

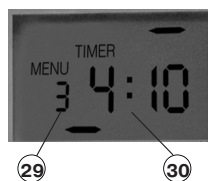
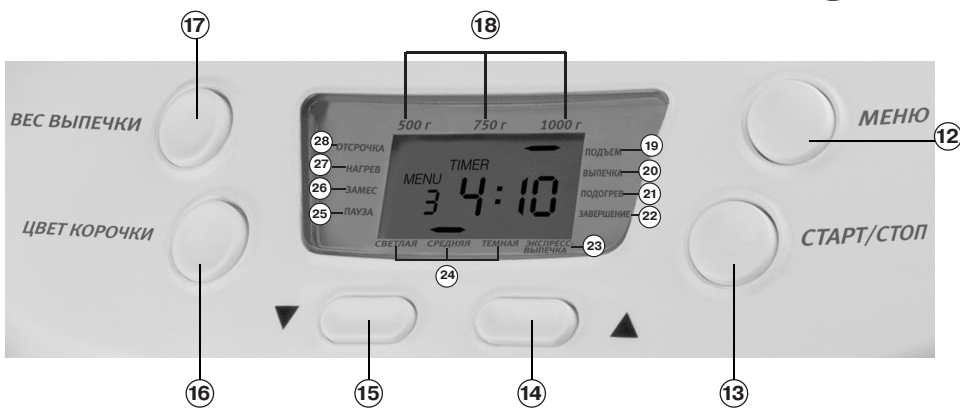
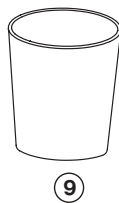
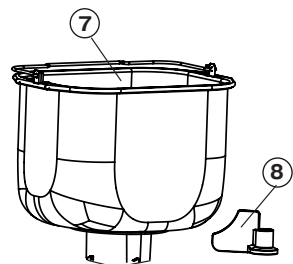
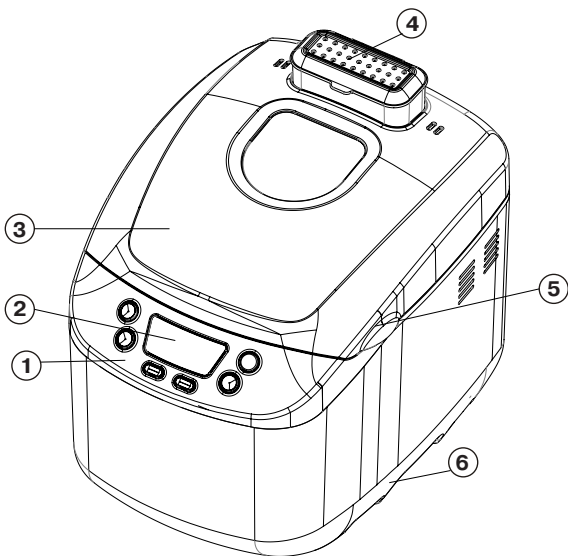
**VT-1993 W**

Bread maker

Хлебопечка

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>16</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>30</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>43</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>55</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>67</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>79</b>
<b>BEL</b> Інструкцыя па эксплуатацыі	<b>91</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>103</b>



## BREAD MAKER

### Description

1. Control panel
2. Display
3. Lid
4. Ingredients dispenser
5. Lid handles
6. Power switch «I/O»
7. Baking form
8. Kneading paddle
9. Measuring cup
10. Measuring spoon
11. Hook for removing the paddle (8)

### Control panel:

12. Program selection button «MENU»
13. ON/OFF button «START/STOP»
14. Delayed start time increase button «▲»
15. Delayed start time decrease button «▼»
16. Crust color selection button «CRUST COLOR»
17. Weight setting button «LOAF WEIGHT»

### Display:

18. Loaf weight selection (500 g, 750 g, 1000 g)
19. Dough «RISE» operation cycle
20. «BAKE» operation cycle
21. «REHEAT» operation cycle
22. «END» of cooking
23. «FAST BAKING» program
24. Crust color selection «LIGHT», «MEDIUM», «DARK»
25. «PAUSE» operation cycle
26. «KNEADING» operation cycle
27. «HEATING» operation cycle
28. «DELAY» operation cycle
29. Number of program
30. Delayed start/remaining time digital readouts

## SAFETY MEASURES

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

- Before connecting the unit to the mains make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- In order to avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the bread maker on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket.
- The distance to the nearest furniture objects should be at least 20 cm.
- Never cover the unit or block the ventilation openings during operation in order to avoid fire.
- Do not place or keep foreign objects in the baking form.
- Do not place the unit on other household equipment.
- 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 furniture edges.
- Do not use the unit outdoors.
- Always switch the unit off with the switch and unplug it before assembling and disassembling.
- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of improper use of the unit (for example, in case of non-compliance to the requirements of this manual 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 removing the baking form.
- Do not leave unit lid open during operation.
- Do not touch hot surfaces during operation.
- Do not put your hands into the process chamber during operation.
- The lid heats up during operation; open the lid taking it by the handles.
- When taking baked bread out hold the handle of the form using potholders or heatproof oven gloves.

# ENGLISH

- In order not to damage the non-stick coating of baking do not use sharp or metal objects when taking bread out.
- Unplug the unit before cleaning or if you do not use it.
- When unplugging the power plug do not pull the cord but hold the plug.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit 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 into water or any other liquids. If it happened, do not touch the unit, unplug it immediately and only then take it out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Periodically check power cord and plug integrity.
- Never use the bread maker if the power cord or the plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Do not try to repair the unit by yourself. Contact an authorized service center for all repair issues.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

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

*THE DEVICE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY*

## CONTROL PANEL

### Programs

#### 1. BASIC MODE

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

#### 2. FRENCH BREAD

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

#### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

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

#### 4. SWEET BREAD

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

#### 5. FAST BAKING

Fast baking of 750 g or 1000 g bread in 2 hours.

6. **EXTRA FAST MODE** (cooking of 750 g bread in 58 minutes)

7. **EXTRA FAST MODE** (cooking of 1000 g bread in 1 hour 25 minutes)

In fast baking and extra fast modes bread is usually smaller in size with dense crumb.

**Attention!** After selecting the baking program use water heated to the temperature of 45-50°C (use cooking thermometer for measuring of water temperature). Water temperature plays the crucial role in extra fast bread making: if it is too cold, the dough will not rise in time, and excessively high temperature will result in yeast destruction; that's why the optimal water temperature should be 45-50°C.

#### 8. 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. By selecting this program you can bake gluten-free dietary bread (usually of rice, corn, buckwheat flour or special baking mixes).

#### 9. DOUGH KNEADING

Use this program to knead dough for home-baked pastry (pies, pizza, etc.).

## 10. PASTA DOUGH

Make dough for homemade pasta; add tomato paste or herbs in order to give dough additional color and aroma.

## 11. JAM

Use this program for homemade jam. Cut the fruit for jam beforehand.

## 12. BAKE

This program allows using the bread maker as an ordinary electric oven. Use it for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning.

## 13. RYE BREAD

Bake healthful bread of rye flour. Total program duration is 3 hours 45 minutes (baking cycle duration is 50 minutes)

## 14. USER MODE

This program allows the user to set the duration of all operation cycles independently (pre-heating, kneading, dough rise, etc.) and to set the temperature in the process chamber of the unit during dough rise and baking.

### Operation cycles

The bread baking operation cycle includes:

1. Preheating. An arrow opposite the operation cycle «HEATING» (27) will appear on the display (2).
2. Pre-kneading to obtain a homogeneous dough mass. During pre-kneading the arrow will appear on the display (2) opposite the operation cycle «KNEADING» (26).
3. Pause during which gluten bonds are formed in the dough-like mass, making further dough kneading easier. The arrow opposite the operation cycle «PAUSE» (25) will appear on the display (2).
4. Re-kneading. In the process of dough re-kneading the arrow will appear on the display (2) opposite the operation cycle «KNEADING» (26).
5. Dough rise lets you make voluminous bread with fine, thin-walled and homogeneously porous crumb. Dough rise is indicated with the arrow opposite the operation cycle «RISE» (19).
6. Bake (the arrow is opposite the operation cycle «BAKE» (20)). Never open the lid during the bread baking cycle, otherwise deflated dough will not rise.
7. Heating. The arrow opposite the operation cycle «HEATING» (21) will appear on the display (2).
8. End of cooking. The arrow opposite the operation cycle «END» (22) will appear on the display (2).

### Cooking duration

Weight/crust color	Light	Medium	Dark	Fast baking
<b>1. BASIC MODE</b>				
500 g	3:15	3:20	3:30	2:35
750 g	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 g	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. FRENCH BREAD</b>				
500 g	4:00	4:05	4:15	3:05
750 g	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 g	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. WHOLE-WHEAT BREAD</b>				
500 g	3:55	4:00	4:10	3:00
750 g	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 g	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. SWEET BREAD</b>				
500 g	3:12	3:14	3:16	
750 g	3:14	3:17	3:21	

# ENGLISH

1000 g	3:16	3:20	3:24	
<b>5. FAST BAKING</b>				2:08
<b>6. EXTRA FAST MODE (750 g)</b>				0:58
<b>7. EXTRA FAST MODE (1000 g)</b>				1:25
<b>8. GLUTEN FREE</b>				1:30
750 g				2:35
1000 g				2:45
<b>9. DOUGH KNEADING</b>				1:30
<b>10. PASTA DOUGH</b>				0:14
<b>11. JAM</b>				1:00
<b>12. BAKE</b>				0:10
<b>13. RYE BREAD</b>				3:45
<b>14. USER MODE</b>				The modes are set by the user.

## Control panel buttons (1)

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

### «MENU» Button (12)

- Select one of 14 programs by pressing the «MENU» button (12) repeatedly. The number of the selected program (29) will be shown on display (2).

### «LOAF WEIGHT» Button (17)

- Pressing the «LOAF WEIGHT» button (17) move the cursor on the display (2) to select the baked bread loaf weight (18): «**500 g**», «**750 g**» or «**1000 g**».

#### – **Note:**

- *Select the loaf weight in compliance with the amount of ingredients, as it determines baking time (see «Baking time»).*
- *Loaf weight selection function is available in programs 1-4 and 8.*

### «CRUST COLOR» Button (16)

- Pressing the «CRUST COLOR» button (16) move the cursor on the display (2) to select the crust color (24): «**LIGHT**», «**MEDIUM**», «**DARK**» or select the program (23) «**FAST BAKING**».

#### **Note:** *This function is available for programs 1-4.*

- «**FAST BAKING**» program (23) is available for programs **1-3**, where the dough kneading and dough rise time is reduced, while baking time remains the same. Thus, cooking time is decreased by 1 hour on average (see «Baking time» table).
- By pressing the «**CRUST COLOR**» button (16) move the cursor on the display (2) to select the program (23) «**FAST BAKING**».

### “Delayed start time Increase and Decrease” buttons (14) «▲» and (15) «▼»

You can pre-set the end time of baking process; time is counted from the moment of setting this function.

- Select the required baking program, loaf weight and crust color.
- Set the «delayed start time» by pressing the buttons (14) «▲» and (15) «▼» repeatedly. «Delayed start» function indication (30) will be shown on display (2).

**Note:** *The maximal delayed start time is 15 hours, setting step is 10 minutes.*

**Example:** *If it is 20:30 now, and you want to get fresh bread by 7:00 next morning, set the delayed start time for 10 hours 30 minutes.*

- After the «Delayed start time» function has been set press the «**START/STOP**» button (13), the arrow opposite the operation cycle «**DELAY**» (28) will light up in the display (2), the dots in the «Delayed start» function readout (30) will blink and the countdown to the end of the baking process will start.
- In order to cancel the «Delayed start» function press and hold the «**START/STOP**» button (13) until you hear a sound signal.

**Note:**

- The delayed start function is available in programs «1-4» and «12-14».
- Do not apply the «Delayed start» function when using perishable foods, such as milk, eggs, fruit, etc.

**«START/STOP» Button (13)**

- Switch the bread maker on by pressing the «START/STOP» button (13). There will be a sound signal, the dots in the time readouts (30) will blink, and the remaining time countdown will start.
- Other buttons become inactive during the baking process.
- To stop the baking process press and hold the «START/STOP» button (13) until you hear a sound signal.

**Additional functions**

**Ingredients adding**

- The unit is equipped with a dispenser for ingredients adding (4) (such as fruit pieces, nuts) during dough kneading.
- Load the necessary ingredients in the dispenser (4) before the baking starts.
- During the operation process you will hear sound signals, the lower lid of the dispenser (4) will be opened and the ingredients will be added to the dough.

**Note:** The ingredients adding function is available in programs «1», «3», «4», «8», «9» and «13».

**«Heating» function**

- If you don't switch the bread maker off after the baking process ending (except programs «9», «10»), the unit will automatically pass into heating mode (duration – 3 hours).
- To switch the «heating» function off press and hold the «START/STOP» button (13) after the baking process ending until you hear a sound signal.

**«Memory» function**

- 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, the bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
- If there is no power for more than 7 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.

**BEFORE THE FIRST USE**

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

- Unpack the bread maker and remove all the packaging materials.
- Open the lid (3), take the baking form (7) by the handle, turn the form (7) counterclockwise and pull it from the process chamber.
- Wash the baking form (7), paddle (8), measuring cup (9), spoon (10) and hook (11) with a neutral detergent and dry.
- Clean the bread maker body and lid with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- Place unit on a flat stable surface. The distance to the nearest furniture objects should be at least 20 cm.

**Note:**

- The bread maker is intended for operation within a wide range of temperatures, but excessively high or low temperature in the room may affect the baking process.
- The most optimal ambient temperature is from 15 to 34°C.

**Before use switch the bread maker on without the baking form (7).**

- Close the lid (3), insert the power plug into the mains socket and switch the bread maker on setting the switch (6) to the position «I». There will be a long sound signal, display (2) will show the number of the first program (29), the operation time readouts «3:30» (30) and symbols (24 and 18), denoting the standard baking settings (crust color - «MEDIUM»; weight - 1000 g).

## ENGLISH

- Select the program (12) «**BAKE**» by pressing the «**MENU**» button (12) repeatedly, press the «**START/STOP**» button (13) 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 the bread maker off in 10 minutes, by pressing and holding the «**START/STOP**» button (13), take the plug out of the socket.
- Open the lid (3) by the handles (5) and let the unit cool down.

### USING THE UNIT

- Fix the paddle (8) on the form (7) axle.

**Note:** - *It is desirable to oil the paddle (8) and the axle on which the paddle (8) is installed with vegetable oil before assembling the paddle (8) to enable an easy removal of the paddle (8) from the baked bread.*

- Put the ingredients into the form (7) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:

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

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

- Wipe spilled ingredients or liquids from the form (7) surface.
- Take form (7) by the handle, put it into the process chamber and turn it clockwise until bumping.
- Close the lid (3).
- Insert the power plug into the mains socket and set the switch (6) to the position «**I**».
- Select the necessary program by pressing the button (12) «**MENU**» repeatedly.
- Set the loaf weight and crust color by pressing «**LOAF WEIGHT**» (17) and «**CRUST COLOR**» (16) buttons repeatedly.
- Set the delayed start time by pressing the buttons (14) «**▲**» and (15) «**▼**».

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

- Press the «**START/STOP**» button (13) to launch the program.
- After the program ends, there will be 15 sound signals, the unit will be automatically switched to the heating mode (except programs 9, 10), an arrow will appear on the display (2) opposite the operation cycle «**HEATING**» (21), symbols «**0:00**» (30) will appear, and the dots will blink.
- After the heating mode ends, there will be 15 sound signals, default settings of the finished program will be shown on the display (2); an arrow opposite the operation cycle «**END**» (22) will appear.
- To cancel the heating mode, press and hold the «**START/STOP**» button (13). There will be a short sound signal; the display (2) will go out after a while.
- Switch the unit off setting the switch (6) to the position «**0**», take the plug out of the socket.
- Put on thermal protective oven gloves, open the lid (3). Take the handle of the form (7), turn the form counterclockwise and remove it from the bread maker.
- Let the form cool down for 10 minutes.
- Unstick the bread from the form (7) walls using a plastic spatula.
- To remove the bread turn the form (7) upside down and shake it carefully.
- Remove the paddle (8) from the bread with the hook (11) and let the bread cool down for 10 minutes.
- Cut the bread with a sharp bread knife.

### User mode settings

1. Select the «**USER MODE**» program by pressing the «**MENU**» button (12).
2. Press and hold the «**START/STOP**» button (13) till the first operation cycle settings (pre-heating) appear on the display (2): arrow opposite the operation cycle «**HEATING**» (27) will appear and the duration of the cycle in minutes will be shown.
3. Set the operation cycle time by pressing the buttons (14) «**▲**» and (15) «**▼**» and go to the next cycle settings by pressing the «**MENU**» button (12).



4. Repeat step 3 for all 11 operation cycles.
5. Press the «**MENU**» button (12) to set the temperature during the dough rise (items 12-14 of the settings menu).
6. Use the buttons (14) «**▲**» and (15) «**▼**» to set the temperature in the process chamber during the first, second and third dough rise. Press the «**MENU**» button (12) to go to the next menu item.
7. Pressing the «**MENU**» button (12) switch to baking temperature settings, use the buttons (14) «**▲**» and (15) «**▼**» to set the required baking temperature.
8. To save the manual program settings press and hold the «**START/STOP**» button (13) until you hear a short sound signal.

**Note:** – Short pressing of the «**START/STOP**» button (13) during the process of saving the settings leads to reset of user mode settings.

- Time setting step is 1 minute.
- Temperature setting step is 1°C.

### User mode operation cycles

Index number in settings menu	Name	Available settings
1	Preheating.	1-60 minutes.
2	Dough kneading	1-10 minutes.
3	Dough rise	1-30 minutes.
4	Dough kneading	1-30 minutes.
5	Dough rise	1-90 minutes.
6	Dough kneading	1-59 seconds
7	Dough rise	1-90 minutes.
8	Kneading	1-59 seconds
9	Dough rise	1-90 minutes.
10	Baking	1-90 minutes.
11	Heat	1-60 minutes.
12	First dough rest temperature (item № 3)	20-50°C
13	Second dough rest temperature (item № 5)	20-50°C
14	Third dough rest temperature (item № 7)	20-50°C
15	Baking temperature	70-160°C

## 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 of different fineness and find the one corresponding to your taste. The basic types of bread flour are wheat or rye flour. The wheat flour is more commonly used due to its nice palatability properties and high nutrition value of pastry.

#### Bread flour

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

#### Whole-wheat flour (wholemeal)

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

# ENGLISH

## **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 agents 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; 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 salt 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 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) quicken the dough rise. 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 leaven (20 g) is enough for 500 g flour. Do not use vinegar for soda slaking; it will make the crumb less homogeneous and damper. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

## **Water**

Water temperature plays the crucial role in bread making process. The optimal water temperature is 20-25°C, for the «**EXTRA FAST MODES**» the optimal water temperature is 45-50°C. You may also 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 savory. 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 the precise abidance to their proportions.

- Use kitchen scales, measuring cup (9) and spoon (10) to weight the ingredients.
- Fill the measuring cup (9) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup (9) on a flat surface.
- Clean the cup (9) every time before measuring another type of liquid.
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air; this provides the best baking quality.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (9), do not overfill the cup, the heap should be removed.

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 due to high temperature of 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	Too much liquid and liquid ingredients (for example, yoghurt)
	Excessive quantity of liquid ingredients
Coarse crumb	Not enough 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
	Too much 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 evaporate)

## LOADING OF INGREDIENTS

- 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 added 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 delayed start function do not put perishable foods for example, eggs, fruit, milk – into the form (7).

# ENGLISH

## RECIPES BASIC MODE

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	225 ml	280 ml	380 ml
Vegetable oil	1 table spoon	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	0.5 tea spoons	0.75 tea spoons	1 tea spoon
Sugar	1 table spoon	1 table spoon	2 table spoons
Powdered milk	1 table spoon	2 table spoons	2 table spoons
Flour	350 g.	450 g.	600 g.
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon

## FRENCH BREAD

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	260 ml	345 ml
Lemon juice	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon
Vegetable oil	1 table spoon	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	1 tea spoon	1.5 tea spoon	1.5 tea spoons
Sugar	1 table spoon	2 table spoons	3 table spoons
Flour	350 g	450g	600 g
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon

## WHOLE-WHEAT BREAD

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	250 ml	330 ml	380 ml
Vegetable oil	1 table spoon	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	1 tea spoon	1 tea spoon	2 tea spoons
Medium flour	200 g	250 g	300 g
Flour	150 g	200 g	250 g
Sugar	2 table spoons	2 table spoons	2 table spoons
Powdered milk	2 table spoons	2.5 table spoons	3 table spoons
Yeast powder	1 tea spoon	1 tea spoon	1 tea spoon

## SWEET BREAD

Ingredients/Quantity	500 g	750 g	1000 g
Water	210 ml	265 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons	4 table spoons
Salt	0.5 tea spoons	2/3 tea spoons	1 tea spoon
Sugar	3 table spoons	4 table spoons	5 table spoons
Powdered milk	1 table spoon	1.5 table spoons	2 table spoons
Flour	350 g	450g	560 g
Yeast powder	1 tea spoon	2 tea spoons	3 tea spoons

## FAST BAKING

Ingredients	Quantity
Eggs	1 pc.
Milk	175 ml
Butter	115 g
Salt	1/3 tea spoons
Sugar	75 g
Flour	280 g
Leaven	2 tea spoons

## EXTRA FAST MODE

Ingredients/Quantity	750 g	1000 g
Water	290 ml	350 ml
Vegetable oil	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	0.5 tea spoons	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons	2 table spoons
Flour	450g	560 g
Powdered milk	1.5 table spoons	2 table spoons
Yeast powder	4 tea spoons	4 tea spoons

**Note:** Optimal water temperature for extra fast mode should be 45-50°C.

## GLUTEN FREE

Ingredients/Quantity	1000 g
Eggs	1 pc.
Water	400 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Lemon juice	1 tea spoon
Salt	1 tea spoon
Rice flour	260 g
Starch	70 g
Tapioca	70 g
Sugar	2 table spoons
Yeast powder	3 tea spoons

## PASTA DOUGH

Ingredients	Quantity
Water	370 ml
Butter	25 g
Salt	1.5 tea spoons
Sugar	1 table spoon
Powdered milk	2 table spoons
Flour	600 g

# ENGLISH

Yeast powder	2 tea spoons
--------------	--------------

## RYE BREAD

Ingredients	Quantity
Water	360 ml
Butter	30 g
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Powdered milk	2 table spoons
Rye flour	150 g
Wheat flour	450g
Yeast powder	1.5 tea spoons

## 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 (7) and launch the «**JAM**» program.

## CLEANING AND CARE

- Switch the unit off using the power switch (6), unplug it and let the unit cool down.
- Do not wash any of the removable parts in a dish washing machine.
- Clean the unit body and the lid (3) with a damp cloth and then wipe dry.

### Note:

- *The lid (3) is removable; place the bread maker with its display towards you, open the lid (3); when the lid (3) is opened at an angle of 60 degrees, remove the left side of the lid (3) from the loop slot with a slight effort; if you didn't manage it at the first time, try to change the opening angle of the lid (3).*
- *To install the lid (3) back to its place, first insert the lid (3) into the right loop and then insert it into the left loop slot.*
- Wash baking form (7), paddle (8), measuring cup (9), spoon (10) and hook (11) in warm water with a neutral detergent.

**Note:** *If the paddle (8) can not be removed from the axle, fill the form (7) with warm water and wait for about 30 minutes.*

- Dry forms (7) and paddle (8) carefully before installing them in the bread maker.
- Do not immerse the unit, the power cord and power plug into water or other liquids.

## STORAGE

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

## TROUBLESHOOTING

Failure	Cause	Solution
Symbols «EE00» on the display Symbols «EEE00» appear on the display, accompanied by repeated sound signals.	Low temperature in the process chamber	Switch the unit off, unplug it, take the form out, open the lid and wait for 10-20 minutes.

# ENGLISH

Symbols «EE01» appear on the display, accompanied by repeated 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 damage	Switch the unit off and contact the authorized service center
Symbols «HHH» on the display, accompanied by repeated sound signals	Temperature sensor is not working because of short circuit	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by unplugging the power cord plug from the socket. Take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a damp cloth.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread was kept in the bread maker for too long after baking	When making bread according to the recipe switch the unit off immediately after the bread is ready
The bread is stuck in the baking form	The kneading paddle is stuck in bottom part of bread	Grease the paddles with oil before assembly
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program by pressing the «MENU» button repeatedly
	Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only upon the request of the program in order to add supplementary ingredients.
	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddles movement is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

## DELIVERY SET

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz  
 Maximal power consumption: 650 W

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

## Unit operating life is 3 years

### Guarantee

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

**CE** *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. Zutaten-Spender
5. Deckelgriffe
6. Netzschalter «I/O»
7. Backform
8. Flügel zum Anteigen
9. Messbecher
10. Messlöffel
11. Haken für Herausnehmen des Flügels (8)

### Bedienungsplatte:

12. Wahltaaste der Backprogramme „MENÜ“
13. Ein/Aus „START/STOP“-Taste
14. Taste der Erhöhung der Rückstellungszeit «▲»
15. Taste der Verringerung der Rückstellungszeit «▼»
16. Wahltaaste der Krustenfarbe „KRUSTENFARBE“
17. Taste der Gewichteinstellung „BACKGEWICHT“

### Display:

18. Wahl des Backgewichts (500 g, 750 g, 1000 g)
19. Betriebszyklus „TEIGTRIEB“
20. Betriebszyklus „BACKEN“
21. Betriebszyklus „AUFWÄRMUNG“
22. „BEENDIGUNG“ der Zubereitung
23. Programm „EXPRESSBACKEN“
24. Wahl der Krustenfarbe „HELLE“, „MITTLERE“, „DUNKLE“
25. Betriebszyklus „PAUSE“
26. Betriebszyklus „ANTEIGEN“
27. Betriebszyklus „AUFWÄRMUNG“
28. Betriebszyklus „ZEITRÜCKSTELLUNG“
29. Programmnummer
30. Digitale Anzeigen der Rückstellungszeit/der Restzeit

## SICHERHEITSMABNAHMEN

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

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts ans Stromnetz, dass die Netzspannung und die Spannung des Geräts übereinstimmen.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Zur Vermeidung des Brand- oder Stromschlagrisikos benutzen Sie keine Adapterstecker beim Anschließen des Geräts ans Stromnetz.
- Stellen Sie den Brotbackofen auf eine flache stabile hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird.
- Der Abstand zu den nächststehenden Möbelstücken soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs zu decken und die Lüftungsöffnungen zu sperren, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Backform einzulegen und darin aufzubewahren.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen auf andere Haushaltsgeräte aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Quellen der offenen Flamme, leicht entflammaren Stoffen und unter direkten Sonnenstrahlen aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Schalten Sie den Brotbackofen mit dem Schalter immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor dem Auf- und Abbau des Geräts heraus.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts (z.B. Nichtbeachtung der Forderungen dieser Bedienungsanleitung oder Übersteigerung der Zubereitungszeit) kann zur Anbrennung des Brots und zur Entstehung des Rauchs führen. Schalten Sie in diesem Falle das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus. Bevor Sie die Backform herausnehmen, warten Sie ab, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.



- Lassen Sie nie den Deckel des Brotbackofens während seines Betriebs offen.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen während des Betriebs zu berühren.
- Es ist nicht gestattet, Hände in die Arbeitskammer während des Betriebs zu stecken.
- Der Deckel erhitzt sich während des Betriebs; fassen Sie die Griffe beim Öffnen des Deckels an.
- Wenn Sie das fertiggebackene Brot herausnehmen, fassen Sie den Griff der Backform an, indem Sie Topflappen oder hitzebeständige Topfhandschuhe benutzen.
- Um die Beschädigung der Antihafbeschichtung der Backform während der Herausnahme des Brots zu vermeiden, benutzen Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, wenn Sie den Brotbackofen nicht benutzen oder vor der Reinigung.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausnehmen, ziehen Sie das Kabel nicht, sondern halten Sie den Stecker mit der Hand.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels mit nassen Händen nicht.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe vom Küchenwaschbecken zu benutzen und der Feuchtigkeit auszusetzen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlagrisiko zu vermeiden. Falls das passiert ist, berühren Sie das Gerät nicht, trennen Sie es sofort vom Stromnetz ab und erst danach können Sie es aus dem Wasser holen. Wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Prüfen Sie die Ganzheit des Netzkabels und des Netzsteckers periodisch.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen zu benutzen, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn Störungen am Gerät auftreten und wenn es heruntergefallen ist. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst, falls Probleme mit dem Gerät auftreten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Folien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

*DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET*

## **BEDIENUNGSPLATTE**

### **Programme**

#### **1. HAUPTBETRIEB**

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

#### **2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK**

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

#### **3. VOLLKORNBROT**

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

#### **4. SÜßGEBÄCK**

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

#### **5. SCHNELLBACKEN**

Schnellzubereitung von 750 g oder 1000 g Brot in 2 Stunden.

**6. EXPRESSBETRIEB** (Zubereitung von 750 g Brot in 58 Minuten)

**7. EXPRESSBETRIEB** (Zubereitung von 1000 g Brot in 1 Stunde 25 Minuten)

Im Betrieb des Schnellbackens und im Expressbetrieb kommt das Brot kleiner und mit dichter Krume heraus.

# DEUTSCH

**Achtung!** Wenn Sie das Backprogramm gewählt haben, benutzen Sie das Wasser, das bis zur Temperatur 45-50°C erwärmt wurde (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, deshalb soll die optimale Wassertemperatur 45-50° betragen.

## 8. OHNE GLUTEN

Gluten oder Kleber 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 Menschen mit erblichen Dispositionen, bei denen Gluten eine seltene Erkrankung Zöliakie hervorrufen kann. Bei dieser Erkrankung ist es erforderlich, glutenhaltige Nahrungsmittel aus der Ration auszuschließen. Mit diesem Programm können Sie diätisches Brot ohne Kleber backen (normalerweise aus Reis-, Mais-, Buchweizenmehl oder aus speziellem backfertigen Mehl).

## 9. ANTEIGEN

Sie können dieses Programm zum Anteigen für die Zubereitung von Hausgebäck (Pastetchen, Pizza u.ä.) benutzen.

## 10. PASTENTEIG

Bereiten Sie den Teig für hausgemachte Makkaroni, geben Sie Tomatenpaste oder Kräuter zu, um dem Teig zusätzliche Farbe und Aroma zu geben.

## 11. MARMELADE

Das Programm für Zubereitung von Hausmarmelade. Zerkleinern Sie vorher Früchte für die Marmelade.

## 12. GEBÄCK

Das Programm ermöglicht den Brotbackofen als einen normalen elektrischen Backofen zu benutzen und wird zum Backen eines bereits fertigen Teigs oder zusätzlicher Bräunung des gebackenen Brots verwendet.

## 13. ROGGENBROT

Backen Sie bekömmliches Brot aus Roggenmehl. Die gesamte Programmdauer beträgt 3 Stunden 45 Minuten (Backzyklusdauer beträgt 50 Minuten).

## 14. BENUTZEBETRIEB

Das Programm ermöglicht unabhängige Einstellung der Dauer aller Betriebszyklen (vorzeitiger Aufwärmung, des Anteigens, des Teigtriebs usw.) und Einstellung der Temperatur in der Arbeitskammer des Geräts während des Teigtriebs und Backens.

### Betriebszyklen

Der Backbetriebszyklus enthält:

1. Vorzeitige Erwärmung. Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“ERWÄRMUNG”** (27).
2. Vorzeitiges Anteigen fürs Erreichen einer homogenen Masse des Teigs. Während des vorzeitigen Anteigens erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“ANTEIGEN”** (26) auf dem Display (2).
3. Pause, in der sich Glutenbindungen in teigiger Masse bilden, was weiteres Anteigen leichter macht. Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“PAUSE”** (25).
4. Wiederholtes Anteigen. Während des wiederholten Anteigens erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“ANTEIGEN”** (26) auf dem Bildschirm (2).
5. Teigtrieb lässt mastiges Brot mit feiner, dünnwandiger und gleichmäßiger Porung der Krume zu erhalten. Der Teigtrieb wird mit dem Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“TEIGTRIEB”** (19) angezeigt.
6. Backen (der Zeiger ist gegenüber dem Betriebszyklus **“BACKEN”** (20)). Es ist streng verboten, den Deckel im Betriebszyklus des Brotbackens zu öffnen, weil abgefallener Teig nicht mehr aufgeht.
7. Aufwärmung Auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“AUFWÄRMUNG”** (21).
8. Beendigung der Zubereitung. Auf dem Bildschirm (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus **“BEENDIGUNG”** (22).

### Zubereitungszeit

Gewicht/Krustenfarbe	Helle	Mittlere	Dunkle	Expressbacken
<b>1. HAUPTBETRIEB</b>				

500 g	3:15	3:20	3:30	2:35
750 g	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 g	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK</b>				
500 g	4:00	4:05	4:15	3:05
750 g	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 g	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. VOLLKORNBROT</b>				
500 g	3:55	4:00	4:10	3:00
750 g	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 g	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. SÜßGEBÄCK</b>				
500 g	3:12	3:14	3:16	
750 g	3:14	3:17	3:21	
1000 g	3:16	3:20	3:24	
<b>5. SCHNELLBACKEN</b>				2:08
<b>6. EXPRESSBETRIEB (750 g)</b>				0:58
<b>7. EXPRESSBETRIEB (1000 g)</b>				1:25
<b>8. OHNE GLUTEN</b>				1:30
750 g				2:35
1000 g				2:45
<b>9. ANTEIGEN</b>				1:30
<b>10. PASTENTEIG</b>				0:14
<b>11. MARMELADE</b>				1:00
<b>12. GEBÄCK</b>				0:10
<b>13. ROGGENBROT</b>				3:45
<b>14. BENUTZERBETRIEB</b>				Die Betriebe werden vom Benutzer eingestellt

### Tasten der Bedienungsplatte (1)

Bei jedem Drücken der Tasten der Bedienungsplatte ertönt ein kurzes Tonsignal.

#### „MENÜ“-Taste (12)

- Wählen Sie eines der 14 Programme durch das mehrmalige Drücken der „MENÜ“-Taste (12). Die Programmnummer (29) wird auf dem Display (2) angezeigt.

#### „BACKGEWICHT“-Taste (17)

- Durch das Drücken der Taste (17) „BACKGEWICHT“ bewegen Sie den Cursor auf dem Display (2) zur Wahl des Gewichts vom Fertigbrot (18): „500 g“, „750 g“ oder „1000 g“.

#### Anmerkung:

- Wählen Sie das Backgewicht nach der Menge der eingelegten Zutaten, weil das die Zeit der Brotzubereitung bestimmt (siehe „Zubereitungszeit“)
- Die Gewichtwahl ist in den Programmen 1-4 und 8 aktiv.

#### „KRUSTENFARBE“-Taste (16)

- Durch das Drücken der Taste (16) „KRUSTENFARBE“ bewegen Sie den Cursor auf dem Display (2) zur Wahl der Krustenfarbe (24): „HELLE“, „MITTLERE“, „DUNKLE“ oder wählen Sie das Programm (23) „EXPRESSBACKEN“.

#### Anmerkung: Diese Funktion ist für Programme 1-4 aktiv.

- Für Programme 1-3 ist das Programm (23) „EXPRESSBACKEN“ zugänglich, bei dem die Zeit des Anteigens und Teigtriebs reduziert wird, aber die Backenzeit unverändert bleibt. Somit reduziert sich die Zubereitungszeit durchschnittlich um 1 Stunde (siehe Tabelle „Zubereitungszeit“)

# DEUTSCH

- Durch das Drücken der Taste (16) „**KRUSTENFARBE**“ bewegen Sie den Cursor auf dem Display (2) zur Wahl des Programms (23) „**EXPRESSBACKEN**“.

## **Einstellungstasten “Erhöhung und Verringerung der Rückstellungszeit” (14) «▲» und (15) «▼»**

Sie können die Zeit, nach deren das Gebäck zubereitet wird, voreinstellen, die Zeit wird vom Zeitpunkt der Funktionseinstellung abgezählt.

- Wählen Sie das notwendige Backprogramm, das Brotgewicht und die Krustenfarbe.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit durch das mehrmalige Drücken der Tasten (14) «▲» und (15) «▼» ein. Auf dem Display (2) werden die Anzeigen der Rückstellungszeit (30) 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 (13) nach der Einstellung der Rückstellungszeit, auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus „**ZEITRÜCKSTELLUNG**“ (28), der Doppelpunkt in den Anzeigen der Funktion der Rückstellungszeit (30) wird blinken und beginnt das Abzählen der Restzeit zur Beendigung des Backens.
- Drücken Sie und halten Sie die „**START/STOP**“-Taste (13), bis ein Tonsignal ertönt, um die Funktion “Rückstellungszeit” zu unterbrechen.

### **Anmerkung:**

- Die Funktion der Zeitrückstellung ist für Programme “1-4” und “12-14” zugänglich.
- Benutzen Sie die Funktion “Rückstellungszeit” während der Nutzung von leichtverderblichen Produkten, wie Milch, Eier, Früchte usw., nicht.

### **„START/STOP“-Taste (13)**

- Schalten Sie den Brotbackofen mit der „**START/STOP**“-Taste (13) ein, dabei ertönt ein Tonsignal, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige (30) wird blinken und das Abzählen der Restzeit der Zubereitung beginnt.
- Andere Tasten werden während des Backprozesses inaktiv.
- Drücken Sie und halten Sie die „**START/STOP**“-Taste (13) bis ein Tonsignal ertönt, um den Backprozess zu unterbrechen.

## **Zusätzliche Funktionen**

### **Zutatenzugabe**

- Das Gerät ist mit dem Spender (4) für Zutatenzugabe (wie Fruchtestücke, Nüsse) während des Anteigens ausgestattet.
- Legen Sie die notwendigen Zutaten in den Zutaten-Spender (4) vor der Zubereitung ein.
- Während des Betriebs hören Sie Tonsignale, der Unterdeckel des Zutaten-Spenders (4) öffnet sich und die Zutaten werden in den Teig zugegeben.

**Anmerkung:** Die Funktion der Zutatenzugabe ist für Programme «1», «3», «4», «8», «9» und «13» verfügbar.

### **“Aufwärmung”- Betrieb**

- Falls Sie das Gerät nach der Beendigung des Backprozesses nicht ausschalten (außer Programmen «9», «10»), geht es in den Aufwärmungsbetrieb automatisch über (Dauer – 3 Stunden).
- Wenn Sie die Aufwärmungsfunktion nach der Beendigung des Zubereitungsprogramms ausschalten möchten, drücken und halten Sie die „**START/STOP**“-Taste (13) bis Sie ein Tonsignal hören.

### **“Speicher”-Funktion**

- Bei der Notabschaltung der Stromversorgung 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 eingestellten Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.
- Beim Ausfall der Stromversorgung über 7 Minuten sollen Nahrungsmittel nochmals geladen und das Gerät neu programmiert werden.

## **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

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

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung heraus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Öffnen Sie den Deckel (3), nehmen Sie die Backform (7) am Griff fest, drehen Sie die Backform (7) entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie diese aus der Arbeitskammer heraus.
- Waschen Sie die Backform (7), den Flügel (8), den Messbecher (9), den Löffel (10) und den Haken (11) mit neutralem Waschmittel und trocknen Sie diese ab.

- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel des Brotbackofens mit einem leicht angefeuchteten Tuch und danach trocknen Sie diese ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache stabile Oberfläche auf. Der Abstand zu den nächststehenden Möbelstücken soll nicht weniger als 20 cm betragen.

**Anmerkung:**

- *Der Brotbackofen ist für den Betrieb im breiten Temperaturbereich geeignet, jedoch kann eine zu hohe oder zu niedrige Raumtemperatur den Prozess des Brotbackens beeinflussen.*
- *Die optimale Raumlufttemperatur beträgt von 15 bis 34°C*

**Vor der Nutzung des Brotbackofens schalten Sie ihn ein, ohne die Backform darin (7) einzustellen.**

- Machen sie den Deckel (3) zu, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie den Brotbackofen ein, indem Sie den Schalter (6) in die Position «I» stellen. Es ertönt ein dauerndes Tonsignal, auf dem Display (2) erscheinen die Nummer des ersten Programms (29), die Angaben der Betriebszeit "3:30" (30) und Symbole (24 und 18), die die Standardeinstellungen des Backbetriebs (Krustenfarbe - "MITTLERE"; Gewicht - 1000 g) darstellen.
- Wählen Sie das Programm «12» "**BACKEN**" durch das mehrmalige Drücken der "**MENÜ**"-Taste (12), drücken Sie die „**START/STOP**“-Taste (13) und lassen Sie das Gerät im Laufe von 10 Minuten in Betrieb sein.

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

- Schalten Sie den Brotbackofen in 10 Minuten aus, indem Sie die „**START/STOP**“-Taste (13) drücken Sie und halten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,.
- Öffnen Sie den Deckel (3) mit den Griffen (5) und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**NUTZUNG DES GERÄTS**

- Stellen Sie den Flügel (8) auf die Achse der Backform (7) auf.

**Anmerkung:** - *Es ist empfohlen, vor dem Aufstellen vom Flügel (8) die Achse, auf die der Flügel (8) aufgesetzt wird, und den Flügel (8) selbst mit Pflanzöl einzuschmieren, um die Entfernung des Flügels (8) aus dem fertigen Brot zu erleichtern.*

- Geben Sie Zutaten in die Backform (7) 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 dafür eine Vertiefung im Mehl mit dem Finger und legen Sie darin Backhefe ein.*

- Wischen Sie verschüttete Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (7) ab.
- Nehmen Sie die Backform (7) am Griff fest, legen Sie diese in die Arbeitskammer ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Schalter (6) in die Position «I» ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch das mehrmalige Drücken der "**MENÜ**"-Taste (12).
- Stellen Sie die Krustenfarbe und das Brotgewicht durch das mehrmalige Drücken der „**BACKGEWICHT**“-Taste (17) und der „**KRUSTENFARBE**“-Taste (16) ein.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit durch das Drücken der Tasten (14) «▲» (15) «▼» ein.

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

- Drücken Sie die „**START/STOP**“-Taste (13), um das Programm zu starten.
- Nach der Programmbeendigung ertönen 15 Tonsignale, der Brotbackofen geht in den Aufwärmungsbetrieb (außer Programmen 9,10) automatisch über, dabei erscheint auf dem Display (2) der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus "**AUFWÄRMUNG**" (21) und die Symbole „0:00“ (30), der Doppelpunkt blinkt.
- Nach der Beendigung des Aufwärmungsbetriebs ertönen 15 Tonsignale, auf dem Display (2) werden die Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt, der Zeiger erscheint gegenüber dem Betriebszyklus "**BEENDIGUNG**" (22).

# DEUTSCH

- Drücken Sie und halten Sie die „**START/STOP**“-Taste (13), um den Aufwärmungsbetrieb auszuschalten. Es ertönt ein kurzes Tonsignal, das Display (2) erlischt nach einiger Zeit.
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter (6) in die Position «0» einstellen, und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie hitzebeständige Topfhandschuhe an, öffnen Sie den Deckel (3). Greifen Sie den Griff der Backform (7), drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie heraus.
- Lassen Sie die Backform im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie das Brot von den Wänden der Backform (7) ab, benutzen Sie dabei eine Plastikschaufel.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Backform (7) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
- Entfernen Sie den Flügel (8) mit dem Haken (11) und lassen Sie das Brot während 10 Minuten abkühlen.
- Schneiden Sie das Brot mit einem scharfen Brotmesser.

## Einstellung des Benutzerbetriebs

1. Wählen Sie das Programm „**BENUTZERBETRIEB**“ durch das Drücken der „**MENÜ**“-Taste (12).
2. Drücken und halten Sie die „**START/STOP**“-Taste (13), bis die Einstellungen des ersten Betriebszyklus (vorzeitige Aufwärmung) auf dem Display (2) erscheinen: auf dem Display (2) erscheint der Zeiger gegenüber dem Betriebszyklus „**AUFWÄRMUNG**“ (27) und wird die Dauer dieses Betriebszyklus in Minuten angezeigt.
3. Stellen Sie die die Dauer des Betriebszyklus mit der Tasten (14) «▲» (15) «▼» ein und gehen Sie zur Einstellung des folgenden Betriebszyklus über, indem Sie die „**MENÜ**“-Taste (12) drücken.
4. Wiederholen Sie den Schritt 3 für alle 11 Betriebszyklen des Programms.
5. Drücken Sie die „**MENÜ**“-Taste (12), um zur Einstellung der Temperatur während des Teigtriebs (Punkte 12-14 des Einstellungsmenü) überzugehen.
6. Stellen Sie die die Temperatur im Arbeitskammer während des ersten, zweiten und dritten Teigtriebs mit den Tasten (14) «▲» (15) «▼» ein. Um zum folgenden Menüpunkt überzugehen, drücken Sie die „**MENÜ**“-Taste (12).
7. Gehen Sie zur Einstellung der Temperatur des Brotbackens über, indem Sie die „**MENÜ**“-Taste (12) drücken, stellen Sie die notwendige Backtemperatur mit den Tasten (14) «▲» (15) «▼» ein.
8. Drücken und halten Sie die „**START/STOP**“-Taste (13) bis ein kurzes Tonsignal ertönt, um die manuelle Programm-Einstellungen zu speichern.

**Anmerkung:** - Das kurzzeitige Drücken der „**START/STOP**“-Taste (13) im Laufe der Speicherung der angegebenen Einstellungen wird zur Löschung der voreingestellten Parameter des Benutzerbetriebs führen.

- Einstellungsschritt der Zeitintervalle - 1 Minute
- Einstellungsschritt der Temperatur - 1 °C.

## Betriebszyklen des Benutzerbetriebs

Ordnungsnummer im Einstellungsmenü	Bezeichnung	Zugängliche Einstellungen
1	Vorzeitige Aufwärmung	1-60 Minuten
2	Anteigen	1-10 Minuten
3	Teigtrieb	1-30 Minuten
4	Anteigen	1-30 Minuten
5	Teigtrieb	1-90 Minuten
6	Anteigen	1-59 Sekunden
7	Teigtrieb	1-90 Minuten
8	Anteigen	1-59 Sekunden
9	Teigtrieb	1-90 Minuten
10	Backen	1-90 Minuten
11	Aufwärmung	1-60 Minuten
12	Temperatur beim ersten Teigtrieb (Punkt Nr. 3)	20-50°C
13	Temperatur beim zweiten Teigtrieb (Punkt Nr. 5)	20-50°C

14	Temperatur beim dritten Teigtrieb (Punkt Nr. 7)	20-50°C
15	Temperatur im Backbetrieb	70-160°C

## WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

### Zutaten

#### Mehl

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

#### Brotmehl

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

#### Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

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

#### 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 den Backprodukten nicht nur raffinierten, sondern auch Braunzucker, sowie Puderzucker zu.

#### Backhefe

Der Hefewuchs wird durch die Aussonderung der Kohlensäure begleitet, die die Bildung der porösen Krume bewirkt. Mehl und Zucker sind Nährboden für den Hefewuchs. Geben Sie frische gepresste Backhefe oder schnellwirkende Trockenhefe zu. Lösen Sie frische gepresste Hefe in warmer Flüssigkeit (Wasser, Milch usw.) auf, geben Sie schnellwirkende Trockenhefe dem Mehl (sie fordert keine vorzeitige Aktivierung, d.h. keine Wasserzugabe) zu. Folgen Sie den Empfehlungen an der Verpackung oder halten Sie folgende Proportionen ein:  
- 1 Teelöffel schnellwirkender Trockenhefe gleicht 1,5 Teelöffel frischer gepresster Backhefe.

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

#### Salz

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

#### Eier

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

#### Tierische und pflanzliche Fette

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

#### Backpulver und Soda

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

#### Wasser

Die Wassertemperatur spielt eine wichtige Rolle beim Brotbacken. Die optimale Wassertemperatur beträgt 20-25°C für "EXPRESSBETRIEBE" beträgt die optimale Wassertemperatur 45-50°. Sie können Wasser auch durch Milch ersetzen oder den Brotgeschmack durch Zugabe von kleiner Menge Natursaft bereichern.

# DEUTSCH

## Milchprodukte

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

## Früchte und Beeren

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

## DOSIERUNG

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

- Zur Wägung von Zutaten benutzen Sie die Küchenwaage, den Messbecher (9) und den Messlöffel (10).
- Füllen Sie den Messbecher (9) mit Flüssigkeit bis zum entsprechenden Füllstand auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher (9) auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Messbecher (9) vor jedem Anfüllen mit anderer Flüssigkeit.
- Sieben das Mehl, um es mit Luft zu sättigen, es sichert die besten Backergebnisse.
- Wenn Sie trockene Zutaten in den Messbecher (9) zugeben, verdichten und häufen Sie diese nicht, entfernen Sie den Überschuss.

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 das Mehl ist mangelhaft
	Zu wenig Zucker
Intensiver Teigtrieb, Teig tritt außerhalb der Backform	Weiches Wasser führt zum intensiveren Hefewachstum
	Zu viel Backhefe oder Mehl
Brot ist in der Mitte zusammengefallen	Zu viel Teig
	Das Hefewachstum erfolgt wegen hoher Temperatur der Flüssigkeit oder ihrer überflüssigen Menge fehlerhaft.
Dichte Krume, Klümpchen	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser
	Zu wenig Backhefe und Zucker
	Zu viele Früchte, Vollkörner usw.
	Mangelhaftes Mehl
	Zu hohe Temperatur der Flüssigkeit führt zum schnellen Hefewachstum und dem früheren Zusammenfallen von Teig.
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Kein Salz oder zu wenig Zucker
	Zu wenig Mehl
Grobkornkrume	Zu viel Flüssigkeit und zu viele Flüssigzutaten (z.B. Joghurt)
	Zu viele Flüssigzutaten
	Zu wenig Salz
Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu heißes Wasser
	Zu viel Teig
	Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot)
	Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz
	Zu viel Zucker
	Zu viel 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, Öl/Butter, Aufschlageier usw.) werden in den Backbehälter eingegossen, danach werden trockene Zutaten und zuletzt Trockenhefe zugegeben.
- Achten Sie darauf, dass das Mehl nicht komplett nass wird, legen Sie Trockenhefe nur auf trockenes Mehl auf. Trockenhefe soll vor dem Anteigen mit Salz nicht in Berührung kommen, weil Salz die Aktivität von Trockenhefe vermindert.
- Wenn Sie die Funktion der Zeitrückstellung benutzen, legen Sie keine leichtverderblichen Produkte – wie, zum Beispiel, Eier, Früchte, Milch in die Backform (7) ein.

## REZEPTE

### HAUPTBETRIEB

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	225 ml	280 ml	380 ml
Pflanzenöl	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel	0,75 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenmilch	1 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	350 g	450 g	600 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

### FRANZÖSISCHES GEBÄCK

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	260 ml	345 ml
Zitronensaft	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Pflanzenöl	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	350 g	450 g	600 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

### VOLLKORNBROT

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	250 ml	330 ml	380 ml
Pflanzenöl	1 Esslöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Graumehl	200 g	250 g	300 g
Mehl	150 g	200 g	250 g
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel

# DEUTSCH

## SÜßGEBÄCK

Zutaten/Menge	500 g	750 g	1000 g
Wasser	210 ml	265 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel	2/3 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Trockenmilch	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	350 g	450 g	560 g
Trockenhefe	1 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel

## SCHNELLBACKEN

Zutaten	Menge
Ei	1 St.
Milch	175 ml
Butter	115 g
Salz	1/3 Teelöffel
Zucker	75 g
Mehl	280 g
Quellmehl	2 Teelöffel

## EXPRESSBETRIEB

Zutaten/Menge	750 g	1000 g
Wasser	290 ml	320 ml
Pflanzenöl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	0,5 Teelöffel	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	450 g	560 g
Trockenmilch	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	4 Teelöffel	4 Teelöffel

**Anmerkung:** Die Wassertemperatur für Expressbetrieb soll 45-50°C betragen.

## OHNE GLUTEN

Zutaten/Menge	1000 g
Ei	1 St.
Wasser	400 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel
Zitronensaft	1 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel
Reismehl	260 g
Kraftmehl	70 g
Tapioka	70 g
Zucker	2 Esslöffel
Trockenhefe	3 Teelöffel

## PASTENTEIG

Zutaten	Menge
Wasser	370 ml
Butter	25 g
Salz	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel
Mehl	600 g
Trockenhefe	2 Teelöffel

## ROGGENBROT

Zutaten	Menge
Wasser	360 ml
Butter	30 g
Salz	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel
Roggenmehl	150 g
Weizenmehl	450 g
Trockenhefe	1,5 Teelöffel

## MARMELADE

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

1. Zerquetschen Sie Erdbeeren mit Zucker mit einer Gabel, geben Sie Zitronensaft zu, mischen Sie durch.
2. Geben Sie das Gemisch in die Backform (7) zu und schalten Sie das Programm „MARMELADE“ ein.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (6) aus, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, irgendwelche abnehmbare Teile in der Geschirrspülmaschine zu waschen.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel (3) mit einem feuchten Tuch und dann trocknen Sie diese ab.

### Anmerkung:

- Der Deckel (3) ist abnehmbar, richten Sie den Brotbackofen mit dem Display an sich auf, öffnen Sie den Deckel (3), wenn der Deckel (3) im Winkel von 60 Grad geneigt wird, nehmen Sie die linke Seite des Deckels (3) aus dem Schlitz des Bands, indem Sie wenig Kraft anwenden, falls es Ihnen auf den ersten Anhieb nicht gelungen ist, versuchen Sie den Neigungswinkel des Deckels (3) ein wenig zu ändern.
- Um den Deckel (3) zurück einzustellen, setzen Sie zuerst den Deckel (3) ins rechte Band ein, dann setzen Sie den Deckel in den Schlitz des linken Bands.
- Waschen Sie die Backform (7), den Flügel (8), den Messbecher (9), den Löffel (10) und den Haken (11) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.

**Anmerkung:** Falls sich der Flügel (8) von der Achse nicht abnehmen lässt, füllen Sie die Backform (7) mit Warmwasser und warten Sie ca. 30 Minuten ab.

# DEUTSCH

- Trocknen Sie die Backform (7) und den Flügel (8) sorgfältig ab, bevor Sie diese in den Brotbackofen einsetzen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht.

## AUFBEWAHRUNG

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

## STÖRUNGSBESEITIGUNG

Störung	Ursache	Beseitigung
„EE00“-Symbole auf dem Display „EE00“-Symbole auf dem Display mit wiederholten Tonsignalen.	Niedrige Temperatur in der Arbeitskammer	Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz ab, nehmen Sie die Backform heraus, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten ab.
„EE01“-Symbole auf dem Display mit wiederholten Tonsignalen.	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab, nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät bei der Raumtemperatur abkühlen.
„EEE“-Symbole auf dem Display mit wiederholten Tonsignalen.	Bruch des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst.
„HHH“-Symbole auf dem Display mit wiederholten Tonsignalen.	Temperatursensor funktioniert nicht infolge des Kurzschlusses	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten (bevollmächtigten) Kundendienst..
Rauch aus Entlüftungsöffnungen	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Wände der Arbeitskammer und das Heizelement mit einem feuchten 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 ein falscher Betrieb gewählt	Sehen Sie die zugänglichen Backprogramme durch, wählen Sie ein anderes Programm durch wiederholtes Drücken der „MENÜ“-Taste.
	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 Betriebs zu oft geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur nach der Abfrage des Programms, um zusätzliche Zutaten hinzuzufügen
	Abschaltung des Stroms während des Betriebs für längere Zeit	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Die Bewegung des Flügels wurde blockiert	Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

## LIEFERUMFANG

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

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Maximale Aufnahmeleistung: 650 W

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

**Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre**

## Gewährleistung

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

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



# РУССКИЙ

## ХЛЕБОПЕЧКА

### Описание

1. Панель управления
  2. Дисплей
  3. Крышка
  4. Диспенсер для добавления ингредиентов
  5. Ручки крышки
  6. Выключатель питания «I/O»
  7. Форма для выпечки
  8. Лопасть для замешивания теста
  9. Мерный стаканчик
  10. Мерная ложка
  11. Крючок для извлечения лопасти (8)
- Панель управления:**
12. Кнопка выбора программ «МЕНЮ»
  13. Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»
  14. Кнопка увеличения времени отсрочки «▲»
  15. Кнопка уменьшения времени отсрочки «▼»
  16. Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ КОРОЧКИ»
  17. Кнопка установки веса «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

### Дисплей:

18. Выбор веса выпечки (500 г, 750 г, 1000 г)
19. Рабочий цикл «ПОДЪЕМ» теста
20. Рабочий цикл «ВЫПЕЧКА»
21. Рабочий цикл «ПОДОГРЕВ»
22. «ЗАВЕРШЕНИЕ» приготовления
23. Программа «ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ»
24. Выбор цвета корочки «СВЕТЛАЯ», «СРЕДНЯЯ», «ТЕМНАЯ»
25. Рабочий цикл «ПАУЗА»
26. Рабочий цикл «ЗАМЕС» теста
27. Рабочий цикл «НАГРЕВ»
28. Рабочий цикл «ОТСРОЧКА»
29. Номер программы
30. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током, при подключении устройства к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Расстояние до ближайших предметов мебели должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте устройство во время работы и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Запрещается помещать или хранить в форме для выпечки посторонние предметы.
- Не устанавливайте хлебопечку на другие бытовые приборы.
- Не располагайте прибор рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами и под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте прибор выключателем и вынимайте сетевую вилку из розетки перед сборкой и разборкой устройства.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования прибора (несоблюдения пунктов данного руководства, или в случае превышения времени приготовления), возможно подгорание хлеба и появление дыма. В этом случае отключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Перед извлечением формы для выпечки дождитесь полного остывания прибора.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы устройства.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячей поверхности.
- Не опускайте руки внутрь рабочей камеры во время работы.

- Крышка нагревается во время работы, открывайте крышку, взявшись за ручки.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы, используя прихватки или термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы, вынимая хлеб, не используйте острые или металлические предметы.
- 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, которые могут возникать при его неправильном пользовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или пленкой.  
**Опасность удушья!**

*УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ*

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Программы

#### 1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, 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. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Включает все три стадии приготовления выпечки: замес теста, подъем теста и выпечка.

#### 5. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Быстрое приготовление хлеба весом 750 или 1000 грамм за 2 часа.

#### 6. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (750 грамм, 58 минут)

#### 7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (1000 грамм, 1 час 25 минут)

Хлеб получается меньшего размера и с плотным мякишем.

**Внимание!** Выбрав программы выпечки, используйте в рецептах воду, подогретую до температуры 45-50°C, (температуру воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет решающую роль при сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей, поэтому оптимальная температура воды должна быть 45-50°C.

#### 8. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Глютен, или клейковина, - это белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе), он определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость.

# РУССКИЙ

гость. У подавляющего большинства людей, в том числе у детей, глютен успешно расщепляется пищеварительными ферментами и является хорошим источником белка. Но существует группа людей с наследственной предрасположенностью, у которых глютен может вызывать довольно редкое заболевание целиакию. При этом заболевании требуется исключить из рациона глютен содержащие продукты. Выбрав данную программу, Вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или специальных пекарских смесей).

## 9. ЗАМЕС ТЕСТА

Данной программой можно воспользоваться для замешивания теста для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.).

## 10. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Приготовьте тесто для домашних макарон, добавьте томатную пасту или травы для придания тесту дополнительного цвета и аромата.

## 11. ДЖЕМ

Программа для приготовления домашнего джема. Фрукты для джема предварительно измельчите.

## 12. ВЫПЕЧКА

Программа позволяет использовать хлебопечку в качестве обычной электрической духовки и используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

## 13. РЖАНОЙ ХЛЕБ

Испеките полезный хлеб из ржаной муки. Общая продолжительность программы 3 часа 45 минут (продолжительность цикла выпечки 50 мин.)

## 14. ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ

Программа позволяет самостоятельно установить продолжительность всех рабочих циклов (предварительного нагрева, замеса, подъема и т.д.), а также установить температуру в рабочей камере устройства во время подъема теста и выпечки.

### Рабочие циклы

В рабочий цикл выпечки хлеба входит:

1. Предварительный нагрев. На дисплее (2) при этом отобразится стрелка напротив рабочего цикла «**НАГРЕВ**» (27).
2. Предварительный замес, целью которого является получение однородной массы теста. В процессе предварительного замеса на дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «**ЗАМЕС**» (26).
3. Пауза, в процессе которой в тестообразной массе образуются глютеносвязи, что облегчает дальнейший замес теста. На дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «**ПАУЗА**» (25).
4. Повторный замес. В процессе повторного замеса теста на дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «**ЗАМЕС**» (26).
5. Подъем теста позволяет получить объемный хлеб с мелкой, тонкостенной и равномерной пористостью мякиша. Подъем теста отражается стрелкой напротив рабочего цикла «**ПОДЪЕМ**» (19).
6. Выпечка (стрелка напротив рабочего цикла «**ВЫПЕЧКА**» (20)). В цикле выпечки хлеба категорически запрещается открывать крышку, в противном случае опавшее тесто уже не поднимется.
7. Подогрев. На дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «**ПОДОГРЕВ**» (21).
8. Завершение приготовления. На дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «**ЗАВЕРШЕНИЕ**» (22).

### Продолжительность приготовления

Вес/цвет корочки	Светлая	Средняя	Темная	Экспресс-выпечка
<b>1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ</b>				
500 г	3:15	3:20	3:30	2:35
750 г	3:20	3:25	3:35	2:40



1000 г	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА</b>				
500 г	4:00	4:05	4:15	3:05
750 г	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 г	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ</b>				
500 г	3:55	4:00	4:10	3:00
750 г	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 г	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА</b>				
500 г	3:12	3:14	3:16	
750 г	3:14	3:17	3:21	
1000 г	3:16	3:20	3:24	
<b>5. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ</b>				2:08
<b>6. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (750 г)</b>				0:58
<b>7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (1000 г)</b>				1:25
<b>8. БЕЗ ГЛЮТЕНА</b>				1:30
750 г				2:35
1000 г				2:45
<b>9. ЗАМЕС ТЕСТА</b>				1:30
<b>10. ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ</b>				0:14
<b>11. ДЖЕМ</b>				1:00
<b>12. ВЫПЕЧКА</b>				0:10
<b>13. РЖАНОЙ ХЛЕБ</b>				3:45
<b>14. ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ</b>				Режимы устанавливаются пользователем

- Нажатием кнопки (16) «ЦВЕТ КОРОЧКИ», перемещайте курсор на дисплее (2) для выбора программы (23) «ЭКСПРЕСС-ВЫПЕЧКА».

#### Кнопки установки функции «времени отсрочки» (14) «▲» и (15) «▼»

Вы можете заранее установить время, через которое будет приготовлена выпечка, время отсчитывается с момента установки данной функции.

- Выберите необходимую программу выпечки, вес хлеба и цвет корочки.
- Повторными нажатиями кнопок (14) «▲» и (15) «▼» установите «время отсрочки». На дисплее (2) отобразится показание «времени отсрочки» (30).

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

**Пример:** Если текущее время 20:30, и Вы хотите, чтобы свежее испеченный хлеб был готов к 7 часам утра следующего дня, для этого необходимо установить «время отсрочки» 10 часов 30 минут.

- После установки функции «времени отсрочки», нажмите на кнопку (13) «СТАРТ/СТОП», на дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «ОТСРОЧКА» (28), разделительные точки в показаниях «времени отсрочки» (30) будет мигать, начнется отсчет времени до окончания приготовления выпечки.
- Для отмены функции «времени отсрочки» нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до звукового сигнала.

#### Примечание:

- Функция отсрочки доступна для программ «1-4» и «12-14».
- Не пользуйтесь функцией «времени отсрочки», если ингредиенты являются скоропортящимися продуктами такие, как молоко, яйца, фрукты и т.д.

# РУССКИЙ

## Кнопка (13) «СТАРТ/СТОП»

- Нажатием кнопки (13) «СТАРТ/СТОП» включите хлебопечку, при этом прозвучит звуковой сигнал, и разделительные точки в показаниях времени (30) будут мигать, начнется отсчет оставшегося времени приготовления.
- В процессе приготовления остальные кнопки неактивны.
- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до звукового сигнала.

## Дополнительные функции

### Добавление ингредиентов

- Устройство оборудовано диспенсером для добавления ингредиентов (4) (кусочки фруктов, орехи) в процессе замешивания теста.
- Загрузите необходимые ингредиенты в диспенсер (4) до начала приготовления.
- В процессе работы Вы услышите звуковые сигналы, нижняя крышка диспенсера (4) откроется, и ингредиенты будут добавлены в тесто.

**Примечание:** Функция добавления ингредиентов доступна для программ «1», «3», «4», «8», «9» и «13».

### Функция «Подогрев»

- Если Вы не выключили хлебопечку после завершения процесса выпечки (кроме программ «9», «10»), она автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность – 3 часа).
- Если Вы хотите выключить функцию «подогрев», после завершения программы приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до звукового сигнала.

### Функция «Память»

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы хлебопечки, активируется функция памяти, продолжительность функции до 7 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 7 минут хлебопечка продолжит работу установленной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 7 минут, необходимо заново загрузить продукты и установить необходимую программу приготовления.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

- Выньте хлебопечку из упаковки и удалите все упаковочные материалы.
- Откройте крышку (3), возьмитесь за ручку формы для выпечки (7), поверните форму (7) против часовой стрелки и выньте ее из рабочей камеры.
- Вымойте форму для выпечки (7), лопасть (8), мерный стакан (9), ложку (10) и крючок (11) с нейтральным моющим средством и просушите.
- Протрите корпус и крышку хлебопечки слегка влажной тканью, после чего протрите насухо.
- Установите прибор на ровной устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших предметов мебели 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 выпечки хлеба.
- Наиболее оптимальная температура в помещении должна быть в пределах от 15 до 34°C.

**Перед использованием хлебопечки произведите ее включение без установки формы для выпечки (7).**

- Закройте крышку (3), вставьте вилку сетевого шнура в розетку и включите хлебопечку, установив выключатель (6) в положение «I». Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы (29), показания времени работы «3:30» (30) и символы (24 и 18), отражающие стандартные установки выпечки (цвет корочки средний; вес 1000 г).
- Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите программу «12» «ВЫПЕЧКА», нажмите кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству проработать 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 (13) «СТАРТ/СТОП», выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Откройте крышку (3) за ручки (5) и дайте устройству остыть.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

– Установите лопасть (8) на ось формы (7).

**Примечание:** - Перед установкой лопасти (8) желательно смазать ось, на которую будет установлена лопасть (8), и саму лопасть (8) растительным маслом, чтобы облегчить удаление лопасти (8) из приготовленного хлеба.

– Поместите ингредиенты в форму (7) 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, для этого рекомендуется сделать небольшое углубление в муке и поместить в него дрожжи.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (7).
- Форму (7) возьмите за ручку, установите в рабочую камеру и поверните по часовой стрелке до упора.
- Закройте крышку (3).
- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку и установите выключатель (6) в положение «1».
- Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (17) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и (16) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите вес готового хлеба и цвет корочки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (14) «▲» и (15) «▼».

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

- Для запуска программы нажмите кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».
- После завершения программы приготовления раздастся 15 звуковых сигналов, и устройство автоматически переходит в режим подогрева (кроме программ 9, 10), на дисплее (2) отобразится стрелка напротив рабочего цикла «ПОДОГРЕВ» (21), символы «0:00» (30), а разделительные точки будут мигать.
- После окончания режима подогрева раздастся 15 звуковых сигналов, на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершённой программы, и появится стрелка напротив рабочего цикла «ЗАВЕРШЕНИЕ» (22).
- Для отмены режима подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП». Раздастся короткий звуковой сигнал, через некоторое время дисплей (2) погаснет.
- Выключите устройство, переведя выключатель (6) в положение «0», и выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- Оденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3). Возьмитесь за ручку формы (7), поверните её против часовой стрелки и выньте из хлебопечки.
- Дайте форме остыть в течение 10 минут.
- Отделите выпечку от стенок формы (7), используя пластиковую лопатку.
- Для извлечения хлеба переверните форму (7) и осторожно потрясите.
- Выньте лопасть (8) из хлеба при помощи крючка (11) и дайте хлебу остыть в течение 10 минут.
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

## Настройка пользовательского режима

1. Нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите программу «ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ».
2. Нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появления на дисплее (2) настроек первого рабочего цикла (предварительного нагрева): на дисплее отобразится стрелка напротив рабочего цикла «НАГРЕВ» (27) и продолжительность данного рабочего цикла в минутах.
3. Кнопками (14) «▲» и (15) «▼» установите продолжительность рабочего цикла и перейдите к настройке следующего цикла, нажав кнопку (12) «МЕНЮ».
4. Повторите шаг 3 для всех 11 рабочих циклов программы.
5. Нажмите кнопку (12) «МЕНЮ» для перехода к настройке температуры во время расстойки (подъема) теста (пункты 12-14 меню настройки).
6. Кнопками (14) «▲» и (15) «▼» установите температуру в рабочей камере во время первой, второй и третьей расстойки (подъёма) теста. Для перехода к следующему пункту меню нажимайте кнопку (12) «МЕНЮ».

# РУССКИЙ

7. Нажав кнопку (12) «МЕНЮ» перейдите к настройке температуры выпечки хлеба, кнопками (14) «▲» и (15) «▼» установите необходимую температуру выпечки.
8. Для сохранения ручных настроек программы нажмите и удерживайте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появления короткого звукового сигнала.

**Примечание:** - Кратковременное нажатие кнопки (13) «СТАРТ/СТОП» в процессе сохранения установленных настроек, приведет к сбросу ранее установленных параметров пользовательского режима.

- Шаг установки временных интервалов – 1 минута.
- Шаг установки температуры – 1°C.

## Рабочие циклы пользовательского режима

Порядковый номер в меню настройки	Название	Доступные настройки
1	Предварительный нагрев	1-60 минут
2	Замес теста	1-10 минут
3	Расстойка (подъем) теста	1-30 минут
4	Замес теста	1-30 минут
5	Расстойка (подъем) теста	1-90 минут
6	Замес теста	1-59 секунд
7	Расстойка	1-90 минут
8	Замес	1-59 секунд
9	Расстойка (подъем) теста	1-90 минут
10	Выпечка	1-90 минут
11	Подогрев	1-60 минут
12	Температура при первой расстойке (пункт №3)	20-50°C
13	Температура при второй расстойке (пункт №5)	20-50°C
14	Температура при третьей расстойке (пункт №7)	20-50°C
15	Температура в режиме выпечки	70-160°C

## ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### Ингредиенты

#### Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет Вашим потребностям. Основными видами хлебопекарной муки является пшеничная мука или ржаная. Пшеничная мука находит более широкое применение, выпечка из пшеничной муки имеет приятный вкус и высокую пищевую ценность.

#### 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 готового хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной мукой.

#### Кукурузная и овсяная мука

Для улучшения текстуры хлеба и придания ему дополнительных вкусовых качеств смешивайте пшеничную или ржаную муку с кукурузной мукой 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.д.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

- 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей = 1,5 чайных ложек свежих прессованных дрожжей.

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

## Соль

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

## Яйца

Яйца улучшают структуру, увеличивают объем выпечки, придают ей дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто рекомендуется яйца взбить.

## Животные и растительные жиры

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

## Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) убастряют подъем 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). Данного количества разрыхлителя (20 г) достаточно на 500 г муки. Не используйте для гашения соды столовый уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

## Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C, для «**СВЕРХБЫСТРЫХ РЕЖИМОВ**» режимов выпечки – 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

## Молочные продукты

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

## Фрукты и ягоды

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

## ДОЗИРОВКА

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

- Для взвешивания ингредиентов используйте кухонные весы, мерный стакан (9) и ложку (10).
- Наполните мерный стакан (9) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан (9) на ровной поверхности.
- Очищайте стакан (9) перед наполнением его другой жидкостью.
- Просеивайте муку для насыщения ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.
- Насыпая в мерный стакан (9) сухие ингредиенты не утрамбовывайте их, не насыпайте их с горкой, излишки удаляйте.

# РУССКИЙ

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
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для запекания	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
	Излишнее количество дрожжей или муки
Хлеб опал в центре	Чрезмерное количество теста
	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры воды, либо использовалось чрезмерное количество жидкости
Плотный мякиш, комки	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
	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
Хлеб не пропекся в центре	Недостаток муки
	Использование большого количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
Крупнозернистый мякиш	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Недостаточное количество соли
	Слишком горячая вода
Непропеченная поверхность хлеба	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если Вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	Другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

## ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намочала 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 (7) скоропортящиеся продукты, как например яйца, фрукты, молоко.

## РЕЦЕПТЫ ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	225 мл	280 мл	380 мл
Растительное масло	1 ст. ложки	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	0,5 ч. ложки	0,75 ч. ложки	1 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложки	2 ст. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	350 г.	450 г.	600 г.
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

## ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	200 мл	260 мл	345 мл
Сок лимона	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложка	1,5 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	350 г	450 г	600 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

## ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ МУКИ

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	250 мл	330 мл	380 мл
Растительное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Мука обдирная	200 г.	250 г.	300 г.
Мука	150 г.	200 г.	250 г.
Сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

## СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	500 г.	750 г.	1000 г.
Вода	210 мл	265 мл	330 мл
Растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Соль	0,5 ч. ложки	2/3 ч. ложки	1 ч. ложка
Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложек
Сухое молоко	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	350 г	450 г	560 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки

## БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Ингредиенты	Количество
Яйцо	1 шт.
Молоко	175 мл

## РУССКИЙ

Сливочное масло	115 г
Соль	1/3 ч. ложки
Сахар	75 г
Мука	280 г
Разрыхлитель	2 ч. ложки

### СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Ингредиенты/кол-во	750 г	1000 г.
Вода	290 мл	350 мл
Растительное масло	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	0,5 ч. ложки	1 ч. ложки
Сахар	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	450 г	560 г
Сухое молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сухие дрожжи	4 ч. ложки	4 ч. ложки

**Примечание:** Температура воды для сверхбыстрого режима выпечки должна составлять 45-50°C.

### БЕЗ ГЛЮТЕНА

Ингредиенты	Количество
Яйцо	1 шт.
Вода	400 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Сок лимона	1 чайная ложка
Соль	1 чайная ложка
Рисовая мука	260 г
Крахмал	70 г
Тапиока	70 г
Сахар	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	3 чайные ложки

### ТЕСТО ДЛЯ ПАСТЫ

Ингредиенты	Количество
Вода	370 мл.
Сливочное масло	25 г
Соль	1,5 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки
Мука	600 г
Сухие дрожжи	2 ч. ложки

### РЖАНОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Количество
Вода	360 мл.



Сливочное масло	30 г
Соль	1 ч. ложка
Сахар	2 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки
Мука ржаная	150 г
Мука пшеничная	450 Г
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки

## ДЖЕМ

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

1. Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
2. Положите смесь в форму (7) и включите программу «ДЖЕМ».

## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство выключателем (6), выньте вилку сетевого шнура из розетки и дайте устройству остыть.
- Ни одну из съемных деталей нельзя промывать в посудомоечной машине.
- Протрите корпус и крышку (3) влажной тканью после этого протрите насухо.

### Примечание:

- Крышка (3) съемная, расположите хлебопечку дисплеем к себе, откройте крышку (3), когда крышка (3) будет наклонена под углом 60 градусов, приложив небольшое усилие, выньте левую сторону крышки (3) из прорези петли, если у Вас не получилось с первого раза, попробуйте немного изменить угол наклона крышки (3).
- Для установки крышки (3) на место, сначала заведите крышку (3) в правую петлю, после этого вставьте крышку в прорезь левой петли.
- Форму для выпечки (7), лопасть (8), мерный стакан (9), ложку (10) и крючок (11) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством.

**Примечание:** Если лопасть (8) не снимается с оси, наполните форму (7) теплой водой и подождите около 30 минут.

- Тщательно просушите форму(7) и лопасть (8) прежде, чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые 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 «EE00» на дисплее, На дисплее появились символы «EE00», сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, Отключите устройство от сети, выньте форму, откройте крышку и подождите 10-20 минут.
На дисплее появились символы «EE01», сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от сети, выньте форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре

# РУССКИЙ

Символы «ЕЕЕ» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Обрыв датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр
Символы «ННН» на дисплее, сопровождаемые повторными звуковыми сигналами	Температурный датчик не работает в результате короткого замыкания	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из розетки. Выньте форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопастям для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасти маслом
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов.
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопастей заблокировано	Выньте форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Максимальная потребляемая мощность: 650 Вт

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

**Срок службы прибора – 3 года.**



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

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

## НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ

### Сипаттамасы

1. Басқару тақтасы
2. Дисплей
3. Қақпақ
4. Ингредиенттер қосуға арналған диспенсер
5. Қақпақтың тұтқасы
6. Қорек ажыратқышы «I/O»
7. Пісіруге арналған қалып
8. Қамыр илеуге арналған қалақ
9. Өлшеуіш стақан
10. Өлшеуіш қасық
11. Қалақты шығаруға арналған ілгек (8)

### Басқару тақтасы:

12. «МӨЗІР» бағдарламасын таңдау түймесі
13. «СТАРТ/СТОП» қосу/өшіру түймесі
14. «▲» кейінге қалдыру уақытын көбейту түймесі
15. «▼» кейінге қалдыру уақытын азайту түймесі
16. «ҚЫРТЫС ТҮСІ» қыртыс түсін таңдау түймесі
17. «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» салмақты белгілеу түймесі

### Дисплей:

18. Нан салмағын таңдау (500 г, 750 г, 1000 г)
19. Қамырдың «КӨТЕРІЛУ» жұмыс кезеңі
20. «ПІСІРУ» жұмыс кезеңі
21. «ҚЫЗДЫРУ» жұмыс кезеңі
22. Пісіруді «АЯҚТАУ»
23. «ЖЕДЕЛ-ПІСІРУ» бағдарламасы
24. Қыртыс түсін таңдау «АҚШЫЛ», «ОРТАША», «ҚЫЗАРҒАН»
25. «КІДІРТУ» жұмыс кезеңі
26. Қамырды «ИЛЕУ» жұмыс кезеңі
27. «ЖЫЛЫТУ» жұмыс кезеңі
28. «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ» жұмыс кезеңі
29. Бағдарлама нөмірі
30. Кейінге қалдырылған уақыттың/қалған жұмыс уақытының сандық көрсетілімдері

## ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

- Электр желісіне қосар алдында, прибордың жұмыс кернеуі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Желілік шнур «евроашамен» жабдықталған; оны жерге сенімді қосылған байланысы бар электр розеткасына қосыңыз.
- Құрылғыны электр розеткасына қосқан кезде өрттің шығуын немесе электр тоғының соғуын болдырмас үшін өткізгіш сымдарды пайдаланбаңыз.
- Нан пісіретін пешті тегіс тұрақты жылыға төзімді бетке, электрлік розеткаға еркін жететіндей етіп орналастырыңыз.
- Жақын маңдағы жиһаз заттарына дейінгі арақашықтық кемінде 20 см болуы керек.
- Өрттің шығуын болдырмас үшін құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оны бүркемеңіз және желдету саңылауларын жаппаңыз.
- Нан қалыбының ішіне басқа заттарды салуға немесе сақтауға тыйым салынады.
- Нан пісіретін пешті басқа тұрмыстық приборларға орналастырмаңыз.
- Приборды ашық откөздерінің, тез тұтанатын заттардың және тікелей күн сәулесінің астына орналастырмаңыз.
- Желілік шнурдың үстелдің үстінен салбырауына, сондай-ақ оның ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюіне жол бермеңіз.
- Приборды бөлмеден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны құрау және бөлшектеу алдында приборды үнемі ажыратқыштан өшіріп, желілік ашаны розеткадан суырып отырыңыз.
- Прибор жұмыс істеп тұрған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Приборды дұрыс қолданбаған жағдайда (мысалы, осы нұсқаулық талаптары сақталмаған жағдайда немесе пісіру уақыты асып кеткен жағдайда) нан күйіп кетуі және түтіннің пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда, құрылғыны өшіріңіз де, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырып тастаңыз. Нан қалыбын шығарып алмас бұрын, прибордың толық суығанын күтіңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қақпағын ашық қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде ыстық беттерге қол тигізбеңіз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде жұмыс камерасының ішіне қолды салмаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде қақпақ қызды, қақпақты ашқан кезде тұтқасынан ұстаңыз.
- Піскен нанды шығарған кезде ұстағыштарды немесе термотөзімді асуылік қолғаптарды киіп алып, қалыптың тұтқасынан ұстаңыз.
- Қалыптың күюге қарсы бетін бүлдіріп алмас үшін, нанды шығарған кезде өткір немесе метал заттарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе пайдаланбайтын болған жағдайда, нан пісіретін пешті желіден ажыратыңыз.

# ҚАЗАҚША

- Желілік шнурдың ашасын электрлік розеткадан ажыратқан кезде шнурдан тартпаңыз, ашаны қолмен ұстап суырыңыз.
- Желілік шнурдың ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны ас үйдегі раковинаға тікелей жақын жерде пайдаланбаңыз, оның ылғалдың әсеріне ұшырауын болдырмаңыз.
- Электр тоғының соғу қаупін болдырмас үшін желілік шнурды, желілік ашаны немесе прибордың өзін суға немесе кез келген басқа да сұйықтыққа батырмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, онда приборға қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана приборды судан шығаруға болады. Приборды тексерту және жөндету үшін рұқсаты бар уәкілетті сервис орталықтарына жүгініңіз.
- Желілік шнурдың және ашаның бүтіндігін уақытылы тексеріп отырыңыз.
- Нан пісіретін пештің желілік ашасы немесе шнуры бүлінген болса, құрылғы әрең жұмыс істеп тұрса, сондай-ақ ол құлағаннан кейін құрылғыны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізше жөндейсіз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.
- Бұл құрылғы балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған, ол тек, олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адаммен, оларға қауіпсіз пайдалану туралы тиісті және түсінікті нұсқаулықтар мен құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қауіптер туралы түсінік берілген жағдайда ғана мүмкін.
- Балалар қауіпсіздігі тұрғысынан, қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен пакеттерді қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- **Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

*ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.*

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

### Бағдарламалар

#### 1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Нан пісірудің барлық үш кезеңін қамтиды: қамыр илеу, қамырды көтеру және пісіру.

#### 2. ФРАНЦУЗ НАНЫ

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

#### 3. БҮТІН БИДАЙЛЫ ҰННАН ПІСІРЕЛЕТІН НАН

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

#### 4. ТӨТТІ НАН

Нан пісірудің барлық үш кезеңін қамтиды: қамыр илеу, қамырды көтеру және пісіру.

#### 5. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

Салмағы 750 г немесе 1000 г нанды 2 сағат ішінде жылдам пісіру.

#### 6. ӨТЕ ЖЫЛДАМ РЕЖИМ (салмағы 750 г нанды 58 минут ішінде пісіру)

#### 7. ӨТЕ ЖЫЛДАМ РЕЖИМ (салмағы 1000 г нанды 1 сағат 25 минут ішінде пісіру)

Жылдам және өте жылдам режимдерінде пісірілген нанның өлшемі кішірек және жұмсағы тығыз болады.

**Назар аударыңыз!** Пісіру бағдарламасын таңдап, *рецептінде 45-50°C температураға дейін жылытылған, суды пайдаланыңыз (судың температурасын асуылық термометрмен өлшеңіз). Судың температурасы нанды жылдам пісіру кезінде шешуші рөл атқарады: өте төменгі температура қамырдың уақытылы көтерілуіне мүмкіндік бермейді, ал тым жоғарғы температура ашытқылардың өлуіне әкеп соғады, сондықтан тиімді су температурасы 45-50°C болуы керек.*

#### 8. ГЛЮТЕНСІЗ

Глютен немесе клейковина – бұл дәнді өсімдіктердің тұқымдарындағы ақуыз (ол әсіресе бидайда, қара бидайда және сулыда көп), ол қамырдың иілгіштігі мен созылмалығы сияқты қасиеттерін анықтайды. Адамдардың көпшілігінде, соның ішінде балаларда, глютен асқорыту ферменттері арқылы жақсы ажырайды және жақсы ақуыз көзі болып табылады. Бірақ кейбір адамдарда тұқым қуалайтын бейімделгіштігі бар, оларда глютен өте сирек кездесетін целиакия ауруын тудыруы мүмкін. Мұндай ауру кезінде рационнан глютені бар тағамдарды алып тастау керек болады. Осы бағдарламаны таңдаған кезде, глютені жоқ диеталық нанды пісіруіңізге болады (әдетте, күріш, жүгері, қарақұмық ұнынан немесе арнайы наубайлық қоспалардан).

#### 9. ҚАМЫР ИЛЕУ

Осы бағдарламамен қамырды қолдың нанын (пирожки, пицца және т.с.с.) өзірлеу үшін пайдалануыңызға болады.

#### 10. ПАСТАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР

Қолдың макарондарына арналған қамырды дайындаңыз, қамырға қосымша түс пен хош иіс беру үшін қызанақ пастасын немесе шөптерді қосыңыз.

## 11. ДЖЕМ

Қолдың джемін дайындауға арналған бағдарлама. Джемге арналған жемістерді алдын ала турап алу керек.

## 12. НАН ПІСІРУ

Бағдарлама нан пісіретін пешті кәдімгі электрлік үрмелі пеш ретінде пайдалануға мүмкіндік береді және дайындалып қойған қамырды пісіру немесе піскен нанды қосымша қызарту үшін пайдаланылады.

## 13. ҚАРА НАН

Қара ұннан пайдалы нан пісіріңіз. Бағдарламаның жалпы уақыт ұзақтылығы 3 сағат 45 минут (пісіру кезеңінің ұзақтығы 50 минут)

## 14. ПАЙДАЛАНУШЫЛЫҚ РЕЖИМ

Бағдарлама барлық жұмыс кезеңінің (алдын ала жылыту, илеу, қамырдың көтерілуі және т.б.) өз бетінше орнатуға, сондай-ақ қамырдың көтерілуі мен пісірілуі кезінде құрылғының жұмыс камерасындағы температураны орнатуға мүмкіндік береді.

### Жұмыс кезеңдері

Нан пісірудің жұмыс кезеңіне мыналар кіреді:

1. Алдын ала жылыту. Осы кезде дисплейде (2) «НАГРЕВ» (27) жұмыс кезеңіне қарама-қарсы көрсеткі пайда болады.
2. Алдын ала илеу, оның мақсаты қамырдың біртекті массасын алу болып табылады. Алдын ала илеу процесінде дисплейде (2) «ИЛЕУ» (26) жұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткі пайда болады.
3. Кідіру, бұл кезде қамыр тектес массада глютенді байланыстар пайда болады, ол қамырды әрі қарай илеуді жеңілдетеді. Дисплейде (2) «КІДІРТУ» (25) жұмыс кезеңіне қарама-қарсы көрсеткі пайда болады.
4. Қайта илеу. Қамырды қайта илеу процесінде дисплейде (2) «ИЛЕУ» (26) жұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткі пайда болады.
5. Қамырды көтеру нан жұмсағының кеуектілігі ұсақ болуына, жұқа қабатты және біркелкі көлемді нан пісіруге мүмкіндік береді. Қамырдың көтерілуі «КӨТЕРУ» (19) жұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткімен көрсетіледі.
6. Пісіру («ПІСІРУ» (20) жұмыс кезеңіне қарсы бағыттағы көрсеткі). Нан пісіру кезеңінде қақпақты мүлдем ашуға болмайды, қақпақ ашылған жағдайда, ортасы түсіп кеткен қамыр қайта көтерілмейді.
7. Қыздыру. Дисплейде (2) «ҚЫЗДЫРУ» (21) жұмыс кезеңіне қарама-қарсы көрсеткі пайда болады.
8. Пісіруді аяқтау. Дисплейде (2) «АЯҚТАУ» (22) жұмыс кезеңіне қарама-қарсы көрсеткі пайда болады.

### Өзірлеу ұзақтығы

Салмағы/қыртыстың түсі	Ақшыл	Орташа	Қызарған	Жылдам пісіру
<b>1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ</b>				
500 г	3:15	3:20	3:30	2:35
750 г	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 г	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. ФРАНЦУЗ НАНЫ</b>				
500 г	4:00	4:05	4:15	3:05
750 г	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 г	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. БҮТІН БИДАЙЛЫ ҰННАН ПІСІРЕЛЕТІН НАН</b>				
500 г	3:55	4:00	4:10	3:00
750 г	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 г	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. ТӨТТІ НАН</b>				
500 г	3:12	3:14	3:16	
750 г	3:14	3:17	3:21	
1000 г	3:16	3:20	3:24	
<b>5. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ</b>				
				2:08
<b>6. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ (750 г)</b>				
				0:58
<b>7. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІ (1000 г)</b>				
				1:25
<b>8. ГЛЮТЕНСІЗ</b>				
				1:30
750 г				2:35
1000 г				2:45

# ҚАЗАҚША

9. ҚАМЫР ИЛЕУ	1:30
10. ПАСТАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР	0:14
11. ДЖЕМ	1:00
12. НАН ПІСІРУ	0:10
13. ҚАРА НАН	3:45
14. ПАЙДАЛАНУШЫЛЫҚ РЕЖИМ	Режимді пайдаланушы орнатады

## Басқару тақтасының түймелері (1)

Басқару тақтасының түймелері басылған сайын дыбыстық сигнал естіледі.

### «МӨЗІР» түймесі (12)

- «МӨЗІР» түймесін (12) қайта-қайта басу арқылы 14 бағдарламаның біреуін таңдап алыңыз. Дисплейде (2) бағдарлама нөмірі (29) көрсетіледі.

### «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» түймесі (17)

- «НАН САЛМАҒЫ» (17) түймесін басу арқылы дайын нан салмағын (18) таңдау үшін дисплейдегі (2) жүгіргіні жылжытыңыз: «500 г», «750 г» немесе «1000 г».

### Ескертпе:

- Салынған ингредиенттер мөлшеріне байланысты нан салмағын таңдаңыз, себебі бұл нан пісіру ұзақтығын белгілейді (« Өзірлеу ұзақтығы» бөлімін қараңыз).
- Салмақты таңдау функциясы 1-4 және 8 бағдарламаларында қолжетімді.

### «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» түймесі (16)

- «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» (16) түймесін басу арқылы қыртыс түсін (24) таңдау үшін дисплейдегі (2) жүгіргіні жылжытыңыз: «АҚШЫЛ», «ОРТАША», «ҚЫЗАРҒАН» немесе «ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» (23) бағдарламасын таңдаңыз.

### Ескертпе: Бұл функция 1-4 бағдарламалары үшін қолжетімді.

- 1-3 бағдарламалары үшін «ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» (23) бағдарламасы қолжетімді, оны орнатқан кезде қамырды илеу мен оның көтерілу уақыты қысқарады, бірақ пісіру ұзақтығы сақталады. Осылайша, пісіру уақыты орташа есеппен 1 сағатқа қысқарады («Пісіру ұзақтығы» кестесін қараңыз).
- «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» (16) түймесін басу арқылы «ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» (23) бағдарламасын таңдау үшін дисплейдегі (2) жүгіргіні жылжытыңыз:
- «Кейінге қалдыру уақытын Көбейту және Азайту» (14) «▲» және (15) «▼» функцияларын орнату түймелері

- Сіз нан пісіретін уақытты алдын ала орнатуыңызға болады, уақыт осы функция орнатылған сәттен бастап кері саналады.
- Қажетті пісіру бағдарламасын, нанның салмағын және қыртыстың түсін таңдаңыз.
- (14) «▲» және (15) «▼» түймелерін қайта-қайта басып кейінге қалдырылған уақытты таңдаңыз. Дисплейде (2) «Кейінге қалдырылған уақыт» көрсетілімдері (30) пайда болады.

### Ескертпе: Максималды «кейінге қалдырылатын уақыт» – 15 сағат, баптау қадамы - 10 минут.

**Үлгі: Егер қазір сағат 20:30 болып, сіз жаңа піскен нан ертеңгі күннің таңғы сағат 7-не дайын болғанын қаласаңыз, онда бұл үшін «Кейінге қалдыру уақытын» 10 сағат 30 минутқа орнату қажет.**

- «Кейінге қалдыру уақыты» функциясын таңдағаннан кейін (13) «СТАРТ/СТОП» түймесін басыңыз, дисплейде (2) «КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ» (28) жұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткі пайда болады, «Кейінге қалдыру уақыты» (30) функциясының көрсетілімдеріндегі бөлгіш нүктелері жыпылықтап тұрады, нанның пісірілу уақыты аяқталғанға дейінгі уақыт кері санала бастайды.
- «Кейінге қалдыру уақыты» функциясынан бас тарту үшін (13) «СТАРТ/СТОП» түймесін басып, дыбыстық белгі естілгенше ұстап тұрыңыз.

### Ескертпе:

- Кейінге қалдыру функциясы «1-4» және «12-14» бағдарламалары үшін қол жетімді.
- Ингредиенттер сүт, жұмыртқа, жемістер және т.с.с. сияқты тез бұзылатын өнімдер болып табылған жағдайда «Кейінге қалдыру уақыты» функциясын пайдаланбаңыз.

### «СТАРТ/СТОП» (13) түймесі

- (13) «СТАРТ/СТОП» түймесін басып, нан пісіретін пешті қосыңыз, осы кезде дыбыстық белгі естіледі, уақыттағы бөлгіш нүктелер (30) жыпылықтап тұрады, қалған әзірлеу уақыты кері санала бастайды.
- Пісіру кезінде қалған түймелер белсенді болып табылмайды.
- Пісіру уақытын тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (13) басып, қысқа дыбыстық сигнал естілгенге дейін ұстап тұрыңыз.

## Қосымша функциялар

### Ингредиенттер қосу

- Құрылғы қамырды илеу барысында ингредиенттер (жеміс тілімдері, жаңғақтар сияқты) қосуға арналған диспенсермен (4) жабдықталған.

- Қажетті ингредиенттерді диспенсерге (4) әзірлеу басталғанға дейін салыңыз.
- Жұмыс барысында дыбыстық белгі естіледі, диспенсердің (4) төменгі қақпағы ашылады, ингредиенттер қамырға қосылады.

**Ескертпе:** *Ингредиенттерді қосу функциясы «1», «3», «4», «8», «9» және «13» бағдарламалары үшін қолжетімді.*

#### **«Қыздыру» функциясы**

- Егер сіз пісіру процесі аяқталғаннан кейін нан пісіретін пешті өшірмеген болсаңыз (тек «9», «10» бағдарламалардан басқасын), онда ол автоматты түрде қыздыру режиміне ауысады (ұзақтығы – 3 сағат).
- Егер сіз әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін «қыздыру» функциясын қосқыңыз келсе, онда (13) «СТАРТ/СТОП» түймесін басып, дыбыстық белгі естілгенше ұстап тұрыңыз.

#### **«Жад» функциясы**

- Нан пісіретін пеш жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты апаттық жағдайда ажыратылып қалса, жад функциясы активацияланады, функцияның жұмыс істеу уақыты 7 минутқа дейін.
- Электр қуаты 7 минут ішінде қалпына келтірілген кезде, нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаның жұмысын тоқтатылған жерінен бастап жалғастырады.
- Электр қуаты 7 минуттан астам уақыт бойы жоқ болған кезде, өнімдерді қайтадан салып, қажетті әзірлеу уақытын орнату қажет.

### **АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА**

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

- Нан пісіретін пешті қаптамадан шығарып, барлық қаптау материалдарын алып тастаңыз.
- Қақпақты (3) ашыңыз, нан қалыбының (7) тұтқасынан ұстаңыз, қалыпты (7) сағат тіліне қарсы бағытқа бұрып, оны жұмыс камерасынан шығарып алыңыз.
- Нан қалыбын (7), қалақшаны (8), өлшеуіш стақанды (9), қасықты (10) және ілгекті (11) бейтарап жуғыш заты қосылған сумен жуып, кептіріңіз.
- Нан пісіретін пештің корпусы мен қақпағын сәл ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Приборды тегіс тұрақты бетке орналастырыңыз. Жақын маңдағы жиһаз заттарына дейінгі арақашықтық кемінде 20 см болуы керек.

#### **Ескертпе:**

- *Нан пісіретін пеш кең ауқымды температурада жұмыс істеуге арналған, бірақ бөлмедегі тым жоғарғы немесе тым төменгі температура нан пісіру процесіне әсер етуі мүмкін.*
- *Бөлмедегі ең тиімді температура 15-тен 34°C-ге дейінгі шамада болуы керек.*

**Нан пісіретін пешті пайдаланбас бұрын оны нан қалыбын (7) салмай қосыңыз.**

- Қақпақты (3) жабыңыз, желілік шнурдың ашасын электр желісіне сұғыңыз, ажыратқышты (6) «1» күйіне орнатып нан пісіретін пешті қосыңыз. Ұзақ дыбыстық белгі естіледі, дисплейде (2) бірінші бағдарламаның (29) нөмірі, жұмыс істеу уақытының «03:30» (30) көрсетілімдері және нан пісірудің стандартты орнатпаларын (қыртыс түсі «ОРТАША», салмағы 1000 г) білдіретін таңбалар (24 және 18) пайда болады.
- «МӘЗІР» (12) түймесін қайталап басу арқылы «ПІСІРУ» «12» бағдарламасын таңдаңыз, «СТАРТ/СТОП» (13) түймесін басып, құрылғының 10 минут бойы жұмыс істеуін күтіңіз.

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

- 10 минуттан кейін «СТАРТ/СТОП» түймесін (13) басып ұстап тұрып нан пісіретін пешті өшіріңіз де, желілік шнурдың ашасын розеткадан суырыңыз.
- Қақпақты (3) тұтқадан (5) ұстап ашыңыз да, құрылғыны суытыңыз.

### **ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ**

- Қалақты (8) қалыптың осіне (7) орнатыңыз.

**Ескертпе:** - *Қалақты (8) орнатпас бұрын қалақ (8) орнатылатын осьті және қалақтың (8) өзін өсімдік майымен майлап алған жөн, бұл қалақты (8) пісірілген наннан оңай алуға көмектеседі.*

- Ингредиенттерді қалыпқа (7) рецепте сипатталған кезектілікпен салыңыз. Әдетте ингредиенттер төмендегідей кезектілікпен салынады:

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

**Ескертпе:** - *Ашытқылар қамыр иленгенше сұйықтықтарға немесе тұзға тимеуі керек, бұл үшін ұнды сәл шұңқырлап, оған ашытқыны салу керек.*

- Шашылып қалған өнімдерді немесе төгіліп қалған сұйықтықтарды қалыптың (7) бетінен сүртіп тастаңыз.
- Қалыпты (7) тұтқасынан ұстаңыз, жұмыс камерасына орнатыпсағат тілінің бағытында түбіне дейін бұрыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз.

# ҚАЗАҚША

- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз және ажыратқышты (6) «I» күйіне орнатыңыз.
  - «МӨЗІР» түймесін (12) қайта-қайта басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдап алыңыз.
  - «НАН САЛМАҒЫ» (17) және «ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ» (16) түймелерін қайта-қайта басу арқылы дайын нанның салмағын және қыртыстың түсін орнатыңыз.
  - (14) «▲» және (15) «▼» түймелерін басып кейінге қалдырылған уақытты орнатыңыз.
- Ескертпе:** - *Пісіруді бірден бастап кеткіңіз келсе, кейінге қалдыру уақытын орнатуды өткізіп жіберіңіз.*
- Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» (13) түймесін басыңыз.
  - Өзірлеу уақыты аяқталғаннан кейін 15 дыбыстық белгі естеледі, құрылғы автоматты түрде қыздыру режиміне өтеді (тек 9, 10 бағдарламалардан басқа), дисплейде (2) «ҚЫЗДЫРУ» (21) жұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткілер, «0:00» (30) таңбалары пайда болады, ал белгіш нөктелері жыпылықтап тұрады.
  - Қыздыру режимі аяқталғаннан кейін 15 дыбыстық белгі естіледі, дисплейде (2) аяқталған бағдарламаның стандартты баптаулары көрсетіледі, «АЯҚТАУ» (22) ұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткі пайда болады.
  - Қыздыру режимін тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (13) басыңыз. Қысқа дыбыстық белгі естіледі, біраз уақыттан кейін дисплей (2) сөніп қалады.
  - Ажыратқышты (6) «0» күйіне ауыстырып құрылғыны өшіріңіз, желілік шнур ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
  - Термотөзімді асуілік қолғаптарды киіп, қақпақты (3) ашыңыз. Қалыпты (7) тұтқасынан ұстап, оны сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз және нан пісіретін пештің ішінен шығарып алыңыз.
  - Қалыпты 10 минуттай ұстап суытыңыз.
  - Нанды қалыптың (7) қабырғаларынан пластик қалақты пайдаланып ажыратып алыңыз.
  - Нанды шығару үшін қалыпты (7) аударып, абайлап сілкілеңіз.
  - Қалақты (8) наннан ілгектің (11) көмегімен шығарып алыңыз да, нанды 10 минут бойы суытып қойыңыз.
  - Нанды өткір нан кесетін пышақпен тураңыз.

## Пайдаланушы режимін баптау

1. «МӨЗІР» (12) түймесін басу арқылы қажетті «ПАЙДАЛАНУШЫ РЕЖИМІ» бағдарламасын таңдап алыңыз.
2. «СТАРТ/СТОП» (13) түймесін басып, дисплейде (2) бірінші жұмыс кезеңінің (алдын ала қыздыру) баптаулары пайда болғанша ұстап тұрыңыз: дисплейде «ЖЫЛЫТУ» (27) жұмыс кезеңіне қарсы бағытта көрсеткі пайда болады және осы жұмыс кезеңінің ұзақтығы минуттармен көрсетіледі.
3. (14) «▲» және (15) «▼» түймелерімен жұмыс кезеңінің ұзақтығын орнатыңыз және «МӨЗІР» (12) түймесін басып кезесі жұмыс кезеңін баптауға өтіңіз.
4. Бағдарламаның барлық 11 жұмыс кезеңі үшін 3-ші қадамды қайталаңыз.
5. Қамырды қойып қою (көтерілту) кезінде температураны баптауға өту үшін «МӨЗІР» (12) түймесін басыңыз (баптау мәзірінің 12-14 тармақтары).
6. (14) «▲» және (15) «▼» түймелерімен қамырды бірінші, екінші және үшінші рет қойып қою (көтерілту) кезінде жұмыс камерасындағы температураны орнатыңыз. Мәзірдің келесі тармағына өту үшін «МӨЗІР» (12) түймесін басыңыз.
7. «МӨЗІР» (12) түймесін басып, нан пісіру температурасын баптауға өтіңіз, (14) «▲» және (15) «▼» түймелерімен қажетті пісіру температурасын орнатыңыз.
8. Бағдарламаның қолмен баптауларын сақтау үшін «СТАРТ/СТОП» түймесін (13) басып, қысқа дыбыстық сигнал естілгенге дейін ұстап тұрыңыз.

**Ескертпе:** - *Орнатылған баптаулар процесінде «СТАРТ/СТОП» (13) түймесін қысқаша басу пайдалану режимінің бұрын орнатылған параметрлерін алып тастауға әкеп соғады.*

- Уақыт аралығын орнату қадамы – 1 минут.
- Температураны орнату уақыты – 1°С.

## Пайдаланушы режимінің жұмыс кезеңдері

Баптау мәзірінің реттік нөмірі	Атауы	Қолжетімді баптаулар
1	Алдын ала жылыту	1-60 минут
2	Қамыр илеу	1-10 минут
3	Қамырды қойып қою (көтерілту)	1-30 минут
4	Қамыр илеу	1-30 минут
5	Қамырды қойып қою (көтерілту)	1-90 минут
6	Қамыр илеу	1-59 секунд
7	Қамырды қойып қою (көтерілту)	1-90 минут
8	Илеу	1-59 секунд



9	Қамырды қойып қою (көтерілту)	1-90 минут
10	Пісіру	1-90 минут
11	Қыздыру	1-60 минут
12	Бірінші рет қойып қою кезіндегі температура (№3 тармақ)	20-50°C
13	Екінші рет қойып қою кезіндегі температура (№5 тармақ)	20-50°C
14	Үшінші рет қойып қою кезіндегі температура (№7 тармақ)	20-50°C
15	Пісіру режиміндегі температура	70-160°C

## МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

### Ингредиенттер

#### Ұн

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

#### Нан пісіретін ұн

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

#### Бүтін дәнді (ерекше тартылған) ұн

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

#### Жүгері және сұлы ұны

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

#### Қант

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

#### Ашытқы

Ашытқының көбеюінен көмір қышқыл газы шығады, ол кеуекті жұмсақтың түзілуіне себепші болады. Ұн мен қант ашытқылардың көбеюіне нәрлік орта болып табылады. Балғын сығымдалған немесе тез ашытатын құрғақ ашытқыларды қосыңыз. Балғын сығымдалған ашытқыларды жылы сұйықтықта (суда, сүтте және т.с.с.) ерітіңіз, тез ашытатын ашытқыларды ұнға қосыңыз (бұл жағдайда ашытқылар алдын ала ашытуды, яғни, су қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы ұсыныстарды ұстаныңыз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз:

- 1 шай қасық тез ашытатын құрғақ ашытқы 1,5 шай қасық балғын сығымдалған ашытқыға тең.

Ашытқыларды тоңазытқыштарда сақтаңыз. Жоғары температура ашытқыны өлтіріп тастайды, мұндай жағдайларда қамыр нашар көтеріледі.

#### Тұз

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

#### Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның құрылымын жақсартады және көлемін ұлғайтады, қосымша дәм береді. Қамырға жұмыртқаны қоспас бұрын оны сұйытып алу керек.

#### Жануарлардың және өсімдік майлары

Жануарлардың және өсімдік майлары нанды жұмсартыды және оның сақталу мерзімін арттырады. Сары май қоспас бұрын, оны кішкентай текшелеп кесіңіз де, оны біраз уақыт ерітіп қойыңыз.

#### Нан пісіру ұнтағы және сода

Сода мен нан пісіретін ұнтақ (қопсытқыш) қамырдың көтерілуін тездетеді. «ӨТЕ ЖЫЛДАМ ПІСІРУ РЕЖИМІНДЕ» пісірген кезде қопсытқышты немесе соданы пайдаланыңыз. Соданы алдын ала лимон қышқылымен және шағым мөлшердегі ұнмен араластырып алу керек (5 г ас содасы, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн). Қопсытқыштың осы мөлшері (20 г) 500 г ұнға жетеді. Соданы басу үшін ас сірке суын пайдаланбаңыз,

# ҚАЗАҚША

бұл нан жұмсағының біртектілігін төмендетіп, аса ылғалды қылып жібереді. Нан пісіру ұнтағын (қопсытқышты) рецептідегі нұсқауларды сақтай отырып қалыпқа себіңіз.

## Су

Судың температурасы нан пісіру кезінде маңызды рөл атқарады. Судың тиімді температурасы 20-25° С болып табылады, ал «ӨТЕ ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» үшін судың тиімді температурасы 45-50° С-ді құрайды. Судың орнына сүтті қолдануға болады немесе біраз мөлшерде табиғи шырын қосып нанның дәмін байытуға болады.

## Сүт өнімдері

Сүт өнімдері нанның нәрлілік құндылығын және дәмін жақсартады. Жұмсағы аса әдемі болады және тәбетті ашады. Жаңа сауылған сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдаланыңыз.

## Жеміс-жидектер

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

## МӨЛШЕРЛЕУ

- Жақсы нанның құпиясы тек ингредиенттердің сапасына ғана байланысты емес, сонымен бірге олардың мөлшерін нақты сақтауда болып табылады.
- Ингредиенттерді өлшеу үшін асуылік таразыны, өлшеуіш стақанды (9) және қасықты (10) пайдаланыңыз.
- Өлшеуіш стақанға (9) белгіленген жеріне дейін сұйықтық құйыңыз. Стақанды (9) тегіс бетке қойып мөлшерін тексеріңіз.
- Стақанды (9) басқа сұйықтық құяр алдында үнемі тазалап отырыңыз.
- Ұнды ауамен қанықтыру үшін себіңіз, бұл ең жақсы пісіру нәтижесіне қол жеткізуге мүмкіндік береді.
- Құрғық ингредиенттерді өлшеуіш стақанға (9) себе отырып оларды тығыздамаңыз, оларды үйіп салмаңыз, артығын алып тастаңыз.

Қамыр тым жылдам көтеріледі.	Ашытқының, ұнның мөлшері тым көп немесе тұз жеткіліксіз
Нан көтерілмейді	Ашытқы жеткіліксіз
	Ескі және белсенді емес ашытқылар
	Ашытқылар қамыр иленгенге дейін сұйық ингредиенттерге тиген
	Ұнның сұрыпы дұрыс таңдалмаған, немесе ұн сапасыз
	Қант жеткіліксіз
	Жұмсартылған су ашытқының тым белсенді өсуіне алып келеді
Қамыр қарқынды көтеріліп келеді, қамыр нан салатын қалыптың сыртына шығып тұр	Ашытқы немесе ұн мөлшері тым көп
	Қамыр тым артық салынған
Нанның ортасы түсіп кетті	Ашытқының өсуі судың температурасы жоғары болғандықтан сапасыз болды, немесе пайдаланылған сұйықтық тым көп
	Ұнның мөлшері тым артық немесе сұйықтық жеткіліксіз
Жұмсағы тығыз, түйірлер	Ашытқы мен қант мөлшері жеткіліксіз
	Жемістердің, бүтін дәндердің және т.с.с. мөлшері тым көп.
	Сапасыз ұн
	Сұйықтық температурасының тым жоғары болуы ашытқылардың тез өсіп, қамырдың ерте түсіп кетуіне әкеп соғады.
	Тұз жоқ немесе қанттың мөлшері жеткіліксіз
	Ұн жеткіліксіз
Нанның ортасы піспей қалды	Пайдаланылған сұйықтық мөлшері мен сұйық игнригенттер (мысалы, йогурт) тым көп
	Сұйық ингредиенттер мөлшері тым көп
Ірі дәнді	Тұз жеткіліксіз
	Су тым ыстық
	Қамыр тым артық салынған
Нанның беті жеткіліксіз пісірілген	Ұнның мөлшері тым көп (әсіресе ақ нан пісірген кезде)
	Ашытқы тым көп немесе тұз жеткіліксіз
	Қант мөлшері тым көп
	Қанттан басқа тәтті ингредиенттер тым көп

Туралған тілімдердің жұмсағы дәнді және біркелкі емес	Сіз нанды кеспес бұрын оны суытқан жақсыз (артық ылғал буланып үлгірмей қалды)
---	--

## ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ САЛУ

- Ингредиенттерді салудың ұсынылған кезектілігі (егер рецептіде басқасы көрсетілмесе): Сұйықтықтар (су, сүт, май, сұйытылған жұмыртқа және т.с.с.) нан пісіруге арналған ыдыстың түбіне құйылады, одан кейін құрғақ ингредиенттер салынады, құрғақ ашытқылар ең соңынан салынады.
- Ұнның толық суланып кетпеуін қадағалаңыз, ашытқыны тек құрғақ ұнның үстіне салыңыз. Ашытқылар тұзға да тимеуі керек, себебі соңғысы ашытқының белсенділігін төмендетеді.
- Кейінге қалдыру функциясын пайдаланып, қалыпқа (7) жұмыртқа, жемістер, сүт сияқты тез бұзылатын өнімдерді салмаңыз.

## РЕЦЕПТІЛЕР

### НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Ингредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	225 мл	280 мл	380 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық	0,75 шай қасық	1 шай қасық
Қант	1 ас қасық	1 ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ сүт	1 ас қасық	2 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	350 г	450 г	600 г
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

### ФРАНЦУЗ НАНЫ

Ингредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	200 мл	260 мл	345 мл
Лимон шырыны	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық
Өсімдік майы	1 ас қасық	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1,5 шай қасық	1,5 шай қасық
Қант	1 ас қасық	2 ас қасық	3 ас қасық
Ұн	350 г	450 г	600 г
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

### БҮТІН БИДАЙЛЫ ҰННАН ПІСІРЕЛЕТІН НАН

Ингредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	250 мл	330 мл	380 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық	1,5 шай қасық	2 шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1 шай қасық	2 шай қасық
Кебектен тазартылған ұн	200 г	250 г	300 г
Ұн	150 г	200 г	250 г
Қант	2 ас қасық	2 ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	2,5 ас қасық	3 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық

### ТӘТТІ НАН

Ингредиенттер/мөлшері	500 г	750 г	1000 г
Су	210 мл	265 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық	4 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық	2/3 шай қасық	1 шай қасық
Қант	3 ас қасық	4 ас қасық	5 ас қасық
Құрғақ сүт	1 ас қасық	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	350 г	450 г	560 г
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық	2 шай қасық	3 шай қасық

# ҚАЗАҚША

## ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

Ингредиенттер	Саны
Жұмыртқа	1 тал
Сүт	175 мл
Сары май	115 г
Тұз	1/3 шай қасық
Қант	75 г
Ұн	280 г
Қопсытқыш	2 шай қасық

## ӨТЕ ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

Ингредиенттер/мөлшері	750 г	1000 г
Су	290 мл	350 мл
Өсімдік майы	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	450 г	560 г
Құрғақ сүт	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	4 шай қасық	4 шай қасық

*Ескертпе: Өте жылдам пісіру режиміне арналған су температурасы 45-50° С-ді құрауы тиіс.*

## ГЛЮТЕНСІЗ

Ингредиенттер/мөлшері	1000 г
Жұмыртқа	1 тал
Су	400 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Лимон шырыны	1 шай қасық
Тұз	1 шай қасық
Күріш ұны	260 г
Крахмал	70 г
Тапиока	70 г
Қант	2 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	3 шай қасық

## ПАСТАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫП

Ингредиенттер	Саны
Су	370 мл
Сары май	25 г
Тұз	1,5 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық
Ұн	600 г
Құрғақ ашытқылар	2 шай қасық

## ҚАРА НАН

Ингредиенттер	Саны
Су	360 мл

# ҚАЗАҚША

Сары май	30 г
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық
Қара бидай ұны	150 г
Бидай ұны	450 г
Құрғақ ашытқылар	1,5 шай қасық

## ДЖЕМ

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

1. Шанышқының көмегімен қант қосылған құлпынайды езіп, лимон шырынын қосыңыз, артынша араластырыңыз.
2. Араласқан қоспаны қалыпқа (7) салыңыз да «ДЖЕМ» бағдарламасын қосыңыз.

## ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Ажыратқышпен (6) құрылғыны өшіріңіз де, электр розеткасынан желілік шнур ашасын суырыңыз.
- Шешілетін бөлшектердің бірде біреуін ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.
- Корпус пен қақпақты (3) ылғал матамен сүртіңіз, одан кейін құрғатып сүртіңіз.

### Ескертпе:

- Қақпақ (3) алынады, нан пісіретін пешті дисплейін өзіңізге қаратып орналастырыңыз, қақпақты (3) ашыңыз, қақпақ (3) жабылған кезде сәл күш салып 60 градус бұрышқа еңкейтіледі, қақпақтың (3) сол жағын ілмек ойығынан шығарып алыңыз, бірінші реттен істей алмасаңыз, қақпақтың (3) еңкею бұрышын сәл өзгертіп көріңіз.
- Қақпақты (3) орнына орнату үшін, алдымен қақпақты (3) оң жақ ілмекке енгізіңіз, осыдан кейін қақпақтың екінші жағын сол жақ ілмекке қондырыңыз.
- Нан қалыбын (7), қалақшаны (8), өлшеуіш стақанды (9), қасықты (10) және ілгекті (11) бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен жуыңыз.

### Ескертпе: Егер қалақ (8) осьтен алынбаса, қалыпқа (7) жылы суды толтырыңыз да, 30 минуттай күтіңіз.

- Қалыпты (7) және қалақты (8) нан пісіретін пешке орнатпас бұрын, әбден кептіріп алыңыз.
- Құрылғыны, желі шнуырын ашасын және желі шнуырының ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

## САҚТАУ

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

## АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Ақаулық	Себебі	Жою
Дисплейдегі «ЕЕ00» таңбалары. Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «ЕЕ00» таңбалары пайда болды.	Жұмыс камерасындағы температура төмен.	Құрылғыны өшіріп, оны желіден ажыратыңыз, қалыпты шығарып, қақпақты ашып қойыңыз да, 10-20 минут күтіңіз.
Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «ЕЕ01» таңбалары пайда болды.	Құрылғы алдыңғы пісіру кезеңінен кейін суыған жоқ.	Құрылғыны желіден ажыратыңыз, қалыпты шығарыңыз, құрылғының бөлмелік температурада сууын күтіңіз.
Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «ЕЕЕ» таңбасы.	Температура датчигі үзілген.	Құрылғыны өшіріңіз де рұқсаты бар (уәкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз.

# ҚАЗАҚША

Дисплейде қайталанатын дыбыстық белгілермен сүйемелденетін «ННН» таңбасы.	Температуралық датчик қысқаша тұйықталу салдарынан жұмыс істемей тұр.	Құрылғыны өшіріңіз де рұқсаты бар (үкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз.
Желдету саңылауларынан түтін шығады.	Ингредиенттер қыздырғыш элементке түсіп кеткен.	Желілік шнурдың ашасын электр розеткасынан ажыратып, құрылғыны өшіріңіз. Қалыпты шығарып алыңыз, құрылғының суығанын күтіңіз. Ылғал матамен жұмыс камерасының қабырғаларын және қыздырғыш элементті сүртіңіз.
Дайын нанның ортасы түсіп кетті, нанның астыңғы жағы ылғалды.	Пісіруден кейін нан нан пісіретін пештің ішінде тым ұзақ тұрып қалған	Осы рецептімен нан пісіріп, құрылғыны нан піскеннен кейін бірден өшіріңіз.
Нан қалыптың қабырғаларына жабысып қалды.	Нанның астыңғы жағы араластыруға арналған қалақтарға жабысып қалды.	Орнатпас бұрын қалақтарды майлап алыңыз.
Нанның құрылымы біртекті емес немесе нан болмай қалды.	Режим дұрыс таңдалмаған.	Қол жетімді пісіру бағдарламаларын қараңыз, «МӨЗІР» түймесін қайталап басу арқылы басқа бағдарламаны таңдаңыз.
	Жұмыс істеп тұрған кезде абайсызда «СТАРТ/СТОП» түймесі басылып кеткен.	Қажетті ингредиенттерді қайтадан салыңыз да, пісіруді басынан бастаңыз.
	Жұмыс істеп тұрған кезде қақпақ жиі ашылған.	Қақпақты тек бағдарламаның қосымша ингредиенттерді салуды сұрауы бойынша ғана ашыңыз.
	Жұмыс істеу кезінде электр қуаты ұзақ уақыат ажыратулы болған.	Қажетті ингредиенттерді қайтадан салыңыз да, пісіруді басынан бастаңыз.
	Қалақтардың қозғалысына тосқауыл қойылған.	Қалыпты шығарып алыңыз және жетек айналып тұр ма жоқ па, соны тексеріңіз. Ақаулық байқалған жағдайда рұқсаты бар (үкілетті) сервистік орталыққа хабарласыңыз.

## ЖИНАҚТАМАСЫ

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАРЫ

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Максималды қажет ететін қуаты: 650 Вт

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

**Прибордың қызмет ету мерзімі – 3 жыл**

## Гарантиялық міндеттілігі

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

Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/ЕЕС Директиваның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 ЕЕС)



## MAȘINĂ DE COPT PÂINE

### Descriere

1. Panou de comandă
2. Afișaj
3. Capac
4. Dispensar pentru adăugarea ingredientelor
5. Mânere capac
6. Întrerupător alimentare «I/O»
7. Formă de copt
8. Paletă pentru frământarea aluatului
9. Pahar de măsură
10. Lingură de măsură
11. Cârlig pentru extragerea paletii (8)

### Panou de comandă:

12. Buton selectare programe «MENU»
13. Buton pornire/oprire « START/STOP »
14. Buton mărire timp pornire temporizată «▲»
15. Buton micșorare timp pornire temporizată «▼»
16. Buton selectare culoare crustă «CULOARE CRUSTĂ»
17. Buton setare greutate «GREUTATE COPTURĂ»

### Afișaj:

18. Selectare greutate produs copt (500 g, 750 g, 1000 g)
19. Ciclu de lucru «RIDICAREA» aluatului
20. Ciclu de lucru «COACERE»
21. Ciclu de lucru «ÎNCĂLZIRE»
22. «ÎNCHIEIERE» preparare
23. Program «PREPARARE-EXPRES»
24. Selectare culoare crustă «DESCHISĂ», «MEDIE», «ÎNCHISĂ»
25. Ciclu de lucru «PAUZĂ»
26. Ciclu de lucru «FRĂMÂNTARE» a aluatului
27. Ciclu de lucru «ÎNCĂLZIRE»
28. Ciclu de lucru «PORNIRE TEMPORIZATĂ»
29. Număr program
30. Indicațiile numerice ale timpului pornirii temporizate/ timp de funcționare rămas

## MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție prezenta instrucțiune de exploatare înainte de utilizarea aparatului și păstrați-o pentru referințe ulterioare.

Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțiune. Operarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

- Înainte de folosire asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice.
- Cablul de alimentare este prevăzut cu ștecăr de tip «euro»; introduceți-l doar în prize prevăzute cu împământare.
- Pentru a preveni producerea unui incendiu sau electrocutarea nu folosiți piese intermediare pentru brânșarea aparatului la rețea.
- Poziționați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și termorezistentă, în așa fel, încât accesul la priză să fie liber.
- Distanța până la obiectele apropiate trebuie să constituie cel puțin 20 cm.
- Pentru a evita aprinderea nu acoperiți mașina de copt pâine în timpul funcționării și nu blocați orificiile de ventilare.
- Nu introduceți și nu păstrați în forma de copt obiecte străine.
- Nu plasați mașina de copt pâine pe alte aparate de uz casnic.
- Nu poziționați aparatul în apropiere de surse de foc deschis, substanțe ușor inflamabile sau sub razele directe ale soarelui.
- Nu permiteți atârarea cablului de alimentare peste masă, ferțiți de contactul cu suprafețele fierbinți și muchiile ascuțite ale mobilierului.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Întotdeauna opriți mașina de copt pâine de la întrerupător și scoateți fișa din priza electrică înainte de asamblarea și dezasamblarea acesteia.
- Niciodată nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În caz de operare greșită a aparatului (de exemplu, în caz de nerespectare a recomandărilor din această instrucțiune, precum și în caz de depășire a timpului de preparare) este posibilă arderea pâinii și apariția fumului. În acest caz opriți aparatul, scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică. Înainte de a scoate forma lăsați-o să se răcească complet.
- Nu lăsați capacul deschis în timpul funcționării mașinii de copt pâine.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți în timpul funcționării aparatului.
- Nu introduceți mâinile în interiorul camerei active în timpul funcționării aparatului.
- Capacul se încălzește în timpul funcționării; apucați de mânere atunci când deschideți capacul.
- Apucați de mânerul formei atunci când scoateți pâinea preparată, utilizând mănuși de bucătărie termoizolante.
- Pentru a preveni deteriorarea învelișului anti-aderent al formei, nu folosiți obiecte ascuțite sau metalice atunci când scoateți pâinea.
- Deconectați mașina de copt pâine de la rețea înainte de curățare și atunci când nu o folosiți.
- Scoateți aparatul din priză trăgând de fișă și nu de cablul de alimentare.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiți mașina de făcut pâine în apropiere de chiuveta de bucătărie, ferțiți aparatul de umiditate.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Pentru a nu vă electrocuta nu scufundați cablul de alimentare, fișa de alimentare sau aparatul în apă sau alte lichide. Dacă acest lucru s-a întâmplat, nu încercați să recuperați aparatul, deconectați-l imediat de la rețea, abia apoi puteți să îl scoateți din apă. Apelați la un centru service autorizat pentru verificarea sau reparația aparatului.
- Verificați periodic integritatea cablului de alimentare și a fișei.
- Nu folosiți mașina de copt pâine dacă este deteriorat cablul sau fișa de alimentare, dacă aparatul funcționează neregulat, sau dacă acesta a căzut. Nu reparați singuri aparatul. Pentru reparații apelați la un centru service autorizat.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dizabilități decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare de către persoana responsabilă cu siguranța lor cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite în calitate de ambalaj, fără supraveghere.
- **Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. **Pericol de asfixiere!**

APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC

## PANOUL DE COMANDĂ

### Programe

#### 1. REGIMUL DE BAZĂ

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

#### 2. PÂINEA FRANȚUZEASCĂ

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

#### 3. PÂINE INTEGRALĂ

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

#### 4. COPTURI DULCI

Inclde toate etapele de preparare a copturilor: frământarea aluatului, creșterea aluatului și coacerea.

#### 5. REGIM RAPID

Prepararea rapidă a pâinii cu greutatea de 750 g sau 1000 g în 2 ore.

#### 6. REGIM EXTRARAPID (prepararea pâinii cu greutatea de 750 g în 58 de minute)

#### 7. REGIM EXTRARAPID (prepararea pâinii cu greutatea de 1000 g în 1 oră și 25 minute)

La utilizarea regimului rapid și regimului extrarapid pâinea iese de dimensiuni mai mici și cu cel mai dens miez.

**Atenție!** *Selectând acest program turnați în forma de copt apă, temperatura căreia constituie 45-50°C (temperatura apei măsurată-o cu un termometru de bucătărie). Temperatura apei joacă un rol important în prepararea rapidă a pâinii: o temperatură prea joasă nu va permite aluatului să crească la timp, iar una prea ridicată va duce la pierirea drojdiilor, de aceea temperatura optimă a apei trebuie să constituie 45-50°C.*

#### 8. FĂRĂ GLUTEN

Glutenul este o proteină ce se găsește în semințele plantelor cerealiere (în special mult gluten se conține în grâu, secară și ovăz), care determină așa caracteristici ale aluatului ca elasticitatea și flexibilitatea. La marea majoritate a oamenilor, inclusiv la copiii, glutenul este ușor dezintegrat de fermenții digestivi și servește ca o sursă bună de proteine. Însă există un grup de oameni cu predispunere ereditară, cărora glutenul le poate provoca celiachia, o boală destul de rară. În cazul acestei boli este necesară excluderea din rație a alimentelor cu conținut de gluten. În mașina noastră de copt puteți prepara o pâine dietetică fără gluten (de regulă din făină de orez, porumb, hrișcă sau din amestecuri speciale pentru copt).

#### 9. FRĂMÂNTAREA ALUATULUI

Acest program poate fi folosit pentru frământarea aluatului pentru prepararea copturilor de casă (pateuri, pizza etc.).

#### 10. ALUAT PENTRU PASTA

Preparați aluatul pentru macaroanele de casă, adăugați pastă de tomate și ierburi pentru a conferi aluatului o culoare și o aromă suplimentară.

#### 11. GEM

Program pentru prepararea gemului de casă. Fructele pentru gem tăiați-le în prealabil.

#### 12. COACERE

Programul permite utilizarea mașinii de copt în calitate de cuptor electric obișnuit și este folosit pentru coacerea aluatului deja preparat sau pentru rumenirea suplimentară a pâinii deja coapte.

#### 13. PÂINEA DE SECARĂ

Coaceți o pâine folositoare din făină de secară. Durata totală a programului constituie 3 ore și 45 de minute (durata ciclului de coacere 50 de min.)

#### 14. REGIMUL UTILIZATORULUI

Programul permite să setați singuri durata tuturor ciclurilor de lucru (încălzire prealabilă, frământare, ridicare aluat etc.), precum și să setați temperatura în camera activă a aparatului în timpul ridicării aluatului și coacerii.



# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## Ciclurile de lucru

Ciclul de lucru de coacere a pâinii include:

1. Încălzire prealabilă. Pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «**ÎNCĂLZIRE**» (27).
2. Frământarea prealabilă, scopul căreia constă în obținerea unei consistențe omogene a aluatului. În timpul frământării prealabile pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului «**FRĂMÂNTARE**» (26).
3. Pauza, în timpul căreia în masa de luat se formează legături glutenice, ceea ce ușurează frământarea ulterioară a aluatului. Pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «**PAUZA**» (25).
4. Frământarea repetată. În procesul frământării repetate a aluatului pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «**FRĂMÂNTARE**» (26).
5. Ridicarea aluatului permite obținerea unei pâini voluminoase cu o porozitate mărunță, cu laturi subțiri și uniformă a miezului. Ridicarea aluatului este vizualizată cu o săgeată în dreptul ciclului de lucru «**RIDICARE**» (19).
6. Coacere (săgeata este în dreptul ciclului de lucru «**COACERE**» (20)). În ciclul de coacere a pâinii este categoric interzisă deschiderea capacului, în caz contrar aluatul lăsat nu se va mai ridica.
7. Încălzire. Pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «**ÎNCĂLZIRE**» (21).
8. Încheierea preparării. Pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «**ÎNCHIEIERE**» (22).

## Durata preparării

Greutate/culoare crustă	Deschisă	Medie	Închisă	Coacere-expres
<b>1. REGIM DE BAZĂ</b>				
500 g	3:15	3:20	3:30	2:35
750 g	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 g	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. PÂINE FRANȚUZEASCĂ</b>				
500 g	4:00	4:05	4:15	3:05
750 g	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 g	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. PÂINE INTEGRALĂ</b>				
500 g	3:55	4:00	4:10	3:00
750 g	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 g	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. COPTURI DULCI</b>				
500 g	3:12	3:14	3:16	
750 g	3:14	3:17	3:21	
1000 g	3:16	3:20	3:24	
<b>5. REGIM RAPID</b>				2:08
<b>6. REGIM EXTRARAPID (750 g)</b>				0:58
<b>7. REGIM EXTRARAPID (1000 g)</b>				1:25
<b>8. FĂRĂ GLUTEN</b>				1:30
750 g				2:35
1000 g				2:45
<b>9. FRĂMÂNTARE</b>				1:30
<b>10. ALUAT PENTRU PASTA</b>				0:14
<b>11. GEM</b>				1:00
<b>12. COPTURI</b>				0:10
<b>13. PÂINE DE SECARĂ</b>				3:45
<b>14. REGIMUL UTILIZATORULUI</b>				Regimul este setat de utilizator

## Butoanele panoului de comandă (1)

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

### Butonul (12) «MENIU»

- Apăsând repetat pe butonul (12) «**MENIU**» selectați unul din cele 14 programe. Numărul programului selectat (29) va fi vizualizat pe afișaj (2).

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## Butonul (17) «GREUTATEA COPTURII»

- Apăsând pe butonul (17) «GREUTATEA COPTURII» mutați cursorul pe afișaj (2) pentru a selecta greutatea pâinii preparate (18): «500 g», «750 g» sau «1000 g».

### Remarcă:

- În funcție de cantitatea ingredientelor puse selectați greutatea pâinii, deoarece acest aspect determină durata de coacere a pâinii (vezi «Durata preparării»).
- Funcția selectare greutate este accesibilă în programele 1-4 și 8.

## Butonul (16) «CULOAREA CRUSTEI»

- Prin apăsarea butonului (16) «CULOAREA CRUSTEI» mutați cursorul pe afișaj (2) pentru a selecta culoarea crustei (24): «DECHISĂ», «MEDIE», «ÎNCHISĂ» sau selectați programul (23) «COACERE-EXPRES».

### Remarcă: Această funcție este accesibilă pentru programele 1-4.

- Pentru programele 1-3 este accesibil programul (23) «COACERE-EXPRES», la setarea căruia se reduce timpul de frământare și ridicare a aluatului, însă este păstrată durata coacerii. Astfel, timpul de preparare se reduce în mediu cu 1 oră (vezi tabelul «Durata preparării»).
- Prin apăsarea butonului (16) «CULOAREA CRUSTEI» mutați cursorul pe afișaj (2) pentru selectarea programului (23) «COACERE-EXPRES».

## Butoanele de setare a funcțiilor «Mărirea și micșorarea timpului pornirii temporizate» (14) «▲» și (15) «▼»

Puteți seta anticipat timpul după expirarea căruia va fi preparată pâinea, timpul pornește din momentul setării acestei funcții.

- Selectați programul necesar de coacere, greutatea pâinii și culoarea crustei.
- Prin apăsarea repetată a butoanelor (14) «▲» și (15) «▼» setați «timpul pornirii temporizate». Pe afișaj (2) vor fi vizualizate indicațiile funcției «Timpul pornirii temporizate» (30).

### Remarcă: Timpul maxim al «pornirii temporizate» – 15 ore, interval setare - 10 minute.

**Exemplu:** Dacă timpul curent indică 20:30 și doriți ca pâinea proaspăt coaptă să fie gata către ora 7 dimineața a zilei următoare, este necesar să setați «Timpul pornirii temporizate» 10 ore 30 minute.

- După setarea funcției «Timpul pornirii temporizate» apăsați pe butonul (13) «START/STOP», pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «PORNIRE TEMPORIZATĂ» (28), punctele de separație în indicațiile funcției «Timpul pornirii temporizate» (30) vor clipi, va începe citirea timpului până la încheierea preparării copturii.
- Pentru anularea funcției «Timp pornire temporizată» apăsați și mențineți apăsat butonul (13) «START/STOP» până la semnalul sonor.

### Remarcă:

- Funcția pornire temporizată este accesibilă pentru programele «1-4» și «12-14».
- Nu utilizați funcția «Timp pornire temporizată», dacă ingredientele sunt produse ușor alterabile, ca de exemplu laptele, ouăle, fructele etc.

## Butonul (13) «START/STOP»

- Prin apăsarea butonului (13) «START/STOP» porniți mașina de copt pâine, va răsună un semnal sonor, punctele de separație în indicația timpului (30) vor clipi, va începe citirea timpului de preparare rămas.
- În procesul de preparare celelalte butoane rămân neactive.
- Pentru a opri procesul de preparare apăsați și mențineți apăsat butonul (13) «START/STOP» până la semnalul sonor.

## Funcții suplimentare

### Adăugarea ingredientelor

- Aparatul este dotat cu un dispenser pentru adăugarea ingredientelor (4) (așa ca bucățile de fructe, nucile) în timpul frământării aluatului.
- Introduceți ingredientele necesare în dispenser (4) până a începe prepararea.
- În procesul de lucru veți auzi semnale sonore, capacul inferior al dispenserului (4) se va deschide, ingredientele vor fi adăugate în aluat.

### Remarcă: Funcția de adăugare a ingredientelor este accesibilă pentru programele «1», «3», «4», «8», «9» și «13».

### Funcția «Încălzire»

- Dacă nu ați oprit mașina de copt pâine după încheierea procesului de coacere (cu excepția programelor «9», «10»), aceasta va trece automat în regimul de încălzire (durata – 3 ore).
- Dacă doriți să opriți funcția «încălzire», după încheierea programului de preparare apăsați și mențineți apăsat butonul (13) «START/STOP» până la semnalul sonor.

### Funcție «Memorie»

- În caz de întrerupere accidentală în alimentarea cu energie electrică în procesul de funcționare se va activa funcția memorie, durata de acțiune a acestei funcții este de 7 minute.
- În caz de restabilire a alimentării cu energie electrică pe parcursul a 7 minute, mașina de copt pâine va continua realizarea programului setat din momentul în care a fost oprită.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Dacă energia electrică lipsește mai mult de 7 minute este necesar să introduceți din nou alimentele și să setați programul necesar.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**Dacă aparatul a fost transportat sau păstrat la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.**

- Scoateți mașina de copt pâine din ambalaj și îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Deschideți capacul (3), apucați de mânerul formei de copt (7), rotiți forma (7) în sens contrar acelor de ceasornic și scoateți-o din camera activă.
- Spălați forma de copt (7), paleta (8), paharul de măsură (9), lingura (10) și cârligul (11) adăugând un detergent delicat și uscați.
- Ștergeți corpul și capacul mașinii de copt pâine cu un material ușor umezit, apoi ștergeți cu unul uscat.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă. Distanța până la proximele suprafețe trebuie să constituie cel puțin 20 cm.

### Remarcă:

- *Mașina de copt pâine este concepută pentru a funcționa într-un diapazon larg de temperaturi, însă temperaturile prea ridicate sau prea joase din încăperea pot influența procesul de coacere a pâinii.*
- *Temperatura optimă a aerului din încăperea trebuie să fie cuprinsă între 15 și 34°C.*

## Înainte de utilizarea mașinii de copt pâine porniți-o fără a instala forma de copt (7).

- Închideți capacul (3), introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică și porniți mașina de copt pâine fixând întrerupătorul (6) în poziția «I». Va răsună un semnal sonor îndelung, pe afișaj (2) va apărea numărul primului program (29), indicația timpului de funcționare «3:30» (30) și simbolurile (24 și 18), care reflectă setările standarde ale coacerii (culoarea crustei - «MEDIE», greutate 1000 g).
- Apăsând repetat pe butoanele (12) «MENIU» selectați programul «12» «COACERE», apăsați butonul (13) «START/STOP» și lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute.

**Remarcă:** - *La prima utilizare este posibilă emanarea unui miros de la elementul de încălzire, acest aspect este unul normal.*

- Peste 10 minute opriți mașina de copt pâine apăsând și menținând apăsat butonul (13) «START/STOP», scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Deschideți capacul (3) de mâner (5) și permiteți aparatului să se răcească.

## UTILIZAREA MAȘINII DE COPT PÂINE

- Instalați paleta (8) pe axul formei (7).

**Remarcă:** - *Înainte de a instala paleta (8) ungeți axul pe care va fi instalată paleta (8) și paleta (8) cu ulei vegetal pentru a îndepărta mai ușor paltea (8) din pâinea preparată.*

- Introduceți ingredientele în forma (7) în ordinea descrisă în rețetă. De obicei, ingredientele sunt introduse în ordinea următoare:
  1. lichidele,
  2. ingredientele pulverulente (zahăr, sare, făină),
  3. drojdiile și praful de copt.

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

- Ștergeți de pe suprafața formei (7) alimentele sau lichidele vărsate.
- Apucați forma (7) de mâner, introduceți-o în camera activă și rotiți în sensul acelor de ceasornic până la capăt.
- Închideți capacul (3).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică și fixați întrerupătorul (6) în poziția «I».
- Apăsând repetat pe butonul (12) «MENIU» selectați programul necesar.
- Apăsând repetat pe butonul (17) «GREUTATEA COPTURII» și butonul (16) «CULOAREA CRUSTEI» setați greutatea pâinii și culoarea crustei.
- Setări timpul pornirii temporizate prin apăsarea butoanelor (14) «▲» și (15) «▼».

**Remarcă:** - *Omiteți setarea timpului pentru pomirea temporizată dacă doriți să începeți prepararea imediat.*

- Pentru a porni programul apăsați pe butonul (13) «START/STOP».
- După încheierea programului de preparare vor răsună 15 semnale sonore, aparatul va trece automat în regimul de încălzire (cu excepția programelor 9, 10), pe afișaj (2) va fi vizualizată săgeata în dreptul ciclului de lucru «ÎNCĂLZIREA» (21), simbolurile «0:00» (30), iar punctele de separație vor clipi.
- După terminarea regimului de încălzire vor răsună 15 semnale sonore, pe afișaj (2) vor fi vizualizate setările standard ale programului încheiat, va apărea săgeata în dreapta ciclului de lucru «ÎNCHIEIERE» (22).
- Pentru anularea regimului de încălzire apăsați și mențineți apăsat butonul (13) «START/STOP». Va răsună un semnal sonor scurt, peste o vreme afișajul (2) se va stinge.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Opriti aparatul, mutând întrerupătorul (6) în poziția «0», scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică.
- Îmbrăcați mănuși de bucătărie termoizolante, deschideți capacul (3). Apucați de mânerul formei (7), rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic și extrageți-o din mașina de copt pâine.
- Lăsați forma să se răcească timp de 10 minute.
- Desprindeți pâinea de pereții formei (7), utilizând spatula din plastic.
- Pentru a extrage pâinea întoarceți forma (7) și scuturați-o ușor.
- Extrageți paleta (8) din pâine cu ajutorul cârligului (11) și lăsați pâinea să se răcească timp de 10 minute.
- Tăiați pâinea cu un cuțit ascuțit pentru pâine.

## Setarea regimului utilizatorului

1. Apăsând butoanele (12) «**MENIU**» selectați programul «**REGIMUL UTILIZATORULUI**».
2. Apăsați și mențineți apăsat butonul (13) «**START/STOP**» până pe afișaj (2) vor apărea setările ciclului de lucru (preîncălzirii): pe afișaj va apare săgeata în dreptul ciclului de lucru «**ÎNCĂLZIRE**» (27) și va fi vizualizată durata acestui ciclu de lucru în minute.
3. Cu butoanele (14) «**▲**» și (15) «**▼**» setați durata ciclului de lucru și treceți la setarea ciclului următor apăsând butonul (12) «**MENIU**».
4. Repetați pasul 3 pentru toate cele 11 cicluri de lucru ale programului.
5. Apăsați butonul (12) «**MENIU**» pentru a trece la setarea temperaturii în timpul dospirii (ridicării) aluatului (punctele 12-14 ale meniului setărilor).
6. Cu butoanele (14) «**▲**» și (15) «**▼**» setați temperatura în camera activă în timpul primei, celei de-a doua și celei de-a treia dospiri (ridicări) a aluatului. Pentru a trece spre următorul punct din meniu apăsați butonul (12) «**MENIU**».
7. Apăsând butonul (12) «**MENIU**» treceți la setarea temperaturii de coacere a pâinii, cu butoanele (14) «**▲**» și (15) «**▼**» setați temperatura necesară de coacere.
8. Pentru a păstra setările manuale ale programului apăsați și mențineți apăsat butonul (13) «**START/STOP**» până va apare un semnal sonor scurt.

**Remarcă:** - Apăsarea de scurtă durată a butonului (13) «**START/STOP**» în procesul de păstrare a parametrilor setați va duce la ștergerea parametrilor setați anterior ai regimului utilizatorului.

- Pasul setării intervalelor de timp – 1 minut.
- Pas de setare a temperaturii – 1°C.

## Ciclurile de lucru ale regimului utilizatorului

Numărul de ordine în meniul setărilor	Denumire	Setări accesibile
1	Încălzire prealabilă	1-60 minute
2	Frământare aluat	1-10 minute
3	Dospire (ridicare) aluat	1-30 minute
4	Frământare aluat	1-30 minute
5	Dospire (ridicare) aluat	1-90 minute
6	Frământare aluat	1-59 secunde
7	Dospire (ridicare) aluat	1-90 minute
8	Frământare	1-59 secunde
9	Dospire (ridicare) aluat	1-90 minute
10	Copturi	1-90 minute
11	Încălzire	1-60 minute
12	Temperatura la prima dospire (punctul №3)	20-50°C
13	Temperatura la a doua dospire (punctul №5)	20-50°C
14	Temperatura la a treia dospire (punctul №7)	20-50°C
15	Temperatura în regim de coacere	70-160°C

## RECOMANDĂRI IMPORTANTE

### Ingredientele

#### Făina

Proprietățile făinii sunt determinate nu numai de calitatea acesteia, dar și de condițiile de creștere a grâului, modul de prelucrare și păstrare al acestuia. Încercați să coaceți pâine din făină de producători și mărci diferite și găsiți-o pe

cea care vă va satisface cerințele. Tipurile principale de făină de panificație sunt cea de grâu și de secară. Făina de grâu este mai pe larg utilizată, fapt condiționat de calitățile gustative plăcute și valoarea nutritivă înaltă a produselor din făină de grâu.

## **Făina de panificație**

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

## **Făina integrală (de tapetare)**

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

## **Făina de porumb și de ovăz**

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

## **Zahărul**

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

## **Drojdiile**

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

- 1 linguriță de drojzii deshidratate cu acțiune rapidă este egală cu 1,5 linguriță de drojzii proaspete presate.

Păstrați drojdiile în frigider. La temperaturi înalte drojdiile pier, iar aluatul crește greu.

## **Sarea**

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

## **Ouăle**

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

## **Grăsimile animale și vegetale**

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

## **Praf de copt și bicarbonatul de sodiu**

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

## **Apa**

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

## **Produsele lactate**

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

## **Fructele și pomușoarele**

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

## **DOZAREA**

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

- Folosiți un cântar de bucătărie sau paharul de măsură (9) și lingura (10) pentru cântărirea ingredientelor
- Umpleți paharul de măsură (9) cu lichid până la marcajul corespunzător. Verificați dozarea, poziționând paharul (9) pe o suprafață plană.
- Curățați bine paharul (9) înainte de a măsura un alt lichid.
- Este important să cerneți făina pentru a o satura cu aer, acest fapt garantează un rezultat optim la coacere.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Nu îndesați ingredientele uscate când le turnați în paharul de măsură (9), nu turnați cu vârf, înlăturați excesul.

Aluatul dospește prea repede	Prea multă drojdie, făină sau insuficientă sare
Pâinea nu crește	Prea puțină drojdie
	Drojdiile expirate sau neactive
	Drojdiile au intrat în contact cu ingredientele lichide sau sarea până la frământare
	Calitatea făinii nu a fost aleasă corect sau făina este de calitate proastă
	Zahăr insuficient
	Apa moale duce la creșterea mai activă a drojdiilor
Aluatul dospește intens, aluatul iese peste marginile formei de copt	Prea multă drojdie sau făină
	Prea mult aluat
Pâinea s-a surpat în centru	Creșterea drojdiilor este necalitativă din cauza temperaturii mari a lichidului sau din cauza excesului de lichid
	Cantitate prea mare de făină sau insuficient lichid
Miez dens, boțuri	Insuficientă drojdie și zahăr
	Prea multe fructe, boabe integrale etc.
	Făină de calitate proastă
	Temperatura prea mare a lichidului folosit duce la creșterea rapidă a drojdiilor și căderea precoce a aluatului
	Lipsește sarea sau cantitate de zahăr insuficientă
	Făină insuficientă
Pâinea nu s-a copt suficient în interior	Folosirea unei cantități mari de lichid și ingrediente lichide (de exemplu, iaurt)
	Cantitate prea mare de ingrediente lichide
Miez macrogranulat	Cantitate insuficientă de sare
	Apă prea fierbinte
	Cantitate prea mare de aluat
Fața pâinii insuficient de coaptă	Cantitate prea mare de făină (în special dacă coaceți pâine albă)
	Cantitate prea mare de drojdiile sau sare insuficientă
	Cantitate prea mare de zahăr
	Prea multe ingrediente dulci afară de zahăr
Miezul bucăților feliate este granulos și neuniform	Nu ați răcit pâinea înainte de tăiere (excesul de umezeală nu a reușit să se evapore)

## INTRODUCEREA INGREDIENTELOR

- Ordinea recomandată de introducere a ingredientelor (dacă rețeta nu indică altceva): lichidele (apa, laptele, untul, ouăle bătute etc.) se toarnă pe fundul recipientului pentru coacere, apoi se toarnă ingredientele uscate, drojdiile deshidratate se adaugă în ultimul rând.
- Aveți grijă ca făina să nu se umezească complet, puneți drojdiile doar pe făina uscată. Drojdiile, de asemenea, nu trebuie să contacteze cu sarea până la frământare, pentru că sarea reduce activitatea drojdiilor.
- Folosind funcția pornire temporizată nu introduceți în forma (7) produse perisabile – de exemplu ouă, fructe, lapte.

## REȚETE

### REGIM DE BAZĂ

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	225 ml	280 ml	380 ml
Ulei vegetal	1 lingură de masă	1,5 lingură de masă	2 linguri de masă
Sare	0,5 linguriță	0,75 linguriță	1 linguriță
Zahăr	1 lingură de masă	1 lingură de masă	2 linguri de masă

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

Lapte praf	1 lingură de masă	2 linguri de masă	2 linguri de masă
Făină	350 g	450 g	600 g
Drojdie deshidratată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

## PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	200 ml	260 ml	345 ml
Suc de lămâie	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță
Ulei vegetal	1 lingură de masă	1,5 lingură de masă	2 linguri de masă
Sare	1 linguriță	1,5 linguriță	1,5 linguriță
Zahăr	1 lingură de masă	2 linguri de masă	3 linguri de masă
Făină	350 g	450 g	600 g
Drojdie deshidratată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

## PÂINE INTEGRALĂ

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	250 ml	330 ml	380 ml
Ulei vegetal	1 lingură de masă	1,5 linguriță	2 lingurițe
Sare	1 linguriță	1 linguriță	2 lingurițe
Făină decorticată	200 g	250 g	300 g
Făină	150 g	200 g	250 g
Zahăr	2 linguri de masă	2 linguri de masă	2 linguri de masă
Lapte praf	2 linguri de masă	2,5 linguri de masă	3 linguri de masă
Drojdie deshidratată	1 linguriță	1 linguriță	1 linguriță

## COPTURI DULCI

Ingrediente/cantitate	500 g	750 g	1000 g
Apă	210 ml	265 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă	3 linguri de masă	4 linguri de masă
Sare	0,5 linguriță	2/3 linguriță	1 linguriță
Zahăr	3 linguri de masă	4 linguri de masă	5 linguri de masă
Lapte praf	1 lingură de masă	1,5 lingură de masă	2 linguri de masă
Făină	350 g	450 g	560 g
Drojdie deshidratată	1 linguriță	2 lingurițe	3 lingurițe

## REGIM RAPID

Ingrediente	Cantitate
Ou	1 buc.
Lapte	175 ml
Unt	115 g
Sare	1/3 linguriță
Zahăr	75 g
Făină	280 g
Praf de copt	2 lingurițe

## REGIM EXTRARAPID

Ingrediente/cantitate	750 g	1000 g
Apă	290 ml	350 ml

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

Ulei vegetal	1,5 lingură de masă	2 linguri de masă
Sare	0,5 linguriță	1 linguriță
Zahăr	2 linguri de masă	2 linguri de masă
Făină	450 g	560 g
Lapte praf	1,5 lingură de masă	2 linguri de masă
Drojdie deshidratată	4 lingurițe	4 lingurițe

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

## FĂRĂ GLUTEN

Ingrediente/cantitate	1000 g
Ou	1 buc.
Apă	400 ml
Ulei vegetal	2 linguri de masă
Suc de lămâie	1 linguriță
Sare	1 linguriță
Făină de orez	260 g
Amidon	70 g
Tapioca	70 g
Zahăr	2 linguri de masă
Drojdie deshidratată	3 lingurițe

## ALUAT PENTRU PASTA

Ingrediente	Cantitate
Apă	370 ml
Unt	25 g
Sare	1,5 linguriță
Zahăr	1 lingură de masă
Lapte praf	2 linguri de masă
Făină	600 g
Drojdie deshidratată	2 linguri de masă

## PÂINE DE SECARĂ

Ingrediente	Cantitate
Apă	360 ml
Unt	30 g
Sare	1 linguriță
Zahăr	2 linguri de masă
Lapte praf	2 linguri de masă
Făină de secară	150 g
Făină de grâu	450 g
Drojdie deshidratată	1,5 linguriță

## GEM

Ingrediente	Cantitate
Căpșuni	4 pahare



# ROMÂNĂ/ Moldovenească

Zahăr	2,5 pahare
Suc de lămâi	1 lingură de masă

1. Zdrobiți cu furculița căpșunile și zahărul, adăugați suc de lămâi, mestecați.
2. Puneți amestecul în formă (7) și porniți programul «GEM».

## CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

- Opriți aparatul de la întrerupătorul (6), scoateți fișa cablului de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Nici un accesoriu detașabil nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.
- Ștergeți corpul și capacul (3) cu un material umed, apoi ștergeți cu unul uscat.

### Remarcă:

- *Capacul (3) este detașabil, poziționați mașina de copt pâine cu afișajul spre sine, deschideți capacul (3), atunci când capacul (3) va fi înclinat sub un unghi de 60 grade, depunând un mic efort, extrageți partea stângă a capacului (3) din deschizătura balamalei, dacă nu ați reușit din prima, încercați să schimbați puțin unghiul de înclinare al capacului (3).*
- *Pentru a instala capacul (3) la loc, mai întâi introduceți capacul (3) în balamaua dreaptă, apoi introduceți capacul în deschizătura balamalei stângi.*
- Spălați forma de copt (7), paleta (8), paharul de măsură (9), lingura (10) și cârligul (11) în apă caldă cu un detergent neutru.

### Remarcă: Dacă paleta (8) nu poate fi scoasă de pe ax umpleți forma (7) cu apă caldă și așteptați circa 30 de minute.

- Uscați bine forma (7) și paleta (8) înainte de a le instala în mașina de copt pâine.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

## PĂSTRAREA

- Înainte de a depozita mașina de copt pâine curățați-o bine și așteptați până aceasta se va usca complet.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

## ÎNLĂTURAREA DEFECȚIUNILOR

Defecțiune	Cauză	Soluție
Simbolurile «EE00» pe afișaj. Pe afișaj au apărut simbolurile «EE00», care sunt însoțite de semnale sonore repetate.	Temperatură joasă în camera activă.	Opriți aparatul, deconectați aparatul de la rețea, extrageți forma, deschideți capacul și așteptați 10-20 minute.
Pe afișaj au apărut simbolurile «EE01», care sunt însoțite de semnale sonore repetate.	Aparatul nu s-a răcit după ciclul anterior de coacere.	Debransați aparatul de la rețea, extrageți forma, permiteți aparatului să se răcească la temperatura camerei.
Simbolurile «EEE» pe afișaj, însoțite de semnale sonore repetate.	Nereguli în funcționarea senzorului de temperatură.	Opriți aparatul și apelați la un centru service autorizat.
Simbolurile «HHH» pe afișaj, însoțite de semnale sonore repetate.	Senzorul de temperatură nu funcționează din cauza unui scurtcircuit.	Opriți aparatul și apelați la un centru service autorizat.
Din orificiile de ventilare iese fum.	Ingredientele au nimerit pe elementul de încălzire.	Deconectați aparatul scoțând fișa cablului de alimentare din priza electrică. Extrageți forma, lăsați aparatul să se răcească. Cu o lavetă umedă ștergeți pereții camerei active și elementul de încălzire.
Pâinea preparată s-a surpat, partea inferioară a pâinii este umedă.	După coacere pâinea a stat prea mult timp în mașina de copt pâine	Opriți aparatul imediat după coacerea pâinii atunci când preparați pâinea după această rețetă.
Pâinea s-a lipit de pereții formei de copt.	Partea inferioară a pâinii s-a lipit de paleta pentru frământat.	Înainte de instalare ungeți paletă cu ulei.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

Structura pâinii nu este omogenă sau pâinea nu a ieșit bună.	A fost selectat un regim greșit.	Urmăriți programele accesibile de coacere, selectați un alt program apăsând încă o dată butonul «MENIU».
	Apăsare accidentală a butonului «START/STOP» în procesul de funcționare.	Introduceți din nou ingredientele necesare și începeți coacerea de la început.
	Deschidere frecventă a capacului în timpul funcționării.	Deschideți capacul numai dacă programul o cere pentru adăugarea ingredientelor suplimentare .
	Înterupere îndelungată de curent în timpul funcționării.	Introduceți din nou ingredientele necesare și începeți coacerea de la început.
	Mișcarea paletei este blocată.	Extrageți forma și verificați dacă motorul se rotește. În caz de defectiune apelați la un centru service autorizat.

## CONȚINUT PACHET

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

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
 Consum maxim de putere: 650 W

*Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile aparatului fără preaviz.*

**Termenul de funcționare a mașinii de copt pâine – 3 ani**

## Garanție

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



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

## PEKÁRNA NA CHLÉB

### Popis

1. Ovládací panel
2. Displej
3. Víko
4. Podavač na přidávání ingrediencí
5. Rukojeti víka
6. Vypínač napájení «1/0»
7. Forma na pečení
8. Hnětací vrtule
9. Odměrná sklenice
10. Odměrná lžička
11. Háček na vyjmutí hnětací vrtule (8)

### Ovládací panel:

12. Tlačítko volby programu «MENU»
13. Tlačítko zapnutí/vypnutí «START/STOP»
14. Tlačítko prodloužení doby odloženého startu «▲»
15. Tlačítko zkrácení doby odloženého startu «▼»
16. Tlačítko volby zabarvení kůrky «ZABARVENÍ KÚRKY»
17. Tlačítko nastavení hmotnosti «HMOTNOST PEČIVA»

### Displej:

18. Volba hmotnosti pečiva (500 g, 750 g, 1000 g)
19. Pracovní cyklus «KYNUTÍ» těsta
20. Pracovní cyklus «PEČENÍ»
21. Pracovní cyklus «OHŘEV»
22. «KONEC» přípravy
23. Program «EXPRES-PŘÍPRAVA»
24. Volba zabarvení kůrky «SVĚTLÁ», «STŘEDNÍ», «TMAVÁ»
25. Pracovní cyklus «PAUZA»
26. Pracovní cyklus «MÍCHÁNÍ» těsta
27. Pracovní cyklus «OHŘEV»
28. Pracovní cyklus «ODLOŽENÝ START»
29. Číslo programu
30. Číselné údaje o nastavení odloženého startu/zbývající době práce

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím zařízení si pozorně přečtěte návod k použití a ponechte si ho po celou dobu používání přístroje. Používejte přístroj pouze v souladu s jeho přímým účelem a tak, jak je uvedeno v daném návodu. Nesprávné zacházení se zařízením může vést k jeho poškození, poškození uživatele nebo jeho majetku.

- Před zapojením do elektrické sítě se ujistěte, že provozní napětí přístroje odpovídá napětí v elektrické síti.
- Síťový kabel je vybaven «euro vidlicí»; zapojte ji do elektrické sítě se spolehlivým kontaktem uzemnění.
- Pro připojení zařízení do elektrické zásuvky nepoužívejte žádné adaptéry, předejdete tak vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem.
- Umístěte pekárnu na chléb na rovném, pevném a teplovzdorném povrchu tak, aby přístup k elektrické zásuvce zůstal volný.
- Vzdálenost od nejbližších předmětů nábytku musí být alespoň 20 cm.
- Nezakrývejte zařízení, pokud je zapnuté a nezakrývejte ani jeho ventilační otvory, hrozí riziko vzniku požáru.
- Je zakázáno umísťovat a skladovat ve formě na pečení jakékoli předměty.
- Nestavte pekárnu na chléb na jiné domácí spotřebiče.
- Neumísťujte přístroj vedle zdroje otevřeného ohně, hořlavých látek a pod přímými slunečními paprsky.
- Nedopouštějte, aby síťový kabel visel za stolu a aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy nebo ostrými hranami nábytku.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Před sestavením a rozebráním přístroj vždy vypínejte vypínačem a vytahujte síťovou vidlici z elektrické zásuvky.
- Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- Při nesprávném používání přístroje (například v případě nedodržení pokynů, které jsou obsahem daného návodu, nebo v případě překročení doby přípravy) se mohou vyskytnout problémy s připalováním chleba a vznikem kouře. V takovém případě vypněte zařízení a vytáhněte vidlici síťového kabelu z elektrické zásuvky. Předtím, než vytáhnete formu na pečení, vyčkejte úplného vychladnutí přístroje.
- Nenechávejte víko přístroje otevřené, pokud je přístroj v provozu.
- Pokud přístroj pracuje, nedotýkejte se jeho horkých povrchů.
- Nesahejte rukama dovnitř provozního prostoru, pokud je přístroj v provozu.
- Víko se v průběhu práce přístroje zahřívá; při otvírání víka buďte opatrní a uchopte ho za rukojeti.
- Při vytahování hotového chleba používejte rukojeti formy, chňapky nebo teplovzdorné kuchyňské rukavice.
- Abyste nepoškodili nepřipalovací povrch formy, nepoužívejte při vyndávání formy ostré nebo kovové předměty.
- Před čištěním přístroje vypínejte zařízení ze sítě, stejně jako tehdy, když přístroj nepoužíváte.
- Pro vytažení vidlice síťového kabelu z elektrické zásuvky netahejte za kabel, ale přidržujte vidlici rukou.
- Nedotýkejte se vidlice síťového kabelu mokřými rukama.
- Nepoužívejte přístroj v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevystavujte ho vlhkosti.
- Nevkládejte síťový kabel, síťovou vidlici nebo sám přístroj do vody nebo jakýchkoli jiných kapalin, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pokud se tak již stalo, nedotýkejte se přístroje, okamžitě ho odpojte od

# ČESKÝ

- elektrické síti, a teprve poté ho vyjměte z vody. Pro kontrolu nebo opravu přístroje se obraťte na autorizované (kompetentní) servisní centrum.
- Pravidelně kontrolujte celistvost síťového kabelu a vidlice.
  - Je zakázáno používat pekárnu na chleba, pokud je poškozena síťová vidlice nebo kabel, pokud přístroj funguje s poruchami, a také po jeho pádu. Nesnažte se samostatně přístroj opravit. Ve všech otázkách ohledně opravy se obraťte na autorizované (kompetentní) servisní centrum.
  - Daný přístroj není určen pro používání dětmi nebo lidmi s omezenými možnostmi, pokud jim osoba, která zodpovídá za jejich bezpečnost, nedá odpovídající a srozumitelné pokyny o bezpečném používání přístroje a nepoučí je o nebezpečí, která mohou vzniknout při jeho nesprávném používání.
  - Z důvodu bezpečnosti dětí nenechávejte polyetylenové sáčky, používané jako obal, bez dozoru.
  - Pozor! Nedovolujte dětem hrát si s polyetylenovými sáčky nebo balící fólií. Hrozí nebezpečí zadušení!

*PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO POUŽÍVÁNÍ V DOMÁCNOSTECH*

## OVLÁDACÍ PANEL

### Programy

#### 1. ZÁKLADNÍ REŽIM

Zahrnuje v sobě všechny tři stádia přípravy chleba: míchání těsta, kynutí těsta a pečení.

#### 2. FRANCOUZSKÉ PEČIVO

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

#### 3. CHLÉB Z CELOZRNÉ MOKY

Pečte zdravý chléb z jemně nebo hrubě mleté mouky. Při přípravě tohoto chleba nedoporučujeme používat funkci odloženého startu, může to vést k nežádoucím výsledkům.

#### 4. SLADKÉ PEČIVO

Zahrnuje v sobě všechny tři stádia přípravy chleba: míchání těsta, kynutí těsta a pečení.

#### 5. RYCHLÝ REŽIM

Rychlá příprava chleba o hmotnosti 750 g nebo 1000 g za 2 hodiny.

#### 6. VELMI RYCHLÝ REŽIM (příprava chleba o hmotnosti 750 g za 58 minut)

#### 7. VELMI RYCHLÝ REŽIM (příprava chleba o hmotnosti 1000 g za 1 hodinu 25 minut)

V podmínkách rychlého a velmi rychlého režimu je výsledný chléb menší a s pevnou střídkou.

**Upozornění!** *Po svolení pečicího programu použijte do receptu vodu ohřátou na teplotu 45-50° (teplotu vody měřte kuchyňským teploměrem). Teplota vody hraje rozhodující roli při velmi rychlé přípravě chleba: příliš nízká teplota neumožní těstu včas vykynout, a naopak příliš vysoká teplota povede k znehodnocení droždí, proto by optimální teplota vody měla být 45-50°C.*

#### 8. BEZ LEPKU

Gluten neboli lepek je bílkovina obsažená v semenech obilovin (zvláště mnoho je ho v pšenici, žitě a ovse), je určující pro takové vlastnosti těsta, jako je jeho vláčnost a pružnost. U většiny lidí, včetně dětí, je gluten úspěšně rozkládán trávicími fermenty a slouží jako výborný zdroj bílkovin. Ale existuje skupina lidí s dědičnou náchylností, u nichž může lepek vyvolat poměrně vzácné onemocnění nazývané celiakie. Při tomto onemocnění je nutné ze stravy vyřadit potraviny obsahující lepek. S pomocí daného programu máte možnost připravit dietní chleba bez lepku (obvykle z rýžové, kukuřičné, pohankové nebo jiné speciální pekařské směsi).

#### 9. MÍCHÁNÍ TĚSTA

Daný program je možné využít pro míchání těsta na přípravu domácího pečiva (pirožky, pizza atd.)

#### 10. TĚSTO NA TĚSTOVINY

Připravte si těsto na domácí těstoviny, přidejte rajčatovou omáčku nebo bylinky, těsto získá specifickou barvu a aroma.

#### 11. MARMELÁDA

Program na přípravu domácí marmelády. Ovoce na marmeládu nejdříve nakrájejte na drobné kousky.

#### 12. PEČENÍ

Program umožňuje použít pekárnu na chleba jako obyčejnou elektrickou troubu a používá se pro pečení již hotového těsta nebo přidání barvy již upečenému chlebu.

#### 13. ŽITNÝ CHLÉB

Upečte si zdravý chléb z žitné mouky. Celková délka programu je 3 hodiny 45 minut (doba trvání cyklu pečení 50 min.)

#### 14. UŽIVATELSKÝ REŽIM

Program umožňuje samostatně nastavit délku trvání všech pracovních cyklů (předběžného ohřevu, míchání, kynutí těsta atd.), a také nastavit teplotu v provozním prostoru zařízení po dobu kynutí těsta a pečení.

### Pracovní cykly

Pracovní cyklus pečení chleba se skládá z:

1. Předběžný ohřev. Na displeji (2) se zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «OHŘEV» (27).

2. Předběžné míchání, jehož cílem je získání jednolité masy těsta. V průběhu předběžného míchání se na displeji (2) zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «**MÍCHÁNÍ**» (26).
3. Pauza, v jejímž průběhu se v těstovité hmotě vytvářejí vazby lepku, což dále zlehčuje míchání těsta. Na displeji (2) se zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «**PAUZA**» (25).
4. Opakované míchání. V průběhu opakovaného míchání těsta se na displeji (2) zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «**MÍCHÁNÍ**» (26).
5. Vyknutí těsta umožní dosáhnout ve výsledku objemného chleba s drobnou, tenkostěnnou a rovnoměrnou pórovitostí střídky. Kynutí těsta se zobrazuje šipkou naproti pracovnímu cyklu «**KYNUTÍ**» (19).
6. Pečení (šipka naproti pracovnímu cyklu «**PEČENÍ**» (20)). V cyklu pečení chleba je kategoricky zakázáno otevřít víko, v opačném případě se spadlé těsto již nezvedne.
7. Ohřev. Na displeji (2) se zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «**OHŘEV**» (21).
8. Konec přípravy. Na displeji (2) se zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «**KONEC**» (22).

Doba přípravy

Hmotnost/zabarvení kůrky	Světlá	Střední	Tmavá	Expres-pečení
<b>1. ZÁKLADNÍ REŽIM</b>				
500 g	3:15	3:20	3:30	2:35
750 g	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 g	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. FRANCOUZSKÉ PEČIVO</b>				
500 g	4:00	4:05	4:15	3:05
750 g	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 g	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. CHLÉB Z CELOZRNĚ MOUKY</b>				
500 g	3:55	4:00	4:10	3:00
750 g	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 g	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. SLADKÉ PEČIVO</b>				
500 g	3:12	3:14	3:16	
750 g	3:14	3:17	3:21	
1000 g	3:16	3:20	3:24	
<b>5. RYCHLÝ REŽIM</b>				2:08
<b>6. VELMI RYCHLÝ REŽIM (750 g)</b>				0:58
<b>7. VELMI RYCHLÝ REŽIM (1000 g)</b>				1:25
<b>8. BEZ LEPKU</b>				1:30
750 g				2:35
1000 g				2:45
<b>9. MÍCHÁNÍ TĚSTA</b>				1:30
<b>10. TĚSTO NA TĚSTOVINY</b>				0:14
<b>11. MARMELÁDA</b>				1:00
<b>12. PEČENÍ</b>				0:10
<b>13. ŽITNÝ CHLÉB</b>				3:45
<b>14. UŽIVATELSKÝ REŽIM</b>				Režimy nastavuje uživatel

#### Tlačítka ovládacího panelu (1)

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

#### Tlačítko (12) «MENU»

- Opakovaným stisknutím tlačítka (12) «**MENU**» vyberte jeden ze 14 programů. Na displeji (2) se zobrazí číslo programu (29).

#### Tlačítko (17) «HMOTNOST PEČIVA»

# ČESKÝ

- Stiskem tlačítka (17) «**HMOTNOST PEČIVA**» přesunujete kurzor na displeji (2) pro zvolení hmotnosti hotového chleba (18): «**500 g**», «**750 g**» nebo «**1000 g**».

## **Upozornění:**

- Podle počtu použitých ingrediencí zvolte hmotnost pečiva, je to určující pro dobu pečení chleba (viz «Doba přípravy»).
- Funkce volby hmotnosti je dostupná v programech 1-4 a 8.

## **Tlačítko (16) «ZABARVENÍ KÚRKY»**

- Stiskem tlačítka (16) «**ZABARVENÍ KÚRKY**» přesunujete kurzor na displeji (2) pro zvolení zabarvení kůrky (24): «**SVĚTLÁ**», «**STŘEDNÍ**», «**TMAVÁ**» nebo vyberte program (23) «**EXPRES-PEČENÍ**».

## **Upozornění:** Daná funkce je dostupná pro programy 1-4.

- Pro programy 1-3 je dostupný program (23) «**EXPRES-PEČENÍ**», při jehož nastavení se snižuje doba míchání a kynutí těsta, ale zůstává zachována doba pečení. Takto se doba přípravy zkrátí v průměru o 1 hodinu (viz tabulka «Doba přípravy»).
- Stiskem tlačítka (16) «**ZABARVENÍ KÚRKY**» přesunujete kurzor na displeji (2) pro zvolení programu (23) «**EXPRES-PEČENÍ**».

## **Tlačítka nastavení funkcí «Prodloužení a Zkrácení délky odloženého startu» (14) «▲» a (15) «▼»**

Můžete s předstihem nastavit dobu, za niž bude připraveno pečivo, doba začne plynout od chvíle nastavení dané funkce.

- Vyberte potřebný pečicí program, hmotnost chleba a zabarvení kůrky.
- Opakovaným stiskem tlačítek (14) «▲» a (15) «▼» nastavte «délku odloženého startu». Na displeji (2) se zobrazí údaje funkce «Délka odloženého startu» (30).

## **Upozornění:** Maximální «délka odloženého startu» – 15 hodin, krok nastavení – 10 minut.

**Příklad:** Pokud je nyní 20:30 a Vy chcete, aby byl čerstvě upečený chleba připraven v 7 hodin ráno následujícího dne, nastavte «Délka odloženého startu» 10 hodin 30 minut.

- Po nastavení funkce «Délka odloženého startu» stiskněte tlačítko (13) «**START/STOP**», na displeji (2) se zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «**DÉLKA ODLOŽENÉHO STARTU**» (28), dělicí tečky v údajích funkce «Délka odloženého startu» (30) budou blikat, začne odpočet doby do konce přípravy pečiva.
- Pro zrušení funkce «Délka odloženého startu» stiskněte a držte tlačítko (13) «**START/STOP**» až do zaznění zvukového signálu.

## **Upozornění:**

- Funkce odloženého startu je dostupná pro programy «1-4» a «12-14».
- Nepoužívejte funkci «Odložený start», pokud jste použili rychle se kazící ingredience, například mléko, vejce, ovoce atd.

## **Tlačítko (13) «START/STOP»**

- Stiskem tlačítka (13) «**START/STOP**» zapnete pekárnou na chleba, přitom zazní zvukový signál, dělicí tečky v časových údajích (30) budou blikat, začne odpočet zbývajících doby přípravy.
- Po dobu přípravy nebudou ostatní tlačítka aktivní.
- Pro zastavení přípravy stiskněte a držte tlačítko (13) «**START/STOP**» až do zaznění zvukového signálu.

## **Další funkce**

### **Přidávání ingrediencí**

- Přístroj je vybaven podavačem pro přidávání ingrediencí (4) (jako jsou kousky ovoce, ořechy) v průběhu míchání těsta.
- Vložte potřebné ingredience do podavače (4) před zahájením přípravy.
- Po dobu práce uslyšíte zvukové signály, dolní víko podavače (4) se otevře a ingredience budou přidány do těsta.

**Upozornění:** Funkce přidání ingrediencí je dostupná pro program «1», «3», «4», «8», «9» a «13».

### **Funkce «Ohřev»**

- Pokud jste nevyplnili pekárnou na chleba po skončení pečení (kromě programů «9», «10»), automaticky se přepne do režimu ohřevu (doba trvání – 3 hodiny).
- Pokud chcete vypnout funkci «ohřev» po skončení programu přípravy, stiskněte a držte tlačítko (13) «**START/STOP**» až do zaznění zvukového signálu.

### **Funkce «Paměť»**

- V případě havarijní odstávky elektrické energie v průběhu práce pekárnou na chléb se aktivuje funkce paměti, doba trvání funkce – do 7 minut.
- V případě obnovy přívodu elektrické energie do 7 minut bude pekárna na chléb pokračovat v práci podle nastaveného programu od chvíle, kdy byla zastavena.
- V případě odstávky elektrické energie delší než 7 minut je nutné znovu vložit potraviny a nastavit potřebný program přípravy.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

**Popřevozneboskladovánípřístrojepřisníženéteplotějenezbytnéhoalespoňdvěhodinynechatstátvpokojovéteplotě.**

- Vybalte pekárnou na chléb z krabice a odstraňte všechny obalové materiály.
- Otevřete víko (3), uchopte rukojeti formy na pečení (7), otočte formou (7) proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji z provozního prostoru.
- Umyjte formu na pečení (7), hnětací vrtuli (8), odměrnou sklenici (9), lžičku (10) a háček (11) s pomocí neutrálního mycího prostředku a osušte je.
- Proťete povrch a víčko pekárnou na chléb zlehka navlhčenou látkou, poté otřete dosucha.
- Postavte přístroj na rovný a pevný povrch. Vzdálenost do nejbližších předmětů nábytku musí být alespoň 20 cm.

### Upozornění:

- *Pekárna na chléb je určena pro práci v širokém spektru teplot, nicméně mimořádně vysoká nebo mimořádně nízká teplota v prostoru může mít vliv na průběh pečení chleba.*
- *Neoptimálnější teplota v prostoru by se měla pohybovat v rozmezí od 15 do 34°C.*

### Před prvním použitím pekárnou na chléba ji zapněte bez vložení formy na pečení (7).

- Zavřete víko (3), připojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky a zapněte pekárnou na chleba přepnutím vypínače (6) do polohy «I». Zazní dlouhý zvukový signál, na displeji (2) se objeví číslo prvního programu (29), údaje o době práce «3:30» (30) a symboly (24 a 18), které odráží standardní nastavení pečení (zabarvení kůrky – «STŘEDNÍ», hmotnost 1000 g).
- Opakovanými stisky tlačítka (12) «MENU» vyberte program «12» «PEČENÍ», stiskněte tlačítko (13) «START/STOP» a nechte přístroj pracovat po dobu 10 minut.

**Upozornění:** - Při prvním použití je možný výskyt zápachu z ohřívacího tělesa, je to přípustné, nejedná se o závadu.

- Za 10 minut vypněte pekárnou na chléb stiskem a držením tlačítka (13) «START/STOP», vytáhněte vidlici síťového kabelu ze zásuvky.
- Otevřete víko (3) s pomocí rukojetí (5) a nechte přístroj vychladnout.

## POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

- Nasadte hnětací vrtuli (8) na osu formy (7).

**Upozornění:** - Před nasazením hnětací vrtule (8) doporučujeme namazat osu, na níž bude hnětací vrtule (8) umístěna a také samotnou hnětací vrtuli (8) rostlinným olejem, zjednodušíte tím vyjímání hnětací vrtule (8) z hotového chleba.

- Vložte ingredience do formy (7) přesně v pořadí, které je uvedeno v receptu. Obvykle se ingredience vkládají v následujícím pořadí:

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

**Upozornění:** - Droždí nesmí být v kontaktu s kapalinami nebo solí do zamíchání těsta, proto doporučujeme vytvořit menší prohlubeninu v mouce a do ní umístit droždí.

- Vysypané potraviny nebo vylité kapaliny utřete z povrchu formy (7).
- Formu (7) vezměte za rukojeti, vložte do provozního prostoru a otočte jí po směru hodinových ručiček na doraz.
- Zavřete víčko (3).
- Zapojte vidlici síťového kabelu do elektrické zásuvky a přepněte vypínač (6) do polohy «I».
- Opakovanými stisky tlačítka (12) «MENU» vyberte potřebný program.
- Opakovanými stisky tlačítka (17) «HMOTNOST PEČIVA» a tlačítka (16) «ZABARVENÍ KÚRKY» nastavte hmotnost hotového chleba a zabarvení kůrky.
- Nastavte délku odloženého startu stisky tlačítek (14) «▲» a (15) «▼».
- **Upozornění:** - Vynechejte nastavení délky odloženého startu, pokud chcete zahájit přípravu okamžitě.

- Pro spuštění programu stiskněte tlačítko (13) «START/STOP».
- Po skončení programu přípravy zazní 15 zvukových signálů, přístroj automaticky přejde do režimu ohřevu (kromě programů 9, 10), na displeji (2) se zobrazí šipka naproti pracovnímu cyklu «OHŘEV» (21), symboly «0:00» (30), dělicí tečky budou blikat.
- Po skončení režimu ohřevu zazní 15 zvukových signálů, na displeji (2) se zobrazí standardní nastavení skončeného programu, objeví se šipka naproti pracovnímu cyklu «KONEC» (22).
- Pro zrušení režimu ohřevu stiskněte a držte tlačítko (13) «START/STOP». Zazní krátký zvukový signál, za určitou dobu displej (2) zhasne.
- Vypněte přístroj přepnutím vypínače (6) do polohy «0», vytáhněte vidlici síťového kabelu z elektrické zásuvky.
- Navlékněte si záruvzdorné kuchyňské rukavice, otevřete víko (3). Uchopte rukojeť formy (7), otočte jí proti směru hodinových ručiček a vytáhněte ji z pekárnou na chléb.
- Nechte formu vychladnout po dobu 10 minut.
- Oddělte pečivo od stěn formy (7) s pomocí plastové lopatky.

# ČESKÝ

- Pro vytažení chleba obraťte formu vzhůru nohama (7) a opatrně ji zatřeste.
- Vytáhněte hnětací vrtuli (8) z chleba s pomocí háčku (11) a nechte chleba vychladnout po dobu 10 minut.
- Chléb krájejte ostrým nožem na chléb.

## Nastavení uživatelského režimu

1. Stisky tlačítka (12) «**MENU**» vyberte program «**UŽIVATELSKÝ REŽIM**».
2. Stiskněte a držte tlačítko (13) «**START/STOP**» do té doby, než se na displeji (2) zobrazí nastavení prvního pracovního cyklu (předběžný ohřev): na displeji se objeví šipka naproti pracovnímu cyklu «**OHŘEV**» (27) a zobrazí se délka daného pracovního cyklu v minutách.
3. S pomocí tlačítek (14) «**▲**» a (15) «**▼**» nastavte délku pracovního cyklu a přejděte k nastavení následujícího cyklu stisknutím tlačítka (12) «**MENU**».
4. Opakujte krok 3 pro všech 11 pracovních cyklů programu.
5. Stiskněte tlačítko (12) «**MENU**» pro přechod k nastavení teploty v průběhu zrání (kynutí) těsta (body 12-14 menu nastavení).
6. S pomocí tlačítek (14) «**▲**» a (15) «**▼**» nastavte teplotu v provozním prostoru po dobu prvního, druhého a třetího zrání (kynutí) těsta. Pro přechod k následujícímu bodu menu stiskněte tlačítko (12) «**MENU**».
7. Stisknutím tlačítka (12) «**MENU**» přejděte k nastavení teploty pečení chleba, s pomocí tlačítek (14) «**▲**» a (15) «**▼**» nastavte potřebnou teplotu pečení.
8. Pro zachování ručního nastavení programu stiskněte a držte tlačítko (13) «**START/STOP**» do zaznění krátkého zvukového signálu.

**Upozornění:** – Krátkodobý stisk tlačítka (13) «**START/STOP**» v průběhu ukládání zadaného nastavení povede k smazání dříve uložených parametrů uživatelského režimu.

- Krok nastavení dočasných intervalů – 1 minuta.
- Krok nastavení teploty – 1°C.

## Pracovní cykly uživatelského režimu

Pořadové číslo v menu nastavení	Název	Dostupná nastavení
1	Předběžný ohřev	1-60 minut
2	Michání těsta	1-10 minut
3	Zrání (kynutí) těsta	1-30 minut
4	Michání těsta	1-30 minut
5	Zrání (kynutí) těsta	1-90 minut
6	Michání těsta	1-59 sekund
7	Zrání (kynutí) těsta	1-90 minut
8	Michání	1-59 sekund
9	Zrání (kynutí) těsta	1-90 minut
10	Pečení	1-90 minut
11	Ohřev	1-60 minut
12	Teplota při prvním zrání (bod №3)	20-50°C
13	Teplota při druhém zrání (bod №5)	20-50°C
14	Teplota při třetím zrání (bod №7)	20-50°C
15	Teplota v režimu pečení	70-160°C

## DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ

### Ingredience

#### Mouka

Vlastnosti mouky jsou určovány nejenom jejím druhem, ale i podmínkami pěstování zrna, způsobem jeho zpracování a skladování. Zkoušejte péci chleba z mouky různých výrobců a značek, najděte tu, která vyhovuje vašim potřebám. Hlavními druhy pekařské mouky jsou pšeničná nebo žitná mouka. Pšeničná mouka je častěji používána, pečivo z pšeničné mouky má příjemnou chuť a vysokou energetickou hodnotu.

#### Pekařská mouka

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

#### Celozrnná mouka (hrubozrnná)

Celozrnná (hrubozrnná) mouka se získává mletím celých zrn pšenice společně s jejich obalem. Tento druh mouky se



vyznačuje zvýšenou výživovou hodnotou. Celozrnný chléb je obvykle menších rozměrů. Pro zlepšení spotřebitelských vlastností hotového chleba je celozrnná mouka často smíchávána s pekařskou moukou.

### Kukuřičná a ovesná mouka

Pro zlepšení textury chleba a přidání dalších chuťových kvalit smíchejte pšeničnou nebo žitnou mouku s kukuřičnou nebo ovesnou moukou.

### Cukr

Cukr obohacuje pečivo dodatečnými chuťovými odstíny a přidává chlebu zlatavý nádech. Cukr je živnou půdou pro vykynutí droždí. Přidávejte do pečiva nejenom rafinovaný cukr, ale i hnědý cukr, a také moučkový cukr.

### Droždí

Kynutí droždí je doprovázeno vylučováním oxidu uhličitého, který napomáhá vzniku pórovité střídky. Mouka a cukr jsou živnou půdou pro vykynutí droždí. Přidávejte čerstvé lisované droždí nebo aktivní sušené droždí. Čerstvé lisované droždí rozpust'te v teplé kapalině (vodě, mléce atd.), aktivní droždí přidejte do mouky (v tomto případě droždí nevyžaduje předběžnou aktivaci, tj. přidání vody). Dodržujte doporučení uvedená na obalu nebo následující proporce:

– 1 kávová lžička aktivního sušeného droždí se rovná 1,5 kávové lžičce čerstvého lisovaného droždí.

Skladujte droždí v ledničce. Vysoká teplota droždí škodí, těsto pak špatně kyne.

### Sůl

Sůl přidává chlebu dodatečnou chuť a barvu, ale zpomaluje proces kynutí droždí. Nepoužívejte velké množství soli. Vždy používejte mletou sůl (hrubozrnná sůl může poškodit nepřipalovací povrch formy na pečení).

### Vejsce

Vejsce zlepšují strukturu, objem pečiva, přidávají mu dodatečnou chuť. Před přidáním do těsta doporučujeme vejsce ušlehat.

### Tuky rostlinného a živočišného původu

Tuky rostlinného a živočišného původu dělají pečivo měkčí a zvyšují dobu jeho skladování. Předtím, než přidáte máslo, rozkrájejte ho na menší kousky a nechte ho trochu rozpustit.

### Prášek do pečiva a soda

Soda a prášek do pečiva (kypřicí prášek) zrychlují kynutí těsta. Používejte kypřicí prášek nebo sodu při pečení ve «**VELMI RYCHLÉM REŽIMU**». Soda je nutné nejdříve smíchat s kyselinou citronovou a menším množstvím mouky (5 g jedlé sody, 3 g kyseliny citronové a 12 g mouky). Dané množství kypřicího prášku (20 g) je dostačující na 500 g mouky. Nepoužívejte pro neutralizaci sody stolní ocet, střídka by byla méně jednodurá a poněkud vlhčí. Prášek do pečiva (kypřicí prášek) pouze nasypete do formy v souladu s pokyny v receptu.

### Voda

Teplota vody hraje důležitou roli při pečení chleba. Optimální je teplota vody 20-25°C, pro «**VELMI RYCHLÉ REŽIMY**» je optimální teplota vody 45-50°C. Vodu je možné nahradit mlékem nebo obohatit chuť chleba přidáním určitého množství přírodní št'avy.

### Mléčné výrobky

Mléčné výrobky zlepšují výživovou hodnotu a chuť chleba. Střídka je hezčí a lahodnější. Používejte čerstvé mléčné výrobky nebo sušené mléko.

### Ovoce a plody

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

## DÁVKOVÁNÍ

Tajemství dobrého chleba spočívá nejenom v kvalitě ingrediencí, ale také v přesném dodržení jejich proporcí.

- K vážení ingrediencí používejte kuchyňskou váhu, odměrnou sklenici (9) a lžičku (10).
- Naplňte odměrnou sklenici (9) kapalinou po odpovídající značku. Zkontrolujte dávkování postavením sklenice (9) na rovný povrch.
- Vždy sklenici (9) před jejím naplněním další kapalinou umyjte.
- Mouku prosívejte, aby se provzdušnila, dosáhnete nejlepších výsledků pečení.
- Při nasypávání suchých ingrediencí do sklenice (9) je neutěšňujte, nesypte nad okraj, přebytečné množství odstraňujte.

Těsto kyne příliš rychle	Příliš velké množství droždí, mouky nebo nedostatečné množství soli.
Chléb nekyne	Nedostatečné množství droždí
	Staré nebo neaktivní droždí
	Droždí přišlo do kontaktu s kapalnými ingrediencemi nebo soli ještě před smícháním
	Nesprávně zvolený druh mouky, nebo nekvalitní mouka
	Nedostatečné množství cukru
	Měkká voda vede k aktivnější práci droždí

# ČESKÝ

Intenzivní kynutí těsta, těsto vylézá za hranice formy na pečení	Příliš velké množství droždí nebo mouky
	Příliš velké množství těsta
Střed chleba se srazil	Aktivita droždí probíhá nekvalitně díky vysoké teplotě vody, nebo bylo použito příliš mnoho kapaliny
	Příliš velké množství mouky nebo nedostatek kapaliny
Tuhá střídka, hrudky	Nedostatečné množství droždí a cukru
	Příliš velké množství ovoce, celých zrn atd.
	Nekvalitní mouka
	Příliš vysoká teplota kapaliny vede k rychlému kynutí droždí a předčasnému opadávání těsta
	Nebyla přidána sůl nebo nedostatečné množství cukru
Chléb není uprostřed propečený	Nedostatek mouky
	Používání velkého množství kapaliny a kapalných ingrediencí (například jogurtu)
Střídka s velkými zrny	Příliš velké množství kapalných ingrediencí
	Nedostatečné množství soli
	Příliš horká voda
Nedostatečně propečený povrch chleba	Příliš velké množství těsta
	Příliš velké množství mouky (obzvlášť pokud pečete bílý chléb)
	Příliš velké množství droždí nebo nedostatek soli
	Příliš velké množství cukru
Střídka nakrájených krajců chleba je zrnitá a nerovnoměrná	Příliš mnoho jiných sladkých ingrediencí, kromě cukru
	Nenechali jste chléb vychladnout před jeho krájením (nadbytečná vlhkost se nestačila vypařit)

## VKLÁDÁNÍ INGREDIENCÍ

- Doporučené pořadí vkládání ingrediencí (pokud není v receptu uvedeno jinak): kapaliny (voda, mléko, olej, šlehaná vejce atd.) se lijí na dno nádoby na pečení, poté se sypou suché ingredience, sušené droždí se přidává až úplně naposled.
- Dbejte na to, aby mouka nebyla úplně mokrá, droždí vkládejte pouze na suchou mouku. Droždí také nesmí přijít do kontaktu se solí, protože ta snižuje aktivitu droždí.
- Při používání funkce odložený start, nevkládejte do formy (7) rychle se kazící potraviny, jako jsou například vejce, ovoce, mléko.

## RECEPTY

### ZÁKLADNÍ REŽIM

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	225 ml	280 ml	380 ml
Rostlinný olej	1 pol. lžice	1,5 pol. lžice	2 pol. lžice
Sůl	0,5 káv. lžičky	0,75 káv. lžičky	1 káv. lžička
Cukr	1 pol. lžice	1 pol. lžice	2 pol. lžice
Sušené mléko	1 pol. lžice	2 pol. lžice	2 pol. lžice
Mouka	350 g	450 g	600 g
Sušené droždí	1 káv. lžička	1 káv. lžička	1 káv. lžička

### FRANCOUZSKÉ PEČIVO

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	200 ml	260 ml	345 ml
Citronová šťáva	1 káv. lžička	1 káv. lžička	1 káv. lžička

Rostlinný olej	1 pol. lžice	1,5 pol. lžice	2 pol. lžice
Sůl	1 káv. lžička	1,5 káv. lžičky	1,5 káv. lžičky
Cukr	1 pol. lžice	2 pol. lžice	3 pol. lžice
Mouka	350 g	450 g	600 g
Sušené droždí	1 káv. lžička	1 káv. lžička	1 káv. lžička

## CHLÉB Z CELOZRNĚ MOUKY

Ingredience/množství	500 g	750 g	1000 g
Voda	250 ml	330 ml	380 ml
Rostlinný olej	1 pol. lžice	1,5 káv. lžičky	2 káv. lžičky
Sůl	1 káv. lžička	1 káv. lžička	2 káv. lžičky
Mouka z celých zrn	200 g	250 g	300 g
Mouka	150 g	200 g	250 g
Cukr	2 pol. lžice	2 pol. lžice	2 pol. lžice
Sušené mléko	2 pol. lžice	2,5 pol. lžice	3 pol. lžice
Sušené droždí	1 káv. lžička	1 káv. lžička	1 káv. lžička

## SLADKÉ PEČIVO

Ingredience/počet	500 g	750 g	1000 g
Voda	210 ml	265 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 pol. lžice	3 pol. lžice	4 pol. lžice
Sůl	0,5 káv. lžičky	2/3 káv. lžičky	1 káv. lžička
Cukr	3 pol. lžice	4 pol. lžice	5 pol. lžicí
Sušené mléko	1 pol. lžice	1,5 pol. lžice	2 pol. lžice
Mouka	350 g	450 g	560 g
Sušené droždí	1 káv. lžička	2 káv. lžičky	3 káv. lžičky

## RYCHLÝ REŽIM

Ingredience	Množství
Vejce	1 ks
Mléko	175 ml
Máslo	115 g
Sůl	1/3 káv. lžičky
Cukr	75 g
Mouka	280 g
Prášek do pečiva	2 káv. lžičky

## VELMI RYCHLÝ REŽIM

Ingredience/množství	750 g	1000 g
Voda	290 ml	350 ml
Rostlinný olej	1,5 pol. lžice	2 pol. lžice
Sůl	0,5 káv. lžičky	1 káv. lžičky
Cukr	2 pol. lžice	2 pol. lžice
Mouka	450 g	560 g
Sušené mléko	1,5 pol. lžice	2 pol. lžice
Sušené droždí	4 káv. lžičky	4 káv. lžičky

**Upozornění:** Teplota vody pro velmi rychlý režim pečení se musí pohybovat v rozmezí 45-50°C.

# ČESKÝ

## BEZ LEPKU

Ingredience/množství	1000 g
Vejce	1 ks
Voda	400 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžice
Citronová šťáva	1 káv. lžička
Sůl	1 káv. lžička
Rýžová mouka	260 g
Škrob	70 g
Tapioka	70 g
Cukr	2 polévkové lžice
Sušené droždí	3 kávové lžičky

## TĚSTO NA TĚSTOVINY

Ingredience	Množství
Voda	370 ml
Máslo	25 g
Sůl	1,5 káv. lžičky
Cukr	1 pol. lžice
Sušené mléko	2 pol. lžice
Mouka	600 g
Sušené droždí	2 káv. lžičky

## ŽITNÝ CHLĚB

Ingredience	Množství
Voda	360 ml
Máslo	30 g
Sůl	1 káv. lžička
Cukr	2 pol. lžice
Sušené mléko	2 pol. lžice
Žitná mouka	150 g
Pšeničná mouka	450 g
Suché droždí	1,5 káv. lžičky

## MARMELÁDA

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

1. Vidličkou rozmačkejte jahody s cukrem, přidejte citronovou šťávu, promíchejte.
2. Naplňte směsí formu (7) a zapněte program «**MARMELÁDA**».

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vypněte zařízení vypínačem (6), vytáhněte vidlici síťového kabelu z elektrické zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Žádnou se snímatelných částí není možné mýt v myčce nádobí.
- Protřete těleso a víčko (3) přístroje navlhčenou látkou a poté protřete dosucha.

## Upozornění:

- Víčko (3) je snímatelné, otočte pekárnou na chléb displejem k sobě, otevřete víčko (3), když bude víčko (3) nakloněno pod úhlem 60 stupňů, vytáhněte s vynaložením určitého úsilí levou stranu víčka (3) z průřezu pantu, pokud se vám to nepovedlo hned na poprvé, zkuste poněkud změnit úhel náklonu víčka (3).
- Pro vrácení víčka (3) na místo nejdříve vložte víčko (3) do pravého pantu, poté zasuňte víčko do průřezu levého pantu.
- Formu na pečení (7), hnětací vrtuli (8), odměrnou sklenici (9), lžičku (10) a háček (11) promyjte v teplé vodě s pomocí neutrálního mycího prostředku.

**Upozornění:** Pokud hnětací vrtule (8) nejde sejmout z osy, naplňte formu (7) teplou vodou a vyčkejte přibližně 30 minut.

- Pečlivě vysušte formu (7) a hnětací vrtuli (8) předtím, než je vrátíte zpět do pekárně na chléb.
- Nepotápějte přístroj, síťový kabel a vidlici síťového kabelu do vody nebo jakýchkoliv jiných kapalin.

## SKLADOVÁNÍ

- Předtím, než uložíte přístroj, vyčistěte ho a počkejte, až úplně oschne.
- Skladujte přístroj v suchém a chladném místě, které není dostupné dětem.

## ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Závada	Příčina	Odstranění
Symbyly «EE00» na displeji. Na displeji se objevily symbyly «EE00», doprovázené opakovanými zvukovými signály.	Nizká teplota v provozním prostoru.	Vypněte přístroj, odpojte ho od sítě, vytáhněte formu, otevřete víko a počkejte 10-20 minut.
Na displeji se objevily symbyly «EE01», doprovázené opakovanými zvukovými signály.	Přístroj nevychladl po předchozím cyklu pečení.	Odpojte přístroj od sítě, vytáhněte formu, nechte přístroj vychladnout při pokojové teplotě.
Symbyly «EEE» na displeji, doprovázené opakovanými zvukovými signály.	Utržení čidla teploty.	Vypněte přístroj a obraťte se na autorizované (kompetentní) servisní centrum.
Symbyly «HHH» na displeji, doprovázené opakovanými zvukovými signály.	Čidlo teploty nefunguje v důsledku zkratu.	Vypněte přístroj a obraťte se na autorizované (kompetentní) servisní centrum.
Kouř z ventilačních otvorů.	Ingredience se dostaly do styku s ohřívacím tělesem.	Vypněte přístroj vytažením vidlice síťového kabelu z elektrické zásuvky. Vytáhněte formu, nechte přístroj vychladnout. Vlhkou látkou protřete stěny provozního prostoru a ohřívací těleso.
Hotový chleba se srazil, dolní část chleba je vlhká.	Po upečení zůstal chleba v pekárně na chléb příliš dlouho.	Při pečení chleba podle tohoto receptu vždy vypínejte přístroj ihned poté, co je chléb upečen.
Chléb se přilepil ke stěnám formy na pečení.	Dolní část chleba se přilepila k hnětací vrtuli.	Před instalací namažte hnětací vrtuli olejem.
Struktura chleba není jednorodá nebo se chléb nepovedl.	Byl zvolen nesprávný režim.	Prohlédněte si dostupné programy pečení, zvolte jiný program s pomocí opakovaných stisků tlačítka «MENU».
	Náhodný stisk tlačítka «START/STOP» v průběhu práce přístroje.	Opět vložte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku.
	Časté otevírání víka v průběhu práce přístroje.	Otevírejte víko pouze tehdy, pokud to program vyžaduje za účelem přidání dalších ingrediencí.
	Delší odstávka elektrické energie v průběhu práce přístroje.	Znovu vložte nezbytné ingredience a začněte pečení od začátku.
	Pohyb hnětací vrtule byl zablokován.	Vytáhněte formu a zkontrolujte, zda se otáčí pohon. V případě jeho poškození se obraťte na autorizované (kompetentní) servisní středisko.

# ČESKÝ

## KOMPLEKTACE

Pekárna na chleba – 1 ks.  
Forma na pečení – 1 ks.  
Hnětací vrtule – 1 ks.  
Odměrná sklenice – 1 ks.  
Odměrná lžička – 1 ks.  
Háček – 1 ks.  
Návod – 1 ks.

## TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Elektrické napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Maximální příkon: 650 W

*Výrobce si vyhrazuje právo na změnu vlastností přístroje bez předběžného informování spotřebitelů.*

## Doba služby přístroje – 3 roky

### Záruka

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



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

## ХЛЕБОПІЧКА

### Опис

1. Панель управління
2. Дисплей
3. Кришка
4. Диспенсер для додавання інгредієнтів
5. Ручки кришки
6. Вимикач живлення «I/O»
7. Форма для випічки
8. Лопать для замісу тесту
9. Мірний стакан
10. Мірна ложка
11. Гачок для витягання лопаті (8)

### Панель управління:

12. Кнопка вибору програм «МЕНЮ»
13. Кнопка включення/виключення «СТАРТ/СТОП»
14. Кнопка збільшення часу відстрочення «▲»
15. Кнопка зменшення часу відстрочення «▼»
16. Кнопка вибору кольору скориночки «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»
17. Кнопка установки ваги «ВАГА ВИПІЧКИ»

### Дисплей:

18. Вибір ваги випічки (500 г, 750 г, 1000 г)
19. Робочий цикл «ПІДЙОМ» тесту
20. Робочий цикл «ВИПІЧКА»
21. Робочий цикл «ПІДІГРІВ»
22. «ЗАВЕРШЕННЯ» приготування
23. Програма «ЕКСПРЕС-ПРИГОТУВАННЯ»
24. Вибір кольору скориночки «СВІТЛА», «СЕРЕДНЯ», «ТЕМНА»
25. Робочий цикл «ПАУЗА»
26. Робочий цикл «ЗАМІС» тесту
27. Робочий цикл «НАГРІВАННЯ»
28. Робочий цикл «ВІДСТРОЧЕННЯ»
29. Номер програми
30. Цифрові свідчення часу відстрочки/часу роботи, що залишився.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Перед включенням в електричну мережу переконайтеся в тому, що робоча напруга приладу відповідає напрузі в електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в електричну розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або поразки електричним струмом при підключенні пристрою до електричної розетки не використовуйте перехідники.
- Розміщуйте хлебопічку на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до електричної розетки був вільним.
- Відстань до найближчих предметів меблів має бути не менше 20 см.
- Щоб уникнути спалаху у жодному випадку не накривайте пристрій під час роботи і не закривайте вентиляційні отвори.
- Забороняється поміщати або зберігати у формі для випічки сторонні предмети.
- Не встановлюйте хлебопічку на інші побутові прилади.
- Не розташовуйте прилад поряд з джерелами відкритого полум'я, легкозаймистими речовинами і під прямими сонячними променями.
- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями або гострими кромками меблів.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Завжди вимикайте прилад після вимикачем і виймайте мережеву вилку з електричної розетки перед збіркою і розбиранням пристрою.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду в процесі роботи.
- В разі неправильного використання приладу (наприклад, в разі недотримання вимог даної інструкції або в разі перевищення часу приготування) можливе підгоряння хліба і поява диму. В цьому випадку відключіть пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки. Перш ніж вийняти форму для випічки дійте повного охолодження приладу.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи пристрою.
- Під час роботи не торкайтеся гарячої поверхні.
- Не опускайте руки всередину робочої камери під час роботи.
- Кришка нагрівається під час роботи; відкриваючи кришку, беріться за ручки.
- Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку форми, використовуючи прихватки або термостійкі кухонні рукавиці.

# УКРАЇНЬСКА

- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми, виймаючи хліб, не використовуйте гострі або металеві предмети.
- Відключайте пристрій від мережі перед чищенням або у випадку, якщо ви хлебопечкою не користуєтесь.
- При відключенні вилки мережевого шнура з електричної розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся пристроєм в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або в будь-які інші рідини. Якщо це сталося, не торкайтеся приладу, негайно відключіть його від електромережі, і лише після цього прилад можна дістати з води. Для перевірки або ремонту приладу зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати хлебопечку при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- 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 ним інструкції про безпечне користування пристроєм і тієї безпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.
- **Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задухи!**

*ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ*

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

### Програми

#### 1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

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

#### 2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

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

#### 3. ХЛІБ ІЗ 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. СОЛОДКА ВИПІЧКА

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

#### 5. ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Швидке приготування хліба вагою 750 г або 1000 г за 2 години.

#### 6. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (приготування хліба вагою 750 г за 58 хвилин)

#### 7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (приготування хліба вагою 1000 г за 1 годину 25 хвилин)

В умовах швидкого і над швидкого режимів хліб виходить меншого розміру і з щільним м'якушем.

**Увага!** Вибравши програму випічки, використовуйте в рецепті воду, підігріту до температури 45-50°C (температуру води вимірюйте кухонним термометром). Температура води грає вирішальну роль при над швидкому приготуванні хліба: дуже низька температура не дозволить тесту піднятися вчасно, а надмірно висока приведе до загибелі дріжджів, тому оптимальна температура води має бути 45-50°C.

#### 8. БЕЗ ГЛЮТЕНУ

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

#### 9. ЗАМІС ТЕСТУ

Дану програму можна скористатися для замісу тесту для приготування домашньої випічки (пиріжків, піци тощо).



## 10. ТІСТО ДЛЯ ПАСТИ

Приготуйте тісто для домашніх макаронів, додайте томатну пасту або трави для додання тесту додаткового кольору і аромату.

## 11. ДЖЕМ

Програма для приготування домашнього джему. Фрукти для джему слід заздалегідь подрібнити.

## 12. ВИПІЧКА

Програма дозволяє використовувати хлебопічку в якості звичайної електричної духовки і використовується для випікання вже готового тесту або додаткового підрум'янення випеченого хліба.

## 13. ЖИТНІЙ ХЛІБ

Випечіть корисний хліб з житньої муки. Загальна тривалість програми 3 години 45 хвилин (тривалість циклу випічки 50 хв.)

## 14. КОРИСТУВАЛЬНИЦЬКИЙ РЕЖИМ

Програма дозволяє самостійно встановити тривалість всіх робочих циклів (попереднього нагріву, замісу, підйому тесту тощо), а також встановити температуру в робочій камері пристрою під час підйому тесту і випічки.

### Робочі цикли

В робочий цикл випічки хліба входить:

1. Попередній нагрів. На дисплеї (2) при цьому відображатиметься стрілка напроти робочого циклу «**НАГРІВАННЯ**» (27).
2. Попередній заміс, метою якого є отримання однорідної маси тесту. В процесі попереднього замісу на дисплеї (2) відображатиметься стрілка напроти робочого циклу «**ЗАМІС**» (26).
3. Пауза, в процесі якої в тістоподібній масі утворюються глютеніві зв'язки, що полегшує подальший заміс тесту. На дисплеї (2) відображатиметься стрілка напроти робочого циклу «**ПАУЗА**» (25).
4. Повторний заміс. В процесі повторного замісу тесту на дисплеї (2) відображатиметься стрілка напроти робочого циклу «**ЗАМІС**» (26).
5. Підйом тесту дозволяє отримати об'ємний хліб з дрібною, тонкостінною і рівномірною пористістю м'якуша. Підйом тесту відбивається стрілкою напроти робочого циклу «**ПІД'ЇМ**» (19).
6. Випічка (стрілка напроти робочого циклу «**ВИПІЧКА**» (20)). У циклі випічки хліба категорично забороняється відкривати кришку, інакше опале тісто вже не підніметься.
7. Підігрів. На дисплеї (2) відображатиметься стрілка напроти робочого циклу «**ПІДІГРІВ**» (21).
8. Завершення приготування. На дисплеї (2) відображатиметься стрілка напроти робочого циклу «**ЗАВЕРШЕННЯ**» (22).

### Тривалість приготування

Вага/колір скориночки	Світла	Середня	Темна	Експрес-випічка
<b>1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ</b>				
500 г	3:15	3:20	3:30	2:35
750 г	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 г	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА</b>				
500 г	4:00	4:05	4:15	3:05
750 г	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 г	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. ХЛІБ ІЗ ЦІЛІСНО ЗЕРНОВОЇ МУКИ</b>				
500 г	3:55	4:00	4:10	3:00
750 г	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 г	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. СОЛОДКА ВИПІЧКА</b>				
500 г	3:12	3:14	3:16	
750 г	3:14	3:17	3:21	
1000 г	3:16	3:20	3:24	

# УКРАЇНЬСКА

<b>5. ШВИДКИЙ РЕЖИМ</b>	2:08
<b>6. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (750 г)</b>	0:58
<b>7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ (1000 г)</b>	1:25
<b>8. БЕЗ ГЛЮТЕНУ</b>	1:30
750 г	2:35
1000 г	2:45
<b>9. ЗАМІС ТЕСТУ</b>	1:30
<b>10. ТІСТО ДЛЯ ПАСТИ</b>	0:14
<b>11. ДЖЕМ</b>	1:00
<b>12. ВИПІЧКА</b>	0:10
<b>13. ЖИТНІЙ ХЛІБ</b>	3:45
<b>14. КОРИСТУВАЛЬНИЦЬКИЙ РЕЖИМ</b>	Режими встановлюються користувачем

## Кнопки панелі управління (1)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується коротким звуковим сигналом.

### Кнопка (12) «МЕНЮ»

- Повторними натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть одну з 14 програм. На дисплеї (2) відобразуватиметься номер програми (29).

### Кнопка (17) «ВАГА ВИПІЧКИ»

- Натисненням кнопки (17) «ВАГА ВИПІЧКИ» переміщайте курсор на дисплеї (2) для вибору ваги готового хліба (18): «500 г», «750 г» або «1000 г».

### Примітка:

- Залежно від кількості закладених інгредієнтів вибирайте вагу випічки, оскільки це визначає тривалість випічки хліба (див. «Тривалість приготування»).
- Функція вибору ваги доступна в програмах 1-4 і 8.

### Кнопка (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»

- Натисненням кнопки (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» переміщайте курсор на дисплеї (2) для вибору кольору скориночки (24): «СВІТЛА», «СЕРЕДНЯ», «ТЕМНА» або виберіть програму (23) «ЕКСПРЕС-ВИПІЧКА».

### Примітка: Дана функція доступна для програм 1-4.

- Для програм 1-3 доступна програма (23) «ЕКСПРЕС-ВИПІЧКА», при установці якої зменшується час замісу і підйому тесту, але зберігається тривалість випічки. Таким чином, час приготування скорочується в середньому на 1 годину (див. таблицю «Тривалість приготування»).
- Натисненням кнопки (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» переміщайте курсор на дисплеї (2) для вибору програми (23) «ЕКСПРЕС-ВИПІЧКА».

### Кнопки установки функцій «Збільшення і Зменшення часу відстрочення» (14) «▲» і (15) «▼»

Ви можете заздалегідь встановити час, через який буде приготована випічка, час відлічується з моменту установки даної функції.

- Виберіть необхідну програму випічки, вагу хліба і колір скориночки.
- Повторними натисненнями кнопок (14) «▲» і (15) «▼» встановіть «час відстрочення». На дисплеї (2) відобразуватимуться свідчення функції «Час відстрочення» (30).

### Примітка: Максимальний «час відстрочення» – 15 годин, крок налаштування - 10 хвилин.

**Приклад:** Якщо поточний час 20:30, і ви хочете, щоб свіжоспечений хліб був готовий до 7 годин ранку наступного дня, для цього необхідно встановити «Час відстрочення» 10 годин 30 хвилин.

- Після установки функції «Час відстрочення» натисніть на кнопку (13) «СТАРТ/СТОП», на дисплеї (2) відобразуватиметься стрілка напроти робочого циклу «ВІДСТРОЧЕННЯ» (28), розділові крапки в свідченнях функції «Час відстрочення» (30) блиматиме, почнеться відлік часу до закінчення приготування випічки.
- Для відміни функції «Час відстрочення» натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до звукового сигналу.

### Примітка:

- Функція відстрочення доступна для програм «1-4» і «12-14».
- Не користуйтеся функцією «Час відстрочення», якщо інгредієнти є швидкопсувними продуктами, наприклад, молоко, яйця, фрукти тощо.

### Кнопка (13) «СТАРТ/СТОП»

- Натисненням кнопки (13) **«СТАРТ/СТОП»** включите хлебопічку, при цьому прозвучить звуковий сигнал, розділові крапки в свідченнях часу (30) блиматиме, почнеться відлік часу приготування, що залишився.
- В процесі приготування інші кнопки є неактивними.
- Щоб зупинити процес приготування, натисніть і утримуйте кнопку (13) **«СТАРТ/СТОП»** до звукового сигналу.

## Додаткові функції

### Додавання інгредієнтів

- Пристрій обладнаний диспенсером для додавання інгредієнтів (4) (таких як шматочки фруктів, горіхи) в процесі замісу тесту.
- Завантажте необхідні інгредієнти в диспенсер (4) до початку приготування.
- В процесі роботи ви почуєте звукові сигнали, нижня кришка диспенсера (4) відкриється, інгредієнти будуть додані в тісто.

**Примітка:** Функція додавання інгредієнтів доступна для програм **«1»**, **«3»**, **«4»**, **«8»**, **«9»** і **«13»**.

### Функція «Підігрів»

- Якщо ви не вимкнули хлебопічку після завершення процесу випічки (окрім програм **«9»**, **«10»**), вона автоматично перейде в режим підігрівання (тривалість – 3 години).
- Якщо ви хочете вимкнути функцію «підігрів», після завершення програми приготування, натисніть і утримуйте кнопку (13) **«СТАРТ/СТОП»** до звукового сигналу.

### Функція «Пам'ять»

- При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи хлебопічки активується функція пам'яті, тривалість дії функції - до 7 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 7 хвилин хлебопічка продовжить роботу встановленої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- В разі відсутності електроживлення більше 7 хвилин необхідно заново завантажити продукти і встановити необхідну програму приготування.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Витягніть хлебопічку з упаковки і видалите всі пакувальні матеріали.
- Відкрийте кришку (3), візьміться за ручку форми для випічки (7), оберніть форму (7) проти годинникової стрілки і витягніть її з робочої камери.
- Вимийте форму для випічки (7), лопать (8), мірний стакан (9), ложку (10) і гачок (11) з додаванням нейтрального миючого засобу і просушите.
- Протріть корпус і кришку хлебопічки злегка вологою тканиною, після чого протріть досуха.
- Встановите прилад на рівній стійкій поверхні. Відстань до найближчих предметів меблів має бути не менше 20 см.

### Примітка:

- Хлебопічка призначена для роботи в широкому діапазоні температур, проте надмірно висока або надмірно низька температура в приміщенні може вплинути на процес випічки хліба.
- Найбільш оптимальна температура в приміщенні має бути в межах від 15 до 34°C.

### Перед використанням хлебопічки зробіть її включення без установки форми для випічки (7).

- Закрийте кришку (3), вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку і включите хлебопічку, вставивши вимикач (6) в положення **«I»**. Пролунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї (2) з'являться номер першої програми (29), свідчення часу роботи **«3:30»** (30) і символи (24 і 18), що відображають стандартні установки випічки (колір скориночки - **«СЕРЕДНЯ»**, вага 1000 г).
- Повторними натисненнями кнопки (12) **«МЕНЮ»** виберіть програму **«12» «ВИПІЧКА»**, натисніть кнопку (13) **«СТАРТ/СТОП»** і дайте пристрою пропрацювати протягом 10 хвилин.

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

- Через 10 хвилин вимкніть хлебопічку, натиснувши і утримуючи кнопку (13) **«СТАРТ/СТОП»**, витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (3) за ручки (5) і дайте пристрою остигнути.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Встановите лопать (8) на вісь форми (7).

# УКРАЇНЬСКА

**Примітка:** - Перед установкою лопаті (8) бажано змастити вісь, на яку буде встановлена лопать (8), і саму лопать (8) рослинною олією, щоб полегшити видалення лопаті (8) з приготованого хліба.

– Помістіть інгредієнти у форму (7) в тій послідовності, яка описана в рецепті. Зазвичай інгредієнти поміщаються в наступній послідовності:

1. рідини,
2. сипкі інгредієнти (цукор, сіль, мука),
3. дріжджі і розпушувач.

**Примітка:** - Дріжджі не повинні стикатися з рідинами або сіллю до замісу тесту, для цього рекомендується зробити невелике поглиблення в муці і помістити в нього дріжджі.

- Продукти, що просипалися, або рідини, що пролилися, витріть з поверхні форми (7).
- Форму (7) візьміть за ручку, встановіть в робочу камеру і оберніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Закрийте кришку (3).
- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку і встановіть вимикач (6) в положення «I».
- Повторними натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
- Повторними натисненнями кнопки (17) «ВАГА ВИПІЧКИ» і кнопки (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» встановіть вагу готового хліба і колір скориночки.
- Встановіть час відстрочення натисненнями кнопок (14) «▲» і (15) «▼».

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

- Для запуску програми натисніть кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».
- Після завершення програми приготування пролунає 15 звукових сигналів, пристрій автоматично перейде в режим підігрівання (окрім програм 9, 10), на дисплеї (2) відобразуватиметься стрілка напроти робочого циклу «ПІДІГРІВ» (21), символи «0:00» (30), а розділові крапки блиматимуть.
- Після закінчення режиму підігрівання пролунає 15 звукових сигналів, на дисплеї (2) відобразуватимуться стандартні налаштування завершеної програми, з'явиться стрілка напроти робочого циклу «ЗАВЕРШЕННЯ» (22).
- Для відміни режиму підігрівання натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП». Пролунає короткий звуковий сигнал, через деякий час дисплей (2) згасне.
- Вимкніть пристрій, перевівши вимикач (6) в положення «0», витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
- Надіньте термостійкі кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3). Візьміться за ручку форми (7), оберніть її проти годинникової стрілки і витягніть з хлебопечки.
- Дайте формі остигнути протягом 10 хвилин.
- Відокремте випічку від стінок форми (7), використовуючи пластикову лопатку.
- Для витягання хліба переверніть форму (7) і обережно потрясіть.
- Витягніть лопать (8) з хліба за допомогою гачка (11) і дайте хлібу остигнути протягом 10 хвилин.
- Хліб ріжте гострим хлібним ножем.

## Налаштування користувальницького режиму

1. Натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть програму «КОРИСТУВАЛЬНИЦЬКИЙ РЕЖИМ».
2. Натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появи на дисплеї (2) налаштувань першого робочого циклу (попереднього нагріву): на дисплеї з'явиться стрілка напроти робочого циклу «НАГРІВАННЯ» (27) і відобразуватиметься тривалість даного робочого циклу в хвилинах.
3. Кнопками (14) «▲» і (15) «▼» встановіть тривалість робочого циклу і перейдіть до налаштування наступного циклу, натиснувши кнопку (12) «МЕНЮ».
4. Повторіть крок 3 для всіх 11 робочих циклів програми.
5. Натисніть кнопку (12) «МЕНЮ» для переходу до налаштування температури під час розстойки (підйому) тесту (пункти 12-14 меню налаштування).
6. Кнопками (14) «▲» і (15) «▼» встановіть температуру в робочій камері під час першої, другої і третьої розстойки (підйому) тесту. Для переходу до наступного пункту меню натисніть кнопку (12) «МЕНЮ».
7. Натиснувши кнопку (12) «МЕНЮ» перейдіть до налаштування температури випічки хліба, кнопками (14) «▲» і (15) «▼» встановіть необхідну температуру випічки.
8. Для збереження ручних налаштувань програми натисніть і утримуйте кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» до появи короткого звукового сигналу.

**Примітка:** - Короткочасне натиснення кнопки (13) «СТАРТ/СТОП» в процесі збереження встановлених налаштувань, приведе до скидання раніше встановлених параметрів призначеного для користувальницького режиму.

- Крок установки тимчасових інтервалів – 1 хвилина.
- Крок установки температури – 1°С.

## Робочі цикли користувальницького режиму

Порядковий номер в меню налаштування	Назва	Доступні налаштування
1	Попередній нагрів	1-60 хвилин
2	Заміс тесту	1-10 хвилин
3	Розстойка (підйом) тесту	1-30 хвилин
4	Заміс тесту	1-30 хвилин
5	Розстойка (підйом) тесту	1-90 хвилин
6	Заміс тесту	1-59 секунд
7	Розстойка (підйом) тесту	1-90 хвилин
8	Заміс	1-59 секунд
9	Розстойка (підйом) тесту	1-90 хвилин
10	Випічка	1-90 хвилин
11	Підігрів	1-60 хвилин
12	Температура при першій розстойці (пункт №3)	20-50°C
13	Температура при другій розстойці (пункт №5)	20-50°C
14	Температура при третій розстойці (пункт №7)	20-50°C
15	Температура в режимі випічки	70-160°C

## ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

### Інгредієнти

#### Мука

Властивості муки визначаються не лише сортом, але і умовами вирощування зерна, способом обробки і зберігання. Пробуйте випікати хліб з муки різних виробників і марок, знайдіть ту, яка задовольняє вашим потребам. Основними видами хлібопекарської муки є пшенична мука або житня. Пшенична мука знаходить ширше вживання, випічка з пшеничної муки має приємний смак і високу харчову цінність.

#### Хлібопекарська мука

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

#### Цілісно зернова мука (шпалерна)

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

#### Кукурудзяна і вівсяна мука

Для поліпшення текстури хліба і додавання йому додаткових смакових якостей змішуйте пшеничну або житню муку з кукурудзяною мукою 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 супроводжується виділенням вуглекислого газу, який сприяє утворенню пористої м'якуша. Мука і цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте свіжі пресовані або швидкодіючі сухі дріжджі. Свіжі пресовані дріжджі розчиняйте в теплій рідині (воді, молоці тощо), швидкодіючі дріжджі додайте в муку (в цьому випадку дріжджі не вимагають попередньої активації, тобто додавання води). Слідуйте рекомендаціям на упаковці або дотримуйтесь наступних пропорцій:

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

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

#### Сіль

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

# УКРАЇНЬСКА

## Яйця

Яйця покращують структуру, збільшують об'єм випічки, надають їй додатковий смак. Перед додаванням в тісто рекомендується яйця збити.

## Тваринні і рослинні жири

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

## Пекарний порошок і сода

Сода і пекарний порошок (розпушувач) прискорюють підйом 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). Даної кількості розпушувача (20 г) вистачає на 500 г муки. Не використовуйте для гасіння соди столовий оцет, це робить м'якуш менш однорідним і вологішим. Пекарний порошок (розпушувач) просто засипте у форму слідуючи вказівкам в рецепті.

## Вода

Температура води грає важливу роль при випічці хліба. Оптимальною є температура води 20-25°C, для «**НАД ШВИДКИХ РЕЖИМІВ**» оптимальна температура води складає 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 красивішим і апетитнішим. Використовуйте свіжі молочні продукти або сухе молоко.

## Фрукти і ягоди

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

## ДОЗУВАННЯ

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

- Для зважування інгредієнтів використовуйте кухонні ваги, мірний стакан (9) і ложку (10).
- Наповніть мірний стакан (9) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши стакан (9) на рівній поверхні.
- Очищайте стакан (9) всякий раз перед наповненням його іншою рідиною.
- Просійте муку для насичення її повітрям, це гарантує найкращий результат випічки.
- Насипаючи в мірний стакан (9) сухі інгредієнти не трамбуйте їх, не насипайте їх з горою, надлишки видаляйте.

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
	Недостатня кількість цукру
М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів	
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для запікання	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тесту
Хліб обпав в центрі	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури води, або використовувалася надмірна кількість рідини
	Надмірна кількість муки або неолік рідини
Щільний м'якуш, грудки	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілісних зерен тощо
	Неякісна мука
	Надмірна температура рідини приводить до швидкого зростання дріжджів і раннього обпадання тесту
	Немає солі або недостатня кількість цукру
Недостатньо муки	

Хліб не пропікся в центрі	Використання великої кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту) Надмірна кількість рідких інгредієнтів
Грубозернистий м'якуш	Недостатня кількість солі Дуже гаряча вода Надмірна кількість тесту
Недостатньо пропечена поверхня хліба	Надмірна кількість муки (особливо якщо ви печете білий хліб) Надмірна кількість дріжджів або недовлік солі Надмірна кількість цукру Надто багато інших солодких інгредієнтів, окрім цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випаритися)

## ЗАКЛАДКА ІНГРЕДІЄНТІВ

- Послідовність закладки інгредієнтів, що рекомендується (якщо в рецепті не вказане інше): рідини (вода, молоко, масло, збиті яйця тощо) 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 (7) швидкопсувні продукти, як наприклад яйця, фрукти, молоко.

## РЕЦЕПТИ

### ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	225 мл	280 мл	380 мл
Рослинна олія	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сіль	0,5 ч. ложки	0,75 ч. ложки	1 ч. ложка
Цукор	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Сухе молоко	1 ст. ложка	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

### ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	260 мл	345 мл
Сік лимону	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Рослинна олія	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сіль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложка	1,5 ч. ложки
Цукор	1 ст. ложка	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	350 г	450 г	600 г
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

### ХЛІБ ІЗ ЦІЛІСНО ЗЕРНОВОЇ МУКИ

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	250 мл	330 мл	380 мл
Рослинна олія	1 ст. ложка	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
Сіль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Мука обдирна	200 г	250 г	300 г
Мука	150 г	200 г	250 г

# УКРАЇНЬСКА

Цукор	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Сухе молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

## СОЛОДКА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г	1000 г
Вода	210 мл	265 мл	330 мл
Рослинна олія	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Сіль	0,5 ч. ложки	2/3 ч. ложки	1 ч. ложка
Цукор	3 ст. ложки	4 ст. ложки	5 ст. ложок
Сухе молоко	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	350 г	450 г	560 г
Сухі дріжджі	1 ч. ложка	2 ч. ложки	3 ч. ложки

## ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти	Кількість
Яйце	1 шт.
Молоко	175 мл
Вершкове масло	115 г
Сіль	1/3 ч. ложки
Цукор	75 г
Мука	280 г
Розпушувач	2 ч. ложки

## НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	750 г	1000 г
Вода	290 мл	350 мл
Рослинна олія	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сіль	0,5 ч. ложки	1 ч. ложка
Цукор	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	450 г	560 г
Сухе молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сухі дріжджі	4 ч. ложки	4 ч. ложки

**Примітка:** Температура води для над швидкого режиму випічки повинна складати 45-50°C.

## БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Інгредієнти/к-ть	1000 г
Яйце	1 шт.
Вода	400 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сік лимону	1 ч. ложка
Сіль	1 ч. ложка
Рисова мука	260 г
Крохмаль	70 г
Тапіока	70 г
Цукор	2 столових ложки
Сухі дріжджі	3 чайних ложки



## ТІСТО ДЛЯ ПАСТИ

Інгредієнти	Кількість
Вода	370 мл
Вершкове масло	25 г
Сіль	1,5 ч. ложки
Цукор	1 ст. ложка
Сухе молоко	2 ст. ложки
Мука	600 г
Сухі дріжджі	2 ч. ложки

## ЖИТНІЙ ХЛІБ

Інгредієнти	Кількість
Вода	360 мл
Вершкове масло	30 г
Сіль	1 ч. ложка
Цукор	2 ст. ложки
Сухе молоко	2 ст. ложки
Мука житня	150 г
Мука пшенична	450 г
Сухі дріжджі	1,5 ч. ложки

## ДЖЕМ

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

1. Вилкою розімніть полуницю з цукром, додайте лимонний сік, перемішайте.
2. Покладіть суміш у форму (7) і включите програму «ДЖЕМ».

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій вимикачем (6), витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
- Жодну із знімних деталей не можна промивати в посудомийній машині.
- Протріть корпус і кришку (3) вологою тканиною, а потім протріть досуха.

### Примітка:

- Кришка (3) знімна, розташуйте хлебопічку дисплеєм до себе, відкрийте кришку (3), коли кришка (3) буде нахилена під кутом 60 градусів, доклавши невелике зусилля, витягніть ліву сторону кришки (3) з прорізу петлі, якщо у вас не вийшло з першого разу, спробуйте трохи змінити кут нахилу кришки (3).
- Для місцеположення кришки (3), спочатку заведіть кришку (3) в праву петлю, після цього вставте кришку в проріз лівої петлі.
- Форму для випічки (7), лопать (8), мірний стакан (9), ложку (10) і гачок (11) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

**Примітка:** Якщо лопать (8) не знімається з осі, наповніть форму (7) теплою водою і почекайте приблизно 30 хвилин.

- Ретельно просушіть форму (7) і лопать (8) перш, ніж встановлювати їх в хлебопічку.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або в будь-які інші рідини.

## ЗБЕРІГАННЯ

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

# УКРАЇНЬСКА

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Причина	Усування
Символи «ЕЕ00» на дисплеї. На дисплеї з'явилися символи «ЕЕ00», що супроводжуються повторними звуковими сигналами.	Низька температура в робочій камері.	Вимкніть пристрій, відключите пристрій від мережі, витягніть форму, відкрийте кришку і почекайте 10-20 хвилин.
На дисплеї з'явилися символи «ЕЕ01», 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 «ЕЕЕ» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами.	Обрив датчика температури.	Вимкніть пристрій і зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
Символи «ННН» на дисплеї, супроводжувані повторними звуковими сигналами.	Температурний датчик не працює в результаті короткого замикання.	Вимкніть пристрій і зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
Дим з вентиляційних отворів.	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент.	Вимкніть пристрій, вибивши вилку мережевого шнура з електричної розетки. Витягніть форму, дайте пристрою остигнути. Вологою тканиною протріть стінки робочої камери і нагрівальний елемент.
Готовий хліб обпав, нижня частина хліба волога.	Після випічки хліб залишався в хлебопічці дуже довго	Випікаючи хліб по цьому рецепту, вимикайте пристрій відразу після випічки хліба.
Хліб прилипнув до стінок форми для випічки.	Нижня частина хліба прилипла до 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 в авторизований (уповноважений) сервісний центр.

### КОМПЛЕКТАЦІЯ

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

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Максимальна споживана потужність: 650 Вт

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

**Термін служби приладу – 3 роки**

### Гарантія

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

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



## ХЛЕБАПЕЧКА

### Апісанне

1. Панэль кіравання
2. Дысплей
3. Вечка
4. Дыспенсар для дабаўлення інгрэдыентаў
5. Ручкі вечка
6. Выключальнік сілкавання «I/O»
7. Форма для выпечкі
8. Лопасць для замешвання цеста
9. Мерная шклянка
10. Мерная ложка
11. Кручок для вымання лопасці (8)

### Панэль кіравання:

12. Кнопка выбару праграм «МЕНЮ»
13. Кнопка ўключэння/выключэння «СТАРТ/СТОП»
14. Кнопка павялічэння часу адтэрміноўкі «▲»
15. Кнопка памяншэння часу адтэрміноўкі «▼»
16. Кнопка выбару колеру скарыначкі «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»
17. Кнопка ўстаноўкі вагі «ВАГА ВЫПЕЧКІ»

### Дысплей:

18. Выбар вагі выпечкі (500 г, 750 г, 1000 г)
19. Працоўны цыкл «ПАД'ЕМ» цеста
20. Працоўны цыкл «ВЫПЕЧКА»
21. Працоўны цыкл «ПАДАГРЭЎ»
22. «ЗАВЯРШЭННЕ» прыгатавання
23. Праграма «ЭКСПРЭС-ПРЫГАТАВАННЕ»
24. Выбар колеру скарыначкі «СВЕТЛАЯ», «СЯРЭДНЯЯ», «ЦЁМНАЯ»
25. Працоўны цыкл «ПАЎЗА»
26. Працоўны цыкл «ЗАМЕС» цеста
27. Працоўны цыкл «НАГРЭЎ»
28. Працоўны цыкл «АДТЭРМІНОЎКА»
29. Нумар праграмы
30. Лічбавыя паказанні часу адтэрміноўкі/часу працы, які застаўся

## МЕРЫ БЯСПЕКИ

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

- Перад ўключэннем у электрычную сетку пераканайцеся ў тым, што працоўнае напружанне прыбора адпавядае напружанню ў электрасетцы.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравілкай»; уключайце яе ў электрычную разетку, якая мае надзейны кантакт зазямлення.
- Каб пазбегнуць пажару ці паражэння электрычным токам пры падключэнні прылады да электрычнай разеткі, не выкарыстоўвайце перахаднікі.
- Размяшчайце хлебapечку на роўнай устойлівай цеплаўстойлівай паверхні так, каб доступ да электрычнай разеткі быў свабодным.
- Адлегласць да найбліжэйшых прадметаў мэблі павінна быць не менш за 20 см.
- Каб пазбегнуць ўзгарання, ні ў якім разе не накрывайце прыладу падчас працы і не зачыняйце вентыляцыйныя адтуліны.
- Забараняецца змяшчаць ці захоўваць у форме для выпечкі староннія прадметы.
- Не ўстанаўлівайце хлебapечку на іншыя бытавыя прыборы.
- Не размяшчайце прыбор побач з крыніцамі адкрытага полымя, лёгкаўзгаральнымі рэчывамі і пад прамымі сонечнымі прамянямі.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама яго кантакту з гарачымі паверхнямі ці вострымі краямі мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Заўсёды выключаіце прыбор выключальнікам і вымайце сеткавую вілку з электрычнай разеткі перад зборкай і разборкай прылады.
- Ніколі не пакідайце прыбор без нагляду падчас працы.
- У выпадку няправільнага выкарыстання прыбора (напрыклад, у выпадку, калі вы не прытрымліваліся патрабаванняў дадзенай інструкцыі ці ў выпадку перавышэння часу прыгатавання) магчыма падгаранне хлеба і з'яўленне дыму. У гэтым выпадку адключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі. Перш чым выняць форму для выпечкі, дачакайцеся поўнага астывання прыбора.
- Не пакідайце вечка адкрытым падчас працы прылады.
- Падчас працы не дакрнайцеся да гарачых паверхняў.
- Не апускайце рукі ўнутр працоўнай камеры падчас працы.
- Вечка нагрываецца падчас працы; адкрываючы вечка, бярэцеся за ручкі.
- Вымаючы гатовы хлеб, бярэцеся за ручку формы, выкарыстоўваючы прыхваткі ці тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы.

# БЕЛАРУСКАЯ

- Каб пазбегнуць пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы, вымаючы хлеб, не выкарыстоўвайце вострыя ці металічныя прадметы.
- Адключайце прыладу ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі вы хлебачкай не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з электрычнай разетки не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярэцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карытайцеся прыладай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвясце яе ўздзеянню вільгаці.
- Каб пазбегнуць ўдару электрычным токам, не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці ў любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, не датыкайцеся да прыбора, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі, і толькі пасля гэтага прыбор можна дастаць з вады. Для правэркі ці рамонту прыбора звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Перавядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць хлебачку пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі прылада працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- З меркаваннем бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці ўпакоўкі, без нагляду.
- **Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці ўпаковачнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

*ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТАВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ*

## ПАНЭЛЬ КІРАВАННЯ

### Праграмы

#### 1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Уключае ўсе тры стадыі прыгатавання хлеба: замес цеста, пад'ём цеста і выпечка.

#### 2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

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

#### 3. ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЗЕРНАВОЙ МУКІ

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

#### 4. САЛОДКАЯ ВЫПЕЧКА

Уключае ўсе тры стадыі прыгатавання выпечкі: замес цеста, пад'ём цеста і выпечка.

#### 5. ХУТКІ РЭЖЫМ

Хуткае прыгатаванне хлеба вагай 750 г ці 1000 г за 2 гадзіны.

#### 6. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (прыгатаванне хлеба вагай 750 г за 58 хвілін)

#### 7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (прыгатаванне хлеба вагай 1000 г за 1 гадзіну 25 хвілін)

Ва ўмовах хуткага і звышхуткага рэжымаў хлеб атрымліваецца меншага памеру і з таўсцейшым мякішам.

**Увага!** Выбраўшы праграму выпечкі, выкарыстоўвайце ў рэцэпце ваду, падагрэтую да тэмпературы 45-50°C (тэмпературу вады вымярайце кухонным тэрмометрам). Тэмпература вады іграе вырашальную ролю пры звышхуткім прыгатаванні хлеба: занізкая тэмпература не дазволіць цесту падняцца своєчасова, а занадта высокая тэмпература загубіць дрожджы, таму аптымальная тэмпература вады павінна быць 45-50°C.

#### 8. БЕЗ ГЛЮТЭНУ

Глютэн ці клейкавіна - гэта бялок, выяўлены ў насенні злакавых раслін (асабліва шмат яго ў пшаніцы, жыце і аўсе), ён вызначае такія характарыстыкі цеста, як эластычнасць і пругкасць. У пераважнай большасці людзей, у тым ліку ў дзяцей, глютэн паспяхова расшчапляецца стрававальнымі ферментамі і з'яўляецца добраай крыніцай бялку. Але існуе група людзей са спадчыннай схільнасцю, у якіх глютэн можа выклікаць даволі рэдкае захворванне целіякію. Пры гэтым захворванні патрабуецца выключыць з рацыёну прадукты, якія змяшчаюць глютэн. Выбраўшы дадзеную праграму, вы можаце прыгатаваць дыетычны хлеб без глютэну (звычайна з рысавай, кукурузнай, грэцкай мукі ці спецыяльных пяркарых сумесяў).

#### 9. ЗАМЕС ЦЕСТА

Дадзеную праграму можна выкарыстаць для замешвання цеста для прыгатавання дамашняй выпечкі (піражкоў, піцы і г.д.).

## 10. ЦЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ

Прыгатуйце цеста для дамашніх макарон, дабаўце таматную пасту ці травы для надання цесту дадатковага колеру і водару.

## 11. ДЖЭМ

Праграма для прыгатавання дамашняга джэму. Садавіну для джэму варта папярэдне здрабніць.

## 12. ВЫПЕЧКА

Праграма дазваляе выкарыстоўваць хлебпечку ў якасці звычайнай электрычнай духоўкі і выкарыстоўваецца для выпякання ўжо гатовага цеста ці дадатковага падрумяньвання выпечанага хлеба.

## 13. АРЖАНЫ ХЛЕБ

Спячыце карысны хлеб з жытняй мукі. Агульная працягласць праграмы 3 гадзіны 45 хвілін (працягласць цыклу выпечкі 50 хвіл.)

## 14. РЭЖЫМ КАРЫСТАЛЬНІКА

Праграма дазваляе самастойна ўстанавіць працягласць усіх працоўных цыклаў (папярэдняга нагрэву, замесу, пад'ёму цеста і г.д.), а таксама ўстанавіць тэмпературу ў працоўнай камеры прылады падчас пад'ёму цеста і выпечкі.

### Працоўныя цыклы

У працоўны цыкл выпечкі хлеба ўваходзіць:

1. Папярэдні нагрэў. На дысплей (2) пры гэтым адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «НАГРЭЎ» (27).
2. Папярэдні замес, мэтай якога з'яўляецца атрыманне аднароднай масы цеста. Падчас папярэдняга замесу на дысплей (2) адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ЗАМЕС» (26).
3. Паўза, падчас якой у цестападобнай масе ўтвараюцца глютэнавыя сувязі, што палягчае далейшы замес цеста. На дысплей (2) адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ПАЎЗА» (25).
4. Паўторны замес. Падчас паўторнага замесу цеста на дысплей (2) адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ЗАМЕС» (26).
5. Пад'ём цеста дазваляе атрымаць аб'ёмны хлеб з дробнай, танкасценнай і раўнамернай порыстасцю мякішу. Пад'ём цеста адлюстроўваецца стрэлкай насупраць працоўнага цыклу «ПАД'ЁМ» (19).
6. Выпечка (стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ВЫПЕЧКА» (20)). У цыкле выпечкі хлеба катэгарычна забараняецца адкрываць вэчка, у адваротным выпадку цеста, якое апала, ужо не паднімецца.
7. Падагрэў. На дысплей (2) адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ПАДАГРЭЎ» (21).
8. Завяршэнне прыгатавання. На дысплей (2) адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ЗАВЯРШЭННЕ» (22).

### Працягласць прыгатавання

Вага/колер скарыначкі	Светлая	Сярэдняя	Цёмная	Экспрэс-выпечка
<b>1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ</b>				
500 г	3:15	3:20	3:30	2:35
750 г	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 г	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА</b>				
500 г	4:00	4:05	4:15	3:05
750 г	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 г	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЗЕРНАВОЙ МУКІ</b>				
500 г	3:55	4:00	4:10	3:00
750 г	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 г	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. САЛОДКАЯ ВЫПЕЧКА</b>				
500 г	3:12	3:14	3:16	
750 г	3:14	3:17	3:21	
1000 г	3:16	3:20	3:24	

# БЕЛАРУСКАЯ

<b>5. ХУТКІ РЭЖЫМ</b>	2:08
<b>6. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (750 г)</b>	0:58
<b>7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ (1000 г)</b>	1:25
<b>8. БЕЗ ГЛЮТЭНУ</b>	1:30
750 г	2:35
1000 г	2:45
<b>9. ЗАМЕС ЦЕСТА</b>	1:30
<b>10. ЦЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ</b>	0:14
<b>11. ДЖЭМ</b>	1:00
<b>12. ВЫПЕЧКА</b>	0:10
<b>13. АРЖАНЫ ХЛЕБ</b>	3:45
<b>14. РЭЖЫМ КАРЫСТАЛЬНІКА</b>	Рэжымы ўсталёўваюцца карыстальнікам

## Кнопкі панэлі кіравання (1)

Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца кароткім гукавым сігналам.

### Кнопка (12) «МЕНЮ»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выбярыце адну з 14 праграм. На дысплей (2) будзе адлюстроўвацца нумар праграмы (29).

### Кнопка (17) «ВАГА ВЫПЕЧКІ»

- Націскам кнопкі (17) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» перамяшчайце курсор на дысплей (2) для выбару вагі гатовага хлеба (18): «500 г», «750 г» ці «1000 г».

### Наватка:

- У залежнасці ад колькасці закладзеных інгрэдыентаў, выбірайце вагу выпечкі, бо гэта абумоўлівае працягласць выпечкі хлеба (гл. «Працягласць прыгатавання»).
- Функцыя выбару вагі даступная ў праграмах 1-4 і 8.

### Кнопка (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»

- Націскам кнопкі (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» перамяшчайце курсор на дысплей (2) для выбару колеру скарыначкі (24): «СВЕТЛАЯ», «СЯРЭДНЯЯ», «ЦЁМНАЯ» ці выбярыце праграму (23) «ЭКСПРЭС-ВЫПЕЧКА».

### Наватка: Дадзеная функцыя даступная для праграм 1-4.

- Для праграм 1-3 даступная праграма (23) «ЭКСПРЭС-ВЫПЕЧКА», пры ўстаноўцы якой памяншаецца час замесу і пад'ёму цеста, але захоўваецца працягласць выпечкі. Такім чынам, час прыгатавання скарачаецца ў сярэднім на 1 гадзін (гл. табліцу «Працягласць прыгатавання»).
- Націскам кнопкі (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» перамяшчайце курсор на дысплей (2) для выбару праграмы (23) «ЭКСПРЭС-ВЫПЕЧКА».

### Кнопкі ўстаноўкі функцый «Павелічэнне і Памяншэнне часу адтэрміноўкі» (14) «▲» і (15) «▼».

Вы можаце загадзя ўстанавіць час, праз які будзе прыгатавана выпечка, час адлічваецца з моманту ўстаноўкі дадзенай функцыі.

- Выбярыце неабходную праграму выпечкі, вагу хлеба і колер скарыначкі.
- Паўторнымі націскамі кнопак (14) «▲» і (15) «▼» устанавіце «час адтэрміноўкі». На дысплей (2) адлюстроўваецца паказанні функцыі «Час адтэрміноўкі» (30).

### Наватка: Максімальны «час адтэрміноўкі» - 15 гадзін, крок настройкі - 10 хвілін.

**Прыклад:** Калі бягучы час 20:30, і вы жадаеце, каб свежы хлеб быў гатовы да 7 гадзін раніцы наступнага дня, для гэтага неабходна ўстанавіць «Час адтэрміноўкі» 10 гадзін 30 хвілін.

- Пасля ўстаноўкі функцыі «Час адтэрміноўкі» націсніце на кнопку (13) «СТАРТ/СТОП», на дысплей (2) адлюстроўваецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «АДТЭРМІНОўКА» (28), раздзяляльныя кропкі ў паказаннях функцыі «Час адтэрміноўкі» (30) будзучь міргаць, пачнецца адлік часу да канчатка прыгатавання выпечкі.
- Для адмены функцыі «Час адтэрміноўкі» націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да гукавога сігнала.

### Наватка:

- Функцыя адтэрміноўкі даступная для праграм «1-4» і «12-14».
- Не карыстайцеся функцыяй «Час адтэрміноўкі», калі інгрэдыенты з'яўляюцца скорасавальнымі прадуктамі, напрыклад, малака, яйкі, садавіна і да т.п.

## **Кнопка (13) «СТАРТ/СТОП»**

- Націскам кнопкі (13) «СТАРТ/СТОП» уключыце хлебапечку, пры гэтым прагучыць гукавы сігнал, раздзяляльныя кропкі ў паказаннях часу (30) будуць міргаць, пачнецца адлік часу прыгатавання, які застаўся.
- Падчас прыгатавання астатнія кнопкі з'яўляюцца неактыўнымі.
- Каб спыніць працэс прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да гукавога сігналу.

## **Дадатковыя функцыі**

### **Дабаўленне інгрэдыентаў**

- Прылада мае дыспенсар для дабаўлення інгрэдыентаў (4) (такіх як кавалачкі садавіны, арэхі) падчас замешвання цеста.
- Загрузіце неабходныя інгрэдыенты ў дыспенсар (4) да пачатку прыгатавання.
- Падчас працы вы пачуеце гукавыя сігналы, ніжняе вешка дыспенсара (4) адкрыецца, інгрэдыенты будуць дабаўлены ў цеста.

**Нататка:** Функцыя дабаўлення інгрэдыентаў даступная для праграм «1», «3», «4», «8», «9» і «13».

### **Функцыя «Падагрэў»**

- Калі вы не выключылі хлебапечку пасля завяршэння працэсу выпечкі (акрамя праграм «9», «10»), яна аўтаматычна пяройдзе ў рэжым падагрэву (працягласць - 3 гадзіны).
- Калі вы жадаеце выключыць функцыю «падагрэў», пасля завяршэння праграмы прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да гукавога сігналу.

### **Функцыя «Памяць»**

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы хлебапечкі актывіруецца функцыя памяці, працягласць дзеяння функцыі - да 7 хвілін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 7 хвілін хлебапечка працягне працу ўстаноўленай праграмы з моманту, на якім яна была прыпынена.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш 7 хвілін неабходна зноў загрузіць прадукты і ўстанавіць неабходную праграму прыгатавання.

## **ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ**

**Пасля транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не менш за дзве гадзіны.**

- Выміце хлебапечку з упакоўкі і зніміце ўсе ўпаковачныя матэрыялы.
- Адкрыўце вешка (3), вазьміцеся за ручку формы для выпечкі (7), павярніце форму (7) супраць гадзіннікавай стрэлкі і выміце яе з працоўнай камеры.
- Вымойце форму для выпечкі (7), лопасць (8), мерную шклянку (9), ложку (10) і кручок (11) з даданнем нейтральнага мыльнага сродку і прасушыце.
- Пратрыце корпус і вешка хлебапечкі злёгка вільготнай тканінай, пасля чаго пратрыце насуха.
- Устанавіце рыбром на роўнай устойлівай паверхні. Адлегласць да найбліжэйшых прадметаў мэблі павінна быць не менш 20 см.

### **Нататка:**

- Хлебапечка прызначана для працы ў шырокім дыяпазоне тэмператур, аднак занадта высокая ці занадта нізкая тэмпература ў памяшканні можа паўплываць на працэс выпечкі хлеба.
- Найбольш аптымальная тэмпература ў памяшканні павінна быць у межах ад 15 да 34°C.

### **Перад выкарыстаннем хлебапечкі ўключыце яе без устаноўкі формы для выпечкі (7).**

- Зачыніце вешка (3), устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку і ўключыце хлебапечку, усталюваўшы выключальнік (6) у становішча «I». Прагучыць працяглы гукавы сігнал, на дысплеі (2) з'явіцца нумар першай праграмы (29), паказанні часу працы «3:30» (30) і знакі (24 і 18), якія адлюстроўваюць стандартныя ўстаноўкі выпечкі (колер скарыначкі - «СЯРЭДНЯЯ», вага 1000 г).
- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выбярыце праграму «12» «ВЫПЕЧКА», націсніце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» і дайце прыладзе папрацаваць 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 (13) «СТАРТ/СТОП», выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
- Адкрыўце вешка (3) за ручкі (5) і дайце прыладзе астыць.

## **ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ**

- Устанавіце лопасць (8) на вось формы (7).

# БЕЛАРУСКАЯ

**Напатка:** - Перад устаноўкай лопасці (8) пажадана змазаць вось, на якую будзе ўстаноўлена лопасць (8), і саму лопасць (8) алеем, каб палегчыць выманне лопасці (8) з прыгатаванага хлеба.

– Размясціце інгрэдыенты ў форму (7) у той паслядоўнасці, як апісана ў рэцэпце. Звычайна інгрэдыенты размяшчаюцца ў наступнай паслядоўнасці:

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

**Напатка:** - Дрожджы не павінны датыкацца да вадкасцей ці солі да замесу цеста, для гэтага рэкамендуецца зрабіць невялікае паглыбленне ў муцэ і насыпаць у яго дрожджы.

- Прадукты, якія прасыпаліся, ці вадкасці, што праліліся, вытрыце з паверхні формы (7).
- Форму (7) вазьміце за ручку, устанавіце ў працоўную камеру і павярніце па гадзіннікавай стрэлцы да ўпору.
- Зачыніце вечка (3).
- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку і ўстанавіце выключальнік (6) у становішча «I».
- Паўторнымі націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выбярыце неабходную праграму.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (17) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» і кнопкі (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» устанавіце вагу гатаванага хлеба і колер скарыначкі.
- Устанавіце час адтэрміноўкі націскамі кнопак (14) «▲» і (15) «▼».

**Напатка:** - Прапусціце ўстаноўку часу адтэрміноўкі, калі жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна.

- Для запуску праграмы націсніце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП».
- Пасля завяршэння праграмы прыгатавання прагучаць 15 гукавых сігналаў, прылада аўтаматычна прыйдзе ў рэжым падагрэву (акрамя праграм 9, 10), на дысплей (2) адлюструецца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ПАДАГРЭЎ» (21), знакі «0:00» (30), а радзяляльныя кропкі будуць міргаць.
- Пасля завяршэння рэжыму падагрэву прагучаць 15 гукавых сігналаў, на дысплей (2) адлюструецца стандартныя настройкі завершанай праграмы, з'явіцца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «ЗАВЯРШЭННЕ» (22).
- Для адмены рэжыму падагрэву націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП». Прагучыць кароткі гукавы сігнал, праз некаторы час дысплей (2) загасне.
- Выключыце прыладу, перавёўшы выключальнік (6) у становішча «0», выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки.
- Надзеньце тэрмаўстойлівыя кухонныя рукавіцы, адкрыце вечка (3). Вазьміцеся за ручку формы (7), павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі і выміце з хлебачкі.
- Дайце форме астыць на працягу 10 хвілін.
- Addзяліце выпечку ад сценак формы (7), выкарыстоўваючы пластыкавую лапатку.
- Для вымання хлеба перавярніце форму (7) і асцярожна патрасіце.
- Выміце лопасць (8) з хлеба пры дапамозе кручка (11) і дайце хлебу астыць на працягу 10 хвілін.
- Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

## Налада рэжыму карыстальніка

1. Націскамі кнопкі (12) «МЕНЮ» выбярыце праграму «РЭЖЫМ КАРЫСТАЛЬНІКА».
2. Націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення на дысплей (2) настроек першага працоўнага цыклу (папярэдняга нагрэву): на дысплей з'явіцца стрэлка насупраць працоўнага цыклу «НАГРЭЎ» (27) і адлюструецца працягласць дадзенага працоўнага цыклу ў хвілінах.
3. Кнопкамі (14) «▲» і (15) «▼» устанавіце працягласць працоўнага цыклу і перайдзіце да настройкі наступнага цыклу, націснуўшы кнопку (12) «МЕНЮ».
4. Паўтарыце крок 3 для ўсіх 11 працоўных цыклаў праграмы.
5. Націсніце кнопку (12) «МЕНЮ» для пераходу да настройкі тэмпературы падчас растойкі (пад'ёма) цеста (пункты 12-14 меню настроек).
6. Кнопкамі (14) «▲» і (15) «▼» устанавіце тэмпературу ў працоўнай камеры падчас першай, другой і трэцяй растойкі (пад'ёму) цеста. Для пераходу да наступнага пункта меню націскайце кнопку (12) «МЕНЮ».
7. Націснуўшы кнопку (12) «МЕНЮ», перайдзіце да настройкі тэмпературы выпечкі хлеба, кнопкамі (14) «▲» і (15) «▼» устанавіце неабходную тэмпературу выпечкі.
8. Для захавання ручных настроек праграмы націсніце і ўтрымлівайце кнопку (13) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення кароткага гукавога сігнала.

**Напатка:** - Кароткачасовы націск кнопкі (13) «СТАРТ/СТОП» падчас захавання ўстаноўленых настроек прывядзе да скідання раней устаноўленых параметраў рэжыму карыстальніка.

- Крок устаноўкі інтэрвалаў часу - 1 хвіліна.
- Крок устаноўкі тэмпературы - 1°C.



## Працоўныя цыклы рэжыму карыстальніка

Парадкавы нумар у меню настроек	Назва	Даступныя настройкі
1	Папярэдні нагрэў	1-60 хвілін
2	Замес цеста	1-10 хвілін
3	Растойка (пад'ём) цеста	1-30 хвілін
4	Замес цеста	1-30 хвілін
5	Растойка (пад'ём) цеста	1-90 хвілін
6	Замес цеста	1-59 секунд
7	Растойка (пад'ём) цеста	1-90 хвілін
8	Замес	1-59 секунд
9	Растойка (пад'ём) цеста	1-90 хвілін
10	Выпечка	1-90 хвілін
11	Падагрэў	1-60 хвілін
12	Тэмпература пры першай растойке (пункт №3)	20-50°C
13	Тэмпература пры другой растойке (пункт №5)	20-50°C
14	Тэмпература пры трэцяй растойке (пункт №7)	20-50°C
15	Тэмпература ў рэжыме выпечкі	70-160°C

## ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

### Інгрэдыенты

#### Мука

Уласцівасці мукі вызначаюцца не толькі сортам, але і ўмовамі вырошчвання збожжа, спосабам апрацоўкі і захоўвання. Спрабуйце выпякаць хлеб з мукі ад розных вытворцаў і розных марак, знайдзіце тую, якая задавальняе вашым запатрабаванням. Асноўнымі відамі пяркайнай мукі з'яўляюцца пшанічная мука ці жытняя. Пшанічная мука шырока ўжываецца, выпечка з пшанічнай мукі мае прыемны смак і высокую харчовую каштоўнасць.

#### Хлебапяркайна мука

Хлебапяркайна (рафінаваная) мука, якая складаецца толькі з унутранай часткі збожжа, складаецца з максімальнай колькасці клейкавіны, якая забяспечвае эластычнасць мякшшу і прадужылія ападанне хлеба. Выпечка з пяркайнай мукі атрымліваецца больш пышной.

#### Суцэльназерная мука (шатраваная)

Суцэльназерную (шатраваную) муку атрымліваюць шляхам перамолвання суцэльных зерняў пшаніцы разам з абалонкай. Гэты сорт мукі адрозніваецца павышанай харчовай каштоўнасцю. Суцэльназерная мука звычайна атрымліваецца меншага памеру. Для паляпшэння спажывецкіх уласцівасцяў гатовага хлеба суцэльназерную муку часта змешваюць з хлебапяркайнай мукі.

#### Кукурузная і аўсяная мука

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

#### Цукар

Цукар надае выпечке дадатковыя смакавыя адценні і робіць хлеб больш залацістым. Цукар з'яўляецца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце ў выпечку не толькі рафінаваны, але і карычневый цукар, а таксама цукровую пудру.

#### Дрожджы

Рост дрожджаў суправаджаецца вылучэннем вуглякіслага газу, які спрыяе ўтварэнню порыстага мякшшу. Мука і цукар з'яўляюцца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дабаўляе свежыя прасаваныя ці хуткадзейныя сухія дрожджы. Свежыя прасаваныя дрожджы растварайце ў цёплай вадкасці (вадзе, малаце і г.д.), хуткадзейныя дрожджы дабаўляйце ў муку (у гэтым выпадку дрожджы не патрабуюць папярэдняй актывацыі, г.зн. дабаўленя вады). Выконвайце рэкамендацыі на ўпакоўцы ці прытрымлівайцеся патрабаванняў адносна прапарцый:

- 1 чайная лыжка хуткадзейных сухіх дрожджаў эквівалентная 1,5 чайнай лыжкі свежых прасаваных дрожджаў. Трымайце дрожджы ў халадзільніку. Высокая тэмпература губіць дрожджы, у такіх выпадках цеста паднімаецца дрэнна.

#### Соль

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

# БЕЛАРУСКАЯ

## Яйкі

Яйкі паляпшаюць структуру, павялічваюць аб'ём выпечкі, надаюць ёй дадатковы смак. Перад даданнем у цеста рэкамендуецца яйкі ўзбіць.

## Жывёльныя і раслінныя тлушчы

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

## Пякарскі парашок і сода

Сода і пякарскі парашок (разрыхляльнік) паскараюць пад'ём цеста. Выкарыстоўвайце разрыхляльнік ці соду пры выпяканні ў «ЗВЫШХУТКІМ РЭЖЫМЕ». Соду неабходна папярэдне змяшаць з лімоннай кіслатай і невялікай колькасцю мукі (5 г харчовай соды, 3 г лімоннай кіслаты і 12 г мукі). Дадзенай колькасці разрыхляльніка (20 г) досыць на 500 г мукі. Не выкарыстоўвайце для гашэння соды сталовы воцат, гэта робіць мякіш менш аднародным і больш вільготным. Пякарскі парашок (разрыхляльнік) проста засыпце ў форму, прытрымліваючыся ўказанняў у рэцэпце.

## Вада

Тэмпература вады іграе важную ролю пры выпечцы хлеба. Аптымальнай з'яўляецца тэмпература вады 20-25°C, для «ЗВЫШХУТКІХ РЭЖЫМАЎ» аптымальная тэмпература вады складае 45-50°C. Можна замяніць ваду малаком ці ўзбагаціць смак хлеба, дабавіўшы невялікую колькасць натуральнага соку.

## Малочныя прадукты

Малочныя прадукты паляпшаюць харчовую каштоўнасць і смак хлеба. Мякіш атрымаецца больш прыгожым і апетытным. Выкарыстоўвайце свежыя малочныя прадукты ці сухое малако.

## Садавіна і ягады

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

## ДАЗІРОЎКА

Сакрэт добрага хлеба не толькі ў якасці інгрэдыентаў, але і ў тым, каб дакладна прытрымлівацца патрабаванняў адносна іх прапарцый.

- Для ўзважвання інгрэдыентаў выкарыстоўвайце кухонныя вагі, мерную шклянку (9) і лыжку (10).
- Напоўніце мерную шклянку (9) вадкасцю да адпаведнай адзнакі. Праверце дазіроўку, устанавіўшы шклянку (9) на роўнай паверхні.
- Чысціце шклянку (9) кожны раз перад нападуненнем яе іншай вадкасцю.
- Прасейвайце муку для насычэння яе паветрам, гэта гарантуе найлепшы рэзультат выпечкі.
- Насыпаючы ў мерную шклянку (9) сухія інгрэдыенты, не ўтрамбоўвайце іх, не насыпайце іх з горкай, лішкі ўдаляйце.

Цеста паднімаецца занадта хутка	Празмерная колькасць дрожджаў, мукі ці недастатковая колькасць солі
Хлеб не паднімаецца	Недастатковая колькасць дрожджаў
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Дрожджы датыкнуліся да вадкіх інгрэдыентаў ці солі да замесу
	Няправільна абраны сорт мукі, або мука няякасная
	Недастатковая колькасць цукру
Інтэнсіўны пад'ём цеста, цеста выходзіць за межы формы для запякання	Мякая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дрожджаў
	Залішня 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
Тоўсты мякіш, камякі	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці
	Недастатковая колькасць дрожджаў і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Празмерная тэмпература вадкасці прыводзіць да хуткага росту дрожджаў і ранняга ападу цеста
	Няма солі ці недастатковая колькасць цукру
	Недахоп мукі

# БЕЛАРУСКАЯ

Хлеб не прапёкся ў цэнтры	Выкарыстанне вялікай колькасці вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурта)
	Прамерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў
Буйназярнысты мякіш	Недастатковая колькасць солі
	Занадта гарачая вада
	Прамерная колькасць цеста
Недастаткова прапечаная паверхня хлеба	Прамерная колькасць мукі (асабліва калі вы печэце белы хлеб)
	Прамерная колькасць дрожджаў ці недахоп солі
	Прамерная колькасць цукру
	Занадта шмат іншых салодкіх інгрэдыентаў, апроч цукру
Мякіш нарэзаных кавалачкаў зярнысты 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 засыпаюцца сухія інгрэдыенты, сухія дрожджы дадаюцца толькі ў апошнюю чаргу.
- Сачыце за тым, каб мука не намакала цалкам, кладзіце дрожджы толькі на сухую муку. Дрожджы таксама не павінны кантактаваць з соллю, бо апошняя змяншае актыўнасць дрожджаў.
- Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (7) скораспавальныя прадукты, як напрыклад яйкі, садавіну, малако.

## РЭЦЭПТЫ АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	225 мл	280 мл	380 мл
Алей	1 ст. ложка	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Соль	0,5 ч. лыжкі	0,75 ч. лыжкі	1 ч. ложка
Цукар	1 ст. ложка	1 ст. ложка	2 ст. лыжкі
Сухое малако	1 ст. ложка	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Мука	350 г	450 г	600 г
Сухія дрожджы	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

## ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	200 мл	260 мл	345 мл
Сок лімона	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Алей	1 ст. ложка	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Соль	1 ч. ложка	1,5 ч. лыжкі	1,5 ч. лыжкі
Цукар	1 ст. ложка	2 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі
Мука	350 г	450 г	600 г
Сухія дрожджы	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ч. ложка

## ХЛЕБ З СУЦЭЛЬНАЗЕРНАВОЙ МУКІ

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	250 мл	330 мл	380 мл
Алей	1 ст. ложка	1,5 ч. лыжкі	2 ч. лыжкі
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	2 ч. лыжкі
Мука шатраваная	200 г	250 г	300 г
Мука	150 г	200 г	250 г
Цукар	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі

# БЕЛАРУСКАЯ

Сухое малако	2 ст. лыжкі	2,5 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка	1 ч. лыжка

## САЛОДКАЯ ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты/колькасць	500 г	750 г	1000 г
Вада	210 мл	265 мл	330 мл
Алей	2 ст. лыжкі	3 ст. лыжкі	4 ст. лыжкі
Соль	0,5 ч. лыжкі	2/3 ч. лыжкі	1 ч. лыжка
Цукар	3 ст. лыжкі	4 ст. лыжкі	5 ст. лыжак
Сухое малако	1 ст. лыжка	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Мука	350 г	450 г	560 г
Сухія дрожджы	1 ч. лыжка	2 ч. лыжкі	3 ч. лыжкі

## ХУТКІ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты	Колькасць
Яйка	1 шт.
Малако	175 мл
Сметанковае масла	115 г
Соль	1/3 ч. лыжкі
Цукар	75 г
Мука	280 г
Разрыхляльнік	2 ч. лыжкі

## ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты/колькасць	750 г	1000 г
Вада	290 мл	350 мл
Алей	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Соль	0,5 ч. лыжкі	1 ч. лыжка
Цукар	2 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Мука	450 г	560 г
Сухое малако	1,5 ст. лыжкі	2 ст. лыжкі
Сухія дрожджы	4 ч. лыжкі	4 ч. лыжкі

**Нататка:** Тэмпература вады для звышхуткага рэжыму выпечкі павінна складаць 45-50°C.

## БЕЗ ГЛЮТЭНА

Інгрэдыенты/колькасць	1000 г
Яйка	1 шт.
Вада	400 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі
Сок лімона	1 ч. лыжка
Соль	1 ч. лыжка
Рысавая мука	260 г
Крухмал	70 г
Тапіёка	70 г
Цукар	2 сталовыя лыжкі
Сухія дрожджы	3 чайныя лыжкі

## ЦЕСТА ДЛЯ ПАСТЫ

Інгрэдыенты	Колькасць
Вада	370 мл
Сметанковае масла	25 г
Соль	1,5 ч. лыжка
Цукар	1 ст. лыжка
Сухое малако	2 ст. лыжкі
Мука	600 г
Сухія дрожджы	2 ч. лыжкі

## АРЖАНЫ ХЛЕБ

Інгрэдыенты	Колькасць
Вада	360 мл
Сметанковае масла	30 г
Соль	1 ч. лыжка
Цукар	2 ст. лыжкі
Сухое малако	2 ст. лыжкі
Мука жытняя	150 г
Мука пшанічная	450 г
Сухія дрожджы	1,5 ч. лыжкі

## ДЖЭМ

Інгрэдыенты	Колькасць
Клубніцы	4 шклянкі
Цукар	2,5 шклянкі
Лімонны сок	1 сталовая лыжка

1. Відэльцам разатрыце клубніцы з цукрам, дадайце лімонны сок, перамяшайце.
2. Пакладзіце сумесь у форму (7) і ўключыце праграму «ДЖЭМ».

## ЧЫСТКА І ДОГЛЯД

- Выключце прыладу выключальнікам (6), дастаньце вілку сеткавага шнура з электрычнай разетки і дайце прыладзе астыць.
- Ніводную са здымных дэталей нельга прамываць у посудамыйнай машыне.
- Пратрыце корпус і вэчка (3) вільготнай тканінай, а затым пратрыце насуха.

### Нататка:

- Вэчка (3) здымнае, размясціце хлебачку дысплеем да сябе, адкрыйце вэчка (3), калі вэчка (3) будзе нахілена пад вуглом 60 градусаў, с нязначным намаганнем дастаньце левы бок вэчка (3) з проразі завесы, калі ў вас не атрымалася з першага разу, паспрабуйце трохі змяніць вугал нахілу вэчка (3).
- Для ўстаноўкі вэчка (3) на месца, спачатку завядзіце вэчка (3) у правую завесу, пасля гэтага ўстаўце вэчка ў проразь левай завесы.
- Форму для выпечкі (7), лопасць (8), мерную шклянку (9), лыжку (10) і кручок (11) прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам.

**Нататка:** Калі лопасць (8) не здымаецца з восі, напоўніце форму (7) цёплай вадой і пачакайце прыкладна 30 хвілін.

- Старанна прасушыце форму (7) і лопасць (8), перш чым устанаўліваць іх у хлебачку.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.

## ЗАХОЎВАННЕ

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

# БЕЛАРУСКАЯ

## УСТАРАНЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

Няспраўнасць	Прычына	Устараненне
Знакі «EE00» на дысплеі. На дысплеі з'явіліся знакі «EE00», якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі.	Нізкая тэмпература ў працоўнай камеры.	Выключыце прыладу, адключыце прыладу ад сеткі, дастаньце форму, адкрыце вэчка і пачакайце 10-20 хвілін.
На дысплеі з'явіліся знакі «EE01», якія суправаджаюцца паўторнымі гукавымі сігналамі.	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыклу выпечкі.	Адключыце прыладу ад сеткі, дастаньце 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, якія 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.	Інгрэдыенты папалі на награвальны элемент.	Выключыце прыладу, дастаўшы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі. Дастаньце форму, дайце прыладзе астыць. Вільготнай тканінай пратрыце сценкі працоўнай камеры і награвальны элемент.
Гатовы хлеб апаў, ніжняя частка хлеба вільготная.	Пасля выпечкі хлеб заставаўся ў хлебачэпцы занадта доўга	Выпякаючы хлеб па гэтым рэцэпце, выключаўце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба.
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі.	Ніжняя частка хлеба прыліпла да лопасцяў для замешвання.	Перад устаноўкай змазвайце лопасці маслам.
Структура хлеба неаднародная ці хлеб не атрымаўся.	Абраны няправільны рэжым.	Праглядзіце даступныя праграмы выпечкі, абярыце іншую праграму паўторнымі націскамі кнопкі «МЕНЮ».
	Выпадковы націск кнопкі «СТАРТ/СТОП» падчас працы.	Нанова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку.
	Частае адкрыццё вэчка падчас працы.	Адкрывайце вэчка толькі па запыце праграмы для дадання дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы.	Нанова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку.
	Рух лопасцяў заблакаваны.	Дастаньце форму і праверце, ці круціцца прывад. У выпадку няспраўнасці звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.

### КАМПЛЕКТАЦЫЯ

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

### ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
 Максімальная спажываная магутнасць: 650 Вт

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

### Тэрмін службы прыбора - 3 гады

### Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

## NON PECHKA

### Asosiy qismlari

1. Boshqarish paneli
2. Display
3. Qopqoq
4. Masalliq qo'shishga ishlatiladigan dispenser
5. Qopqoq dastagi
6. Ishlatish tugmasi «I/O»
7. Non qolipi
8. Xamir qoradigan parrak
9. O'lchov idishi
10. O'lchov qoshig'i
11. Qolip chiqariladigan ilmoq (8)

### Boshqarish paneli:

12. Dastur tanlanadigan tugma «MENYU»
13. Ishlatish/o'chirish tugmasi «ISHLATISH/O'CHIRISH»
14. Keyinga surilgan vaqttni ko'paytiradigan tugma «▲»
15. Keyinga surilgan vaqttni kamaytiradigan tugma «▼»
16. Non qizarishi tanlanadigan tugma «NON QIZARISHI»
17. Non og'irligi belgilanadigan tugma «NON OG'IRLIGI»

### Display:

18. Non og'irligini tanlash (500 g, 750 g, 1000 g)
19. «XAMIRNI OSHIRISH» bosqichi
20. «PISHIRISH» bosqichi
21. «ISITISH» bosqichi
22. Pishirish «TUGASHI»
23. «TEZ PISHIRISH» dasturi
24. Non rangini tanlash «OCH QIZIL», «O'RTACHA QIZIL», «TO'Q QIZIL»
25. «TO'XTAB TURISH» bosqichi
26. «Xamir QORISH» bosqichi
27. QIZITISH» bosqichi
28. «KEYINGA SURISH» bosqichi
29. Dastur raqami
30. Qancha vaqt keyinga surilgani/yana qancha vaqt ishlashi ko'rsatgichi

## XAVFSIZLIK CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin foydalanish qoidalari diqqat bilan o'qib chiqing, jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatting. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan quvvat elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Yevropa standartidagi vilka qo'yilgan; uni faqat yerga ishonchli tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun jihozni rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Nonpechkani tekis, qimirlamaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetkaga qo'l uzatish oson bo'lishi kerak.
- U bilan unga yaqin mebel qismlarining orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.
- Yong'in chiqmasligi uchun hech qachon ishlayotgan nonpechkaning ustini yopib qo'ymang, havo kiradigan joylarini berkitmang.
- Non pishadigan qolipiga biror boshqa buyum solish, saqlash ta'qiqlanadi.
- Nonpechkani boshqa uy jihozlari ustiga qo'ymang.
- Jihozni ochiq olov, tez yonadigan moddalarga yaqin, quyosh nuri to'g'ri tushadigan joyga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, issiq yuzalarga tegmasligi va oshxona mebelining o'tkir qirrasidan o'tmasligi kerak.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Yig'ishdan, qismlarini ajratishdan oldin jihozni o'chirib albatta elektr vilkasini rozetkadan chiqarib qo'ying.
- Ishlayotgan jihozni hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz noto'g'ri ishlatilsa (masalan, qo'llanmadagi talablar bajarilmasa, pishirish vaqti ko'payib ketsa) non kuyib, tutun chiqishi mumkin. Shunday bo'lganda jihozni o'chirib elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling. Non qolipini olishdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Nonpechka ishlayotganda qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Ishlayotganda issiq yuzalariga qo'l tekkizmang.
- Ishlayotanda ish bo'lmasiga qo'lingizni kiritmang.
- Ishlayotganda qopqog'i qizib ketadi, qopqog'ini dastagidan ushlab oching.
- Pishgan nonni olayotganda non qolip dastagini qisgich bilan yoki issiqqa chidamli oshxona qo'lqopi kiyib chiqaring.
- Qolipning kuydirmaydigan qoplama tinalmasligi uchun nonni olganda o'tkir yoki metallidan yasalgan buyumlarni ishlatmang.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatmayotgan bo'lsangiz nonpechkani elektrdan ajratib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda shnuridan emas, vilkasidan ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Nonpechkani oshxona idish yuvgichiga yaqin joyda ishlatmang, suv tekkizmang.
- Tok urmasligi uchun elektr shnuri, vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Shunday bo'lganda jihozga qo'l tekkizmang, uni tez elektrdan ajratib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi. Jihozni tekshirish yoki ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektr shnuri bilan vilkasi butunligini tekshirib turing.

# O'ZBEKCHA

- Elektr vilkasi, shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan nonpechkani ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar ularga jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'g'ri va tushunarli qilib o'rgatishmagan va noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishmagan bo'lishsa jihoz bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- **Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

### BOSHQARISH PANELI

#### Dasturlari

#### 1. ASOSIY USUL

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

#### 2. FRANTSUZCHA NON

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

#### 3. BUTUNDONLI UN NONI

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

#### 4. SHIRIN PISHIRIQ

Pishiriq uch bosqichdana o'tadi: xamir qoriladi, xamir oshiriladi, pishiriladi

#### 5. TEZ PISHIRISH

750 g yoki 1000 g non 2 soatda tez pishiriladi.

6. **JUDA TEZ PISHIRISH USULI** (750 g non 58 daqiqada pishadi)

7. **JUDA TEZ PISHIRISH USULI** (1000 g non 1 soat 25 daqiqada pishadi)

Juda tez pishirish usullarida non kichikroq, mag'zi nisbatan qattiqroq bo'lib pishadi.

**Diqqat!** Pishirish dasturi tanlanganidan keyin xamir qorishga ishlatiladigan suvning harorati 45-50 °C bo'lishi kerak (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'lsa xamirturush o'ladi, shuning uchun xamirga ishlatiladigan suv harorati 45-50 °C darajadan ko'p bo'lmasligi kerak.

#### 8. GLYUTENSIZ

Glyuten yoki kleykovina – donli o'simlik urug'idagi oqsil (bug'doy, javdar, suli unida ayniqsa ko'p bo'ladi) – xamir cho'ziluvchan va qayishqoq bo'lishiga ta'sir qiladi. Ko'pchilik insonlar, shu jumladan bolalar oshqozonidagi hazm qilish fermentlari glyutenni yaxshi parchalaydi. Lekin irsiy kasalligi bor ba'zi insonlarda glyuten seliakiy deyiladigan kasallik paydo qilishi mumkin. Bunday kasalligi bor insonlar tarkibida glyuten bo'ladigan ovqat yemasliklari kerak. Bu dasturda glyutensiz parhez non pishirishingiz mumkin (ko'pincha guruch, jo'xori, grechixa unidan yoki maxsus nonvoylik aralashmasidan pishiriladi).

#### 9. XAMIR QORISH

Bu dastur uyda pishiriq (pirojki, pitstsa va hk.) xamiri qorilganda ishlatilishi mumkin.

#### 10. MAKARON XAMIRI

Uyda makaron tayyorlash uchun ishlatiladi, xamirga rang va maza berish uchun tomat pastasi yoki ko'kat qo'shish mumkin.

#### 11. MURABBO

Uyda murabbo tayyorlashga ishlatiladi. Murabboga ishlatiladigan mevalarni oldin maydalang.

#### 12. PISHIRIQ

Bu dasturda nonpechka oddiy elektr duxovkadek ishlaydi, tayyor xamirni pishirish yoki pishgan nonni yana qizartirishga ishlatiladi.

#### 13. JAVDAR NONI

Javdar unidan foydali non yoping. Dastur umumiy 3 soat 45 daqiqa ishlaydi (non 50 daqiqada pishadi).

#### 14. FOYDALANUVCHI USULI

Bu dasturda ishlash usullari (qizitish, xamir qorish, xamirni oshirish va hk.) vaqtini, xamir oshayotganda, pishganda ish kameradagi haroratni o'zingiz belgilab qo'yishingiz mumkin.

### Ish bosqichlari

Non pishirish quyidagi bosqichlardan o'tadi:

1. Qizitish. Displaydagi (2) ko'rsatgich «**QIZITISH**» (27) bosqichi to'g'risiga kelib to'xtaydi.
2. Xamirni birinchi qorish, maqsad xamirni bir xil ko'rinishga keltirish bo'ladi. Xamir birinchi qorilganda displaydagi (2) ko'rsatgich «**XAMIR QORISH**» (26) bosqichi to'g'risiga kelib to'xtaydi.



## O'ZBEKCHA

3. To'xtab turish, bu vaqtda xamirda glyutenli bog'lagichlar hosil bo'lib xamir qorilishini osonlashtiradi. Displaydagi (2) ko'rsatgich «**TO'XTATIB TURISH**» (25) bosqichi to'g'risiga kelib to'xtaydi.
4. Qayta xamir qorish. Xamir qayta qorilayotganda displaydagi (2) ko'rsatgich «**XAMIR QORISH**» (26) bosqichining to'g'risiga kelib to'xtaydi.
5. Xamirni oshirish bosqichi non ko'tarilib, yuzasi yupqa, mag'zi bir tekis, g'ovakli bo'lib pishirish imkonini beradi. Xamir oshayotganda ko'rsatgich «**XAMIRNI OSHIRISH**» (19) bosqichi to'g'risiga kelib to'xtaydi.
6. Pishirish (ko'rsatgich «**PISHIRISH**» (20) bosqichining to'g'risida bo'ladi). Pishirish bosqichida qopqoqni ochish qat'iyana ta'qiqlanadi, aksincha xamir cho'kib, keyin ko'tarilmaydi.
7. Isitish. Displaydagi (2) ko'rsatgich «**ISITISH**» (21) bosqichining to'g'risiga kelib to'xtaydi
8. Pishirishni tugatish. Displaydagi (2) ko'rsatgich «**TUGATISH**» (22) bosqichining to'g'risida bo'ladi

### Pishirish vaqti

Og'irligi/non qizarishi	Och qizil	O'rtacha qizil	To'q qizil	Tez pishirish
<b>1. ASOSIY USUL</b>				
500 g	3:15	3:20	3:30	2:35
750 g	3:20	3:25	3:35	2:40
1000 g	3:25	3:30	3:40	2:45
<b>2. FRANSUZCHA NON</b>				
500 g	4:00	4:05	4:15	3:05
750 g	4:05	4:10	4:20	3:10
1000 g	4:10	4:15	4:25	3:15
<b>3. BUTUN DONLI UN NONI</b>				
500 g	3:55	4:00	4:10	3:00
750 g	4:00	4:05	4:15	3:05
1000 g	4:05	4:10	4:20	3:10
<b>4. SHIRIN PISHIRIQ</b>				
500 g	3:12	3:14	3:16	
750 g	3:14	3:17	3:21	
1000 g	3:16	3:20	3:24	
<b>5. TEZ PISHIRISH</b>				2:08
<b>6. JUDA TEZ PISHIRISH (750 g)</b>				0:58
<b>7. JUDA TEZ PISHIRISH (1000 g)</b>				1:25
<b>8. GLYUTENSIZ</b>				1:30
750 g				2:35
1000 g				2:45
<b>9. XAMIR QORISH</b>				1:30
<b>10. MAKARON XAMIRI</b>				0:14
<b>11. MURABBO</b>				1:00
<b>12. PISHIRISH</b>				0:10
<b>13. JAVDAR NON</b>				3:45
<b>14. FOYDALANUVCHI USULI</b>				Ishlash usulini foydalanuvchining o'zi belgilaydi

### Boshqarish panelidagi (1) tugmalar

Boshqarish panelidagi tugmalar bosilganda qisqa ovoz eshitaladi.

#### «MENYU» tugmasi (12)

- «**MENYU**» tugmasini (12) qayta bosib 14 ishlash dasturidan bittasini tanlang. Tanlangan dastur (29) raqami displayda (2) ko'rinadi.

#### «NON OG'IRLIGI» tugmasi (17)

- «**NON OG'IRLIGI**» tugmasini (17) bosib, displaydagi (2) ko'rsatgichni o'tkazib pishadigan non og'irligini (18) tanlang: «**500 g**», «**750 g**» yoki «**1000 g**».

# O'ZBEKCHA

## **Eslatma:**

- Non og'irligini solingan masalliqqa qarab tanlang, sababi non pishadigan vaqt shunga qarab tanlanadi («Pishish vaqti» bo'limiga aytilgan).
- Non og'irligini faqat 1-4 va 8- dasturlarda tanlash mumkin..

## **«NON QIZARISHI» tugmasi (16)**

- «**NON QIZARISHI**» tugmasini (16) bosib displeydagi (2) ko'rsatgichni non qizarishiga (24) o'tkazing: «**OCH QIZIL**», «**O'RTA QIZIL**», «**TO'Q QIZIL**» yoki «**TEZ PISHIRISH**» (23) dasturlari tanlanadi.

## **Eslatma:** Bu usul faqat 1-4 dasturlarda ishlatiladi.

- 1-3 dasturlarda «**tez pishirish**» (23) mumkin, bu dasturda xamir qorish va oshish vaqti kamayadi, lekin non pishadigan vaqt o'zgar olmaydi. Shuning uchun non pishadigan vaqt o'rtacha 1 soatga kamayadi («Pishish vaqti» jadvalida ko'rsatilgan).
- «**Tez pishirish**» (23) dasturini ishlatish uchun displeydagi (2) ko'rsatgichni ko'ringuncha «**NON QIZARISHI**» (16) to'g'risiga olib keling.

## **«Keyinga surish vaqtini Ko'paytirish va Kamaytirish» tugmalari «▲» (14) va «▼» (15)**

Pishish vaqti qachon tugashini o'zingiz belgilab qo'ysangiz bo'ladi, vaqt hisobi shu xususiyat ishlatishi bilan boshlanadi.

- Non pishadigan dasturni, non og'irligi va qizarishini tanlang.
- «**▲**» (14) va «**▼**» (15) tugmalarni qayta bosib «Keyinga surish vaqti»ni tanlang. Displeyda (2) «Keyinga surish vaqti» (30) raqamlari ko'rinadi.

## **Eslatma:** Pishish 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, «Keyinga surish vaqtini» 10 soat 30 daqiqaga qo'ying.

- «Keyinga surish vaqti» tanlanganidan keyin «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib, displeydagi (2) ko'rsatgich «**KEYINGA SURISH**» (28) bosqichi to'g'risiga keladi, «Keyinga surish vaqti»dagi (30) ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi, non pishishiga qolgan vaqt teskari hisobi boshlanadi.
- «Keyinga surish vaqti»ni bekor qilish uchun ovoz eshitilguncha «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib ushlab turing.

## **Eslatma:**

- Faqat «**1-4**» va «**12-14**» dasturlarda non pishadigan vaqtni keyinga surib bo'ladi.

- Masalliq tez buziladigan, misol uchun, sut, tuxum, meva hk. qo'shiladigan bo'lsa «Keyinga surish» usulini ishlatmang.

## **«ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi (13)**

- «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib non pechkani ishlatib, shunda qisqa ovoz eshitiladi, vaqtni ko'rsatadigan raqamlar (30) orasidagi ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi, teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Non pishayotganda boshqa tugmalar ishlaymay turadi.
- Non pishishini to'xtatish uchun qisqa ovoz eshitilguncha «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib ushlab turing.

## **Qo'shimcha xususiyatlari**

### **Masalliq qo'shish**

- Xamir qorilayotganda masalliq (to'g'ralgan meva, yong'oq) qo'shish uchun jihozga dispenser (4) qo'yilgan.
- Dispenserga masalliqni (4) non pishishidan oldin solish kerak.
- Non pechka ishlayotganda ovoz eshitiladi, dispenser (4) ostidagi qopqoq ochiladi va xamirga masalliq qo'shiladi.

**Eslatma:** Faqat «**1**», «**3**», «**4**», «**8**», «**9**» va «**13**» dasturlarda xamirga masalliq qo'shsa bo'ladi.

### **Isitish**

- Non pishganidan keyin nonpechka o'chirilmasa («**9**», «**10**» dasturlardan tashqari) uning o'zi (3 soat ishlaydigan) isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Agar «isitish» usulida ishlashini to'xtatmoqchi bo'lsangiz, non pishganidan keyin, qisqa ovoz eshitilguncha «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib.

### **Xotirasi**

- Ishlayotganda kutilmaganda elektr kelmay qolsa nonpechkaning 7 daqiqagacha ishlaydigan 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 qayta solib jihozni yana pishirish dasturiga qo'yish kerak bo'ladi.

## **BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN**

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

- Nonpechkani qutisidan oling, o'rashga ishlatilgan ashyolarni olib tashlang.

- Qopqog'ini (3) oching, non qolip (7) dastagidan ushlab, soat miliga teskari burib qolipni (7) ish kamerasidan chiqarib oling.
- Non qolipi (7), parragi (8), o'lchov idishi (9), qoshig'i (10) va ilmog'ini (11) mo'tadil yuvish vositasi solingan suvda yuvib, quriting.
- Non pechka korpusi bilan qopqog'ini nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying. Yaqinidagi boshqa yuzalar bilan orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.

#### Eslatma:

- *Nonpechka har xil haroratda ishlashga mo'ljallangan, lekin xonadagi harorat juda baland yoki juda past bo'lsa non pishishiga ta'sir qilishi mumkin.*
- *Xonadagi eng maqbul harorat 15 darajadan 34°C darajagacha bo'lishi kerak.*

#### Nonpechkani oldin non qolipini (7) qo'ymasdan ishlatib oling.

- Qopqog'ini (3) yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulang, tugmasini (6) «I» tomonga o'tkazib nonpechkani ishlatib. Uzun ovoz eshitiladi, displeyda (2) birinchi dasturning raqami (29), ishlash vaqti (30) «3:30» va non pishishining standart belgilari (24 va 18) (non qizarishi «o'tacha qizil», og'irligi 1000 g) ko'rinadi.
- «MENYU» tugmasini (12) qayta bosib «12» «PISHIRISH» dasturini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib 10 daqiqa jihozni bo'sh ishlatib.

#### Eslatma: - Birinchi marta ishlatilganda qizitish elementidan, tabiiy, bir oz hid chiqishi mumkin.

- 10 daqiqadan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab nonpechkani o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Dastagidan (5) ushlab qopqog'ini (3) oching, jihoz sovushini kutib turing.

#### JIHOZNI ISHLATISH

- Parragini (8) qolip (7) o'qiga biriktiring.

#### Eslatma: Pishgan nonni parrakdan (8) olish oson bo'lishi uchun parrakni (8) qo'yishdan oldin parrak (8) o'rnatiladigan o'q bilan parrakning (8) o'zini moylash kerak.

- Retseptda aytilgan ketma-ketlik bilan masalliqni qolipga (7) soling. Odatda masalliq quyidagi ketma-ketlik bilan solinadi:
  1. suyuqlik,
  2. to'kiladigan masalliq (shakar, tuz, un),
  3. xamirturush va yumshatgich.

#### Eslatma: Xamir qorilmasidan oldin xamirturush suyuqlik yoki tuzga tegmasligi kerak, buning uchun unning o'rtasini ochib xamirturush soling.

- Qolip (7) ustiga to'kilgan masalliq bilan sachragan suyuqlikni artib oling.
- Qolipni (7) dastagidan ushlab ish bo'lmasiga soling, oxirigacha soat mili tomonga burib mahkamlang.
- Qopqog'ini (3) yoping.
- Nonpechkani rozetkaga ulang, tugmasini (6) «I» tomonga o'tkazib qo'ying.
- «MENYU» tugmasini (12) qayta bosib kerakli dasturni tanlang.
- «NON OG'IRLIGI» tugmasi (17) bilan «NON QIZARISHI» tugmasini (16) qayta bosib pishadigan non og'irligi bilan non qizarishini tanlang.
- «▲» (14) va «▼» (15) tugmalarini qayta bosib vaqt qancha keyinga surilishini belgilang.

#### Eslatma: - Agar non pishirishni hoziroq boshlamoqchi bo'lsangiz vaqtni keyinga surmang.

- Dasturni ishlatish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib.
- Dasturning ishi tugaganida 15 marta ketma-ket ovoz eshitiladi (9-10-dasturlardan tashqari) jihoz o'zi isitish usuliga o'tib ishlash boshlaydi, displeyda (2) «ISITISH» (21) bosqichi to'g'risida ko'rsatgich ko'rinadi, «0:00» sonlari (30) ko'rinadi, ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi.
- Isitish vaqti tugaganidan so'ng 15 marta ovoz eshitiladi, displeyda (2) tugagan dasturning standart alomatlari ko'rinadi, ko'rsatgich «TUGASH» (22) yozuvining to'g'risiga keladi.
- Isitishni bekor qilish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (13) bosib ushlab turing. Qisqa ovoz eshitiladi va bir necha soniyadan so'ng displey (2) o'chadi.
- Tugmasini (6) «0» tomonga o'tkazib jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Issiq o'tkazmaydigan oshxona qo'lqopini kiyib, qopqog'ini (3) oching. Qolipni (7) dastagidan ushlab soat miliga teskari aylantiring va non pechkadan chiqarib oling.
- 10 daqiqa qolip sovushini kutib turing.
- Plastik kaftgir bilan nonni qolip (7) chetidan ajrating.
- Nonni olish uchun qolipni (7) ag'darib sekin silkiting.
- Ilmoq (11) bilan parrakni (8) nandan chiqarib oling, 10 daqiqa non sovushini kutib turing.
- Nonni o'tkir non pichoq bilan to'g'rang.

# O'ZBEKCHA

## Foydalanuvchi usulidagi to'g'rilash

1. «**MENYU**» tugmasini (12) bosib «**FOYDALANUVCHI USUL**» dasturini tanlang.
2. Displayda (2) birinchi ish usul (qizitish) to'g'rilagichlari ko'ringuncha «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib ushlab turing; displaydagi ko'rsatgich «**QIZITISH**» (27) yozuvining to'g'risiga keladi, bosqich necha daqiqa ishlashi ko'rinadi.
3. «**▲**» (14) va «**▼**» (15) tugmalari bilan bu bosqich necha daqiqa ishlashini ko'rsating, «**MENYU**» tugmasini (12) bosib keyingi bosqichni to'g'rilashga o'ting.
4. Dasturdagi 11 bosqichni to'g'rilash uchun 3-bandda aytilganlarni qaytaring.
5. Xamir oshganda harorat necha daraja bo'lishini to'g'rilash uchun «**MENYU**» tugmasini (12) bosing (12-14-bandlarda aytilgandek to'g'rilanadi).
6. «**▲**» (14) va «**▼**» (15) tugmalari bilan birinchi, ikkinchi va uchinchi bosqichda (xamir oshganda) ish kamerasidagi harorat necha daraja bo'lishini ko'rsating. Menyuning keyingi bandiga o'tish uchun «**MENYU**» tugmasini (12) bosing.
7. «**MENYU**» tugmasini (12) bosib non pishadigan haroratga o'ting, «**▲**» (14) va «**▼**» (15) tugmalarini bosib non pishadigan haroratni belgilab qo'ying.
8. Qo'lda to'g'rilangan dastur ko'rsatgichlarini saqlash uchun «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bosib ushlab turing.

*Eslatma:* - Belgilab qo'yilgan to'g'rilashlar saqlanayotganda «**ISHLATISH/O'CHIRISH**» tugmasini (13) bir marta bossangiz foydalanuvchi usulidagi oldin to'g'rilangan ko'rsatgichlar bekor bo'ladi.

- Vaqt 1 daqiqa oraliqda qo'yiladi.
- Harorat 1°C oraliqda qo'yiladi.

## Foydalanuvchi usulidagi ish bosqichlari

To'g'rilash menyusidagi tartib raqami	Nomi	To'g'rilash vaqti
1	Qizitish	1-60 daqiqa
2	Xamir qorish	1-10 daqiqa
3	Xamirni oshirish	1-30 daqiqa
4	Xamir qorish	1-30 daqiqa
5	Xamirni oshirish	1-90 daqiqa
6	Xamir qorish	1-59 sekund
7	Xamirni oshirish	1-90 daqiqa
8	Xamir qorish	1-59 sekund
9	Xamirni oshirish	1-90 daqiqa
10	Pishirish	1-90 daqiqa
11	Isitish	1-60 daqiqa
12	Birinchi marta xamir oshirilgandagi harorat (№3- band	20-50°C
13	Ikkincha marta xamir oshirilgandagi harorat (№5- band	20-50°C
14	Uchinchi marta xamir oshirilgandagi harorat (№7- band	20-50°C
15	Pishirgandagi harorat	70-160°C

## MUHIM TAVSIYALAR

### Masalliq

#### Un

Unning xususiyati navidan tashqari bug'doy o'sgan, maydalangan va saqlangan sharoitga ham bog'liq bo'ladi. Ishlab chiqaruvchisi va navi har xil undan non yopib ko'rib o'zingizga yoqadigan unni toping. Non yopish uchun asosan bug'doy uni bilan javdar uni ishlatiladi. Mazasi, mahsulotdagi ta'omlik ko'rsatgichlari yaxshiroq bo'lgani uchun bug'doy uni ko'proq ishlatiladi.

#### Non uni

Non (kepagi olingan) uni faqat bug'doyning ichki mag'zidan tortiladi, kleykovinasi ko'p bo'lgani uchun non mag'zi egiluvchan bo'ladi, non oqib ketmaydi. Non unidan yopilgan non bo'liq bo'lib pishadi.

#### Butun donli (kepakli) un

Butundonli (kepakli) un bug'doy qobig'i bilan maydalab olinadi. Bunday unning taomlik xususiyati ko'proq bo'ladi.

Butun donli undan yopilgan non kichikroq bo'lib pishadi. Nonning iste'mol xususiyati yaxshiroq bo'lishi uchun butundonli unga ko'pincha non uni qo'shiladi.

## Jo'xori va suli uni

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

## Shakar

Shakar nonga qo'shimcha maza beradi, non rangini tillarang qiladi. Xamirturush o'sishi uchun ham shakar solinishi kerak. Pishiriqqa faqat tozalangan shakar emas, jigarrang shakar yoki qand upasi ham solsa bo'ladi.

## Xamirturush

Xamirturush oshganda chiqadigan karbonat angidrid gazi non mag'zini g'ovak qiladi. Xamirturush un bilan shakardan oziqlanib ko'payadi. Yangi qoliplangan yoki tez eriydigan quruq xamirturush ishlating. Yangi qoliplangan achitqini iliq suyuqlikda (suvga, sutga va hk.) aralashiring, tez eriydigan achitqini esa unning o'ziga qo'shsa bo'ladi (uni oldin suvga solib olish shart emas). Xamirturush o'ramida aytilgan tavsiyalarga amal qiling yoki quyidagi o'lchamda ishlating:

- tez eriydigan 1 choy qoshiq quruq xamirturush yangi qoliplangan 1,5 choy qoshiq xamirturushga teng bo'ladi. Xamirturushni sovutgichga solib saqlang. Harorat baland bo'lsa xamirturush o'lib xamir oshmay qoladi.

## Tuz

Tuz nonga qo'shimcha maza va rang beradi, lekin xamirturush oshishini sekinlashtiradi. Tuzni ortiqcha ishlatmang. Faqat mayda tuz ishlating (yirik tuz qolipning kuydirmaydigan qoplamasini tirnashi mumkin)

## Tuxum

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

## Mol va o'simlik moyi

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

## Nonvoylik kukuni va soda

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

## Suv

Non pishirganda suv haroratining ahamiyati ko'p bo'ladi. Suv harorati 20-25°C daraja bo'lganda non yaxshi chiqadi, «**JUDA TEZ PISHIRISH**» usuli bilan non yopganda esa suv harorati 45-50°C daraja bo'lishi kerak. Suvning o'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 ishlating.

## Meva va dala mevalari

Murabbo pishirish uchun faqat yangi uzilgan, sifatti mevalar va dala mevalarini ishlating.

## O'LCHOV

Non yaxshi chiqishining bitta siri - nonga ishlatiladigan masalliqdan tashqari masalliqning o'lchovi ham to'g'ri bo'lishi kerak.

- O'lchov to'g'ri bo'lishi uchun jihatga qo'shib beriladigan o'lchov idishi (9) bilan o'lchov qoshig'ini (10) ishlating.
- Chizig'iga to'g'rilab o'lchov idishiga (9) suyuqlik quyuing. O'lchov idishini (9) tekis joyga qo'yib o'lchov to'g'riligini tekshirib ko'ring.
- Boshqa suyuqlik solib o'lchashdan oldin o'lchov idishini (9) yaxshilab tozalang.
- Orasiga havo kirib to'yinishi uchun o'lchashdan oldin unni elab olish kerak, shunda non yaxshi chiqadi.
- O'lchov idishiga (9) solingan quruq masalliqni bosmang, o'rtasini ko'tarib solmang, ortiqchasini olib tashlang.

Xamir juda tez oshayapti	Xamirturush bilan un ko'p yoki tuz kam solingan.
Non ko'tarilib pishmayapti	Xamirturush kam solingan
	Xamirturush eski yoki ko'paymaydigan
	Xamirturush unga qo'shilishdan oldin suyuq masalliq yoki tuzga tekkan.
	Unning navi to'g'ri kelmaydi yoki un sifatsiz
	Shakar kam solingan
	Suv yumshoq bo'lsa xamirturush tezroq oshadi

# O'ZBEKCHA

Xamir ko'p oshib ketayapti, xamir qolipdan chiqib ketdi	Xamirturush yoki un ko'p ishlatilgan Xamir ko'p
Nonning o'rtasi cho'kib qoldi	Suv harorati baland bo'lgani yoki ko'p suyuqlik solingani uchun xamirturush yaxshi oshmagan Un ko'p solingan yoki suyuqlik kam
Non mag'zi qattiq, qumog'i bor	Xamirturush bilan shakar kam solingan Meva, ko'k va hk. juda ko'p qo'shilgan. Un sifatsiz Suyuqlik harorati juda baland bo'lgani uchun xamirturush tez ko'payib, xamir tez cho'kib qolgan. Tuz solinmagan yoki shakar kam Un kam
Nonning o'rtasi pishmagan	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko'p solingan Suyuq masalliq ko'p qo'shilgan
Non mag'zi yirik donador bo'lib qolgan	Tuz kam solingan Suv juda issiq bo'lgan Xamir ko'p
Nonning usti pishmay qolgan	Un ko'p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo'lsa) Xamirturush ko'p solingan yoki tuz kam Shakar ko'p solingan Shakardan boshqa shirin masalliq ko'p ishlatilgan
To'g'ralgan non bo'lagi donador, notekis	To'g'rashdan oldin non sovutilmagan (ortiqcha namlik hali bug'lanib ketmagan)

## MASALLIQ SOLISH

- Masalliq solish ketma-ketligi quyidagicha bo'ladi (agar retseptda boshqacha aytilmagan bo'lsa): oldin qolipga suyuqlik (suv, sut, yog', aralashirilgan tuxum va hk.) quyiladi, so'ng quruq masalliq solinadi, xamirturush oxirida qo'shiladi.
- Un to'liq nam bo'lib qolmasligiga qarab turing, xamirturush faqat quruq unga solinadi. Xamirturush tuzga tegmasligi kerak, sababi tuz xamirturushni oshirmay qo'yadi.
- Keyinga surish xususiyatini ishlatganda qolipga (7) tez buziladigan masalliq, misol uchun, tuxum, meva, sut solmang.

## RETSEPTLAR

### Asosiy usul

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	225 ml	280 ml	380 ml
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Tuz	0,5 choy qoshiq	0,75 choy qoshiq	1 choy qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq	1 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Quruq sut	1 osh qoshiq	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	350 g.	450 g.	600 g.
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

### Fransuzcha non

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	200 ml	260 ml	345 ml
Limon sharbati	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1,5 choy qoshiq	1,5 choy qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Un	350 g	450 g	600 g

## O'ZBEKCHA

Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq
-------------------	---------------	---------------	---------------

### Butun donli un noni

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	250 ml	330 ml	380 ml
O'simlik yog'i	1 osh qoshiq	1,5 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq
Kepakli un	200 g	250 g	300 g
Un	150 g	200 g	250 g
Shakar	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq	2,5 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq	1 choy qoshiq

### SHirin pishiriq

Masalliq/miqdori	500 g	750 g	1000 g
Suv	210 ml	265 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq	4 osh qoshiq
Tuz	0,5 choy qoshiq	2/3 choy qoshiq	1 choy qoshiq
Shakar	3 osh qoshiq	4 osh qoshiq	5 osh qoshiq
Quruq sut	1 osh qoshiq	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	350 g	450 g	560 g
Quruq xamirturush	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq	3 choy qoshiq

### TEZ PISHIRISH

Masalliq	Miqdori
Tuxum	1 dona
Sut	175 ml
Sariyog'	115 g
Tuz	1/3 choy qoshiq
Shakar	75 g
Un	280 g
YUmshatgich	2 choy qoshiq

### JUDA TEZ PISHIRISH USULIDA

Masalliq/miqdori	750 g	1000 g
Suv	290 ml	350 ml
O'simlik yog'i	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Tuz	0,5 choy qoshiq	1 choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	450 g	560 g
Quruq sut	1,5 osh qoshiq	2 osh qoshiq
Quruq xamirturush	4 choy qoshiq	4 choy qoshiq

*Eslatma: Juda tez pishirish usulida suv harorati 45-50°C daraja bo'lishi kerak.*

### GLYUTENSIZ NON

Masalliq/miqdori	1000 g
Tuxum	1 dona

## O'ZBEKCHA

Suv	400 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq
Limon sharbati	1 choy qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq
Guruch uni	260 g
Kraxmal	70 g
Tapioka	70 g
Shakar	2 osh qoshiq
Quruq xamirturush	3 choy qoshiq

### MAKARON XAMIRI

Masalliq	Miqdori
Suv	370 ml
Sariyog'	25 g
Tuz	1,5 choy qoshiq
Shakar	1 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq
Un	600 g
Quruq xamirturush	2 choy qoshiq

### JAVDAR NONI

Masalliq	Miqdori
Suv	360 ml
Sariyog'	30 g
Tuz	1 choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq
Javdar uni	150 g
Bug'doy uni	450 g
Quruq xamirturush	1,5 choy qoshiq

### MURABBO

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

1. Sanchqi bilan bosib qulupnayni shakar bilan aralashtiring, limon sharbati qo'shib yana aralashtiring.
  - Aralashmani qolipga (7) solib «Murabbo» dasturini ishlatning.

### Tozalash va ehtiyot qilish

- Jihozni tugmasini (6) bosib o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, jihoz sovushini kutib turing.
- Birorta ham olinadigan qismini idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin emas.
- Korpusi bilan qopqog'ini (3) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quring.



## Eslatma:

- Qopqog'i (3) olinadi, nonpechkani displeyni o'zingizga qarab qo'ying, qopqog'ini (3) oching, qopqog'i (3) 60 daraja bo'lib og'ganda bir oz kuch bilan qopqog (3) chap tomonini ilmog'idan chiqaring, agar bir martada chiqarishning iloji bo'lmasa qopqog (3) og'ishini o'zgartirib yana bir marta harakat qilib ko'ring.
- Qopqoqni (3) joyiga qo'yish uchun oldin qopqoqni (3) o'ng ilmoqqa kiriting, so'ng qopqoqni chap ilmoqqa kiritasiz.
- Non qolip (7), parrak (8), o'lchov idishi (9), qoshiq (10) va ilmoqni (11) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving.

**Eslatma:** Agar parrak (8) o'qidan chiqmasa qolipga (7) iliq suv solib taxminan 30 daqiqa kutib turing.

- Yana nonpechkaga qo'yishdan oldin qolipi (7) bilan parragini (8) yaxshilab quriting.
- Jihoz, elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

## Saqlash

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

## NOSOZLIKLARINI TUZATISH

Nosozlik	Sababi	Tuzatish usuli
Displeyda «EE00» yozuvi ko'rindi. Displeyda «EE00» yozuvi ko'rinish qayta ovoz eshitilib turibdi	Ish bo'lmasidagi harorat past	Jihozni o'chiring, elektrdan ajrating, qolipini oling, qopqog'ini ochib 10-20 daqiqa kutib turing.
Displeyda «EE01» yozuvi ko'rinish qayta ovoz eshitilib turibdi	Oldingi non pishirishdan keyin jihoz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajrating, qolipini chiqarib oling, jihoz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displeyda «EEE» yozuvi ko'rinish qayta ovoz eshitilib turibdi	Harorat datchigi uzilgan	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling boring
Displeyda «HHH» yozuvi ko'rinish qayta ovoz eshitilib turibdi	Qisqa tutashuv bo'lgani uchun harorat datchigi ishlamayapti	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling
Havo kirish joyidan tutun chiqayapti	Qizitish elementiga masalliq to'kilgan	Jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Qolipini chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasi devori bilan qizitish elementini arting.
Pishgan non cho'kib qolgan, nonning osti 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
	Ishlayotganda tasodifan «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi bosilgan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Ishlayotganda qopqog'i ko'p ochilgan	Qopqog'ini faqat dastur so'raganda, yana masalliq qo'shish uchun oching.
	Ishlayotganda ko'p vaqt elektr bo'lmagan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Parrak aylanmay qolgan	Qolipni chiqarib oling, parrak aylantiruvchisi aylanayotganini tekshirib ko'ring. Biror joyi nosoz bo'lsa vakolatli xizmat markaziga murojaat qiling.

# O'ZBEKCHA

## To'plami

Nonpechka – 1 dona.

Non qolipi – 1 dona.

Xamir qoradigan parrak – 1 dona.

O'lchov idishi – 1 dona.

O'lchov qoshig'i – 1 dona.

Ilmoq – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

## Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 650 W

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

## Jihozning ishlash muddati – 3 yil

## Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qilingan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



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

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**RUS**

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

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**RO/MD**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

**CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2013  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2013