

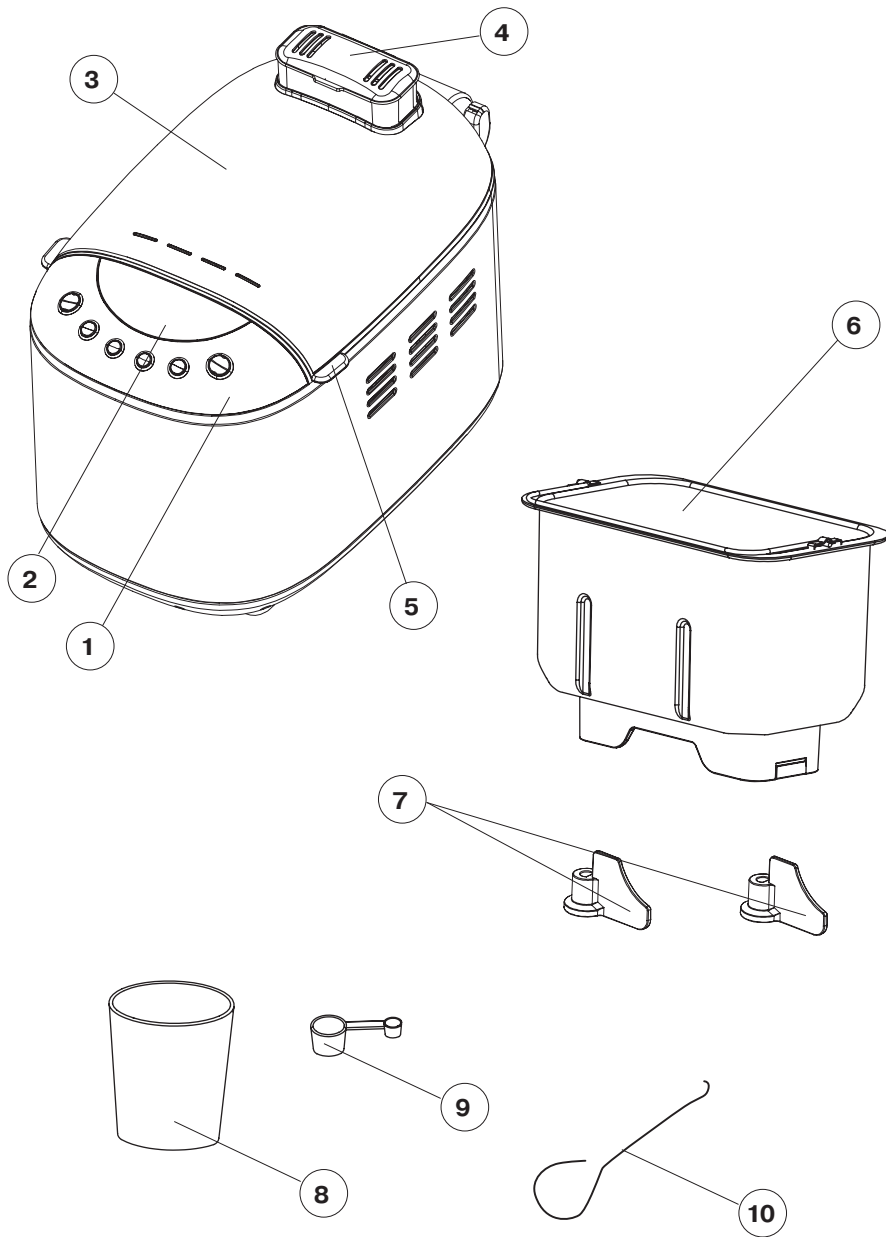
VT-1991 ST

Bread Maker

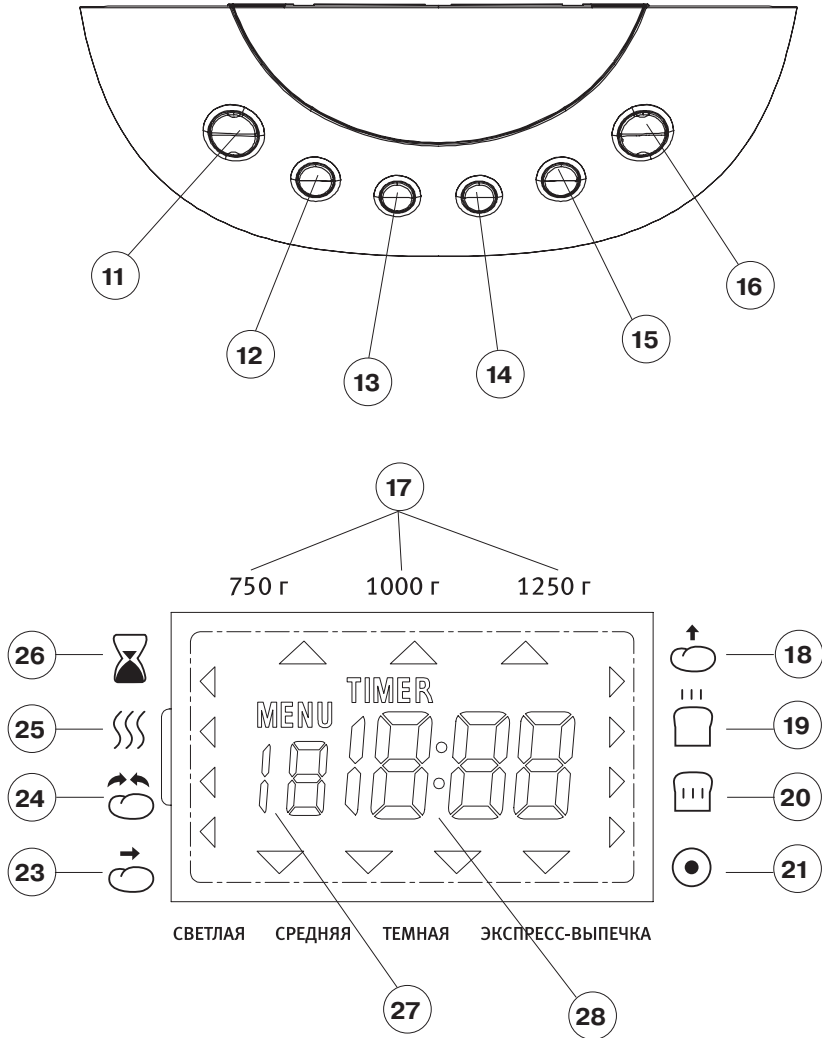
Хлебопечь

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	16
RUS Инструкция по эксплуатации	30
KZ Пайдалану нұсқасы	42
ROM/MD Instrucțiune de exploatare	58
CZ Návod k použití	70
UA Інструкція з експлуатації	82
BEL Инструкция па эксплуатацыі	96
UZ Foydalanish qoidalari	108



Панель управления



ENGLISH

BREAD MAKER

DESCRIPTION

1. Control panel
2. Display
3. Lid
4. Automatic ingredient adding container
5. Handle
6. Baking form
7. Kneading paddles
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Hook

Control panel:

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

Display:

17. Loaf weight selection
18. Dough proofing (rising) symbol
19. Baking symbol
20. Heating symbol
21. «FAST BAKING» symbol
22. Crust color selection
23. Pause symbol
24. Dough mixing symbol
25. Preheating symbol
26. Delay symbol
27. Baking program number
28. Time of delay/remaining run-time digital readouts

SAFETY MEASURES

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

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- In order to avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.

- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover bread maker during operation in order to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- Always unplug bread maker before its assembly and disassembly.
- Never use the unit without automatic ingredient adding container installed. Handle the container carefully in order not to damage it.
- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of unit improper use (for example, non-compliance to the recommendations as well as excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Let the unit cool down completely before cleaning it.
- Placing foreign objects in 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 process chamber during operation.
- When taking baked bread out hold the handle (handles) of the form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges but shake the form when taking bread out.
- Unplug the unit before cleaning or when you do not use it.
- When taking the power cord plug out of the socket do not pull the cord but hold the plug with your hand.

- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Do not use bread maker next to kitchen sink, do not expose it 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 after that you may take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
- From time to time check power cord and plug integrity.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it fell. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons. In exceptional cases a person who is responsible for their safety should give them all the necessary instructions on safety measures and information about danger, that can be caused by improper usage of the unit.
- The unit is intended for household usage only.

CONTROL PANEL

Baking programs

1. BASIC MODE

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

2. FRENCH BREAD

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

3. WHOLE-WHEAT FLOUR BREAD

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

4. SWEET BREAD

Dough kneading, rising and fancy bread baking.

5. CAKE

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

6. GLUTEN FREE

Gluten or fibrin is the albumen found in the seeds of Gramineae plants (wheat, rye and oats are especially rich in it) and determining such characteristics of dough as elasticity and

springiness. With the help of digestive enzyme most people including children successfully break up gluten that serves as a good source of albumen. But there is a group of people with genetic predisposition for gluten provoking coeliacia, quite a rare disease. When suffering from this disease it is necessary to eliminate gluten-containing foods from the diet. You can bake gluten-free dietary bread in our bread maker (usually of rice, corn, buckwheat flour or special baking mixes).

7. EXTRA FAST MODE

Baking bread 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.

8. DOUGH MAKING

Bread maker kneads dough and lets it rise.

Use this dough to make home-baked pastry (pies, pizza, etc.).

9. PASTA

Make dough for any kind of pasta. Use fresh dough (for cooking noodles, beshbarmak) or dry formed dough and store pasta dry.

10. BUTTERMILK BREAD

Buttermilk is skimmed cream, by-product of butter churning. Butter milk gives bread pleasant slightly sour taste and extra fine texture. If you have no buttermilk, you can use natural yogurt mixed with some lemon juice.

11. JAM

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

12. BAKE

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

Operation cycles

Bread maker performs the following operations:

1. Preheating. Arrow opposite the symbol (25) will appear on the display (2).
2. Pre-kneading to obtain homogeneous

ENGLISH

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

Program/ operation cycle	Pre heating	Pre kneading	Pause	Repeat kneading	Proofing	Temp. processing	Heating
1. BASIC MODE		+	+	+	+	+	+
2. FRENCH BREAD		+	+	+	+	+	+
3. WHOLE-WHEAT FLOUR BREAD	+	+	+	+	+	+	+
4. SWEET BREAD		+	+	+	+	+	+
5. CAKE		+		+		+	+
6. GLUTEN FREE		+		+		+	+
7. EXTRA FAST MODE		+		+		+	+
8. DOUGH MAKING		+	+	+	+		
9. PASTA		+		+			
10. BUTTERMILK BREAD	+	+	+	+	+	+	+
11. JAM		+		+		+	
12. BAKE						+	+

Baking duration

Program	Crust color	Weight (g.)	Baking time (hours)	Total time (hours)	
1. BASIC MODE	Light Medium Dark	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. FRENCH BREAD	Light Medium Dark	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	FAST BAKING		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:37
			1250	1:05	2:40

3. WHOLE-WHEAT FLOUR BREAD	Light Medium Dark	750	0:55	3:50
		1000	1:00	3:55
		1250	1:05	4:00
	FAST BAKING	750	0:55	2:35
		1000	1:00	2:40
		1250	1:05	2:45
4. SWEET BREAD	-	750	0:55	3:17
		1000	1:00	3:22
		1250	1:05	3:27
5. CAKE	-	750	1:15	1:28
6. GLUTEN FREE	-	-	1:05	2:20
7. EXTRA FAST MODE	-	-	0:48	1:20
8. DOUGH MAKING	-	-	-	1:30
9. PASTA	-	-	-	0:14
10. BUTTERMILK BREAD	-	1000	1:00	3:55
11. JAM	-	-	0:50	1:05 M
12. BAKE	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 with 10 minute step

Control panel buttons (1)

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

«MENU» Button (11)

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

«LOAF WEIGHT» Button (12)

- Select loaf weight by pressing «LOAF WEIGHT» button (12): 750, 1000 or 1250 grams. The weight settings are shown on the display (2) by arrows opposite corresponding symbols (17).

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

Weight selection is not available for programs 5-12.

Buttons for delay time setting (13) «TIMER-» and (14) «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 (13) «TIMER -» and (14) «TIMER +» repeatedly (in what time – stating from the current time – the baking process is to be finished). The time of delay (28) will be shown on display (2).

Note: The maximal time of delay is 15 hours, setting step is 10 minutes.

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

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

Note: The delay function is not available in programs 5-7, 9, 11 and 12.

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

ENGLISH

«CRUST COLOR» Button (15)

- You can select «LIGHT», «MEDIUM» or «DARK» crust by pressing «CRUST COLOR» button (15) repeatedly. Arrow opposite the selected crust color (22) will appear on the display (2).

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

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

«START/STOP» Button (16)

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

Additional functions

Ingredients adding

- The unit is equipped with the container (4) for automatic ingredient adding (fruit pieces, nuts) during the dough kneading.
- Load the ingredients in the container (4) before you start baking.
- During the baking process you will hear 8 sound signals, the lower lid of the container (4) will open and the ingredients will be added to the dough.

Note: The ingredients adding function during the baking process is not available in programs 6, 8, 9, 12.

Heating

- In case you have not switched unit off after baking process (programs 8, 9 and 11), it will automatically pass into heating mode (duration – 1 hour).

- In order to cancel this function press and hold «START/STOP» button (16) until you hear a short sound signal.

Memory

- In case of emergency power cutoff during the operation process the memory function with the duration of up to 7 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 7 minutes bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
- If there is no power for more than 7 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.
- If the operation was interrupted during the dough kneading process just press «START/STOP» button (16), 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: 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.

- Take the baking form (6) by the handle and take it out of the process chamber.
- Close the lid (3), switch the unit on by plugging the power cord plug into the socket. There will be a long sound signal, the display (2) will show: the number of the first program (27), the operation time index «3:30» (28) and arrows opposite symbols (23 and 17), denoting the standard baking settings (crust color - medium; weight - 1250 g.).
- Select «BAKE» program by pressing button (11) «MENU» repeatedly, press button (16) «START/STOP» and let the unit warm up for 10 minutes.

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

- Switch bread maker off in 10 minutes, by pressing and holding «START/STOP» button (16), take the plug out of the socket.

- Open the lid (3) with the handle (5) and let the unit cool down.
- Remove container (4) pulling it upwards.
- Wash the container (4), baking form (6), the paddles (7), the measuring cup (8), spoon (9) and the hook (10) with a soft sponge and neutral detergent.
- Dry the removable parts.
- Install container (4) back in its place.

USING THE UNIT

- Install the paddles (7) on the form (6) axle.

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

- Put the ingredients into the form (6) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:
 1. liquids,
 2. dry ingredients (sugar, salt, flour),
 3. yeast and leaven.

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

- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (6) surface.
- Take the form (6) by the handle and put it into the process chamber.
- Close the lid (3), place the ingredients, that will be automatically added during the dough kneading process (fruit pieces, nuts), into the container (4).
- Plug the unit in.
- Select the necessary program by pressing «MENU» button (11) repeatedly.
- Set the crust color and loaf weight by pressing «CRUST COLOR» (15) and «LOAF WEIGHT» (12) buttons repeatedly.
- Set the delay time by pressing buttons (13) «TIMER -» and (14) «TIMER +».

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

- Press button (16) «START/STOP» in order to launch the program.
- During the dough kneading process you will hear 8 consequential sound signals, the lower lid of the container (4) will open and the supplementary ingredients will be added to the dough.

- 10 consequential sound signals inform that the program is completed.
- After the program ends, the unit will automatically pass into heating mode (except programs 8, 9 and 11), arrows will appear on the display (2) opposite the symbol (20), symbols «0:00» (28) will appear, and the two-spot will flash.
- When the heating cycle is finished there will be a sound signal, the standard settings of the completed program will be shown on display (2).
- In order to cancel heating, press and hold «START/STOP» button (16). There will be a short sound signal, the display (2) will switch off after a while.
- Unplug the unit.
- Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the form (6) by the handle and pull it upwards.
- Let the form cool down for 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (6) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
- In order to remove the bread turn the form (6) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread remove the paddles (7) with the hook (10) and let it cool down for 10 minutes.
- Cut the bread with a sharp bread knife.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

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

Bread flour

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

ENGLISH

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 in this case the dough rises poorly.

Salt

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

Eggs

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

Animal and vegetable fats

Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase its storage life. 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. Optimal water temperature is 20-25°C, and 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 (8) on a flat surface.
- Clean the cup (8) carefully before measuring another type of liquid.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (8).
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air, this provides the best baking quality. The heap should be removed with a smooth knife.

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
	Soft water leads to more active yeast growth
Intensive dough rising, dough gets out of the baking form	Excessive quantity of yeast or flour
	Excessive quantity of dough
Bread dropped in the middle	Yeast growth is poor because of high temperature the liquid or its excessive quantity
	Excessive quantity of flour or lack of liquid
Dense crumb, clumps	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
	Lack of flour
Bread is slack-baked in the middle	Using much liquid and liquid ingredients (for example, yoghurt)
	Excessive quantity of liquid ingredients
Coarse crumb	No salt
	Water is too hot
	Excessive quantity of dough
Bread surface is slack-baked	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).

ENGLISH

RECIPES

BASIC MODE

Ingredients/Quantity	750 g	1000 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	1 tea spoon

FRENCH BREAD

Ingredients/Quantity	750 g	1000 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1,5 tea spoon	2 tea spoons
Sugar	1,5 tea spoon	2 tea spoons
Flour	3 measuring cups	3,5 measuring cups
Yeast powder	0,75 tea spoon	1 tea spoon

WHOLE-WHEAT FLOUR BREAD

Ingredients/Quantity	750 g	1000 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 cup	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	0,75 tea spoon	1 tea spoon

GLUTEN FREE

Ingredients/Quantity	1000 g
Water	250 ml
Vegetable oil	3 table spoons
Eggs	3 pcs.
Salt	1,5 table spoons
Rice flour	3 measuring cups
Sugar	3 table spoons
Yeast powder	1,5 table spoons

BUTTERMILK BREAD

Ingredients/Quantity	1250 g
Buttermilk*	370 ml
Water	5,5 tea spoons

Vegetable oil	2 table spoons
Salt	2 tea spoons
Medium flour	200 g
Wheat flour	475 g
Honey	2 table spoons
Powdered milk	2 table spoons
Yeast powder	2 tea spoons

* You can use sour milk or yogurt instead of buttermilk. To do so pour 2 table spoons of lemon juice into a glass bowl and add 450 ml of milk or natural yogurt. Mix and wait for 5 minutes.

1. Pour water, vegetable oil, buttermilk (for buttermilk bread) and eggs whipped beforehand (gluten-free bread) into the form (6). Add salt and sugar, powdered milk (for whole-wheat and buttermilk bread), honey (for buttermilk bread), then add flour.
2. 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).
3. Insert the form (6) into the process chamber, turn it clockwise until bumping and close the lid (3).
4. Press «MENU» button (11) and select the appropriate program.
5. Select loaf weight, degree of crust roasting and press «START/STOP» button (16).

PASTA

Ingredients	Quantity
Flour	500 g
Eggs	4 pcs.
Salt	0,5 tea spoon
Water	3 table spoons

1. Whip eggs with water and salt, pour into the form, add flour.
2. Select program «PASTA» and press button (16) «START/STOP» in order to launch the program.
3. Roll out the ready-made dough in layers, cut it giving to pasta the required form.
4. Cook the pasta immediately or dry it and use when required.

Note: If the dough is viscid, add some flour.

Supplementary ingredients (tomato paste, herbs, boiled vegetables) will give your pasta original color and aroma. Put the supplementary ingredients together with the main recipe ingredients.

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 pc.
Leaven	1,5 tea spoon
A large apple (preferably sour)	1 pc.

ENGLISH

1. Whip eggs with sugar, pour into the form (6).
2. Add softened butter, flour and leaven.
3. Load the chopped apples in the container (4).
4. Bake after setting the «CAKE» program.

CLEANING AND CARE

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

Note: If the paddles (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 paddles (7) in a dishwasher.

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

Storage

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	Solution
Symbols «EE00» on the display, accompanied by repeated sound signals	Low temperature in the process chamber	Switch the unit off, open the lid and wait for 10-20 minutes.
Symbols «EEE01» appear on the display, accompanied by 5 sound signals	The unit has not cooled down after the previous baking cycle	Unplug the unit, take the form out, let the unit cool down at room temperature
Symbols «EEE» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor broke	Switch the unit off and contact the authorized service center
Symbols «HHH» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor is not working because of short circuit	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings (4)	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by unplugging the power cord plug from the socket. Take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a wet cloth.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread has stayed in the bread maker for too long after baking	When making bread according to this recipe switch the unit off immediately after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the baking form	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Grease the paddles with oil before assembly

The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program by pressing the «MENU» button repeatedly
	Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only upon the request of the program in order to add supplementary ingredients.
	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddles movement is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

Delivery set

Bread maker – 1 pc.
 Baking form – 1 pc.
 Kneading paddles – 2 pcs.
 Measuring cup – 1 pc.
 Measuring spoon – 1 pc.
 Hook – 1 pc.

SPECIFICATIONS

Power supply: 230 V ~ 50 Hz
 Maximal rated input: 940 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)

DEUTSCH

BROTBACKOFEN

BESCHREIBUNG

1. Bedienungsplatte
2. Display
3. Deckel
4. Behälter für automatische Zutatenzugabe
5. Handgriff
6. Backform
7. Flügel zum Anteigen
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Haken

Bedienungsplatte:

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

Display:

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

SICHERHEITSMABNAHMEN

Lesen Sie die Betriebsanleitung vor der ersten Nutzung des Brotbackofens aufmerksam durch und bewahren sie diese während der ganzen Betriebszeit des Geräts. Nutzen Sie die Mikrowelle nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Übergangsstücke beim Anschließen des Brotbackofens ans Stromnetz, um Brand- oder Stromschlagrisiko zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird. Die Entfernung zu den nächstliegenden Gegenständen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen während des Betriebs zu decken, um das Brandrisiko des Geräts zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf andere Haushaltsgeräte und Tischdecken aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Quellen der offenen Flamme, der leicht entflammaren Flüssigkeiten und unter direkten Sonnenstrahlen aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Ränder der Küchenmöbel nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
- Schalten Sie den Brotbackofen immer vor seinem Auf- und Abbau aus.
- Benutzen Sie nie das Gerät ohne eingestellten Behälter für automatische Zutatenzugabe. Benutzen Sie den Behälter vorsichtig, um ihn nicht zu beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts (z.B. Nichtbeachtung der Empfehlungen sowie im Falle der dauernden Zubereitungszeit) kann zur Anbrennung des Brots und der Entstehung des Rauchs führen. Schalten Sie in diesem Falle das Gerät sofort vom Stromnetz ab, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie vor der Reinigung ab, bis das Gerät komplett abgekühlt wird.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Arbeitskammer zu legen.

- Es ist nicht gestattet, den Deckel während Betriebs zu öffnen, außer den Fällen, die in der Betriebsanleitung beschrieben sind.
- Lassen Sie nie den Deckel des Brotbackofens während seines Betriebs offen.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen während des Betriebs zu berühren und Entlüftungsöffnungen zu schließen.
- Es ist nicht gestattet, Hände in die Arbeitskammer während des Betriebs zu stecken.
- Wenn Sie Brot aus dem Brotbackofen herausnehmen, halten Sie sich am Griff (den Griffen) der Backform, ziehen Sie vorher hitzebeständige Küchenhandschuhe an.
- Um die Beschädigung der Antihafbeschichtung der Backform während der Herausnahme des Brots zu vermeiden, schlagen Sie gegen den Boden und Ränder der Backform nicht, sondern schützen Sie die Backform.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät beim Abschalten vom Stromnetz am Netzkabel zu ziehen, halten Sie es am Stecker.
- Greifen Sie den Stecker des Netzkabels mit den nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu nutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Wenn es trotzdem der Fall ist, berühren sie auf keinen Fall das Gerät, schalten Sie es sofort vom Stromnetz ab und danach können Sie es aus dem Wasser holen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät zu prüfen und zu reparieren.
- Prüfen Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel und den Netzstecker auf Ganzheit.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden. In Ausnahmefällen soll die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, entsprechende verständliche Anweisungen über die sichere Nutzung des Geräts und über die Gefahren geben, die bei seiner falschen Nutzung entstehen können.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

BEDIENUNGSPLATTE

Backprogramme

1. HAUPTBETRIEB

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

2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK

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

3. VOLLKORBROT

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

4. BUTTERTEIGBACKWAREN

Anteigen, Teigtrieb und Backen von Butterteigbackwaren.

5. KEKS

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

6. OHNE GLUTEN

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

DEUTSCH

7. EXPRESSBETRIEB

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

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

8. TEIGZUBEREITUNG

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

9. PASTE

Bereiten Sie den Teig für alle Arten von Teigwaren. Benutzen Sie frischen Teig (für Zubereitung von Nudeln, Beshbarmak) oder lassen Sie geformten Teig abtrocknen und bewahren Sie Makkaroni trocken.

10. BUTTERMILCHBROT

Buttermilch ist die entfettete Sahne, das Nebenprodukt beim Aufschlagen von Milchbutter. Buttermilch gibt dem Brot einen angenehmen säuerlichen Geschmack und weichliches Gefüge. Wenn Sie keine Buttermilch haben, können Sie diese durch Naturaljoghurt mit einer kleinen Menge Zitronensaft ersetzen.

11. MARMELADE

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

12. GEBÄCK

Der Brotbackofen funktioniert wie ein normaler elektrischer Backofen. Das Programm schließt das Anteigen und den Teigtrieb aus. Das Programm wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet.

Arbeitszyklen

Brotbackofen erfüllt folgende Operationen:

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

Programm/ Arbeitszyklus	Vorzeitige Aufwärmung	Vorzeitiges Anteigen	Pause	Wiederholtes Anteigen	Gare	Temperatur- bearbeitung	Aufwärmung
1. HAUPTBETRIEB		+	+	+	+	+	+
2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK		+	+	+	+	+	+
3. VOLLKORNBROT	+	+	+	+	+	+	+
4. BUTTERTEIGBACK- WAREN		+	+	+	+	+	+
5. KEKS		+		+		+	+
6. OHNE GLUTEN		+		+		+	+
7. EXPRESSBETRIEB		+		+		+	+
8. TEIGZUBEREITUNG		+	+	+	+		
9. PASTA		+		+			
10. BUTTERMILCHBROT	+	+	+	+	+	+	+
11. MARMELADE		+		+		+	
12. GEBÄCK						+	+

Zubereitungsdauer

Programm	Krustenfarbe	Gewicht (g)	Backzeit (in Stunden)	Gesamtzeit (in Stunden)	
1. HAUPTBETRIEB	Helle Mittlere Dunkle	750	0:55	03:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK	Helle Mittlere Dunkle	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	SCHNELLBACKEN		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:37
			1250	1:05	2:40
3. VOLLKORNBROT	Helle Mittlere Dunkle	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	SCHNELLBACKEN		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:40
			1250	1:05	2:45
4. BUTTERTEIGBACK-WAREN	-	750	0:55	3:17	
		1000	1:00	3:22	
		1250	1:05	3:27	
5. KEKS	-	750	1:15	1:28	
6. OHNE GLUTEN	-	-	1:05	2:20	
7. EXPRESSBETRIEB	-	-	0:48	1:20	
8. TEIGZUBEREITUNG	-	-	-	1:30	

DEUTSCH

9. PASTA	-	-	-	0:14
10. BUTTERMILCHBROT	-	1000	1:00	3:55
11. MARMELADE	-	-	0:50	1:05
12. GEBÄCK	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 mit dem Schritt 10 Minuten

Tasten der Bedienungsplatte (1)

Bei jedem Drücken der Taste der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

„MENÜ“-Taste (11)

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

„BACKGEWICHT“-Taste (12)

- Wählen Sie das Brotgewicht durch das Drücken der „BACKGEWICHT“-Taste (12) aus: 750, 1000 oder 1250 Gramm. Die Einstellungen des Gewichts werden auf dem Display (2) durch die Zeiger gegenüber den entsprechenden Symbolen (17) angezeigt.

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

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

Tasten der Zeitrückstellung (13) „TIMER +“ und (14) „TIMER -“

Sie können im voraus einprogrammieren, zu welcher Zeit das Backen beendet wird.

- Wählen Sie das Programm, das Backgewicht und die Krustenfarbe mit den Tasten der Bedienungsplatte aus.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit - d.h. nach welcher Zeit ab dem jetzigen Zeitpunkt der Backprozess beendet wird - durch das mehrmalige Drücken der Tasten (13) „TIMER +“ und (14) „TIMER -“ ein. Auf dem Display (2) wird die Rückstellungszeit (28) angezeigt.

Anmerkung: Maximale Rückstellungszeit beträgt 15 Stunden, Einstellungsschritt - 10 Minuten.

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

- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16) nach der Einstellung der Rückstellungszeit, der Doppelpunkt in der Anzeige der verbliebenen Zeit (28) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16), bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um die Zeitrückstellung zu unterbrechen.

Anmerkung: Die Funktion der Zeitrückstellung ist für Programme 5-7, 9, 11 und 12 unzugänglich.

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

„KRUSTENFARBE“-Taste (15)

- Wählen Sie eine „HELLE“, „MITTLERE“ oder „DUNKLE“ Kruste durch das mehrmalige Drücken der «KRUSTENFARBE»-Taste (15) aus. Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber der ausgewählten Krustenfarbe (22).

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

- Für Programme 1-3 ist die Funktion «SCHNELLBACKEN», bei der die Zeit des Anteigens und Teigtriebs sich reduziert, zugänglich aber die Backendauer bleibt unverändert. Somit reduziert sich die Zubereitungszeit durchschnittlich um 1 Stunde (siehe die Tabelle «Zubereitungsdauer»)
- Um die Funktion des Schnellbackens zu aktivieren, drücken Sie nochmals die Taste (15) „KRUSTENFARBE“ bis der Zeiger gegenüber dem Symbol (21) «SCHNELLBACKEN» erscheint.

„START/STOP“-Taste (16)

- Starten Sie das Backprogramm mit der „START/STOP“-Taste (16). Es ertönt ein kurzes Tonsignal, der Doppelpunkt in der

Zeitanzeige (28) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.

- Andere Tasten werden während des Backprozesses inaktiv.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16) bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um den Backprozess zu unterbrechen.

Zusätzliche Funktionen

Zutatenzugabe

- Das Gerät ist mit dem Behälter (4) für automatische Zutatenzugabe (Früchtenstücke, Nüsse) während des Anteigens ausgestattet.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter (4) vor Zubereitung zu.
- Während des Anteigens hören Sie 8 Tonsignale, der Deckel des Behälters (4) öffnet sich automatisch und zusätzliche Zutaten werden in den Teig zugegeben.

Anmerkung: Funktion der Zutatenzugabe während des Backens ist für Programme 6, 8, 9, 12 unzugänglich.

Aufwärmung

- Falls Sie den Brotbackofen nach der Beendigung des Backprozesses nicht ausschalten (Programme 18, 9 und 11), wird er sich in den Aufwärmungsbetrieb automatisch umschalten (Dauer – 1 Stunde).
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16) bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um den Backprozess aufzuheben.

Speicher

- Bei der Notabschaltung des Stroms während des Betriebs des Geräts wird die Speicherfunktion mit der Dauer bis zu 7 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 7 Minuten setzt der Brotbackofen die Ausführung des eingegebenen Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Beim Ausfall der Stromversorgung über 7 Minuten sollen Nahrungsmittel nochmals geladen und das Gerät neu programmiert werden.
- Wenn die Unterbrechung des Betriebs während des Anteigens erfolgte, drücken Sie einfach die „START/STOP“-Taste (16) und das Programm startet von Anfang an.

VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS

- Packen Sie das Gerät aus.
- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade stabile Oberfläche auf. Die Entfernung zu den nächstliegenden Oberflächen soll nicht weniger als 20 cm betragen.

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

- Nehmen Sie die Backform (6) am Griff und ziehen Sie diese aus der Arbeitskammer.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu, schalten Sie das Gerät ein, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein dauernder Tonsignal, auf dem Display erscheinen: die Nummer des ersten Programms (27), die Angabe der Betriebszeit «3:30» (28) und Symbole (23 und 17), die die Standardeinstellungen des Backbetriebs darstellen: Krustenfarbe - mittel; Brotgewicht - 1250 g).
- Wählen Sie das GEBÄCK-Programm durch das mehrmalige Drücken der «MENÜ“-Taste (11) aus, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16) und lassen Sie das Gerät im Laufe von 10 Minuten durchwärmen.

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

- Schalten Sie den Brotbackofen in 10 Minuten aus. Drücken Sie und halten Sie dafür die „START/STOP“-Taste (17), bis ein dauerndes Tonsignal ertönt, um ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie den Deckel (3) mit dem Griff (5) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie den Behälter (4) ab, indem Sie ihn nach oben ziehen.
- Waschen Sie den Behälter (4), Backform (6), die Flügel (7), den Messbecher (8), den Löffel (9) und den Haken (10) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.
- Trocknen Sie abnehmbare Teile.
- Stellen Sie den Behälter (4) zurück auf.

NUTZUNG DES GERÄTS

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

Anmerkung: Es wird empfohlen, den Flügel

DEUTSCH

vor dem Aufbau mit Öl einzuschmieren, um das Eindringen von Teig unter den Flügel (8) im weiteren zu vermeiden und die Entfernung des Flügels (7) aus dem fertigen Brot zu erleichtern.

- Geben Sie Zutaten in die Backform (6) in der Reihenfolge zu, die im Rezept beschrieben ist. Normalerweise werden Zutaten in folgender Reihenfolge zugegeben:
 1. Flüssigkeiten,
 2. rieselfähige Zutaten (Zucker, Salz, Mehl),
 3. Backhefe und Quellmehl

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

- Wischen Sie verkrümelte Nahrungsmittel oder vergossene Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (6) ab.
- Nehmen Sie die Backform (6) am Griff fest und legen Sie diese in die Arbeitskammer ein.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu, schütten Sie die Zutaten in den Behälter (4) aus, die während des Anteigens in Teig zugegeben werden (Früchtestücke, Nüsse).
- Schalten Sie den Brotbackofen in die Steckdose ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch das mehrmalige Drücken der «MENÜ»-Taste (11) aus.
- Stellen Sie die Krustenfarbe und das Brotgewicht durch das mehrmalige Drücken der „BACKGEWICHT“-Taste (12) und „KRUSTENFARBE“-Taste (15) ein.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit durch das mehrmalige Drücken der Tasten (13) „TIMER -“ und (14) „TIMER +“.

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

- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16), um das Programm zu starten.
- Während des Anteigens hören Sie 8 nacheinander folgende Tonsignale, öffnet sich automatisch der Deckel des Behälters (4) und zusätzliche Zutaten werden in Teig zugegeben.
- 10 nacheinander folgende Tonsignale signalisieren die Programmbeendigung.
- Nach der Beendigung des Programms übergeht Brotbackofen in den

Aufwärmungsbetrieb (außer Programme 8, 9, und 11), dabei erscheinen der Zeiger gegenüber dem Symbol (20) und Symbole „0:00“ auf dem Display (2) und Doppelpunkt blinkt.

- Nach der Beendigung des Aufheizungszyklus ertönt ein Tonsignal und auf dem Display (2) werden Standardeinstellungen des beendeteten Programms angezeigt.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (16), um die Aufheizung auszu-schalten. Es ertönt ein kurzes Tonsignal, das Display (2) erlischt nach einiger Zeit.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie zuerst hitzebeständige Küchenhandschuhen an, öffnen Sie den Deckel (3), nehmen Sie die Backform (6) am Griff fest, ziehen Sie nach oben;
- Lassen Sie die Backform im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie die Backware von den Wänden und dem Boden der Backform (6) ab, nutzen Sie dabei den Spatel mit Antihafbeschichtung.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Backform (6) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
- Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden während ca. 10 Minuten abkühlen und entfernen Sie die Flügel (7) mit dem Haken (10).
- Schneiden Sie das Brot mit einem Brotmesser.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

Zutaten

Mehl

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

Brotmehl

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

Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

Das Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl) wird durch das Mahlen von Weizenvollkörnern zusammen mit der Hülle gewonnen. Diese Mehlsorte unterscheidet sich durch den erhöhten Nahrungswert. Das Vollkornbrot kommt normalerweise kleiner heraus. Für die Verbesserung der Verbrauchseigenschaften von Brot wird das Vollkornmehl mit Brotmehl oft zusammen gemischt.

Mais- und Hafermehl

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

Zucker

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

Backhefe

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

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

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

Salz

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

Eier

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

Tierische und pflanzliche Fette

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

Backpulver und Soda

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

Wasser

Die Wassertemperatur spielt eine wichtige Rolle beim Brotbacken. Optimale Wassertemperatur beträgt 20-25°, für EXPRESSBETRIEB – 45-50°. Sie können Wasser auch durch Milch ersetzen oder den Brotgeschmack durch Zugabe von kleiner Menge Natursaft bereichern.

Milchprodukte

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

Früchte und Beeren

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

DEUTSCH

DOSIERUNG

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

- Nutzen Sie eine Küchenwaage oder einen Messbecher (8) und einen Messlöffel (9), die mitgeliefert sind.
- Füllen Sie den Messbecher (8) mit Flüssigkeit bis zum entsprechenden Füllstand auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher (8) auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Messbecher (8) sorgfältig, wenn Sie eine andere Flüssigkeit nutzen.
- Verdichten Sie trockene Zutaten nicht, wenn Sie diese dem Messbecher (8) zugeben.
- Es ist wichtig, Mehl vor der Abwiegung zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, es sichert die besten Backergebnisse. Entfernen Sie die Überhäufung mit einem glatten Messer.

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

FÜLLUNG VON ZUTATEN

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

REZEPTE

HAUPTBETRIEB

Zutaten/Menge	750 g	1000 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3,5 Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

FRANZÖSISCHES GEBÄCK

Zutaten/Menge	750 g	1000 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3,5 Messbecher
Trockenhefe	0,75 Teelöffel	1 Teelöffel

VOLLKORNBROT

Zutaten/Menge	750 g	1000 g
Wasser	260 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Graumehl	1 Messbecher	2 Messbecher
Mehl	2 Messbecher	2 Messbecher
Braunzucker	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Trockenhefe	0,75 Teelöffel	1 Teelöffel

OHNE GLUTEN

Zutaten/Menge	1000 g
Wasser	250 ml
Pflanzenöl	3 Esslöffel

DEUTSCH

Eier	3 St.
Salz	1,5 Esslöffel
Reismehl	3 Messbecher
Zucker	3 Esslöffel
Trockenhefe	1,5 Esslöffel

BUTTERMILCHBROT

Zutaten/Menge	1250 g
Buttermilch*	370 ml
Wasser	5,5 Teelöffel
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel
Graumehl	200 g
Weizenmehl	475 g
Honig	2 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel
Trockenhefe	2 Teelöffel

**Buttermilch kann durch Sauermilch oder Joghurt ersetzt werden. Gießen Sie dafür 2 Esslöffel Zitronensaft in den Glasbehälter ein und geben Sie 450 ml Milch oder Naturaljoghurt zu. Mischen Sie alles durch und warten Sie 5 Minuten ab.*

1. Gießen Sie Wasser, Pflanzenöl, Buttermilch (für Buttermilchbrot) und vorher gerührte Eier (für Brot ohne Gluten) in die Backform (6) ein.
2. Geben Sie Salz und Zucker, Trockenmilch (für Vollkornbrot und Buttermilchbrot), Honig (für Buttermilchbrot) und danach Mehl zu.
3. Machen Sie eine kleine Vertiefung im Mehl und geben Sie Trockenhefe darin zu (achten Sie darauf, dass Trockenhefe vor dem Anteigen nicht angefeuchtet wird und mit Salz nicht in Berührung kommt).
4. Legen Sie die Backform (6) in die Arbeitskammer ein, schließen Sie den Deckel (3) zu.
5. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (11) und wählen Sie ein entsprechendes Programm aus.
6. Wählen Sie das Gewicht, die Stufe der Krustenbräunung von Brot und drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16).

PASTA

Zutaten	Menge
Mehl	500 g
Eier	4 St.
Salz	0,5 Teelöffel
Wasser	3 Esslöffel

1. Rühren Sie Eier mit Wasser und Salz, gießen Sie diese in die Backform ein, geben Sie Mehl zu.
2. Stellen Sie das Programm «PASTE» ein und drücken Sie die „START/STOP“-Taste (16).
3. Rollen Sie den fertigen Teig schichtweise aus und schneiden Sie den, indem Sie den Teigwaren notwendige Form geben.
4. Kochen Sie die Makkaroni sofort ab oder lassen Sie diese abtrocknen und benutzen Sie diese gegebenenfalls.

Anmerkung: Wenn der Teig zähflüssig ist, geben Sie etwas Mehl zu.

Zusätzliche Zutaten (Tomatenpaste, Kräuter, gekochte Gemüse) werden ihren Teigwaren originelle

Farbe und Aroma geben. Legen Sie die zusätzliche Zutaten mit den Zutaten des Hauptrezeptes zusammen ein.

MARMELADE

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

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

KEKS

Zutaten	Menge
Weizenmehl	175 g
Zucker	150 g
Milchbutter	40 g
Ei	3 St.
Quellmehl	1,5 Teelöffel
Großer Apfel (empfehlenswert sauer)	1 St.

1. Schlagen Sie Eier mit Zucker, gießen Sie diese in die Backform (6) ein.
2. Geben Sie weichgemachte Butter, Mehl und Quellmehl zu.
3. Geben Sie klein geschnittene Äpfel in den Behälter (4) zu.
4. Backen Sie, indem Sie das „KEKS“-Programm wählen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel (3) mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie Backformen (6, 9), den Flügel (7), den Messbecher (8), den Löffel (9) und den Haken (10) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.

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

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

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

AUSBEWAHRUNG

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

DEUTSCH

STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG	URSACHE	Behebung
Auf dem Display erscheinen Symbole "EE0" mit wiederholten Tonsignalen.	Niedrige Temperatur in der Arbeitskammer	Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten ab
Auf dem Display erscheinen Symbole "EE01" mit wiederholten Tonsignalen.	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, lassen Sie es unter der Raumtemperatur abkühlen.
Auf dem Display erscheinen Symbole "EEE" mit wiederholten Tonsignalen.	Störungen beim Betrieb des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Auf dem Display erscheinen Symbole "HHH" mit wiederholten Tonsignalen.	Temperatursensor funktioniert nicht infolge des Kurzschlusses.	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
Rauch aus Entlüftungsöffnungen (4)	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Innenseiten der Arbeitskammer mit einem weichen Tuch ab
Das zubereitete Brot ist zusammengefallen, der untere Boden des Brots ist feucht	Das Brot ist zu lange im Backofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie das Brot nach diesem Rezept backen, schalten Sie das Gerät gleich nach dem Backen aus
Das Brot ist an die Wände der Backform geklebt	Der untere Teil des Brots ist an den Flügel zum Anteigen geklebt	Schmieren Sie den Flügel vor dem Aufbau mit Öl
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Es wurde falscher Betrieb gewählt	Sehen Sie die zugänglichen Backprogramme durch, wählen Sie ein anderes Programm mit dem wiederholten Drücken der Taste „MENÜ“ aus
	Zufälliges Drücken der Taste „START/STOP“ während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Der Deckel wurde während des Betrieb zu oft geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur nach der Abfrage des Programms, um zusätzliche Zutaten hinzuzufügen
	Abschaltung des Stroms während des Betriebs für längere Zeit	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Die Bewegung des Flügels wurde blockiert	Nehmen sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Zubehör:

Brotbackofen – 1 Stk.
Backform – 1 Stk.
Flügel zum Anteigen – 2 Stk.
Messbecher – 1 Stk.
Messlöffel – 1 Stk.
Haken – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz
Maximale Leistung: 940 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Veränderungen in den Eigenschaften des Geräts ohne vorzeitige Benachrichtigung vorzunehmen.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre.

Gewährleistung

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

CE *Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG-Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind. Normen für die Niederspannungsausrüstung (73/23 EEC).*

ХЛЕБОПЕЧКА

ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Крышка
4. Контейнер для автоматического добавления ингредиентов
5. Ручка
6. Форма для выпечки
7. Лопасты для замешивания теста
8. Мерная чашка
9. Мерная ложка
10. Крючок

Панель управления:

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

Дисплей:

17. Выбор веса выпечки
18. Символ расстойки (подъема) теста
19. Символ выпечки
20. Символ подогрева
21. Символ «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»
22. Выбор цвета корочки
23. Символ паузы
24. Символ замеса теста
25. Символ предварительного нагрева
26. Символ отсрочки
27. Номер программы выпечки
28. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение хлебопечки 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 хлебопечки 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 контакта шнура с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте хлебопечку перед ее сборкой и разборкой.
- Никогда не используйте прибор без установленного контейнера для автоматического добавления ингредиентов. Обращаться с контейнером следует осторожно, чтобы не повредить его.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования прибора (например, при несоблюдении рекомендаций, а также в случае чрезмерного времени приготовления) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается помещать в рабочую камеру посторонние предметы.
- Не открывайте крышку во время работы, кроме 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 опускайте руки внутрь рабочей камеры во время работы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку(ручки) формы, предварительно надев термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы, вынимая хлеб, не стучите по дну и краям формы, а встряхивайте форму.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или любые другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за прибор, немедленно отключите его от электросети и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта прибора.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, кото-

- рые могут возникать при его неправильном использовании.
- Устройство предназначено только для бытового использования.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Программы выпечки

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

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

2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

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

3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

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

4. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, расстойка теста и выпечка сдобы.

5. КЕКС

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

6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Глютен, или клейковина, - белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе), который определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость. У подавляющего большинства людей, в том числе и 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).

7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ

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

РУССКИЙ

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

8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

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

9. ПАСТА

Приготовьте тесто для любого вида макаронных изделий. Используйте свежее тесто (для приготовления лапши, бешбармака) или подсушите формованное тесто и храните макароны в сухом виде.

10. ХЛЕБ НА ПАХТЕ

Пахта – это обезжиренные сливки, представляющие собой побочный продукт при сбивании сливочного масла. Пахта придает хлебу приятный кисловатый вкус и нежнейшую текстуру. Если у Вас нет пахты, замените ее натуральным йогуртом, смешанным с небольшим количеством лимонного сока.

11. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

12. ВЫПЕЧКА

Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Программа

используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

Рабочие циклы

Хлебопечка выполняет следующие операции:

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

ПРОГРАММА/ РАБОЧИЙ ЦИКЛ	Предв. нагрев	Предв. замес	Пауза	Повт. замес	Расстойка	Темпер. обработка	Подогрев
1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ	+	+	+	+	+	+	+
4. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
5. КЕКС		+		+		+	+
6. БЕЗГЛЮТЕНА		+		+		+	+
7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ		+		+		+	+
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА		+	+	+	+		
9. ПАСТА		+		+			
10.ХЛЕБ НА ПАХТЕ	+	+	+	+	+	+	+
11. ДЖЕМ		+		+		+	
12.ВЫПЕЧКА						+	+

Продолжительность приготовления

Программа	Цвет корочки	Вес (г)	Время выпечки (в часах)	Общее время (в часах)	
1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ	Светлая Средняя Темная	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА	Светлая Средняя Темная	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	Быстрая выпечка		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:37
			1250	1:05	2:40
3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ	Светлая Средняя Темная	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	Быстрая выпечка		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:40
			1250	1:05	2:45

РУССКИЙ

4. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА	-	750	0:55	3:17
		1000	1:00	3:22
		1250	1:05	3:27
5. КЕКС	-	750	1:15	1:28
6. БЕЗ ГЛЮТЕНА	-	-	1:05	2:20
7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ	-	-	0:48	1:20
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА	-	-	-	1:30
9. ПАСТА	-	-	-	0:14
10.ХЛЕБ НА ПАХТЕ	-	1000	1:00	3:55
11.ДЖЕМ	-	-	0:50	1:05
12.ВЫПЕЧКА	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 с шагом 10 минут

Кнопки панели управления (1)

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (11) «МЕНЮ»

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

Кнопка (12) «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

- Нажатиями кнопки (12) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес хлеба: 750, 1000 или 1250 граммов. Настройки веса отображаются на дисплее (2) стрелками напротив соответствующих символов (17).

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

Выбор веса не доступен в программах 5-12.

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

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

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

Примечание: Максимальное время отсрочки – 15 часов, шаг настройки - 10 минут.

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

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

Примечание: Функция отсрочки недоступна для программ 5-7, 9, 11 и 12.

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

Кнопка (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

- Повторными нажатиями кнопки (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» можно выбрать «СВЕТЛЮЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку. На дисплее (2) появится стрелка напротив выбранного цвета корочки (22).

Примечание: Данная функция недоступна для программ 4-12.

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

таблицу «Продолжительность приготовления»).

- Для активации функции быстрой выпечки повторно нажимайте кнопку (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» до появления стрелки напротив символа (21) «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА».

Кнопка (16) «СТАРТ/СТОП»

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Добавление ингредиентов

- Устройство оборудовано контейнером (4) для автоматического добавления ингредиентов (кусочки фруктов, орехи) в процессе замеса теста.
- Загрузите ингредиенты в контейнер (4) до начала приготовления.
- В процессе работы вы услышите 8 звуковых сигналов, нижняя крышка контейнера (4) откроется, и ингредиенты будут добавлены в тесто.

Примечание: Функция добавления ингредиентов в процессе работы недоступна для программ 6, 8, 9, 12.

Подогрев

- Если Вы не выключили устройство после завершения процесса выпечки (кроме программ 8, 9 и 11), оно автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность – 1 час).
- Если Вы хотите отменить эту функцию, нажмите и удерживайте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появления короткого звукового сигнала.

Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 7 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 7 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с

момента, когда она была приостановлена.

- В случае отсутствия электропитания более 7 минут необходимо заново загрузить продукты и произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажмите кнопку (16) «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: Хлебопечка предназначена для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность хлеба. Наиболее оптимальная температура в помещении - от 15 до 34°C.

- Возьмите форму для выпечки (6) за ручку и извлеките ее из рабочей камеры.
- Закройте крышку (3), включите прибор, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся: номер первой программы (27), показания времени работы «3:30» (28) и стрелки напротив символов (23 и 17), отражающие стандартные установки выпечки (цвет корочки – средний; вес – 1250 г).
- Повторными нажатиями кнопки (11) «МЕНЮ» выберите программу «ВЫПЕЧКА», нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

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

- Через 10 минут выключите хлебопечку, нажав и удерживая кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Откройте крышку (3) за ручку (5) и дайте устройству остыть.
- Снимите контейнер (4), потянув его вверх.
- Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте контейнер (4), форму

РУССКИЙ

- для выпечки (6), лопасти (7), мерная чашка (8), ложку (9) и крючок (10).
- Высушите съемные детали.
- Установите контейнер (4) на место.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Установите лопасти (7) на оси формы (6).

Примечание: *Перед установкой желательно смазать лопасти (7) маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания под них теста и облегчить удаление лопастей (7) из 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 пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (6).
- Форму (6) возьмите за ручку и установите в рабочую камеру.
- Закройте крышку (3), засыпьте в контейнер (4) ингредиенты, которые будут автоматически добавлены в процессе замешивания (кусочки фруктов, орехи).
- Включите устройство в розетку.
- Повторными нажатиями кнопки (11) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (12) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и (15) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите вес буханки и цвет корочки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (13) «ТАЙМЕР -» и (14) «ТАЙМЕР +».

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

- Для запуска программы нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- В процессе замешивания теста вы услышите 8 последовательных звуковых сигналов, автоматически откроется нижняя крышка контейнера (4), дополнительные ингредиенты будут добавлены в тесто.

- О завершении программы сообщают 10 последовательных звуковых сигналов.
- После завершения программы устройство автоматически переходит в режим подогрева (кроме программ 8, 9 и 11), на дисплее (2) появятся стрелка напротив символа (20) и символы «0:00» (28), а двоеточие начнет мигать.
- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены подогрева нажмите и удерживайте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП». Раздастся короткий звуковой сигнал, и через некоторое время дисплей (2) погаснет.
- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмите форму (6) за ручку и потяните вверх.
- Дайте форме остыть в течение 10 минут.
- Отделите выпечку от стенок и дна формы (6), используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
- Для извлечения хлеба переверните форму (6) и осторожно потрясите.
- Перед нарезкой хлеба извлеките лопасти (7) при помощи крючка (10) и дайте ему остыть в течение 10 минут.
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяют 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. Пшеничная и ржаная мука являются основными видами хлебопекарной муки. 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 оттенок. Сахар является питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте в выпечку не только рафинированный, но и коричневый сахар, а также сахарную пудру.

Дрожжи

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию 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.п.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (не требую предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

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

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

Соль

Соль придает хлебу дополнительный вкус и цвет, но замедляет рост дрожжей. Не

используйте чрезмерное количество соли. Всегда используйте мелкую соль (крупная соль может повредить антипригарное покрытие формы).

Яйца

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, обогащают вкус. Перед добавлением в тесто яйца следует тщательно взбить.

Животные и растительные жиры

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

Пекарский порошок и сода

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

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды составляет 20-25°C, для «СВЕРХБЫСТРОГО РЕЖИМА» 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

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

Фрукты и ягоды

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

РУССКИЙ

ДОЗИРОВКА

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

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

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

ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью, так как последняя снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (6) скоропортящиеся продукты - например, яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Ингредиенты/кол-во	750 г	1000 г
Вода	270 мл	330 мл
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 чашки	3,5 мерной чашки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1 чайная ложка

ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	750 г	1000 г
Вода	270 мл	330 мл
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1,5 чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Мука	3 мерные чашки	3,5 мерной чашки
Сухие дрожжи	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка

ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

Ингредиенты/кол-во	750 г	1000 г
Вода	260 мл	330 мл
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Мука обдирная	1 мерная чашка	2 мерные чашки
Мука	2 мерные чашки	2 мерные чашки
Коричневый сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухие дрожжи	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка

БЕЗ ГЛЮТЕНА

Ингредиенты/кол-во	1000 г
Вода	250 мл (ml)
Растительное масло	3 столовые ложки
Яйца	3 шт.

РУССКИЙ

Соль	1,5 столовые ложки
Рисовая мука	3 мерных стакана (cup)
Сахар	3 столовые ложки
Сухие дрожжи	1,5 столовые ложки

ХЛЕБ НА ПАХТЕ

Ингредиенты/кол-во	1250 г
Пахта*	370 мл
Вода	5,5 чайных ложек
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Мука обдирная	200 г
Мука пшеничная	475 г
Мед	2 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	2 чайные ложки

*Пахту можно заменить кислым молоком или йогуртом. Для этого налейте 2 столовые ложки лимонного сока в стеклянную емкость и добавьте 450 мл молока или натурального йогурта. Перемешайте и подождите 5 минут.

1. Налейте в форму (6) воду, растительное масло и пахту (для хлеба на пахте) и предварительно взбитые яйца (для хлеба без глютена).
2. Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (для цельнозернового хлеба и хлеба на пахте), мед (для хлеба на пахте), 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 и закройте крышку (3).
5. Нажмите кнопку (11) «МЕНЮ» и выберите соответствующую программу.
6. Выберите вес хлеба, степень поджаренности корочки и нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».

ПАСТА

Ингредиенты	Количество
Мука	500 г
Яйца	4 шт.
Соль	0,5 чайной ложки
Вода	3 столовые ложки

1. Взбейте яйца с водой и солью, вылейте в форму, всыпьте муку.
2. Установите программу «ПАСТА» и нажмите кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
3. Готовое тесто раскатайте пластами, нарежьте, придав макаронным изделиям необходимую форму.
4. Макароны отварите сразу или подсушите и используйте по необходимости.

Примечание: Если тесто вязкое, добавьте немного муки.

Дополнительные ингредиенты (томатная паста, травы, вареные овощи) придадут вашим макаронным изделиям оригинальный цвет и аромат. Дополнительные ингредиенты закладываются вместе с ингредиентами основного рецепта.

ДЖЕМ

Ингредиенты	Количество
Клубника	4 чашки
Сахар	2,5 чашки
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
Яблоко большое (желательно кислое)	1 шт.

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (6).
2. Добавьте размягченное масло, муку и разрыхлитель.
3. Мелко нарезанные яблоки загрузите в контейнер (4).
4. Выпекайте, установив программу «КЕКС».

ЧИСТКА И УХОД

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

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

Форму (6) и лопасти (7) можно мыть в посудомоечной машине.

- Тщательно просушите форму(6) и лопасти (7), прежде чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте хлебопечку, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Символы «ЕЕ00» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, откройте крышку и подождите 10-20 минут
На дисплее появились символы «ЕЕ01», сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от сети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре

РУССКИЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Символы «ЕЕЕ» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Обрыв датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Символы «ННН» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Температурный датчик не работает в результате короткого замыкания	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий контейнера (4)	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 лопастям для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасти маслом
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов.
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопастей заблокировано	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 – 2 шт.
Мерная чашка – 1 шт.
Мерная ложка – 1 шт.
Крючок – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 230 В ~ 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность:
940 Вт

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

Срок службы прибора 3 года.



*Данное изделие соответствует всем
требуемым европейским и россий-
ским стандартам безопасности и
гигиены.*

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ

СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару тақтасы
2. Дисплей
3. Қақпағы
4. Құрамдас бөліктерді автоматты қосуға арналған контейнер
5. Қолсап
6. Нан пісіруге арналған пішін
7. Қамырды илеуге арналған қалақтар
8. Өлшейтін тостаған
9. Өлшейтін қасық
10. Ілгек

Басқару тақтасы:

11. «МӨЗІР» нанды пісіру бағдарламасын таңдау батырмасы
12. «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» салмақты белгілеу батырмасы
13. «ТАЙМЕР -» кейінге қалдыру уақытын азайту батырмасы
14. «ТАЙМЕР +» кейінге қалдыру уақытын көбейту батырмасы
15. «ҚАБЫҚТЫҢ ТҮСІ» қабық түсін таңдау батырмасы
16. «СТАРТ/СТОП» іске қосу/айыру/тоқтата тұру батырмасы

Дисплей:

17. Нанның салмағын таңдау
18. Қамырдың толықсуы (көтерілуі) таңбасы
19. Нанды пісіру таңбасы
20. Ысыту таңбасы
21. «ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» таңбасы
22. Қабық түсін таңдау
23. Тоқтата тұру таңбасы
24. Қамырды илеу таңбасы
25. Алдын-ала қыздыру таңбасы
26. Кейінге қалдыру таңбасы
27. Нанды пісіру бағдарламасының номері
28. Кейінге қалдыру уақытының/қалған жұмыс уақытының санды көрсетілімдері

САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Нан пісіретін пешті пайдалану алдында нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана берілген нұсқаулықта көрсетілгендей пайдаланыңыз. Нан

пісіретін пешті дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Желіге қосу алдында, нан пісіретін пештің кернеуі желідегі кернеуге сәйкес келетініне назар аударыңыз.
- Желілік бау «еуройыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өртке немесе электр тоғы соққысына жол бермеу үшін нан пісіретін пешті электр ашалығына қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп тұзу, тұрақты ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз. Ең жақын заттарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек.
- Өртенуге жол бермеу үшін ешбір жағдайда нан пісіретін пешті жұымс істеу уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Аспапты басқа тұрмыстық аспаптарға және дастарқандарға орнатпаңыз.
- Аспапты ашық от көздерінің, тез тұтанатын заттардың қасында және тікелей күннің көзі астында орнатпаңыз.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына, сонымен қатар баудың асхана жиһазының ыстық беттерімен немесе үшкір шеттерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Аспапты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Әрқашан нан пісіретін пешті құрастыру немесе бөлшектеу алдында оны сөндіріңіз.
- Ешқашан аспапты құрамдас бөліктерді автоматты қосуға арналған контейнерсіз пайдаланбаңыз. Контейнерді бүлдіріп алмау үшін оны ұқыпты пайдаланыңыз.
- Ешқашан аспапты жұмыс істеу процесінде қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты дұрыс пайдаланбау жағдайында (мысалы, ұсыныстарды сақтамаған жағдайда, сонымен қатар аса ұзақ пісіру уақыты кезінде), нанның күюі және түтіннің пайда болуы мүмкін. Мұндай жағдайда құрылғыны сөндіріңіз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан

- суырыңыз. Тазалау алдында аспаптың толық салқындауын күтіңіз.
- Жұмыс камерасына бөтен заттарды салуға тыйым салынады.
 - Қақпақты жұмыс уақытында ашпаңыз, нұсқаулықта сипатталған жағдайлардан басқа кезде.
 - Нан пісіретін пеш жұмыс істеген кезде қақпақты ашық қалдырмаңыз.
 - Жұмыс істеу уақытында ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз және желдетіс саңылауларын жаппаңыз.
 - Жұмыс істеу уақытында жұмыс камерасының ішіне қолыңызды салмаңыз.
 - Дайын нанды шығарғанда, пішіннің сабынан (саптарынан) ұстаңыз, алдын-ала ыстыққа төзімді асханалық қолғаптарды киіп.
 - Пішіннің күйікке қарсы қабаттының бүлінуіне жол бермеу үшін, нанды шығарғанда, пішіннің түбі мен қабырғаларынан соқпаңыз, ал пішінді сілкіңіз.
 - Нан пісіретін пешті тазалау аладында немесе Сіз оны пайдаланбайтын болсаңыз желіден ажыратыңыз.
 - Желілік баудың айыретігін ашалықтан суырғанда баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен ұстаңыз.
 - Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
 - Құрылғыны асханалық қолжұғыштың қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың өсерін тигізбеңіз.
 - Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін желілік бауды, желілік айыртетікті немесе аспаптың өзін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз. Егер бұл болса, аспапты ұстамаңыз, жедел оны электр желісінен ажыратыңыз және содан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады. Құрылғыны тексеру және жөндеу үшін туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Желілік баудың және айыртетікті тұтастығын уақытында тексеріп отырыңыз.

- Нан пісіретін пешті желілік айыртетік немесе бау бүлінген кезде, егер нан пісіретін пеш іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін оны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Берілген құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, егер олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар беруі ке.
- Құрылғы тек тұрмыста пайдалануға арналған.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

Нанды пісіру бағдарламалары

1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Нанды жасаудың барлық үш сатысын енгізеді: қамырды илеу, қамырдың толықсуы (көтерілуі) және нанды пісіру.

2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН ПІСІРУ

Нанды жасау анағұрлым ұзақ уақыт алады, нанның ірі саңылаулы жұмсағы қыртылдақ қабығы болады.

3. ТҰТАС ДӘНДІ ҰННАН ЖАСАЛҒАН НАН

Пайдалы нанды ұсақ немесе тартылған ұннан пісіріңіз. Мұндай нанды жасаған кезде кейінгі кейінге қалу қызметін пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл теріс нәтижедерге әкелуі мүмкін.

4. АШЫҒАН НАНДЫ ПІСІРУ

Илеу, қамырдың көтерілуі және ашыған нанды пісіру.

5. КЕКС

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

6. ГЛЮТЕНСІЗ

Глютен немесе балауыз – дәнді дақылдардың тұқымдарнда табылған ақуыз (әсіресе ол бидайда, қара бидайда және сұлыда көп), ол қамырдың жұмсақтығы

және иілгіштігі сияқты сипаттамаларын анықтайды. Адамдардың көбісінде, оның ішінде балаларда глютен асқорыту ферменттерімен жақсы қорытылады және ақуыздың жақсы көзі болып табылады. Бірақ мұрагерлік ауруға бейім адамбардың тобы бар, оларда глютен целиакияны өте сирек ауруды тудыруы мүмкін. Мұндай ауру кезінде рационнан глютені бар азық-түлікті алып тастау қажет. Біздің нан пісіретін пеште глютені жоқ диеталық нанды (әдетте күріш, жүгері, қарамық немесе арнайы наубайханалық қоспалардан) пісіруге болады.

7. АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

Нанды бір сағаттың ішінде жасау. Нанның көлемі кішірек және ең тығыз жұмсағы болады.

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

8. ҚАМЫРДЫ ЖАСАУ

Нанды пісіретін пеш қамырды илейді және оның көтерілуіне мүмкіндік береді. Бұл қамырды үйдің нанын жасауға пайдаланыңыз (салындысы бар нан, пицца және т.с.с.).

9. ПАСТА

Макарон өнімдерінің кез-келген түрі үшін қамырды дайындаңыз. Жаңа жасалған қамырды (кеспе, бешбармақ жасау үшін) пайдаланыңыз немесе пішінделген қамырды кептіріңіз және құрғақ күйде сақтаңыз.

10. МАЙДЫҢ САРЫСУЫНА ЖАСАЛҒАН НАН

Майдың сарысуы – бұл сары майды тартқанда қосалқы өнім болып табылатын майсыз қаймақ. Майдың сарысуы нанға ұнамды қышқыл дәсм және ең үлпілдек

құрылым береді. Егер Сізде майдың сарысуы болмаса, оны лимон шырынының аз көлемімен араласқан табиғи йогуртпен алмастырыңыз.

11. ДЖЕМ

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

12. НАНДЫ ПІСІРУ

Нанды пісіретін пеш дәстүрлі электрлік тандыр ретінде жұмыс істейді. Бағдарлама қамырды илеу және көтерілу режимдерін қоспайды. Бағдарлама дайын қамырды пісіруге немесе пісірілген нанды қосымша қызартып пісіруге пайдаланылады.

Жұмыс циклдері

Нан пісіретін пеш келесі операцияларды орындайды:

1. Алдын-ала қыздыру. Дисплейде (2) таңбаға (25) қарсы бағдар пайда болады.
2. Алдын-ала илеу, оның мақсаты біртекті массаны алу болып табылады. Алдын-ала илеу процесінде дисплейде (2) таңбаға (24) қарсы бағдар пайда болады.
3. Үзіліс, оның процесінде қамыртәрізді массада глютендік байланыстар пайда болады, бұл нан қамырының келесі иленуін қамтамасыз етеді. Дисплейде (2) таңбаға (23) қарсы бағдар жанады.
4. Қайталап илеу. Илеу процесінде дисплейде (2) таңбаға (24) қарсы бағдар пайда болады.
5. Қамырды толықсыту нан жұмсағының ұсақ, жұқақабатты және біркелкі кеуектілігі бар көлемді нан алуға мүмкіндік береді. Толықсыту таңбаға (18) қарсы бағдар ретінде көрсетіледі.
6. Құрамдас бөліктерді температуралық өңдеу (таңбаға (19) қарсы бағдар). Нанды температуралық өңдеу процесінде қақпақты ашуға қатаң тыйым салынады, себебі көтерілмеген қамыр енді көтерілмейді.
7. Ысыту. Дисплейде (2) таңбаға (20) қарсы бағдар жанады.

Бағдарлама/жұмыс циклі	Алд.-ала қыздыру	Алд. ала илеу	Үзіліс	Қайт. илеу	Толықсыту	Темпер. өңдеу	Ысыту
1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН ПІСІРУ		+	+	+	+	+	+
3. ТҰТАС ҰННАН ЖАСАЛҒАН НАН	+	+	+	+	+	+	+
4. АШЫҒАН НАНДЫ ПІСІРУ		+	+	+	+	+	+
5. КЕКС		+		+		+	+
6. ГЛЮТЕНСІЗ		+		+		+	+
7. АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ		+		+		+	+
8. ҚАМЫРДЫ ИЛЕУ		+	+	+	+		
9. ПАСТА		+		+			
10. МАЙДЫҢ САРЫСУЫНА ЖАСАЛҒАН НАН	+	+	+	+	+	+	+
11. ДЖЕМ		+		+		+	
12. НАН ПІСІРУ						+	+

Пісіру ұзақтығы

Бағдарлама	Қабықтың түсі	Салмағы (г)	Пісіру уақыты (сағатпен)	Жалпы уақыт (сағатпен)	
1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ	Ақшыл Орташа Қоңыр	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН ПІСІРУ	Ақшыл Орташа Қоңыр	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	Нанды жылдам пісіру		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:37
			1250	1:05	2:40
3. ТҰТАСДӨНДІ ҰННАН ЖАСАЛҒАН НАН	Ақшыл Орташа Қоңыр	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	Нанды жылдам пісіру		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:40
			1250	1:05	2:45

ҚАЗАҚ

4. АШЫҒАН НАНДЫ ПІСІРУ	-	750	0:55	3:17
		1000	1:00	3:22
		1250	1:05	3:27
5. КЕКС	-	750	1:15	1:28
6. ГЛЮТЕНСІЗ	-	-	1:05	2:20
7. АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ	-	-	0:48	1:20
8. ҚАМЫРДЫ ЖАСАУ	-	-	-	1:30
9. ПАСТА	-	-	-	0:14
10. МАЙДЫҢ САРЫСУЫНА ЖАСАЛҒАН НАН	-	1000	1:00	3:55
11. ДЖЕМ	-	-	0:50	1:05
12. НАН ПІСІРУ	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 10 минут қадаммен

Басқару тақтасының (1) батырмалары

Басқару тақтасындағы батырмалардың әрбір басылуы қысқа дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

«МӘЗІР» батырмасы (11)

– «МӘЗІР» батырмасын (11) қайталап басып 12 бағдарламаның біреуін таңдаңыз. Бағдарламаның номері (27) дисплейде (2) көрсетіледі.

«НАННЫҢ САЛМАҒЫ» батырмасы (12)

– «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» батырмасын (12) басып нанның салмағын таңдаңыз: 750, 1000 немесе 1250 грамм. Салмақ баптаулары дисплейде (2) сәйкес таңбаларға (17) қарсы бағдарлармен көрсетіледі.

Ескерту: Нанның салмағы нанды пісіру уақытын анықтайды («Пісіру ұзақтығын» қараңыз).

Салмақты таңдау 5-12 бағдарламаларында белсенді болмайды.

Кейінге қалдыру уақытын белгілеу батырмалары (13) «ТАЙМЕР +» және (14) «ТАЙМЕР -»

Сіз алдын-ала қай уақытта жасау процесі аяқталатынын бағдарламалай аласыз.

– Басқару тақтасының батырмаларымен бағдарламаны, нанның салмағын және қабықтың түсін таңдаңыз.

– Содан кейін (13) «ТАЙМЕР +» және (14) «ТАЙМЕР -» батырмаларын қайталап басып кейінге қалдыру уақытын белгілеңіз (яғни қандай уақыттан кейін – берілген уақыттан бастап – жасау процесі аяқталатыны). Дисплейде (2) кейінге қалдыру уақыты (28) көрсетіледі.

Ескерту: *Максималды кейінге қалдыру уақыты – 15 сағат, баптау қадамы - 10 минут.*

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

– Кейінге қалдыру уақытын белгілегеннен кейін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз, дисплейде (2) таңбаға (26) қарсы бағдар жанады, қалған уақыттың көрсетілімдеріндегі қос нүкте (28) жанып-сөнеді, және кері санақ басталады.

– Кейінге қалдыруды болдырмау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) қысқа дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз.

Ескерту: *Кейінге қалдыру қызметі 5-7, 9, 11 және 12 бағдарламалары үшін мүмкін емес.*

Сүт, жұмыртқа, жемістер және т.с.с. – тез бүлінетін азық-түлікті пайдаланған

кезде кейінге қалдыру қызметін қолданбаңыз.

«ҚАБЫҚ ТҮСІ» батырмасы (15)

- «ҚАБЫҚ ТҮСІ» батырмасын (15) қайталап басып «АҚШЫЛ», «ОРТАША» немесе «ҚОҢЫР» қабығын таңдаңыз. Дисплейде (2) таңдалған қабықтың түсіне (22) қарсы бағдар пайда болады.

Ескерту: Берілген батырма 4-12 бағдарламаларында белсенді болмайды.

- 1-3 бағдарламалары үшін «ЖЫЛДАМ НАН ПІСІРУ» қызметі мүмкін, бұл кезде қамырды илеу және көтерілу уақыты азаяды, бірақ нанды пісіру ұзақтығы сақталады. Осылайша, пісіру уақыты шамамен 1 сағатқа азаяды («Пісіру ұзақтығы» кестесін қараңыз).
- Нанды жылдам пісіру қызметін іске қосу үшін «ҚАБЫҚТЫҢ ТҮСІ» батырмасын (15) «НАНДЫ ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» таңбасына (21) қарсы бағдар пайда болғанға дейін кезектеп басы.

«СТАРТ/СТОП» батырмасы (16)

- «СТАРТ/СТОП» (16) батырмасын басып пісіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал шығады, уақыт көрсеткішдеріндегі қос нүкте (28) жанып-сөнеді, кері санақ басталады.
- Пісіру процесінде басқа батырмалар белсенді болмайды.
- Пісіру процесін тоқтату үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) қысқа дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз.

Қосымша қызметтер

Құрамдас бөліктерді қосу

- Құрылғы қамырды илеу процесінде құрамдас бөліктерді (жеміс бөліктерін, жаңғақтарды) автоматты қосу контейнерімен (4) жабдықталған.
- Пісіруді бастағанға дейін құрамдас бөліктерді контейнерге (4) салыңыз.
- Жұмыс істеу процесінде сіз 8 дыбыстық сигнал естисіз, контейнердің (4) төменгі қақпағы ашылады, және құрамдас бөліктер қамырға қосылады.
- **Ескерту:** Жұмыс істеу процесінде құрамдас бөліктерді қосу қызметі 6,

8, 9, 12 бағдарламалары үшін мүмкін емес.

Ысыту

- Егер Сіз пісіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғыны сөндірмесеңіз (8, 9 және 11 бағдарламаларынан басқа), ол ысыту режиміне автоматты көшеді (ұзақтығы – 1 сағ).
- Егер Сіз ысыту қызметін болдырмағыңыз келсе, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз.

Жады

- Жұмыс процесінде электр энергиясының апатты сөнуі кезінде ұзақтығы 7 минут жад қызметі іске қосылады.
- Электр қорегі 7 минут ішінде қалпына келгенде, нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаны ол тоқтатылған кезден бастап орындауды жалғастырады.
- Электр қорегі 7 минуттан аса болмаған жағдайда азық-түлікті қайтадан жүктеу және құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.
- Егер жұмыстағы үзіліс қамырды илеу процесінде болса, жай ғана «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз, және бағдарлама басынан бастап іске қосылады.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Нан пісіретін пешті ораудан шығарыңыз.
- Аспапты түзу тұрақты бетке орнатыңыз. Ең жақын беттерге дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауы керек.

Ескерту: Нан пісіретін пеш температуралардың кең ауқымында жұмыс істеуге арналған, алайда бөлмедегі тым жоғары немесе төмен температура қамырдың көтерілу процесіне, және соның нәтижесінде нанның көлемі мен тығыздығына әсерін тигізеді. Бөлмедегі ауаның ең оптималды температурасы – 15-тен 34°C-ге дейін.

- Нанды пісіруге арналған пішінді (6) сабынан ұстаңыз және оны жұмыс камерасынан шығарыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз, желілік баудың айыртетігін ашалыққа салып, аспапты іске қосыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал

шығады, дисплейде (2) бірінші бағдарламаның номері (27), жұмыс істеу уақытының көрсетілімдері «3:30» (28) және нанды пісірудің стандартты баптауларын көрсететін таңбаларға (23 және 17) қарсы бағдарлар (қабық түсі – орташа; салмағы – 1250 г.) көрсетіледі.

- «МӨЗІР» батырмасын (11) қайталап басып «НАНДЫ ПІСІРУ» бағдарламасын таңдаңыз, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз және құрылғыға 10 минут бойы қызуға уақыт беріңіз.

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

- 10 минуттан кейін нан пісетін пешті «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрып сөндіріңіз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- Қақпақты (3) саппен (5) ашыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Контейнерді (4) жоғары тартып, оны шешіңіз.
- Бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен контейнерді (4), пісіруге арналған пішінді (6), қалақтарды (7), өлшейтін тостағанды (8), қасықты (9) және ілгекті (10) жуыңыз.
- Шешіlmелі бөлшектерді кептіріңіз.
- Кнтейнерді (4) орнына орнатыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

- Пішіннің (6) осіне қалақтарды (7) орнатыңыз.

Ескерту: Орнату алдында келешекте қамырдың қалақтардың (7) астына түсуіне жол бермеу үшін және дайын болған наннан қалақтарды (7) шығаруды жеңілдету үшін қалақты маймен жағу ұсынылады.

- Құрамдас бөліктерді пішінге (6) дайындау әдісінде сипатталған кезекпен салыңыз. Әдетте құрамдас бөліктер келесі кезекпен салынады:
 1. сұйықтықтар,
 2. сусымалы құрамдас бөліктер (қант, тұз, ұн),
 3. ашытқы және қопсытқыш.

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

- Шашылған азық-түлікті немесе төгілген сұйықтықтарды пішіннің (6) бетінен сүртіңіз.
- Пішінді (6) сабынан ұстаңыз және жұмыс камерасына салыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз, контейнерге (4) илеу процесінде автоматты қосылатын құрамдас бөліктерді (жеміс бөліктерін, жаңғақтарды) салыңыз.
- Құрылғыны ашалыққа қосыңыз.
- «МӨЗІР» батырмасын (11) қайталап басып қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» (12) және «ҚАБЫҚ ТҮСІ» (15) батырмасын қайталап басып қабық түсі мен бөлше салмағын таңдаңыз.
- Кейінге қалдыру уақытын (13) «ТАЙМЕР +» және (14) «ТАЙМЕР -» батырмаларын басып белгілеңіз.

Ескерту: Егер пісіруді сол уақытта бастағыңыз келсе, кейінге қалдыру уақытын белгілеуді қалдырып кетіңіз.

- Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз.
- Қамырды илеу процесінде, сіз 8 кезекті дыбыстық сигналды естисіз, контейнердің (4) төменгі қақпағы автоматты ашылады, қосымша құрамдас бөліктер қамырға қосылады.
- Бағдарламаның аяқталуы туралы 10 кезекті дыбыстық сигнал хабарлайды.
- Бағдарлама аяқталғаннан кейін (8, 9 және 11 бағдарламаларынан басқа) нан пісіретін пеш ысыту режиміне көшеді, дисплейде (2) таңбаға (20) қарсы бағдар және «0:00» таңбалары (28) пайда болады, ал қос нүкте жанып-сөнеді.
- Ысыту циклі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде (2) аяқталған бағдарламаның стандартты баптауларын көрсетіледі.
- Ысытуды болдырмау үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басып ұстап тұрыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал

шығады, біршама уақыттан кейін дисплей (2) сөнеді.

- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- Ыстықтан қорғайтын асханалық қолғаптарды киіңіз, қақпақты (3) ашыңыз, пішінді (6) сабынан ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұраңыз және жоғары көтеріңі.
- Пішінге 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз.
- Нанды пішіннің (6) қабырғалары мен түбінен күйікке қарсы қабаты бар асханалық қалақшаны пайдаланып босатыңыз.
- Нанды шығару үшін пішінді (6) аударыңыз және оны абайлап сілкіңіз.
- Нанды турау алдында оған 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз және қалақтарды (7) ілгек (10) көмегімен шығарыңыз.
- Нанды өткір нан турайтын пышақпен тураңыз.

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Құрамдас бөліктер

Ұн

Ұнның қасиеттері оның сұрыпымен ғана емес, сонымен қатар дәнді өсіру жағдайларымен, өңдеу және сақтау әдісімен де байланысты. Нанды әртүрлі өндірушілер мен маркаларынан пісіріп көріңіз және Сіздің талаптарыңызға жауап беретінін табыңыз. Нан пісіретін ұнның негізгі түрлері – бидай және қара бидай ұны. Бидай ұны анағұрлым кең қолданысты табады, бұл бидай ұнынан жасалған өнімдердің ұнамды дәмдік қасиеттерімен және жоғары тағамдық құндылығымен түсіндіріледі.

Нан пісіретін ұн

Нан пісіретін (тазартылған) ұн дәннің тек ішкі бөлігінен жасалады, балауыздың максималды көлемінен құралады, ол нан жұмсағының иілгіштігін қамтамасыз етеді және нанның көтерілмеуіне жол бермейді. Нан пісіретін ұннан жасалған нан анағұрлым үлпілдек болады.

Тұтас дәнді (ерекше тартылған) ұн

Тұтас дәнді (ерекше тартылған) ұнды бидайдың тұтас дәндерін қабығымен тарту жолымен алады. Ұнның бұл сұрыбы жоғары тағамдық құндылығымен ерекшеленеді. Тұтас дәнді нан көлемі кішірек боып шығады. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін тұтас дәнді ұн нан пісіретін ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны

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

Қант

Қант нанды қосымша дәмдік реңдермен байытады және нанға сарғыш түс береді. Қант ашытқының өсуіне құнарлы орта болып табылады. Нанға тазартылған қантты ғана емес, қоңыр қантты да, сонымен бірге қант ұнтағын да қосыңыз.

Ашытқы

Ашытқының өсуі көмірқышқыл газының бөлінуімен сүйемелденеді, ол кеуекті нан жұмсағының құрылуына көмектеседі. Ұн мен қант ашытқының өсуіне құнарлы орта болып табылады. Жаңа сығымдалған немесе тез көтерілетін құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз. Жаңа сығымдалған ашытқыны жылы сұйықтықта (суда, сүтте және т.с.с.) ерітіңіз, тез көтерілетін ашытқыны ұнға қосыңыз (ол алдын-ала белсендірілуді, яғни суды қосуды қажет етпейді). Орамдағы ұсныстарға жүгініңіз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз: 1 шай қасық тез көтерілетін құрғақ ашытқы = 1,5 шай қасық жаңа сығымдалған ашытқыға.

Ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз. Жоғары температура кезінде ашытқы өледі, және қамыр жаман көтеріледі.

Тұз

Тұз нанға қосымша дәм мен түс береді, бірақ ашытқының өсуін баяулатады. Тұздың тым үлкен көлемін пайдаланбаңыз. Әрқашан ұсақ тұзды пайдаланыңыз (ірі тұз

пішіннің күйікке қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін).

Жұмыртқа

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

Жануар және өсімдік майы

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

Нан пісіретін ұнтақ және сода

Сода және нан пісіретін ұнтақ (қопсытқыш) қамырдың көтерілуіне қажет уақытты қысқартады. «АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМІНДЕ» нанды пісіру кезінде қопсытқышты немесе соданы пайдаланыңыз. Соданы алдынала лимон қышқылымен және ұнның кішкентай бөлігімен араластыру қажет (5 г асханалық сода, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн). Ұнтақтың бұл көлемі (20 г) 500 г ұнға есептелген. Соданы сөндіру үшін сірке суын пайдаланбаңыз, бұл нанның жұмсағын біркелкі емес және анағұрлым ылғалды қылады. Нан пісіретін ұнтақты (қопсытқышты) дайындау әдісіндегі белгілеулерді орындап, жай ғана пішінге салыңыз.

Су

Су температурасы нанды пісірген кезде маңызды орын алады. Судың оптималды

температурасы 20-25°C, АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ үшін – 45-50°C. Сонымен қатар Сіз суды сүтпен алмастыра немесе табиғи шыранның біршама көлемін қосып нанның дәмін байыта аласыз.

Сүт өнімдері

Сүт өнімдері нанның тағамдық құндылығын және дәмін жақсартады. Нанның жұмсағы анағұрлым әдемі және дәмді болып шығады. Жаңа сауылған сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдаланыңыз.

Жеміс-жидек

Джем жасау үшін жаңа жұлынған және сапалы жеміс-жидекті пайдаланыңыз.

МӨЛШЕРЛЕУ

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

- Асханалық таразыны немесе жеткізілім жинағына кіретін өлшейтін тостаған (8) мен қасықты (9) пайдаланыңыз.
- Өлшейтін тостағанды (8) сұйықтықпен сәйкес белгіге дейін толытырыңыз. Тостағанды (8) түзу бетке қойып, мөлшерлеуді тексеріңіз.
- Басқа түрлі сұйықтықтарды өлшеу алдында тостағанды (8) жақсылап тазартыңыз.
- Құрғақ құрамдас бөліктерді өлшейтін тостағанға (8) салғанда тығыздамаңыз.
- Ұнды өлшеу алдында ауамен қанықтыру үшін себу маңызды, бұл нанның ең жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

Қамыр тым тез көтеріледі	Ашытқының, ұнның тым көп көлемі немесе тұздың жеткіліксіз көлемі
Нан көтерілмейді	Ашытқының жеткіліксіз көлемі
	Ескі немесе белсенді емес ашытқы
	Пайдаланып жатқан сұйықтықтардың жоғары температурасы
	Ашытқы сұйық құрамдас бөліктермен немесе тұзбен илеуге дейін жанасты
	Ұнның сұрыбы қате таңдалды, не болмаса ұн сапасыз
Қанттың жеткіліксіз көлемі	
Қамырдың қарқынды көтерілуі, қамыр нан пісіруге арналған пішіннің сыртына шығып жатыр	Жұмсақ су ашытқының анағұрлым белсенді өсуіне әкеледі
	Ашытқының немесе ұнның артық көлемі
Нанның ортасы көтерілмеді	Қамырдың аса көп көлемі
	Ашытқының өсуі сұйықтықтың жоғары температурасынан немесе оның аса көп көлемінен сапасыз
Нанның жұмсағы тығыз, іртіктер	Ұнның көлемі аса көп не болмаса сұйықтықтың жетіспеушілігі
	Ашытқының және қанттың жеткіліксіз көлемі
	Жемістердің, дәндердің және т.с.с. аса көп көлемі
	Сапасыз ұн
	Пайдаланылып жатқан сұйықтықтың аса жоғары температурасы қамырдың жылдам өсуіне және нанның көтерілмеуіне әкеледі
Тұзы жоқ немесе қанттың жеткіліксіз көлемі	
Нан ортасы піскен жоқ	Ұнның жетіспеушілігі
	Сұйықтықтың және сұйық құрамдас бөліктердің (мысалы, йогурттың) үлкен көлемін пайдалану
Нанның жұмсағы ірі дәнді	Сұйық құрамдас бөліктердің аса көп көлемі
	Тұзы жоқ
	Суы тым ыстық
Нанның қабығы піспеген	Қамырдың аса үлкен көлемі
	Ұнның аса үлкен көлемі (әсіресе егер сіз ақ нан пісірсеңіз)
	Ашытқыны аса көп көлемі немесе тұздың жетіспеуі
	Қанттың аса көп көлемі
Қанттан бірге өзге тәтті құрамдас бөліктер пайдаланылып жатыр	
Туралған нан бөліктерінің жұмсағы дәнді және біркелкі емес	Сіз турау алдында нанды суытпадыңыз (артық ылғал булануға үлгермеді)

ҚҰРАМДАС БӨЛІКТЕРДІ САЛУ

- Ұсынылатын құрамдас бөліктерді салудың кезектілігі (егер дайындау әдісінде өзгесі көрсетілмесе): сұйықтықтар (су, сүт, май, шайқалған жұмыртқа және т.с.с.) пісіруге арналған ыдыстың түбіне құйылады, содан кейін құрғақ құрамдас бөліктер салынады, құрғақ ашытқы соңғы кезекте салынады.
- Ұнның толық суланбауын қадағалаңыз, ашытқыны құрғақ ұнға ғана салыңыз. Ашытқы сонымен қатар тұзбен де илеуге дейін жанаспауы керек, себебі тұз ашытқының белсенділігін азайтады.
- Кейінге қалдыру қызметін пайдаланып, пішінге (6) тез бүлінетін азық-түлікті салмаңыз - мысалы, жұмыртқаны, жемістерді, сүтті.

ҚАЗАҚ

ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Құрамдас бөліктер/көлемі	750 г	1000 г
Су	270 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1,5 шай қасық
Қант	2 ас қасық	3 ас қасық
Ұн	3 өлшейтін тостаған	3,5 шай қасық
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық

ФРАНЦУЗДЫҚ НАН

Құрамдас бөліктер/көлемі	750 г	1000 г
Су	270 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1½ шай қасық	2 шай қасық
Қант	1½ ас қасық	2 ас қасық
Ұн	3 өлшейтін тостаған	3½ өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқы	0,75 шай қасық	1 шай қасық

ТҰТАС ДӘНДІ НАН

Құрамдас бөліктер/көлемі	750 г	1000 г
Су	260 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	2 шай қасық
Қабығы сыдырылған ұн	1 өлшейтін тостаған	2 өлшейтін тостаған
Ұн	2 өлшейтін тостаған	2 өлшейтін тостаған
Қоңыр қант	2 ас қасық	2½ ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Құрғақ ашытқы	¼ шай қасық	1 шай қасық

ГЛЮТЕНСІЗ

Құр. бөліктері/көлемі	1000 г
Су	250 мл (мл)
Өсімдік майы	3 ас қасық
Жұмыртқа	3 дн.
Тұз	1,5 ас қасық
Күріш ұны	3 өлшейтін стакан (cup)
Қант	3 ас қасық
Құрғақ ашытқы	1,5 ас қасық

МАЙДЫҢ САРЫСУЫНА ЖАСАЛҒАН НАН

Құрамдас бөліктер/көлемі	1250 г
Майдың сарысуы*	370 мл
Су	5,5 шай қасық
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	2 шай қасық

Қабығы сыдырылған ұн	200 г
Бидай ұны	475 г
Бал	2 ас қасық
Құрғық сүт	2 ас қасық
Құрғық ашытқы	2 шай қасық

**Майдың сарсуын ашыған сүтпен немесе йогуртпен алмастыруға болады. Бұл үшін лимон шырынының 2 ас қасығын шыны ыдысқа құйыңыз және 450 мл сүт немесе табиғи йогурт қосыңыз. Араластырыңыз және 5 минут күтіңіз.*

1. Пішінге (6) суды, өсімдік майын, майдың сарысуын (майдың сарысуына жасалған нан үшін) және алдын-ала шайқалған жұмыртқаны (глютенсіз нан үшін) құйыңыз.
2. Тұз және қантты, құрғақ сүтті (тұтас дәмді нан және майдың сарысуына жасалған нан үшін), бал (майдың сарысуына жасалған нан үшін) салыңыз, содан кейін ұн қосыңыз.
3. Ұнда кішкентай тереңдету жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз (илеуге дейін ашытқының суланбауын және тұзбен жанаспауын қадағалаңыз).
4. Пішінге (6) жұмыс камерасына салыңыз, сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз және қақпақты (3) жабыңыз.
5. «МӨЗІР» батырмасын (11) басыңыз және сәйкес бағдарламаны таңдаңыз.
6. Нанның салмағын, қабықтың қуырылу дәрежесін таңдаңыз және «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз.

ПАСТА

Құрамдас бөліктері	Көлемі
Ұн	500 г
Жұмыртқа	4 дн.
Тұз	0,5 шай қасық
Су	3 ас қасық

1. Жұмыртқаны сумен және тұзбен шайқаңыз, пішінге құйыңыз, ұнды салыңыз.
2. «ПАСТА» бағдарламасын белгілеңіз және «СТАРТ/СТОП» батырмасын (16) басыңыз.
3. Дайын қамырды қабаттарға илеңіз, макарон өнімдеріне қажетті пішін беріп тураңыз.
4. Макарондарды бірден пісіріңіз немесе кептіріңіз және қажетінше пайдаланыңыз.

Ескерту: Егер қамыр жабысқақ болса, шамалы ұн қосыңыз.

Қосымша құрамдас бөліктер (қызан пастасы, шөптер, пісірілген көкөністер) сіздің макарон өнімдеріңізге қайталанбас түс пен хош иіс береді. Қосымша құрамдас бөліктерді негізгі дайындау әдісінің құрамдас бөліктерімен бірге салыңыз.

ДЖЕМ

Құрамдас бөліктер	Көлемі
Бүлдірген	4 тостаған
Қант	2,5 тостаған
Лимон шырыны	1 асханалық қасық

1. Шанышқымен бүлдірген мен қантты езіңіз, лимон шырынын қосыңыз, араластырыңыз.
2. Қоспаны пішінге (6) салыңыз және «Джем» бағдарламасын іске қосыңыз.

КЕКС

Құрамдас бөліктер	Көлемі
Бидай ұны	175 гр.

ҚАЗАҚ

Қант	150 гр.
Сары май	40 гр.
Жұмыртқа	3 дн.
Қопсытқыш	1,5 шай қасық
Үлкен алма (қышқыл ұсынылады)	1 дн.

1. Жұмыртқаны қантпен шайқаңыз, пішінге (6) құйыңыз.
2. Жұмсартылған майды, ұнды және қопсытқышты қосыңыз.
3. Ұсақ туралған алманы салыңыз контейнерге (4) салыңыз.
4. «КЕКС» бағдарламасын белгілеп пісіріңіз

ТАЗАЛАНУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және салқындауға уақыт беріңіз.
- Корпус пен қақпақты (3) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Нан пісіруге арналған пішінді (6), қалақтарды (7), өлшейтін тостағанды (8), қасықты (9) және ілгекті (10) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз.

Ескерту: Егер қалақтар (7) осьтен шешілмесе, пішінді (6) жылы сумен толтырыңыз және 30 минут бойы күтіңіз.

Пішінді (6) және қалақтарды (7) ыдыс жуатын машинада да жууға болады.

- Пішінді (6) және қалақтарды (7) нан пісіретін пешке орнатқанға дейін жақсылап кептіріңіз.
- Құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға қойғанға дейін оны тазалауды жүргізіңіз және оның толық кебуін күтіңіз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	МҮМКІН ШЕШІМДЕР
Дисплейде дыбыстық сигналдармен сүйемелденетін «ЕЕ00» таңбалары пайда болды	Жұмыс камерасында төмен температура	Құрылғыны сөндіріңіз, қақпақты ашыңыз және 10-20 минут күтіңіз.
Дисплейде дыбыстық сигналдармен сүйемелденетін «ЕЕ01» таңбалары пайда болды	Құрылғы бұған дейінгі нанды пісіру циклінен салқындаған жоқ	Құрылғыны желіден ажыратыңыз, пішінді шығарыңыз, құрылғыға бөлме температурасында салқындауға уақыт беріңіз
Дисплейде дыбыстық сигналдармен сүйемелденетін «ЕЕЕ» таңбалары пайда болды	Температура бергішінің үзілуі	Құрылғыны сөндіріңіз және туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Дисплейде дыбыстық сигналдармен сүйемелденетін «ННН» таңбалары пайда болды	Қысқа түйісудің нәтижесінде температура бергіші жұмыс істемейді	Құрылғыны сөндіріңіз және туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	МҮМКІН ШЕШІМДЕР
Желдетіс саңылауларынан (4) шығып жатқан түтін	Құрамдас бөліктер қыздырғыш элементке тиді	Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырып, құрылғыны сөндіріңіз. Пішінді шығарыңыз, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз. Дымқыл матамен жұмыс камерасының қабырғаларын және қыздырғыш элементті сүртіңіз
Дайын нан көтерілмеді, нанның төменгі жағы дымқыл	Нан пісірілгеннен кейін ұзақ уақыт бойы нан пісіретін пеште қалды	Бұл дайындау әдісі бойынша нанды пісірген кезде, нан пісіп болғанда құрылғыны сол уақытта сөндіріңіз
Нан пісіруге арналған пішіннің қабырғаларына жабысып қалды	Нанның төменгі жағы араластыруға арналған қалаққа жабысып қалды	Орнату алдында қалақты маймен жағыңыз
Нанның құрылымы біркелкі емес немесе нан дұрыс піспеді	Қате режим таңдалған	Нан пісірудің мүмкін бағдарламаларын қарап шығыңыз, «МӨЗІР» батырмасын қайталап басып басқа бағдарламаны таңдаңыз
	Жұмыс процесінде «СТАРТ/СТОП» батырмасының кездейсоқ басылуы	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Жұмыс істеу уақытында қақпақтың жиі ашылуы	Қақпақты бағдарламаның сұраныс бойынша ғана қосымша құрамдас бөліктерді салу үшін ашыңыз.
	Жұмыс уақытындағы электр энергиясының ұзақ сөнуі	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Қалақ қозғалысы бөгеттелген	Пішінді шығарыңыз және жетектің айналатынын тексеріңіз. Ақаулық жағдайында туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

Нан пісіретін пеш – 1 дн.
 Нан пісіруге арналған пішін – 1 дн.
 Араластыруға арналған қалақ – 2 дн.
 Өлшейтін тостаған – 1 дн.
 Өлшейтін қасық – 1 дн.
 Ілгек – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқорегі: 230 В ~ 50 Гц
 Максималды тұтынатын қуаты: 940 Вт

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Аспаптың қызмет ету мерзімі - 3 жылдан кем емес.

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)

MAȘINA DE FĂCUT PÂINE

DESCRIERE

1. Panou de control
2. Display
3. Capac
4. Container pentru adăugarea automată a ingredientelor
5. Mîner
6. Tava de coacere
7. Palete de frământare
8. Ceașcă cotată
9. Linguriță de dozare
10. Cârlig

Panou de control:

11. Butonul de selectare a programului de coacere «MENIU»
12. Butonul de alegere a greutateii «GREUTATEA COPTUREI»
13. Butonul de reducere a timpului de amîinare «TIMER -»
14. Butonul de creștere a timpului de amîinare «TIMER +»
15. Butonul de alegere a culorii crustei «CULOAREA CRUSTEI»
16. Buton de conectare/deconectare «START/STOP»

Display:

17. Alegerea greutateii de coacere
18. Simbol de dospire (creștere) a aluatului
19. Simbol de coacere
20. Simbol de încălzire
21. Simbol «COACERE RAPIDĂ»
22. Alegerea culorii crustei
23. Simbol de pauză
24. Simbol de frământare
25. Simbol de încălzire prealabilă
26. Simbol de amîinare
27. Numărul programului de coacere
28. Indicațiile digitale a timpului de amîinare/ timpului de lucru rămas

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a exploata mașina de făcut pâine citiți cu atenție instrucțiunea și păstrați-o tot timpul de utilizare. Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale, cum este descris în prezenta instrucțiune. Manipularea necorespunzătoare cu mașina de făcut pâine poate

duce la deteriorarea ei, sau poate cauza pericol utilizatorului, sau a bunurilor lui.

- Înainte de conectare a dispozitivului la rețea, asigurați-vă că tensiunea de lucru a mașinei de făcut pâine corespunde cu tensiunea din rețeaua electrică.
- Cablul electric este dotat cu fișă de tip „euro”; conectați-l la priză cu contact sigur cu pământul.
- Pentru a evita riscul de apariție a incendiului sau electrocutării nu utilizați mașon de reducere la conectarea mașinei de făcut pâine la priza electrică.
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă și termorezistentă, astfel, încît accesul la priză să fie liber. Distanța pînă la cele mai apropiate obiecte trebuie să fie cel puțin de 20 cm.
- Pentru a preveni incendiul nici într-un caz nu acoperiți mașina de făcut pâine în timpul funcționării.
- Nu instalați dispozitivul deasupra altor aparate de uz casnic și fețe de masă.
- Nu instalați dispozitivul în apropiere la surse de flacără deschisă, substanțe ușor inflamabile și sub lumina directă a soarelui.
- Evitați să lăsați agățat cablul de alimentare de colțul mesei și evitați atingerea de suprafețele calde ale aparatului sau marginile ascuțite ale mobilei de bucătărie.
- Nu utilizați dispozitivul în afara încăperilor.
- Întotdeauna deconectați mașina de făcut pâine înainte de asamblare și dezasamblare.
- Nu folosiți niciodată dispozitivul fără containerul instalat pentru adăugarea automată a ingredientelor. Manipulați cu containerul cu grijă, că să nu-l deteriorați.
- Nu lăsați niciodată dispozitivul nesupravegheat în timpul funcționării.
- În cazul de utilizare incorectă a dispozitivului (de exemplu, nerespectarea recomandărilor, precum și în cazul de preparare excesive) este posibilă arderea pâinei și apariția fumului. În acest caz deconectați dispozitivul, extrageți fișa cablului de alimentare din priză. Înainte de curățare așteptați răcirea completă a dispozitivului.
- Nu introduceți obiecte străine în camera de lucru.

- Nu deschideți capacul în timpul funcționării, în afara cazurilor descrise în instrucțiunile.
- Nu lăsați capacul deschis în timpul funcționării dispozitivului.
- Nu atingeți în timpul funcționării suprafețele fierbinți și nu astupați orificiile de ventilație.
- Nu afundați mâinile în interiorul camerei de lucru în timpul funcționării.
- La scoaterea pâinei gata apucați de mânerul (mînere) tavei, îmbrăcînd în prealabil mănuși de bucătărie termorezistente.
- Pentru a evita deteriorarea acoperirii antiaderentă, luând pâinea, nu bateți pe partea de jos și marginile tavei, dar agitați tava.
- Deconectați dispozitivul de la rețea înainte de curățare sau dacă nu-l utilizați.
- Deconectând fișa cablului de alimentare din priză, nu trageți de cablu, ci apucați de fișa electrică.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile umede.
- Nu utilizați dispozitivul în apropiere de chiuvetă de bucătărie, nu-l expuneți la umezeală.
- Pentru a evita riscul electrocutării nu scufundați dispozitivul, cablul de alimentare sau fișa cablului în apă sau în alte lichide. Dacă acest lucru s-a întîmplat, nu apucați dispozitivul, scoateți-l din priza electrică și doar apoi scoateți dispozitivul din apă. Adresați-vă unui centru autorizat de service pentru verificarea sau repararea dispozitivului.
- Verificați periodic integritatea cablului și fișei cablului de alimentare.
- Se interzice utilizarea dispozitivului dacă fișa sau cablul de alimentare sunt deteriorate sau dacă dispozitivul funcționează cu întreruperi și, de asemenea, după căderea lui. Nu încercați să reparați dispozitivul de sine stătător. Pentru orice întrebări în legătură cu reparația dispozitivului adresați-vă unui centru autorizat de service.
- Prezentul dispozitiv nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii și persoane cu dizabilități. Aceștia pot utiliza dispozitivul doar în cazul în care persoana responsa-

bilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului și pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a acestuia.

- Dispozitivul este destinat doar pentru uz în condiții casnice.

PANOU DE CONTROL

Programe de coacere

1. REGIM PRINCIPAL

Înclude toate cele trei etape de preparare a pâinei: frămîntarea, dospirea (creșterea) aluatului și coacerea.

2. COACERE FRANCEZĂ

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

3. PÂINE INTEGRALĂ

Coaceți pâinea sănătoasă din griș sau făină mărunț măcinată. Nu se recomandă utilizarea funcției de amîinare la prepararea acestui tip de pâine, deoarece aceasta poate duce la rezultate nedorite.

4. PÂINE DULCE

Frămîntarea, dospirea aluatului și coacerea pâinei dulce.

5. PRĂJITURĂ

Adăugați în aluatul dulce praful de copt sau bicarbonat de sodiu și pregătiți o prăjitură aromată sau biscuiți.

6. FĂRĂ GLUTEN

Gluten - este o proteină, descoperită în semințele cerealelor (în mod deosebit o mulțime se află în grâu, seară și ovăz) care determină acele caracteristici a aluatului cum ar fi moli-ciunea și elasticitatea. În marea majoritatea a oamenilor, inclusiv și copii, glutenul se dezintegrează cu succes de enzime digestive și este o sursă bună de gluten. Dar există un grup de oameni cu o predispoziție moștenită, în care glutenul poate provoca boala celiaca, o boală destul de rară. În acest caz trebuie să excludeți din rațiunul zilnic produsele care conțin gluten. În mașina noastră de făcut pâine puteți prepara pâine dietică fără gluten (de obicei din făină de orez, de porumb, de hrișcă sau amestecuri de coacere speciale).

7. REGIM ULTRA RAPID

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

ROMÂNĂ/ Moldovenească

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

8. PREGĂTIREA ALUATULUI

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

9. PASTE

Pregătiți aluatul pentru orice fel de paste. Utilizați aluatul proaspăt (pentru pregătirea tăițelilor, beshbarmak-ului) sau uscați aluatul format și păstrați pastele în stare uscată.

10. PÎINE PE ZARĂ

Zara – este o frișcă degresată, care reprezintă un produs secundar la baterea untului de vacă. Zara oferă pâinei un gust placut acrișor și o textură moale. Dacă nu aveți zară, înlocuiți-o cu un iaurt natural, amestecând cu o cantitate mică de suc de lămâie.

11. MARMELADA

Pregătiți marmeladă de casă aromată. Tăiați în prealabil fructe pentru marmeladă.

12. COACEREA

Mașina de făcut pâine funcționează ca un cuptor electric obișnuit. Programul exclude regimurile de frământare și creștere a aluatu-

lui. Programul se folosește pentru coacerea aluatului pregătit sau rumenirea suplimentară a pâinei coaptă.

Cicluri de operare

Mașina de făcut pâine efectuează următoarele operații:

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

Programul/ciclul de operare	Preîncălzire	Frământare prealabilă	Pauză	Frământare repetată	Dospire	Prelucrare termică	Încălzire
1. REGIM PRINCIPAL		+	+	+	+	+	+
2. COACERE FRANCEZĂ		+	+	+	+	+	+
3. PÎINE INTEGRALĂ	+	+	+	+	+	+	+
4. PÎINE DULCE		+	+	+	+	+	+
5. PRĂJITURĂ		+		+		+	+
6. FĂRĂ GLUTEN		+		+		+	+
7. REGIM ULTRA RAPID		+		+		+	+
8. PREGĂTIREA ALUATULUI		+	+	+	+		
9. PASTE		+		+			
10. PÎINE PE ZARĂ	+	+	+	+	+	+	+
11. MARMELADA		+		+		+	
12. COACERE						+	+

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Durata de pregătire

Programul	Culoarea crustei	Greutatea (g)	Timpul de coacere (în ore)	Timpul total (în ore)	
1. REGIM PRINCIPAL	Deschisă Medie Închisă	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. COACERE FRANCEZĂ	Deschisă Medie Închisă	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	Coacere rapidă		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:37
			1250	1:05	2:40
3. PÂINE INTEGRALĂ	Deschisă Medie Închisă	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	Coacere rapidă		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:40
			1250	1:05	2:45
4. PÂINE DULCE	-	750	0:55	3:17	
		1000	1:00	3:22	
		1250	1:05	3:27	
5. PRĂJITURĂ	-	750	1:15	1:28	
6. FĂRĂ GLUTEN	-	-	1:05	2:20	
7. REGIM ULTRA RAPID	-	-	0:48	1:20	
8. PREGĂTIREA ALUATULUI	-	-	-	1:30	
9. PASTE	-	-	-	0:14	
10. PÂINE PE ZARĂ	-	1000	1:00	3:55	
11. MARMELADA	-	-	0:50	1:05	
12. COACERE	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 cu un pas de 10 minute	

Butoanele panoului de control (1)

Fiecare apăsare pe butonul panoului de control este însoțită de un semnal sonor scurt.

Buton (11) «MENIU»

- Cu apăsarea repetată a butonului (11) «MENIU» selectați unul din cele 12 programe. Numărul programului (27) va fi afișat pe display (2).

Buton (12) «GREUTATEA COPTUREI»

- Apăsând butonul (12) «GREUTATEA COPTUREI» selectați greutatea pîinei: 750, 1000 sau 1250 grame. Setările de greutate sunt afișate pe display (2) în forma săgetelor în fața simbolurilor corespunzătoare (17).

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

Selectarea greutății nu este disponibilă în programele 5-12.

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

Aveți posibilitatea de a programa ora când procesul de preparare va fi finalizat.

- Cu butoanele de pe panoul de control selectați programul de coacere, greutatea pîinei și culoarea crustei.
- După aceea cu apăsările repetate a butoanelor (13) «TIMER -» și (14) «TIMER +» setați timpul de amînare (după ce oră procesul de preparare va fi finalizat, începînd cu momentul dat). Pe display (2) vor apare indicațiile timpului de amînare (28).

Remarcă: Timpul maxim de amînare – 15 ore, pas de setare - 10 minute.

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

- După setarea timpului de amînare apăsați butonul (16) «START/STOP», pe display (2) va ilumina o săgeată în fața simbolului (26), vor clipi două puncte în indicațiile timpului de lucru rămas (28), și se va începe numărarea inversă.
- Pentru anularea amînării apăsați butonul (16) «START/STOP» pînă la apariția unui semnal sonor scurt.

Remarcă: Funcția de amînare nu este disponibilă pentru programele 5-7, 9, 11 și 12.

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

Buton (15) «CULOAREA CRUSTEI»

- Cu apăsarea repetată a butonului (15) «CULOAREA CRUSTEI» puteți selecta crusta «DESCHISĂ», «MEDIE» sau «ÎNCHISĂ». Pe display (2) va apare săgeata în fața culorii crustei selectată (22).

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

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

Buton (16) «START/STOP»

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

Funcțiile suplimentare

Adăugarea ingredientelor

- Dispozitivul este echipat cu containerul (4) pentru adăugarea automată a ingredientelor (bucăți de fructe, nuci) în timpul frămîntării aluatului.
- Încărcați ingredientele în containerul (4) înainte de preparare.
- În timpul funcționării veți auzi 8 semnale sonore, va deschide capacul inferior al containerului (4), și ingredientele vor fi adăugate în aluat.

Remarcă: Funcția de adăugare a ingredientelor în timpul funcționării nu este disponibilă pentru programele 6, 8, 9, 12.

Încălzire

- Dacă nu veți opri dispozitivul după finalizarea procesului de coacere (cu excepția programelor 8, 9 și 11), el va trece în mod automat în regim de încălzire (durata – 1 oră).
- Dacă doriți să anulați aceasta funcție, apăsați și mențineți apăsat butonul (16) «START/STOP» pînă la apariția unui semnal sonor scurt.

Memorie

- La deconectarea energiei electrice avariată în timpul funcționării se activează o funcție de memorie cu durata de 7 minute.
- La restabilirea alimentării electrice timp de 7 minute mașina de făcut pâine continuă efectuarea programului setat de la momentul în care a fost suspendat.
- În caz de lipsă a energiei electrice mai mult de 7 minute trebuie să re-încărcați din nou produsele și să programați dispozitivul.
- Dacă pana a avut loc în proces de frămîntare, doar apăsați butonul (16) «START/STOP», și programa va începe de la început.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți dispozitivul din ambalaj.
- Instalați dispozitivul pe o suprafață plană și stabilă. Distanța pînă la cele mai apropiate suprafețe trebuie să fie cel puțin de 20 cm.

Remarcă: Mașina de făcut pâine este destinată pentru lucru într-o gamă largă de temperaturi, dar temperatura excesiv de ridicată sau scăzută în încăpere influențează asupra procesului de creștere a aluatului, și consecutiv, asupra mărimei și densității pâinei. Temperatura cea mai optimă în încăpere - de la 15 pînă la 34°C.

- Luați tava de coacere (6) de mîner și scoateți-o din camera de lucru.
- Închideți capacul (3), conectați dispozitivul, introducînd fișa cablului de alimentare în priză. Veți auzi un semnal sonor îndelungat, pe display (2) vor apărea: numărul primei pictograme (27), indicațiile timpului de

lucru «3:30» (28) și săgeți în fața simbolurilor (23 și 17), reflectînd setările standard de coacere (culoarea crustei – medie; greutatea – 1250 g).

- Reapăsarea butonului (11) «MENIU» selectați programul «COACERE», apăsați butonul (16) «START/STOP» și lăsați dispozitivul să se încălzească timp de 10 minute.

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

- Deconectați mașina de făcut pâine peste 10 minute, apăsînd și menținînd apăsat butonul (16) «START/STOP», extrageți fișa cablului de alimentare din priză.
- Deschideți capacul (3) de mîner (5) și lăsați dispozitivul să se răcească.
- Scoateți containerul (4), tragîndu-l în sus.
- Spalați containerul (4), tava de coacere (6), paletele (7), ceașca cotate (8), lingura (9) și cîrligul (10) cu o buretă moale și un detergent neutru.
- Uscați piesele detașabile.
- Instalați containerul (4) la loc.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

- Instalați paletele (7) pe axele tavei (6).

Remarcă: Înainte de instalare este de dorit lubrifierea paletelor (7) cu ulei, pentru a evita în continuare nimerirea sub dînsule a aluatului și a ușura înlăturarea paletelor (7) din pâine pregătită.

- Puneți ingredientele în tava (6) în succesiunea descrisă în rețetă. De obicei, ingredientele sunt plasate în ordinea următoare:

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

Remarcă: Drojdia nu trebuie să intră în contact cu lichide sau sare înainte de frămîntare. Faceți cu degetul o gaură în făină și adăugați drojdia.

- Ștergeți de pe suprafața tavei (6) produsele împrăștiate sau lichidele vărsate.
- Luați tava (6) de mîner și instalați-o în camera de lucru.
- Închideți capacul (3), puneți în containerul (4) ingredientele, care vor fi adăugate auto-

ROMÂNĂ/ Moldovenească

- mat în procesul de frământare (bucățele de fructe, nuci).
- Conectați dispozitivul în priză.
 - Reapăsând butonul (11) «MENIU» selectați programul necesar.
 - Reapăsând butonul (12) «GREUTATEA COPTUREI» și (15) «CULOAREA CRUSTEI» setați greutatea pâinei și culoarea crustei.
 - Apăsând butonul (13) «TIMER -» și (14) «TIMER +» setați timpul de amânare.
- Remarcă:** *Dacă doriți să începeți prepararea imediat, treceți setarea timpului de amânare.*
- Pentru lansarea programei apăsați butonul (16) «START/STOP».
 - În timpul frământării veți auzi 8 semnale sonore consecutive, se va deschide automat capacul inferior al containerului (4), și ingredientele suplimentare vor fi adăugate în aluat.
 - Despre finalizarea programei vor anunța 10 semnale sonore consecutive.
 - După finalizarea programei dispozitivul va trece automat în regim de încălzire (cu excepția programelor 8, 9 și 11), pe display (2) va apărea o săgeată în fața simbolului (20) și simbolurilor «0:00» (28), vor începe clipirea două puncte.
 - După încheierea ciclului de încălzire se va auzi un semnal sonor, pe display (2) vor afișa setările standard ale programului finalizat.
 - Pentru a anula încălzirea apăsați și mențineți apăsat butonul (16) «START/STOP». Se va auzi un semnal sonor scurt, și după câteva timp displayul (2) se va stînge.
 - Extrageți fișa cablului de alimentare din priză.
 - Îmbrăcați mănușile de bucătărie termorezistente, deschideți capacul (3), luați tava (6) de mîner și trageți-o în sus.
 - Lăsați tava să se răcească timp de 10 minute.
 - Separați coptura de la părțile și fundul tavei (6), utilizînd spatula de bucătărie cu acoperire antiaderentă.
 - Pentru a scoate pâinea întoarceți tava (6) și agitați ușor.

- Înainte de a tăia pâinea extrageți paletetele (7) cu ajutorul cîrligului (10) și lăsați-o să se răcească timp de 10 minute.
- Tăiați pâinea cu un cuțit de pâine ascuțit.

RECOMANDĂRI IMPORTANTE

Ingrediente

Făină

Proprietățile făinei sunt determinate nu numai de calitatea făinei, dar de asemenea și de condițiile de cultivare a cerealelor, metodelor de prelucrare și păstrare. Încercați să coaceți pâine din făină de la diferiți producători și mărci, și alegeți-o pe ceea ce potrivește cerințelor Dvs. Tipurile principale ale făinei de copt sunt făină de grâu și secară. Făină de grâu are o utilizare mai largă, ce se determină de calitățile sale plăcute și valoarea nutritivă înaltă a produselor din făină de grâu.

Făină de brutărie

Făină de brutărie (rafinată), care este compusă doar din părțile interioare a cerealelor, conține o cantitate maximală de gluten, care oferă elasticitatea miezului și previne lăsarea pâinei. Coptura din făină de brutărie se primește mai umflată.

Făină integrală

Făină integrală se obține prin măcinarea grăunțelor integrale a grîului împreună cu hoaspă. Acest tip de făină se deosebește cu o valoare nutritivă înaltă. De obicei pâine integrală se obține de mărime mică. Pentru a îmbunătăți proprietățile de consum ale pâinei făină integrală este deseori amestecată cu făină de brutărie.

Făină de porumb și de ovăz

Pentru a îmbunătăți textura pâinei și adăugarea proprietăților gustative suplimentare amestecați făină de grâu sau de secară cu făină de porumb sau de ovăz.

Zahărul

Zahărul îmbunătățește coptura cu proprietățile gustative suplimentare și oferă pâinei o culoare aurie. Zahărul este mediul nutritiv pentru creșterea drojdiei. Adăugați în coptura nu numai

zahărul rafinat dar, de asemenea, zahărul brun, și zahăr pudră.

Drojdie

Creșterea drojdiei este însoțită de eliberarea dioxidului de carbon, care contribuie la formarea miezului poros. Făină și zahărul sunt mediul nutritiv pentru creșterea drojdiei. Adăugați drojdia proaspătă presată sau drojdia uscată activă. Dizolvați drojdia proaspătă presată în lichidul cald (apă, lapte și etc.), drojdia activă adăugați-o în făină (nu necesită activare prealabilă, adică adăugarea apei). Urmăriți recomandările de pe ambalaj sau respectați următoarele proporții:

1 linguriță de drojdie activă uscată = 1,5 linguriță de drojdie proaspătă presată.

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

Sare

Sarea oferă pâinei un gust și o culoare suplimentară, dar inhibă creșterea drojdiei. Nu utilizați sare în cantități excesive. Utilizați întotdeauna sarea fină (sarea măscată poate deteriora acoperirea antiaderentă a tavei).

Ouă

Ouăle îmbunătățesc structura și volumul copțurii, îmbogățesc gustul. Înainte de a adăuga ouăle în aluat trebuie să le bateți bine.

Grăsimi de natura animală și vegetală

Grăsimile animale și vegetale fac coptura mai moale și majorează termenul de păstrare. Înainte de a adăuga unt de vacă tăiați-l în bucățele mici sau dezghețați-l puțin.

Praf de copt și bicarbonat de sodiu

Bicarbonat de sodiu și praful de copt micșorează timpul necesar pentru creșterea aluatului. Utilizați praful de copt sau bicarbonat de sodiu la coacerea în REGIM ULTRA RAPID. Amestecați în prealabil bicarbonat de sodiu cu acid citric și o cantitate mică de făină (5 g de sodă alimentară, 3 g de acid citric și

12 g de făină). Această cantitate de praf (20 g) este calculată pentru 500 g de făină. Nu utilizați oțetul pentru stingerea bicarbonatului de sodiu, pentru că acest fapt face miezul mai puțin omogen și mai umed. Turnați praful de copt în tava, urmărind instrucțiunile din rețetă.

Apa

Temperatura apei joacă un rol important la coacerea pâinei. Temperatura optimală a apei este de 20-25°C, pentru «REGIM ULTRA RAPID» 45-50°C. Pentru a îmbunătăți gustul pâinei puteți înlocui apa cu lapte sau adăugând o anumită cantitate de suc natural.

Produsele lactate

Produsele lactate ameliorează valoarea nutritivă și gustul pâinei. Se obține miezul mai frumos și apetisant. Utilizați produsele lactate proaspete sau lapte praf.

Fructe și pomușoare

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

DOZARE

Secretul pâinei bună constă nu numai în calitatea ingredientelor, dar și în respectarea proporțiilor lor.

- Utilizați cântarul de bucătărie sau ceașcă cotate (8) și lingură (9), care sunt incluse în set de livrare.
- Umpleți ceașca cotate (8) cu lichidul pînă la marcajul corespunzător. Verificați dozarea, instalînd ceașca (8) pe suprafața plană.
- Înainte de a măsura volumul altui lichid curățați bine ceașca cotate (8).
- Nu compactați ingrediente uscate, turnîndu-le în ceașca cotate (8).
- Este important de cernut făină înainte de măsurare, pentru a le îmbogăți cu aer, acest fapt garantează cele mai bune rezultate de coacere. Nivelați vârful cu ajutorul cuțitului neted.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Aluatul crește foarte repede	Cantitatea excesivă de drojdie, făină sau cantitatea insuficientă de sare
Pâine nu crește	Cantitatea insuficientă de drojdie
	Drojdie sunt veche sau inactive
	Drojdia a intrat în contact cu ingredientele lichide sau sarea înainte de frământare.
	Tipul făinei nu este bine ales, sau făină este de calitate joasă
	Cantitatea insuficientă de zahăr
Apa moale duce la o creștere mai activă a drojdiei	
Creșterea intensivă a aluatului aluatul iese în afara tavei de coacere	Cantitatea excesivă de drojdie sau făină
	Cantitatea excesivă de aluat
Pâine a căzut la mijloc	Creșterea drojdiei se desfășoară slab din cauza temperaturii înaltă a lichidului sau utilizării excesivă a lichidelor
	Cantitatea excesivă de făină sau insuficiența lichidului
Miezul dens, bulgări	Cantitatea insuficientă de drojdie și zahăr
	Cantitatea excesivă de fructe, cerealele integrale și etc.
	Făină de calitate joasă
	Temperatura excesivă a lichidului duce la o creștere rapidă a drojdiei și lăsării precoce a pâinei
	Nu este sare sau cantitatea insuficientă de zahăr
Insuficiență de făină	
Pâinea nu s-a copt în interior	Utilizarea unor cantități mari de lichide și ingredientelor lichide (de exemplu, iaurt)
	Cantități excesive de ingrediente lichide
Miez cu granulație mare	Nu este sare
	Apă prea caldă
	Cantitatea excesivă de aluat
Pâine cu suprafața necoaptă	Cantitatea excesivă de făină (mai ales la coacerea pâinei albă)
	Cantitatea excesivă de drojdie sau insuficientă de sare
	Cantitatea excesivă de zahărul
	Alte ingrediente dulci, pe lângă zahărului
Miezul bucățelelor tăiate este granulat și neuniform	Nu ați răcit pâinea înainte de a o tăia (umiditatea excesivă nu a avut timp să se evapore)

AȘEZAREA INGREDIENTELOR

- Se recomandă respectarea succesiunii de așezare a ingredientelor (dacă în rețeta nu se prevede altfel): lichidele (apă, lapte, ulei, ouăle bătute și etc.) sunt turnate în partea de jos a tavei de coacere, apoi sunt turnate ingredientele uscate, drojdia uscată se adăugă în ultimul moment.
- Asigurați-vă că făina nu a fost complet înmuiată, puneți drojdie numai pe făină uscată. Drojdia nu trebuie să intre în contact cu sare, deoarece acest lucru reduce activitatea drojdiei.
- Utilizând funcția de amânare, nu puneți în tava (6) produsele perisabile – de exemplu, ouăle, fructe, lapte.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

REȚETE

REGIM PRINCIPAL

Ingrediente/cantitate	750 g	1000 g
Apă	270 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	1 lingurița	1,5 lingurițe
Zahăr	2 linguri	3 linguri
Făină	3 cești cotate	3,5 cești cotate
Drojdie uscată	1 lingurița	1 lingurița

COACERE FRANCEZĂ

Ingrediente/cantitate	750 g	1000 g
Apă	270 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
Făină	3 cești cotate	3,5 cești cotate
Drojdie uscată	0,75 lingurițe	1 lingurița

PÎINE INTEGRALĂ

Ingrediente/cantitate	750 g	1000 g
Apă	260 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	1 lingurița	2 lingurițe
Făină din grăunțe decojită	1 ceașcă cotată	2 cești cotate
Făină	2 cești cotate	2 cești cotate
Zahăr brun	2 linguri	2,5 linguri
Lapte praf	2 linguri	3 linguri
Drojdie uscată	0,75 lingurițe	1 lingurița

FĂRĂ GLUTEN

Ingrediente/cantitate	1000 g
Apă	250 ml
Ulei vegetal	3 linguri
Ouă	3 buc.
Sare	1,5 lingură
Făină de orez	3 pahare de măsură (cup)
Zahăr	3 linguri
Drojdii deshidratate	1,5 lingură

PÎINE PE ZARĂ

Ingrediente/cantitate	1250 g
Zară*	370 ml

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Apă	5,5 lingurițe
Ulei vegetal	2 linguri
Sare	2 lingurițe
Făină din cereale decojite	200 g
Făină de grâu	475 g
Miere	2 linguri
Lapte praf	2 linguri
Drojdie uscată	2 lingurițe

* Puteți înlocui zara cu lapte acru sau un iaurt. Pentru a face acest lucru turnați 2 linguri de suc de lămâie într-un recipient de sticlă și adăugați 450 ml de lapte sau de iaurt natural. Amestecați și așteptați 5 minute.

1. Turnați în forma (6) apă, ulei vegetal, zer de unt (pentru pâine cu zer de unt) și ouăle bătute în prealabil (pentru pâine fără gluten). Turnați sare și zahăr, lapte praf (pentru pâine integrală și pâine pe zară), miere (pentru pâine pe zară), apoi adăugați făină.
2. Faceți o gaură în făină și turnați drojdia (fiți atenți că drojdia să nu fie umezită și nu contacta cu sare înainte de frământare).
3. Introduceți tava (6) în camera de lucru și închideți capacul (3).
4. Apăsăți butonul (11) «MENIU» și selectați programul necesar.
5. Selectați greutatea pâinii, gradul de coacere a crustei și apăsați butonul (16) «START/STOP».

PASTE

Ingrediente	Cantitate
Făină	500 g
Ouă	4 buc.
Sare	0,5 lingurițe
Apă	3 linguri

1. Bateți ouăle cu apă și sare, turnați-le în tava, adăugați făină.
2. Setați programul «PASTE» și apăsați butonul (16) «START/STOP».
3. Îndindeți aluatul gătit în formă de straturi, tăiați-le, oferind pastelor o formă dorită.
4. Fierbeți pastele îndată sau uscați-le și utilizați-le după necesitate.

Remarcă: În cazul în care aluatul este viscos, adăugați un pic de făină.

Ingredientele suplimentare (pasta de tomate, plante, legume fierte) vor oferi pastelor o culoare și gust original. Turnați ingredientele suplimentare împreună cu ingredientele din rețetă de bază.

MARMELADA

Ingrediente	Cantitate
Căpșună	4 cești
Zahăr	2,5 cești
Suc de lămâie	1 lingură

1. Mărunțiți căpșuna cu zahăr cu furculița, adăugați suc de lămâie, amestecați.
2. Turnați amestecul în formă (6) și porniți programul «MARMELADA».

PRĂJITURĂ

Ingrediente	Cantitate
Făină de grâu	175 g

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Zahăr	150 g
Unt de vacă	40 g
Ouă	3 buc.
Praf de copt	1,5 lingurițe
Un măr mare (de dorit acru)	1 buc.

1. Bateți ouăle cu zahăr, turnați-le în tava (6).
2. Adăugați untul moale, făină și praful de copt.
3. Incărcați merele tăiate mărunți în containerul (4).
4. Coaceți, setînd programul «PRĂJITURĂ».

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Extrageți fișa cablului de alimentare din priză electrică și lăsați dispozitivul să se răcească.
- Ștergeți carcasa și capacul (3) cu o țesătură umedă.
- Spalați tava de coacere (6), paletele (7), ceașca cotate (8), lingura (9) și cîrligul (10) cu apă caldă și un detergent neutru.

Remarcă: Dacă paletele (7) nu se elimină de pe ax, umpleți tava (6) cu apă caldă și așteptați aproximativ 30 de minute.

Tava (6) și paletel (7) pot fi spălate într-o mașină de spălat vase.

- Uscați bine tava (6) și paletele (7), înainte de a le instala în mașina de făcut pîine.
- Nu scufundați mașina de făcut pîine, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.

PĂSTRARE

- Înainte de a strînge dispozitivul la păstrare, curățați-l și lăsați-l să se răcească complet.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat și răcoros, inaccesibil pentru copii.

ÎNLĂȚURAREA DEFECȚIUNILOR

DEFECȚIUNE	CAUZA	MODALITATEA DE REZOLVARE
Simbolurile «EE00» pe display, urmărite de semnale sonore repetate	Temperatura joasă în camera de lucru	Deconectați dispozitivul, deschideți capacul și așteptați 10-20 de minute.
Pe display au apărut simbolurile «EE01», urmărite de semnale sonore repetate	Dispozitivul nu s-a răcit după ciclul de coacere precedent	Deconectați dispozitivul de la rețea electrică, extrageți tava, lăsați dispozitivul să se răcească la temperatura camerei.
Simbolurile «EEE» pe display, urmărite de semnale sonore repetate	Ruptura senzorului de temperatură	Deconectați dispozitivul și adresați-vă unui centru autorizat de service.
Simbolurile «HHH» pe display, urmărite de semnale sonore repetate	Senzorul de temperatură nu lucrează în rezultatul unui scurt circuit în rețea	Deconectați dispozitivul și adresați-vă unui centru autorizat de service.
Fum din orificiile de ventilare a containerului (4)	Ingredientele au nimerit pe elementul încălzitor	Deconectați dispozitivul, extragînd fișa cablului de alimentare din priză. Scoateți tava, lăsați dispozitivul să se răcească. Ștergeți părțile camerei de lucru și elementul încălzitor cu o țesătură umedă.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Pâinea gata s-a lăsat, partea inferioară a pâinei este umedă	După coacere pâinea a rămas în mașină de făcut pâinea prea mult timp	Folosindu-vă de rețeta data a pâinei la coacere, deconectați dispozitivul imediat după coacerea pâinei.
Pâinea s-a lipit de pereții tavei de coacere	Partea de jos a pâinii s-a lipit de paletetele de frământare	Înainte de instalare lubrifiați paletetele cu ulei.
Structura pâinei este neomogenă sau pâinea nu s-a primit	Nu este selectat regimul corect	Uitați-vă la programele de coacere disponibile, alegeți altă programă cu reapăsarea butonului «MENIU».
	Apăsare aleatorie a butonului «START/ STOP» în timpul funcționării	Repuneți ingredientele necesare și începeți coacere din nou.
	Deschiderea frecventă a capacului în timpul funcționării	Deschideți capacul numai la cererea programei pentru a adăuga ingredientele suplimentare.
	Întreruperi prelungite de energie electrică în timpul funcționării	Repuneți ingredientele necesare și începeți coacere din nou.
	Circulația paletetelor este blocată	Extrageți tava și verificați dacă motorul se mișcă. În caz de defecțiune adresați-vă unui centru autorizat de service.

COMPLETARE

Mașina de făcut pâine – 1 buc.
Tava de coacere – 1 buc.
Paletă de frământare – 2 buc.
Ceașcă cotate – 1 buc.
Linguriță de dozare – 1 buc.
Cârlig – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare electrică: 230 V ~ 50 Hz
Putere maximă de consum: 940 W
Producătorul își rezervează dreptul de a modifica caracteristicile tehnice dispozitivului fără anunțare prealabilă.

Termenul de utilizare a dispozitivului 3 ani.

Garanție

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

CE *Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/Joasă tensiune (73/23 EEC).*

PEKÁRNA NA CHLĚB

POPIS

1. Ovládací panel
2. Displej
3. Víko
4. Kontejner na automatické přidávání ingredience
5. Držadlo
6. Forma na pečení
7. Lopatky na zadělávání těsta
8. Měrná nádobka (odměrka)
9. Měrná lžice
10. Hák

Ovládací panel:

11. Nlačítka nastavení programu pečení «MENU»
12. Tlačítka nastavení hmotnosti «HMOTNOST VÝROBKU»
13. Tlačítka na zkrácení doby odloženého startu «ČASOVAČ-»
14. Tlačítka na prodloužení doby odloženého startu «ČASOVAČ+»
15. Tlačítka nastavení barvy kůrky «BARVA KŮRKY»
16. Tlačítka Zapnutí / vypnutí / pauzy «START / STOP»

Displej

17. Nastavení hmotnosti pečení
18. Symbol kynutí těsta
19. Symbol pečení
20. Symbol ohřevu
21. Symbol «RYCHLÉ PEČENÍ»
22. Nastavení barvy kůrky
23. Symbol pauzy
24. Symbol zadělávání těsta
25. Symbol předehřevu
26. Symbol odloženého startu
27. Číslo programu pečení
28. Digitální čtení odloženého startu/ zbývající čas

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

- Dřív, než zapnete pekárnu, zkontrolujete, zda napětí pekárny odpovídá provoznímu napětí elektrické sítě.

- Přívodní kabel je opatřen „euro-zástrčkou“, pak ji zapnete do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Aby nedošlo k požáru nebo úrazu elektrickým proudem při připojení pekárny k elektrické zásuvce nepoužívejte adaptéry.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch, tepelně odolný, tak aby přístup k zásuvce byl volný. Vzdálenost k nejbližším předmětům musí být nejméně 20 cm.
- Aby nedošlo k požáru, v žádném případě nepokryjte pekárnu během provozu.
- Neinstalujte přístroj na jiná zařízení a ubrusy.
- Neinstalujte přístroj v blízkosti zdrojů otevřeného ohně, hořlavých látek, a na přímém slunečním světle.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nevycházel za okraje stolu. Ujistěte se, že kabel se nedotýká horkých povrchů nebo ostrých okrajů kuchyňského nábytku.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Vždy vypněte pekárnu před její montáží a demontáží.
- Nikdy nepoužívejte zařízení bez instalovaného zásobníku automatického přidávání přísad. Doporučujeme opatrně zacházet s kontejnerem aby nezpůsobit jeho poškození.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- V případě nesprávného použití zařízení (např. při nedodržení doporučení, stejně jako v případě nadměrné doby pečení), vzniká nebezpečí popálení chleba a výskyt kouře. V tomto případě odpojte zařízení, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před čištěním počkejte, až úplně vychladne zařízení.
- Nedávejte do pracovní komory cizí předměty.
- Neotvírejte víko během provozu, s výjimkou případů, popsaných v návodu.
- Nenechávejte otevřené víko během provozu pekárny.
- Během provozu pekárny nedotýkejte se horkých povrchů a nezakrývejte větrací otvory.
- Nedávejte ruce dovnitř pracovní komory během provozu.
- Při vyjmutí chleba uchopte se držáku (ú) formy a navlekněte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou.
- Aby nedošlo k poškození nepřílinavého povlaku formy, při vyjmutí chleba z formy neklepejte na dno a okraje formy, ale je třeba formou protřepat.

- Vždy odpojte pekárnu od sítě před čištěním nebo pokud ji nepoužíváte.
- Při odpojování napájecího kabelu ze zásuvky netahejte za kabel, ale uchopte zástrčku rukou.
- Nedotýkejte se zástrčky mokryma rukama.
- Nepoužívejte pekárnu v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte zařízení působení vlhkosti.
- Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, neponožujete napájecí kabel, zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných kapalin. Pokud přístroj spadl do vody, nedotýkejte se zařízení ale ihned odpojte ho od sítě, a teprve pak ho můžete vytáhnout z vody. Pro kontrolu a opravu přístroje obraťte se na oprávněné (autorizované) středisko.
- Pravidelně kontrolujte neporušenost napájecího kabelu a zástrčky.
- Nepoužívejte pekárnu s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou, pokud pekárna funguje přerušovaně, a po její pádu. Nikdy neopravujte přístroj samostatně. V případě poruchy obraťte se na autorizované (pravomocné) servisní středisko.
- Tato pekárna není určena pro děti a zdravotně postižené osoby. Ve výjimečných případech osoba, odpovědná za jejich bezpečí, musí dát vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varovat o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Zařízení je určeno jen pro domácí použití.

OVLÁDACÍ PANEL

Programy pečení

1. HLAVNÍ REŽIM

Zahrnuje všechny tři fáze přípravy těsta, vymísení (zadělávání) těsta, kynutí těsta a pečení.

2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ

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

3. CELOZRNÝ CHLÉB

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

4. JEMNÉ PEČIVO

Zadělávání, kynutí těsta a pečení jemného pečiva.

5. KEKS (BABOVKA)

Přidejte do sladkého těsta kypřící prášek nebo jedlou sodu a upečte chutný keks nebo pečivo.

6. BEZLEPKOVÉ PEČENÍ

Gluten - lepek - bílkovina, nalezená v semenech obilnin (zejména v pšenici, žitě a ovsu), který určuje tyto parametry těsta jako pružnost a pevnost. U většiny lidí, včetně dětí, lepek se úspěšně rozštěpuje trávicími enzymy a je dobrým zdrojem bílkovin. Ale existuje skupina lidí s vrozenou predispozicí, při které lepek může způsobit celiakii, dost vzácné onemocnění. Při tomto onemocnění třeba vyloučit ze stravy potraviny, obsahující gluten. V naší pekárně si můžete připravit bezlepkový dietní chléb (většinou z rýžové, kukuřiční, pohankové mouky nebo ze speciální směsi na pečení).

7. EXTRA-RYCHLÝ (ULTRARYCHLÝ) REŽIM

Příprava chleba za hodinu. Vychází chléb menší velikosti a s nejhustší strukturou.

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

8. PŘÍPRAVA TĚSTA

Pekárna zamíchá těsto a nechá ho kynout. Použijte toho těsta na pečení domácího pečiva (koláče, pizza, apod.).

9. PASTA

Připravte těsto pro jakýkoliv druh těstovin. Použijte čerstvé těsto (na nudle, bešbarmak) nebo trochu vysušte tvarované těsto a uchovejte těstoviny v suchém stavu.

10. CHLÉB NA PODMÁSLÍ

Podmáslí – to je druh nízkotučné smetany, vedlejší produkt při stloukání másla. Podmáslí přidává chlebu příjemnou nakyslou chuť a velmi jemnou strukturu. Pokud nemáte podmáslí, nahradte ho bílým jogurtem, smíchaným s trochou citrónové šťávy.

11. DŽEM

Připravte ochucený domácí džem. Ovoce pro džem předem nakrájíme.

12. PEČENÍ

Pekárna funguje jako obyčejná elektrická trouba. Program vylučuje režim zadělání a kynutí těsta. Program je určen pro pečení již hotového těsta nebo na zabarvení do zlatova upečeného chleba.

Pracovní cykly

Pekárna na chléb provádí následující operace:

1. Předehřev. Na displeji (2) se objeví šipka naproti symbolu (25).
2. Předběžné zadělávání těsta, cílem čehož je

získání homogenní hmoty. Během předběžného zadělávání těsta na displeji (2) se objeví šipka před symbolem (24).

3. Pauza, během níž v pastovité hmotě se tvoří lepkové spojení, poskytuje možnost pro další hnětení chlebového těsta. Na displeji (2) se rozsvítí šipka naproti symbolu (23).
4. Opětovné zadělávání těsta. Při míchání se na displeji (2) objeví šipka naproti symbolu (24).
5. Kynutí těsta dovoluje vypécti velký chléb s drobnou, tenkostěnnou a homogenní póro-

vitostí střídy. Kynutí se odráží šipkou naproti symbolu (18).

6. Tepelné zpracování surovin (šipka naproti symbolu (19)). Otevírat víko při tepelném zpracování chleba je přísně zakázáno, protože opadlé těsto už nevzejde.
7. Ohřev. Na displeji (2) se rozsvítí šipka naproti symbolu (20).

Program/ pracovní cyklus	Předehřev	Předběžné zadělávání těsta	Přestávka	Opětovné zadělávání těsta	Kynutí těsta	Tepelné zpracování	Ohřev
Hlavní režim		+	+	+	+	+	+
Francouzské pečení		+	+	+	+	+	+
Celozrnný chléb	+	+	+	+	+	+	+
Jemné pečivo		+	+	+	+	+	+
Keks		+		+		+	+
Bezlepkové pečení		+		+		+	+
Ultrarychlý režim		+		+		+	+
Příprava těsta		+	+	+	+		
Pasta		+		+			
Chléb na podmáslí	+	+	+	+	+	+	+
Džem		+		+		+	
Pečení						+	+

Doba pečení

PROGRAM	Barva kůrky	Hmotnost (g)	Doba pečení (v hodinách)	Celková doba (v hodinách)
1. HLAVNÍ REŽIM	Světlá Střední Tmavá	750	0:55	3:20
		1000	1:00	3:25
		1250	1:05	3:30
		750	0:55	2:19
		1000	1:00	2:24
		1250	1:05	2:29

2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ	Světlá Střední Tmavá	750	0:55	3:35
		1000	1:00	3:37
		1250	1:05	3:40
	Rychlé pečení	750	0:55	2:35
		1000	1:00	2:37
		1250	1:05	2:40
3. CELOZRNNÝ CHLĚB	Světlá Střední Tmavá	750	0:55	3:50
		1000	1:00	3:55
		1250	1:05	4:00
	Rychlé pečení	750	0:55	2:35
		1000	1:00	2:40
		1250	1:05	2:45
4. JEMNÉ PEČIVO	-	750	0:55	3:17
		1000	1:00	3:22
		1250	1:05	3:27
5. KEKS	-	750	1:15	1:28
6. BEZLEPKOVÉ PEČENÍ	-	-	1:05	2:20
7. ULTRARYCHLÝ REŽIM	-	-	0:48	1:20
8. PŘÍPRAVA TĚSTA	-	-	-	1:30
9. PASTA	-	-	-	0:14
10. CHLĚB NA PODMÁSLÍ	-	1000	1:00	3:55
11. DŽEM	-	-	0:50	1:05
12. PEČENÍ	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 S krokem 10 minut

Tlačítka ovládacího panelu (1)

Každé stisknutí tlačítka panelu ovládání je doplněno krátkým pípnutím.

Tlačítko (11) „MENU“

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

Tlačítko (12) „HMOTNOST VÝROBKU“

Stisknutím tlačítka (12) „Hmotnost chleba“, nastavte potřebnou hmotnost chleba: 750, 1000 nebo 1250 gramů. Nastavení hmotnosti se zobrazí na displeji (2) šipkami naproti příslušným symbolům (17).

Poznámka: Doba pečení závisí na nastavené hmotnosti výrobku. (viz. „Doba pečení“). Nastavení hmotnosti není možné v programech 5 až 12.

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

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

- Pomocí tlačítek ovládacího panelu vyberte program pečení, hmotnost a barvu kůrky.
- Pak opakovaným stisknutím tlačítek (13) „ČASOVAČ-“ a (14) „ČASOVAČ+“ nastavte dobu odloženého startu (tj. po dobu - od teď - za jaký čas bude dokončen proces pečení). Na displeji (2) se zobrazí doba odloženého startu (28).

Poznámka: Maximální doba odloženého startu - 15 hodin, krok nastavení - 10 minut.

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

- Po nastavení doby odloženého startu stiskněte tlačítka (16) „START / STOP“, na displeji (2) se rozsvítí šipka naproti symbolu (26), dvojtečka v indikaci zbývajících času (28) bude blikat a spustí se zpětné odpočítávání.
- Pro přerušení odloženého startu stisknete tlačítka (16) „START / STOP“, dokud se neozve krátké pípnutí.

Poznámka: Funkce odloženého startu není k dispozici pro programy 5 až 7, 11 a 12. Nepoužívejte funkci odloženého startu při použití potravin podléhajících zkáze -např. mléko, vejce, ovoce, atd.

Tlačítko (15) „BARVA KŮRKY“

Opakovaným stisknutím tlačítka (15) „BARVA KŮRKY“ vyberte „SVĚTLOU“, „STŘEDNÍ“ nebo „TMAVOU“ kůrku. Na displeji (2) se rozsvítí šipka naproti vybrané barvě kůrky (22).

Poznámka: Toto tlačítko není aktivní v programu 4 až 12.

- U programů 1-3 je dostupná funkce „RYCHLÉ PEČENÍ“, při které je zkrácená doba zadělávání a kynutí těsta, ale zůstává stejná doba pečení. Tím se zkracuje doba pečení v průměru o 1 hodinu (viz tabulka „Doba pečení“).
- K aktivaci funkce rychlého pečení opakovaně stiskněte tlačítko (15) „BARVA KŮRKY“ tak, aby byla šipka naproti symbolu (21) „RYCHLÉ PEČENÍ“

Tlačítko (16) „START / STOP“

- Stiskem tlačítka (16) „START / STOP“ spustíte program pečení. Uslyšíte krátké pípnutí, pak dvojtečka indikace doby (28) bude blikat, začne zpětné odpočítávání.
- V průběhu přípravy další tlačítka budou neaktivní.
- Chcete-li pozastavit proces pečení, stiskněte a udržujte tlačítko (16) „START / STOP“ do krátkého pípnutí.

Další funkce.

Přidávání ingrediencí.

- Zařízení má nádobu (4) na automatické přidávání přísad (kousky ovoce, ořechy) v průběhu zadělávání těsta.
- Vložte přísady do nádoby (4) před pečením.
- V procesu pečení uslyšíte 8 pípnutí, spodní víčko nádoby (4) se otevře, a přísady se přidají do těsta.

Poznámka: Funkce přidávání ingrediencí v průběhu práce není přístupna pro programy 6,8,9,12.

Ohřev

- Pokud nevypnete pekárnu po dokončení procesu pečení (kromě programů 8,9 a 11), automaticky se přepne na režim ohřevu (doba trvání - 1 hodina).

- Pokud chcete zrušit funkci ohřevu, stiskněte a udržte tlačítko (16) „START / STOP“ až uslyšíte krátké pípnutí.

Paměť

- Při nouzovém výpadku napájení za provozu aktivuje se funkce paměti po dobu až 7 minut.
- Při obnově napájení do 7 minut, pekárna i nadále pokračuje ve spuštěném nastaveném programu od okamžiku, kdy byl pozastaven.
- V případě výpadku napájení po dobu delší než 7 minut, třeba znovu naložit potraviny a naprogramovat zařízení.
- Pokud k přerušení došlo v průběhu zadělávání těsta, stačí stisknout tlačítko (16) „START / STOP“ a program začne od začátku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte pekárnu na chléb z obalu.
- Umístěte přístroj na rovný a stabilní povrch. Vzdálenost k přilehlým plochám nesmí být menší než 20 cm

Poznámka: Pekárna je určena k provozu v širokém rozsahu teplot, ale příliš vysoká nebo nízká teplota v místnosti může ovlivnit proces kynutí těsta a tím i velikost a hustotu výrobku. Optimální teplota vzduchu v místnosti- 15 až 34 ° C.

- Vezměte formu na pečení (6) za držadlo a vytáhněte ji z pracovní komory.
- Zavřete víko (3), zapněte přístroj zasunutím zástrčky síťového kabelu do zásuvky. Uslyšíte dlouhé pípnutí, na displeji (2) uvidíte číslo prvního programu (27), údaje doby provozu „3:30“ (28) a šipky naproti symbolům (23, 17), které ukazují standardní nastavení pečení (barva kůrky- střední, hmotnost – 1250g).
- Opakovaným stisknutím tlačítka (11) „MENU“ vyberte program „PEČENÍ“, stiskněte tlačítko (16) „START / STOP“ a nechte přístroj zahřát na 10 minut.

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

- Po 10 minutách vypněte pekárnu. Stiskněte a podržte tlačítko (16) „START / STOP“, pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Otevřete víko (3) rukojetí (5) a nechte přístroj vychladnout.
- Popotáhnete kontejner (4) nahoru a vyjměte ho.
- Měkkou houbou s neutrálním mycím prostředkem umyjte kontejner (4), formu na

- pečení (6), lopatky (7), odměrku (8), lžici (9) a hák (10).
- Osušte odnímatelné části.
- Vraťte kontejner (4) na své místo.

POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Instalujte lopatky (7) na osy formy (6)

Poznámka: Před instalací je vhodné vymastit lopatky (7), aby se těsto potom nedostávalo pod lopatky, to usnadní vyjmutí lopatek (7) z hotového chleba.

- Dejte ingredience do formy (6) v pořadí jak je popsáno v receptu. Obvykle jsou ingredience nakládány v následujícím pořadí:
 1. tekutiny
 2. sypké suroviny (sůl, cukr, mouka)
 3. droždí a prášek do pečiva.

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

- Rozsypané potraviny či rozlité tekutiny otřete z povrchu formy (6).
- Formu (6) vezměte za rukojeť a umístěte do pracovní komory.
- Zavřete víko (3), vsypte do kontejneru (4) ingredience, které budou automaticky přidány během zadělávání těsta (kousky ovoce, ořechy).
- Zapněte zařízení do zásuvky.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (11) „MENU“ nastavte potřebný program.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (12) „HMOTNOST PEČENÍ“ a (15) „BARVA KŮRKY“ nastavte hmotnost bochníku a barvu kůrky .
- Nastavte dobu odloženého startu stisknutím tlačítek (13) „ČASOVAČ-“ a (14) „ČASOVAČ+“.

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

- Pro zahájení programu stiskněte tlačítko (16) „START / STOP“.
- V procesu hnětení těsta, když uslyšíte 8 po sobě jdoucích pípnutí, automaticky se otevře dolní poklice kontejneru (4), další ingredience budou přidány do těsta.
- Po ukončení programu uslyšíte 10 po sobě jdoucích pípnutí.
- Po dokončení programu pekárna automaticky se přepne do režimu ohřevu (kromě programů 8, 9 a 11), na displeji (2) se zobrazí šipka naproti symbolu (20) a symboly „0:00“ (28) a dvojtečka začne blikat.

- Po dokončení cyklu ohřevu ozve se pípnutí a na displeji (2) se zobrazí standardní nastavení dokončení programu.
- Pro zrušení ohřevu stiskněte a podržte tlačítko (16) „START / STOP.“ Uslyšíte krátké pípnutí, za chvíli se displej (2) vypne.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Navlečte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou, otevřete víko (3), vezměte formu (6) za rukojeť a potáhněte nahoru.
- Nechte formu vychladnout po dobu 10 minut.
- Oddělte hotový produkt od okrajů a dna formy (6) pomocí kuchyňské lopatky s nepřilnavou vrstvou.
- Chcete-li vyndat chléb z formy (6) jemně ji protřepejte.
- Před krájením chleba vytáhněte lopatky (7) pomocí háku (10) nechte ho vychladnout na 10 minut.
- Chléb řežte ostrým nožem na chléb.

DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ

Ingredience

Mouka

Vlastnosti mouky jsou určeny nejen odrůdou, ale také podmínkami pro pěstování obilí, způsobem zpracování a skladování. Zkousejte vypékat chléb z mouky od různých výrobců a značek a naleznete tu, která vyhovuje vašim potřebám. Základní druhy mouky na vypékání chleba- pšeničná a žitná mouka.

Pšeničná mouka má nejširší použití díky své příjemné chuti a výrobky z pšeničné mouky mají vysokou nutriční hodnotu.

Pekařská mouka

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

Celozrnná mouka (tmavá)

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

Kukuřičná a ovesná mouka

Chcete-li zlepšit strukturu chleba a přidat mu dodatečnou příchut' míchejte pšeničnou nebo

žitnou mouku s kukuřičnou nebo ovesnou.

Cukr

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

Droždí

Růst kvasinek je doprovázen uvolňováním oxidu uhličitého, který přispívá ke vzniku pórovité struktury chleba. Mouka a cukr jsou živnou půdou pro růst kvasinek. Přidávejte čerstvé lisované nebo rychle působící sušené droždí. Čerstvé lisované droždí rozpustěte v teplé tekutině (voda, mléko atd.), rychle působící droždí přidejte do mouky (nevžadují předchozí aktivaci, tj. přidání vody). Postupujte podle pokynů na obalu nebo dodržujte tyto poměry:

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

Sůl

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

Vejce

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

Živočišné a rostlinné tuky

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

Prášek do pečiva a jedlá soda

Soda a prášek do pečiva (kypřicí prášek) zkrátí dobu potřebnou pro kynutí těsta. Použijte jedlou sodu nebo prášek do pečiva pro peče-

ní v „ULTRARYCHLÉM REŽIMU.“ Sodu musíte nejprve promíchat s kyselinou citronovou a malým množstvím mouky (5 g jedlé sody, 3 g kyseliny citronové a 12 g mouky). Toto množství prášku (20 g) je vypočteno na 500 g mouky. Nepoužívejte ocet na hašení sody, to dělá strukturu těsta méně homogenní a vlhčí. Prášek do pečiva (kypřicí prášek) stačí nasypat do formy podle pokynů, uvedeného v receptu.

Voda

Teplota vody hraje významnou roli při pečení chleba. Optimální teplota vody je 20-25°C, pro EXTRA-RYCHLÝ REŽIM - 45-50 ° C. Můžete také nahradit vodu mlékem nebo obohatit chuť chleba přidáním určitého množství přírodní šťávy.

Mléčné výrobky

Mléčné výrobky zvýší výživnou hodnotu a chuť chleba. Chléb se stává krásnější a chutnější. Používejte i čerstvých mléčných výrobků nebo sušeného mléka.

Ovoce a bobule (jahody)

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

DÁVKOVÁNÍ

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

- Používejte kuchyňské váhy nebo odměrky (8) a lžice (9), které jsou součástí dodávky.
- Naplňte odměrku (8) kapalinou do příslušné značky. Zkontrolujte dávku umístěním odměrky (8) na rovný povrch.
- Důkladně očistěte odměrku (8) před měřením dalšího druhu tekutého produktu.
- Suché suroviny neupěchujte, když je dáváte do odměrky (8).
- Je důležité mouku před měřením prosít, pro naplnění vzduchem, zaručuje to nejlepší výsledky pečení. Hromádku srovnávejte hladkým nožem.

ČESKÝ

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

ZAKLÁDÁNÍ INGREDIENCE

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

RECEPTY

HLAVNÍ REŽIM

Ingredience/množství	750 g	1000 g
Voda	270 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	1 čajová lžice	1,5 čajové lžice
Cukr	2 lžice	3 lžice
Mouka	3 odměrky	3,5 odměrky
Sušené droždí	1 čajová lžice	1 čajová lžice

FRANCOUZSKÉ PEČIVO

Ingredience/ množství	750 g	1000 g
Voda	270 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	1,5 čajové lžice	2 čajové lžice
Cukr	1,5 lžice	2 lžice
Mouka	3 odměrky	3,5 odměrky
Sušené droždí	0,75 čajové lžice	1 čajová lžice

CELOZRNÝ CHLĚB

Ingredience /množství	750 g	1000 g
Voda	260 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	1 čajová lžice	2 čajové lžice
Žitná mouka	1 odměrky	2 odměrky
Mouka	2 odměrky	2 odměrky
Hnědý cukr	2 lžice	2,5 lžice
Sušené mléko	2 lžice	3 lžice
Sušené droždí	0,75 čajové lžice	1 čajová lžice

BEZ GLUTENU

Ingredience/množství	1000 g
Voda	250 ml
Rostlinný olej	3 lžice
Vejce	3 kusy
Sůl	1,5 lžice
Rýžová mouka	3 odměrky (cup)
Cukr	3 lžice
Suché droždí	1,5 lžice

CHLĚB NA PODMÁSLÍ

Ingredience/ množství	1250 g
Podmáslí*	370 ml
Voda	5,5 čajové lžice

ČESKÝ

Rostlinný olej	2 polévkové lžíce
Sůl	2 čajové lžičce
Žitná mouka	200 g
Pšeničná mouka	475 g
Med	2 polévkové lžíce
Sušené mléko	2 lžičce
Sušené droždí	2 čajové lžičce

* Podmáslí lze nahradit kyselým mlékem nebo jogurtem. Zalijte 2 polévkové lžíce citrónové šťávy do skleněné nádoby a přidejte 450 ml mléka nebo bílého jogurtu. Promíchejte a počkejte 5 minut.

1. Nalejte do formy (6) vodu, rostlinný olej, podmáslí (pro chléb z podmáslí) a předem našlehaná vajíčka (pro chléb bez glutenu).
2. Vsypte sůl a cukr, sušené mléko (pro celozrnný chléb a chléb na podmáslí), med (pro chléb na podmáslí), poté přidejte mouku.
3. Udělejte malý důlek v mouce a vsypte do ni droždí (pozor, aby se před zaděláváním těsta kvasinky nenamočily a nepřišly do styku se solí).
4. Umístěte formu (6) do pracovní komory a zavřete víko (3).
5. Stisknutím tlačítka (11) «MENU» vyberte příslušný program.
6. Nastavte hmotnost chleba, barvu kůrky a stiskněte tlačítko (16) «START / STOP.»

PASTA

Ingredience	Množství
Mouka	500 g
Vejce	4 ks.
Sůl	0,5 čajové lžičce
Voda	3 polévkové lžíce

1. Vyšlehejte vejce s vodou a solí, vylejte do formy a přidejte mouku.
2. Nastavte program "PASTA" a stiskněte tlačítko (16) "START / STOP."
3. Hotové a vyválené těsto třeba nakrájet do požadovaného tvaru.
4. Uvařte těstoviny hned nebo usušte je a použijte podle potřeby.

Poznámka: Je-li těsto je viskózní, přidejte trochu mouky.

Další složky (rajčatový protlak, bylinky, vařená zelenina), dodají vašim těstovinám svéráznou barvu a chuť. Další složky třeba dodávat spolu se složkami podle základního receptu.

DŽEM

Ingredience	Množství
Jahody	4 odměrky
Cukr	2,5 odměrky
Citronová šťáva	1 polévková lžičce

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

KEKS

Ingredience	Množství
Pšeničná mouka	175 g
Cukr	150 g
Máslo	40 g

Vejce	3 ks.
Prášek do pečiva	1,5 čajové lžice
Velké jablko (radši kyselé)	1 ks.

1. Ušlehejte vejce s cukrem, nalijte do formy (6).
2. Přidejte změkklé máslo, mouku a prášek do pečiva.
3. Najemno nakrájené jablka vsypte do kontejneru (4).
4. Pečeme při nastavení programu «KEKS».

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Otrete a kryt a víko (3) vlhkým hadříkem
- Formu na pečení (6), lopatky (7), odměrku (8), lžici (9) a háček (10), opláchněte teplou vodou a neutrálním mýdlem.

Poznámka: Pokud se lopatky (7) nejdou sundat z osy, nalijte do formy (6) teplou vodu a počkejte přibližně 30 minut.

Formu (6) a lopatky (7) myjte v myčce na nádobí.

- Dokonale osušte formy (6) a lopatky (7) před umístěním je v pekárně.
- Neponožujte pekárnu na chléb, napájecí kabel a zástrčku napájecího kabele do vody a jiných kapalin.

SKLADOVÁNÍ

- Před uložením pekárny, očistěte ji a nechte úplně oschnout.
- Uskladňujte přístroj na chladném, suchém místě nepřístupném dětem.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Závada	Příčina	Možné řešení
Symbyly «EE 00» na displeji, opakovaně následuje pípnutí	Nízká teplota v pracovní komoře	Odpojte přístroj, otevřete víko a počkejte 10-20 minut
Symbyly «EE 01» na displeji, opakovaně následuje pípnutí	Zařízení se ještě neochladilo po předchozím cyklu pečení	Odpojte přístroj od sítě, vyndejte formu, nechte přístroj vychladnout při pokojové teplotě.
Symbyly «EE 00» na displeji, opakovaně následuje pípnutí	Porucha čidla teploty	Vypněte přístroj a kontaktujte autorizované (oprávněné) servisní středisko
Symbyly «HHH» na displeji, opakovaně následuje pípnutí	Porucha čidla teploty výsledkem zkratu	Vypněte přístroj a kontaktujte autorizované (oprávněné) servisní středisko
Kouř z ventilačních otvorů kontejneru (4)	Složky se dostaly na topné těleso.	Vypněte přístroj vytažením napájecího kabelu ze zásuvky. Vyjměte formu, nechte přístroj vychladnout. Vlhkým hadříkem otřete stěny pracovní komory a topné těleso
Upečený chléb opadl, spodní část chleba je vlhká	Po pečení chléb zůstal v pekárně příliš dlouho	Když pečete chléb podle tohoto receptu, vypněte zařízení hned po skončení pečení
Chléb se nalepil na stěny formy	Spodní část chleba se přilepila k lopatkám na míchaní	Před instalací namastěte lopatky

ČESKÝ

Struktura chleba není homogenní nebo chléb se nevydařil	Nesprávně nastavený režim	Prohlédněte dostupné programy pečení, vyberte si jiný program opakovaným stisknutím tlačítka "MENU"
	Náhodné stisknutí tlačítka "START / STOP" v procesu práce	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Časté otevírání víka za provozu	Otevírejte víko jen na žádost programu na přidání dalších přísad.
	Delší výpadky proudu během provozu	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Pohyb lopatek je zablokován	Vyjměte formu a zkontrolujte, zda funguje poháněcí mechanismus. V případě poruchy obraťte se na autorizované (oprávněné) servisní středisko

KOMPLETACE

Pekárna na chléb – 1 ks.

Forma na pečení – 1 ks.

Lopatky na zadělávání těsta- 2 ks.

Měrná nádoba (odměrka)- 1 ks.

Měrná lžice – 1 ks.

Hák – 1 ks.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení: 230 V ~ 50 Hz

Maximální příkon: 940 W

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

Životnost pekárny - 3 roky.

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

Хлебопічка

ОПИС

1. Панель управління
2. Дисплей
3. Кришка
4. Контейнер для автоматичного додавання інгредієнтів
5. Ручка
6. Форма для випічки
7. Лопаті для замішування тесту
8. Мірна чашка
9. Мірна ложка
10. Гачок

Панель управління:

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

Дисплей:

17. Вибір ваги випічки
18. Символ растойки (підйому) тесту
19. Символ випічки
20. Символ підігрівання
21. Символ «ШВИДКА ВИПІЧКА»
22. Вибір кольору скориночки
23. Символ паузи
24. Символ замісу тесту
25. Символ попереднього нагріву
26. Символ відстрочення
27. Номер програми випічки
28. Цифрові свідчення часу відстрочення/часу роботи, що залишився

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Перед включенням в мережу переконайтеся, що робоча напруга хлебопічки відповідає напрузі в електромережі.

- Мережевий шнур забезпечений «євровилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або поразки електричним струмом при підключенні хлебопічки 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 контакту шнура з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Завжди вимикайте хлебопічку перед її збіркою і розбиранням.
- Ніколи не використовуйте прилад без встановленого контейнера для автоматичного додавання інгредієнтів. Поводитися з контейнером слід обережно, щоб не пошкодити його.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду в процесі роботи.
- В разі неправильного використання приладу (наприклад, при недотриманні рекомендацій, а також в разі надмірного часу приготування) можливе підгоряння хліба і виникнення диму. В цьому випадку відключите пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з розетки. Перед чищенням дійте повного охолодження приладу.
- Забороняється поміщати в робочу камеру сторонні предмети.
- Не відкривайте кришку під час роботи, окрім випадків, описаних в інструкції.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи пристрою.
- Під час роботи не торкайтеся до гарячих поверхонь і не закривайте вентиляційні отвори.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Не опускайте руки всередину робочої камери під час роботи.
- Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку(ручки) форми, заздалегідь надівши термостійкі кухонні рукавиці.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми, виймаючи хліб, не стукайте по дну і краям форми, а струшуйте форму.
- Відключайте пристрій від мережі перед чищенням або у випадку, якщо Ви їм не користуєтеся.
- 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 пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, не надавайте його 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 дістаньте прилад з води. Зверніться до авторизованого 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 сервісного центру.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі їм інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Програми випічки

1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Включає всі три стадії приготування хліба: заміс тесту, растойка (під'їм) тесту і випічка.

2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

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

3. ХЛІБ З ЦІЛІСНО ЗЕРНОВОЇ МУКИ

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

4. ЗДОБНА ВИПІЧКА

Заміс, растойка тесту і випічка здоби.

5. КЕКС

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

6. БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Глютен, або клейковина, - білок, виявлений в насінні злакових рослин (особливо багато його в пшениці, житі і вівсі), який визначає такі характеристики тесту, як еластичність і пружність. У переважній більшості людей, у тому числі і дітей, глютен успішно розщеплюється травними ферментами і є хорошим джерелом білка. Але існує група людей із спадковою схильністю, в яких глютен може викликати целіакию, 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).

7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ

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

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

8. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ

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

9. ПАСТА

Приготуйте тісто для будь-якого виду макаронних виробів. Використовуйте свіже тісто (для приготування локшини, бешбармаку) або підсушите формоване тісто і зберігайте макарони в сухому вигляді.

10. ХЛІБ НА ПАХТІ

Пахта – це знежирені вершки, що є побічним продуктом при збитті вершкового масла. Пахта надає хлібу приємний кислуватий смак і ніжну текстуру. Якщо у Вас немає пахти, замініте її натуральним йогуртом, змішаним з невеликою кількістю лимонного соку.

11. ДЖЕМ

Приготуйте ароматний домашній джем. Фрукти для джему заздалегідь наріжте.

12. ВИПІЧКА

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

Робочі цикли

Хлебопічка виконує наступні операції:

1. Попередній нагрів. На дисплеї (2) з'явиться

стрілка напроти символу (25).

2. Попередній заміс, метою якого є здобуття однорідної маси. В процесі попереднього замісу на дисплеї (2) з'явиться стрілка напроти символу (24).
3. Пауза, в процесі якої в тістоподібній масі утворюються глютеніві зв'язки, що забезпечує подальший заміс хлібного тесту. На дисплеї (2) спалахне стрілка напроти символу (23).
4. Повторний заміс. В процесі замісу на дисплеї (2) з'явиться стрілка напроти символу (24).
5. Растойка тесту дозволяє отримати об'ємний хліб з дрібною, тонкокістною і рівномірною пористістю м'якуша. Растойка відбувається стрілкою напроти символу (18).
6. Температурна обробка інгредієнтів (стрілка напроти символу (19)). Відкривати кришку в процесі температурної обробки хліба категорично заборонено, оскільки опале тісто вже не підніметься.
7. Підігрів. На дисплеї (2) спалахує стрілка напроти символу (20).

Програма/робочий цикл	Попер. нагрів	Попер. заміс	Пауза	Повт. заміс	Растойка	Темпер. обробка	Підігрів
1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА		+	+	+	+	+	+
3. ХЛІБ З ЦІЛІСНОЇ МУКИ	+	+	+	+	+	+	+
4. ЗДОБНА ВИПІЧКА		+	+	+	+	+	+
5. КЕКС		+		+		+	+
6. БЕЗ ГЛЮТЕНУ		+		+		+	+
7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ		+		+		+	+
8. ПРИГОТУВАННЯ ТІСТУ		+	+	+	+		
9. ПАСТА		+		+			
10. ХЛІБ НА ПАХТІ	+	+	+	+	+	+	+
11. ДЖЕМ		+		+		+	
12. ВИПІЧКА						+	+

УКРАЇНСЬКИЙ

Тривалість приготування

Програма	Колір скориночки	Вага (г)	Час випічки (у годинах)	Загальний час (у годинах)	
1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ	Світла Середня Темна	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА	Світла Середня Темна	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	Швидка випічка		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:37
			1250	1:05	2:40
3. ХЛІБ З ЦІЛІСНО ЗЕРНОВОЇ МУКИ	Світла Середня Темна	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	Швидка випічка		750	0:55	2:35
			1000	1:00	2:40
			1250	1:05	2:45
4. ЗДОБНА ВИПІЧКА	-	750	0:55	3:17	
		1000	1:00	3:22	
		1250	1:05	3:27	
5. КЕКС	-	750	1:15	1:28	
6. БЕЗ ГЛЮТЕНУ	-	-	1:05	2:20	
7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ	-	-	0:48	1:20	
8. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ	-	-	-	1:30	
9. ПАСТА	-	-	-	0:14	
10. ХЛІБ НА ПАХТІ	-	1000	1:00	3:55	
11. ДЖЕМ	-	-	0:50	1:05	
12. ВИПІЧКА	-	-	1:00 - 1:30	1:00 - 1:30 з кроком 10 хвилин	

Кнопки панелі управління (1)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводиться коротким звуковим сигналом.

Кнопка (11) «МЕНЮ»

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

Кнопка (12) «ВАГА ВИПІЧКИ»

- Натисненнями кнопки (12) «ВАГА ВИПІЧКИ» виберіть вагу хліба: 750, 1000 або 1250 грамів. Налаштування ваги відображуються на дисплеї (2) стрілками напроти відповідних символів (17).

Примітка: Вагу випічки визначає тривалість випічки (див. «Тривалість приготування»). Вибір ваги не доступний в програмах 5- 12.

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

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

- Кнопками панелі управління виберіть програму випічки, вагу хліба і колір скориночки.
- Після цього повторними натисненнями кнопок (13) «ТАЙМЕР -» і (14) «ТАЙМЕР +» встановите час відстрочення (через який час буде завершений процес приготування, починаючи з даного моменту). На дисплеї (2) з'являється свідчення часу відстрочення (28).

Примітка: Максимальний час відстрочення

- 15 годин, крок налаштування - 10 хвилин.

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

- Після установки часу відстрочення натискуйте на кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», на дисплеї (2) спалахне стрілка напроти символу (26), двокрапка в свідченнях часу роботи (28), що залишився, блиматиме, і почнеться зворотний відлік.
- Для відміни відстрочення натискуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появи короткого звукового сигналу.

Примітка: Функція відстрочення недоступна для програм 5-7, 9, 11 і 12.

Не удавайтеся до функції відстрочення при використанні швидкопсувних продуктів - таких як молоко, яйця, фрукти тощо.

Кнопка (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»

- Повторними натисненнями кнопки (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» можна вибрати «СВІТЛУ», «СЕРЕДНЮ» або «ТЕМНУ» скориночку. На дисплеї (2) з'явиться стрілка напроти вибраного кольору скориночки (22).

Примітка: Дана функція недоступна для програм 4-12.

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

- Для активації функції швидкої випічки повторно натискуйте кнопку (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» до появи стрілки напроти символу (21) «ШВИДКА ВИПІЧКА».

Кнопка (16) «СТАРТ/СТОП»

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

Додаткові функції

Додавання інгредієнтів

- Пристрій обладнаний контейнером (4) для автоматичного додавання інгредієнтів (шматочки фруктів, горіхи) в процесі замісу тесту.
- Завантажите інгредієнти в контейнер (4) до початку приготування.
- В процесі роботи ви почуєте 8 звукових сигналів, нижня кришка контейнера (4) відкривається, і інгредієнти будуть додані в тісто.

Примітка: Функція додавання інгредієнтів в процесі роботи недоступна для програм 6, 8, 9, 12.

Підігрів

- Якщо Ви не вимкнули пристрій після завершення процесу випічки (окрім програм 8, 9 і 11), він автоматично перейде в режим підігрівання (тривалість - 1 година).
- Якщо Ви хочете відмінити цю функцію, натискуйте і утримуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» до появи короткого звукового сигналу.

Пам'ять

- При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам'яті тривалістю до 7 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 7 хвилин хлібопічка продовжує виконання заданої програми з моменту, коли вона була припинена.
- В разі відсутності електроживлення більше 7 хвилин необхідно заново заванта-

УКРАЇНСЬКИЙ

жити продукти і зробити програмування пристрою.

- Якщо перерва в роботі сталася в процесі замісу тесту, просто натискуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», і програма запуститься із самого початку.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

Примітка: Хлебопечка призначена 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 хліба. Найбільш оптимальна температура в приміщенні - від 15 до 34°C.

- Візьміть форму для випічки (6) за ручку і витягніть її з робочої камери.
- Закрийте кришку (3), включите прилад, вставивши вилку мережевого шнура в розетку. Пролунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї (2) з'являться: номер першої програми (27), свідчення часу роботи «3:30» (28) і стрілки напроти символів (23 і 17), що відображають стандартні установки випічки (колір скориночки – середній; вага – 1250 г).
- Повторними натисненнями кнопки (11) «МЕНЮ» виберіть програму «ВИПІЧКА», натискуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» і дайте пристрою прогрітися протягом 10 хвилин.

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

- Через 10 хвилин вимкнете хлебопечку, натискує і утримуючи кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (3) за ручку (5) і дайте пристрою остигнути.
- Зніміть контейнер (4), потягнувши його вгору.
- М'якою губкою з нейтральним миючим засобом вимийте контейнер (4), форму для випічки (6), лопаті (7), мірна чашка (8), ложку (9) і гачок (10).
- Висушіть знімні деталі.
- Встановіть контейнер (4) на місце.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Встановіть лопаті (7) на осі форми (6).

Примітка: Перед установкою бажано змастити лопаті (7) маслом, щоб надалі уникнути попадання під них тесту і полегшити видалення лопатей (7) з 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 рідинними або сіллю до замісу тесту. Зробіть пальцем поглиблення в муці і помістіть в нього дріжджі.

- Продукти, що розсипалися, або рідини, що пролилися, витріть з поверхні форми (6).
- Форму (6) візьміть за ручку і встановіть в робочу камеру.
- Закрийте кришку (3), засипте в контейнер (4) інгредієнти, які будуть автоматично додані в процесі замісу (шматочки фруктів, горіхи).
- Включите пристрій в розетку.
- Повторними натисненнями кнопки (11) «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
- Повторними натисненнями кнопки (12) «ВАГА ВИПІЧКИ» і (15) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» встановіть вагу буханця і колір скориночки.
- Встановіть час відстрочення натисненнями кнопок (13) «ТАЙМЕР -» і (14) «ТАЙМЕР +».

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

- Для запуску програми натискуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- В процесі замісу тесту ви почуєте 8 послідовних звукових сигналів, автоматично відкриється нижня кришка контейнера (4), додаткові інгредієнти будуть додані в тісто.
- Про завершення програми повідомляють 10 послідовних звукових сигналів.
- Після завершення програми пристрій автоматично переходить в режим підігрівання (окрім програм 8, 9 і 11), на дисплеї (2) з'являється стрілка напроти символу

- (20) і символи «0:00» (28), а двокрапка почне блимати.
- Після закінчення циклу підігрівання пролунає звуковий сигнал, на дисплеї (2) відображатимуться стандартні налаштування завершеної програми.
 - Для відміни підігрівання натискуйте і утримуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП». Пролунає короткий звуковий сигнал, і через деякий час дисплей (2) згасне.
 - Витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
 - Надіньте термостійкі кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3), візьміть форму (6) за ручку і потягніть вгору.
 - Дайте формі остигнути протягом 10 хвилин.
 - Відокремте випічку від стінок і дна форми (6), використовуючи кухонну лопатку з антипригарним покриттям.
 - Для витягання хліба переверніть форму (6) і обережно потрясіть.
 - Перед нарізкою хліба витягніть лопаті (7) за допомогою гачка (10) і дайте йому остигнути протягом 10 хвилин.
 - Хліб ріжте гострим хлібним ножем.

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. Пшенична і житня мука є основними видами хлібопекарської муки. Пшенична мука знаходить ширше вживання, що обумовлене приємними смаковими якостями і високою харчовою цінністю виробів з пшеничної муки.

Хлібопекарська мука

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

Цілісно зернова мука (шпалерна)

Цілісно зернову (шпалерну) муку отримують шляхом перемелювання цілих зерен

пшениці разом з оболонкою. Цей сорт муки відрізняється підвищеною живильною цінністю. Цілісно зерновий хліб зазвичай виходить меншого розміру. Для поліпшення споживчих властивостей хліба цілісно зернову муку часто змішують з хлібопекарською.

Кукурудзяна і вівсяна мука

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

Цукор

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

Дріжджі

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

1 чайна ложка швидкодійних сухих дріжджів = 1,5 чайної ложки свіжих пресованих дріжджів. Зберігайте дріжджі в холодильнику. Висока температура вбиває дріжджі, і в цьому випадку тісто піднімається погано.

Сіль

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

Яйця

Яйця покращують структуру і об'єм випічки, збагачують смак. Перед додаванням в тісто яйця слід ретельно збити.

Тваринні і рослинні жири

Тваринні і рослинні жири роблять випічку м'якше і збільшують термін зберігання. Перш ніж додати вершкове масло, його слід поріза-

УКРАЇНСЬКИЙ

ти на невеликі кубики або дати йому небагато відтанути.

Пекарний порошок і сода

Сода і пекарний порошок (розпушувач) укорочують час, необхідний для підйому тесту. Використовуйте розпушувач або соду при випіканні в НАД ШВИДКОМУ 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. Оптимальна температура води складає 20-25°C, для «НАД ШВИДКОГО РЕЖИМУ» 45-50°C. Можна 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 краси-

вим 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 хорошого хліба не лише в якості інгредієнтів, але і в чіткому дотриманні їх пропорцій.

- Використовуйте кухонні ваги або мірну чашку (8) і ложку (9), які входять в комплект постачання.
- Наповніть мірну чашку (8) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши чашку (8) на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте мірну чашку (8) перед виміром об'єму іншої рідини.
- Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насипаючи їх в мірну чашку (8).
- Важливо просіювати муку перед виміром, щоб наситити її повітрям, це гарантує найкращий результат випічки. Гору знімайте за допомогою гладкого ножа.

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
	Старі або неактивні дріжджі
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
	Недостатня кількість цукру
	М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для випікання	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тесту
Хліб обпав в центрі	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури води, або використовувалася надмірна кількість рідини
	Надмірна кількість муки або недолік рідини

Щільний м'якуш, грудки	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілісних зерен і так далі
	Неякісна мука
	Надмірна температура 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
Не пропечена поверхня хліба	Надмірна кількість тесту
	Надмірна кількість муки (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або недолік солі
	Надмірна кількість цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	Інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випаруватися)

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, оскільки остання знижує активність дріжджів.
- Використовуючи функцію відстрочення, не закладайте у форму (6) швидкопсувні продукти - наприклад, яйця, фрукти, молоко.

РЕЦЕПТИ

ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	750 г	1000 г
Вода	270 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	1,5 чайних ложки
Цукор	2 столові ложки	3 столові ложки
Мука	3 мірні чашки	3,5 мірних чашки
Сухі дріжджі	1 чайна ложка	1 чайна ложка

ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	750 г	1000 г
Вода	270 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки

УКРАЇНСЬКИЙ

Сіль	1,5 чайних ложки	2 чайних ложки
Цукор	1,5 столові ложки	2 столові ложки
Мука	3 мірні чашки	3,5 мірних чашки
Сухі дріжджі	0,75 чайної ложки	1 чайна ложка

ХЛІБ ІЗ ЦІЛІСНОЇ МУКИ

Інгредієнти/к-ть	750 г	1000 г
Вода	260 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	2 чайних ложки
Мука обдирна	1 мірна чашка	2 мірних чашки
Мука	2 мірних чашки	2 мірних чашки
Коричневий цукор	2 столові ложки	2,5 столові ложки
Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки
Сухі дріжджі	0,75 чайної ложки	1 чайна ложка

БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Інгредієнти/к-ть	1000 г
Вода	250 мл (ml)
Рослинна олія	3 столові ложки
Яйця	3 шт.
Сіль	1,5 столові ложки
Рисове борошно	3 мірних склянки (cup)
Цукор	3 столові ложки
Сухі дріжджі	1,5 столові ложки

ХЛІБ НА ПАХТІ

Інгредієнти/к-ть	1250 г
Пахта*	370 мл
Вода	5,5 чайних ложок
Рослинна олія	2 столові ложки
Сіль	2 чайних ложки
Мука обдирна	200 г
Мука пшенична	475 г
Мед	2 столових ложки
Сухе молоко	2 чайних ложки
Сухі дріжджі	2 чайних ложки

* Пахту можна замінити кислим молоком або йогуртом. Для цього налийте 2 столових ложки лимонного соку в скляну ємність і додайте 450 мл молока або натурального йогурту. Перемішайте і почекайте 5 хвилин.

1. Налийте у форму (6) воду, рослинну олію, пахту (для хліба на пахті) і заздалегідь збиті яйця (для хліба без глютену).
2. Насипте сіль і цукор, сухе молоко (для цілісно зернового хліба і хліба на пахті), мед (для хліба на пахті), 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 і закрийте кришку (3).
 5. Натисніть кнопку (11) «МЕНЮ» і виберіть відповідну програму.
 6. Виберіть вагу хліба, міра під смаження скориночки і натисніть кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».

ПАСТА

Інгредієнти	Кількість
Мука	500 г
Яйця	4 шт.
Сіль	0,5 чайної ложки
Вода	3 столових ложки

1. Збийте яйця з водою і сіллю, вилийте у форму, всипте муку.
2. Встановіть програму «ПАСТА» і натискуйте кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
3. Готове тісто розкотіть пластами, нарізуйте, надавши макаронним виробам необхідну форму.
4. Макарони відварите відразу або підсушите і використовуйте по необхідності.

Примітка: Якщо тісто в'язке, додайте трохи муки. Додаткові інгредієнти (томатна паста, трави, варені овочі) додадуть вашим макаронним виробам оригінальний колір і аромат. Додаткові інгредієнти закладайте разом з інгредієнтами основного рецепту.

ДЖЕМ

Інгредієнти	Кількість
Полуниця	4 чашки
Цукор	2,5 чашки
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
Масло вершкове	40 г
Яйце	3 шт.
Розпушувач	1,5 чайної ложки
Яблуко велике (бажано кисле)	1 шт.

1. Збийте яйця з цукром, влийте у форму (6).
2. Додайте розм'якшене масло, муку і розпушувач.
3. Дрібно нарізані яблука завантажте в контейнер (4).
4. Випікайте, встановивши програму «КЕКС».

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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

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

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

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

УКРАЇНСЬКИЙ

ЗБЕРІГАННЯ

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Символи «ЄЄ00» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Низька температура в робочій камері	Вимкнете пристрій, відкрийте кришку і почекайте 10-20 хвилин
На дисплеї з'явилися символи «ЄЄ01», що супроводжуються повторними звуковими сигналами	Пристрій не остигнув після попереднього циклу випічки	Відключите пристрій від мережі, витягніть форму, дайте пристрою остигнути при кімнатній температурі
Символи «ЄЄЕ» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Обрив датчика температури	Вимкнете пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Символи «ННН» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами	Температурний датчик не працює в результаті короткого замикання	Вимкнете пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів контейнера (4)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкнете 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 лопатей для замісу	Перед установкою змащуйте лопаті маслом

Структура хліба неоднорідна або хліб не вийшов	Вибраний невірний режим	Прогляньте доступні програми випічки, виберіть іншу програму повторними натисненнями кнопки «МЕНЮ»
	Випадкове натиснення кнопки «СТАРТ/СТОП» в процесі роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Часте відкриття кришки під час роботи	Відкривайте кришку лише по запиту програми для додавання додаткових інгредієнтів.
	Тривале відключення електроенергії під час роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Рух лопатей заблокований	Витягніть форму і перевірте, чи обертається привід. В разі несправності зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлебопічка – 1 шт.
 Форма для випічки – 1 шт.
 Лопаті для замішування – 2 шт.
 Мірна чашка – 1 шт.
 Мірна ложка – 1 шт.
 Гачок – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 230 В ~ 50 Гц
 Максимальна споживана потужність: 940 Вт
Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби хлебопічки 3 роки.

Гарантія

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

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

БЕЛАРУСКІ

ХЛЕБАПЕЧКА

АПІСАННЕ

1. Панэль кіравання
2. Дысплей
3. Вечка
4. Кантэйнер для аўтаматычнага дадання інгрэдыентаў
5. Ручка
6. Форма для выпечкі
7. Лопасці для замешвання цеста
8. Мерны кубак
9. Мерная ложка
10. Кручок

Панэль кіравання:

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

Дысплей:

17. Выбар вагі выпечкі
18. Знак растойкі (уздыму) цеста
19. Знак выпечкі
20. Знак падагрэву
21. Знак «ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА»
22. Выбар колеру скарыначкі
23. Знак паўзы
24. Знак замесу цеста
25. Знак папярэдняга нагрэву
26. Знак адтэрміноўкі
27. Нумар праграмы выпечкі
28. Лічбавыя сведчанні часу адтэрміноўкі/пакінутага часу працы

МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад выкарыстаннем хлебапечкі уважліва прачытайце інструкцыю і захоўвайце яе на працягу ўсяго тэрміна эксплуатацыі. Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з хлебапечкай можа прывесці да яе паломкі, прычынэння шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перадключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўная напруга хлебапечкі адпавядае напрузе ў электрасетцы.

- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зязямлення.
- У пазбяганне пажару ці паразы электрычным токам пры падлучэнні хлебапечкі да электрычнай разетки не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Размяшчайце прыладу на роўнай, устойлівай цепластойкай паверхні так, каб доступ да сеткавай разетки быў вольным. Адлегласць да найблізкіх прадметаў павінна быць не меней 20 см.
- У пазбяганне ўзгарання ні ў якім разе не накрывайце хлебапечку падчас працы.
- Не ўсталёўвайце прыбор на іншыя побытавыя прыборы і абрусы.
- Не размяшчайце прыбор побач з крыніцамі адкрытага полымя, лёгкаўзгаральнымі рэчывамі і пад прамымі сонечнымі прамянямі.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама кантакту шнура з гарачымі паверхнямі ці вострымі беражкамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Заўсёды выключайце хлебапечку перад яе зборкай і разборкай.
- Ніколі не выкарыстоўвайце прыбор без усталяванага кантэйнера для аўтаматычнага дадання інгрэдыентаў. Звяртацца з кантэйнерам варта асцярожна, каб не пашкодзіць яго.
- Ніколі не пакідайце прыбор без нагляду падчас працы.
- У выпадку няправільнага выкарыстання прыбора (напрыклад, пры невыкананні рэкамендацый, а таксама ў выпадку празмернага часу прыгатавання) магчыма падгаранне хлеба і ўзнікненне дыму. У гэтым выпадку адключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з разетки. Перад чысткай дачакайцеся поўнага астывання прыбора.
- Забараняецца змяшчаць у працоўную камеру староннія прадметы.
- Не адкрывайце вечка падчас працы, акрамя выпадкаў, апісаных у інструкцыі.
- Не пакідайце вечка адкрытым падчас працы прылады.
- Падчас працы не дакрывайцеся да гарачых паверхняў і не зачыняйце вентыляцыйныя адтуліны.

- Не апускайце рукі ўнутр працоўнай камеры падчас працы.
- Вымаючы гатовы хлеб, бярыцеся за ручку(ручкі) формы, папярэдне надзеўшы тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы.
- У пазбяганне пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы, вымаючы хлеб, не стукайце па дне і краям формы, а падтрасайце форму.
- Адключайце прыладу ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі Вы ёй не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разетки, не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Некарыстайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвядзіце яе ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, не бярыцеся за прыбор, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага дастаньце прыбор з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для праверкі ці рамонт прыбора.
- Перыядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонт звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецямі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі тварам, якія адказваюць за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Прылада прызначана толькі для побытавага выкарыстання.

ПАНЭЛЬ КІРАВАННЯ

Праграмы выпечкі

1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

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

2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

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

3. ХЛЕБ З ЦЭЛЬНАЗЕРНАВОЙ МУКІ

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

4. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, Растойка цеста і выпечка заправы.

5. КЕКС

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

6. БЕЗ ГЛЮТЭНУ

Глютэн, ці клейкавіна, - бялок, выяўлены ў насенні зёлкавых раслін (асабліва шмат яго ў жыце, іржы і аўсе), які 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 хлебапечцы можна прыгатаваць дыетычны хлеб без глютену (звычайна з рысавай, кукурузнай, грачанай мукі ці адмысловых пекарскіх сумесяў).

7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ

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

Увага! Абраўшы дадзеную праграму, улівайце ў форму для выпечкі ваду, тэмпература якой складае 48-50°C (тэмпературу вады вымярайце кухонным тэрмометрам). Тэмпература вады грае вырашальную ролю пры звышхуткім прыгатаванні хлеба: занізкая тэмпература не дазволіць цесту падняцца своєчасова, а празмеру высокая прывядзе да згубы дрожджай.

БЕЛАРУСКІ

8. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА

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

9. ПАСТА

Прыгатуйце цеста для любога віду макаронных вырабаў. Выкарыстоўвайце свежае цеста (для прыгатавання локшыны, бешбармаку) ці падсушыце фармаванае цеста і захоўвайце макароны ў сухім выглядзе.

10. ХЛЕБ НА МАСЛЁНЦЫ

Маслёнка - гэта абяслушчаныя сліўкі, якія ўяўляюць сабой пабочны прадукт пры збіванні сметанковага масла. Маслёнка надае хлебу прыемны кіслы смак і найдалікатную тэкстуру. Калі ў Вас няма маслёнкі, замяніце яе натуральным ёгуртам, змяшаным з невялікай колькасцю цытрынавага соку.

11. ДЖЭМ

Прыгатуйце духмяны хатні джэм. Папярэдне нарэжце садавіну для джэму.

12. ВЫПЕЧКА

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

Працоўныя цыклы

Хлебapечкa выконвае наступныя аперацыі:

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

Праграма/працоўны цыкл	Папярэдні нагрэў	Папярэдні замес	Паўза	Паўт. замес	Растойка	Тэмпер. апрацоўка	Падагрэў
1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ		+	+	+	+	+	+
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
3. ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЙ МУКІ	+	+	+	+	+	+	+
4. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА		+	+	+	+	+	+
5. КЕКС		+		+		+	+
6. БЕЗ ГЛЮТЭНУ		+		+		+	+
7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ		+		+		+	+
8. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА		+	+	+	+		
9. ПАСТА		+		+			
10. ХЛЕБ НА МАСЛЁНЦЫ	+	+	+	+	+	+	+
11. ДЖЭМ		+		+		+	
12. ВЫПЕЧКА						+	+

Працягласць прыгатавання

Праграма	Колер скарыначкі	Вага (г)	Час выпечкі (у гадзінах)	Агульны час (у гадзінах)	
1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ	Светлая Сярэдняя Цёмная	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА	Светлая Сярэдняя Цёмная	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	Хуткая выпечка	750	0:55	2:35	
		1000	1:00	2:37	
		1250	1:05	2:40	
3. ХЛЕБ З ЦЭЛЬНАЗЕРНАВОЙ МУКИ	Светлая Сярэдняя Цёмная	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	Хуткая выпечка	750	0:55	2:35	
		1000	1:00	2:40	
		1250	1:05	2:45	
4. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА	-	750	0:55	3:17	
		1000	1:00	3:22	
		1250	1:05	3:27	
5. КЕКС	-	750	1:15	1:28	
6. БЕЗ ГЛЮТЭНУ	-	-	1:05	2:20	
7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ	-	-	0:48	1:20	
8. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА	-	-	-	1:30	
9. ПАСТА	-	-	-	0:14	
10. ХЛЕБ НА МАСЛЁНЦЫ	-	1000	1:00	3:55	
11. ДЖЭМ	-	-	0:50	1:05	
12. ВЫПЕЧКА	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 з крокам 10 хвілін	

Кнопкі панэлі кіравання (1)

Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца кароткім гукавым сігналам.

Кнопка (11) «МЕНЮ»

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

Кнопка (12) «ВАГА ВЫПЕЧКІ»

- Націскамі кнопкі (12) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» абярыце вагу хлеба: 750, 1000 ці 1250 грамаў. Налады вагі адлюстроўваюцца на дысплеі (2) стрэлкамі насупраць адпаведных знакаў (17).

Нататка: Вага выпечкі вызначае працягласць выпечкі (гл. «Працягласць прыгатавання»). Выбар вагі не даступны ў праграмах 5-12.

БЕЛАРУСКИ

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

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

- Кнопкамі панэлі кіравання абярыце праграму выпечкі, вагу хлеба і колер скарыначкі.
- Пасля гэтага паўторнымі націскамі кнопак (13) «ТАЙМЕР →» і (14) «ТАЙМЕР +» усталюйце час адтэрміноўкі (праз які час будзе завершаны працэс прыгатавання, пачынальна з дадзенага моманту). На дысплеі (2) з'явіцца сведчанні часу адтэрміноўкі (28).

Нататка: *Максімальны час адтэрміноўкі - 15 гадзін, крок налады - 10 хвілін.*

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

- Пасля ўсталёўкі часу адтэрміноўкі націсніце на кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», на дысплеі (2) загарыцца стрэлка насупраць знака (26), двукроп'е ў сведчаннях пакінутага часу працы (28) будзе міргаць, і пачнецца зваротны адлік.
- Для адмены адтэрміноўкі націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення кароткага гукавага сігналаў.

Нататка: *Функцыя адтэрміноўкі недаступная для праграм 5-7, 9, 11 і 12.*

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

Кнопка (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» можна абраць «СВЕТЛУЮ», «СЯРЭДНЮЮ» ці «ЦЁМНУЮ» скарыначку. На дысплеі (2) з'явіцца стрэлка насупраць абранага колеру скарыначкі (22).

Нататка: *Дадзеная функцыя недаступная для праграм 4-12.*

- Для праграм 1-3 даступная функцыя «ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА», пры якой памяншаецца час замесу і ўздыму цеста, але захоўваецца працягласць выпечкі. Такім чынам, час прыгатавання скарачаецца ў сярэднім на 1 гадзіну (гл. табліцу «Працягласць прыгатавання»).
- Для актывацыі функцыі хуткай выпечкі паўторна націскайце кнопку (15) «КОЛЕР

СКАРЫНАЧКІ» да з'яўлення стрэлкі насупраць знака (21) «ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА».

Кнопка (16) «СТАРТ/СТОП»

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

Дадатковыя функцыі

Даданне інгрэдыентаў

- Прылада абсталявана кантэйнерам (4) для аўтаматычнага дадання інгрэдыентаў (кавалачкі садавіны, арэхі) падчас замесу цеста.
- Загрузіце інгрэдыенты ў кантэйнер (4) да пачатку прыгатавання.
- Падчас працы вы пачуеце 8 гукавых сігналаў, ніжняе вечка кантэйнера (4) адкрыецца, і інгрэдыенты будуць дададзены ў цеста.

Нататка: *Функцыя дадання інгрэдыентаў падчас працы недаступная для праграм 6, 8, 9, 12.*

Падагрэў

- Калі Вы не выключылі прыладу пасля завяршэння працэсу выпечкі (акрамя праграм 8, 9 і 11), яна аўтаматычна перайдзе ў рэжым падагрэву (працягласць - 1 гадзіна).
- Калі Вы жадаеце адмяніць гэту функцыю, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення кароткага гукавага сігналаў.

Памяць

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актывуецца функцыя памяці працягласцю да 7 хвілін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 7 хвілін хлебапечка працягвае выкананне зададзенай праграмы з моманту, калі яна была прыпынена.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш 7 хвілін неабходна новая загрузка

прадукты і вырабіць праграмаванне прылады.

- Калі перапынак у працы адбыўся падчас замешвання цеста, проста націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», і праграма запусціцца з самага пачатку.

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

- Выміце прыладу з пакавання.
- Усталойце прыбор на роўнай устойлівай паверхні. Адлегласць да найблізкіх паверхняў павінна быць не меней 20 см.

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

- Вазьміце форму для выпечкі (6) за ручку і выміце яе з працоўнай камеры.
- Зачыніце вечка (3), уключыце прыбор, устаўшы вілку сеткавага шнура ў разетку. Прагучыць працяглы гукавы сігнал, на дысплеі (2) з'явіцца: нумар першай праграмы (27), сведчанні часу працы «3:30» (28) і стрэлкі насупраць знакаў (23 і 17), што адлюстроўваюць стандартныя ўсталёўкі выпечкі (колер скарыначкі- сярэдні; вага- 1250 г).
- Паўторнымі націскамі кнопкі (11) «МЕНЮ» абярыце праграму «ВЫПЕЧКА», націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП» і дайце прыладзе прагрэцца на працягу 10 хвілін.

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

- Праз 10 хвілін выключыце хлебапечку, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (16) «СТАРТ/СТОП», выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Адкрыўце вечка (3) за ручку (5) і дайце прыладзе астыць.
- Зніміце кантэйнер (4), пацягнуўшы яго ўгару.
- Мяккай губкай з нейтральным мыйным сродкам вымойце кантэйнер (4), форму для выпечкі (6), лопасці (7), мерны кубак (8), лыжку (9) і кручок (10).
- Высушыце здымныя дэталі.
- Усталойце кантэйнер (4) на месца.

ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ

- Усталойце лопасці (7) на восі формы (6).

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

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

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

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

- Калі на паверхню формы (6) прасыпаліся прадукты ці праліліся вадкасці, яе неабходна выцерці.
- Форму (6) вазьміце за ручку і ўсталойце ў працоўную камеру.
- Зачыніце вечка (3), засыпце ў кантэйнер (4) інгрэдыенты, якія будуць аўтаматычна дададзены падчас замешвання (кавалачкі садавіны, арэхі).
- Уключыце прыладу ў разетку.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (11) «МЕНЮ» абярыце неабходную праграму.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» і (15) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» ўсталойце вагу баханкі і колер скарыначкі.
- Усталойце час адтэрміноўкі націскамі кнопак (13) «ТАЙМЕР –» і (14) «ТАЙМЕР +».

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

- Для запуску праграмы націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- Падчас замешвання цеста вы пачуеце 8 паслядоўных гукавых сігналаў, аўтаматычна адкрыецца ніжняе вечка кантэйнера (4), дадатковыя інгрэдыенты будуць дададзены ў цеста.
- Пра завяршэнне праграмы паведамляюць 10 паслядоўных гукавых сігналаў.
- Пасля завяршэння праграмы прылада аўтаматычна пераходзіць у рэжым падагрэву (акрамя праграм 8, 9 і 11), на дысплеі (2) з'явіцца стрэлка насупраць

БЕЛАРУСКІ

- знака (20) і знакі «0:00» (28), а двукроп'е пачне міргаць.
- Пасля канчатка цыклу падагрэву прагучыць гукавы сігнал, на дысплеі (2) адлюструюцца стандартныя налады завершанай праграмы.
 - Для адмены падагрэву націсніце і ўтрымлівайце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП». Прагучыць кароткі гукавы сігнал, і праз некаторы час дысплей (2) загасне.
 - Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
 - Надзеўце тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы, адкрыўце вешка (3), вазьміце форму (6) за ручку і пацягнуце ўгару.
 - Дайце форме астыць на працягу 10 хвілін.
 - Адлучыце выпечку ад сценак і дна формы (6), выкарыстоўваючы кухонную лапатку з антыпрыгарным пакрыццём.
 - Для выманьня хлеба перавярніце форму (6) і асцярожна патрасіце.
 - Перад нарэзкай хлеба выміце лопасці (7) пры дапамозе кручка (10) і дайце яму астыць на працягу 10 хвілін.
 - Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

Інгрэдыенты

Мука

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

Пяркайна мука

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

Цэльназерная мука (абіўная)

Цэльназерную (абіўную) муку атрымліваюць шляхам перамолвання суцэльных зерняў пшаніцы разам з абалонкай. Гэты гатунак

мукі адрозніваецца падвышанай пажыўнай каштоўнасцю. Цэльназерная мука звычайна атрымліваецца меншага памеру. Для паляпшэння смакавых якасцяў хлеба цэльназерную муку часта змешваюць з пяркайнай.

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 залацістае адценне. Цукар з'яўляецца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце ў выпечку не толькі рафінаваны, але і карычневы цукар, а таксама цукровую пудру.

Дрожджы

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

Захоўвайце дрожджы ў халадзільніку. Высокая тэмпература забівае дрожджы, і ў гэтым выпадку цеста паднімаецца дрэнна.

Соль

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

Яйкі

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

Жывёльныя і раслінныя тлушчы

Жывёльныя і раслінныя тлушчы робяць выпечку мякчэй і павялічваюць тэрмін захоўвання. Перш чым дадаць сметанковае масла, яго варта парэзаць на невялікія кубікі ці даць яму трохі адтаць.

Пекарскі парашок і сода

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

Вада

Тэмпература вады грае важную ролю пры выпечцы хлеба. Аптымальная тэмпература вады складае 20-25°C, для «ЗВЫШХУТКАГА РЭЖЫМУ» 45-50°C. Можна замяніць ваду малаком ці ўзбагаціць смак хлеба, дадаўшы некаторую колькасць натуральнага соку.

Малочныя прадукты

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

Садавіна і ягады

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

ДАЗОЎКА

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

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

Цеста паднімаецца занадта хутка	Празмерная колькасць дрожджаў, мукі ці недастатковая колькасць солі
Хлеб не паднімаецца	Недастатковая колькасць дрожджаў
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Дрожджы даткнуліся з вадкімі інгрэдыентамі ці соллю да замесу
	Няправільна абраны гатунак мукі, або мука няякасная
	Недастатковая колькасць цукру
Інтэнсіўны ўздым цеста, цеста выходзіць за межы формы для выпякання	Мяккая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дрожджаў
	Залішняя колькасць дрожджаў ці мукі
Хлеб апаў у цэнтры	Празмерная колькасць цеста
	Рост дрожджаў праходзіць няякасна з-за высокай тэмпературы вады, або выкарыстоўвалася празмерная колькасць вадкасці
	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці

БЕЛАРУСКІ

Шчыльны мякіш, камякі	Недастатковая колькасць дрожджаў і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Празмерная тэмпература вадкасці прыводзіць да хуткага росту дрожджаў і ранняга ападу цеста
	Няма солі ці недастатковая колькасць цукру
	Недахоп мукі
Хлеб не прапёкся ў цэнтры	Выкарыстанне вялікай колькасці вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурта)
	Празмерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў
Крупназярністы мякіш	Няма солі
	Занадта гарачая вада
	Празмерная колькасць цеста
Непрапечаная паверхня хлеба	Празмерная колькасць мукі (асабліва калі вы печэце белы хлеб)
	Празмерная колькасць дрожджаў ці недахоп солі
	Празмерная колькасць цукру
	Іншыя салодкія інгрэдыенты, апроч цукру
Мякіш нарэзаных кавалачкаў крупчасты і нераўнамерны	Вы не астудзілі хлеб перад нарэзкай (залішняя вільгаць не паспела выпарыцца)

ЗАКЛАДКА ІНГРЭДЫЕНТАЎ

- Рэкамендуемая паслядоўнасць закладкі інгрэдыентаў (калі ў рэцэпце не паказана іншае): вадкасці (вада, малако, масла, узбітыя яйкі і г.д.) выліваюцца на дно ёмістасці для выпечкі, затым засынаюцца сухія інгрэдыенты, сухія дрожджы дадаюцца толькі ў апошнюю чаргу.
- Сачыце за тым, каб мука не намакала цалкам, кладзіце дрожджы толькі на сухую муку. Дрожджы таксама не павінны кантактаваць з соллю, бо апошняя змяняе актыўнасць дрожджаў.
- Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (6) хуткапсавальныя прадукты - напрыклад, яйкі, садавіна, малако.

РЭЦЭПТЫ

АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты/колькасць	750 г	1000 г
Вада	270 мл	330 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	1,5 чайнай лыжкі
Цукар	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі	3,5 мернага кубка
Сухія дрожджы	1 чайная лыжка	1 чайная лыжка

ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты/ колькасць	750 г	1000 г
Вада	270 мл	330 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі

Соль	1,5 чайнай лыжкі	2 чайныя лыжкі
Цукар	1,5 сталовыя лыжкі	2 сталовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі	3,5 мернага кубка
Сухія дрожджы	0,75 чайнай лыжкі	1 чайнай лыжкі

ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЙ МУКІ

Інгрэдыенты/ колькасць	750 г	1000 г
Вада	260 мл	330 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	2 чайныя лыжкі
Мука абдзірная	1 мерны кубак	2 мерныя кубкі
Мука	2 мерныя кубкі	2 мерныя кубкі
Карычневы цукар	2 сталовыя лыжкі	2,5 сталовыя лыжкі
Сухое малако	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Сухія дрожджы	0,75 чайнай лыжкі	1 чайная лыжка

БЕЗ ГЛЮТЭНА

Інгрэдыенты/колькасць	1000 г
Вада	250 мл (ml)
Алей	3 сталовыя лыжкі
Яйкі	3 шт.
Соль	1,5 сталовыя лыжкі
Рысавая мука	3 мерных шклянкі (сир)
Цукар	3 сталовыя лыжкі
Сухія дрожджы	1,5 сталовыя лыжкі

ХЛЕБ НА МАСЛЁНЦЫ

Інгрэдыенты/ колькасць	1250 г
Маслёнка*	370 мл
Вада	5,5 чайных лыжак
Алей	2 сталовыя лыжкі
Соль	2 чайныя лыжкі
Мука абдзірная	200 г
Мука пшанічная	475 г
Мёд	2 сталовыя лыжкі
Сухое малако	2 сталовыя лыжкі
Сухія дрожджы	2 чайныя лыжкі

* Маслёнку можна замяніць кіслым малаком ці ёгуртам. Для гэтага наліце 2 сталовыя лыжкі цытрынавага соку ў шклянную ёмістасць і дадайце 450 мл малака ці натуральнага ёгурта. Перамяшайце і пачакайце 5 хвілін.

1. Наліце ў форму (6) ваду, алей, маслёнку (для хлеба на маслёнцы) і папярэдне ўзбітыя яйкі (для хлеба без глютэна).
2. Насыпце соль і цукар, сухое малако (для цэльназернавага хлеба і хлеба на маслёнцы), мёд (для хлеба на маслёнцы), затым дадайце муку.
3. Зрабіце ў муцэ невялікае паглыбленне і засыпце ў яго дрожджы (сачыце за тым, каб да

БЕЛАРУСКІ

замесу дрожджы не намакалі і не датыкаліся з соллю).

- Устаўце форму (6) у працоўную камеру і зачыніце вэчка (3).
- Націсніце кнопку (11) «МЕНЮ» і абярыце адпаведную праграму.
- Абярыце вагу хлеба, ступень паджаранасці скарыначкі і націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».

ПАСТА

Інгрэдыенты	Колькасць
Мука	500 г
Яйкі	4 шт.
Соль	0,5 чайнай лыжкі
Вада	3 сталовыя лыжкі

- Узбіце яйкі з вадой і соллю, выліце ў форму, усыпце муку.
- Усталюйце праграму «ПАСТА» і націсніце кнопку (16) «СТАРТ/СТОП».
- Гатовае цеста раскачайце пластамі, нарэжце, надаўшы макаронным вырабам неабходную форму.
- Макароны адварыце адразу ці падсушыце і выкарыстоўвайце па неабходнасці.

Напатка: Калі цеста глейкае, дадайце трохі мукі.

Дадатковыя інгрэдыенты (таматавая паста, трава, вараная гародніна) нададуць вашым макаронным вырабам арыгінальны колер і водар. Дадатковыя інгрэдыенты закладвайце разам з інгрэдыентамі асноўнага рэцэпту.

ДЖЭМ

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

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

КЕКС

Інгрэдыенты	Колькасць
Пшанічная мука	175 г
Цукар	150 г
Масла сметанковае	40 г
Яйка	3 шт.
Разрыхляльнік	1,5 чайнай лыжкі
Яблык вялікі (пажадана кіслы)	1 шт.

- Узбіце яйкі з цукрам, уліце ў форму (6).
- Дадайце размякчанае масла, муку і разрыхляльнік.
- Дробна нарэзаныя яблыкі загрузіце ў кантэйнер (4).
- Выпякайце, усталяваўшы праграму «КЕКС».

ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

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

Напатка: *Калі лопасці (7) не здымаюцца з восі, напоўніце форму (6) цёплай вадой і пачакайце каля 30 хвілін.*

Форму (6) і лопасці (7) можна мыць у посудамыйнай машыне.

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

ЗАХОЎВАННЕ

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

УХІЛЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

НЯСПРАЎНАСЦЬ	ЧЫННІК	Устраненне
Знакі «EE00» на дысплеі, якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Нізкая тэмпература ў працоўнай камеры	Выключыце прыладу, адкрыце вэчка і пачакайце 10-20 хвілін
На дысплеі з'явіліся знакі «EE01», што суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыклу выпечкі	Адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, дайце прыладзе астыць пры пакаёвай тэмпературы
Знакі «EEE» на дысплеі, якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Абрыў датчыка тэмпературы	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Знакі «ННН» на дысплеі, што суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі	Тэмпературны датчык не працуе ў выніку кароткага замыкання	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Дым з вентыляцыйных адтулін кантэйнера (4)	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, выключаіце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі	Ніжняя частка хлеба прыліпла да лопасцяў для замешвання	Перад усталёўкай змазвайце лопасці маслам

БЕЛАРУСКІ

Структура хлеба неаднастайная ці хлеб не атрымаўся	Абраны няправільны рэжым	Праглядзіце даступныя праграмы выпечкі, абярыце іншую праграму паўторнымі націскамі кнопкі «МЕНЮ»
	Выпадковы націск кнопкі «СТАРТ/ СТОП» падчас працы	Нанова закладзце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Частае адкрыццё вечка падчас працы	Адкрывайце вечка толькі па запыце праграмы для дадання дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы	Нанова закладзце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Рух лопасцяў заблакаваны	Выміце форму і праверце, ці круціцца прывад. У выпадку няспраўнасці звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Хлебапечка - 1 шт.
 Форма для выпечкі - 1 шт.
 Лопасць для замешвання - 2 шт.
 Мерны кубак - 1 шт.
 Мерная лыжка - 1 шт.
 Кручок - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 230 В ~ 50 Гц
 Максімальная спажываная магутнасць: 940 Вт
*Вытворца пакідае за сабой права змяняць
 характарыстыкі прыбора без папярэдняга
 апавяшчэння.*

Тэрмін службы хлебпечкі 3 гадоў.

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)*

Nonpechka**ASOSIY QISMLARI**

1. Boshqarish paneli
2. Display
3. Qopqog'i
4. Masalliqni avtomatik qo'shadigan konteyner
5. Dastak
6. Non pishiriladigan qolip
7. Xamir qoradigan parrak
8. O'lchov kosasi
9. O'lchov qoshig'i
10. Ilmoq

Boshqarish paneli:

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

Display:

17. Non og'irligini tanlash
18. Xamir oshgani belgisi
19. Pishirish belgisi
20. Isitish belgisi
21. «TEZ PISHIRISH» belgisi
22. Non qizarishini tanlash
23. To'xtatib turish belgisi
24. Xamir qorilayotgani belgisi
25. Oldindan qizitish belgisi
26. Vaqtni keyinga qo'yish belgisi
27. Pishirish dasturi raqami
28. Keyinga qo'yilgan vaqt/qolgan vaqt ko'rsatgichi

XAVFSIZLIK QOIDALARI

Nonpechkani ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatgan vaqtingizda 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 nonpechka ishlaydigan quvvat elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka ulangan; uni yerga yaxshilab tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun nonpechkani rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, qo'zg'olmaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'lishi kerak. U bilan unga yaqin buyumlarning 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.
- Yig'ishdan, qismlarga ajratishdan oldin nonpechkani albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Jihozni hech qachon masalliqni avtomatik qo'shadigan konteynersiz ishlatmang. Shikastlantirib qo'yimaslik uchun konteynerni ehtiyot qilib ishlatting.
- Ishlab turgan pechkani hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz noto'g'ri ishlatilganda (misol uchun, tavsiyalarga amal qilmaganda, pishirish vaqti ko'payib ketganda) non kuyib tutun chiqishi mumkin. Shunday bo'lganda jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Tozalashdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Ish bo'lmasiga boshqa jismlarni 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 (dastaklaridan) ushlab ko'taring.
- Qolipning kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun nonni olganda qolipning ostiga, chetiga urmang, nonni qolipni silkitib tushiring.
- Tozalashdan oldin, ishlatmayotgan bo'lsangiz nonpechkani elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda shnurini emas, vilkasini qo'lda ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Nonpechkani oshxona idish yuvgichiga yaqin joyda ishlatmang, nonpechkaga suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnuri, vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Shunday bo'lganda jihozga qo'l tekkizmang, uni tez elektrdan ajratib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi. Jihozni tekshirish, ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri bilan vilkasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan nonpechkani ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatish uchun mo'ljallanmagan, juda zarur bo'lganda ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishi va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishi kerak.
- Jihoz faqat uyda ishlatishga mo'ljallangan.

BOSHQARISH PANELI

Non pishirish dasturlari

1. ASOSIY USULI

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 kusurlyadigan bo'lib pishadi.

3. BUTUNDONLI UN DAN YOPILGAN NON

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

4. YOG'LI PISHIRIQ

Xamir qorish, xamirni oshirish, yog'li pishiriq pishirish

5. KEKS

Shirin xamirga yumshatgich yoki soda solib xushbo'y keks yoki pechene pishiring.

6. 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.

7. JUDA TEZ PISHIRISH USULI

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

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

8. XAMIR TAYYORLASH

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

9. PASTA

Istalgan turdagi makaron uchun xamir qoring. YAngi olingan xamir ishlatasiz ham (lag'mon, beshbarmoqqa) yoki qolipdan chiqqan xamirni quritib makaronni quruq saqlasangiz ham bo'ladi.

10. AYRONLI NON

Ayron – sutdan sariyog' olingandan keyin suzib olinadigan, yog'siz mahsulot bo'ladi. Ayron qo'shib pishirilgan nonning mazasi nordonroq, non mag'zi yumshoq bo'ladi. Agar ayron bo'lmasa xamirga bir oz limon sharbati aralashtirilgan tabiiy qatiq ham qo'shsa bo'ladi.

11. MURABBO

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

12. PISHIRISH

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

1. Oldindan qizitish. Displaydagi (2) belgi (25) oldida ko'rsatgich paydo bo'ladi.
2. Xamirni dastlabki qorish, bundan maqsad, xamirni bir xil ko'rinishga keltirish bo'ladi. Xamir dastlabki qorilayotganda displaydagi (2) belgi (24) oldida ko'rsatgich paydo bo'ladi.
3. To'xtab turish, bu vaqtda xamirda glyuten biriktirgichlar hosil bo'ladi va nonga olingan xamirni yana qorish imkonini beradi. Displaydagi (2) belgi (23) oldida ko'rsatgich paydo bo'ladi.
4. Qayta xamir qorish. Xamir qorilayotganda displaydagi (2) belgi (24) oldida ko'rsatgich paydo bo'ladi.
5. Oshirilgan xamirdan mag'zi bo'liq, g'ovaklari mayda, bir xil, g'ovaklarining orasi yuqa non pishadi. Xamir oshirilayotganda belgi (18) oldida ko'rsatgich paydo bo'ladi.
6. Masalliqni isitish (belgi (19) oldida ko'rsatgich ko'rinadi). Isitilayotgan vaqtda qopqoqni ochish qat'iy ta'qiqlanadi, sababi xamir cho'ksa, keyin qayta ko'tarilmaydi.
7. Isitish. Displaydagi (2) belgi (20) oldida ko'rsatgich paydo bo'ladi.

Ishlash tartibi

Nonpechka quyidagi ishlarni bajaradi:

Dastur/ishlash tartibi	Oldindan qizitish	Dastlabki qorish	To'xtatib turish	Qayta qorish	Oshirish	Pishirish harorati	Isitish
1. ASOSIY USUL		+	+	+	+	+	+
2. FRANSTUZCHA NON		+	+	+	+	+	+
3. BUTUNDONLI NON	+	+	+	+	+	+	+
4. YOG'LI NON		+	+	+	+	+	+
5. KEKS		+		+		+	+
6. GLYUTENSIZ		+		+		+	+
7. JUDA TEZ PISHIRISH USULI		+		+		+	+
8. XAMIR QORISH		+	+	+	+		
9. PASTA		+		+			
10. AYRONLI NON	+	+	+	+	+	+	+
11. MURABBO		+		+		+	
12. PISHIRISH						+	+

Pishish vaqti

Dastur	Non rangi	Og'irligi (g)	Pishish vaqti (soat)	Umumiy vaqti (soat)	
1. ASOSIY USUL	Och qizil O'rta To'q qizil	750	0:55	3:20	
		1000	1:00	3:25	
		1250	1:05	3:30	
			750	0:55	2:19
			1000	1:00	2:24
			1250	1:05	2:29
2. FRANSTUZCHA NON	Och qizil O'rta To'q qizil	750	0:55	3:35	
		1000	1:00	3:37	
		1250	1:05	3:40	
	Tez pishirish	750	0:55	2:35	
		1000	1:00	2:37	
		1250	1:05	2:40	
3. BUTUNDONLI UNDAN YOPILGAN NON	Och qizil O'rta To'q qizil	750	0:55	3:50	
		1000	1:00	3:55	
		1250	1:05	4:00	
	Tez pishirish	750	0:55	2:35	
		1000	1:00	2:40	
		1250	1:05	2:45	
4. YOG'LI NON	-	750	0:55	3:17	
		1000	1:00	3:22	
		1250	1:05	3:27	
5. KEKS	-	750	1:15	1:28	
6. GLYUTENSIZ	-	-	1:05	2:20	
7. JUDA TEZ PISHIRISH USULI	-	-	0:48	1:20	
8. XAMIR QORISH	-	-	-	1:30	
9. PASTA	-	-	-	0:14	
10. AYRONLI NON	-	1000	1:00	3:55	
11. MURABBO	-	-	0:50	1:05	
12. PISHIRISH	-	-	1:00-1:30	1:00-1:30 10 daqiqa oraliqda	

Boshqarish panelidagi tugmalar (1)

Boshqarish panelidagi tugmalar bosilganda qisqa ovoz eshitiladi.

«MENYU» tugmasi (11)

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

«NON OG'IRLIGI» tugmasi (12)

- «NON OG'IRLIGI» tugmasini (12) bosib non og'irligini tanlang: 750, 1000 gramm yoki 1250 gramm. Tanlangan og'irlik displeyda (2) belgi (17) oldida ko'rsatgich bilan ko'rsatiladi

Eslatma: Pishish vaqti nonning og'irligi qancha bo'lishiga qarab o'zgaradi («Pishirish vaqti» bo'limiga qarang).

5-12 dasturlarda non og'irligini qo'yib bo'lmaydi.

Vaqtini keyinga qo'yish tugmalari ((13)«TAYMER -» va (14) «TAYMER +»

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

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

Eslatma: Vaqtini 10 daqiqa oraliqda ko'pi bilan 15 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 qo'yiladigan vaqt tanlanganidan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib, shunda displaydagi (2) belgi (26) ro'parasida ko'rsatgich ko'rinadi, qolgan vaqt ko'rsatgichdagi (28) ikki nuqta o'chib-yonib teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Keyinga qo'yishni bekor qilish uchun, qisqa ovoz eshutilguncha, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib.

Eslatma: 5-7, 9, 11 va 12-dasturlarda vaqtini keyinga qo'yib bo'lmaydi. Tez buziladigan masalliq larni, misol uchun, sut, tuxum, meva hk. ishlatganda keyinga qo'yish usulini ishlatmang.

«NON QIZARISHI» tugmasi (15)

- «NON QIZARISHI» tugmasini (15) qayta bosib «OCH QIZIL», «O'RTA» yoki «TO'Q QIZIL» rangni tanlang. Displayda (2) tanlangan non rangi belgisi (22) ro'parasida ko'rsatgich paydo bo'ladi.

Eslatma: 4-12-dasturlarda bu usul ishlaymaydi.

- 1-3-dasturlarda «TEZ PISHIRISH» usuli ishlaydi, xamir qorish, xamirning oshishi vaqti kamayadi, lekin pishish vaqti o'zgar olmaydi. YA'ni, pishish vaqti o'rtacha 1 soatga kamayadi («Pishish vaqti» jadvalini qarang).

- Tez pishirish usulini ishlatish uchun «TEZ PISHIRISH» belgisi (21) oldida ko'rsatgich paydo bo'lmaguncha «NON QIZARISHI» tugmasini (15) qayta bosib turing.

«ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi (16)

- «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib pishirishni boshlang. Qisqa ovoz eshutiladi, vaqtdagi (28) ikki nuqta o'chib-yonadi, teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Pishayotgan vaqtida boshqa tugmalar ishlaymay turadi.
- Pishirishni to'xtatish uchun qisqa ovoz eshutilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turing.

Qo'shimcha xususiyatlari

Masalliq qo'shish

- Jihozga xamir qorilayotganda avtomatik usul bilan masalliq (meva donalari, yong'oq) qo'shib turish uchun konteyner (4) qo'yilgan.
- Pishirishdan oldin konteynerga (4) masalliqni soling.
- Ishlayotgan vaqtida 8 marta ovoz eshutiladi, konteynerning (4) pastki qopqog'i ochiladi, masalliq xamirga qo'shiladi.

Eslatma: 6, 8, 9, 12-dasturlarda ishlayotgan vaqtida masalliq qo'shib bo'lmaydi.

Isitish

- Non pishganidan keyin nonpechka o'chirilmasa (8, 9 va 11-dasturlardan tashqari) uning o'zi (1 soat ishlaydigan) isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Agar isitish usulida ishlashini to'xtatmoqchi bo'lsangiz, qisqa ovoz eshutilguncha, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turing.

Xotirasi

- Ishlayotgan vaqtida elektr kutilmaganda o'chib qolsa 7 daqiqalik xotirasi ishga tushadi.
- 7 daqiqada elektr kelsa nonpechka to'xtagan vaqtdan boshlab belgilangan dasturda non pishirishni davom ettiradi.
- Elektr 7 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 (16) 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: 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.

- Qolipning (6) dastagidan ushlab ish bo'lmasidan chiqarib oling.
- Qopqog'ini (3) yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulab jihozni ishlating. Uzun ovoz eshitiladi, displeyda (2) birinchi dasturning raqami (27), ishlash vaqti «3:30» (28) va non pishirishning standart ko'rsatgichlari belgilari (23 va 17) oldida ko'rsatgich ko'rinadi (nonning qizarishi – o'rtacha; nonning og'irligi – 1250 g).
- «MENYU» tugmasini (11) qayta bosib «PISHIRISH» dasturini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib va 10 daqiqa jihoz qizishini kutib turing.

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

- 10 daqiqadan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turib nonpechkani o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Dastagidan (5) ushlab qopqog'ini (3) oching, jihoz sovushini kutib turing.
- YUqoriga tortib konteynerni (4) chiqarib oling.
- Mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq gubka bilan konteynerini (4), non pishadigan qolipini (6), parrakni (7), o'lchov idishini (8), qoshig'ini (9) va ilmoqni (10) yuving.
- Yechiladigan qismlarini quritib oling.
- Konteynerni (4) joyiga qo'ying.

JIHOZNI ISHLATISH

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

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

- Retseptda aytilgan ketma-ketlik bilan masalliqni qolipga (6) soling. Odatda masalliq quyidagi ketma-ketlik bilan solinadi:

1. suyuqlik,
2. to'kiladigan masalliq (shakar, tuz, un),
3. achitqi va yumshatgichlar.

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.
- Qopqog'ini (3) yoping, konteynerga xamir qorilayotganda qo'shiladigan masalliqni (meva bo'laklari, yong'oq) soling
- Jihozni rozetkaga ulang.
- «MENYU» tugmasini (11) qayta bosib kerakli dasturni tanlang.
- «NON OG'IRLIGI» tugmasi (12) bilan «NON QIZARISHI» tugmasini (15) qayta bosib non qizarishi bilan og'irligini tanlang.
- (13) «TAYMER -» i (14) «TAYMER +» tugmalarini bosib vaqt qancha keyinga qo'yilishini belgilang.

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

- Dasturni ishlatish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib.
- Xamir qorilayotganda ketma-ket 8 ta ovoz eshitilsa konteynerning (4) pastki qopqog'i ochiladi, qo'shimcha masalliq avtomatik usul bilan xamirga qo'shiladi.
- 10 ta ketma-ket ovoz eshitilib dastur tugagani bildiriladi.
- Dastur tugaganidan keyin jihoz avtomatik usulda isitishga o'tadi (8, 9 va 11-dasturlardan tashqari), displeydagi (2) belgi (20) ro'parasida ko'rsatgich, «0:00»

belgisi (28) ko'rinadi, ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi.

- Isitish vaqti tugaganidan so'ng ovoz eshitiladi va displeyda (2) tugagan dasturning standart ko'rsatgichlari ko'rinadi.
- Isitishni bekor qilish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosib ushlab turing. Qisqa ovoz eshitiladi va bir necha soniyadan so'ng displey (2) o'chadi.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiying, qopqog'ini (3) oching, qolipni (6) dastagidan ushlang, yuqoriga tortib chiqarib oling.
- Qolip 10 daqiqa sovushi kerak.
- Kuyishga qarshi qoplamali kaftgir bilan nonni qolipdan (6) ajratib oling.
- Nonni olish uchun qolipni (6) ag'darib sekin 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.

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 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'liq 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 maza 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 angidrid gazi non mag'zini g'ovak qiladi. Achitqi un bilan shakarda oziqlanib ko'payadi. Yangi qoliplangan yoki tez eriydigan quruq achitqi ishlatilg. YAngi qoliplangan achitqini iliq suyuqlikda (suvda, sutda va hk.) aralashiring, 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 ishlatilg:

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 ishlatilg (yirik tuz qolipning kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkin)

Tuxum

Tuxum pishiriqning tuzilishi bilan hajmini yaxshilaydi, maza beradi. Xamirga tuxum qo'shishdan oldin tuxumni yaxshilab aralashirib 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. JUDA TEZ PISHIRISH USULI bilan non yopganda xamirga yumshatgich yoki soda qo'shing. Sodani oldin bir oz limon kislotasi, un bilan aralashtiring (5 g osh sodasi, 3 g limon kislotasi va 12 g un). Kukun (20 g) 500 g unga mo'ljallangan. Sodani o'chirish uchun sirka ishlatmang, non mag'zi har xil, nam bo'lib qoladi. Nonvoylik kukunini (yumshatgichni) 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, «JUDA TEZ PISHIRISH USULI» bilan non yopganda suv harorati 45-50°C daraja bo'lishi kerak. Suvning o'rniga 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 ishlatilg.

Meva va dala mevalari

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

O'LCHOV

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

- O'lchov to'g'ri bo'lishi uchun oshxona torozisi yoki jihozga qo'shib beriladigan o'lchov idishi (8) bilan o'lchov qoshig'ini (9) ishlatilg.
- Chizig'iga to'g'rilab o'lchov idishiga (8) suyuqlik quying. Idishni tekis joyga qo'yib o'lchov (8) to'g'riligini tekshirib ko'ring.
- Boshqa suyuqlikni o'lchashdan oldin idishni (8) yaxshilab yuving.
- O'lchov idishiga (8) solingan quruq masalliqni bosmang.
- O'lchashdan oldin unni elash kerak, shunda orasiga havo kirib non yumshoq bo'lib pishadi. Uning tepasini silliq pichoq bilan oling.

Xamir juda tez oshayapti	Achitqi bilan un ko'p yoki tuz kam solingan.
Non ko'tarilib pishmayapti	Achitqi kam solingan
	Achitqi eski yoki ko'paymayapti
	Xamir qorilishdan oldin achitqi suyuqlikka yoki tuzga tekkan.
	Unning navi to'g'ri kelmaydi yoki un sifatsiz
	Shakar kam solingan
Suv yumshoq bo'lsa achitqi tez o'sadi	
Xamir tez oshib ketayapti, xamir qolipdan chiqib ketdi	Achitqi yoki un ko'p solingan
	Xamir ko'p
Nonning o'rtasi cho'kib qoldi	Suyuqlik ko'p bo'lgani yoki harorati baland bo'lgani uchun achitqi yaxshi ko'paymayapti
	Un ko'p yoki suyuqlik kam solingan
Non mag'zi qattiq, qumog'i bor	Achitqi bilan shakar kam
	Meva, butun don va hk. juda ko'p solingan
	Un sifatsiz
	Suyuqlik harorati juda baland bo'lgani uchun achitqi tez ko'payib, xamir tez cho'kib qolgan
	Tuz solinmagan yoki shakar kam
Un kam	

Nonning o'rtasi pishmagan	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko'p solingan
	Suyuq masalliq ko'p qo'shilgan
Non mag'zi yirik donli bo'lib qolgan	Tuz solinmagan
	Suv juda issiq bo'lgan
	Xamir ko'p
Nonning usti pishmay qolgan	Un ko'p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo'lsa)
	Achitqi ko'p solingan yoki tuz kam
	Shakar ko'p solingan
	Shakardan boshqa shirin masalliq 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', aralashtirilgan 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. Aralashtirilishdan 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	1000 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	3,5 o'lchov idishi
Quruq achitqi	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

FRANTSUZCHA NON

Masalliq/miqdori	750 g	1000 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 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Un	3 o'lchov idishi	3,5 o'lchov idishi
Quruq achitqi	0,75 choy qoshiq	1 choy qoshiq

BUTUNDONLI NON

Masalliq/miqdori	750 g	1000 g
Suv	260 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq

ЎЗБЕК

Tuz	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Kepakli un	1 o'lchov idish	2 o'lchov idish
Un	2 o'lchov idish	2 o'lchov idish
Jigarrang shakar	2 osh qoshiq	2,5 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Quruq achitqi	0,75 choy qoshiq	1 choy qoshiq

GLYUTENSIZ

Masalliq/miqdori	1000 g
Suv	250 ml
O'simlik yog'i	3 osh qoshiq
Tuxum	3 dona
Tuz	1,5 osh qoshiq
Guruch uni	3 o'lchov bardog'i (cup)
Shakar	3 osh qoshiq
Quruq achitqi	1,5 osh qoshiq

AYRONLI NON

Masalliq/miqdori	1250 g
Ayron*	370 ml
Suv	5,5 choy qoshiq
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Tuz	2 choy qoshiq
Kepakli un	200 g
Bug'doy uni	475 g
Asal	2 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq
Quruq achitqi	2 choy qoshiq

* Ayron o'rniga qatiq yoki yogurt solsa ham bo'ladi. Buning uchun 2 osh qoshiq limon sharbatini shisha idishga solib 450 ml qatiq yoki tabiiy yogurt qo'shing. Aralashtiring, 5 daqiqa qo'yib qo'ying.

1. Qolipga (6) suv, o'simlik yog'i, ayron (agar non ayron qo'shib pishirilayotgan bo'lsa) va (agar non glyutensiz pishirilayotgan bo'lsa) aralashtirilgan tuxum soling.
2. Tuz, shakar, quruq sut (agar butun donli undan yoki ayron qo'shib pishirilayotgan bo'lsa), asal (agar non ayron qo'shib pishirilayotgan bo'lsa) soling, so'ng un qo'shing.
3. Unning o'rtasini ochib achitqi qo'shing (xamir qorilguncha achitqi ivib qolmasligi, tuzga tegmasligi kerak).
4. Qolipni (6) ish bo'lmasiga soling, qopqog'ini (3) yoping.
5. «MENYU» (11) tugmasini bosing, kerakli dasturni tanlang.
6. Nonning og'irligini, rangini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosing.

PASTA

Masalliq	Miqdori
Un	500 g

Tuxum	4 dona
Tuz	0,5 choy qoshiq
Suv	3 osh qoshiq

1. Suvga tuxum solib aralashtiring, qolipga quyung, un to'king.
2. «PASTA» dasturiga qo'ying, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (16) bosung.
3. Tayyor xamirni yoying, to'g'rang, makaronga kerakli ko'rinish bering.
4. Makaronni qaynating yoki quritib, keyinchalik kerak bo'lganda olib ishlatung.

Eslatma: Agar xamir yumshoq bo'lsa bir oz un soling.

Qo'shimcha masalliq (tomat pastasi, ko'kat, qaynatilgan sabzavot) makaron mahsulotlariga o'ziga xos rang, maza beradi. Qo'shimcha masalliq asosiy restseptda aytilgan masalliq bilan birga qo'shiladi.

MURABBO

Masalliq	Miqdori
Qulupnay	4 kosa
Shakar	2,5 kosa
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 ishlatung.

KEKS

Masalliq	Miqdori
Bug'doy uni	175 gr.
Shakar	150 gr.
Sariyog'	40 gr.
Tuxum	3 dona
Yumshatgich	1,5 choy qoshiq
Katta olma (iloji bo'lsa nordon bo'lishi kerak)	1 dona

1. Tuxumni shakar bilan qo'shib aralashtiring, qolipga (6) soling.
2. Yumshatilgan sariyog', un, yumshatgich qo'shing.
3. Mayda to'g'ralgan olmani konteynerga (4) soling.
4. «KEKS» dasturiga qo'yib pishiring.

Tozalash va ehtiyot qilish

- Jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, sovushini kutib turing.
- Korpusi bilan qopqog'ini (3) nam mato bilan arting.
- Pishiriladigan qolipini (6), parragi (7), o'lchov idishi (8), qoshig'i (9), ilmoqni (10) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuvung.

Eslatma: Agar parragi (7) o'qidan chiqmasa qolipga (6) iliq suv solib 30 daqiqqa qo'yib qo'ying. Qolip (6) bilan parrakni (7) idish yuvish mashinasida ham yuvsan bo'ladi.

- 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 «EE00» yozuvi ko'rinib qaytarilgan ovoz eshitildi	Ish bo'lmasida harorat past	Jihozni o'chiring, qopqog'ini oching, 10-20 daqiqa kutib turing.
Displayda «EE01» yozuvi ko'rinib qaytarilayotgan ovoz eshitildi	Oldingi non pishirishdan keyin jihoz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajrating, qolipni chiqarib oling, jihoz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displayda «EEE» yozuvi ko'rinib qayta ovoz eshitildi	Harorat datchigi uzilgan	Jihozni o'chiring, vakolatli xizmat markaziga olib boring.
Displayda «HHH» belgisi ko'rinib qayta ovoz eshitilayapti	Qisqa tutashuv bo'lgani uchun harorat datchigi ishlamayapti	Jihozni o'chiring, vakolatli xizmat markaziga olib boring.
Konteyner (4) havo kirish joyidan tutun chiqayapti	Qizitish elementiga masalliq to'kilgan	Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib jihozni o'chiring. Qolipini chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasining devori bilan qizitish elementini arting.
Pishgan non cho'kib qoldi, nonning pasti nam	Pishganidan keyin non nonpechkaning ichida ko'p qolib ketgan	Bu retsept bilan non pishirganda non pishishi bilan jihozni 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 bosilgan	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 kosasi – 1 dona.
 O'lchov qoshig'i – 1 dona.
 Ilmoq – 1 dona.

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 230 V ~ 50 Hz
 Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 940 W

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

Jihozning ishlash muddati kamida 3 yil.

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



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

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

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

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Data vytvorčasci vyraбу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату vytvorčasci. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yoriqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

