися з сіллю).
- Вставте форму (6) в робочу камеру і закрийте кришку (3).
- Натисніть кнопку (11) «МЕНЮ» і виберіть відповідну програму.
- Виберіть вагу хліба, міру підсмажування скориночки і натисніть кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».

Джем

Інгредієнти	Кількість
Полуниця	4 стакана
Цукор	2,5 стакана
Лимонний сік	1 столова ложка

- Вилкою розімніть полуницю з цукром, додайте лимонний сік, перемішайте.
- Покладіть суміш у форму (6) і включите програму «Джем».

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте пристрою остигнути.
- Протріть корпус і кришку (3) вологою тканиною.
- Форму для випічки (6), лопать (7), мірний стакан (8), мерну ложку (9) і гачок (10) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

Примітка: Якщо лопать (7) не знімається з осі, наповніть форму (6) теплою водою і почекайте близько 30 хвилин.

Форму (6) і лопать (7) можна мити в посудомийній машині.

- Ретельно просушіть форму (6) і лопать (7) перш ніж встановлювати їх в хлебопечку.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати хлебопечку на зберігання, зробіть її чищення і діждіться її повного висихання.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	Усунення
На дисплеї з'явилися символи «EE00», супроводжувані 5 повторними звуковими сигналами	Низька температура в робочій камері	Вимкніть пристрій, відключіть пристрій від мережі, відкрийте кришку і почекайте 10-20 хвилин.
На дисплеї з'явилися символи «EE01», супроводжувані повторними звуковими сигналами	Пристрій не остигнув після попереднього циклу випічки	Відключите пристрій від мережі, витягніть форму, дайте пристрою остигнути при кімнатній температурі
Символи «EEE» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Обрив датчика температури	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру

УКРАЇНСЬКИЙ

Символи «ННН» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Датчик температури не функціонує внаслідок короткого замикання	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів (5)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкніть пристрій, вийнявши 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 цьому рецепту, вимикайте пристрій відразу після випічки хліба
Хліб прилипнув до стінок форми для випічки	Нижня частина хліба прилипла до лопаті для замісу	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 запиту програми для додавання додаткових інгредієнтів.
	Тривале відключення електроенергії під час роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку із самого початку
	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 – 1 шт.
 Мірний стаканчик – 1 шт.
 Мірна ложка – 1 шт.
 Гачок – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 230 В ~50 Гц
 Максимальна споживана потужність: 610 Вт

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

Термін служби приладу – 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.

CE Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

ХЛЕБАПЕЧКА

Апісанне

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

Панэль кіравання

11. Кнопка выбару праграмы выпечкі «МЕНЮ»
12. Кнопка ўсталёўкі вагі «ВАГА ВЫПЕЧКІ»
13. Кнопка павелічэння часу адтэрміноўкі «+»
14. Кнопка памяншэння часу адтэрміноўкі «-»
15. Кнопка выбару колеру скарыначкі «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»
16. Кнопка ўключэння/выключэння/паўзы «СТАРТ/СТОП»

Дысплей:

17. Выбар вагі выпечкі
18. Знак растойкі цеста
19. Знак выпечкі
20. Знак падагрэву
21. Знак рэжыму хуткага прыгатавання
22. Выбар колеру скарыначкі
23. Знак паўзы
24. Знак замесу цеста
25. Знак папярэдняга нагрэву
26. Знак адтэрміноўкі
27. Нумар праграмы выпечкі
28. Лічбавы сведчанні часу адтэрміноўкі/пакінутага часу працы

МЕРЫ БЯСПЕКИ

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 ўключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе ў сеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт заземлення.
- У пазбяганне пажару ці паразы электрычным токам пры падлучэнні хлебapечкі да электрычнай разетки не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Размясціце хлебapечку на роўнай устойлівай цeплаўстойлівай 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 з'вісання сеткавага шнура са стала, а таксама кантакту шнура з гарачымі паверхнямі ці вострымі беражамі мэблі.
- Не выкарыстоўвайце хлебapечку па-за памяшканнямі.
- Заўсёды выключаіце хлебapечку перад яе зборкай і разборкай прылады.
- Ніколі не пакідайце прыбор 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 хлебapечку, выміце вілку сеткавага шнура з разетки. Перад чысткай дачакайцеся поўнага астывання прыбора.

БЕЛАРУСКІ

- Забараняецца змяшчаць у працоўную камеру староннія прадметы.
- Не пакідайце вэчка адкрытым падчас працы хлебавечкі.
- Падчас працы 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 тэрмаахоўныя кухонныя рукавіцы.
- У пазбяганне пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы, вымаючы хлеб, не стукайце па дне і краям формы, а падтрэйце форму.
- Адключайце хлебавечку ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі вы ёю не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разетки не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны і не падвргаіце ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, не датыкайцеся да прыбора, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для агляду ці рамонту прыбора.
- 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 хлебавечку. 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, выкарыстоўваныя ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакаваннямі ці пакавальнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ПОБЫТАВАГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПАНЭЛЬ КІРАВАННЯ

Праграмы выпечкі

1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Уключае ўсе тры стадыі прыгатавання хлеба: замес цеста, расцілання (уздым) цеста і выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

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

3. ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЙ МУКІ

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

4. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, расцілання цеста і выпечка заправы.

5. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (750г)

6. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (1000г)

Прыгатаванне хлеба за адну гадзіну. Хлеб атрымліваецца меншага памеру і з самым шчыльным мякішам.

Увага! Абраўшы дадзеныя праграмы, улівайце ў форму для выпечкі ваду, тэмпература якой складае 45-50°C (тэмпература вады вымярайце кухонным тэрмометрам). Тэмпература вады грае вырашальную ролю пры звышхуткім прыгатаванні хлеба: зніжэнне тэмпература не дазволіць цесту падняцца своечасова, а празмерна высокая прывядзе да згубы дрожджаў.

7. ХУТКІ РЭЖЫМ

Хуткае прыгатаванне хлеба вагай 1000 г за 1 гадзіну 45 хвілін.

8. ЁГУРТ

Прыгатуе найсмачны натуральны ёгурт з малака і закваскі. У якасці закваскі выкарыстоўвайце ёгурт ці прэбіятыкі. Падрабязнасці глядзіце ў частцы «Рэцэпты».

9. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА

Хлебавечка замешвае цеста і дае яму падняцца. Выкарыстоўвайце цеста для прыгатавання хатняй выпечкі (піражкоў, піцы і да т.п.).

10. ЦЕСТА ДЛЯ ПІЦЫ

Прыгатуйце цеста для вашай каханай піцы, дадайце таматавую пасту ці траву для надання цесту дадатковага колеру і водару.

11. ДЖЭМ

Прыгатуйце духмяны хатні джэм. Папярэдне нарэжце садавіну для джэму.

12. ВЫПЕЧКА

Хлебалепка працуе як звычайная электрычная духоўка. Праграма выключае рэжымы замесу і ўздыму цеста. Праграма выкарыстоўваецца для выпякання ўжо гатовага цеста ці дадатковага падрумяньвання выпечанага хлеба.

Працоўныя цыклы

Хлебалепка выконвае наступныя аперацыі:

- Папярэдні нагрэў.** На дысплей (2) з'явіцца стрэлка насупраць знака (25).
- Папярэдні замес,** мэтай якога з'яўляецца атрыманне аднароднай масы. Падчас папярэдняга замесу на дысплей (2) з'явіцца стрэлка насупраць знака (24).
- Паўза,** падчас якой у цестападобнай масе ўтворацца глютэнавыя сувязі, што палягчае далейшы замес хлебнага цеста. На дысплей (2) загарыцца стрэлка насупраць знака (23).
- Паўторны замес.** Падчас замесу на дысплей (2) з'явіцца стрэлка насупраць знака (24).
- Растойка** цеста дазваляе атрымаць аб'ёмны хлеб з дробнай, танкасценнай і раўнамернай сітаватасцю мякішу. Растойка адлюстроўваецца стрэлкай насупраць знака (18).
- Тэмпературная апрацоўка інгрэдыентаў** (стрэлка насупраць знака (19)). Адкрываць вэчка падчас тэмпературнай апрацоўкі хлеба катэгарычна забаронена, бо цеста, якое апала, ўжо не паднімецца.
- Падагрэў.** На дысплей (2) загарэецца стрэлка насупраць знака (20).

Праграма/працоўны цыкл	Папярэдні нагрэў	Папярэдні замес	Паўза	Паўторны замес.	Рас-тойка	Тэмпе-ратурная апрацоўка	Падагрэў
1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
3. ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЙ МУКІ	+	+	+	+	+	+	+
4. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
5. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (750g)		+				+	+
6. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (1000g)		+				+	+
7. ХУТКІ РЭЖЫМ		+	+	+		+	+
9. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА		+	+	+	+		
10. ЦЕСТА ДЛЯ ПІЦЫ		+		+			
11. ДЖЭМ		+				+	
12. ВЫПЕЧКА						+	

Працягласць прыгатавання (у гадзінах і хвілінах)

Вагу/колер скарыначкі	Светлая	Сярэдняя	Цёмная	Хуткае прыгатаванне
1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ				
500 г	3:13	3:13	3:13	2:12
750 г	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 г	3:25	3:25	3:25	2:24
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА				
500 г	3:30	3:30	3:30	2:30

БЕЛАРУСКІ

750 г	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 г	3:35	3:35	3:35	2:35
3. ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЙ МУКІ				
500 г	3:18	3:18	3:18	2:28
750 г	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 г	3:23	3:23	3:23	2:33
4. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА				
500 г	3:17			
750 г	3:22			-
1000 г	3:27			-
5. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (750г)			0:58	
6. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (1000г)			0:58	
7. ХУТКІ РЭЖЫМ (1000г)			1:43	
8. ЁГУРТ			6:00	
9. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА			1:30	
10. ЦЕСТА ДЛЯ ПІЦЫ			2:00	
11. ДЖЭМ			1:05	
12. ВЫПЕЧКА			1:00	

Кнопкі панэлі кіравання (1)

Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца кароткім гукавым сігналам.

Кнопка (11) «МЕНЮ»

– Паўторнымі націскамі кнопкі (11) «МЕНЮ» абярыце адну з 12 праграм. Нумар праграмы (27) будзе адлюстроўвацца на дысплеі (2).

Кнопка (12) «ВАГА ВЫПЕЧКІ»

– Націскамі кнопкі (12) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» абярыце вагу хлеба: 500 г, 750 г ці 1000 г. Налады вагі адлюстроўваюцца на дысплеі (2) знакамі (17).

Наватка: Працягласць выпечкі вызначаецца вагою выпечкі (гл. «Працягласць прыгатавання»).

Выбар вагі не даступны ў праграмах 5-12.

Кнопкі ўсталёўкі часу адтэрміноўкі (13) «+» і (14) «-»

Вы можаце загадзя запраграмаваць, праз які час працэс прыгатавання будзе завершаны.

– Кнопкамі панэлі кіравання абярыце праграму выпечкі, вагу хлеба і колер скарыначкі.

Пасля гэтага паўторнымі націскамі кнопак (13) «-» і (14) «+» усталюйце час адтэрміноўкі (праз які час будзе завершаны працэс прыгатавання, пачынальна з дадзенага моманту). На дысплеі (2) з'явіцца сведчанні часу адтэрміноўкі (28).

Наватка: Максімальны час адтэрміноўкі - 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 (16) «СТАРТ/СТОП», на дысплеі (2) загарыцца стрэлка насупраць знака (26), двукроп'е ў сведчаннях пакінутага часу працы (28) будзе міргаць, і пачнецца зваротны адлік часу.

– Для адмены адтэрміноўкі націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення кароткага гукавога сігналу.

Наватка: Функцыя адтэрміноўкі недаступная для праграм 5-8, 11 і 12.

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

Кнопка (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»

– Паўторнымі націскамі кнопкі (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» абярыце «СВЕТЛЮЮ», «СЯРЭДНЮЮ» ці «ЦЁМНУЮ» скарыначку ці функцыю хуткага прыгатавання. Абраны колер скарыначкі адлюстроўваецца на дысплеі (2) знакам (22).

Нататка: Дадзеная функцыя недаступная для праграм 4-12.

- Для праграм 1-3 даступная функцыя хуткага прыгатавання, пры якой памяншаецца час замесу і ўздыму цеста, але захоўваецца працягласць выпечкі. Такім чынам, час прыгатавання скарачаецца ў сярэднім на 1 гадзіну (гл. табліцу «Працягласць прыгатавання»).
- Для актывацыі функцыі хуткага прыгатавання паўторна націскайце кнопку (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» да з’яўлення знака (21).

Кнопка (16) «СТАРТ/СТОП»

- Націскам кнопкі (16) «СТАРТ/СТОП» запусціце працэс прыгатавання. Прагучыць кароткі гукавы сігнал, двукроп’е ў сведчаннях часу (28) будзе міргаць, пачнецца зваротны адлік часу.
- Падчас прыгатавання астатнія кнопкі становяцца неактыўнымі.
- Каб спыніць працэс прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» да з’яўлення кароткага гукавага сігнала.

ДАДАТКОВЫЯ ФУНКЦЫІ

Даданне інгрэдыентаў

За некалькі хвілін да гатоўнасці можна пасыпаць хлеб семкамі, арэхамі ці невялікімі кавалачкамі садавіны, або дадаць дадатковыя інгрэдыенты у ваша цеста для піцы. Даданне інгрэдыентаў даступна для праграм 1, 3, 4 і 10.

- Пра магчымасць дадання інгрэдыентаў паведамляе гукавы сігнал у працэсе працы праграмы.
- Асцярожна адкрыйце вечка, узяўшыся за ручкі (5).
- Дадайце інгрэдыенты, шчыльна зачыніце вечка (3).

Падагрэў

- Калі вы не выключылі прыладу пасля завяршэння працэсу выпечкі (акрамя праграм 8 -12), яна аўтаматычна перойдзе ў рэжым падагрэву (працягласць - 1 гадзіна).
- Калі вы жадаеце адмяніць гэту функцыю, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» да з’яўлення кароткага гукавага сігнала.

Памяць

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актывуецца функцыя памяці працягласцю да 7 хвілін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 7 хвілін, хлебачка працягвае выкананне зададзенай праграмы з моманту, на якім яна была прыпынена.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш 7 хвілін неабходна нанова загрузіць прадукты і вырабіць праграмаванне прылады.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Выміце хлебачку з упакоўкі.
- Усталюйце хлебачку на роўнай устойлівай паверхні. Адлегласць да найблізкіх паверхняў павінна быць не меней 20 см.

Нататка: Хлебачка 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 хлеба. Найболей аптымальная тэмпература ў памяшканні з’яўляецца 15-34° С.

- Вазьміце форму для выпечкі (6) за ручку і выміце з працоўнай камеры.
- Зачыніце вечка (3), уключыце прыбор, уставіўшы вілку сеткавага шнура ў разетку. Раздасца працяглы гукавы сігнал, на дысплеі (2) з’явіцца нумар першай праграмы (27), сведчанні часу працы «3:25» (28) і знакі (23, 17), што паказваюць стандартныя ўсталёўкі выпечкі (колер скарыначкі сярэдні; вага 1000 г).
- Паўторнымі націскамі кнопкі (11) «МЕНЮ» абярыце праграму «ВЫПЕЧКА», націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» і дайце прыладзе прагрэцца на працягу 10 хвілін.

Нататка: Пры першым выкарыстанні магчыма з’яўленне паху ад награвальнага элемента, гэта дапушчальна.

- Праз 10 хвілін выключыце хлебачку, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Адкрыйце вечка (3) за ручку (5) і дайце прыладзе астыць.
- Мягкай губкай з нейтральным мыйным сродкам вымойце форму для выпечкі (6), лопасць (7), мерны кубак (8), мерную лыжку (9) і кручок (10).
- Высушыце здымныя дэталі.

БЕЛАРУСКІ

ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ

– Ёсталоўце лопасць (7) на восі формы (6).

Нататка: Перад усталёўкай пажадана змазаць лопасць (7) маслам, каб у далейшым пазбегнуць траплення пад яе цеста і палегчыць выдаленне лопасці (7) з прыгатаванага хлеба.

– Змясціце інгрэдыенты ў форму (6) у той паслядоўнасці, якая апісана ў рэцэпце. Звычайна інгрэдыенты змяшчаюцца ў наступнай паслядоўнасці:

1. вадкасці,
2. сыпкія інгрэдыенты (цукар, соль, мука),
3. 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.

- Калі на паверхню формы (6) прасыпаліся прадукты ці праліліся вадкасці, яе неабходна выдаліць.
- Форму (6) вазьміце за ручку і ёсталоўце ў працоўную камеру.
- Зачыніце вечка (3).
- Уключыце хлебавечку ў электрычную разетку.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (11) «МЕНЮ» абярыце неабходную праграму.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» і (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» ёсталоўце вагу баханкі і колер скарыначкі.
- Усталойце час адтэрміноўкі націскамі кнопак (13) «+» і (14) «-».

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

- Для запуску праграмы націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- Пра завяршэнне праграмы паведамляюць 15 паслядоўных гукавых сігналаў.
- Пасля завяршэння праграмы прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым падагрэву (акрамя праграм 8 -12), на дысплей (2) з'явіцца стрэлка насупраць знака (20), знакі «0:00» (28), пры гэтым двукроп'е пачне міргаць.
- Па канчатку цыклу падагрэву прагучыць гукавы сігнал, на дысплей (2) адлюструюцца стандартныя налады завершанай праграмы.
- Для адмены падагрэву націсніце і ўтрымлівайце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП». Прагучыць кароткі гукавы сігнал, праз некаторы час дысплей (2) загасне.
- Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі.
- Надзеўце тэрмаахоўныя кухонныя рукавіцы, адкрыце вечка (3), вазьміце форму (6) за ручку і пацягніце ўгару.
- Дайце форме астыць на працягу 10 хвілін.
- Адлучыце выпечку ад сценак і дна формы (6), выкарыстоўваючы кухонную лапатку з антыпрыгарным пакрыццём.
- Для вымання хлеба перавярніце форму (6) і асцярожна патрасіце.
- Выміце лопасць (7) з хлеба пры дапамозе кручка (10) і дайце хлебу астыць на працягу 10 хвілін.
- Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

Інгрэдыенты

Мука

Ўласцівасці мукі вызначаюцца не толькі гатункам, але і ўмовамі гадоўлі збожжа, спосабам апрацоўкі і захоўвання. Спрабуйце выпякаць хлеб з мукі розных вытворцаў і марак і знайдзіце тую, якая задавальняе вашым запатрабаванням. Асноўныя віды пяркарай мукі з'яўляюцца пшанічная і жытняя мука. Пшанічная мука знаходзіць шырэйшае ўжыванне, што абумоўлена прыемнымі смакавымі якасцямі і высокай харчовай каштоўнасцю вырабаў з пшанічнай мукі.

Пяркарая мука

Пяркарая (рафінаваная) мука, якая складаецца толькі з унутранай часткі збожжа, утрымоўвае максімальную колькасць клейкавіны, якая забяспечвае эластычнасць мякішу і прадужылае апад хлеба. Выпечка з пяркарай мукі атрымліваецца больш пышнай.

Цэльназерная мука (абіўная)

Цэльназерную (абіўную) муку атрымліваюць шляхам перамолвання суцэльных зерняў пшаніцы разам з абалонкай. Гэты гатунак мукі адрозніваецца падвышанай пажыўнай каштоўнасцю. Цэльназерная мука звычайна атрымліваецца меншага памеру. Для паляпшэння спажывецкіх уласцівасцяў хлеба цэльназерную муку часта змешваюць з пяркарай мукі.

Кукурузная і аўсяная мука

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

Цукар

Цукар узбагачае выпечку дадатковымі смакавымі адценнямі і надае хлебу залацістае адценне. Цукар з'яўляецца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Ё ў выпечку можна дадаваць не толькі рафінаваны, але і карычнены цукар, а таксама цукровую пудру.

Дрожджы

Рост дрожджаў суправаджаецца вылучэннем вуглякіслага газу, які спрыяе з'яўленню сітаватага мякшчу. Мука і цукар з'яўляюцца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце свежыя прасаваныя ці хуткадзейныя сухія дрожджы. Свежыя прасаваныя дрожджы растварайце ў цёплай вадкасці (вадзе, малаце і г.д.), хуткадзейныя дрожджы дадавайце ў муку (не патрабуюць папярэдняй актывацыі, г.зн. дадання вады). Прытрымлівайцеся рэкамендацый на пакаванні ці выконвайце наступныя прапорцыі: 1 чайная лыжка хуткадзейных сухіх дрожджаў = 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 соль 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 масла 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 цытрынавай кіслатай і невялікай колькасцю мукі (5 г харчовай соды, 3 г цытрынавай кіслаты і 12 г мукі). Гэта колькасць атрыманага парашка (20 г) разлічана на 500 г мукі. Не выкарыстоўвайце для гашэння соды воцат, гэта робіць мякш 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 складае 20-25°C, а для «ЗВЫШХУТКАГА РЭЖЫМУ» 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. Мякш атрымліваецца прыгажэйшым і апетытным. Выкарыстоўвайце свежыя малочныя прадукты ці сухое малако.

Садавіна і ягады

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

ДАЗОЎКА

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

- Выкарыстоўвайце кухонныя шалі ці мерны кубак (8) і мерную лыжку (9), уваходныя ў камплект пастаўкі.
- Напоўніце мерны кубак (8) вадкасцю да адпаведнай адзнакі. Праверце дазоўку, усталяваўшы мерны кубак (8) на роўнай паверхні.
- Старанна чысціце мерны кубак (8) перад вымярэннем іншага віду вадкасці.
- Сухія інгрэдыенты не ўшчыльняйце, насыпаючы іх у мерны кубак (8).
- Муку варта прасейваць перад вымярэннем, каб насыціць яе паветрам, гэта гарантуе найлепшы вынік выпечкі. Горку здымайце пры дапамозе нажа.

Цеста паднімаецца занадта хутка	Празмерная колькасць дрожджаў, мукі ці недастатковая колькасць солі
Хлеб не паднімаецца	Недастатковая колькасць дрожджаў
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Дрожджы даткнуліся з вадкімі інгрэдыентамі ці соллю да замесу
	Няправільна абраны гатунак мукі, або мука няякасная
	Недастатковая колькасць цукру
	Мяккая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дрожджаў

БЕЛАРУСКІ

Інтэнсіўны ўздым цеста, цеста выходзіць за межы формы для запякання	Залішняя колькасць дрожджаў ці мукі
	Празмерная колькасць цеста
Хлеб апаў у цэнтры	Рост дрожджаў праходзіць няякасна з-за высокай тэмпературы вады, або выкарыстоўвалася празмерная колькасць вадкасці
	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці
Шчыльны мякіш, камякі	Недастатковая колькасць дрожджаў і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Занадта высокая тэмпература тэмпература вадкасці прыводзіць да хуткага росту дрожджаў і ранняга ападу цеста
	Няма солі ці недастатковая колькасць цукру
Хлеб не прапёкся ў цэнтры	Недастатковая колькасць вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурта)
	Празмерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў
Крупназярністы мякіш	Няма солі
	Занадта гарачая вада
	Празмерная колькасць цеста
Непрапечаная паверхня хлеба	Празмерная колькасць мукі (асабліва калі вы печэце белы хлеб)
	Празмерная колькасць дрожджаў ці недахоп солі
	Празмерная колькасць цукру
	Выкарыстоўваюцца іншыя салодкія інгрэдыенты, апроч 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, бо соль змяняе актыўнасць дрожджаў.
- Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (6) хуткапсавальныя прадукты - напрыклад, яйкі, садавіна, малако.

РЭЦЭПТЫ

Асноўны рэжым

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	190 мл	280 мл	330 мл
Алей	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Соль	0,5 ч. лыжкі	0,75 ст. лыжкі	1 ст. лыжка
Цукар	1 ст. лыжка	1,5 ст. лыжкі	3 ч. лыжкі
Сухое малако	1 ст. лыжка	1 ст. лыжка	2 ст. лыжкі
Мука	2 шклянкі	3 шклянкі	4 шклянкі
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка

Французская выпечка

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	150 мл	280 мл	320 мл
Сок цытрыны	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка
Алей	1 ст. лыжка	1,5 ч. лыжкі	2 ч. лыжкі
Соль	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	2 ч. лыжкі
Цукар	1 ст. лыжка	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Мука	2,5 шклянкі	3 шклянкі	4 шклянкі
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка

Хлеб з суцэльнай мукі

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	210 мл	270 мл	320 мл
Алей	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі
Соль	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	2 ч. лыжкі
Мука абдзірная	0,5 шклянкі	1 шклянкі	2 шклянкі
Мука	1,5 шклянкі	2 шклянкі	3 шклянкі
Цукар	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі
Сухое малако	2 ст. лыжкі	2,5 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка

Здобная выпечка

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	160 мл	220 мл	320 мл
Алей	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Соль	0,5 ч. лыжкі	1 ч. лыжка	1,5 ч. лыжкі
Цукар	0,25 шклянкі	0,4 шклянкі	0,5 шклянкі
Сухое малако	1 ст. лыжка	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Мука	2,5 шклянкі	3,5 шклянкі	4,25 шклянкі
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка

Звышхуткі рэжым

Інгрэдыенты/колькасць	750 г	1000 г
Вада +1 яйка	280 мл	370 мл
Алей	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Соль	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка
Цукар	3 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі
Мука	3 шклянкі	4 шклянкі
Сухія дрожджы	4 ч. лыжкі	4 ч. лыжкі

Хуткі рэжым

Інгрэдыенты/колькасць	1000 г
Вада	330 мл
Яйка	1 шт.
Алей	2 ст. лыжкі
Соль	1 ч. лыжка
Цукар	0,75 шклянкі

БЕЛАРУСКІ

Мука	3,5 шклянкі
Сухія дрожджы	3 ч. лыжкі

Цеста для піцы

Інгрэдыенты	Колькасць
Вада	320 мл
Алей	2 ст. лыжкі
Соль	1 ч. лыжка
Цукар	3 ст. лыжкі
Сухое малако	2 ст. лыжкі
Мука	4 шклянкі
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка

- Для ХУТКАГА і ЗВЫШХУТКАГА рэжымаў ўзбіце яйка з вадой.
- Нататка:** Тэмпература вады для звышхуткага рэжыму выпечкі павінна складаць 45-50° С.
- Наліце ў форму (6) ваду (ваду з яйкам), алей і сок цытрыны (для французскай выпечкі).
- Насыпце соль і цукар, сухое малако (для французскай, здобнай выпечкі і цэльназернавага хлеба), затым дадайце муку.
- Зрабіце ў муцэ невялікае паглыбленне і засыпце ў яго дрожджы (сачыце за тым, каб да замесу дрожджы не намакалі і не датыкаліся з соллю).
- Устаўце форму (6) у працоўную камеру і зачыніце вэчка (3).
- Націсніце кнопку (11) «МЕНЮ» і абярыце адпаведную праграму.
- Абярыце вагу хлеба, ступень паджаранасці скарыначкі і націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».

Джэм

Інгрэдыенты	Колькасць
Трускаўка	4 шклянкі
Цукар	2,5 шклянкі
Цытрынавы сок	1 сталовая лыжка

- Вілкай разамніце трускаўку з цукрам, дадайце цытрынавы сок, перамяшайце.
- Пакладзьяце сумесь у форму (6) і ўключыце праграму «ДЖЭМ».

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі і дайце прыладзе астыць.
- Пратрыце корпус і вэчка (3) вільготнай тканінай.
- Форму для выпечкі (6), лопасць (7), мерны кубак (8), мерную лыжку (9) і кручок (10) прамыйце цёплай вадай з нейтральным мыльным сродкам.

Нататка: Калі лопасць (7) не здымаецца з восі, напоўніце форму (6) цёплай вадай і пачакайце каля 30 хвілін. Форму (6) і лопасць (7) можна таксама мыць у посудамыйнай машыне.

- Старанна прасушыце форму(6) і лопасці (7), перш чым усталёўваць іх у хлебапечку.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду і іншыя вадкасці.

ЗАХОЎВАННЕ

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

УХІЛЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

НЯСПРАЎНАСЦЬ	ЧЫННІК	Устраненне
На дысплеі з'явіліся знакі «EЕ00», што суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Нізкая тэмпература ў працоўнай камеры	Выключыце прыладу, адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, адкрыўце вэчка і пачакайце 10-20 хвілін.

На дысплеі з'явіліся знакі «EE01», што суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыклу выпечкі	Адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, дайце прыладзе астыць пры пакаёвай тэмпературы
Знакі «EEE» на дысплеі, якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Абрыў датчыка тэмпературы	Выключыце прыладу і зварніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Знакі «ННН» на дысплеі, што суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Тэмпературны датчык не працуе ў выніку кароткага замыкання	Выключыце прыладу і зварніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Дым з вентыляцыйных адтулін (5)	Інгрэдыенты патрапілі на нагрэвальны элемент	Выключыце прыладу, выняўшы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі. Выміце форму, дайце прыладзе астыць. Вільготнай тканінай пратрыце сценкі працоўнай камеры і нагрэвальны элемент
Гатовы хлеб апаў, ніжняя частка хлеба вільготная	Пасля выпечкі хлеб заставаўся ў хлебапечцы занадта доўга	Выпякаючы хлеб па гэтым рэцэпце, выключаіце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі	Ніжняя частка хлеба прыліпла да лопасцяў для замешвання	Перад усталёўкай змазвайце лопасці маслам
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 закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Частае адкрыццё вэчка падчас працы	Адкрывайце вэчка толькі па запыце праграмы для дадання дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы	Нанова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку з самага пачатку
	Рух лопасцяў заблакаваны	Выміце форму і праверце, ці круціцца прывад. У выпадку няспраўнасці зварніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Хлебапечка - 1 шт.
 Форма для выпечкі - 1 шт.
 Лопасць для замешвання - 1 шт.
 Мерная шклянка - 1 шт.
 Мерная лыжка - 1 шт.
 Кручок - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 230 В, ~ 50 Гц
 Максімальная спажываная магутнасць: 610 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора - 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 EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)



NONPECHKA

Asosiy qismlari

1. Boshqarish paneli
2. Display
3. Qopqoq
4. Qarash oynasi
5. Dastak
6. Non qolipi
7. Xamir qoradigan parrak
8. O'lchov bardog'i
9. O'lchov qoshig'i
10. Ilmoq

Boshqarish paneli:

11. Rishirish dasturini tanlash tugmasi «MENYU»
12. Og'irligni belgilash tugmasi «NON OG'IRLIGI»
13. Keyinga surilgan vaqtni ko'paytirish tugmasi «+»
14. Keyinga surilgan vaqtni kamaytirish tugmasi «-»
15. Non qizarishini tanlash tugmasi «NON QIZARISHI»
16. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ISHLATISH/O'CHIRISH»

Display:

17. Pishiriq og'irligini tanlash
18. Xamir oshganini ko'rsatish belgisi
19. Pishirish belgisi
20. Isitish belgisi
21. Tez pishirish usulida ishlayotganini ko'rsatish belgisi
22. Non qizaradigan rangni ko'rsatish belgisi
23. To'xtab turgani belgisi
24. Xamir qorilayotgani belgisi
25. Isitib olish belgisi
26. Keyinga surish belgisi
27. Pishirish dasturi raqami
28. Keyinga surilgan vaqtni/yana qancha ishlashini ko'rsatish raqamlari

XAVFSIZLIK CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatilgan vaqtda uni saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga qarab, qo'llanmasida aytilgandek ishlatning. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi 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 faqat yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun nonpechkani rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, qo'zg'olmaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'lishi kerak. 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 yaqiniga, tez yonadigan moddalar oldiga, quyosh nuri to'g'ri tushib turadigan joyga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, issiq joylarga, oshxona mebelining o'tkir qirrasiga tegmasligi kerak.
- Nonpechkani xonadan tashqarida ishlatmang.
- Yig'ishdan, qismlarga ajratishdan oldin nonpechkani albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Ishlab turgan pechkani 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'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Tozalashdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Ish bo'lmasiga boshqa buyumlarni solish ta'qiqlanadi.
- 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 solmang.
- Pishgan nonni olayotganda issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiyib qolipni dastagidan ushlab oling.
- Qolipning kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun nonni olganda qolipning ostiga, chetlariga urmang, nonni qolipni silkitib tushiring.

- Tozalashdan oldin, ishlamayotgan bo'lsangiz nonpechkani elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Nonpechkani oshxona idish yuvigichiga yaqin joyda ishlatmang, nonpechkaga nam ta'sir qildirmang.
- 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.
- Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri bilan vilkasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan nonpechkani ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- 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 dasturlari

1. ASOSIY USUL

Non uch bosqichda pishiriladi: xamir qoriladi, xamir oshiriladi va pishiriladi.

2. FRANTSUZCHA NON

Non pishirishga ko'proq vaqt ketadi, non mag'zi katta g'ovakli, usti kusurlaydigan bo'lib pishadi.

3. BUTUNDONLI NON

Mayda yoki yirik maydalangan undan foydali non yoping. Bunday non yopganda nonpechkaning keyinga surish xususiyatini ishlatmaslik kerak, natijasi kutilgandek bo'lmasligi mumkin.

4. YOG'LI PISHIRIQ

Xamir qorish, xamirni oshirish, yog'li pishiriq pishirish

5. JUDA TEZ PISHIRISH USULI (750 g)

6. JUDA TEZ PISHIRISH USULI (1000 g)

Non bir soatda pishadi. Non kichikroq, mag'zi nisbatan qattiqroq bo'lib pishadi.

Diqqat! Bu usulni tanlaganingizda qolipga oldin harorati 45-50 °C bo'lgan suv quyung (suv haroratini oshxona termometri bilan o'lchaysiz). Non juda tez pishirilganda suv haroratining ahamiyati ko'p bo'ladi: suv harorati past bo'lsa xamir vaqtida oshmaydi, harorat juda baland bo'lganda esa xamirturush o'ladi.

7. TEZ PISHIRISH

Og'irli 1000 g non 1 soat 45 daqiqada pishadi.

8. YOGURT

Sut bilan achitqidan mazali tabiiy yogurt tayyorlang. Achitqi sifatida yogurt yoki prebiotik ishlatung. «Reseptlar» bo'limida qanday tayyorlanishi yozilgan.

9. XAMIR QORISH

Nonpechka xamir qorib uni oshiradi. Pishiriq (pirojki, pitstva va hk.) pishirganda shunday xamirni ishlatung.

10. PITSSA XAMIRI

O'zingiz yaxshi ko'radigan pitssa xamirini tayyorlang, xamirga qo'shimcha rang va maza berish uchun tomat pastasi yoki giyohlar qo'shing.

11. MURABBO

Xo'shbo'y xonadon murabbosini pishiring. Murabboga ishlatiladigan mevalarni oldin to'g'rab oling.

12. PISHIRIQ

Nonpechka oddiy elektr duxovkadek ishlaydi. Bu dasturda xamir qorilmaydi, oshirilmaydi. Dastur tayyor xamirni pishiradi yoki pishgan nonni qo'shimcha qizartiradi.

Ishlash sikllari

Nonpechka quyidagi ishlarni bajaradi:

1. **Dastlabki isitish.** Displaydagi (2) belgi (25) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinish turadi.
2. **Dastlabki xamir qorish,** maqsad xamirni bir xil ko'rinishga keltirish bo'ladi. Dastlabki xamir qorilganda displaydagi (2) belgi (24) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinish.
3. **To'xtatib turish,** bu vaqtda xamirda glyutenli bog'lagichlar hosil bo'lib xamir qorilishini osonlashtiradi. Displaydagi (2) belgi (23) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinish.
4. **Qayta xamir qorish.** Xamir qorilayotganda displaydagi (2) belgi (24) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinish.

ЎЗБЕК

5. **Xamirni oshirish**, non ko'tarilib, yuzasi yupqa, mag'zi bir tekis, g'ovakli bo'lib pishadi. Xamir oshirilayotganda belgisi (18) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinadi.
6. **Masalliqni qizdirish** (belgi (19) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinadi). Non qizdirilayotganda qopqoqni ochish qat'iyon ta'qiqlanadi, sababi xamir cho'ksa qayta ko'tarilmaydi.
7. **Isitish**. Displaydagi (2) belgi (20) to'g'risida ko'rsatgich ko'rinadi.

Dastur/ishlash tsikli	Dastlabki isitish	Dastlabki xamir qorish	To'xtatib turish	Qayta xamir qorish	Xamirni oshirish	Qizdirish	Isitish
1. ASOSIY USUL		+	+	+	+	+	+
2. FRANSUZCHA NON		+	+	+	+	+	+
3. BUTUN DONLI UN NONI	+	+	+	+	+	+	+
4. YOG'LI PISHIRIQ		+	+	+	+	+	+
5. JUDA TEZ PISHIRISH USULI (750 g)		+				+	+
6. JUDA TEZ PISHIRISH USULI (1000 g)		+				+	+
7. TEZ PISHIRISH		+	+	+		+	+
9. XAMIR QORISH		+	+	+	+		
10. PITSSA XAMIRI		+		+			
11. MURABBO		+				+	
12. PISHIRIQ						+	

Pishish vaqti (soat va daqiqada ko'rsatilgan)

Og'irligi/ranggi	Och qizil	O'rtacha qizil	To'q qizil	Tez tayyorlash
1. ASOSIY USUL				
500 g	3:13	3:13	3:13	2:12
750 g	3:18	3:18	3:18	2:17
1000 g	3:25	3:25	3:25	2:24
2. FRANSUZCHA NON				
500 g	3:30	3:30	3:30	2:30
750 g	3:32	3:32	3:32	2:32
1000 g	3:35	3:35	3:35	2:35
3. BUTUN DONLI UN NONI				
500 g	3:18	3:18	3:18	2:28
750 g	3:20	3:20	3:20	2:30
1000 g	3:23	3:23	3:23	2:33
4. YOG'LI PISHIRIQ				
500 g	3:17			
750 g	3:22			-
1000 g	3:27			-
5. JUDA TEZ PISHIRISH USULI (750 g)			0:58	
6. JUDA TEZ PISHIRISH USULI (1000 g)			0:58	
7. TEZ PISHIRISH (1000 g)			1:43	
8. YOGURT			6:00	
9. XAMIR QORISH			1:30	
10. PITSSA XAMIRI			2:00	
11. MURABBO			1:05	
12. PISHIRIQ			1:00	

Boshqarish panelidagi tugmalar (1)

Boshqarish panelidagi tugmalar bosilganda qisqa ovoz eshitiladi.

«MENYU» tugmasi (11)

- «MENYU» tugmasini (11) qayta bosib 12 dasturdan bittasini tanlang. Tanlangan dastur (27) raqami displeyda (2) ko'rinadi.

«NON OG'IRLIGI» tugmasi (12)

- «NON OG'IRLIGI» tugmasini (12) bosib non og'irligini tanlang: 500g, 750 g. yoki 1000 g. Tanlangan og'irlik displeyda (2) belgi (17) bilan ko'rsatiladi

Eslatma: Pishish vaqti non og'irligi qancha bo'lishiga qarab belgilanad (Pishish vaqti) bo'limiga qarang)

Og'irlikni faqat 5-12 dasturlarda tanlash mumkin..

Keyinga surish vaqtini belgilash tugmalari (13) «+» va (14) «-»

Pishish vaqti qachon tugashini o'zingiz belgilab qo'ysangiz bo'ladi.

- Boshqarish panelidagi tugmalar bilan pishirish dasturini, non og'irligini va non qizarishi qanday bo'lishini tanlang. Shundan keyin (13) «+» va (14) «-» tugmalarini qayta bosib keyinga suriladigan vaqt (ya'ni, hozirdan boshlab qancha vaqtdan keyin pishishini) belgilab qo'yasiz. Displeyda (2) qancha vaqt keyinga surilgani (28) ko'rinadi.

Eslatma: 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.

- Keyinga suriladigan vaqt tanlanganidan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib, shunda displeydagi (2) ko'rsatgich to'g'risida belgi (26) ko'rinadi va qolgan vaqt (28) ko'rsatib ikki nuqta o'chib-yonib teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Keyinga surishni bekor qilish uchun qisqa ovoz eshitilguncha ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turing.

Eslatma: 5-8, 11 va 12 dasturlarda vaqt keyinga surib bo'lmaydi. Tez buziladigan masalliq, misol uchun, sut, tuxum, meva hk. ishlatilganda keyinga surishni ishlatmang.

«NON QIZARISHI» tugmasi (15)

- «NON QIZARISHI» tugmasini (15) qayta bosib «OCH QIZIL», «O'RTACHA QIZIL» yoki «TO'Q QIZIL» non rangini tanlang. Tanlangan non rangi displeyda (2) belgi (22) bilan ko'rinadi.

Eslatma: 4-12 dasturlarda bu xususiyat ishlamaydi.

- 1-3 dasturlarda nonni tez pishirish mumkin, bunda xamir qorish va oshish vaqti kamayadi, lekin non pishadigan vaqt o'zgar olmaydi. SHuning uchun non pishadigan vaqt o'rtacha 1 soatga kamayadi («Pishish vaqti» jadvalida ko'rsatilgan).
- Tez pishirish usulini ishlatish uchun belgi (21) ko'ringuncha «NON QIZARISHI» tugmasini (15) qayta bosib turasiz.

«ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi (16)

- «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib non pishirishni boshlang. Qisqa ovoz eshitiladi, vaqt (28) ko'rsatadigan (28) ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi, teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Pishayotgan vaqtida boshqa tugmalar ishlamay turadi.
- Non pishishini to'xtatish uchun qisqa ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turing.

Qo'shimcha xususiyatlari**Masalliq qo'shish**

Pishishiga bir necha daqiqa qolganda nonning ustiga pista, yong'oq yoki kichikroq meva bo'laklarini sepish, pitssa xamiriga qo'shimcha masalliq qo'shish mumkin. Masalliqni faqat 1, 3, 4 va 10 dasturlarda qo'shish mumkin.

- Dastur ishlayotganda ovoz eshitilib masalliq qo'shish mumkinligini bildiradi.
- Dastagidan (5) ushlab ehtiyot bo'lib eshigini oching.
- Masalliq qo'shing, so'ng eshigini (3) zich qilib yopib qo'ying.

Isitish

- Non pishganidan keyin nonpechka o'chirilmasa (8-12 dasturlardan tashqari) uning o'zi (1 soat ishlaydigan) isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Agar isitish usulida ishlashini to'xtatmoqchi bo'lsangiz qisqa ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib.

Xotirasi

- Ishlayotganda kutilmaganda elektr kelmay qolsa 7 daqiqalik xotirasi ishga tushadi.
- 7 daqiqaning ichida elektr kelsa nonpechka to'xtagan vaqtdan boshlab belgilangan dasturda non pishirishni davom ettiradi.
- Elektr 7 daqiqadan ko'p bo'lmasa masalliqni qayta solib jihozni boshqatdan dasturga qo'yish kerak bo'ladi.

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Nonpechkani qutisidan oling.
 - Jihozni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying. Yaqinidagi boshqa yuzalar bilan orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.
- Eslatma:** Jihoz har xil haroratda ishlashga mo'ljallangan, lekin xonadagi juda baland yoki juda past harorat xamirning oshishiga, natijada esa nonning o'lchami bilan qattiqligiga ta'sir qiladi. Xonadagi eng maqbul harorat 15-34°C darajagacha bo'lishi kerak.
- Non qolipini (6) dastagidan ushlab ish bo'lmasidan oling.
 - Qopqog'ini (3) yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulab jihozni ishlatting. Uzun ovoz eshitiladi, displeyda (2) birinchi dasturning raqamini (27), ishlash vaqti (28) «3:25» va non pishirishning standart usullarini (non qizarishi o'rtacha, og'irligi 1000 g) ko'rsatadigan alomatlar (23 va 17) ko'rinadi (nonning qizarishi o'rtacha; og'irligi – 1000 g).
 - «MENYU» tugmasini (11) qayta bosib «PISHIRIQ» dasturini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib va 10 daqiqa jihozni qizdiring.

Eslatma: Birinchi marta ishlatilganda qizitish elementidan hid chiqishi mumkin, bunday bo'lishi tabiiy.

- 10 daqiqadan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab nonpechkani o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Dastagidan (5) ushlab qopqog'ini (3) oching, jihoz sovushini kutib turing.
- Mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq g'ovak bilan non pishadigan qolipini (6), parragini (7), o'lchov bardog'ini (8), o'lchov qoshig'ini (9) va ilmog'ini (10) yuving.
- Yechiladigan qismlarini quritib oling.

JIHOZNI ISHLATISH

- Parragini (7) qolip (6) o'qiga birkiting.

Eslatma: Xamir parrakning (7) ostiga tushmasligi va parrakni (7) tayyor xamirdan olish oson bo'lishi uchun o'rnatishdan oldin parrakka moy surish yaxshi bo'ladi.

- Retseptda aytilgan ketma-ketlik bilan masalliqni qolipga (6) 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 (6) ustiga to'kilgan masalliq bilan sachragan suyuqlikni artib oling.
- Qolipni (6) dastagidan ushlab ish bo'lmasiga soling.
- Qopqog'ini (3) yoping.
- Nonpechkani rozetkaga ulang.
- «MENYU» tugmasini (11) qayta bosib kerakli dasturni tanlang.
- «NON OG'IRLIGI» tugmasi (12) bilan «NON QIZARISHI» tugmasini (15) qayta bosib non og'irligi bilan qizarishini tanlang.
- (13) «+» va (14) «-» tugmalarini bosib vaqt qancha keyinga surilishini belgilang.

Eslatma: Agar non pishirishni hozir boshlamqchi bo'lsangiz vaqtni keyinga surmang.

- Dasturni ishlatish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib.
- Dasturning ishi tugaganda 15 marta ketma-ket ovoz eshitiladi.
- Dasturning ishi tugaganda (8-12-dasturlardan tashqari) jihoz o'zi isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi, displeydagi (2) belgining (20) to'g'risida ko'rsatgich, «0:00» sonlari (28) ko'rinadi, ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi.
- Isitish vaqti tugaganidan so'ng ovoz eshitiladi va displeyda (2) tugagan dasturning standart belgilanishlari ko'rinadi.
- Isitishni bekor qilish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turing. Qisqa ovoz eshitiladi va bir necha soniyadan so'ng displey (2) o'chadi.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Issiq o'tkazmaydigan oshxona lo'qopini kiying, qopqog'ini (3) oching, qolipni (6) dastagidan ushlab yuqoriga chiqarib oling.
- 10 daqiqa qolip sovushini kutib turing.
- Kuydirmaydigan qoplamali kaftgir bilan nonni qolip (6) cheti bilan ostidan ajrating.

- Nonni olish uchun qolipni (6) ag'darib sekin silkiting.
- Ilmoq (10) bilan parrakni (7) nondan chiqarib oling, 10 daqiqqa non sovushini kutib turing.
- Nonni o'tkir non pichoq bilan to'g'rang.

MUHIM TAVSIYALAR

Masalliq

Un

Unning xususiyati navidan tashqari bug'doy o'sgan, maydalangan va saqlangan sharoitga ham bog'liq bo'ladi. Ishlab chiqaruvchisi va navi har xil undan non yopib ko'rib o'zingizga yoqadigan unni toping. 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 iste'mol xususiyati yaxshiroq bo'lishi uchun butundonli unga ko'pincha non uni 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 nonga qo'shimcha maza beradi, non rangini tillarang qiladi. Xamirturush o'sishi uchun ham shakar solinishi kerak. Pishiriqqa faqat tozalangan shakar emas, jigarrang shakar yoki shakar upasi ham solsa bo'ladi.

Xamirturush

Xamirturush oshganda chiqadigan karbonat anhidrid gazi non mag'zini g'ovak qiladi. Xamirturush un bilan shakardan oziqlanib ko'payadi. Yangi qoliplangan yoki tez eriydigan quruq xamirturush ishlatning. Yangi qoliplangan achitqini iliq suyuqlikda (suvga, sutga va hk.) aralashiring, 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 ishlatning:

Tez eriydigan 1 choy qoshiq quruq xamirturush = yangi qoliplangan 1,5 choy qoshiq xamirturushga.

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 ishlatning (yirik tuz qolipning kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkin)

Tuxum

Tuxum pishiriqning tuzilishi bilan hajmini yaxshilaydi, qo'shimcha maza beradi. Xamirga qo'shishdan oldin tuxumni yaxshilab aralashirib olish kerak.

Mol va o'simlik moyi

Mol va o'simlik moyi pishiriqni yumshoqroq chiqaradi, ko'proq turadigan qiladi. Qo'shishdan oldin sariyog'ni kichikroq to'rtburchak qilib to'g'rang yoki biroz erishini kutib turing.

Nonvoylik kukuni va soda

Soda bilan nonvoylik kukuni (yumshatgich) xamir oshishini tezlashtiradi. «JUDA TEZ PISHIRISH USULI» bilan non yopganda xamirga yumshatgich yoki soda qo'shing. Sodani oldin bir oz limon kislotasi, un bilan aralashiring (5 g osh sodasi, 3 g limon kislotasi va 12 g un). Shunday usul bilan tayyorlangan 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. Suv harorati 20-25°C daraja bo'lganda non yaxshi chiqadi, JUDA TEZ PISHIRISH USULI bilan non yopganda esa suv harorati 45-50°C daraja bo'lishi kerak. Suvning o'rniiga 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, sifatlil 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 jihozga qo'shib beriladigan o'lchov bardog'i (8) bilan o'lchov qoshig'ini (9) ishlatning.
- Chizig'iga to'g'rilab o'lchov bardog'iga (8) suyuqlik quyuing. O'lchov bardog'ini (8) tekis joyga qo'yib o'lchov to'g'riligini tekshirib ko'ring.

ЎЗБЕК

- Boshqa suyuqlik solib o'lchashdan oldin o'lchov bardog'ini (8) yaxshilab tozalang.
- O'lchov bardog'iga (8) solingan quruq masalliqni bosmang.
- Orasiga havo kirib to'yinishi uchun o'lchashdan oldin unni elab olish kerak, shunda non yaxshi chiqadi. Un uyumini pichoq bilan oling.

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
	Xamirturush unga qo'shilishdan oldin suyuq masalliq yoki tuzga tekkan.
	Unning navi to'g'ri kelmaydi yoki un sifatsiz
	Shakar kam solingan
Suv yumshoq bo'lsa xamirturush tezroq oshadi	
Xamir ko'p oshib ketayapti, xamir qolipdan chiqib ketdi	Xamirturush yoki un ko'p ishlatilgan
	Xamir ko'p solingan
Nonning o'rtasi cho'kib qoldi	Suv harorati baland bo'lgani yoki ko'p suyuqlik solingani uchun xamirturush yaxshi oshmayapti
	Un ko'p solingan yoki suyuqlik kam
Non mag'zi qattiq, qumog'i bor	Xamirturush bilan shakar kam solingan
	Meva, ko'k va hk. juda ko'p qo'shilgan.
	Un sifatsiz
	Suyuqlik harorati juda baland bo'lgani uchun xamirturush tez ko'payib, xamir tez cho'kib qolgan.
	Tuz solinmagan yoki shakar kam
Un kam	
Nonning o'rtasi pishmagan	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko'p solingan
	Suyuq masalliq ko'p qo'shilgan
Non mag'zi yirik donador bo'lib qolgan	Tuz solinmagan
	Suv juda issiq bo'lgan
	Xamir ko'p
Nonning usti pishmay qolgan	Un ko'p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo'lsa)
	Xamirturush ko'p solingan yoki tuz kam
	Shakar ko'p solingan
	Shakardan boshqa shirin masalliq ishlatilgan
To'g'ralgan non bo'lgi 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', aralashirilgan 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. Xamirturush tuzga tegmasligi kerak, sababi tuz xamirturushni oshirmay qo'yadi.
- Keyinga surish xususiyatini ishlatganda qolipga (6) tez buziladigan masalliq, misol uchun, tuxum, meva, sut solmang.

RETSEPTLAR

Asosiy usulda

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	190 ml	280 ml	330 ml
O'simlik yog'i	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq

Tuz	0,5 choy qoshiq	0,75 osh qoshiq	1 osh qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq	1,5 osh qoshiq	3 choy qoshiq
Quruq sut	1 osh qoshiq	1 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	2 bardoq	3 bardoq	4 bardoq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

Fransuzcha non

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	150 ml	280 ml	320 ml
Limon sharbati	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq	1,5 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	2,5 bardoq	3 bardoq	4 bardoq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

Butun don uni

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	210 ml	270 ml	320 ml
O'simlik yog'i	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Kepakli un	0,5 bardoq	1 bardoq	2 bardoq
Un	1,5 bardoq	2 bardoq	3 bardoq
Shakar	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq	2,5 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

Yog'li pishiriq

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	160 ml	220 ml	320 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Tuz	0,5 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1,5 choy qoshiq
Shakar	0,25 bardoq	0,4 bardoq	0,5 bardoq
Quruq sut	1 osh qoshiq	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	2,5 bardoq	3,5 bardoq	4,25 bardoq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

Juda tez pishirish usulida

Masalliq/miqdori	750 g	1000 g
Suv + 1 dona tuxum	280 ml	370 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq
Shakar	3 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Un	3 bardoq	4 bardoq
Quruq xamirturush	4 choy qoshiq	4 choy qoshiq

Tez pishirish usulida

Masalliq/miqdori	1000 g
Suv	330 ml

ЎЗБЕК

Tuxum	1 dona
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	0,75 bardoq
Un	3,5 bardoq
Quruq xamirturush	3 choy qoshiq

Pitssa xamiriga

Masalliq	Miqdori
Suv	320 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	3 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq
Un	4 bardoq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq

1. TEZ va JUDA TEZ PISHIRISH USULLARI ishlatilganda bir dona tuxumni chaqib suv bilan aralashtiring.
Eslatma: Juda tez pishirish usulida suv harorati 45-50 °C daraja bo'lishi kerak.
2. Qolipga (6) (tuxum qo'shilgan) suv bilan o'simlik yog'i, (fransuzcha non pishirilayotgan bo'lsa) limon sharbati soling.
3. Tuz, shakar, quruq sut qo'shing (fransuzcha non, yog'li pishiriq va butun don unidan non pishirilayotgan bo'lsa), oxirida un solasiz.
4. Unning o'rtasidan kichikroq chuqur ochib chuqur bo'lgan joyga xamirturush soling (xamir qorilguncha xamirturush nam bo'lib qolmasligi, tuzga tegmasligi kerak)
5. Qolipni (6) ishlash bo'lmasiga qo'ying, qopqog'ini (3) yoping.
6. «MENYU» tugmasini (11) bosib kerakli dasturni tanlang.
7. Nonning og'irligi, qanday qizarishini tanlang va «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosing.

MURABBO

Masalliq	Miqdori
Qulupnay	4 bardoq
Shakar	2,5 bardoq
Limon sharbati	1 osh qoshiq

1. Sanchqi bilan bosib qulupnayni shakar bilan aralashtiring, limon sharbati qo'shib yana aralashtiring.
2. Aralashmani qolipga (6) solib «Murabbo» dasturini ishlatning.

Tozalash va ehtiyot qilish

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, jihoz sovushini kutib turing.
- Korpusi bilan qopqog'ini (3) nam mato bilan arting.
- Non qolipi (6), parragi (7), o'lchov bardog'i (8), o'lchov qoshig'i (9) va ilmog'ini (10) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving.

Eslatma: Agar parragi (7) o'qidan chiqmasa qolipga (6) iliq suv solib 30 daqiqa qo'yib qo'ying.

Qolipi (6) bilan parragini (7) idish yuvadigan mashinada yuvsa bo'ladi.

- Nonpechkaga qo'yishdan oldin qolipi (6) bilan parragini (7) yaxshilab quritib oling.
- Jihozni, elektr shnuri va vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

Saqlash

- Jihozni saqlab olib qo'yishdan oldin yaxshilab tozalang, to'liq qurishini kutib turing.
- Nonpechkani quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

NOSOZLIKLARINI TUZATISH

NOSOZLIK	SABABI	TUZATISH USULI
Displayda «EE00» yozuvi ko'rinib ovoz eshitilib turibdi	Ishlash bo'lmasidagi harorat past	Jihozni o'chiring, elektrdan ajrating, qolipini oling, qopqog'ini ochib 10-20 daqiqa kutib turing.
Displayda «EE01» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Oldingi non pishirishdan keyin jihoz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajrating, qolipini chiqarib oling, jihoz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displayda «EEE» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Harorat datchigi uzilgan	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga olib boring
Displayda «NNN» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitilib turibdi	Qisqa tutashuv bo'lgani uchun harorat datchigi ishlamayapti	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga olib boring
Havo kirish joyidan tutun chiqayapti	Qizitish elementiga masalliq to'kilgan	Jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Qolipini chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasining devori bilan qizitish elementini arting.
Pishgan non cho'kib qolgan, nonning pasti nam	Pishganidan keyin non nonpechkaning ichida ko'p qolib ketgan	Bu retsept bilan non pishirganda non pishishi bilan jihazni o'chiring.
Non qolipga yopishib qolgan	Nonning osti xamir qoradigan parrakka yopishib qolgan	Qo'yishdan oldin parrakni moylang.
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.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 230 V ~ 50 Hz
 Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 610 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihazga 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.



Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

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.

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.

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, 2012
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2012