

Maxwell

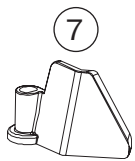
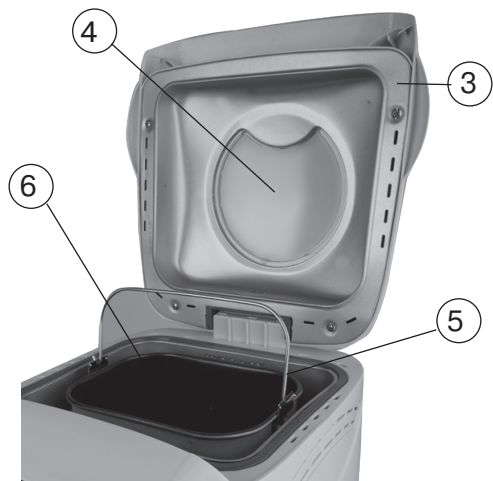
моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации	3
GB Manual instruction	8
DE Die betriebsanweisung	12
KZ Пайдалану нұсқасы	17
RO Instrucțiune de exploatare	22
CZ Návod k použití	26
UA Інструкція з експлуатації	29
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	34
UZ Foydalanish qoidalari	39

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

Хлебопечь
MW-3751 W



Хлебопечь

Описание

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

Панель управления:

11. Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ КОРОЧКИ»
12. Кнопка выбора программы выпечки «МЕНЮ»
13. Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»
14. Кнопка установки веса «ВЕС ВЫПЕЧКИ»
15. Индикатор работы
16. Кнопка уменьшения времени отсрочки «ВРЕМЯ -»
17. Кнопка увеличения времени отсрочки «ВРЕМЯ +»
18. Номер выбранной программы
19. Выбор цвета корочки
20. Выбор веса
21. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

ВНИМАНИЕ!

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

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 в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении устройства к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте хлебопечку 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 кромками кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Всегда выключайте прибор перед сборкой и разборкой.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы.

РУССКИЙ

- В случае неправильного использования прибора (несоблюдение рекомендаций, чрезмерное время приготовления) возможно подгорание хлеба и появление дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается помещать посторонние предметы в рабочую камеру устройства.
- Не открывайте крышку во время работы, это ограничение действует во время работы устройства с учетом исключительных случаев, описанных в инструкции.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы устройства.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячей поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не допускайте попадания рук 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 следует стучать по дну и краям формы, достаточно встряхнуть 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 хлебопечкой в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте прибор 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 прибор можно достать из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) 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 (уполномоченный) сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, за исключением случаев, когда лицом, отвечающим за их безопасность, даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Панель управления

Режимы выпечки

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

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

2. ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

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

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

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

4. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

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

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

5. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

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

6. УСКОРЕННЫЙ 1

Приготовление хлеба весом 750 граммов за один час. Хлеб получается меньшего размера и с самым плотным мякишем.

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

7. УСКОРЕННЫЙ 2

Приготовление хлеба весом 900 граммов за наименьшее время. При приготовлении хлеба следуйте рекомендациям для режима «УСКОРЕННЫЙ 1».

8. ТЕСТО

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

9. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

10. КЕКС

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

11. СЭНДВИЧ

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

12. ВЫПЕЧКА

Устройство работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба. Установки программы рассчитаны на выпекание 900 г теста, продолжительность программы – 1 час. При использовании меньшего количества теста, самостоятельно отслеживайте готовность продукта.

13. БЕЗ ГЛЮТЕНА

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

14. ЗАМЕС

Используйте хлебопечку для быстрого замеса теста. Данная программа исключает цикл подъема теста. Примеры рецептов теста смотрите в разделе «Рецепты».

15. ЙОГУРТ

Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пребиотики. Подробности смотрите в разделе «Рецепты». Продолжительность приготовления регулируйте, нажимая кнопку (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ».

Кнопки панели управления (1)

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (11) «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

– Повторными нажатиями кнопки (11) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите «СВЕТЛУЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку (символ (19)).

РУССКИЙ

Примечание: Данная функция недоступна для программ 8-12, 14, 15.

Кнопка (12) «МЕНЮ»

- Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите одну из 15 программ. Номер выбранной программы (18) будет отображаться на дисплее (2).

Кнопка (13) «СТАРТ/СТОП»

- Нажатием кнопки (13) «СТАРТ/СТОП» запустите программу приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, загорится индикатор работы (15), двоеточие в показаниях времени (21) будет мигать, начнется обратный отсчет.
- В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала, после чего индикатор работы (15) погаснет.

Кнопка (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

- Нажатиями кнопки (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес хлеба: 750 или 900 граммов. Настройки веса отображаются на дисплее (2) символом (20).

Примечание: Продолжительность выпечки варьируется в зависимости от заданного веса буханки.

- Кнопка (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» неактивна в программах 4, 6-10 и 12, 14, 15. Для программы «ЙОГУРТ» регулируйте продолжительность приготовления, нажимая кнопку (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ».

Кнопки установки времени отсрочки (16) «Время -» и (17) «Время +»

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

- Кнопками панели управления выберите программу, вес выпечки и цвет корочки.
- После этого повторными нажатиями кнопок (16) «Время -» и (17) «Время +» установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с данного момента). На дисплее (2) отобразится время отсрочки (21).

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 (13) «СТАРТ/СТОП», загорится индикатор работы (15), двоеточие в показаниях оставшегося времени (21) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
- Для отмены отсрочки и остановки работы нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала, индикатор (15) погаснет.

Примечание: Функция отсрочки недоступна для программ 6, 7, 9, 14.

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

Дополнительные функции

Подогрев

- Если Вы не выключили устройство после завершения процесса выпечки (программы 1-7, 10-12), оно автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность – 1 час).
- По окончании режима подогрева вы услышите звуковой сигнал.
- Если вы хотите отменить функцию подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 10 минут необходимо заново загрузить продукты и произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажмите кнопку (13) «СТАРТ/СТОП», и программа запустится с самого начала.

Перед первым использованием

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

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

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

- Откройте крышку (3) за ручку (5).
- Возьмите форму для выпечки (6) за ручку, поверните ее в направлении стрелки **REMOVE** ◀ и потяните вверх.
- Закройте крышку (3), включите прибор, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы (18), показания времени работы «3:00» (21) и символы (19, 20), отражающие стандартные установки выпечки: цвет корочки – средний; вес буханки – 900 г.
- Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите программу «ВЫПЕЧКА», нажмите кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

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

- Через 10 минут выключите хлебопечку. Для этого нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала и извлеките 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.
- Устройство готово к использованию.

Использование устройства

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

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

- 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 пролившися жидкости вытрите с поверхности формы (6).
- Форму (6) возьмите за ручку, установите в рабочую камеру и поверните в направлении стрелки **LOCK** ▶.
- Закройте крышку (3), включите устройство в розетку.
- Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и (11) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите цвет корочки и вес буханки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (16) «Время -» и (17) «Время +».

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

- Для запуска программы нажмите кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

РУССКИЙ

- О завершении программы сообщают последовательные звуковые сигналы, после чего индикатор работы (15) погаснет.
- После завершения программ 1-7, 10-12 устройство перейдет в режим подогрева, на дисплее появятся символы «0:00», а двоеточие будет мигать.
- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, и на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены подогрева нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП». Раздастся продолжительный звуковой сигнал, погаснет индикатор работы (15), через некоторое время погаснет дисплей (2).
- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3) за ручки (5), возьмите форму (6) за ручку, поверните форму по направлению стрелки **REMOVE** ◀
- Дайте форме (6) 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.
- Перед нарезкой хлеба дайте ему остыть в течение 10 минут и извлеките лопасть (7) при помощи крючка (10).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

Продолжительность приготовления

Режим	Общее время (в часах)	
	Вес 750 г	Вес 900 г
1. ОСНОВНОЙ	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ	3:40	3:50
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	3:32	3:40
4. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	1:40	
5. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА	2:50	2:55
6. УСКОРЕННЫЙ 1	0:58	
7. УСКОРЕННЫЙ 2		0:58
8. ТЕСТО	1:30	
9. ДЖЕМ	1:20	
10. КЕКС	2:50	
11. СЭНДВИЧ	2:55	3:00
12. ВЫПЕЧКА	1:00	
13. БЕЗ ГЛЮТЕНА	3:25	3:30
14. ЗАМЕС	0:15	
15. ЙОГУРТ	6:00	8:00

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

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

Хлебопекарная мука

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

Цельнозерновая мука (обойная)

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

Кукурузная и овсяная мука

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

Сахар

Сахар обогащает выпечку дополнительными вкусовыми оттенками и придает хлебу золотистый цвет. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

Дрожжи

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

1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей равна 1,5 чайным ложкам свежих прессованных дрожжей.

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

Соль

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

Яйца

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

Животные и растительные жиры

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

Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимо для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в «УСКОРЕННОМ» 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 «УСКОРЕННОГО» режима – 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.

РУССКИЙ

Фрукты и ягоды

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

Дозировка

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

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

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Высокая температура используемых жидкостей
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для запекания	Недостаточное количество сахара
	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
Хлеб опал в центре	Излишнее количество дрожжей или муки
	Чрезмерное количество теста
Плотный мякиш, комки	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры жидкости или ее чрезмерного количества
	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура используемой жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
Нет соли или недостаточное количество сахара	
Хлеб не пропекся в центре	Недостаток муки
	Использование большого количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
Крупнозернистый мякиш	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Нет соли
	Слишком горячая вода
Непропеченная поверхность хлеба	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
	Используются 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 до замеса, так как соль снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (б) скоропортящиеся продукты, например, яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Ингредиенты/кол-во	750 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука	3 мерные стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1¼ чайной ложки

ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ

Ингредиенты/кол-во	750 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	1,5 столовой ложки	2 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	¾ чайной ложки	1 чайная ложка

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты/кол-во	750 г	900 г
Вода	260 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Мука обдирная	1 мерный стакан (cup)	2 мерных стакана (cup)
Мука	2 мерных стакана (cup)	2 мерных стакана (cup)
Коричневый сахар	2 столовые ложки	2,5 столовой ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухие дрожжи	¾ чайной ложки	1 чайной ложки

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	750 г
Вода (температура 40-50°C)	250 мл
Растительное масло	2 столовые ложки

РУССКИЙ

Соль	1 чайная ложка
Сахар	1,5 столовой ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)
Дрожжи	2 чайной ложки

СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	750 г	900 г
Вода	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

УСКОРЕННЫЙ РЕЖИМ

Ингредиенты/кол-во	УСКОРЕННЫЙ 1	УСКРОЕННЫЙ 2
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Сахар	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)	3,5 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	2 чайные ложка	2 чайные ложки

СЭНДВИЧ

Ингредиенты/кол-во	750 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	360 мл (ml)
Размягченное сливочное масло или маргарин	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки
Сухое молоко	1,5 столовой ложки	2 столовые ложки
Мука	3 мерных стакана (cup)	4 мерных стакана (cup)
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

БЕЗ ГЛЮТЕНА

Ингредиенты/кол-во	750 г	900 г
Вода	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	¾ чайной ложки	1 чайная ложка
Рисовая мука	2¼ мерного стакана (cup)	3¼ мерного стакана (cup)
Сахар	1,5 столовой ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки

1. Налейте в форму (6) воду и масло.
2. Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (если указано в рецепте), затем добавьте муку.
3. Сделайте в муке небольшое углубление и засыпьте в него дрожжи (следите за тем, чтобы до замеса дрожжи не намокали и не соприкасались с солью).
4. Вставьте форму (6) в рабочую камеру, поверните по часовой стрелке до упора и закройте крышку (3).
5. Нажмите кнопку (12) «МЕНЮ» и выберите соответствующую программу.
6. Выберите вес хлеба, степень поджаренности корочки и нажмите кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

ДЖЕМ

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

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

КЕКС

Ингредиенты	Количество
Пшеничная мука	175 г
Сахар	150 г
Масло сливочное	40 г
Яйцо	3 шт.
Разрыхлитель	1,5 чайной ложки

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (6).
2. Добавьте размягченное масло, муку, и разрыхлитель.
3. Выпекайте, установив программу «КЕКС».

ЙОГУРТ

1. Налейте в форму (6) закваску и молоко в пропорции 1:10.

Примечание: В качестве закваски используйте натуральный йогурт без добавок и красителей с минимальным сроком хранения. Также закваску можно приготовить самостоятельно из специальной бактериальной закваски (приобретайте в аптеке или магазинах здорового питания), следуя прилагаемой к ней инструкции.

2. Выберите программу «ЙОГУРТ», кнопкой (14) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» установите время приготовления 6 или 8 часов.

Внимание! Во время работы устройство нельзя перемещать.

3. Готовый йогурт поместите в холодильник, чтобы приостановить рост бактерий.
4. В готовый натуральный йогурт можно добавить фрукты, варенье, мед.

ЧИСТКА И УХОД

- Извлеките 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.

РУССКИЙ

Форму (6) и лопасть (7) можно 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	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
На дисплее появились символы «ННН»	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от сети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «LLL» на дисплее	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, откройте крышку и подождите 10-20 минут.
Символы «ЕЕЕ» на дисплее	Неполадки в работе датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из розетки. Извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопасти для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасть маслом
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку с самого начала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
Движение лопасти заблокировано		Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка – 1 шт.

Форма для выпечки – 1 шт.

Лопасть для замешивания – 1 шт.

Мерный стаканчик – 1 шт.

Мерная ложка – 1 шт.
Крючок – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 230 В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 600 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.

Изготовитель: ТУШКОМ ТРЕЙДИНГ ЛИМИТЕД, РЕСПУБЛИКА КИПР,

Адрес: Кипр, Тисеос, 4, Энгоми, а/я 2413, Никосия.

Сделано в Китае

ENGLISH

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. Crust color selection button «CRUST COLOR»
12. Baking program selection button «MENU»
13. On/off button «START/STOP»
14. Weight setting button «LOAF WEIGHT»
15. Operation indicator
16. Delay time decrease button «TIMER -»
17. Delay time increase button «TIMER +»
18. Number of selected program
19. Crust color selection
20. Weight selection
21. Time of delay/remaining run-time digital readouts

ATTENTION!

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

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using bread maker and keep it for the whole operation period. Use the unit only for intended purposes, as specified 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.
- The unit is intended for household usage only.
- Always unplug bread maker before its assembly and disassembly.
- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of improper use of the unit (non-compliance to the recommendations, excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Let the unit cool down completely before cleaning it.
- Placing foreign objects to the process chamber is forbidden.
- Do not open the lid during operation except for the cases described in this manual.
- Do not leave unit lid open during operation.

- Do not touch hot surfaces and do not close ventilation openings during operation.
- Do not put your hands into the chamber during operation.
- When taking baked bread out hold the handle of the form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage non-stick coating of baking form do not tap on the form bottom or edges but shake the form when taking bread out.
- Unplug bread maker before cleaning or when you do not use it.
- When unplugging the power cord plug do not pull the cord but hold the plug.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Do not use bread maker next to kitchen sink, do not expose bread maker 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.
- You must not use bread maker when the power plug or cord is damaged, when bread maker malfunctions or after it fell. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.
- Bread maker is not intended for usage by children or disabled persons; in exceptional cases a person who is responsible for safety should give them all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which 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 and film. Danger of suffocation!

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

Control panel

Baking programs

1. BASIC MODE

The program 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 BREAD

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

4. FAST BAKING

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

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

5. SWEET BREAD

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

6. EXTRA FAST MODE 1

Baking bread of 750 grammes in one hour. This bread is the smallest in size and has the densest crumb.

Attention! *When selecting this program pour water with the temperature of 48-50°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. EXTRA FAST MODE 2

Baking bread of 900 grammes in the shortest time. During bread making follow the recommendations for EXTRA FAST MODE 1.

ENGLISH

8. DOUGH MAKING

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

9. JAM

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

10. CAKE

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

11. SANDWICH

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

12. BAKE

Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and rising modes. It is used for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning. Program settings are meant for 900 g dough baking, program duration – 1 hour. If using less dough follow the food readiness by yourself.

13. GLUTEN FREE

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

14. KNEADING

Use a bread maker for fast dough kneading. This program does not include dough rising mode. See the chapter "Recipes" for dough recipe examples.

15. YOGURT

Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or prebiotics as a leaven. See the details in the chapter "Recipes". Control the cooking time by pressing the «LOAF WEIGHT» Button (14).

Control panel buttons (1)

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

«CRUST COLOR» Button (11)

- Select «LIGHT», «MEDIUM» or «DARK» crust by pressing «CRUST COLOR» button (11) repeatedly (symbol (19)).

Note: This function is not available for programs 8-12, 14, 15.

«MENU» Button (12)

- Select one of 15 programs by pressing «MENU» button (12) repeatedly. The number of the selected program (18) will be shown on display (2).

«START/STOP» Button (13)

- Launch baking program by pressing «START/STOP» button (13). There will be a short sound signal, the operation indicator (15) will light up, the two-spot in the time index (21) 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 (13) until you hear a long sound signal, after that the operation indicator (15) will go out.

«LOAF WEIGHT» Button (14)

- Select loaf weight by pressing «LOAF WEIGHT» button (14): 750 or 900 grams. The weight settings are shown on the display (2) by symbol (20).

Note: Baking time varies depending on the pre-set loaf weight.

«LOAF WEIGHT» Button (14) is inactive in programs 4, 6-10 and 12, 14, 15. For the "YOGURT" program control the cooking time by pressing the «LOAF WEIGHT» button (14).

Buttons for delay time setting (16) «TIMER -» and (17) «TIMER +»

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 (16) «TIMER -» and (17) «TIMER +» repeatedly (that means in what time – stating from the current time – the baking process is to be finished). The time of delay (21) 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 (13), the operation indicator (15) will light up, the two-spot in the time index (21) will flash and countdown will start.
- In order to cancel the delay press and hold «START/STOP» button (13) until you hear a long sound signal, the operation indicator (15) will go out.

Note: *The delay function is not available in programs 6, 7, 9, 14.*

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

Additional functions

Heating

- In case you have not switched off bread maker after baking process (programs 1-7, 10-12), it will automatically pass into heating mode (duration – 1 hour).
- After heating is finished you will hear a sound signal.
- If you wish to cancel the heating function, press and hold «START/STOP» button (13).

Memory

- In case of emergency power cutoff during the operation process the memory function up to 10 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 10 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 10 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.
- If the operation was interrupted during the dough kneading process just press «START/STOP» button (13), and the program will be restarted from the very beginning.

BEFORE THE FIRST OPERATION

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

Note: *In case of unit transportation or storage at low temperature, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.*

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

- Open the lid (3) with the handle (5).
- Take the baking form (6) by the handle, turn it in the direction of **REMOVE** ◀ arrow and pull upwards.
- 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 (18), the operation time index «3:00» (21) and symbols (19, 20), denoting the standard baking settings: crust color – medium; loaf weight – 900 g.
- Select «BAKE» program by pressing button (12) «MENU» repeatedly, press button (13) «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.*

ENGLISH

- Switch bread maker off in 10 minutes. To do so press and hold «START/STOP» button (13) until you hear a long sound signal, 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), spoon (9) and the hook (10) with a soft sponge and a neutral detergent.
- Dry the removable parts.
- Bread maker is ready for use.

Using the unit

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

Note: *It is desirable to grease the paddle with butter before assembly to avoid dough ingress under the paddle (7) during operation and to facilitate paddle removal (7) 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 form (6) by the handle, put it into the process chamber and turn it in the direction of ► **LOCK** arrow.
- Close the lid (3), plug the bread maker into the socket.
- Select the necessary program by pressing «MENU» button (12) repeatedly.
- Set the crust color and loaf weight by pressing «CRUST COLOR» (11) and «LOAF WEIGHT» (14) buttons repeatedly.
- Set the delay time by pressing buttons (16) «TIMER -» and (17) «TIMER +».

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

- Press button (13) «START/STOP» in order to launch the program.
- After the program is completed you will hear consequential sound signals, after that the operation indicator (15) will go out.
- After the completion of programs 1-7, 10-12 the bread maker will pass into heating mode, symbols «0:00» will appear on the display, and the two-spot will flash.
- When the heating cycle is finished there will be a sound signal and the standard settings of the completed program will be shown on display (2).
- In order to cancel heating, press and hold «START/STOP» button (13). There will be a long sound signal, the operation indicator (15) will go out, the display (2) will switch off after a while.
- Unplug the unit.
- Put on thermal protective potholders, open the lid (3) by the handles (5), take the form (6) by the handle, turn the form in the direction of **REMOVE** arrow. ◄
- Let the form (6) 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.
- Before cutting the bread let it cool down for 10 minutes and remove the paddle (7) with the hook (10).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

Baking duration

Program	Total time (hours)	
	Weight 750 g.	Weight 900 g.
1. BASIC MODE	2:53	3:00

2. FRENCH BREAD	3:40	3:50
3. WHOLE-WHEAT BREAD	3:32	3:40
4. FAST BAKING	1:40	
5. SWEET BREAD	2:50	2:55
6. EXTRA FAST MODE 1	0:58	
7. EXTRA FAST MODE 2		0:58
8. DOUGH MAKING	1:30	
9. JAM	1:20	
10. CAKE	2:50	
11. SANDWICH	2:55	3:00
12. BAKE	1:00	
13. GLUTEN FREE	3:25	3:30
14. KNEADING	0:15	
15. YOGHURT	6:00	8:00

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

The characteristics of flour are determined not only by the sort but also by the conditions of grain cultivation, processing method and storage. Try to bake bread using flour of different manufacturers and grades and find the one 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).

ENGLISH

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. Cut butter into small cubes or let it melt a little before adding it.

Baking powder and soda

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough 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. The optimal water temperature is 20-25°C, for EXTRA FAST MODE – 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 abidance 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 on a flat surface.
- Clean the cup carefully before measuring another type of liquid.
- Flour should be screened, and the heap should be removed with a smooth knife.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (8).
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air, this provides the best baking quality.

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	High temperature of the liquids used
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
Intensive dough rising, dough gets out of the baking form	Soft water leads to more active yeast growth
	Excessive quantity of yeast or flour

ENGLISH

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

INGREDIENTS LOADING

- The following order of ingredients loading is recommended (unless otherwise is specified in the recipe): liquids (water, milk, oil, whipped eggs, etc.) are poured on the bottom of the baking form, dry ingredients are fed afterwards, yeast powder is added last.
- See that flour does not become completely wet, put yeast in dry flour only. Yeast 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	750 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	1,5 tea spoon
Sugar	2 table spoons	3 table spoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon	1¼ tea spoons

FRENCH BREAD

Ingredients/Quantity	750 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons

ENGLISH

Salt	1,5 tea spoon	2 tea spoons
Sugar	1.5 table spoons	2 table spoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Yeast powder	¾ tea spoon	1 tea spoon

WHOLE-WHEAT BREAD

Ingredients/Quantity	750 g	900 g
Water	260 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	2 tea spoons
Medium flour	1 measuring cups	2 measuring cups
Flour	2 measuring cups	2 measuring cups
Brown sugar	2 table spoons	2.5 table spoons
Powdered milk	2 table spoons	3 table spoons
Yeast powder	¾ tea spoon	1 tea spoon

FAST BAKING

Ingredients/Quantity	750 g
Water (temperature 40-50°C)	250 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	1.5 table spoons
Flour	3 measuring cups
Yeast	2 tea spoon

SWEET BREAD

Ingredients/Quantity	750 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	1,5 tea spoon
Sugar	3 table spoons	4 table spoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Powdered milk	2 table spoons	2 table spoons
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon

EXTRA FAST MODE

Ingredients/Quantity	EXTRA FAST MODE 1	EXTRA FAST MODE 2
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	2 tea spoons
Sugar	3 table spoons	4 table spoons
Flour	3 measuring cups	3.5 measuring cups
Yeast powder	2 tea spoons	2 tea spoons

SANDWICH

Ingredients/Quantity	750 g	900 g
----------------------	-------	-------

ENGLISH

Water	270 ml	360 ml
Softened butter or margarine	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	1,5 tea spoon	2 tea spoons
Sugar	1,5 tea spoon	2 tea spoons
Powdered milk	1.5 table spoons	2 table spoons
Flour	3 measuring cups	4 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon

GLUTEN FREE

Ingredients/Quantity	750 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	$\frac{3}{4}$ tea spoon	1 tea spoon
Rice flour	2 $\frac{3}{4}$ measuring cups	3 $\frac{3}{4}$ measuring cups
Sugar	1.5 table spoons	2 table spoons
Yeast powder	1,5 tea spoon	2 tea spoons

1. Pour water and vegetable oil into the form (6).
2. Add salt and sugar, powdered milk (if specified in the recipe), then add flour.
3. Make a small cavity in the flour and put yeast into it (see that yeast does not get wet and come in contact with salt before kneading).
4. Insert the form (6) into the process chamber, turn it clockwise until bumping and close the lid (3).
5. Press «MENU» button (12) and select the appropriate program.
6. Select loaf weight, degree of crust roasting and press «START/STOP» button (13).

JAM

Ingredients	Quantity
Strawberry	4 cups
Sugar	2.5 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.

CAKE

Ingredients	Quantity
Wheat flour	175 g
Sugar	150 g
Butter	40 g
Eggs	3 pcs.
Leaven	1,5 tea spoon

1. Whip eggs with sugar, pour into the form (6).
2. Add softened butter, flour and leaven.
3. Bake after setting the «CAKE» program.

ENGLISH

YOGHURT

1. Pour milk and leaven in the form (6) in the proportion 1:10.

Note: Use natural yogurt with minimum shelf-life free of additives and coloring agents as a leaven. You can make leaven by yourself from special bacteria leaven (you can find it in a drugstore or in healthy food stores) following the instructions attached.

2. Select the "YOGURT" program, use the «LOAF WEIGHT» button (14) to set the cooking time of 6 or 8 hours.

Attention! Do not move the unit during its operation.

3. Put a ready yogurt in the refrigerator in order to prevent bacteria growth.

4. You can add fruit, jam and honey in a ready natural yogurt.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the unit and let it cool down.
- Wipe the body and lid (3) with a wet cloth.
- Wash baking form (6), paddles (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 forms (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.
- Store the unit in a cool dry place away from children.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Symbols «HHH» appear on the display	The unit has not cooled down after the previous baking cycle	Unplug the unit, take the form out, let the unit cool down at room temperature
Symbols «LLL» on the display	Low temperature in the process chamber	Switch the unit off, open the lid and wait for 10-20 minutes.
Symbols «EEE» on the display	Temperature sensor failure	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by unplugging the power 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 paddle with oil before assembly

ENGLISH

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 paddle is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 230 V ~ 50 Hz
 Maximal power consumption: 600 W

The manufacturer reserves the right to change the specifications of the unit without any prior notice.

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)

ҚАЗАҚ

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 idishi
9. O'lchov qoshig'i
10. Ilmoq

Boshqarish paneli:

11. Non qizarishini tanlash tugmasi «NON QIZARISHI»
12. Non pishirish dasturini tanlash tugmasi «MENYU»
13. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ISHLATISH/O'CHIRISH»
14. Og'irlikni belgilash tugmasi «NON OG'IRLIGI»
15. Ishlayotganini ko'rsatish chirog'i
16. Keyinga qoldirish vaqtini kamaytirish tugmasi «VAQT -»
17. Keyinga qoldirish vaqtini ko'paytirish tugmasi «VAQT +»
18. Tanlangan dastur raqami
19. Qizarishni tanlash
20. Og'irlikni tanlash
21. Orqaga qoldirilgan vaqtini/qolgan ish vaqtini ko'rsatadigan raqamlar

DIQQAT!

- Qo'shimcha himoya qilish uchun jihoz quvvat oladigan elektr zanjiriga nominal ishlab ketadigan tok kuchi 30 mA dan oshmaydigan himoya o'chirish moslamasini (HO'M) o'rnatish to'g'ri bo'ladi; HO'Mni o'rnatish uchun mutaxassisni chaqiring.

XAVFSIZLIK QOIDALARI

Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatgan vaqtinizda uni saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga qarab, qo'llanmasida aytilgandek ishlatting. Jihoz noto'g'ri ishlatilganda buzilishi, foydalanuvchi lat yeyishi, mulki shikastlanishi 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 yaxshilab tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun jihozni 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 orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.
- Yong'in chiqmasligi uchun hech qachon ishlayotgan nonpechkaning ustini yopib qo'ymang.
- Jihozni boshqa maishiy jihozlar, dasturxon ustiga 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.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Jihoz faqat uyda ishlatishga mo'ljallangan.
- Yig'ishdan, qismlarga ajratishdan oldin jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Ishlab turgan pechkani hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz noto'g'ri ishlatilganda (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.
- Qo'llanmada aytilgan holatlarni istisno qilganda, ishlayotgan vaqtida qopqog'ini ochmang.

- Jihoz ishlayotganda qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Ishlayotganda issiq joylariga 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 ko'taring.
- Qolipning kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun nonni olganda qolipning ostiga, chetlariga urmang, nonni qolipni silkitib tushiring.
- Tozalashdan oldin, ishlatmayotgan bo'lsangiz jihozni o'chirib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda shnurini emas, vilkasini ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Nonpechkani oshxona idish yuvgichiga yaqin joyda ishlatmang, nonpechkaga suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnuri, vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Shunday bo'lganda jihozga qo'l tekkizmang, uni tez elektrdan ajratib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi. Jihozni tekshirtirish, ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri bilan elektr vilkasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi yoki shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli ustaxonaga olib boring.
- Jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan, istisno qilinadigan hollarda ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishi va uni noto'g'ri ishlatganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini yaxshilab tushuntirishi kerak.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xaltalar yoki plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

Boshqarish paneli

Non pishirish usullari

1. ASOSIY USUL

Bu dasturda non uch bosqichda pishiriladi: xamir qoriladi, xamir oshiriladi va pishiriladi.

2. FRANTSUZCHA NON

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

3. BUTUNDONLI NON

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

4. TEZ PISHIRISH

ASOSIY USULga nisbatan non tezroq pishadi. Bunday non kichiroq, mag'zi qattiqroq bo'ladi.

Diqqat! Tez pishiriladigan nonga soda yoki nonni yumshatgich solinadi. Yaxshi pishishi uchun suyuq masalliq qolipning ostiga quyuladi, qurug' masalliq esa ustiga joylanadi. Xamir qorilganda qolipning chetida qumoq paydo bo'lishi mumkin; silikon kaftgir bilan qumoqlarni xamirga aralashtirib turing.

5. YOG'LI PISHIRIQ

Xamir qorish, xamirni oshirish, yog'li pishiriq pishirish. Xamirga meva sharbati, mayiz, turshak, kokos qipig'i, shokolad qo'shing. Xamir ko'proq vaqt oshib tursa non engil, g'ovak bo'lib pishadi.

6. 1-TEZLASHGAN PISHIRISH

Og'irligi 750 g non bir soatda pishadi. Non kichiroq, mag'zi eng qattiq bo'lib pishadi.

Diqqat! Bu usulni tanlaganingizda qolipga oldin harorati 45-50 °C bo'lgan suv quyuing (suv haroratini oshxona termometri bilan o'chaysiz). Non «TEZLASHGAN» usulida 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. 2-TEZLASHGAN PISHIRISH

Og'irligi 900 g eng kam vaqtda pishadi. Non pishirganda «1-TEZLASHGAN PISHIRISH» usulida aytilgan tavsiyalarga amal qiling.

KAZAK

8. XAMIR TAYYORLASH
Nonpechka xamir qorib uni oshiradi. Pishiriq (pirojki, pitstva va hk.) pishirganda shunday xamirni ishlatilg. Resept misollarini «Reseptlar» bo'limida ko'rishingiz mumkin.
9. MURABBO
Xo'shbo'y xonadon murabbosini pishiring. Murabboga ishlatiladigan mevalarni oldin to'g'rab oling.
10. KEKS
Shirin xamirga yumshatgich yoki soda solib xushbo'y keks yoki pechene pishiring.
11. SENDVICH
Bu usul qobig'i yuqa bo'ladigan, ko'tarilgan, yengil non pishirishga ishlatiladi.
12. PISHIRIQ
Nonpechka oddiy elektr duxovkadek ishlaydi. Bu dasturda xamir qorilmaydi, oshirilmaydi. Tayyor xamirni pishirish yoki pishgan nonni qo'shimcha qizartirish uchun ishlatiladi. Dastur og'irligi 900 g nonni 1 soatda pishirishga mo'ljallangan. Xamir bundan kamroq solingan bo'lsa non pishishiga o'zingiz qarab turing.
13. GLYUTENSIZ
Glyuten yoki yopishqoq modda – oqsil, donli o'simliklarda (ayniqsa bug'doy, javdar, suli) donida ko'p bo'ladi va xamirning cho'ziluvchanligi, qattiqligiga ta'sir qiladi. Ko'p insonlar, shu jumladan bolalardagi hazm qilish fermentlari glyutenni oson parchalaydi, u oqsilning yaxshi manbai bo'ladi. Biroq ba'zi insonlardagi tug'ma xususiyat sabab glyuten ularda juda kam uchraydigan tseliakiya kasalligini paydo qilishi mumkin. Shunday bo'lganda inson ovqatida glyutenli mahsulot bo'lmasligi kerak. Bizning nonpechkamizda glyutensiz (guruch, jo'xori, grechka unidan yoki maxsus non yopish aralashmalaridan) parhez non pishirishingiz mumkin.
14. XAMIR QORISH
Nonpechkada xamirni tez qorsangiz bo'ladi. Bu dasturda xamir oshirilmaydi. Resept misollarini «Reseptlar» bo'limida ko'rishingiz mumkin.
15. YOGURT
Sut bilan achitqidan juda mazali tabiiy yogurt tayyorlang. Yogurt yoki prebiotiklarni achitqi qilib ishlatsangiz bo'ladi. Tafsiloti «Reseptlar» bo'limida aytilgan. Tayyor bo'lishi vaqtini «NON OG'IRLIGI» tugmasini (14) bosib to'g'rilasangiz bo'ladi.

Boshqarish panelidagi tugmalar (1)

Boshqarish panelidagi tugmalar bosilganda qisqa ovoz eshutiladi.

«NON QIZARISHI» tugmasi (11)

- «NON QIZARISHI» tugmasini (11) qayta bosib «OCHIQ», «O'RTA» yoki «TO'Q» rangni tanlang ((19) belgi).

Eslatma: Bu usul 8-12, 14, 15 dasturlarda ishlamaydi.

«MENYU» tugmasi (12)

- «MENYU» tugmasini (12) qayta bosib 15 dasturdan bittasini tanlang. Tanlangan dastur raqami (18) displeyda (2) ko'rinadi.

«ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi (13)

- «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib non pishirish dasturini ishlatilg. Qisqa ovoz eshutiladi, ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) yonadi, vaqt ko'rsatgichidagi (21) ikki nuqta o'chib-yonadi, teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Pishayotgan vaqtida boshqa tugmalar ishlaymay turadi.
- Non pishirishini to'xtatish uchun uzluksiz ovoz eshutilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab turing, shundan so'ng ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) o'chadi.

«NON OG'IRLIGI» tugmasi (14)

- «NON OG'IRLIGI» tugmasini (14) bosib non og'irligini tanlang: 750 yoki 900 gramm. Tanlangan og'irlik displeyda (2) raqam (20) bilan ko'rsatiladi

Eslatma: Pishirish vaqti nonning og'irligi qancha bo'lishiga qarab o'zgaradi.

«NON OG'IRLIGI» tugmasi (14) 4, 6-10 va 12, 14, 15 dasturlarda ishlaymaydi. «YOGURT» dasturi uchun «NON OG'IRLIGI» tugmasini (14) bosib tayyor bo'lish vaqtini belgilang.

Keyinga suriladigan vaqtni belgilash tugmalari (16) «Vaqt -» va (17) «Vaqt +»

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

- Boshqarish panelidagi tugmalar bilan dasturni, non og'irligi va non qizarishi qanday bo'lishini tanlang.
- Shundan keyin (16) «Vaqt -» va (17) «Vaqt +» tugmalarini bosib keyinga suriladigan vaqtni (ya'ni, hozirdan boshlab qancha vaqtdan keyin pishishini) belgilab qo'yasiz. Displayda (2) qancha vaqt (21) keyinga surilgani 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 orqaga surib qo'ying.

- Keyinga suriladigan vaqt tanlanganidan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib, ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) yonadi, shunda qolgan vaqtdagi (21) ikki nuqta o'chib-yonib teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Keyinga qoldirilgan vaqtni bekor qilish va ishini to'xtatish uchun uzluksiz ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab turing, ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) o'chadi.

Eslatma: 6, 7, 9, 14 dasturlarda vaqtni keyinga surib bo'lmaydi. Tez buziladigan masalliq'larni, misol uchun, sut, tuxum, meva hk. ishlatganda keyinga surish usulini ishlatmang.

Qo'shimcha funksiyalari

Isitish

- Non pishganidan keyin nonpechka o'chirilmasa (1-7, 10-12 dasturlar) uning o'zi (1 soat ishlaydigan) isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Isitish usulida ishlashi to'xtaganidan so'ng ovoz eshitiлади.
- Agar isitish usulida ishlashini to'xtatmoqchi bo'lsangiz «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab turing.

Xotirasi

- Ishlayotgan vaqtda elektr kutilmaganda o'chib qolsa 10 daqiqalik xotirasi ishga tushadi.
- 10 daqiqaning ichida elektr kelsa nonpechka to'xtagan vaqtdan boshlab belgilangan dasturda non pishirishni davom ettiradi.
- Elektr 10 daqiqadan ko'p bo'lmasa masalliqni qaytadan solib jihozni yangidan dasturga qo'yish kerak bo'ladi.
- Agar xamir qorilayotganda to'xtab qolgan bo'lsa ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bossangiz bo'ldi, dastur yana boshidan ishlay boshlaydi.

Birinchi marta ishlatishdan oldin

- Nonpechkani qutisidan oling.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying. Yaqinidagi boshqa jihozlar bilan orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.

Eslatma: Jihoz sovuq haroratda olib kelingan yoki saqlangan bo'lsa uni kamida ikki soat xona haroratiga qo'yib qo'yish kerak.

Nonpechka har xil haroratda ishlaydi, lekin xonadagi juda baland yoki juda past harorat xamirning oshishiga, natijada esa nonning o'lchami bilan qattiqligiga ta'sir qiladi. Xonadagi eng maqbul harorat 15 dan 34°C darajagacha bo'lishi kerak.

- Dastagidan (5) ushlab qopqog'ini (3) oching.
- Non qolipini (6) dastagidan ushlang, uni **REMOVE** ◀ ko'rsatgichi tomonga burang va yuqoriga torting.
- Qopqog'ini (3) yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulab jihozni ishlatting. Uzun ovoz eshitiлади, displayda (2) birinchi dasturning raqami (18), ishlash vaqti «3:00» (21) va non pishirishning standart ko'rsatgichlari yozilgan alomat (19, 20) ko'rinadi: nonning qizarishi – o'rtacha; nonning og'irligi – 900 g.
- «MENYU» tugmasini (12) qayta bosib PISHIRISH dasturini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib va 10 daqiqa jihoz qizishini kutib turing.

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

ҚАЗАҚ

- 10 дақиқадан кейин nonpechkani o'chiring. Buning uchun uzun ovoz eshiltiguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab turing, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Dastagidan (5) ushlab qopqog'ini (3) oching, jihoz sovushini kutib turing.
- Mo"tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq gubka bilan non pishadigan qolipini (6), parrakni (7), o'lchov idishini (8), qoshiqni (9) va ilmoqni (10) yuving.
- Yechiladigan qismlarini quritib oling.
- Nonpechka ishlatishga tayyor bo'ldi.

Jihozni ishlatish

- Parrakni (7) qolipning (6) o'qiga o'rning.

Eslatma: Xamir parrakning (7) ostiga tushmasligi va parrakni (7) tayyor xamirdan olish oson bo'lishi uchun qo'yishdan oldin parrakka moy surish kerak.

- 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. achitqi va yumshatgich.

Eslatma: Xamir qorilmasidan oldin achitqi suyuqlikka yoki tuzga tegmasligi kerak. Barmog'ingiz bilan unning o'rtasini ochib achitqi soling.

- Qolip ustiga (6) to'kilgan masalliq bilan sachragan suyuqlikni artib oling.
- Qolipni (6) dastagidan ushlab ish bo'lmasiga soling va ► **LOCK** ko'rsatgichi tomonga burang.
- Qopqog'ini (3) yoping, nonpechkani rozetkaga ulang.
- «MENYU» tugmasini (12) qayta bosib kerakli dasturni tanlang.
- «NON OG'IRLIGI» tugmasi (14) bilan «NON QIZARISHI» tugmasini (11) qayta bosib non qizarishi bilan og'irligini tanlang.
- (16) «Vaqt -» va (17) «Vaqt +» tugmalarini bosib vaqt qancha keyinga qo'yilishini belgilang.

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

- Dasturni ishlatish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosing.
- Dastur tugagani ovoz bilan ma'lum qilinadi, shundan so'ng ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) o'chadi.
- 1-7 va 10-12-dasturlar tugaganda nonpechka isitish usuliga o'tadi va displeyda «0:00» paydo bo'lib ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi.
- Isitish vaqti tugaganidan so'ng ovoz eshutiladi va displeyda (2) tugagan dasturning standart ko'rsatgichlari ko'rinadi.
- Isitishni bekor qilish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab turing. Uzun ovoz eshutiladi, ishlayotganini ko'rsatish chirog'i (15) o'chadi va bir ozdan so'ng displey (2) o'chadi.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiying, dastagidan (5) ushlab qopqog'ini (3) oching, qolipni (6) dastagidan ushlang va **REMOVE** ◀ ko'rsatgichi tomonga burang.
- Qolip (6) 10 daqiqa sovushi kerak.
- Kuyishga qarshi qoplamali kaftgir bilan pishiriqni qolipdan (6) ajratib oling.
- Nonni olish uchun qolipni (6) ag'darib silkiting.
- Nonni to'g'rashdan oldin 10 daqiqa sovushini kutib turing, ilmoq (10) bilan parrakni (7) chiqarib oling.
- Nonni o'tkir non pichoq bilan to'g'rang.

Non pishish vaqti

Pishirish usuli	Umumiy vaqt (soat)	
	Og'irligi 750 g	Og'irligi 900 g
1. ASOSIY	2:53	3:00

2. FRANSUZCHA BAGET	3:40	3:50
3. BUTUN DONLI	3:32	3:40
4. TEZ PISHIRISH	1:40	
5. YOG'LI PISHIRIQ	2:50	2:55
6. TEZLASHGAN PISHIRISH 1	0:58	
7. TEZLASHGAN PISHIRISH 2		0:58
8. XAMIR	1:30	
9. MURABBO	1:20	
10. KEKS	2:50	
11. SENDVICH	2:55	3:00
12. PISHIRIQ	1:00	
13. GLYUTENSIZ	3:25	3:30
14. XAMIR QORISH	0:15	
15. YOGURT	6:00	8:00

MUHIM TAVSIYALAR

Masalliq

Un

Unning xususiyati navidan tashqari bug'doy o'sgan, maydalangan va saqlangan sharoitga ham bog'liq bo'ladi. Ishlab chiqaruvchisi, navi va xususiyatlari boshqa har xil undan non yopib ko'rib o'zingizga yoqqanini tanlang. Non yopish uchun asosan bug'doy uni bilan javdar uni ishlatiladi. Mazasi yaxshi bo'lgani, ta'om sifatidagi ko'rsatgichlari yaxshiroq bo'lgani uchun bug'doy uni ko'proq ishlatiladi.

Non yopiladigan un

Non yopiladigan (mayda) un faqat bug'doyning ichki mag'zidan tortiladi, kleykovinasi kam, non mag'zi egiluvchan bo'ladi, non oqib ketmaydi. Non yopiladigan undan pishirilgan un bo'liqroq bo'ladi.

Butundonli (yirik) un

Butundonli (yirik) un bug'doy qobig'i bilan maydalab olinadi. Bunday unning taomlik xususiyati ko'p bo'ladi. Butun donli undan yopilgan non kichikroq bo'lib chiqadi. Nonning ko'rinishi chiroyli bo'lishi uchun butundonli unga non yopiladigan un qo'shiladi.

Jo'xori va suli uni

Nonning ko'rinishi, mazasi yaxshiroq bo'lishi uchun bug'doy uni yoki javdar uniga jo'xori yoki suli uni qo'shing.

Shakar

Shakar pishiriqqa maiza beradi, non rangini tillarang qiladi. Achitqi o'sishi uchun ham shakar solinishi kerak. Pishiriqqa tozalangan shakardan tashqari jigarrang shakar, shakar upasi ham soling.

Achitqi

Achitqi ko'payganda chiqadigan karbonat anhidrid gazi non mag'zini g'ovak qiladi. Achitqi un bilan shakarda oziqlanib ko'payadi. YAngi qoliplangan yoki tez eriydigan quruq achitqi ishlatiladi. YAngi qoliplangan achitqini iliq suyuqlikda (suvda, sutda va hk.) aralashtiring, tez eriydigan achitqini esa unning o'ziga qo'shsa bo'ladi (uni oldin suvga solish shart emas). Achitqi o'ramida aytilgan tavsiyalarga amal qiling yoki quyidagi o'lchamda ishlatiladi:

Tez eriydigan 1 choy qoshiq quruq achitqi yangi qoliplangan 1,5 choy qoshiq achitqiga teng bo'ladi.

Achitqini sovutgichga qo'yib saqlang. Harorat baland bo'lsa achitqi o'lib xamir oshmay qoladi.

Tuz

Tuz nonning mazasini yaxshilaydi, rang beradi, lekin achitqi ko'payishini sekinlashtiradi. Tuzni ko'p ishlatmang. Faqat mayda tuz ishlatiladi (yirik tuz qolipning kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkin)

ҚАЗАҚ

Tuxum

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

Mol va o'simlik yog'i

Mol yog'i, o'simlik yog'i pishiriqni yumshatadi, ko'proq vaqt saqlashga imkon beradi. Sariyog'ni qo'shishdan oldin kichikroq to'rtburchak qilib to'g'rang yoki biroz erishini kutib turing.

Nonvoylik kukuni va soda

Soda bilan nonvoylik kukuni (yumshatgich) xamir oshishini tezlashtiradi. «TEZLASHGAN PISHIRISH» usuli bilan non yopganda xamirga yumshatgich yoki soda qo'shing. Sodani oldin bir oz limon kislotasi, un bilan aralashtririb (5 g osh sodasi, 3 g limon kislotasi va 12 g un). Kukun (20 g) 500 g unga mo'ljallangan. Sodani o'chirish uchun sirka ishlatmang, non mag'zi har xil, nam bo'lib qoladi. Nonvoylik kukunini (yumshatgichni) qolipga soling, so'ng retseptda aytilgandek non pishiring.

Suv

Non pishirganda suv haroratining ahamiyati ko'p bo'ladi. Suv harorati 20-25°C daraja bo'lganda non yaxshi chiqadi, «TEZLASHGAN PISHIRISH» usuli bilan non yopganda suv harorati 45-50°C daraja bo'lishi kerak. Suvning o'miga sut ishlatishingiz, tabiiy sharbat qo'shib nonning mazasini yaxshilashingiz mumkin.

Sutli mahsulotlar

Sutli mahsulotlar nonning mazasini, hazmini yaxshilaydi. Non mag'zi chiroyli, ishtahali bo'lib pishadi. Non pishirishga yangi sut yoki quruq sut ishlatning.

Meva va dala mevalari

Murabbo pishirish uchun faqat yangi, sifatli mevalar, dala mevalarini ishlatning.

O'Ichov

Non yaxshi bo'lishi uchun masalliqdan tashqari masalliqning o'Ichovi ham to'g'ri bo'lishi kerak.

- O'Ichov to'g'ri bo'lishi uchun oshxona torozisi yoki jihozga qo'shib beriladigan o'Ichov idishi (8) bilan o'Ichov qoshig'ini (9) ishlatning.
- Chizig'iga to'g'rilab o'Ichov idishiga (8) suyuqlik quyung. Idishni tekis joyga qo'yib o'Ichov to'g'riligini tekshirib ko'ring.
- Boshqa suyuqlik solib o'lchashdan oldin idishni yaxshilab yuvung.
- Unni elash kerak, uyulgan joyi tekis pichoq bilan olinadi.
- O'Ichov idishiga (8) solingan quruq masalliqni bosmang.
- O'lchashdan oldin unni elash kerak, shunda orasiga havo kirib non yumshoq bo'lib pishadi.

Xamir juda tez oshayapti	Achitqi bilan un ko'p, tuz kam solingan.
Non ko'tarilib pishmayapti	Achitqi kam solingan
	Achitqi eski yoki ko'paymagan
	Ishlatilgan suyuqlik harorati baland
	Achitqi unga solinishdan oldin suyuq masalliq yoki tuzga tekkan.
	Unning navi to'g'ri kelmaydi yoki un sifatsiz
Shakar kam solingan	
Xamir ko'p oshib ketayapti, xamir qolipdan chiqib ketdi	Suv yumshoq bo'lsa achitqi tez o'sadi
	Achitqi yoki un ko'p solingan
Nonning o'rtasi cho'kib qoldi	Xamir ko'p
	Suyuqlik ko'p bo'lgani yoki harorati baland bo'lgani uchun achitqi yaxshi ko'paymaymagan

Non mag'zi qattiq, qumog'i bor	Un ko'p yoki suyuqlik kam solingan
	Achitqi bilan shakar kam
	Meva, butun don va hk. juda ko'p solingan.
	Un sifatsiz
	Suyuqlik harorati baland bo'lgani uchun achitqi tez ko'payib, xamir tez cho'kib qolgan.
	Tuz solinmagan yoki shakar kam
Nonning o'rtasi pishmagan	Un kam
	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko'p solingan
Non mag'zi donador bo'lib qolgan	Suyuq masalliq ko'p qo'shilgan
	Tuz solinmagan
	Suv juda issiq bo'lgan
Nonning usti pishmay qolgan	Xamir ko'p
	Un ko'p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo'lsa)
	Achitqi ko'p solingan yoki tuz kam
	Shakar ko'p solingan
	Shakardan tashqari boshqa shirin masalliq ham ishlatilgan
To'g'ralgan non donador, notekis	Nonni to'g'rashdan oldin sovutmagansiz (ortiqcha namlik hali bug'lanib ketmagan)

Masalliq solish

- Masalliq solish tartibi quyidagicha bo'lishi kerak (agar retseptda boshqacha aytilmagan bo'lsa): oldin suyuqlik (suv, sut, yog', aralashirilgan tuxum va hk.) qolipga quyiladi, so'ng quruq masalliq solinadi, achitqi oxirida qo'shiladi.
- Un to'liq nam bo'lib qolmasligiga qarab turing, achitqi faqat quruq unga solinadi. Aralashirilishdan oldin achitqi tuzga tegmasligi kerak, sababi tuz achitqini ko'paytirmay qo'yadi.
- Keyinga qoldirish xususiyatini ishlatganda qolipga (6) tez buziladigan masalliq, misol uchun, tuxum, meva, sut solmang.

RETSEPTLAR ASOSIY USULDA

Masalliq/miqdori	750 g	900 g
Suv	270 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1,5 choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi (finjon)	3,5 o'lchov idishi (finjon)
Quruq achitqi	1 choy qoshiq	1¼ choy qoshiq

FRANTSUZCHA BAGET

Masalliq/miqdori	750 g	900 g
Suv	270 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1,5 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Shakar	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi (finjon)	3,5 o'lchov idishi (finjon)
Quruq achitqi	¼ choy qoshiq	1 choy qoshiq

ҚАЗАҚ

BUTUNDONLI NON

Masalliq/miqdori	750 g	900 g
Suv	260 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Kepakli un	1 o'lchov idish (finjon)	2 o'lchov idish (finjon)
Un	2 o'lchov idish (finjon)	2 o'lchov idish (finjon)
Jigarrang shakar	2 osh qoshiq	2,5 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Quruq achitqi	¼ choy qoshiq	1 choy qoshiq

TEZ PISHIRISH

Masalliq/miqdori	750 g
Suv (harorati 40-50°C)	250 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
SHakar	1,5 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi (finjon)
Achitqi	2 choy qoshiq

YOG'LI PISHIRIQ

Masalliq/miqdori	750 g	900 g
Suv	250 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1,5 choy qoshiq
SHakar	3 osh qoshiq	4 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi (finjon)	3,5 o'lchov idishi (finjon)
Quruq sut	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Quruq achitqi	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

TEZLASHGAN PISHIRISH

Masalliq/miqdori	TEZLASHGAN PISHIRISH 1	TEZLASHGAN PISHIRISH 2
Suv	270 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq
SHakar	3 osh qoshiq	4 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi (finjon)	3,5 o'lchov idishi (finjon)
Quruq achitqi	2 choy idish	2 choy qoshiq

SENDVICH

Masalliq/miqdori	750 g	900 g
Suv	270 ml	360 ml (ml)
YUmshatilgan sariyog' yoki margarin	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Tuz	1,5 choy qoshiq	2 choy qoshiq
SHakar	1,5 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Quruq sut	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq

ҚАЗАҚ

Un	3 o'lchov idishi (finjon)	4 o'lchov idishi (finjon)
Quruq achitqi	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

GLYUTENSIZ

Masalliq/miqdori	750 g	900 g
Suv	250 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	$\frac{3}{4}$ choy qoshiq	1 choy qoshiq
Guruch uni	2 $\frac{3}{4}$ o'lchov idishi (finjon)	3 $\frac{3}{4}$ o'lchov idish (finjon)
Shakar	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Quruq achitqi	1,5 choy qoshiq	2 choy qoshiq

1. Qolipga (6) suv bilan o'simlik yog'i soling.
2. Tuz, shakar, quruq sut (agar reseptida aytilgan bo'lsa) qo'shing, oxirida un solasiz.
3. Unning o'rtasidan kichikroq chuqur ochib chuqur bo'lgan joyga achitqi soling (xamir qorilguncha achitqi nam bo'lib qolmasligi, tuzga tegmasligi kerak)
4. Qolipni (6) ishlash bo'lmasiga qo'ying, soat mili tomonga oxirigacha burang, qopqoqni (3) yoping.
5. «MENYU» tugmasini (12) bosib kerakli dasturni tanlang.
6. Nonning og'irligi, qanday qizarishini tanlab «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosing.

MURABBO

Masalliq/miqdori	Miqdori
Qulupnay	4 bardoq (finjon)
Shakar	2,5 bardoq (finjon)
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 ishlatting.

KEKS

Masalliq	Miqdori
Bug'doy uni	175 gr.
Shakar	150 gr.
Sariyog'	40 gr.
Tuxum	3 dona
Yumshatgich	1,5 choy qoshiq

1. Tuxumni shakar bilan qo'shib aralashtiring, qolipga (6) quyuing.
2. Yumshatilgan sariyog', un, yumshatgich qo'shing.
3. «KEKS» dasturiga qo'yib pishiring.

YOGURT

1. Qolipga (6) 1:10 nisbatda achitqi bilan sut soling.

Eslatma: Achitqiga qo'shimcha va rang beruvchi qo'shilmagan, saqlash muddati kam tabiiy yogurt ishlatting. Achitqini, qo'llanmasida aytilgandek, maxsus bakteriyali achitqidan o'zingiz ham tayyorlasangiz bo'ladi (dorixonadan yoki sog'lom ovqatlanish do'konlaridan sotib olsangiz bo'ladi).

2. «YOGURT» dasturini tanlang, «NON OG'IRLIGI» tugmasi (14) bilan tayyor bo'lish vaqtini 6 yoki 8 soatga qo'ying.

ҚАЗАҚ

Diqqat! Jihoz ishlayotganda masalliqni aralashmang.

3. Bakteriyalarning ko'payishi to'xtashi uchun tayyor yogurtni sovutgichga qo'ying.
4. Tayyor tabiiy yogurtga meva, murabbo, asal qo'shish mumkin.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, jihaz sovushini kutib turing.
- Korpusi bilan qopqog'ini (3) nam mato bilan arting.
- Non pishiriladigan qolipi (6), parragi (7), o'Ichov idishi (8), qoshiq (9), ilmoqni (10) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving.

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

Qolipi (6) bilan parrakni (7) idish yuvish mashinasida ham yuving.

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

SAQLASH

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

NOSOZLIKLARINI TUZATISH

NOSOZLIK	SABABI	TUZATISH USULI
Displayda «HHH» yozuvi ko'rindi	Oldingi non pishirishdan keyin jihaz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajrating, qolipini chiqarib oling, jihaz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displayda «LLL» yozuvi ko'rindi	Ish bo'lmasidagi harorat past	Jihozni o'chiring, qopqog'ini oching, 10-20 daqiqaga kutib turing.
Displayda «EEE» yozuvi ko'rindi	Harorat datchigi ishlashi buzilgan	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga olib boring
Havo kirish joyidan tutun chiqayapti	Qizitish elementiga masalliq to'kilgan	Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib jihazni o'chiring. Qolipini chiqarib oling, jihaz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasining devori bilan qizitish elementini arting.
Pishgan non cho'kib qoldi, nonning past 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
	Ishlayotgan vaqtida tasodifan «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi bosilib qolgan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Ishlayotgan vaqtida qopqog'i ko'p ochilgan	Qopqog'ini faqat dastur so'raganda, masalliq qo'shish uchun oching.
	Ishlayotgan vaqtida ko'p vaqt elektr o'chib qolgan	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'PLAMA

Nonpechka – 1 dona.

Non yopiladigan qolip – 1 dona.
Xamir qoradigan parrak – 1 dona.
O'lchov idishi – 1 dona.
O'lchov qoshig'i – 1 dona.
Ilmoq – 1 dona.
Qo'llanma – 1 dona.

ТЕХНИК ХУСУСИЯТЛАРИ

Ishlaydigan elektr quvvati: 230 V, ~50 Hz
Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 600 W

Ishlab chiqaruvchi oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi.

Jihozning ishlash muddati kamida 3 yil.

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/EEC
Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)*



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 ложка
10. Гачок

Панель управління:

11. Кнопка вибору кольору скориночки «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»
12. Кнопка вибору програми випічки «МЕНЮ»
13. Кнопка включення/виключення «СТАРТ/СТОП»
14. Кнопка установки ваги «ВАГА ВИПІЧКИ»
15. Індикатор роботи
16. Кнопка зменшення часу відстрочення «ЧАС -»
17. Кнопка збільшення часу відстрочення «ЧАС +»
18. Номер вибраної програми
19. Вибір кольору скориночки
20. Вибір ваги
21. Цифрові показники часу відстрочення/часу роботи, що залишився

УВАГА!

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

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте керівництво по експлуатації і зберігайте його протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даному керівництві. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням в мережу переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі в електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або поразки електричним струмом при підключенні пристрою до електричної розетки не використовуйте перехідники.
- Розміщуйте пристрій на рівній, стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до мережевої 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 його контакту з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Пристрій призначений лише для домашнього використання.
- Завжди вимикайте прилад перед збіркою і розбиранням.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду в процесі роботи.
- В разі неправильного використання приладу (недотримання рекомендацій, надмірний час приготування) можливе підгоряння хліба і поява диму. В цьому випадку відключите пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з розетки. Перед чищенням дійте повного охолодження приладу.

- Забороняється поміщати сторонні предмети в робочу камеру пристрою.
- Не відкривайте кришку під час роботи, це обмеження діє під час роботи пристрою з врахуванням виняткових випадків, описаних в інструкції.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи пристрою.
- Під час роботи не торкайтеся гарячої поверхні і не закривайте вентиляційні отвори.
- Не допускайте попадання рук 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 слід стукати по дну і краям форми, досить струсити форму.
- Відключайте пристрій від мережі перед чищенням або у випадку, якщо ви їм 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 хлебопічкою в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте прилад дії 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 беріться за прилад, негайно відключите його від електромережі, і лише після цього прилад можна дістати з води. Зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для перевірки або ремонту приладу.
- 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 пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, за винятком випадків, коли особою, що відповідає за їх безпеку, дані відповідні і зрозумілі ним інструкції про безпечне використання пристрою і тиєї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковок, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задухи!**

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

Панель управління

Режими випічки

1. **ОСНОВНИЙ РЕЖИМ**
Програма включає всі три стадії приготування хліба: заміс тесту, підйом тесту і випічка.
2. **ФРАНЦУЗЬКИЙ БАГЕТ**
Приготування хліба займає триваліший час, хліб виходить з крупним пористим м'якушем і хрусткою скориночкою.
3. **ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ**
Випікайте корисний хліб з муки тонкого або грубого помелу. Не рекомендується користуватися функцією відстрочення при приготуванні такого хліба, оскільки це може привести до небажаних результатів.
4. **ШВИДКА ВИПІЧКА**
Коротший процес приготування, порівняно з ОСНОВНИМ РЕЖИМОМ. Такий хліб зазвичай виходить меншого розміру і з щільнішим м'якушем.

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

5. **ЗДОБНА ВИПІЧКА**
Заміс, підйом тесту і випічка здоби. Додайте в тісто фруктовий сік, родзинки, курагу, кокосову стружку, шоколад. Триваліший підйом тесту забезпечує легку, повітряну структуру хліба.

УКРАЇНСЬКИЙ

6. ПРИСКОРЕНИЙ 1

Приготування хліба вагою 750 грамів 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 48-50°C (температуру води вимірюйте кухонним термометром). Температура води грає вирішальну роль при приготуванні хліба в «ПРИСКОРЕНОМУ» режимі: дуже низька температура не дозволить тесту піднятися вчасно, а надмірно висока приведе до загибелі дріжджів.

7. ПРИСКОРЕНИЙ 2

Приготування хліба вагою 900 грамів за найменший час. При приготуванні хліба слідуйте рекомендаціям для режиму «ПРИСКОРЕНИЙ 1».

8. ТІСТО

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

9. ДЖЕМ

Приготуйте ароматний домашній джем. Фрукти для джему заздалегідь наріжте.

10. КЕКС

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

11. СЕНДВІЧ

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

12. ВИПІЧКА

Пристрій працює як звичайна електрична духовка. Програма виключає режими замісу і підйому тесту. Використовується для випікання вже готового тесту або додаткового підрум'янення випеченого хліба. Установки програми розраховані на випікання 900 г тесту, тривалість програми – 1 година. При використанні меншої кількості тесту, самостійно відстежуйте готовність продукту.

13. БЕЗ ГЛЮТЕНУ

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

14. ЗАМІС

Використовуйте хлебопечку для швидкого замісу тесту. Дана програма виключає цикл підйому тесту. Приклади рецептів тесту дивиться в розділі «Рецепти».

15. ЙОГУРТ

Приготуйте дуже смачний натуральний йогурт з молока і закваски. В якості закваски використовуйте йогурт або пребіотики. Подробиці дивиться в розділі «Рецепти». Тривалість приготування регулюйте, натискаючи кнопку (14) «ВАГА ВИПІЧКИ».

Кнопки панелі управління (1)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується коротким звуковим сигналом.

Кнопка (11) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»

- Повторними натисненнями кнопки (11) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» виберіть «СВІТЛУ», «СЕРЕДНЮ» або «ТЕМНУ» скориночку (символ (19)).

Примітка: Дана функція недоступна для програм 8-12, 14, 15.

Кнопка (12) «МЕНЮ»

- Повторними натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть одну з 15 програм. Номер вибраної програми (18) відображатиметься на дисплеї (2).

Кнопка (13) «СТАРТ/СТОП»

- Натисненням кнопки (13) «СТАРТ/СТОП» запустите програму приготування. Пролунає короткий звуковий сигнал, спалахне індикатор роботи (15), двокрапка в свідченнях часу (21) блиматиме, почнеться зворотний відлік.
- В процесі приготування останні кнопки стають неактивними.
- Щоб зупинити процес приготування, натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу, після чого індикатор роботи (15) згасне.

Кнопка (14) «ВАГА ВИПІЧКИ»

- Натисненнями кнопки (14) «ВАГА ВИПІЧКИ» виберіть вагу хліба: 750 або 900 грамів. Налаштування ваги відображаються на дисплеї (2) символом (20).

Примітка: Тривалість випічки варіюється залежно від заданої ваги буханця.

Кнопка (14) «ВАГА ВИПІЧКИ» неактивна в програмах 4, 6-10 і 12, 14, 15. Для програми «ЙОГУРТ» регулюйте тривалість приготування, натискуючи кнопку (14) «ВАГА ВИПІЧКИ».

Кнопки установки часу відстрочення (16) «Час -» і (17) «Час +»

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

- Кнопками панелі управління виберіть програму, вагу випічки і колір скориночки.
- Після цього повторними натисненнями кнопок (16) «Час -» і (17) «Час +» встановите час відстрочення (через який час буде завершений процес приготування, починаючи з даного моменту). На дисплеї (2) відображуватиметься час відстрочення (21).

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 (13) «СТАРТ/СТОП», спалахне індикатор роботи (15), двокрапка в свідченнях часу (21), що залишився, блиматиме, і почнеться зворотний відлік.
- Для відміни відстрочення і зупинки роботи натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу, індикатор (15) згасне.

Примітка: Функція відстрочення недоступна для програм 6, 7, 9, 14. Не удавайтеся до функції відстрочення при використанні швидкокопсувних продуктів, таких як молоко, яйця, фрукти і тому подібне

Додаткові функції

Підігрів

- Якщо Ви не вимкнули пристрій після завершення процесу випічки (програми 1-7, 10-12), він автоматично перейде в режим підігрівання (тривалість – 1 година).
- Після закінчення режиму підігрівання ви почуєте звуковий сигнал.
- Якщо ви хочете відмінити функцію підігрівання, натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

Пам'ять

- При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам'яті тривалістю до 10 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 10 хвилин хлебопічка продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- В разі відсутності електроживлення більше 10 хвилин необхідно заново завантажити продукти і зробити програмування пристрою.
- Якщо перерва в роботі сталася в процесі замісу тесту, просто натисніть кнопку (13) «СТАРТ/СТОП», і програма запуститься із самого початку.

Перед першим використанням

- Витягніть пристрій з упаковки.
- Встановите прилад на рівній стійкій поверхні. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

УКРАЇНСЬКИЙ

Примітка: В разі транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин. Пристрій призначений для роботи в широкому діапазоні температур, проте надмірно висока або низька температура в приміщенні впливає на процес підйому тесту і, отже, на розмір і щільність випічки. Найбільш оптимальна температура приміщення – від 15 до 34°C.

- Відкрийте кришку (3) за ручку (5).
- Візьміть форму для випічки (6) за ручку, оберніть її у напрямі стрілки **REMOVE** ◀ потягніть вгору.
- Закрийте кришку (3), включите прилад, вставивши вилку мережевого шнура в розетку. Пролунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї (2) з'являться номер першої програми (18), свідчення часу роботи «3:00» (21) і символи (19, 20), що відображають стандартні установки випічки: колір скориночки – середній; вага буханця – 900 г.
- Повторними натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть програму «ВИПІЧКА», натисніть кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» і дайте пристрою прогрітися протягом 10 хвилин.

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

- Через 10 хвилин вимкнете хлебопічку. Для цього натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу і витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (3) за ручку (5) і дайте пристрою остигнути.
- М'якою губкою з нейтральним миючим засобом вимийте форму для випічки (6), лопать (7), мірний стакан (8), ложку (9) і гачок (10).
- Висушіть знімні деталі.
- Пристрій готовий до використання.

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 і оберніть у напрямі стрілки ▶ **LOCK**.
- Закрийте кришку (3), включите пристрій в розетку.
- Повторними натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
- Повторними натисненнями кнопки (14) «ВАГА ВИПІЧКИ» і (11) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» встановіть колір скориночки і вагу буханця.
- Встановіть час відстрочення натисненнями кнопок (16) «Час -» і (17) «Час +».

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

- Для запуску програми натисніть кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».
- Про завершення програми повідомляють послідовні звукові сигнали, після чого індикатор роботи (15) згасне.
- Після завершення програм 1-7, 10-12 пристрій перейде в режим підігрівання, на дисплеї з'являться символи «0:00», а двокрапка блиматиме.
- Після закінчення циклу підігрівання пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї (2) відобразуватимуться стандартні налаштування завершеної програми.
- Для відміни підігрівання натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП». Пролунає тривалий звуковий сигнал, згасне індикатор роботи (15), через деякий час згасне дисплей (2).

УКРАЇНСЬКИЙ

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Надіньте термостійкі кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3) за ручки (5), візьміть форму (6) за ручку, оберніть форму по напрямку стрілки **REMOVE** ◀
- Дайте формі (6) 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.
- Перед нарізкою хліба дайте йому остигнути протягом 10 хвилин і витягніть лопать (7) за допомогою гачка (10).
- Хліб ріжте гострим хлібним ножом.

Тривалість приготування

Режим	Загальний час (в годинах)	
	Вага 750 г	Вага 900 г
1. ОСНОВНИЙ	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗЬКИЙ БАГЕТ	3:40	3:50
3. ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ	3:32	3:40
4. ШВИДКА ВИПІЧКА	1:40	
5. ЗДОБНА ВИПІЧКА	2:50	2:55
6. ПРИСКОРЕНИЙ 1	0:58	
7. ПРИСКОРЕНИЙ 2		0:58
8. ТІСТО	1:30	
9. ДЖЕМ	1:20	
10. КЕКС	2:50	
11. СЕНДВІЧ	2:55	3:00
12. ВИПІЧКА	1:00	
13. БЕЗ ГЛЮТЕНУ	3:25	3:30
14. ЗАМІС	0:15	
15. ЙОГУРТ	6:00	8:00

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Інгредієнти

Мука

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 якістьями 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 цілісних 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.

УКРАЇНСЬКИЙ

Кукурудзяна і вівсяна мука

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

Цукор

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

Дріжджі

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

1 чайна ложка швидкодіючих сухих дріжджів дорівнює 1,5 чайним ложкам свіжих пресованих дріжджів. Зберігайте дріжджі в холодильнику. Висока температура вбиває дріжджі, і тісто піднімається погано.

Сіль

Сіль надає хлібу додатковий смак і колір, але уповільнює зростання дріжджів. Не використовуйте надмірну кількість солі. Завжди використовуйте дрібну сіль (велика може пошкодити антипригарне покриття форми).

Яйця

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

Тваринні і рослинні жири

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

Пекарний порошок і сода

Сода і пекарний порошок (розпушувач) укорочують час, необхідний для підйому тесту. Використовуйте розпушувач або соду при випіканні в «ПРИСКОРЕНОМУ» режимі. Соду необхідно заздалегідь змішати з лимонною кислотою і невеликою кількістю муки (5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти і 12 г муки). Ця 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 «ПРИСКОРЕНОГО» режиму – 45-50°C. Також Ви можете замінити воду молоком або збагатити смак хліба, додавши деяку кількість натурального соку.

Молочні продукти

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

Фрукти і ягоди

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

Дозування

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

- Використовуйте кухонні ваги або мірний стакан (8) і ложку (9), які входять в комплект постачання.
- Наповніть мірний стакан (8) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши стакан на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте стакан перед виміром іншого виду рідини.

УКРАЇНСЬКИЙ

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

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Висока температура використовуваних рідин
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для запікання	М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів
	Зайва кількість дріжджів або муки
Хліб обпав в центрі	Надмірна кількість тесту
	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
Щільний м'якуш, грудки	Надмірна кількість муки або недолік рідини
	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
Хліб не пропікся в центрі	Недолік муки
	Використання великої кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
Грубозернистий м'якуш	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
	Немає солі
	Дуже гаряча вода
Поверхня хліба, що не пропеклася	Надмірна кількість тесту
	Надмірна кількість муки (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або недолік 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.

УКРАЇНСЬКИЙ

– Використовуючи функцію відстрочення, не закладайте у форму (6) швидкопсувні продукти - наприклад, яйця, фрукти, молоко.

РЕЦЕПТИ ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	750 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Рослинна олія	2 столових ложки	3 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка	1,5 чайної ложки
Цукор	2 столові ложки	3 столових ложки
Мука	3 мірних стакана (cup)	3,5 мірних стакана (cup)
Сухі дріжджі	1 чайна ложка	1¼ чайної ложки

ФРАНЦУЗЬКИЙ БАГЕТ

Інгредієнти/к-ть	750 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Рослинна олія	2 столових ложки	3 столових ложки
Сіль	1,5 чайної ложки	2 чайних ложки
Цукор	1,5 столових ложки	2 столових ложки
Мука	3 мірних стакана (cup)	3,5 мірних стакана (cup)
Сухі дріжджі	¼ чайної ложки	1 чайна ложка

ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти/к-ть	750 г	900 г
Вода	260 мл (ml)	330 мл (ml)
Рослинна олія	2 столових ложки	3 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка	2 чайних ложки
Мука обдирна	1 мірний стакан (cup)	2 мірних стакана (cup)
Мука	2 мірних стакана (cup)	2 мірних стакана (cup)
Коричневий цукор	2 столових ложки	2,5 столових ложки
Сухе молоко	2 столових ложки	3 столових ложки
Сухі дріжджі	¼ чайної ложки	1 чайна ложка

ШВИДКА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	750 г
Вода (температура 40-50°C)	250 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	1,5 столових ложки
Мука	3 мірних стакана (cup)
Дріжджі	2 чайних ложки

ЗДОБНА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	750 г	900 г
Вода	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Рослинна олія	2 столових ложки	3 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка	1,5 чайних ложки

УКРАЇНСЬКИЙ

Цукор	3 столових ложки	4 столових ложки
Мука	3 мірних стакана (cup)	3,5 мірних стакана (cup)
Сухе молоко	2 столових ложки	2 столових ложки
Сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка

ПРИСКОРЕНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	ПРИСКОРЕНИЙ 1	ПРИСКОРЕНИЙ 2
Вода	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Рослинна олія	2 столових ложки	3 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка	2 чайних ложки
Цукор	3 столових ложки	4 столових ложки
Мука	3 мірних стакана (cup)	3,5 мірних стакана (cup)
Сухі дріжджі	2 чайних ложка	2 чайних ложки

СЕНДВІЧ

Інгредієнти/к-ть	750 г	900 г
Вода	270 мл (ml)	360 мл (ml)
Розм'якшене вершкове масло або маргарин	1,5 столових ложки	2 столових ложки
Сіль	1,5 чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	1,5 чайних ложки	2 чайних ложки
Сухе молоко	1,5 столових ложки	2 столових ложки
Мука	3 мірних стакана (cup)	4 мірних стакана (cup)
Сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка

БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Інгредієнти/к-ть	750 г	900 г
Вода	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Рослинна олія	2 столових ложки	3 столових ложки
Сіль	¼ чайної ложки	1 чайна ложка
Рисова мука	2¾ мірного стакана (cup)	3¾ мірного стакана (cup)
Цукор	1,5 столових ложки	2 столових ложки
Сухі дріжджі	1,5 чайних ложки	2 чайних ложки

1. Налийте у форму (6) воду і олію.
2. Насипте сіль і цукор, сухе молоко (якщо вказано у рецепті), потім додайте муку.
3. Зробіть в муці невелике поглиблення і засипте в нього дріжджі (стежте за тим, щоб до замісу дріжджі не намокали і не стикалися з сіллю).
4. Вставте форму (6) в робочу камеру, оберніть за годинниковою стрілкою до упору і закрийте кришку (3).
5. Натисніть кнопку (12) «МЕНЮ» і виберіть відповідну програму.
6. Виберіть вагу хліба, міру підсмажування скориночки і натисніть кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

ДЖЕМ

Інгредієнти	Кількість
Полуниця	4 стакана (cup)

УКРАЇНСЬКИЙ

Цукор	2,5 стакана (cup)
Лимонний сік	1 столова ложка

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

КЕКС

Інгредієнти	Кількість
Пшенична мука	175 г
Цукор	150 г
Вершкове масло	40 г
Яйця	3 шт.
Розпушувач	1,5 чайної ложки

1. Збийте яйця з цукром, влийте у форму (6).
2. Додайте розм'якшене масло, муку і розпушувач.
3. Випікайте, встановивши програму «КЕКС».

ЙОГУРТ

1. Налийте у форму (6) закваску і молоко в пропорції 1:10.

Примітка: У якості закваски використовуйте натуральний йогурт без добавок і фарбників з мінімальним терміном зберігання. Також закваску можна приготувати самостійно зі спеціальної бактеріальної закваски (придбайте в аптеці або магазинах здорового харчування), дотримуючись інструкції, що додається до неї.

2. Виберіть програму «ЙОГУРТ», кнопкою (14) «ВАГА ВИПІЧКИ» встановить час готування 6 або 8 годин.

Увага! Під час роботи пристрій не можна перемішати.

3. Готовий йогурт помістити в холодильник, щоб призупинити ріст бактерій.
4. У готовий натуральний йогурт можна додати фрукти, варення, мед.

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), ложку (9) і гачок (10) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

Примітка: Якщо лопать (7) не знімається з осі, наповните 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 хлебопічку.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду і інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ
На дисплеї з'явилися символи «ННН»	Пристрій не остигнув після попереднього циклу випічки	Відключите пристрій від мережі, витягніть форму, дайте пристрою остигнути при кімнатній температурі

УКРАЇНСЬКИЙ

Символи «LLL» на дисплеї	Низька температура в робочій камері	Вимкніть пристрій, відкрите кришку і почекайте 10-20 хвилин.
Символи «EEE» на дисплеї	Неполадки в роботі датчика температури	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів (5)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкніть пристрій, 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 хлебопечці 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 із самого початку
	Часте відкриття кришки під час роботи	Відкривайте кришку лише по запиті програми для додавання додаткових інгредієнтів.
	Тривале відключення електроенергії під час роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Рух лопаті заблокований	Витягніть форму і перевірте, чи обертається привід. В разі несправності зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлебопечка – 1 шт.
 Форма для випічки – 1 шт.
 Лопать для замісу – 1 шт.
 Мірний стаканчик – 1 шт.
 Мірна ложка – 1 шт.
 Гачок – 1 шт.
 Інструкція

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 230 В, ~ 50 Гц
 Максимальна споживана потужність: 600 Вт

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

Термін служби пристрою - 3 роки.

Гарантія

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



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

БЕЛАРУСКИ

Хлебапечка

Апісанне

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

Панэль кіравання:

11. Кнопка выбару колеру скарыначкі «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»
12. Кнопка выбару праграмы выпечкі «МЕНЮ»
13. Кнопка ўключэння/выключэння «СТАРТ/СТОП»
14. Кнопка ўсталявання вагі «ВАГА ВЫПЕЧКІ»
15. Індыкатар працы
16. Кнопка памяншэння часу адтэрміноўкі «ЧАС-»
17. Кнопка павелічэння часу адтэрміноўкі «ЧАС+»
18. Нумар выбранай праграмы
19. Выбар колеру скарыначкі
20. Выбар вагі
21. Лічбавыя паказанні часу адтэрміноўкі/астатняга часу працы

УВАГА!

- Для дадатковага засцеражэння абароны мэтазгодна ў ланцуг сілкавання ўсталяваць прыладу засцерагальнага адключэння (ПЗА) з намінальным токам спрацоўвання, які не перавышае 30 мА; пры ўсталяванні трэба звярнуцца да адмыслоўца.

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад выкарыстаннем прылады ўважліва прачытайце інструкцыю па эксплуатацыі і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў гэтай інструкцыі. Няправільнае абыходжанне з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычынення шкоды карыстальніку ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем у сетку пераканайцеся, што рабочае напружанне прыбора адпавядае напружанню электрасеткі.
- Сеткавы шнур аснашчаны «еўравілкай»; уключаўце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зязямлення.
- Для прадухілення пажару ці паражэння электрычным токам пры падключэнні прылады да электрычнай разеткі не выкарыстоўвайце пераходнікі.
- Змяшчайце прыладу на роўнай, устойлівай і цеплаўстойлівай паверхні так, каб доступ да сеткавай разеткі быў вольным. Адлегласць да бліжэйшых прадметаў павінна быць не меней за 20 см.
- Для прадухілення ўзгарання ні ў якім разе не накрывайце хлебапечку 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 праменямі.
- Не дапускайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі ці вострымі кантамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Прылада прызначаная толькі для хатняга выкарыстання.
- Заўсёды выключаўце прыбор перад зборкай і разборкай.
- Ніколі не пакідайце прыбор без нагляду падчас працы.
- У выпадку няправільнага выкарыстання прыбора (невывананне рэкамендацый, празмерны час прыгатавання) магчымае падгаранне хлеба і ўзнікненне дыму. У гэтым выпадку адключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з разеткі. Перад чысткай дачакайцеся поўнага астывання прыбора.

- Забараняецца змяшчаць пабочныя прадметы ў працоўную камеру прылады.
- Не адчыняйце вэчка падчас працы, гэтае абмежаванне дзейнічае падчас працы прылады з улікам выключных выпадкаў, апісаных у інструкцыі.
- Не пакідайце вэчка адкрытым падчас працы прылады.
- Падчас працы не дакранайцеся да гарачых паверхняў і не закрывайце вентыляцыйныя адтуліны.
- Не дапускайце пападання рук унутр працоўнай камеры падчас працы.
- Вымаючы гатовы хлеб, бярыцеся за ручку формы, папярэдне надзеўшы тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы.
- Для прадухілення пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы, вымаючы хлеб, не стукайце па дне і краям формы, дастаткова страсянуць форму.
- Адключайце прыладу ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі вы ёю не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разеткі не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся хлебапечкай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвргаўце прыбор ўздзеянню вільгаці.
- Для прадухілення ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, не бярыцеся за прыбор, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр па праверку ці рамонту прыбора.
- Перыядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яны працуюць з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Гэтая прылада не прызначаная для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі; за выключэннем выпадкаў, калі асоба, адказная за бяспеку, дала адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і пра тую небяспеку, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Дзеля бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі або пакавальнай плёнкай.

Небяспека ўдушша!

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНАЯ ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

Панэль кіравання

Рэжымы выпечкі

1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ
Праграма ўключае ўсе тры стадыі прыгатавання хлеба: замес цэста, падыход цэста і выпечку.
2. ФРАНЦУЗСКИ БАГЕТ
Прыгатаванне хлеба займае больш працяглае час, хлеб атрымліваецца з буйным порыстым мякішам і хрумсткай скарыначкай.
3. СУЦЭЛЬНАЗЕРНЕВЫ ХЛЕБ
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. ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА
Карацейшы працэс прыгатавання, у параўнанні з АСНОЎНЫМ РЭЖЫМАМ. Такі хлеб звычайна атрымліваецца меншага памеру і з большым густым мякішам.

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

БЕЛАРУСКИ

5. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, падыход цеста і выпечка здобы. Дадавайце ў цеста фруктовы сок, разынкі, курагу, какасаваю стружку, шакалад. Больш працяглы ўздым цеста забяспечвае лёгкую, негустую структуру хлеба.

6. ПАСКОРАНЫ 1

Прыгатаванне хлеба вагой 750 грамаў за адну гадзіну. Хлеб атрымліваецца меншага памеру і з самым густым мякішам.

Увага! Абраўшы гэтую праграму, улівайце ў форму для выпечкі ваду, тэмпература якой складае 48-50°C (тэмпература вады вымярайце кухонным тэрмометрам). Тэмпература вады адыгрывае вырашальную ролю пры прыгатаванні хлеба ў «ПАСКОРАНЫМ» рэжыме: знізкая тэмпература не дазволіць цесту падысці своєчасова, а празмерна высокая прывядзе да згубы дражджэй.

7. ПАСКОРАНЫ 2

Прыгатаванне хлеба вагой 900 грамаў за найменшы час. Пры прыгатаванні хлеба кіруйцеся рэкамендацыямі для рэжыму «ПАСКОРАНЫ 1».

8. ЦЕСТА

Хлебачка замешвае цеста і дае яму падысці. Выкарыстоўвайце гэтае цеста для прыгатавання хатняй выпечкі (піражкоў, піцы і да т.п.) Прыклады рэцэптаў глядзіце ў раздзеле «Рэцэпты».

9. ДЖЭМ

Прыгатаўце духмяны хатні джэм. Папярэдне нарэжце садавіну для джэму.

10. КЕКС

Дадайце ў салодкае цеста разрыхляльнік ці соду і прыгатаўце духмяны кекс ці пачэнне.

11. СЭНДВІЧ

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

12. ВЫПЕЧКА

Прылада працуе як звычайная электрычная духоўка. Праграма выключае рэжымы замесу і падыходу цеста. Выкарыстоўваецца для выпякання ўжо гатовага цеста ці дадатковага падрумянявання выпечанага хлеба. Наладкі праграмы разлічаны на выпяканне 900 г цеста, працягласць праграмы – 1 гадзіна. Пры выкарыстанні меншай колькасці цеста самастойна адсочвайце гатоўнасць прадукту.

13. БЕЗ ГЛЮТЭНУ

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

14. ЗАМЕС

Выкарыстоўвайце хлебачку для хуткага замесу цеста. Гэтая праграма выключае цыкл падыходу цеста. Прыклады рэцэптаў глядзіце ў раздзеле «Рэцэпты».

15. ЁГУРТ

Прыгатаўце найсмачнейшы натуральны ёгурт з малака і закваскі. У якасці закваскі выкарыстоўвайце ёгурт або прэбіётыкі. Падрабязнасці глядзіце ў раздзеле «Рэцэпты». Працягласць гатавання рэгулюйце, націскаючы кнопку (14) «ВАГА ВЫПЕЧКА».

Кнопкі панэлі кіравання (1)

Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца кароткім гукавым сігналам.

Кнопка (11) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКА»

– Паўторнымі націскамі кнопкі (11) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКА» выберыце «СВЕТЛЮЮ», «СЯРЭДНЮЮ» ці «ЦЁМНЮЮ» скарыначку (сімвал (19)).

Заўвага: Гэтая функцыя недаступная для праграм 8-12, 14, 15.

Кнопка (12) «МЕНЮ»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выберыце адну з 15 праграм. Нумар выбранай праграмы (18) будзе адлюстроўвацца на дысплеі (2).

Кнопка (13) «СТАРТ/СТОП»

- Націскам кнопкі (13) «СТАРТ/СТОП» запусціце праграму прыгатавання. Раздасца кароткі гукавы сігнал, загарыцца індыкатар працы (15), двукроп’е ў паказаннях часу (21) будзе міргаць, пачнецца зваротны адлік.
- Падчас прыгатавання астатнія кнопкі становяцца неактыўнымі.
- Каб спыніць працэс прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да з’яўлення працяглага гукавога сігнала, пасля чаго індыкатар працы (15) пагасне.

Кнопка (14) «ВАГА ВЫПЕЧКІ»

- Націскамі кнопкі (14) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» выберыце вагу хлеба: 750 ці 900 грамаў. Наладкі вагі адлюстроўваюцца на дысплеі (2) сімвалам (20).

Заўвага: Працягласць выпечкі вар’іруецца ў залежнасці ад зададзенай вагі баханкі.

Кнопка (14) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» неактыўная ў праграмах 4, 6-10 і 12, 14, 15. Для праграмы «ЁГУРТ» рэгулюе працягласць прыгатавання, націскаючы кнопку (14) «ВАГА ВЫПЕЧКІ».

Кнопкі ўсталявання часу адтэрміноўкі (16) «Час -» і (17) «Час +»

Вы можаце загадзя запраграмаваць, к якому моманту часу працэс прыгатавання будзе завершаны.

- Кнопкамі панэлі кіравання выберыце праграму, вагу выпечкі і колер скарыначкі.
- Пасля гэтага паўторнымі націскамі кнопак (16) «Час -» і (17) «Час +» усталюйце час адтэрміноўкі (гэта значыць, праз які час будзе завершаны працэс прыгатавання, пачынаючы з цяперашняга моманту). На дысплеі (2) адлюструецца час адтэрміноўкі (21).

Заўвага: *Максімальны час адтэрміноўкі – 13 гадзін, крок наладжвання - 10 хвілін.*

Прыклад: *Калі цяпер 20:30, і вы хочаце, каб свежы хлеб быў гатовы пад 7-ую гадзіну раніцы наступнага дня, усталюйце час адтэрміноўкі на 10 гадзін 30 хвілін.*

- Пасля ўсталявання часу адтэрміноўкі націсніце на кнопку (13) «СТАРТ/СТОП», загарыцца індыкатар працы (15), двукроп’е ў паказаннях астатняга часу (21) будзе міргаць, і пачнецца зваротны адлік.
- Каб скасаваць адтэрміноўку і спыніць працу, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да з’яўлення працяглага гукавога сігнала, індыкатар (15) пагасне.

Заўвага: Гэтая функцыя недаступная для праграм 6, 7, 9, 14.

Не звяртайцеся да функцыі адтэрміноўкі пры выкарыстанні скорасавальных прадуктаў, такіх як малако, яйкі, садавіна і да т.п.

Дадатковыя функцыі

Падагрэў

- Калі Вы не выключылі прыладу пасля завяршэння працэсу выпечкі (праграмы 1-7, 10-12), яна аўтаматычна перайдзе ў рэжым падагрэву (працягласць – 1 гадзіна).
- Пасля сканчэння рэжыму падагрэву вы пачуеце гукавы сігнал.
- Калі вы хочаце скасаваць функцыю падагрэву, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

Памяць

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актыўуецца функцыя памяці працягласцю да 10 хвілін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 10 хвілін, хлебалечка працягвае выкананне зададзенай праграмы з моманту, на якім яна была прыпыненая.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш за 10 хвілін неабходна нанова загрузіць прадукты і выканаць праграмаванне прылады.

БЕЛАРУСКИ

- Калі перапынак у працы адбыўся падчас замешвання цеста, проста націсніце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» і праграма запусціцца з самага пачатку.

Перад першым выкарыстаннем

- Выміце прыладу з упакоўкі.
- Усталюйце прыбор на роўнай устойлівай паверхні. Адлегласць да бліжэйшых паверхняў павінна быць не меней за 20 см.

Заўвага: У выпадку транспартавання або захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яго пры хатняй тэмпературы не меней за дзве гадзіны.

Хлебавачка прызначаная для працы ў шырокім дыяпазоне тэмператур, аднак празмерна высокая ці нізкая тэмпература ў памяшканні ўплывае на працэс падыходу цеста і, такім чынам, на памер і гушчыню выпечкі. Найболей аптымальная тэмпература паветра ў памяшканні – ад 15 да 34°C.

- Адчыніце вечка (3) за ручку (5).
- Вазьміце форму для выпечкі (6) за ручку, павярніце яе ў кірунку стрэлкі **REMOVE** ў і пацягніце ўверх.
- Зачыніце вечка (3), уключыце прыбор, уставиўшы вілку сеткавага шнура ў разетку. Раздасца працяглы гукавы сігнал, на дысплеі (2) з'явіцца нумар першай праграмы (18), паказанні часу працы «3:00» (21) і знакі (19, 20), што паказваюць стандартныя наладкі выпечкі: колер скарыначкі – сярэдні; вага баханкі – 900 г.
- Паторнымі націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выберыце праграму «ВЫПЕЧКА», націсніце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» і дайце прыладзе прагрэцца на працягу 10 хвілін.

Заўвага: Пры першым выкарыстанні магчымае з'яўленне паху ад нагрэваемага элемента і невялікая колькасць дыму, гэта дапушчальна.

- Праз 10 хвілін выключыце хлебавачку. Для гэтага націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення працяглага гукавага сігналу і выміце вілку сеткавага шнура з разетки.
- Адчыніце вечка (3) за ручку (5) і дайце прыладзе астыць.
- Мяккай губкай з нейтральным мыльным сродкам вымойце форму для выпечкі (6), лопасць (7), мерны кубак (8), лыжку (9) і кручок (10).
- Высушыце здымныя дэталі.
- Прылада гатовая да выкарыстання.

Выкарыстанне прылады

- Усталюйце лопасць (7) на вось формы (6).

Заўвага: Перад усталюваннем пажадана змазаць лопасць алеем, каб у далейшым пазбегнуць пападання цеста пад лопасць (7) і палегчыць выдаленне лопасці (7) з ужо прыгатаванага хлеба.

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

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

Заўвага: Дрожджы не павінны датыкацца да вадкасцяў ці солі да замесу цеста. Зрабіце пальцам паглыбленне ў муцэ і змясціце ў яго дрожджы.

- Прадукты, якія рассыпаліся, ці вадкасці, што праліліся, вытрыце з паверхні формы (6).
- Форму (6) вазьміце за ручку, усталюйце ў працоўную камеру і павярніце ў кірунку стрэлкі г **LOCK**.
- Зачыніце вечка (3), уключыце прыладу ў разетку.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выберыце неабходную праграму.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (14) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» і (11) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» ўсталюйце колер скарыначкі і вагу баханкі.
- Усталюйце час адтэрміноўкі націскамі кнопак (16) «Час ->» і (17) «Час +».

Заўвага: Прапусціце ўсталюванне часу адтэрміноўкі, калі хочаце пачаць прытаванне неадкладна.

- Для запуску праграмы націсніце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».
- Пра завяршэнне праграмы паведамляюць паслядоўныя гукавыя сігналы, пасля чаго індыкатар працы (15) пагасне.
- Пасля завяршэння праграм 1-7, 10-12 прылада пяройдзе ў рэжым падагрэву, на дысплей з’явіцца сімвалы «0:00», а двукроп’е будзе міргаць.
- Пасля сканчэння цыкла падагрэву раздасца гукавы сігнал, і на дысплей (2) адлюструюцца стандартныя наладкі завершанай праграмы.
- Для скасавання падагрэву націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП». Раздасца працяглы гукавы сігнал, пагасне індыкатар працы (15), праз некаторы час пагасне дысплей (2).
- Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Надзеніце тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы, адчыніце вечка (3) за ручкі (5), вазьміце форму (6) за ручку, павярніце форму ў кірунку стрэлкі **REMOVE** ◀
- Дайце форме (6) астыць на працягу 10 хвілін.
- Аددзяліце выпечку ад сценак і дна формы (6) выкарыстоўваючы кухонную лапатку з антыпрыгарным пакрыццём.
- Для вымання хлеба перавярніце форму (6) і асцярожна патрасіце.
- Перад нарэзкай хлеба дайце яму астыць на працягу 10 хвілін і выміце лопасць (7) пры дапамозе кручка (10).
- Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

Працягласць прыгатавання

Рэжым	Агульны час (у гадзінах)	
	Вага 750 г	Вага 900 г
1. АСНОЎНЫ	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗСКИ БАГЕТ	3:40	3:50
3. СУЦЭЛЬНАЗЕРНЕВЫ	3:32	3:40
4. ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА	1:40	
5. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА	2:50	2:55
6. ПАСКОРАНЫ 1	0:58	
7. ПАСКОРАНЫ 2		0:58
8. ЦЕСТА	1:30	
9. ДЖЭМ	1:20	
10. КЕКС	2:50	
11. СЭНДВІЧ	2:55	3:00
12. ВЫПЕЧКА	1:00	
13. БЕЗ ГЛЮТЭНУ	3:25	3:30
14. ЗАМЕС	0:15	
15. ЁГУРТ	6:00	8:00

ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

Інгрэдыенты

Мука

Ўласцівасці мукі вызначаюцца не толькі гатункам, але і ўмовамі вырошчвання збожжа, спосабам апрацоўкі і захоўвання. Спрабуйце пячы хлеб з мукі розных вытворцаў і марак і знайдзіце тую, якая задавальняе вашым патрабаванням. Асноўнымі відамі хлебапякарнай мукі з’яўляюцца пшанічная і жытняя. Пшанічная мука знаходзіць шырэйшае ўжыванне, што абумоўлена прыемнымі смакавымі якасцямі і высокай харчовай каштоўнасцю вырабаў з пшанічнай мукі.

БЕЛАРУСКИ

Хлебапякарная мука

Хлебапякарная (рафінаваная) мука, якая складаецца толькі з унутранай часткі зярнят, утрымлівае максімальную колькасць клейкавіны, якая забяспечвае эластычнасць мякішу і прадухіляе ападанне хлеба. Выпечка з хлебапякарнай мукі атрымліваецца больш пышнай.

Суцэльназерневая мука (шатраваная)

Суцэльназерневу (шатраваную) муку атрымліваюць шляхам перамолвання суцэльных зерняў пшаніцы разам з абалонкай. Гэты гатунак мукі адрозніваецца павышанай пажыўнай каштоўнасцю. Суцэльназерневы хлеб звычайна атрымліваецца меншага памеру. Для паляпшэння спажывецкіх уласцівасцяў хлеба суцэльназерневу муку часта змешваюць з хлебапякарнай.

Кукурузная і аўсяная мука

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

Цукар

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

Дрожджы

Рост дражджэй суправаджаецца вылучэннем вуглякіслага газу, які спрыяе ўтварэнню порыстага мякішу. Мука і цукар з'яўляюцца пажыўным асяроддзем для росту дражджэй. Дадавайце свежыя прасаваныя ці хуткадзейныя сухія дрожджы. Свежыя прасаваныя дрожджы растварайце ў цёплай вадкасці (вадзе, малаце і да т.п.), хуткадзейныя дрожджы дадавайце ў муку (яны не патрабуюць папярэдняй актывацыі, г.зн. дадання вады). Прытрымлівайцеся рэкамендацый на ўпакоўцы ці прытрымлівайцеся наступных прапарцый:

1 чайная лыжка хуткадзейных сухіх дражджэй роўная 1,5 чайнай лыжкі свежых прасаваных дражджэй.

Захоўвайце дрожджы ў халадзільніку. Высокая тэмпература забівае дрожджы, і цеста падыходзіць дрэнна.

Соль

Соль надае хлебу дадатковы смак і колер, але запавольвае рост дражджэй. Не выкарыстоўвайце празмерную колькасць солі. Заўсёды выкарыстоўвайце дробную соль (буйная можа пашкодзіць антыпрыгарнае пакрыццё формы).

Яйкі

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

Жывёльныя і раслінныя тлушчы

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

Пякарскі парашок і сода

Сода і пякарскі парашок (разрыхляльнік) скарачаюць час, неабходны для падыходу цеста. Выкарыстоўвайце разрыхляльнік ці соду пры выпяканні ў «ПАСКОРАНЫМ» рэжыме. Соду неабходна папярэдне змяшаць з лімоннай кіслотай і невялікай колькасцю мукі (5 г харчовай соды, 3 г лімоннай кіслаты і 12 г мукі). Гэтая колькасць парашка (20 г) разлічаная на 500 г мукі. Не выкарыстоўвайце для гашэння соды воцат, гэта робіць мякіш меней аднастайным і больш вільготным. Пякарскі парашок (разрыхляльнік) проста засыпце ў форму, прытрымліваючыся ўказанняў у рэцэпце.

Вада

Тэмпература вады адыгрывае важную ролю пры выпечцы хлеба. Аптымальнай з’яўляецца тэмпература вады 20-25°C, для «ПАСКОРАНАГА» рэжыму – 45-50°C. Таксама Вы можаце замяніць ваду малаком ці ўзбагаціць смак хлеба, дадаўшы некаторую колькасць натуральнага соку.

Малочныя прадукты

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

Садавіна і ягады

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

Дазіроўка

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

- Выкарыстоўвайце кухонныя шалі ці мерны кубак (8) і ложку (9), што ўваходзяць у камплект пастайкі.
- Напоўніце мерны кубак (8) вадкасцю да адпаведнай адзнакі. Праверце дазіроўку, усталяваўшы кубак на роўнай паверхні.
- Старанна чысціце кубак перад вымярэннем іншага віду вадкасці.
- Муку трэба прасейваць, горку здымайце пры дапамозе гладкага нажа.
- Сухія інгрэдыенты не ўшчыльняйце, насыпаючы іх у мерны кубак (8).
- Важна прасейваць муку перад вымярэннем, каб насыціць яе паветрам, гэта гарантуе найлепшы вынік выпечкі.

Цеста падыходзіць занадта хутка	Празмерная колькасць дражджэй, мукі ці недастатковая колькасць солі
Хлеб не падыходзіць	Недастатковая колькасць дражджэй
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Высокая тэмпература вадкасцяў, што выкарыстоўваюцца
	Дрожджы даткнуліся вадкіх інгрэдыентаў ці да солі да замесу
	Няправільна выбраны гатунак мукі, або мука няякасная
Недастатковая колькасць цукру	
Інтэнсіўны падыход цеста, цеста выходзіць за межы формы для запякання	Мяккая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дражджэй
	Залішняя колькасць дражджэй ці мукі
Хлеб апаў у цэнтры	Празмерная колькасць цеста
	Рост дражджэй праходзіць няякасна з-за высокай тэмпературы вадкасці ці яе празмернай колькасці
Густы мякіш, камякі	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці
	Недастатковая колькасць дражджэй і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Празмерная тэмпература вадкасці, што выкарыстоўваецца, прыводзіць да хуткага росту дражджэй і ранняга ападання цеста
Няма солі ці недастатковая колькасць цукру	
Хлеб не прапёкса ў цэнтры	Недахоп мукі
	Выкарыстанне вялікай колькасці вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурту)

БЕЛАРУСКИ

Буйназярністы мякіш	Празмерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў
	Няма солі
	Занадта гарачая вада
Непрапечаная паверхня хлеба	Празмерная колькасць цеста
	Празмерная колькасць мукі (асабліва калі вы печэце белы хлеб)
	Празмерная колькасць дражджэй 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

- Рэкамендаваная паслядоўнасць закладкі інгрэдыентаў (калі ў рэцэпце не пазначана іншае): вадкасці (вада, малако, алей, узбітыя яйкі і г.д.) вліваюцца на дно ёмістасці для выпечкі, затым засыпаюцца сухія інгрэдыенты, сухія дрожджы дадаюцца толькі ў апошнюю чаргу.
- Сачыце за тым, каб мука не намакала цалкам, кладзіце дрожджы толькі на сухую муку. Дрожджы таксама не павінны кантактаваць з соллю да замесу, бо соль змяншае актыўнасць дражджэй.
- Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (6) скорапсавальныя прадукты, напрыклад, яйкі, садавіну, малако.

РЭЦЭПТЫ АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г	900 г
Вада	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	1,5 чайныя лыжкі
Цукар	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі (cup)	3,5 мерныя кубкі (cup)
Сухія дрожджы	1 чайная лыжка	1¼ чайныя лыжкі

ФРАНЦУЗСКИ БАГЕТ

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г	900 г
Вада	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1,5 чайныя лыжкі	2 чайныя лыжкі
Цукар	1,5 сталовыя лыжкі	2 сталовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі (cup)	3,5 мерныя кубкі (cup)
Сухія дрожджы	¾ чайнай лыжкі	1 чайная лыжка

СУЦЭЛЬНАЗЕРНЕВЫ ХЛЕБ

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г	900 г
Вада	260 мл (ml)	330 мл (ml)
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	2 чайныя лыжкі
Мука шатраваная	1 мерны кубак (cup)	2 мерныя кубкі (cup)
Мука	2 мерныя кубкі (cup)	2 мерныя кубкі (cup)

БЕЛАРУСКИ

Карычневы цукар	2 столовыя лыжкі	2,5 столовыя лыжкі
Сухое малако	2 столовыя лыжкі	3 столовыя лыжкі
Сухія дрожджы	¾ чайнай лыжкі	1 чайная лыжка

ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г
Вада (тэмпература 40-50°C)	250 мл
Алей	2 столовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка
Цукар	1,5 столовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі (cup)
Дрожджы	2 чайныя лыжкі

ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г	900 г
Вада	250 мл (ml)	330 мл (ml)
Алей	2 столовыя лыжкі	3 столовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	1,5 чайныя лыжкі
Цукар	3 столовыя лыжкі	4 столовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі (cup)	3,5 мерныя кубкі (cup)
Сухое малако	2 столовыя лыжкі	2 столовыя лыжкі
Сухія дрожджы	1 чайная лыжка	1 чайная лыжка

ПАСКОРАНЫ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты/кол-ць	ПАСКОРАНЫ 1	ПАСКОРАНЫ 2
Вада	270 мл (ml)	330 мл (ml)
Алей	2 столовыя лыжкі	3 столовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	2 чайныя лыжкі
Цукар	3 столовыя лыжкі	4 столовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі (cup)	3,5 мерныя кубкі (cup)
Сухія дрожджы	2 чайныя лыжкі	2 чайныя лыжкі

СЭНДВІЧ

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г	900 г
Вада	270 мл (ml)	360 мл (ml)
Размякчанае сметанковае масла або маргарын	1,5 столовыя лыжкі	2 столовыя лыжкі
Соль	1,5 чайныя лыжкі	2 чайныя лыжкі
Цукар	1,5 чайныя лыжкі	2 чайныя лыжкі
Сухое малако	1,5 столовыя лыжкі	2 столовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі (cup)	4 мерныя кубкі (cup)
Сухія дрожджы	1 чайная лыжка	1 чайная лыжка

БЕЗ ГЛЮТЭНУ

Інгрэдыенты/кол-ць	750 г	900 г
--------------------	-------	-------

БЕЛАРУСКИ

Вада	250 мл (мл)	330 мл (мл)
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	¼ чайнай лыжкі	1 чайная лыжка
Рысавая мука	2¼ мернага кубка (cup)	3¼ мернага кубка (cup)
Цукар	1,5 сталовыя лыжкі	2 сталовыя лыжкі
Сухія дрожджы	1,5 чайныя лыжкі	2 чайныя лыжкі

1. Наліце ў форму (6) ваду і алей.
2. Насыпце соль і цукар, сухое малако (калі пазначана ў рэцэпце), затым дадайце муку.
3. Зрабіце ў муцэ невялікае паглыбленне і засыпце ў яго дрожджы (сачыце за тым, каб да замесу дрожджы не намакалі і не датыкаліся да солі).
4. Устаўце форму (6) у працоўную камеру, павярніце па гадзіннікавай стрэлцы да ўпору і зачыніце вецка (3).
5. Націсніце кнопку(12) «МЕНЮ» і выберыце адпаведную праграму.
6. Выберыце вагу хлеба, ступень падрумяненасці скарыначкі і націсніце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».

ДЖЭМ

Інгрэдыенты	Колькасць
Клубніцы	4 кубкі (cup)
Цукар	2,5 кубкі (cup)
Лімонны сок	1 сталовая лыжка

1. Відэльцам разатрыце клубніцы з цукрам, дадайце лімонны сок, перамяшайце.
2. Пакладзіце сумесь у форму (6) і ўключыце праграму «Джэм».

КЕКС

Інгрэдыенты	Колькасць
Пшанічная мука	175 г
Цукар	150 г
Масла сметанковае	40 г
Яйкі	3 шт.
Разрыхляльнік	1,5 чайныя лыжкі

1. Узбіце яйкі з цукрам, уліце ў форму (6).
2. Дадайце размякчанае масла, муку і разрыхляльнік.
3. Выпкайце, усталяваўшы праграму «КЕКС».

ЁГУРТ

1. Наліце ў форму (6) закваску і малако ў прапорцыі 1:10.

Заўвага: У якасці закваскі выкарыстоўвайце натуральны ёгурт без дабавак і фарбавальнікаў з мінімальным тэрмінам захоўвання. Таксама закваску можна прыгатаваць самастойна з адмысловай бактэрыяльнай закваскі (набываеце ў аптэцы або крамах здаровага харчавання), кіруючыся дададзенай да яе інструкцыяй.

2. Выберыце праграму «ЁГУРТ», кнопкай (14) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» усталяючыце час прыгатавання 6 або 8 гадзін.

Увага! Падчас працы прыладу нельга перамяшчаць.

3. Гатовы ёгурт змясціце ў халадзільнік, каб прыпыніць рост бактэрыяў.
4. У гатовы натуральны ёгурт можна дадаць садавіну, варэнне, мёд.

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

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

Заўвага: Калі лопасць (7) не здымаецца з восі, напоўніце форму (6) цёплай вадой і пачакайце каля 30 хвілін.

Форму (6) і лопасць (7) можна мыць у пасудамыечнай машыне.

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

ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым як прыбраць прыладу на захоўванне, пачысціце яе і дачакайцеся яе поўнага высыхання.
- Захоўвайце прыладу ў сухім халаднаватым месцы, недаступным для дзяцей.

ВЫПРАЎЛЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

НЯСПРАЎНАСЦЬ	ПРЫЧЫНА	МАГЧЫМАЕ ВЫРАШЭННЕ
На дысплеі з'явіліся сімвалы «ННН»	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыкла выпечкі	Адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, дайце прыладзе астыць пры хатняй тэмпературы
Сімвалы «LLL» на дысплеі	Нізкая тэмпература ў працоўнай камеры	Выключыце прыладу, адкрыце вэчка і пачакайце 10-20 хвілін.
Сімвалы «EEE» на дысплеі	Непаладкі ў працы датчыка тэмпературы	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Дым з вентыляцыйных адтулін	Інгрэдыенты патрапілі на нагрэвальны элемент	Выключыце прыладу, выняўшы вілку сеткавага шнура з 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, выключайце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі	Ніжняя частка хлеба прыліпнула да лопасці для замешвання	Перад усталёўваннем змазвайце лопасць алеем
Структура хлеба неаднастайная ці хлеб не атрымаўся	Выбраны памылковы рэжым	Праглядзіце даступныя праграмы выпечкі, выберыце іншую праграму паўторнымі націскамі кнопкі «МЕНЮ»
	Выпадковы націск кнопкі «СТАРТ/СТОП» падчас працы	Нанова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку з самага пачатку
	Частае адкрыццё вэчка падчас працы	Адкрывайце вэчка толькі на запят праграмы для дадання дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы	Нанова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Рух лопасці заблакаваны	Выміце форму і праверце, ці круціцца прывод. У выпадку няспраўнасці звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр

БЕЛАРУСКИ

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Хлебapечка – 1 шт.
Форма для выпечкі – 1 шт.
Лопасць для замешвання – 1 шт.
Мерны кубак - 1 шт.
Мерная ложка – 1 шт.
Кручок – 1 шт.
Інструкцыя – 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 230 В, ~50 Гц
Максімальная спажываная магутнасць: 600 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 у 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/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx, 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічкі з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

