

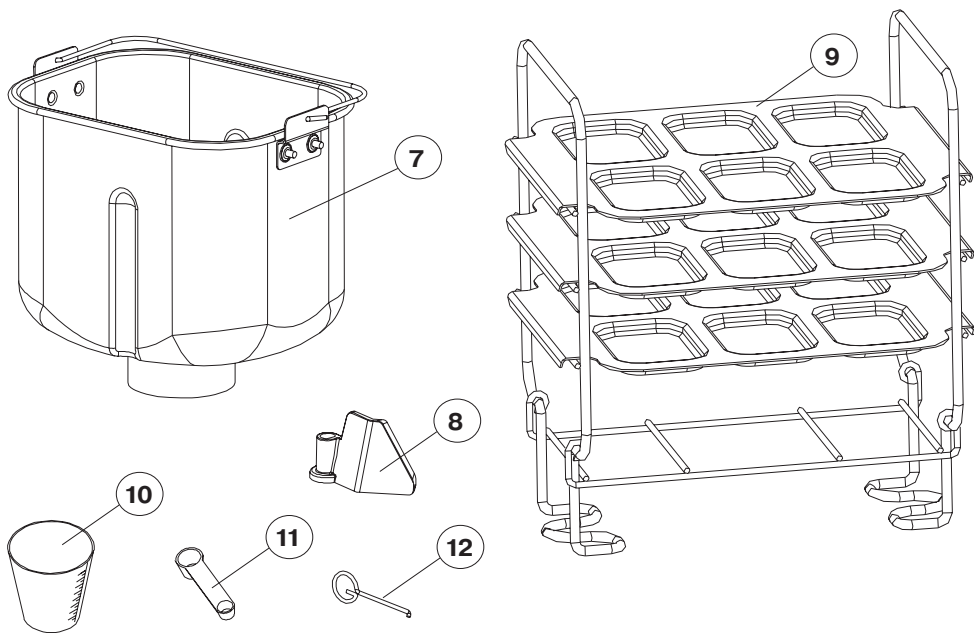
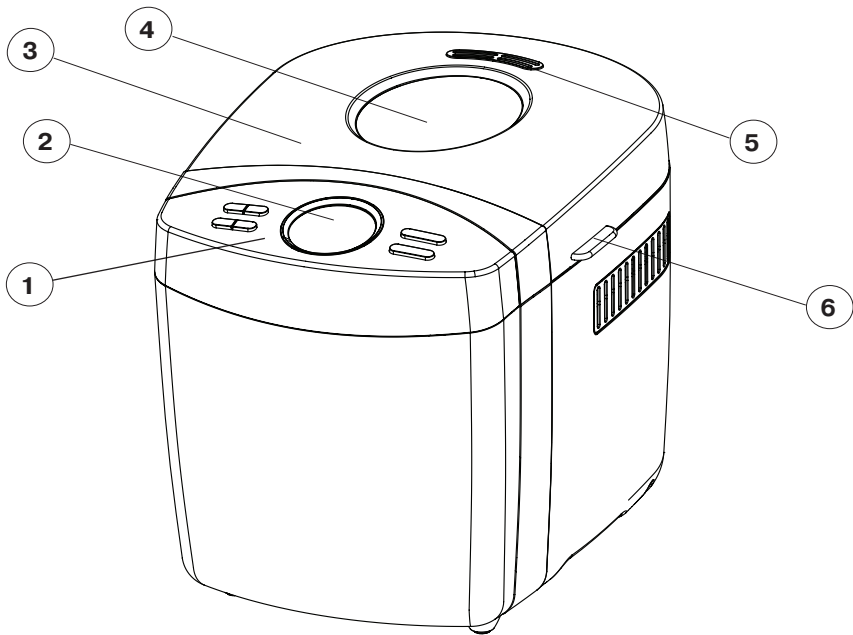
**VT-1990 W**

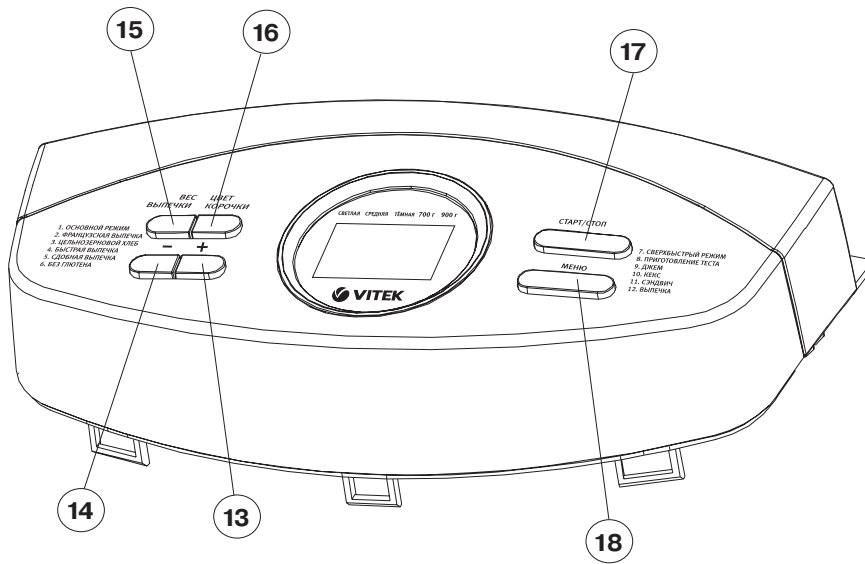
Bread Maker

Хлебопечь

# Инструкция по эксплуатации

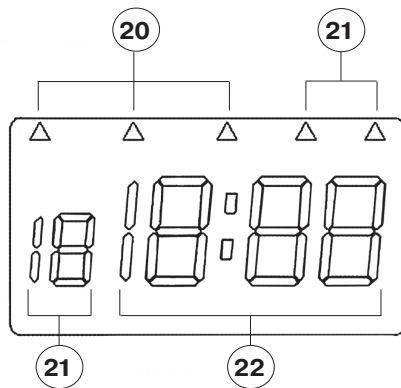
<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>15</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>27</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>39</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>51</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>62</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>73</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>85</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>97</b>





- 1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ
- 2. ФУНДУМЕНТАЛЬНАЯ ВЫВЕРКА
- 3. СЕРВИСНЫЙ РЕЖИМ
- 4. ВЫСШАЯ ВЫВЕРКА
- 5. СРЕДНЯЯ ВЫВЕРКА
- 6. БЕЗ ПРОТЕИНА

- 7. Сверхбыстрый режим
- 8. Движение
- 9. Меню
- 10. Сброс
- 11. Выдача



# ENGLISH

## BREAD MAKER

### DESCRIPTION

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

### Control panel:

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

### Display:

19. Number of the selected program
20. Selection of crust color
21. Weight selection
22. Time of delay/ remaining run-time digital readouts

## SAFETY MEASURES

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

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains.
- Power cord is equipped with "euro plug"; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- In order to avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover bread maker during operation in order to avoid fire outbreak.

- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- Always unplug bread maker before its assembly and disassembly.
- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of improper use of the unit (for example, non-compliance to the recommendations as well as excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Let the unit cool down completely before cleaning it.
- Placing foreign objects to the process chamber is forbidden.
- Do not open the lid during operation except for the cases described in this manual.
- Do not leave the lid open during bread maker operation.
- Do not touch hot surfaces and do not close ventilation openings during operation.
- Do not put your hands into the process chamber during operation.
- When taking baked bread out hold the handle (handles) of the form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges but shake the form when taking bread out.
- Unplug bread maker before cleaning or in case you are not using it.
- When unplugging the power cord plug do not pull the cord but hold the plug with your hand.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Do not use bread maker next to kitchen sink, do not expose bread maker to moisture.
- In order to avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If it happened do not touch the unit, unplug it immediately and only after that you may

take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.

- From time to time check power cord and plug integrity.
- You must not use bread maker when the power plug or cord is damaged, when bread maker malfunctions or after it fell. Do not try to repair the unit by yourself. Contact the authorized service center for all repair issues.
- Bread maker is not intended for usage by children or disabled persons; in exceptional cases a person who is responsible for safety should give them all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.
- The unit is intended for household usage only.

## CONTROL PANEL

### Baking programs

#### 1. BASIC MODE

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

#### 2. FRENCH BREAD

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

#### 3. WHOLE-WHEAT BREAD

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

#### 4. FAST BAKING

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

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

#### 5. SWEET BREAD

Dough kneading, rising and fancy bread baking.

#### 6. GLUTEN FREE

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

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

#### 7. EXTRA FAST MODE

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

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

#### 8. DOUGH MAKING

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

#### 9. JAM

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

#### 10. CAKE

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

#### 11. SANDWICH

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

#### 12. BAKE

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

### Control panel buttons (1)

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

### «MENU» Button (18)

- Select one of 12 programs by pressing «MENU» button (18) repeatedly. The number of the selected program (19) will be shown on display (2).

# ENGLISH

## «LOAF WEIGHT» Button (15)

- Select loaf weight by pressing «LOAF WEIGHT» button (15): 700 or 900 grams. The weight settings are shown on the display (2) by symbol (21).

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

«LOAF WEIGHT» Button (15) is inactive in programs 4, 8-10 and 12.

## «CRUST COLOR» Button (16)

- Select «LIGHT», «MEDIUM» or «DARK» crust by pressing «CRUST COLOR» button (16) repeatedly (symbol (20)).

**Note:** *This button is inactive in programs 8 and 9.*

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

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

- Select the program, loaf weight and crust color by using control panel buttons.
- Then set the time of delay by pressing buttons (13) «+» and (14) «-» repeatedly (that means in what time – starting from the current time – the baking process is to be finished). The time of delay (22) will be shown on display (2).

**Note:** *The maximal time of delay is 13 hours, setting step is 10 minutes.*

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

**Note:** *If you have selected «BAKE» program, pressing buttons (13) «+» and (14) «-» will set the baking time from 10 minutes to 1 hour with 1 minute setting step.*

- After the delay time has been set press «START/STOP» button (17) the two-spot in the remaining time index (22) will flash, and countdown will start.
- In order to pause countdown press «START/STOP» button (17), in order to continue countdown press «START/STOP» button (17) again.
- In order to cancel the delay press and hold «START/STOP» button (17) until you hear a long sound signal.

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

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

## «START/STOP» Button (17)

- Launch baking program by pressing «START/STOP» button (17). There will be a short sound signal, the two-spot in the time index (22) will flash, and countdown will start.
- Other buttons become inactive during the baking process.
- In order to pause baking process press «START/STOP» button (17) once. There will be a short sound signal, the remaining time index (22) will flash.
- In order to resume baking process press «START/STOP» button (17) again, otherwise the interrupted process will be restarted automatically in 10 minutes.
- In order to stop baking process press and hold «START/STOP» button (17) until you hear a long sound signal.

## Additional functions

### Heating

- In case you have not switched off bread maker after baking process (programs 1-7, 10-12), it will automatically pass into heating mode (duration – 1 hour).
- If you wish to cancel the heating function, press «START/STOP» button (17).

### Memory

- In case of emergency power cutoff during the operation process the memory function with the duration of up to 10 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 10 minutes bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
- If there is no power for more than 10 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.
- If the operation was interrupted during the dough kneading process just press «START/STOP» button (17), and the program will be restarted from the very beginning.

## BEFORE THE FIRST OPERATION

- Unpack bread maker.

- Place unit on a flat stable surface. Distance to the nearest surfaces 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 affects dough rising process and consequently the size and density of bread. The most optimal ambient temperature in the room is from 15 to 34°C.

- Open the lid (3) with the handle (6).
- Take the baking form (7) by the handle, turn it counter-clockwise and pull upwards.
- Close the lid (3), switch the unit on by plugging the power cord plug into the socket. There will be a long sound signal, display (2) will show the number of the first program (19), the operation time index «3:00» (22) and symbols (20, 21), denoting the standard baking settings: crust color – medium; loaf weight – 900 g.
- Select BAKE program by pressing button (18) «MENU» repeatedly, press button (17) «START/STOP» and let the unit warm up for 10 minutes.

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

- Switch bread maker off in 10 minutes. To do so press and hold «START/STOP» button (17) until you hear a long sound signal, take the plug out of the socket.
- Open the lid (3) with the handle (6) and let the unit cool down.
- Wash the baking forms (7, 9), the paddle (8), the measuring cup (10), spoon (11) and the hook (12) with a soft sponge and a neutral detergent.
- Dry the removable parts.
- Bread maker is ready for use.

## USING THE UNIT

- If you use the baking form (7), fix the paddle (8) on the form (7) axis.

**Note:** It is desirable to grease the paddle with butter before assembly to avoid dough ingress under the paddle (8) during operation and to facilitate paddle removal (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 cavity in the flour with your finger and put the yeast there.

- Put the ready-made dough into the cookie tray (9).
- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (7, 9) surface.
- Take form (7) by the handle, put it into the process chamber and turn it clockwise until bumping. Place the cookie tray (9) into the process chamber.
- Close the lid (3), plug the bread maker into the socket.
- Select the necessary program by pressing «MENU» button (18) repeatedly.
- Set the crust color and loaf weight by pressing «CRUST COLOR» (16) and «LOAF WEIGHT» (15) buttons repeatedly.
- Set the delay time by pressing buttons (13) «+» and (14) «-».

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

- Press button (17) «START/STOP» in order to launch the program.
- When hearing 10 consequential sound signals in the dough kneading process open the lid (3) carefully by the handles (6) and add supplementary ingredients.

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

- 10 consequential sound signals inform that the program is completed.
- After the completion of programs 1-7, 10-12 the bread maker will pass into heating mode, symbols «0:00» will appear on the display, and the two-spot will flash.
- When the heating cycle is finished there will be a sound signal and the standard settings of the completed program will be shown on display (2).
- In order to cancel heating, press and hold «START/STOP» button (17). There will be a long sound signal, the display (2) will switch off after a while.
- Unplug the unit.

# ENGLISH

- Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the form (7) by the handle, turn it counter-clockwise and pull upwards; remove the cookie tray (9), taking it by both handles.
- Let the form (7) cool down for 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (7, 9) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
- In order to remove the bread turn the form (7) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread let it cool down for 10 minutes and remove the paddle (8) with the hook (12).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

## Baking duration

Program	Baking time (hours)		Total time (hours)	
	700 g	900 g	700 g	900 g
1. BASIC MODE	1:00	1:05	2:53	3:00
2. FRENCH BREAD	1:05	1:10	3:40	3:50
3. WHOLE-WHEAT BREAD	1:00	1:05	3:32	3:40
4. FAST BAKING	1:10		2:10	
5. SWEET BREAD	1:00	1:05	2:50	2:55
6. GLUTEN FREE	1:05	1:10	2:50	2:55
7. EXTRA FAST MODE	0:45	0:50	1:28	1:38
8. DOUGH MAKING	-		1:30	
9. JAM	0:20		1:20	
10. CAKE	0:50		1:50	
11. SANDWICH	0:50	0:55	2:55	3:00
12. BAKE	0:10–1:00		00:10–1:00	

## IMPORTANT RECOMMENDATIONS

### Ingredients

#### Flour

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

#### Bread flour

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

#### Whole-wheat flour (wholemeal)

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

#### Corn and oatmeal flour

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

#### Sugar

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



**Yeast**

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

1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1.5 of tea spoon of fresh compressed yeast. Store yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and the dough rises poorly.

**Salt**

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

**Eggs**

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

**Animal and vegetable fats**

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

**Baking powder and soda**

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rising. Use leaven or soda when baking in «EXTRA FAST MODE». It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of the powder (20 g) is rated for 500

g of flour. Do not use vinegar for soda slaking, it will make the crumb less homogeneous and damper. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

**Water**

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

**Dairy foods**

Diary foods improve the nutrition value and flavor of the bread. The crumb becomes more beautiful and savoury. Use fresh diary foods or powdered milk.

**Fruit and berries**

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

**DOSAGE**

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

- Use kitchen scales or measuring cup (10) and spoon (11), included.
- Fill the measuring cup (10) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup on a flat surface.
- Clean the cup carefully before measuring another type of liquid.
- Flour should be screened, and the heap should be removed with a smooth knife.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (10).
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air, this provides the best baking quality.

# ENGLISH

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

## INGREDIENTS LOADING

- The following order of ingredients loading is recommended (unless otherwise is specified in the recipe): liquids (water, milk, oil, whipped eggs, etc.) are poured on the bottom of the baking form, dry ingredients are fed afterwards, yeast powder is added last.
- See that flour does not become completely wet, put yeast in dry flour only. Yeast should not come in contact with salt before kneading as salt reduces yeast capacity.
- When using the delay function do not put perishable foods – for example, eggs, fruit, milk – into the form (7, 9).

## RECIPES BASIC MODE

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	1½ tea spoon
Sugar	2 table spoons	3 table spoons
Flour	3 measuring cups	3½ measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon	1¼ tea spoons

## FRENCH BREAD

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	270 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1½ tea spoons	2 tea spoons
Sugar	1½ table spoons	2 table spoons
Flour	3 measuring cups	3½ measuring cups
Yeast powder	¾ tea spoon	1 tea spoon

## WHOLE-WHEAT BREAD

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	260 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	1 tea spoon	2 tea spoons
Medium flour	1 measuring cup	2 measuring cups
Flour	2 measuring cups	2 measuring cups
Brown sugar	2 table spoons	2½ table spoons
Powdered milk	2 table spoons	3 table spoons
Yeast powder	¾ tea spoon	1 tea spoon

## GLUTEN FREE

Ingredients/Quantity	700 g	900 g
Water	250 ml	330 ml
Vegetable oil	2 table spoons	3 table spoons
Salt	¾ tea spoon	1 tea spoon
Rice flour	2 ¾ measuring cups	3 ¾ measuring cups
Sugar	1 ½ table spoons	2 table spoons
Yeast powder	1 ½ tea spoons	2 tea spoons

1. Pour water and vegetable oil into the form (7).
2. Add salt and sugar, powdered milk (for whole-wheat bread), then add flour.
3. Make a small cavity in the flour and put yeast into it (see that yeast does not get wet and come in contact with salt before kneading).
4. Insert the form (7) into the process chamber, turn it clockwise until bumping and close the lid (3).
5. Press «MENU» button (18) and select the appropriate program.
6. Select loaf weight, degree of crust roasting and press «START/STOP» button (17).

# ENGLISH

## JAM

Ingredients/Quantity	
Strawberry	4 cups
Sugar	2½ 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.

## CAKE

Wheat flour	175 g.
Sugar	150 g.
Butter	40 g.
Eggs	3 pcs.
Leaven	1½ tea spoons
A large apple (preferably sour)	1 pc.

1. Whip eggs with sugar, pour into the form (7).
2. Add softened butter, flour and leaven.
3. Bake after setting the «CAKE» program.
4. During the dough kneading process you will hear 10 sound signals, open the lid (3) and add chopped apples.
5. Close the lid (3), continue cooking.

### Note:

- You may also bake cookies of this dough (without apples).
- Put the dough into the cavities of the cookie tray (9) with a spoon.
- Place the tray (9) into the bread maker and select the «BAKE» program

## BAKE

Ingredients	Quantity
-------------	----------

### Chocolate cookies

Eggs	1 pcs.
Brown sugar	50 g
Salt	½ tea spoon
Baking powder	1 tea spoon
Cocoa powder	50 g
Butter	120 g
Flour	120 g
Vanilla sugar	1 tea spoon

### Milky cookies

Eggs	1 pcs.
Sugar powder	100 g
Salt	½ tea spoon
Milk	2 tea spoons
Dried milk	30 g

# ENGLISH

Butter	240 g
Flour	290 g

## Cashew cookies

Eggs	1 pcs.
Sugar	30 g
Butter	60 g
Flour	80 g
Crushed cashew nuts	10 pcs.

## Vanilla cookies

Eggs	1 pcs.
Sugar	75 g
Butter	100 g
Flour	180 g
Vanilla sugar	½ tea spoon

1. Beat up egg with sugar using wire whisk.
2. Add melted butter and mix it.
3. Add dry ingredients (flour, vanilla sugar, etc.), thoroughly mix the dough.
4. Put the dough into the cookie tray (9), place the tray (9) into the bread maker and switch on the "BAKE" program.

## Cleaning and maintenance

- Unplug the unit and let it cool down.
- Wipe the body and lid (3) with a wet cloth.
- Wash baking forms (7, 9), paddle (8), measuring cup (10), spoon (11) and hook (12) 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.

You may also wash the forms (7, 9) and the paddle (8) in a dishwasher.

- Dry forms (7, 9) and paddle (8) carefully before fixing them in the bread maker.
- Do not immerse the unit, power cord and cord plug into water and other liquids.

## Storage

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

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Symbols «HHH» appear on the display, accompanied by 5 sound signals	The unit has not cooled down after the previous baking cycle	Unplug the unit, take the form out, let the unit cool down at room temperature
Symbols «LLL» on the display, accompanied by 5 sound signals	Low temperature in the process chamber	Switch the unit off, open the lid and wait for 10-20 minutes.

## ENGLISH

Symbols «EE0» on the display, accompanied by 5 sound signals	Temperature sensor failure	Switch the unit off and contact the authorized service center
Smoke from the ventilation openings (5)	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off by unplugging the power cord plug from the socket. Take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a wet cloth.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread has stayed in the bread maker for too long after baking	When making bread according to this recipe switch the unit off immediately after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the baking form	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Grease the paddle with oil before assembly
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program by pressing the «MENU» button repeatedly
	Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only upon the request of the program in order to add supplementary ingredients.
	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddle is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

### Delivery set

Bread maker – 1 pc.  
 Baking form – 1 pc.  
 Cookie tray – 1 pc.  
 Kneading paddle – 1 pc.  
 Measuring cup – 1 pc.  
 Measuring spoon – 1 pc.  
 Hook – 1 pc.

### Technical specifications

Power supply: 230 V ~ 50 Hz  
 Maximal rated input: 600 W

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

### Unit operating life is 3 years.

### Guarantee

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

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

## BROTBACKOFEN

### Beschreibung

1. Steuerungsplatte
2. Display
3. Deckel
4. Schaukasten
5. Entlüftungsöffnungen
6. Handgriff
7. Backform
8. Flügel zum Anteigen
9. Gebäckform
10. Messbecher
11. Messlöffel
12. Haken

### Bedienungsplatte:

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

### Display:

19. Nummer des ausgewählten Programms
20. Auswahl der Krustenfarbe
21. Auswahl des Gewichts
22. Digitale Anzeige der Rückstellungszeit/der Restzeit

### SICHERHEITSMABNAHMEN

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

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Das Netzkabel ist mit einem „Eurostecker“ ausgestattet; schalten Sie diesen in die Steckdose mit sicherer Erdung ein.
- Verwenden Sie keine Übergangsstücke beim Anschließen des Brotbackofens

ans Stromnetz, um Brand- oder Stromschlagrisiko zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile hitzebeständige Oberfläche so auf, dass ein freier Zugang zur Steckdose gewährt wird. Die Entfernung zu den nächstliegenden Gegenständen soll nicht weniger als 20 cm betragen.
- Es ist nicht gestattet, den Brotbackofen während des Betriebs zu decken, um das Brandrisiko des Geräts zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät auf andere Haushaltsgeräte und Tischdecken aufzustellen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät in der Nähe von Quellen der offenen Flamme, der leicht entflammaren Flüssigkeiten und unter direkten Sonnenstrahlen aufzustellen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vom Tisch nicht frei hängt, sowie heiße Oberflächen oder scharfe Ränder der Küchenmöbel nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
- Schalten Sie den Brotbackofen immer vor seinem Auf- und Abbau aus.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
- Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts (z.B. Nichtbeachtung der Empfehlungen sowie im Falle der dauernden Zubereitungszeit) kann zur Anbrennung des Brots und der Entstehung des Rauchs führen. Schalten Sie in diesem Falle das Gerät sofort vom Stromnetz ab, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie vor der Reinigung ab, bis das Gerät komplett abgekühlt wird.
- Es ist nicht gestattet, fremde Gegenstände in die Arbeitskammer zu legen.
- Es ist nicht gestattet, den Deckel während Betriebs zu öffnen, außer den Fällen, die in der Betriebsanleitung beschrieben sind.
- Lassen Sie nie den Deckel des Brotbackofens während seines Betriebs offen.
- Es ist nicht gestattet, heiße Oberflächen während des Betriebs zu berühren und Entlüftungsöffnungen zu schließen.
- Es ist nicht gestattet, Hände in die Arbeitskammer während des Betriebs zu stecken.

# DEUTSCH

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

## BEDIENUNGSPLATTE

### Backprogramme

#### 1. HAUPTBETRIEB

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

#### 2. FRANZÖSISCHES GEBÄCK

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

#### 3. 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. SCHNELLBACKEN

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

**Achtung!** Das Schnellbrot wird mit der Verwendung von Soda oder Quellmehl gebacken. Für die Erzielung besserer Ergebnisse legen Sie flüssige Produkte auf den Boden der Backform und trockene Produkte legen Sie drauf. Im Laufe des Anteigens können sich Klümpchen an den Rändern der Backform bilden; nutzen Sie einen Silikonspatel, mischen Sie die gebildeten Klümpchen in den Teig ein.

#### 5. BUTTERTEIGBACKWAREN

Anteigen, Teigtrieb und Backen von Butterteigbackwaren.

#### 6. OHNE GLUTEN

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



## 7. EXPRESSBETRIEB

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

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

## 8. TEIGZUBEREITUNG

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

## 9. MARMELADE

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

## 10. KEKS

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

## 11. SANDWICH

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

## 12. GEBÄCK

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

### Tasten der Bedienungsplatte (1)

Bei jedem Drücken der Taste der Bedienungsplatte ertönt ein Tonsignal.

#### „MENÜ“-Taste (18)

– Wählen Sie eines der 12 Programme durch das mehrmalige Drücken der „MENÜ“-Taste (18) aus. Die Nummer des ausgewählten Programms (19) wird auf dem Display (2) angezeigt.

#### „BACKGEWICHT“-Taste (15)

– Wählen Sie das Brotgewicht durch das mehrmalige Drücken der „BACKGEWICHT“-

Taste (15) aus: 700 und 900 Gramm. Die Einstellungen des Gewichts werden auf dem Display (2) durch das Symbol (21) angezeigt.

**Anmerkung:** Die Backdauer hängt vom eingestellten Brotgewicht ab.

Die Taste (15) „BACKGEWICHT“ ist in den Programmen 4, 8-10 und 12 inaktiv.

#### „KRUSTENFARBE“-Taste (16)

– Wählen Sie eine „HELLE“, „MITTLERE“ oder „DUNKLE“ Kruste (Symbol (20)) durch das mehrmalige Drücken der „KRUSTENFARBE“-Taste (16) aus.

**Anmerkung:** Diese Taste ist in den Programmen 8 und 9 inaktiv.

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

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

– Wählen Sie das Programm, das Backgewicht und die Krustenfarbe mit den Tasten der Bedienungsplatte aus.

– Stellen Sie die Rückstellungszeit - d.h. nach welcher Zeit ab dem jetzigen Zeitpunkt der Backprozess beendet wird - durch das mehrmalige Drücken der Tasten (13) „+“ und (14) „-“ ein. Auf dem Display (2) wird die Rückstellungszeit (22) angezeigt.

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

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

**Anmerkung:** Falls Sie das Programm „GEBÄCK“ gewählt haben, stellen Sie die Backdauer von 10 Minuten bis zu 1 Stunde mit dem Schritt 1 Minute durch das Drücken der Tasten (13) „+“ und (14) „-“ ein.

– Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17) nach der Einstellung der Rückstellungszeit, der Doppelpunkt in der Anzeige der verbliebenen Zeit (22) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.

– Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17), um das Abzählen der Restzeit anzuhalten, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17) nochmals, um das Abzählen der Restzeit fortzusetzen.

– Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (17), bis ein dauerndes

# DEUTSCH

Tonsignal ertönt, um die Zeitrückstellung zu unterbrechen.

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

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

## „START/STOP“-Taste (17)

- Starten Sie das Backprogramm mit der „START/STOP“-Taste (17). Es ertönt ein kurzes Tonsignal, der Doppelpunkt in der Zeitanzeige (22) wird blinken und das Abzählen der Restzeit beginnt.
- Andere Tasten werden während des Backprozesses inaktiv.
- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17) einmal, um das Programm anzuhalten. Es ertönt ein kurzes Tonsignal, die Anzeige der Restzeit (22) wird blinken.
- Drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17) nochmals, um den Backprozess fortzusetzen, anderenfalls wird der unterbrochene Backprozess in 10 Minuten automatisch fortgesetzt.
- Drücken Sie und halten Sie die „START/STOP“-Taste (17) bis ein dauerndes Tonsignal ertönt, um den Backprozess zu unterbrechen.

## Zusätzliche Funktionen

### Aufwärmung

- Falls Sie den Brotbackofen nach der Beendigung des Backprozesses nicht ausschalten (Programme 1-7, 10-12), wird er sich in den Aufwärmungsbetrieb automatisch umschalten (Dauer – 1 Stunde).
- Wenn Sie die Aufwärmungsfunktion ausschalten möchten, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17).

### Speicher

- Bei der Notabschaltung des Stroms während des Betriebs des Geräts wird die Speicherfunktion mit der Dauer bis zu 10 Minuten aktiviert.
- Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung im Laufe von 10 Minuten setzt der Brotbackofen die Ausführung des eingegebenen Programms da fort, wo es unterbrochen wurde.

- Beim Ausfall der Stromversorgung über 10 Minuten sollen Nahrungsmittel nochmals geladen und das Gerät neu programmiert werden.
- Wenn die Unterbrechung des Betriebs während des Anteigens erfolgte, drücken Sie einfach die „START/STOP“-Taste (17) und das Programm startet von Anfang an.

## VOR DER ERSTNUTZUNG DES GERÄTS

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

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

- Öffnen Sie den Deckel (3) mit dem Griff (6).
- Nehmen Sie die Backform (7) am Griff fest, drehen Sie diese gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie nach oben.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu, schalten Sie das Gerät ein, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein dauerndes Tonsignal, auf dem Display erscheint die Nummer des ersten Programms (19), die Angabe der Betriebszeit “3:00” (22) und Symbole (20, 21), die die Standardeinstellungen des Backbetriebs darstellen: Krustenfarbe - mittel; Brotgewicht - 900 g.
- Wählen Sie das GEBÄCK-Programm durch das mehrmalige Drücken der “MENÜ“-Taste (18) aus, drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17) und lassen Sie das Gerät im Laufe von 10 Minuten durchwärmen.

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

- Schalten Sie den Brotbackofen in 10 Minuten aus. Drücken Sie und halten Sie dafür die „START/STOP“-Taste (17), bis ein dauerndes Tonsignal ertönt, um ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

- Öffnen Sie den Deckel (3) mit dem Griff (6) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Waschen Sie Backformen (7, 9), den Flügel (8), den Messbecher (10), den Löffel (11) und den Haken (12) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.
- Trocknen Sie abnehmbare Teile.
- Der Brotbackofen ist betriebsbereit.

## NUTZUNG DES GERÄTS

- Falls Sie die Backform (7) nutzen, setzen Sie den Flügel (8) auf die Achse der Backform (7) auf.

**Anmerkung:** Es wird empfohlen, den Flügel vor dem Aufbau mit Öl einzuschmieren, um das Eindringen von Teig unter den Flügel (8) im weiteren zu vermeiden und 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 Quellteig

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

- Legen Sie bereits fertigen Teig in die Backform (9) ein.
- Wischen Sie verkrümelte Nahrungsmittel oder vergossene Flüssigkeiten von der Oberfläche der Backform (7, 9) 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. Legen Sie die Gebäckform (9) in die Arbeitskammer ein.
- Schließen Sie den Deckel (3) zu, schalten Sie den Brotbackofen in die Steckdose ein.
- Wählen Sie das gewünschte Programm durch das mehrmalige Drücken der «MENÜ»-Taste (18) aus.
- Stellen Sie die Krustenfarbe und das Brotgewicht durch das mehrmalige Drücken der «BACKGEWICHT»-Taste (15) und «KRUSTENFARBE»-Taste (16) ein.
- Stellen Sie die Rückstellungszeit durch das mehrmalige Drücken der Tasten (13) «+» und (14) «-» ein.

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

- Drücken Sie die «START/STOP»-Taste (17), um das Programm zu starten.
- Während des Anteigens hören Sie 10 nacheinander folgende Tonsignale, öffnen Sie vorsichtig den Deckel (3) mit den Griffen (6) und geben Sie zusätzliche Zutaten zu.

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

- 10 nacheinander folgende Tonsignale signalisieren die Programmbeendigung.
- Nach der Beendigung der Programme 1-7, 10-12 übergeht Brotbackofen in den Aufwärmungsbetrieb, dabei erscheinen die Symbole „0:00“ auf dem Display und Doppelpunkt blinkt.
- Nach der Beendigung des Aufheizungszyklus ertönt ein Tonsignal und auf dem Display (2) werden Standardeinstellungen des beendeten Programms angezeigt.
- Drücken Sie und halten Sie die «START/STOP»-Taste (17), um die Aufheizung auszuschaalten. Es ertönt ein dauerndes Tonsignal, das Display (2) erlischt nach einiger Zeit.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie zuerst hitzebeständige Küchenhandschuhe an, öffnen Sie den Deckel (3), nehmen Sie die Backform (7) am Griff fest, drehen Sie im Uhrzeigersinn und ziehen Sie nach oben; nehmen Sie die Gebäckform (9) heraus, indem Sie diese an beiden Griffen fest nehmen.
- Lassen Sie die Backform (7) im Laufe von 10 Minuten abkühlen.
- Trennen Sie die Backware von den Wänden und dem Boden der Backform (7, 9) ab, nutzen Sie dabei den Spatel mit Antihafbeschichtung.
- Um das Brot herauszunehmen, drehen Sie die Backform (7) um und schütteln Sie diese vorsichtig.
- Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden während ca. 10 Minuten abkühlen und entfernen Sie den Flügel (8) mit dem Haken (12).
- Schneiden Sie das Brot mit einem Brotmesser.

# DEUTSCH

## Zubereitungsdauer

Programm	Backzeit (in Stunden)		Gesamtzeit (in Stunden)	
	700 g	900 g	700 g	900 g
1. HAUPTBETRIEB	1:00	1:05	2:53	3:00
2. FRANZÖSISCHES BROT	1:05	1:10	3:40	3:50
3. VOLLKORNBROT	1:00	1:05	3:32	3:40
4. SCHNELLBACKEN	1:10		2:10	
5. BUTTERTEIGBACKWAREN	1:00	1:05	2:50	2:55
6. OHNE GLUTEN	1:05	1:10	2:50	2:55
7. EXPRESSBETRIEB	0:45	0:50	1:28	1:38
8. TEIGZUBEREITUNG	-		1:30	
9. MARMELADE	0:20		1:20	
10. KEKS	0:50		1:50	
11. SANDWICH	0:50	0:55	2:55	3:00
12. GEBÄCK	0:10–1:00		00:10–1:00	

## WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

### Zutaten

#### Mehl

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

#### Brotmehl

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

#### Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl)

Das Vollkornmehl (Weizenvollkornmehl) wird durch das Mahlen von Weizenvollkörnern zusammen mit der Hülle gewonnen. Diese Mehlsorte unterscheidet sich durch den erhöhten Nahrungswert. Das Vollkornbrot kommt nor-

malerweise kleiner heraus. Für die Verbesserung der Verbrauchseigenschaften von Brot wird das Vollkornmehl mit Brotmehl oft zusammen gemischt.

#### Mais- und Hafermehl

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

#### Zucker

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

#### Backhefe

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

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

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

### **Salz**

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

### **Eier**

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

### **Tierische und pflanzliche Fette**

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

### **Backpulver und Soda**

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

### **Wasser**

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

### **Milchprodukte**

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

### **Früchte und Beeren**

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

### **DOSIERUNG**

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

- Nutzen Sie eine Küchenwaage oder einen Messbecher (10) und einen Messlöffel (11), die mitgeliefert sind.
- Füllen Sie den Messbecher (10) mit Flüssigkeit bis zum entsprechenden Füllstand auf. Prüfen Sie die Dosierung, indem Sie den Messbecher auf eine gerade Oberfläche stellen.
- Reinigen Sie den Messbecher sorgfältig, wenn Sie eine andere Flüssigkeit nutzen.
- Mehl muss gesiebt und seine Überhäufung mit einem glatten Messer entfernt werden.
- Verdichten Sie trockene Zutaten nicht, wenn Sie diese dem Messbecher (10) zugeben.
- Es ist wichtig, Mehl vor der Abwiegung zu sieben, um es mit Luft zu sättigen, es sichert die besten Backergebnisse.

# DEUTSCH

Teig geht zu schnell auf	Zu viel Backhefe, Mehl oder zu wenig Salz
Brot geht nicht auf	Zu wenig Backhefe
	Backhefe ist alt oder inaktiv
	Hohe Temperatur der genutzten Flüssigkeiten
	Backhefe ist mit Flüssigkeiten oder Salz vor dem Anteigen in Berührung gekommen
	Die Mehlsorte wurde falsch gewählt oder Mehl ist verdorben
	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 genutzten Flüssigkeit führt zum schnellen Trockenhefewachstum und dem früheren Zusammenfallen von Teig.
	Kein Salz oder zu wenig Zucker
Brot ist in der Mitte schlecht gebacken	Zu wenig Mehl
	Zu viel Flüssigkeit und zu viele Flüssigzutaten (z.B. Joghurt)
Grobkornkrume	Zu viele Flüssigzutaten
	Kein Salz
	Zu heißes Wasser
Schlecht durchgebackene Brotoberfläche	Zu viel Teig
	Zu viel Mehl (insbesondere beim Backen von Weißbrot)
	Zu viel Backhefe oder zu wenig Salz
	Zu viel Zucker
	Nutzen Sie andere süße Zutaten außer Zucker
Die Krume von geschnittenen Brotscheiben ist körnig und ungleichmäßig	Sie haben Brot vor dem Schneiden nicht abgekühlt (überflüssige Feuchtigkeit wurde nicht abgedämpft)

## FÜLLUNG VON ZUTATEN

- Empfohlene Reihenfolge der Füllung von Zutaten (falls im Rezept nichts anderes angegeben wird): Flüssigkeiten (Wasser, Milch, Butter, Aufschlageier usw.) werden in den Backbehälter eingegossen, danach werden trockene Zutaten und zuletzt Trockenhefe zugegeben.
- Achten Sie darauf, dass Mehl nicht komplett nass wird, legen Sie Trockenhefe nur in trockenes Mehl ein. Trockenhefe soll vor dem Anteigen mit Salz nicht in Berührung kommen, weil Salz die Aktivität von Trockenhefe vermindert.
- Wenn Sie die Funktion der Zeitrückstellung nutzen, legen Sie keine leichtverderblichen Produkte – wie z.B. Eier, Früchte, Milch in die Backform (7, 9) ein.

## REZEPTE

### HAUPTBETRIEB

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1½ Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3½ Messbecher
Trockenhefe	1 Teelöffel	1¼ Teelöffel

### FRANZÖSISCHES BROT

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	270 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1½ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1½ Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	3 Messbecher	3½ Messbecher
Trockenhefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel

### VOLLKORNBROT

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	260 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Graumehl	1 Messbecher	2 Messbecher
Mehl	2 Messbecher	2 Messbecher
Braunzucker	2 Esslöffel	2½ Esslöffel
Trockenmilch	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Trockenhefe	¾ Teelöffel	1 Teelöffel

### OHNE KLEBER

Zutaten/Menge	700 g	900 g
Wasser	250 ml	330 ml
Pflanzenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	¾ Teelöffel	1 Teelöffel
Reismehl	2 ¾ Messbecher	3 ¾ Messbecher
Zucker	1 ½ Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	1 ½ Teelöffel	2 Teelöffel

1. Gießen Sie Wasser und Pflanzenöl in die Backform (7) ein.
2. Geben Sie Salz und Zucker, Trockenmilch (für Vollkornbrot) und danach Mehl zu.
3. Machen Sie eine kleine Vertiefung im Mehl und geben Sie Trockenhefe darin zu (achten Sie darauf, dass Trockenhefe vor dem Anteigen nicht angefeuchtet wird und mit Salz nicht in Berührung kommt).
4. Legen Sie die Backform (7) in die Arbeitskammer ein, drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und schließen Sie ihn (3) zu.
5. Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (18) und wählen Sie ein entsprechendes Programm aus.
6. Wählen Sie das Gewicht, die Stufe der Krustenbräunung von Brot und drücken Sie die „START/STOP“-Taste (17).

# DEUTSCH

## MARMELADE

Zutaten/Menge	
Erdbeeren	4 Tassen
Zucker	2½ Tassen
Zitronensaft	1 Esslöffel

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

## KEKS

Weizenmehl	175 g
Zucker	150 g
Milchbutter	40 g
Eier	3 Stk.
Quellmehl	1½ Teelöffel
Großer Apfel (empfehlenswert sauer)	1 Stk.

1. Schlagen Sie Eier mit Zucker, gießen Sie diese in die Backform (7) ein.
2. Geben Sie weichgemachte Butter, Mehl und Quellmehl zu.
3. Backen Sie, indem Sie das „KEKS“-Programm auswählen.
4. Während des Anteigens hören Sie 10 Tonsignale, öffnen Sie den Deckel (3) und geben Sie klein geschnittene Äpfel zu.
5. Schließen Sie den Deckel (3) zu, setzen Sie das Backen fort.

### Anmerkung:

- Sie können aus diesem Teig (ohne Äpfel) auch Gebäck backen.
- Gießen Sie den Teig mit einem Löffel in die Vertiefungen der Gebäckform ein.
- Legen Sie die Gebäckform (9) in den Brotbackofen ein und wählen Sie das „GEBÄCK“-Programm aus.

## BACKEN

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

### Schokoladengebäck

Ei	1 St.
Braunzucker	50 g
Salz	1/2 Teelöffel
Quellmehl	1 Teelöffel
Kakaopulver	50 g
Milchbutter	120 g
Mehl	120 g
Vanillezucker	1 Teelöffel

### Milchgebäck

Ei	1 St.
Zuckerpulver	100 g
Salz	1/2 Teelöffel
Milch	2 Teelöffel
Trockenmilch	30 g
Milchbutter	240 g
Mehl	290 g



## Gebäck mit Merknüssen

Ei	1 St.
Zucker	30 g
Milchbutter	60 g
Mehl	80 g
Gequetschte Merknüsse	10 St.

## Vanillegebäck

Ei	1 St.
Zucker	75 g
Milchbutter	100 g
Mehl	180 g
Vanillezucker	1/2 Teelöffel

1. Schlagen Sie Eier mit Zucker mittels des Schlagbesens.
2. Geben Sie ausgelassene Milchbutter zu und mischen Sie alles durch.
3. Geben Sie trockene Zutaten (Mehl, Vanillezucker usw.), mischen Sie alles sorgfältig.
4. Legen Sie den Teig in die Gebäckform (9) ein, legen Sie die Gebäckform (9) in den Brotbackofen und schalten Sie das „BACKEN“-Programm ein.

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel (3) mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie Backformen (7, 9), den Flügel (8), den Messbecher (10), den Löffel (11) und den Haken (12) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel ab.

**Anmerkung:** Falls der Flügel (8) von der Achse nicht abgenommen wird, füllen Sie die Backform (7) mit warmem Wasser und warten Sie ca. 30 Minuten ab.

Backformen (7, 9) und den Flügel (8) können Sie auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

- Trocknen Sie Backformen (7, 9) und den Flügel (8) sorgfältig, bevor Sie diese in den Brotbackofen einsetzen.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und die Steckdose des Netzsteckers ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Aufbewahrung

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

## STÖRUNGSBESEITIGUNG

STÖRUNG	URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Auf dem Display erscheinen Symbole "HHH" mit 5 Tonsignalen	Das Gerät ist nach dem vorherigen Backzyklus noch nicht abgekühlt	Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, lassen Sie es unter der Raumtemperatur abkühlen.
Auf dem Display erscheinen Symbole "LLL" mit 5 Tonsignalen	Niedrige Temperatur in der Arbeitskammer	Schalten Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel und warten Sie 10-20 Minuten ab
Auf dem Display erscheinen Symbole "EEO" mit 5 Tonsignalen	Störungen beim Betrieb des Temperatursensors	Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an einen autorisierten Kundenservicedienst.

# DEUTSCH

Rauchaus-Entlüftungsöffnungen (5)	Zutaten sind auf das Heizelement gelangt	Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nehmen Sie die Backform heraus, lassen Sie das Gerät abkühlen. Wischen Sie die Innenseiten der Arbeitskammer mit einem weichen Tuch ab
Das zubereitete Brot ist zusammengefallen, der untere Boden des Brots ist feucht	Das Brot ist zu lange im Backofen nach dem Backen geblieben	Wenn Sie das Brot nach diesem Rezept backen, schalten Sie das Gerät gleich nach dem Backen aus
Das Brot ist an die Wände der Backform geklebt	Der untere Teil des Brots ist an den Flügel zum Anteigen geklebt	Schmieren Sie den Flügel vor dem Aufbau mit Öl
Die Struktur des Brots ist unhomogen oder das Brot ist nicht gelungen	Es wurde falscher Betrieb gewählt	Sehen Sie die zugänglichen Backprogramme durch, wählen Sie ein anderes Programm mit dem wiederholten Drücken der Taste „MENÜ“ aus
	Zufälliges Drücken der Taste „START/STOP“ während des Betriebs	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Der Deckel wurde während des Betrieb zu oft geöffnet	Öffnen Sie den Deckel nur nach der Abfrage des Programms, um zusätzliche Zutaten hinzuzufügen
	Abschaltung des Stroms während des Betriebs für längere Zeit	Legen Sie notwendige Zutaten nochmals ein und beginnen Sie mit dem Backen von Anfang an
	Die Bewegung des Flügels wurde blockiert	Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich der Antrieb dreht. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundenservicedienst.

## Zubehör:

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

## Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz  
 Maximale Leistung: 600 W

*Der Hersteller behält sich die Rechte vor, Veränderungen in die Konstruktion des Geräts ohne vorzeitige Benachrichtigung vornehmen zu dürfen.*

**Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre.**

## Gewährleistung

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

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



## ХЛЕБОПЕЧКА

### ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Вентиляционные отверстия
6. Ручка
7. Форма для выпечки
8. Лопасть для замешивания теста
9. Форма для печенья
10. Мерная чашка
11. Мерная ложка
12. Крючок

### Панель управления:

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

### Дисплей:

19. Номер выбранной программы
20. Выбор цвета корочки
21. Выбор веса
22. Цифровые показания времени отсрочки/оставшегося времени работы

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в настоящей инструкции. 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

хлебопечки к электрической розетке не используйте переходники.

- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте хлебопечку во время работы.
- Не устанавливайте прибор на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте прибор рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами и под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также контакта шнура с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте хлебопечку перед ее сборкой и разборкой.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования прибора (например, при несоблюдении рекомендаций, а также в случае чрезмерного времени приготовления), возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Перед чистой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается помещать в рабочую камеру посторонние предметы.
- Не открывайте крышку во время работы, за исключением случаев, описанных в инструкции.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы хлебопечки.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячей поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не опускайте руки внутрь рабочей камеры во время работы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку (ручки) формы, предварительно надев термозащитные кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы, вынимая хлеб, не

# РУССКИЙ

- стучите по дну и краям формы, а встряхивайте форму.
- Отключайте хлебопечку от сети перед чистой или в случае, если Вы ею не пользуетесь.
  - При отключении вилки сетевого шнура из розетки не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
  - Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
  - Не пользуйтесь хлебопечкой в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте хлебопечку 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 можно достать прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.
  - Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
  - Запрещается использовать хлебопечку при повреждении сетевой вилки или шнура, если хлебопечка работает с перебоями, а также после ее падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
  - Хлебопечка не предназначена для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями; в исключительных случаях лицо, отвечающее за безопасность, должно дать соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном пользовании.
  - Устройство предназначено только для бытового использования.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### Программы выпечки

#### 1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, подъем теста и выпечку.

#### 2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

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

#### 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

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

#### 4. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА

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

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

#### 5. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, подъем теста и выпечка сдобы.

#### 6. БЕЗ ГЛЮТЕНА

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

#### 7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ

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

**Внимание!** Выбрав данную программу, вливайте в форму для выпечки воду, температу-

ра которой составляет 48-50°C (температуру воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет решающую роль при сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

## 8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

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

## 9. ДЖЕМ

Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

## 10. КЕКС

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

## 11. СЭНДВИЧ

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

## 12. ВЫПЕЧКА

Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Программа используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

### Кнопки панели управления (1)

Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

### Кнопка (18) «МЕНЮ»

- Повторными нажатиями кнопки (18) «МЕНЮ» выберите одну из 12 программ. Номер выбранной программы (19) будет отображаться на дисплее (2).

### Кнопка (15) «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

- Нажатиями кнопки (15) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» выберите вес хлеба: 700 или 900 граммов. Настройки веса отображаются на дисплее (2) символом (21).

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

Кнопка (15) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» неактивна в программах 4, 8-10 и 12.

### Кнопка (16) «ЦВЕТ КОРОЧКИ»

- Повторными нажатиями кнопки (16) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» выберите «СВЕТЛУЮ», «СРЕДНЮЮ» или «ТЕМНУЮ» корочку (символ (20)).

**Примечание:** Данная кнопка неактивна в программах 8 и 9.

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

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

- Кнопками панели управления выберите программу, вес выпечки и цвет корочки.
- После этого повторными нажатиями кнопок (13) «+» и (14) «-» установите время отсрочки (то есть через какое время - начиная с текущего момента - будет завершен процесс приготовления). На дисплее (2) отобразится время отсрочки (22).

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

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

**Примечание:** Если Вы выбрали программу «ВЫПЕЧКА», нажатие кнопок (13) «+» и (14) «-» устанавливает продолжительность выпечки от 10 минут до 1 часа с шагом в 1 минуту.

- После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», двоеточие в показаниях оставшегося времени (22) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
- Для приостановки обратного отсчета нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», для возобновления отсчета повторно нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».
- Для отмены отсрочки нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала.

**Примечание:** Функция отсрочки недоступна для программ 7, 9 и 12.

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

# РУССКИЙ

## Кнопка (17) «СТАРТ/СТОП»

- Нажатием кнопки (17) «СТАРТ/СТОП» запустите программу приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие в показаниях времени (22) будет мигать, начнется обратный отсчет.
- В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
- Для приостановки процесса приготовления однократно нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП». Раздастся короткий звуковой сигнал, показания оставшегося времени (22) начнут мигать.
- Для возобновления процесса приготовления повторно нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», в противном случае, прерванный процесс возобновится автоматически через 10 минут.
- Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала.

## Дополнительные функции

### Подогрев

- Если Вы не выключили хлебопечку после завершения процесса выпечки (программы 1-7, 10-12), она автоматически перейдет в режим подогрева (продолжительность – 1 час).
- Если Вы хотите отменить функцию подогрева, нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

### Память

- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут, хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 10 минут необходимо заново загрузить продукты и произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажми-

те кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», и программа запустится с самого начала.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

**Примечание:** Хлебопечка предназначена для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность выпечки. Наиболее оптимальная температура воздуха в помещении – от 15 до 34°С.

- Откройте крышку (3) за ручку (6).
- Возьмите форму для выпечки (7) за ручку, поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх.
- Закройте крышку (3), включите прибор, вставив вилку сетевого шнура в розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, на дисплее (2) появятся номер первой программы (19), показания времени работы «3:00» (22) и символы (20, 21), отражающие стандартные установки выпечки: цвет корочки – средний; вес буханки – 900 г.
- Повторными нажатиями кнопки (18) «МЕНЮ» выберите программу ВЫПЕЧКА, нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

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

- Через 10 минут выключите хлебопечку. Для этого нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» до появления продолжительного звукового сигнала, извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Откройте крышку (3) за ручку (6) и дайте устройству остыть.
- Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте формы для выпечки (7, 9), лопасть (8), мерная чашка (10), ложку (11) и крючок (12).
- Высушите съемные детали.
- Хлебопечка готова к использованию.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Если Вы используете форму для выпечки (7), установите лопасть (8) на ось формы (7).

**Примечание:** Перед установкой желательно смазать лопасть маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания теста под лопасть (8) и облегчить удаление лопасти (8) из уже 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. Сделайте пальцем углубление в муке и поместите в него дрожжи.

- В форму для печенья (9) кладите уже готовое тесто.
- Рассыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (7, 9).
- Форму (7) возьмите за ручку, поместите в рабочую камеру и поверните по часовой стрелке до упора. Форму для печенья (9) поместите в рабочую камеру.
- Закройте крышку (3), включите хлебопечку в розетку.
- Повторными нажатиями кнопки (18) «МЕНЮ» выберите необходимую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (15) «ВЕС ВЫПЕЧКИ» и (16) «ЦВЕТ КОРОЧКИ» установите цвет корочки и вес буханки.
- Установите время отсрочки нажатиями кнопок (13) «+» и (14) «-».

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

- Для запуска программы нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

- В процессе замешивания теста, услышав 10 последовательных звуковых сигналов, осторожно откройте крышку (3) за ручки (6) и добавьте дополнительные ингредиенты.

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

- О завершении программы сообщают 10 последовательных звуковых сигналов.
- После завершения программ 1-7, 10-12 хлебопечка перейдет в режим подогрева, на дисплее появятся символы «0:00», а двоеточие будет мигать.
- После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал и на дисплее (2) отобразятся стандартные настройки завершенной программы.
- Для отмены подогрева, нажмите и удерживайте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП». Раздастся продолжительный звуковой сигнал, через некоторое время дисплей (2) погаснет.
- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термозащитные кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмите форму (7) за ручку, поверните против часовой стрелки и потяните вверх; извлеките форму для печенья (9), взявшись за обе ручки.
- Дайте форме (7) остыть в течение 10 минут.
- Отделите выпечку от стенок и дна формы (7, 9) используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
- Для извлечения хлеба переверните форму (7) и осторожно потрясите ее.
- Перед нарезкой хлеба дайте ему остыть в течение 10 минут и извлеките лопасть (8) при помощи крючка (12).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.



# РУССКИЙ

## Продолжительность приготовления

Программа	Время выпечки (в часах)		Общее время (в часах)	
	700 г	900 г	700 г	900 г
1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ	1:00	1:05	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА	1:05	1:10	3:40	3:50
3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	1:00	1:05	3:32	3:40
4. БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	1:10		2:10	
5. СДОБНАЯ ВЫПЕЧКА	1:00	1:05	2:50	2:55
6. БЕЗ ГЛЮТЕНА	1:05	1:10	2:50	2:55
7. СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ	0:45	0:50	1:28	1:38
8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА	-		1:30	
9. ДЖЕМ	0:20		1:20	
10. КЕКС	0:50		1:50	
11. СЭНДВИЧ	0:50	0:55	2:55	3:00
12. ВЫПЕЧКА	0:10–1:00		00:10–1:00	

## ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### Ингредиенты

#### Мука

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

#### Хлебопекарная мука

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

#### Цельнозерновая мука (обойная)

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

потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной мукой.

#### Кукурузная и овсяная мука

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

#### Сахар

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

#### Дрожжи

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



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

Храните дрожжи в холодильнике. При высокой температуре дрожжи погибают, и тесто поднимается плохо.

### **Соль**

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

### **Яйца**

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

### **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 оттаять.

### **Пекарский порошок и сода**

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

### **Вода**

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальной является температура воды 20-25°C, для СВЕРХБЫСТРОГО РЕЖИМА – 45-50°C. Также Вы можете заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

### **Молочные продукты**

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

### **Фрукты и ягоды**

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

### **ДОЗИРОВКА**

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

- Используйте кухонные весы или мерную чашку (10) и ложку (11), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерную чашку (10) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив чашку на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте чашку перед изменением другого вида жидкости.
- Муку следует просеивать, а горку - снимать при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерную чашку (10).
- Важно просеивать муку перед изменением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

# РУССКИЙ

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

## ЗАКЛАДКА ИНГРЕДИЕНТОВ

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как соль снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (7, 9) скоропортящиеся продукты - например, яйца, фрукты, молоко.

## РЕЦЕПТЫ

### ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	270 мл	330 мл
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1½ чайной ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мука	3 мерные чашки	3½ мерных чашки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка	1¼ чайной ложки

### ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	270 мл	330 мл
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1½ чайной ложки	2 чайные ложки
Сахар	1½ столовые ложки	2 столовые ложки
Мука	3 мерных чашки	3½ мерных чашки
Сухие дрожжи	¼ чайной ложки	1 чайная ложка

### ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	260 мл	330 мл
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Мука обдирная	1 мерная чашка	2 мерные чашки
Мука	2 мерные чашки	2 мерные чашки
Коричневый сахар	2 столовые ложки	2½ столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухие дрожжи	¼ чайной ложки	1 чайная ложка

### БЕЗ ГЛЮТЕНА

Ингредиенты/кол-во	700 г	900 г
Вода	250 мл	330 мл
Растительное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Соль	¼ чайной ложки	1 чайная ложка
Рисовая мука	2 ¾ мерных чашки	3 ¾ мерных чашки
Сахар	1 ½ столовые ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 ½ чайной ложки	2 чайные ложки

1. Налейте в форму (7) воду и растительное масло.
2. Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (для цельнозернового хлеба), затем добавьте муку.
3. Сделайте в муке небольшое углубление и засыпьте в него дрожжи (следите за тем, чтобы до замеса дрожжи не намокали и не соприкасались с солью).
4. Вставьте форму (7) в рабочую камеру, поверните по часовой стрелке до упора и закройте крышку (3).
5. Нажмите кнопку(18) «МЕНЮ» и выберите соответствующую программу.
6. Выберите вес хлеба, степень поджаренности корочки и нажмите кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

# РУССКИЙ

## ДЖЕМ

Ингредиенты/кол-во	
Клубника	4 чашки
Сахар	2½ чашки
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».

## КЕКС

Пшеничная мука	175 гр.
Сахар	150 гр.
Масло сливочное	40 гр.
Яйца	3 шт.
Разрыхлитель	1½ чайные ложки
Яблоко большое (желательно кислое)	1 шт.

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (7).
2. Добавьте размягченное масло, муку и разрыхлитель.
3. Выпекайте, установив программу «КЕКС».
4. В процессе замешивания теста Вы услышите 10 звуковых сигналов, откройте крышку (3) и добавьте мелко нарезанные яблоки.
5. Закройте крышку (3), продолжайте приготовление.

### Примечание:

- Из этого теста (без яблок) Вы также можете испечь печенье.
- Ложкой налейте тесто в углубления формы для печенья (9).
- Поместите форму (9) в хлебопечку и выберите программу «ВЫПЕЧКА».

## ВЫПЕЧКА

Ингредиенты	Количество
-------------	------------

### Печенье «Шоколадное»

Яйцо	1 шт.
Коричневый сахар	50 г
Соль	½ чайной ложки
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Какао-порошок	50 г
Сливочное масло	120 г
Мука	120 г
Ванильный сахар	1 чайная ложка

### Печенье «Молочное»

Яйцо	1 шт.
Сахарная пудра	100 г
Соль	½ чайной ложки
Молоко	2 чайные ложки
Сухое молоко	30 г
Сливочное масло	240 г
Мука	290 г

## Печенье с орехами кешью

Яйцо	1 шт.
Сахар	30 г
Сливочное масло	60 г
Мука	80 г
Дробленые орехи кешью	10 шт.

## Печенье «Ванильное»

Яйцо	1 шт.
Сахар	75 г
Сливочное масло	100 г
Мука	180 г
Ванильный сахар	½ чайной ложки

1. Венчиком взбейте яйцо с сахаром.
2. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте.
3. Добавьте сухие ингредиенты (муку, ванильный сахар, и т.д.), тщательно перемешайте.
4. Выложите тесто в форму для печенья (9), установите форму (9) в хлебопечку и включите программу «ВЫПЕЧКА».

## Чистка и уход

- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки и дайте остыть.
- Протрите корпус и крышку (3) влажной тканью.
- Формы для выпечки (7, 9), лопасть (8), мерная чашка (10), ложку (11) и крючок (12) 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.

Формы (7, 9) и лопасть (8) мойте также в посудомоечной машине.

- Тщательно просушите формы (7, 9) и лопасть (8) прежде чем устанавливать их в хлебопечку.
- Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и другие жидкости.

## Хранение

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

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
На дисплее появились символы «ННН», сопровождаемые 5 звуковыми сигналами	Устройство не остыло после предыдущего цикла выпечки	Отключите устройство от сети, извлеките форму, дайте устройству остыть при комнатной температуре
Символы «LLL» на дисплее, сопровождаемые 5 звуковыми сигналами	Низкая температура в рабочей камере	Выключите устройство, откройте крышку и подождите 10-20 минут.
Символы «ЕЕ0» на дисплее, сопровождаемые 5 звуковыми сигналами	Неполадки в работе датчика температуры	Выключите устройство и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

# РУССКИЙ

Дым из вентиляционных отверстий (5)	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, вынув вилку сетевого шнура из розетки. Извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопасти для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасть маслом
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите доступные программы выпечки, выберите другую программу повторными нажатиями кнопки «МЕНЮ»
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку с самого начала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только по запросу программы для добавления дополнительных ингредиентов.
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопасти заблокировано	Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

## Комплектация

Хлебопечка – 1 шт.  
 Форма для выпечки – 1 шт.  
 Форма для печенья – 1 шт.  
 Лопасть для замешивания – 1 шт.  
 Мерная чашка – 1 шт.  
 Мерная ложка – 1 шт.  
 Крючок – 1 шт.

## Технические характеристики

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

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

**Срок службы хлебопечки 3 года.**



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

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

## НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ

### Сипаттамасы

1. Басқару тақтасы
2. Дисплей
3. Қақпағы
4. Қарайтын саңылау
5. Желдететін саңылау
6. Қолсап
7. Нан пісіруге арналған пішін
8. Қамырды илеуге арналған қалақ
9. Печеньеге арналған пішін
10. Өлшейтін тостаған
11. Өлшейтін қасық
12. Ілгек

### Басқару тақтасы:

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

### Дисплей:

19. Таңдалған бағдарламаның номері
20. Қабық түсін таңдау
21. салмақты таңдау
22. Кейінге қалдыру уақытының/қалған жұмыс уақытының санды көрсетілімдері

### САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Нан пісіретін пешті пайдалану алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана берілген нұсқаулықта көрсетілгендей пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Желіге қосу алдында, аспаптың кернеуі желідегі кернеуге сәйкес келетініне назар аударыңыз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.

- Өртке немесе электр тоғы соққысына жол бермеу үшін нан пісіретін пешті электр ашалығына қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп тұзу, тұрақты ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз. Ең жақын заттарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек.
- Өртенуге жол бермеу үшін ешбір жағдайда нан пісіретін пешті жұмыс істеу уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Аспапты басқа тұрмыстық аспаптарға және дастарқандарға орнатпаңыз.
- Аспапты ашық от көздерінің, тез тұтанатын заттардың қасында және тікелей күннің көзі астында орнатпаңыз.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына, сонымен қатар баудың асхана жиһазының ыстық беттерімен немесе үшкір шеттерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Аспапты белмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Өрқашан нан пісіретін пешті құрастыру немесе бөлшектеу алдында оны сөндіріңіз.
- Ешқашан аспапты жұмыс істеу процесінде қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты дұрыс пайдаланбау жағдайында (мысалы, ұсыныстарды сақтамаған жағдайда, сонымен қатар аса ұзақ пісіру уақыты кезінде), нанның күйі және түтіннің пайда болуы мүмкін. Мұндай жағдайда құрылғыны сөндіріңіз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз. Тазалау алдында аспаптың толық салқындауын күтіңіз.
- Жұмыс камерасына бөтен заттарды салуға тыйым салынады.
- Қақпақты жұмыс уақытында ашпаңыз, нұсқаулықта сипатталған жағдайлардан басқа кезде.
- Нан пісіретін пеш жұмыс істеген кезде қақпақты ашық қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеу уақытында ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз және желдетіс саңылауларын жаппаңыз.
- Жұмыс істеу уақытында жұмыс камерасының ішіне қолыңызды салмаңыз.
- Дайын нанды шығарғанда, пішіннің сабынан (саптарынан) ұстаңыз, алдын-ала

ыстыққа төзімді асханалық қолғаптарды киіп.

- Пішіннің күйікке қарсы қабаттының бүлінуіне жол бермеу үшін, нанды шығарғанда, пішіннің түбі мен қабырғаларынан соқпаңыз, ал пішінді сілкіңіз.
- Нан пісіретін пешті тазалау аладында немесе Сіз оны пайдаланбайтын болсаңыз желіден ажыратыңыз.
- Желілік баудың айыретігін ашалықтан суырғанда баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен ұстаңыз.
- Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Нан пісіретін пешті асханалық қолжуғыштың қасында пайдаланбаңыз, нан пісіретін пешке ылғалдың әсерін тигізбеңіз.
- Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін желілік бауды, желілік айыртетікті немесе аспаптың өзін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз. Егер бұл болса, аспапты ұстамаңыз, жедел оны электр желісінен ажыратыңыз және содан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады. Құрылғыны тексеру және жөндеу үшін туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Желілік баудың және айыртетіктің тұтастығын уақытында тексеріп отырыңыз.
- Нан пісіретін пешті желілік айыртетік немесе бау бүлінген кезде, егер нан пісіретін пеш іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін оны пайдалануға тыйым салынады. Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Нан пісіретін пеш балалар мен мүмкіндіктері шектеулі адамдардың пайдалануына арналмаған; ерекше жағдайларда қауіпсіздік үшін жауап беретін тұлға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және оны дұрыс пайдаланбаған кезде пайда болатын қауіптер туралы сәйкес және түсінікті нұсқаулықтар беруі ке.
- Құрылғы тек тұрмыста пайдалануға арналған.

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

### Нанды пісіру бағдарламалары

#### 1. НЕГИГ РЕЖИМ

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

#### 2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН ПІСІРУ

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

#### 3. ТҰТАС ДӨНДІ НАН

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

#### 4. НАНДЫ ЖЫЛДАМ ПІСІРУ

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

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

#### 5. АШЫҒАН НАНДЫ ПІСІРУ

Илеу, қамырдың көтерілуі және ашыған нанды пісіру.

#### 6. ГЛЮТЕНСІЗ

Глютен немесе балауыз – дөңді дақылдардың тұқымдарнда табылған ақуыз (әсіресе ол бидайда, қара бидайда және сұлыда көп), ол қамырдың жұмсақтығы және иілгіштігі сияқты сипаттамаларын анықтайды. Адамдардың көбінде, оның ішінде балаларда глютен асқорыту ферменттерімен жақсы қорытылады және ақуыздың жақсы көзі болып табылады. Бірақ мұрагерлік ауруға бейім адамбардың тобы бар, оларда глютен целиакияны өте сирек ауруды тудыруы мүмкін. Мұндай ауру кезінде рационнан глютені бар азық-түлікті алып тастау қажет. Біздің нан пісіретін пеште Сіз глютені жоқ диеталық нанды (әдетте күріш, жүгері, қарамық немесе арнайы наубайханалық қоспалардан) жасай аласыз.

#### 7. АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

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



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

## 8. ҚАМЫРДЫ ЖАСАУ

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

## 9. ДЖЕМ

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

## 10. КЕКС

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

## 11. СЭНДВИЧ

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

## 12. НАНДЫ ПІСІРУ

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

## Басқару тақтасының (1) батырмалары

Басқару тақтасындағы батырмалардың әрбір басылуы қысқа дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

## «МӨЗІР» батырмасы (18)

– «МӨЗІР» батырмасын (18) қайталап басып 12 бағдарламаның біреуін таңдаңыз. Таңдалған бағдарламаның номері (19) дисплейде (2) көрсетіледі.

## «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» батырмасы (15)

– «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» батырмасын (15) басып нанның салмағын таңдаңыз: 700 немесе 900 грамм. Салмақ баптаулары дисплейде (2) таңбамен (21) көрсетіледі.

**Ескерту:** Пісіру уақыты бөлкенің белгіленген салмағына байланысты өзгереді.

«НАННЫҢ САЛМАҒЫ» батырмасы (15) 4, 8-10 және 12 бағдарламаларында белсенді болмайды.

## «ҚАБЫҚ ТҮСІ» батырмасы (16)

– «ҚАБЫҚ ТҮСІ» батырмасын (16) қайталап басып «АҚШЫЛ», «ОРТАША» немесе «ҚОҢЫР» қабығын таңдаңыз (таңба (20)).

**Ескерту:** Берілген батырма 8 және 9 бағдарламаларында белсенді болмайды.

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

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

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

– Содан кейін (13) «+» және (14) «-» батырмаларын қайталап басып кейінге қалдыру уақытын белгілеңіз (яғни қандай уақыттан кейін – берілген уақыттан бастап – жасау процесі аяқталатыны). Дисплейде (2) кейінге қалдыру уақыты (22) көрсетіледі.

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

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

**Ескерту:** Егер Сіз «ВЫПЕЧКА» бағдарламасын таңдасаңыз, (13) «+» және (14) «-» батырмаларын басу нанды пісіру ұзақтығын 10 минуттан 1 сағатқа дейін 1 минут қадаммен белгілейді.

– Кейінге қалдыру уақытын белгілегеннен кейін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз, қалған уақыттың көрсетілімдеріндегі қос нүкте (22) жанып-сөнеді, және кері санақ басталады.

– Кері санақты тоқтата тұру үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз, санақты жалғастыру үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) қайталап басыңыз.

– Кейінге қалдыруды болдырмау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз.

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

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

# ҚАЗАҚ

## «СТАРТ/СТОП» батырмасы (17)

- «СТАРТ/СТОП» батырмасын басып пісіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал шығады, уақыт көрсетілімдеріндегі қос нүкте (22) жанып-сөнеді, кері санақ басталады.
- Пісіру процесінде басқа батырмалар белсенді болмайды.
- Пісіру процесін тоқтата тұру үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) бір рет басыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал шығады, қалған уақыттың көрсетілімдері (22) жанып-сөне бастайды.
- Пісіру процесін жалғастыру үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) қайталап басыңыз, кері жағдайда, үзілген процесс 10 минуттан кейін автоматты жалғасады.
- Пісіру процесін тоқтату үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз.

## Қосымша қызметтер

### Ысыту

- Егер Сіз нан пісіретін пешті пісіру процесі аяқталғаннан кейін сөндірмесеңіз (1-7, 10-12 бағдарламалары), ол ысыту режиміне автоматты көшеді (ұзақтығы – 1 сағ).
- Егер Сіз ысыту қызметін болдырмағыңыз келсе, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз.

### Жады

- Жұмыс процесінде электр энергиясының апатты сөнуі кезінде ұзақтығы 10 минут жад қызметі іске қосылады.
- Электрқорегі 10 минут ішінде қалпына келгенде, нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаны ол тоқтатылған кезден бастап орындауды жалғастырады.
- Электрқорегі 10 минуттан аса болмаған жағдайда азық-түлікті қайтадан жүктеу және құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.
- Егер жұмыстағы үзіліс қамырды илеу процесінде болса, жай ғана «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз, және бағдарлама басынан бастап іске қосылады.

## АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

- Нан пісіретін пешті ораудан шығарыңыз.

- Аспапты түзу тұрақты бетке орнатыңыз. Ең жақын беттерге дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауы керек.

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

- Қақпақты (3) қолсаптан (6) ашыңыз.
- Нанды пісіруге арналған пішінді (7) сабынан ұстаңыз, оны сағат тіліне қарсы бұраңыз және жоғары тартыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз, желілік баудың айыртетігін ашалыққа салып, аспапты іске қосыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал шығады, дисплейде (2) бірінші бағдарламаның номері (19), жұмыс істеу уақытының көрсетілімдері «3:00» (22) және нанды пісірудің стандартты баптауларын көрсететін таңбалар (20, 21): қабық түсі – орташа; бөлке салмағы – 900 г. көрсетіледі.
- «МӘЗІР» батырмасын (18) қайталап басып НАНДЫ ПІСІРУ бағдарламасын таңдаңыз, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз және құрылғыға 10 минут бойы қызуға уақыт беріңіз.

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

- 10 минуттан кейін нан пісіретін пешті сөндіріңіз. Бұл үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
- Қақпақты (3) саппен (6) ашыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Бейтарап жұғыш заты бар жұмсақ ысқышпен пісіруге арналған пішіндерді (7,9), қалақты (8), өлшейтін тостағанды (10), қасықты (11) және ілгекті (12) жуыңыз.
- Шешілмелі бөлшектерді кептіріңіз.
- Нан пісіретін пеш пайдалануға дайын.

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

- Егер Сіз пісіруге арналған пішінді (7) пайдалансаңыз, пішіннің (7) осіне қалақты (8) орнатыңыз.

**Ескерту:** Орнату алдында келешекте қамырдың қалақтың (8) астына түсуіне жол бермеу үшін және дайын болған наннан қалақты (8) шығаруды жеңілдету үшін қалақты маймен жағу ұсынылады.

– Құрамдас бөліктерді пішінге (7) дайындау әдісінде сипатталған кезекпен салыңыз. Әдетте құрамдас бөліктер келесі кезекпен салынады:

1. сұйықтықтар,
2. сусымалы құрамдас бөліктер (қант, тұз, ұн),
3. ашытқы және қопсытқыш.

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

- Печеньеге арналған пішінге (9) дайын қамырды салыңыз.
- Шашылған азық-түлікті немесе төгілген сұйықтықтарды пішіннің (7, 9) бетінен сүртіңіз.
- Пішінді (7) сабынан ұстаңыз, жұмыс камерасына салыңыз және сағат тілі бойынша бұраңыз. Печеньеге арналған пішінді (9) жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз, нан пісіретін пешті ашалаыққа қосыңыз.
- «МӨЗІР» батырмасын (18) қайталап басып қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- «НАННЫҢ САЛМАҒЫ» (15) және «ҚАБЫҚ ТҮСІ» (16) батырмасын қайталап басып қабық түсі мен бөлше салмағын таңдаңыз.
- Кейінге қалдыру уақытын (13) «+» және (14) «-» батырмаларын басып белгілеңіз.

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

- Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз.
- Қамырды илеу процесінде, 10 кезекті дыбыстық сигналды естігеннен кейін, абайлап қақпақты (3) саптан (6) ашыңыз және қосымша құрамдас бөліктерді қосыңыз.

**Ескерту:** Пісіру процесінде қосымша құрамдас бөліктерді қосу қызметі 6, 8, 9, 12 бағдарламалары үшін мүмкін емес.

- Бағдарламаның аяқталуы туралы 10 кезекті дыбыстық сигнал хабарлайды.
- 1-7, 10-12 бағдарламалары аяқталғаннан кейін нан пісіретін пеш ысыту режиміне

көшеді, дисплейде «0:00» таңбалары пайда болады, ал қо нүкте жанып-сөнеді.

- Ысыту циклі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде (2) аяқталған бағдарламаның стандартты баптаулары көрсетіледі.
- Ысытуды болдырмау үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басып ұстап тұрыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал шығады, біршама уақыттан кейін дисплей (2) сөнеді.
- Желілік баудың айыртетігін ашалаықтан суырыңыз.
- Ыстықтан қорғайтын асханалық қолғаптарды киіңіз, қақпақты (3) ашыңыз, пішінді (7) сабынан ұстаңыз, сағат тіліне қарсы бұраңыз және жоғары көтеріңіз; екі қолсаптан ұстап печеньеге арналған пішінді (9) шығарыңыз.
- Пішінге (7) 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз.
- Нанды пішіннің (7, 9) қабырғалары мен түбінен күйікке қарсы қабаты бар асханалық қалақшаны пайдаланып босатыңыз.
- Нанды шығару үшін пішінді (7) аударыңыз және оны абайлап сілкіңіз.
- Нанды турау алдында оған 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз және қалақты (8) ілгек (12) көмегімен шығарыңыз.
- Нанды өткір нан турайтын пышақпен тураңыз.

# ҚАЗАҚ

## Пісіру ұзақтығы

Бағдарлама	Пісіру ұзақтығы (сағатпен)		Жалпы уақыт (сағатпен)	
	700 г	900 г	700 г	900 г
1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ	1:00	1:05	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН	1:05	1:10	3:40	3:50
3. ТҰТАС ДӘНДІ НАН	1:00	1:05	3:32	3:40
4. ЖЫЛДАМ ПІСІРУ	1:10		2:10	
5. АШЫҒАН НАН	1:00	1:05	2:50	2:55
6. ГЛЮТЕНСІЗ	1:05	1:10	2:50	2:55
7. АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ	0:45	0:50	1:28	1:38
8. ҚАМЫР ЖАСАУ	-		1:30	
9. ДЖЕМ	0:20		1:20	
10. КЕКС	0:50		1:50	
11. СЭНДВИЧ	0:50	0:55	2:55	3:00
12. НАН ПІСІРУ	0:10–1:00		00:10–1:00	

## МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

### Құрамдас бөліктер

#### Ұн

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

#### Нан пісіретін ұн

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

#### Тұтас дәнді (ерекше тартылған) ұн

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

үшін тұтас дәнді ұн нан пісіретін ұнмен араластырады.

#### Жүгері және сұлы ұны

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

#### Қант

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

#### Ашытқы

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

1 шай қасық тез көтерілетін құрғақ ашытқы 1,5 шай қасық жаңа сығымдалған ашытқыға тең.

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

## Тұз

Тұз нанға қосымша дәм мен түс береді, бірақ ашытқының өсуін баяулатады. Тұздың тым үлкен көлемін пайдаланбаңыз. Әрқашан ұсақ тұзды пайдаланыңыз (ірі тұз пішіннің күйікке қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін).

## Жұмыртқа

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

## Жануар және өсімдік майы

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

## Нан пісіретін ұнтақ және сода

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

## Су

Су температурасы нанды пісірген кезде маңызды орын алады. Судың оптималды температурасы 20-25°C, АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ үшін – 45-50°C. Сонымен қатар Сіз суды сүтпен алмастыра немесе табиғи шырынның біршама көлемін қосып нанның дәмін байыта аласыз.

## Сүт өнімдері

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

## Жеміс-жидек

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

## МӨЛШЕРЛЕУ

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

- Асханалық таразыны немесе жеткізілім жинағына кіретін өлшейтін тостаған (10) мен қасықты (11) пайдаланыңыз.
- Өлшейтін тостағанды (10) сұйықтықпен сәйкес белгіге дейін толытырыңыз. Тостағанды тұзу бетке қойып, мөлшерлеуді тексеріңіз.
- Басқа түрлі сұйықтықтарды өлшеу алдында тостағанды жақсылап тазартыңыз.
- Ұнды себу, ал шыңын – тұзу пышақпен шешу керек.
- Құрғақ құрамдас бөліктерді өлшейтін тостағанға (10) салғанда тығыздамаңыз.
- Ұнды өлшеу алдында ауамен қанықтыру үшін себу маңызды, бұл нанның ең жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

# ҚАЗАҚ

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

## ҚҰРАМДАС БӨЛІКТЕРДІ САЛУ

- Ұсынылатын құрамдас бөліктерді салудың кезектілігі ( егер дайындау әдісінде өзгесі көрсетілмесе): сұйықтықтар (су, сүт, май, шайқалған жұмыртқа және т.с.с.) пісіруге арналған ыдыстың түбіне құйылады, содан кейін құрғақ құрамдас бөліктер салынады, құрғақ ашытқы соңғы кезекте салынады.
- Ұнның толық суланбауын қадағалаңыз, ашытқыны құрғақ ұнға ғана салыңыз. Ашытқы сонымен қатар тұзбен де илеуге дейін жанаспауы керек, себебі тұз ашытқының белсенділігін азайтады.
- Кейінге қалдыру қызметін пайдаланып, пішінге (7, 9) тез бүлінетін азық-түлікті салмаңыз - мысалы, жұмыртқаны, жемістерді, сүтті.

## ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Құрамдас бөліктер/көлемі	700 г	900 г
Су	270 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1½ шай қасық
Қант	2 ас қасық	3 ас қасық
Ұн	3 өлшейтін тостаған	3½ шай қасық
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	1¼ шай қасық

## ФРАНЦУЗДЫҚ НАН

Құрамдас бөліктер/көлемі	700 г	900 г
Су	270 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1½ шай қасық	2 шай қасық
Қант	1½ ас қасық	2 ас қасық
Ұн	3 өлшейтін тостаған	3½ өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық	1 шай қасық

## ТҰТАС ДӘНДІ НАН

Құрамдас бөліктер/көлемі	700 г	900 г
Су	260 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	2 шай қасық
Қабығы сыдырылған ұн	1 өлшейтін тостаған	2 шай қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған	2 өлшейтін тостаған
Қоңыр қант	2 ас қасық	2½ ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық	1 шай қасық

## ГЛЮТЕНСІЗ

Құрамдас бөліктер/көлемі	700 г	900 г
Су	250 мл	330 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық	3 ас қасық
Тұз	¾ шай қасық	1 шай қасық
Жүгері ұны	2 ¾ өлшейтін тостаған	3 ¾ өлшейтін тостаған
Қант	1 ½ ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ ашытқы	1 ½ шай қасық	2 шай қасық

1. Пішінге (7) су және өсімдік майын құйыңыз.
2. Тұз және қантты, құрғақ сүтті (тұтас дәнді нан үшін) салыңыз, содан кейін ұн қосыңыз.
3. Ұнда кішкентай тереңдету жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз (илеуге дейін ашытқының суланбауын және тұзбен жанаспауын қадағалаңыз).
4. Пішінге (7) жұмыс камерасына салыңыз, сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз және қақпақты (3) жабыңыз.
5. «МӨЗІР» батырмасын (18) басыңыз және сәйкес бағдарламаны таңдаңыз.
6. Нанның салмағын, қабықтың қуырылу дәрежесін таңдаңыз және «СТАРТ/СТОП» батырмасын (17) басыңыз.

# ҚАЗАҚ

## ДЖЕМ

Құрамдас бөліктер/көлемі	
Бүлдірген	4 тостаған
Қант	2½ тостаған
Лимон шырыны	1 асханалық қасық

1. Шанышқымен бүлдірген мен қантты езіңіз, лимон шырынын қосыңыз, араластырыңыз.
2. Қоспаны пішінге (7) салыңыз және «Джем» бағдарламасын іске қосыңыз.

## КЕКС

Бидай ұны	175 гр.
Қант	150 гр.
Сары май	40 гр.
Жұмыртқа	3 дн.
Қопсытқыш	1½ шай қасық
Үлкен алма (қышқыл ұсынылады)	1 дн.

1. Жұмыртқаны қантпен шайқаңыз, пішінге (7) құйыңыз.
2. Жұмсартылған майды, ұнды және қопсытқышты қосыңыз.
3. «КЕКС» бағдарламасын белгілеп пісіріңіз.
4. Қамырды илеу барысында Сіз 10 дыбыстық сигнал естисіз, қақпақты (3) ашыңыз және ұсақ туралған алманы салыңыз.
5. Қақпақты (3) жабыңыз, пісіруді жалғастырыңыз.

### Ескерту:

- Бұл қамырдан (алмасыз) Сіз сонымен қатар печенье пісіре аласыз.
- Қасықпен печеньеге арналған пішінге (9) қамырды құйыңыз.
- Пішінді (9) нан пісіретін пешке салыңыз және «НАНДЫ ПІСІРУ» бағдарламасын таңдаңыз.

## НАН ПІСІРУ

Құрамдас бөліктері	Көлемі
<b>«Шоколадное» печеньесі</b>	
Жұмыртқа	1 дн.
Қоңыр қант	50 г
Тұз	½ шай қасық
Қопсытқыш	1 шай қасық
Какао-ұнтақ	50 г
Сары май	120 г
Ұн	120 г
Ванильді қант	1 шай қасық
<b>«Молочное» печеньесі</b>	
Жұмыртқа	1 дн.
Қант ұнтағы	100 г
Тұз	½ шай қасық
Сүт	2 шай қасық
Құрғақ сүт	30 г
Сары май	240 г
Ұн	290 г



## Кешью жаңғақтары бар печенье

Жұмыртқа	1 дн.
Қант	30 г
Сары май	60 г
Ұн	80 г
Үгілген кешью жаңғақтары	10 дн.

## «Ванильное» печеньесі

Жұмыртқа	1 дн.
Қант	75 г
Сары май	100 г
Ұн	180 г
Ванильді қант	½ шай қасық

1. Бұлғауышпен жұмыртқа мен қантты шайқаңыз.
2. Еріген сары майды қосыңыз, араластырыңыз.
3. Құрғақ құрамдас бөліктерді (ұн, ванильді қант, және т.с.с.) қосыңыз, жақсылап араластырыңыз.
4. Құмырды печеньеге арналған пішінге (9) салыңыз, пішінді (9) нан пісіретін ыдысқа салыңыз және «НАН ПИСИУ» бағдарламасын іске қосыңыз.

## Тазалануы және күтімі

- Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және салқындауға уақыт беріңіз.
- Корпус пен қапқақты (3) дымқыл матамен сүртіңіз.
- Нан пісіруге арналған пішіндерді (7, 9), қалақты (8), өлшейтін тостағанды (10), қасықты (11) және ісгекті (12) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз.

**Ескерту:** Егер қалақ (8) осьтен шешілмесе, пішінді (7) жылы сумен толтырыңыз және 30 минут бойы күтіңіз.

Пішіндер (7, 9) және қалақты (8) ыдыс жуатын машинада да жууға болады.

- Пішіндерді (7, 9) және қалақты (8) нан пісіретін пешке орнатқанға дейін жақсылап кептіріңіз.
- Құрылғыны, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

## Сақталуы

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

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	МҮМКІН ШЕШІМДЕР
Дисплейде 5 дыбыстық сигналмен сүйемелденетін «ННН» таңбалары пайда болды	Құрылғы бұған дейінгі нанды пісіру циклінен салқындаған жоқ	Құрылғыны желіден ажыратыңыз, пішінді шығарыңыз, құрылғыға бөлме температурасында салқындауға уақыт беріңіз
Дисплейде 5 дыбыстық сигналмен сүйемелденетін «LLL» таңбалары пайда болды	Жұмыс камерасында төмен температура	Құрылғыны сөндіріңіз, қапқақты ашыңыз және 10-20 минут күтіңіз.
Дисплейде 5 дыбыстық сигналмен сүйемелденетін «ЕЕО» таңбалары пайда болды	Температура бергіші жұмысындағы бұзылулар	Құрылғыны сөндіріңіз және туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

# ҚАЗАҚ

Желдетіс саңылауларынан (5) шығып жатқан түтін	Құрамдас бөліктер қыздырғыш элементке тиді	Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырып, құрылғыны сөндіріңіз. Пішінді шығарыңыз, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз. Дымқыл матамен жұмыс камерасының қабырғаларын және қыздырғыш элементті сүртіңіз
Дайын нан көтерілмеді, нанның төменгі жағы дымқыл	Нан пісірілгеннен кейін ұзақ уақыт бойы нан пісіретін пеште қалды	Бұл дайындау әдісі бойынша нанды пісірген кезде, нан пісіп болғанда құрылғыны сол уақытта сөндіріңіз
Нан пісіруге арналған пішіннің қабырғаларына жабысып қалды	Нанның төменгі жағы араластыруға арналған қалаққа жабысып қалды	Орнату алдында қалақты маймен жағыңыз
Нанның құрылымы біркелкі емес немесе нан дұрыс піспеді	Қате режим таңдалған	Нан пісірудің мүмкін бағдарламаларын қарап шығыңыз, «МӨЗІР» батырмасын қайталап басып басқа бағдарламаны таңдаңыз
	Жұмыс процесінде «СТАРТ/СТОП» батырмасының кездейсоқ басылуы	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Жұмыс істеу уақытында қақпақтың жиі ашылуы	Қақпақты бағдарламаның сұраныс бойынша ғана қосымша құрамдас бөліктерді салу үшін ашыңыз.
	Жұмыс уақытындағы электр энергиясының ұзақ сөнуі	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Қалақ қозғалысы бөгеттелген	Пішінді шығарыңыз және жетектің айналатынын тексеріңіз. Ақаулық жағдайында туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

## Жабдықталуы

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

## Техникалық сипаттамалары

Электрқорегі: 230 В ~ 50 Гц  
 Максималды тұтынатын қуаты: 600 Вт

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

*Нан пісіретін пештің қызмет ету мерзімі - 3 жылдан кем емес.*

## Гарантиялық міндеттілігі

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



## MAȘINĂ DE COPT PÂINE

### DESCRIERE

1. Panou de comandă
2. Afișaj
3. Capac
4. Fereastră de vizualizare
5. Orificii de ventilare
6. Mâner
7. Formă de copt
8. Paletă pentru frământarea aluatului
9. Formă de biscuiți
10. Pahar de măsură
11. Lingură de măsură
12. Cârlig

### Panou de comandă:

13. Buton mărire timp pornire temporizată «+»
14. Buton micșorare timp pornire temporizată «-»
15. Buton setare greutate «GREUTATE COPTURĂ»
16. Buton selectare culoare crustă «CULOARE CRUSTĂ»
17. Buton pornire/oprire/pauză «START/STOP»
18. Buton selectare program de coacere «MENIU»

### Afișaj:

19. Numărul programului selectat
20. Selectare culoare crustă
21. Selectare greutate
22. Indicații numerice a timpului de pornire temporizată/timp de funcționare rămas

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție instrucțiunile de operare înainte de a folosi mașina de copt pâine și păstrați-le pe întreaga durată de funcționare. Folosiți aparatul doar în scopurile menționate în aceste instrucțiuni. O utilizare inadecvată a aparatului poate duce la defectarea lui, poate cauza pagube utilizatorului și proprietății acestuia.

- Înainte de folosire asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice.
- Cablul de alimentare este prevăzut cu ștecăr ce corespunde standardelor europene; introduceți-l doar în prize cu împământare sigură.
- Pentru a preveni producerea unui incendiu sau electrocutarea nu folosiți piese intermediare pentru branșarea 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.
- Nu așezați aparatul pe alte aparate casnice sau fețe de masă.
- 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, ferii de contactul cu suprafețele fierbinți și muchiile ascuțite ale mobilierului de bucătărie.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Întotdeauna opriți mașina de copt pâine 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, precum și în caz de depășire a timpului de preparare), este posibil arderea pâinii și emanarea fumului. În acest caz opriți aparatul, scoateți fișa cablului de alimentare din priză. Înainte de curățare lăsați aparatul să se răcească complet.
- Nu inserați în camera activă obiecte străine.
- Nu deschideți capacul în timpul funcționării, cu excepția cazurilor descrise în instrucțiune.
- Nu lăsați capacul deschis în timpul funcționării mașinii de copt pâine.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți în timpul funcționării și nu acoperiți orificiile de ventilare.
- Nu introduceți mâinile în interiorul camerei active în timpul funcționării.
- Apucați de mâner (mânere) atunci când scoateți pâinea preparată, îmbrăcând în prealabil mănușile izolante de bucătărie.
- Pentru a preveni deteriorarea învelișului antiaderent al formei, atunci când scoateți pâinea, nu bateți fundul și marginile formei, dar scuturați forma.
- 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, ferii aparatul de umiditate.

## ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Pentru a nu vă electrocuta nu introduceți 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.
- Mașina de copt pâine nu poate fi folosită de către copii sau persoane cu dezabilități; în cazuri de excepție persoana responsabilă de siguranța lor trebuie să le dea instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la utilizarea nepermeabilă a aparatului și pericolele care pot surveni în caz de folosire inadecvată.
- Aparatul este destinat numai utilizării casnice.

### PANOUL DE COMANDĂ

#### Programe de coacere

##### 1. REGIMUL DE BAZĂ

Include 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. COACERE RAPIDĂ

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

**Atenție!** Pentru coacerea pâinii rapide este folosit bicarbonatul de sodiu sau praful de copt. Pentru un rezultat optim introduceți alimentele lichide pe fundul formei, iar cele uscate de sus. În procesul frământării pe marginile formei

se pot forma cocoloși; folosind spatula de silicon încorporați cocoloșii formați în aluat.

##### 5. COPTURI DIN ALUAT DOSPIT

Frământarea, creșterea aluatului și coacerea copturilor.

##### 6. FĂRĂ GLUTEN

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

##### 7. REGIM EXTRARAPID

Prepararea pâinii într-o oră. 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 48-50°C (temperatura apei măsurați-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.

##### 8. PREPARAREA ALUATULUI

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

##### 9. GEM

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

##### 10. CHEC

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

##### 11. SANDVIȘ

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

##### 12. COPTURI

Mașina de copt pâine funcționează ca un cuptor electric obișnuit. Programul exclude regimul de frământare și creștere a aluatului. Programul este folosit pentru coacerea aluatului gata sau pentru rumenirea suplimentară a pâinii deja coapte.

## Butoanele panoului de comandă (1)

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

### Butonul (18) «MENIU»

- Apăsând repetat pe butonul (18) «MENIU», selectați una din cele 12 programe. Numărul programului selectat (19) va fi vizualizat pe afișaj (2).

### Butonul (15) «GREUTATEA COPTURII»

- Apăsând pe butonul (15) «GREUTATEA COPTURII», selectați greutatea pâinii: 700 sau 900 grame. Setările greutății sunt vizualizate pe afișaj (2) prin simbolul (21).

**Remarcă:** Durata coacerii variază în funcție de greutatea setată a pâinii.

Butonul (15) «GREUTATEA COPTURII» nu este activ în programele 4, 8-10 și 12.

### Butonul (16) «CULOAREA CRUSTEI»

- Apăsând repetat pe butonul (16) «CULOAREA CRUSTEI» selectați o crustă «DESCHISĂ», «MEDIU» sau «ÎNCHISĂ» (simbolul (20)).

**Remarcă:** Acest buton nu este activ în programele 8 și 9.

Buton setare timp pornire temporizată (13) «+» și (14) «-»

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

- Selectați cu butoanele panoului de comandă programul, greutatea copturii și culoarea crustei.
- Apoi apăsând repetat pe butoanele (13) «+» sau (14) «-» setați timpul pornirii temporizate (adică peste cât timp – începând cu momentul curent – va fi încheiat procesul de preparare). Pe afișaj (2) va fi vizualizat timpul pornirii temporizate (22).

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

**Exemplu:** Dacă este ora 20:30, iar Dvs. doriți să aveți pâine proaspăt coaptă a doua zi la ora 7 dimineața, setați timpul pornirii temporizate la 10 ore 30 de minute.

**Remarcă:** Dacă ați ales programul «COPTURII», prin apăsarea butoanelor (13) «+» și (14) «-» setați durata de coacere între 10 minute și 1 oră cu un interval de 1 minut.

- După setarea timpului pornirii temporizate apăsați pe butonul (17) «START/STOP», cele două puncte în indicațiile timpului rămas (22) vor clipi și va începe numărătoarea inversă.

- Pentru a opri numărătoarea inversă apăsați pe butonul (17) «START/STOP», pentru a reîncepe numărătoarea apăsați încă o dată pe butonul (17) «START/STOP».
- Pentru anularea pornirii temporizate apăsați îndelung pe butonul (17) «START/STOP» până la emiterea unui semnal sonor îndelung.

**Remarcă:** Funcția temporizator nu este disponibilă pentru programele 7, 9 și 12.

Nu utilizați funcția temporizator dacă folosiți alimente perisabile, așa ca laptele, ouăle, fructele etc.

### Butonul (17) «START/STOP»

- Apăsând pe butonul (17) «START/STOP» porniți programul de preparare. Va fi emis un semnal sonor scurt, cele două puncte în indicațiile timpului (22) vor clipi, va începe numărătoarea inversă.
- În procesul de preparare celelalte butoane rămân inactive.
- Pentru a opri procesul de preparare apăsați o dată pe butonul (17) «START/STOP». Va fi emis un semnal sonor scurt, indicațiile timpului rămas (22) vor începe să clipească.
- Pentru a reîncepe procesul de preparare, apăsați încă o dată pe butonul (17) «START/STOP», în caz contrar procesul întrerupt va reîncepe automat peste 10 minute.
- Pentru a opri procesul de preparare, apăsați și mențineți apăsat butonul (17) «START/STOP» până va fi emis un semnal sonor îndelung.

## Funcții suplimentare

### Încălzire

- Dacă nu ați oprit mașina de copt pâine după încheierea procesului de coacere (programele 1-7, 10-12), aceasta va trece automat în regimul de încălzire (durata – 1 oră).
- Dacă doriți să anulați funcția încălzire, apăsați pe butonul (17) «START/STOP».

### Memorie

- În caz de întrerupere accidentală în alimentarea cu energie electrică în procesul de funcționare se va activa funcția memorie cu o durată de până la 10 minute.
- În caz de restabilire a alimentării cu energie electrică pe parcursul a 10 minute, mașina de copt pâine va continua realizarea programului setat din momentul în care a fost oprită.
- În caz de lipsă a energiei electrice mai mult de 10 minute este necesar să introduceți din nou alimentele și să efectuați programarea aparatului.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

- Dacă pauza în funcționare s-a produs în procesul de frământare a aluatului, apăsați pe butonul (17) «START/STOP» și programul va porni de la început.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți mașina de copt pâine din ambalaj.
- Poziționați 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 influențează procesul de creștere a aluatului și, respectiv, mărimea și densitatea produsului copt. Temperatura optimă a aerului în încăperea trebuie să fie cuprinsă între 15 și 34°C.

- Deschideți capacul (3) de mâner (6).
- Apucați forma de copt (7) de mâner, rotiți-o în sens contrar acelor de ceasornic și trageți în sus.
- Încideți capacul (3), porniți aparatul, introducând fișa cablului de alimentare în priză. Va fi emis un semnal sonor îndelung, pe afișaj (2) va apare numărul primului program (19), indicațiile timpului de funcționare «3:00» (22) și simbolurile (20, 21), ce indică setările standard ale copturii: culoarea crustei – medie; greutatea pâinii – 900 g.
- Apăsând repetat pe butonul (18) «MENIU» selectați programul COPTURI, apăsați pe butonul (17) «START/STOP» și permiteți aparatului să se încălzească timp de 10 minute.

**Remarcă:** La prima utilizare este posibilă emanaarea unui miros de la elementul de încălzire, acest lucru este admisibil.

- Peste 10 minute opriți aparatul. Pentru aceasta apăsați și mențineți apăsat butonul (17) «START/STOP» până va fi emis un semnal sonor îndelung, scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
- Deschideți capacul (3) de mâner (6) și lăsați aparatul să se răcească.
- Cu un burete moale și agent de curățare neutru spălați formele de copt (7, 9), paleta (8), paharul de măsură (10), lingura (11) și cârligul (12).
- Uscați piesele detașabile.
- Mașina de copt pâine este gata pentru utilizare.

## UTILIZAREA MAȘINII DE COPT PÂINE

- Dacă folosiți forma de copt (7), instalați paleta (8) pe axul formei (7).
- **Remarcă:** Înainte de instalare e de dorit să ungeți paletă cu ulei pentru a evita ulterior pătrunderea aluatului sub paletă (8) și pentru a îndepărta mai ușor paleta (8) din pâinea deja preparată.
- Introduceți ingredientele în formă (7) în ordinea descrisă în rețetă. De obicei, ingredientele sunt introduse în ordinea următoare:
  1. lichidele,
  2. ingrediente pulverulente (zahăr, sare, făină),
  3. drojzii și praf 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.

- Așezați aluatul deja preparat în forma de biscuiți (9).
- Ștergeți de pe suprafața formei (7, 9) alimentele sau lichidele vărsate.
- Apucați forma (7) de mâner, introduceți-o în camera activă și rotiți în sensul acelor de ceasornic până la capăt. Introduceți forma pentru biscuiți (9) în camera activă.
- Încideți capacul (3), conectați mașina de copt pâine la priză.
- Apăsând repetat pe butonul (18) «MENIU» selectați programul necesar.
- Apăsând repetat pe butonul (15) «GREUTATEA COPTURII» și (16) «CULOAREA CRUSTEI» setați culoarea crustei și greutatea pâinii.
- Setati timpul pornirii temporizate apăsând pe butoanele (13) «+» și (14) «-».

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

- Pentru a porni programul apăsați pe butonul (17) «START/STOP».
- În procesul de frământare a aluatului, la emiteria a 10 semnale sonore consecutive, deschideți cu grijă capacul (3) de mâner (6) și adăugați ingredientele suplimentare.

**Remarcă:** Funcția adăugare ingrediente în procesul de preparare nu este disponibilă pentru programele 6, 8, 9, 12.

- Despre încheierea programului vor comunica 10 semnale sonore consecutive.
- După încheierea programelor 1-7, 10-12 mașina de copt pâine va trece în regim de încălzire.

## ROMÂNĂ/ Moldovenească

- re, pe afișaj vor apărea simbolurile «0:00», iar cele două puncte vor clipi.
- După încheierea ciclului de încălzire va fi emis un semnal sonor și pe afișaj (2) vor fi vizualizate setările standarde ale programului încheiat.
  - Pentru a anula încălzirea, apăsați îndelung pe butonul (17) «START/STOP». Va fi emis un semnal sonor îndelung, peste puțin timp afișajul (2) se va stinge.
  - Scoateți fișa cablului de alimentare din priză.
  - Îmbrăcați mănuși izolante de bucătărie, deschideți capacul (3), apucați forma (7) de mâner, rotiți în sens contrar acelor de ceas-
  - nic și trageți în sus; scoateți forma de biscuiți (9), apucând de ambele mâner.
  - Lăsați forma (7) să se răcească timp de 10 minute.
  - Detașați coptura de pereții și fundul formei (7, 9) folosind o spatulă de bucătărie cu înveliș anti-aderent.
  - Pentru a scoate pâinea întoarceți forma (7) și scuturați-o cu grijă.
  - Înainte de a tăia pâinea permiteți-i să se răcească timp de 10 minute și scoateți paleta (8) cu ajutorul cârligului (12).
  - Tăiați pâinea cu un cuțit ascuțit pentru pâine.

### Timpul de preparare

Programul	Timp de coacere (în ore)		Timp total (în ore)	
	700 g	900 g	700 g	900 g
1. REGIM DE BAZĂ	1:00	1:05	2:53	3:00
2. PÂINE FRANȚUZEASCĂ	1:05	1:10	3:40	3:50
3. PÂINE INTEGRALĂ	1:00	1:05	3:32	3:40
4. COACERE RAPIDĂ	1:10		2:10	
5. COPTURI DIN ALUAT DOSPIT	1:00	1:05	2:50	2:55
6. FĂRĂ GLUTEN	1:05	1:10	2:50	2:55
7. REGIM EXTRARAPID	0:45	0:50	1:28	1:38
8. PREPARAREA ALUATULUI	-		1:30	
9. GEM	0:20		1:20	
10. CHEC	0:50		1:50	
11. SANDVIȘ	0:50	0:55	2:55	3:00
12. COPTURI	0:10–1:00		00:10–1:00	

### 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 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 puhave.

##### 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 drojdiile proaspete presate sau drojdiile 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). Urmăriți recomandările de pe ambalaj sau respectați următoarele proporții:

1 linguriță de drojdiile deshidratate cu acțiune rapidă este egală cu 1,5 linguriță de drojdiile 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-aderent 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.

## Praful 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 bicar-

bonatul 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.

## DOZARE

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

- Folosiți un cântar de bucătărie sau paharul de măsură (10) și lingura (11), furnizate împreună cu produsul.
- Umpleți paharul de măsură (10) cu lichid până la marcajul corespunzător. Verificați dozarea, poziționând paharul pe o suprafață plană.
- Curățați bine paharul înainte de a măsura un alt lichid.
- Făina trebuie cernută, iar vârful trebuie înlăturat cu ajutorul unui cuțit neted.
- Nu îndesați ingredientele uscate la turnarea acestora în paharul de măsură (10).
- Este important să cerneți făina înainte de măsurare pentru a o satura cu aer, acest fapt garantează un rezultat optim la coacere.



## ROMÂNĂ/ Moldovenească

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

### INTRODUCEREA INGREDIENTELOR

- Ordinea recomandată de introducere a lichidelor (dacă rețeta nu indică altceva): lichidele (apa, laptele, untul, ouăle bătute etc.) se toarnă pe fundul recipientului 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, 9) produse perisabile – de exemplu ouă, fructe, lapte.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## REȚETE

### REGIM DE BAZĂ

Ingrediente/cantitate	700 g	900 g
Apă	270 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	1 linguriță	1½ linguriță
Zahăr	2 linguri	3 linguri
Făină	3 pahare de măsură	3½ pahare de măsură
Drojdie deshidratată	1 linguriță	1¼ linguriță

### PÂINE FRANȚUZEASCĂ

Ingrediente/cantitate	700 g	900 g
Apă	270 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	1½ linguriță	2 lingurițe
Zahăr	1½ linguri	2 linguri
Făină	3 pahare de măsură	3½ pahare de măsură
Drojdie deshidratată	¾ linguriță	1 linguriță

### PÂINE INTEGRALĂ

Ingrediente/cantitate	700 g	900 g
Apă	260 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	1 linguriță	2 lingurițe
Făină decorticată	1 pahar de măsură	2 pahare de măsură
Făină	2 pahare de măsură	2 pahare de măsură
Zahăr brun	2 linguri	2½ linguri
Lapte praf	2 linguri	3 linguri
Drojdie deshidratată	¾ linguriță	1 linguriță

### FĂRĂ GLUTEN

Ingrediente/cantitate	700 g	900 g
Apă	250 ml	330 ml
Ulei vegetal	2 linguri	3 linguri
Sare	¾ linguriță	1 linguriță
Făină de orez	2 ¾ pahare de măsură	3 ¾ pahare de măsură
Zahăr	1 ½ linguri	2 linguri
Drojdie deshidratată	1 ½ linguriță	2 lingurițe

1. Turnați în forma (7) apă și ulei vegetal.
2. Turnați sarea și zahărul, laptele praf (pentru pâinea integrală), apoi adăugați făina.
3. Faceți o mică adâncitură în făină și turnați în aceasta drojdiile (aveți grijă ca până la frământare drojdiile să nu se umezească și să nu contacteze cu sarea).
4. Inserați forma (7) în camera activă, rotiți în sensul acelor de ceasornic până la capăt și închideți capacul (3).
5. Apăsăți butonul (18) «MENIU» și selectați programul corespunzător.
6. Selectați greutatea pâinii, gradul de rumenire a crustei și apăsați butonul (17) «START/STOP».

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## GEM

Ingrediente/cantitate	
Căpșuni	4 pahare
Zahăr	2½ pahare
Suc de lămâi	1 lingură

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

## CHEC

Făină de grâu	175 g
Zahăr	150 g
Unt	40 g
Ouă	3 buc.
Praf de copt	1½ linguriță
Un măr mare (preferabil acru)	1 buc.

1. Bateți ouăle cu zahăr, turnați în formă (7).
2. Adăugați untul înmuiat, făina și praful de copt.
3. Coaceți setând programul «CHEC».
4. În procesul de frământare a aluatului veți auzi 10 semnale sonore, deschideți capacul (3) și adăugați merele tăiate mărunt.
5. Închideți capacul (3), continuați prepararea.

### Remarcă:

- Din acest aluat (fără mere) mai puteți coace biscuiți.
- Turnați cu o lingură aluatul în adânciturile formei de biscuiți (9).
- Inserați forma (9) în mașina de copt pâine și selectați programul «COPTURI».

## COPTURI

Ingrediente	Cantitate
-------------	-----------

### Biscuiți «De ciocolată»

Ouă	1 buc.
Zahăr brun	50 g
Sare	½ linguriță
Praf de copt	1 linguriță
Pudră de cacao	50 g
Unt	120 g
Făină	120 g
Zahăr vanilat	1 linguriță

### Biscuiți «Cu lapte»

Ouă	1 buc.
Pudră de zahăr	100 g
Sare	½ linguriță
Lapte	2 lingurițe
Lapte praf	30 g
Unt	240 g
Făină	290 g

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## Biscuiți cu nuci de acaju

Ouă	1 buc.
Zahăr	30 g
Unt	60 g
Făină	80 g
Nuci de acaju tocate	10 buc.

## Biscuiți «Cu vanilie»

Ouă	1 buc.
Zahăr	75 g
Unt	100 g
Făină	180 g
Zahăr vanilat	½ linguriță

1. Bateți ouăle și zahărul cu telul.
2. Adăugați untul topit, mestecați.
3. Adăugați ingredientele uscate (făina, zahărul vanilat, etc.), mestecați bine.
4. Turnați aluatul în forma de biscuiți (9), introduceți forma (9) în mașina de copt pâine și porniți programul «COPTURI».

## Curățire și întreținere

- Scoateți fișa cablului de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Ștergeți corpul și capacul (3) cu o cârpă umedă.
- Formele de copt (7, 9), paleta (8), paharul e măsură (10), lingura (11) și cârligul (12) spălați-le cu apă caldă și agent de curățare neutru.

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

Formele (7, 9) și paleta (8) spălați-le în mașina de spălat vase.

- Uscați bine formele (7, 9) 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.
- Păstrați aparatul la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

## ÎNLĂTURAREA DEFECȚIUNILOR

DEFECȚIUNE	CAUZĂ	EVENTUALĂ SOLUȚIE
Pe afișaj au apărut simbolurile «HHH» însoțite de 5 semnale sonore	Aparatul nu s-a răcit după ciclul anterior de coacere	Debransați aparatul de la rețea, extrageți forma, permiteți aparatului să se răcească la temperatura camerei
Simboluri «LLL» pe afișaj însoțite de 5 semnale sonore	Temperatură joasă în camera activă	Porniți aparatul, deschideți capacul și așteptați 10-20 minute.
Simbolurile «EEO» pe afișaj însoțite de 5 semnale sonore	Nereguli în funcționarea senzorului de temperatură	Oprii aparatul și apeleți la un centru service autorizat
Din orificiile de ventilare (5) iese fum	Ingredientele au nimerit pe elementul de încălzire	Deconectați aparatul scoțând fișa cablului de alimentare din priză. Extrageți forma, lăsați aparatul să se răcească. Cu o cârpă umedă ștergeți pereții camerei active și elementul de încălzire

## ROMÂNĂ/ Moldovenească

Pâinea preparată s-a surpat, partea inferioară a pâinii este umedă	După coacere pâinea a stat prea mult timp în mașina de copt pâine	Opriiți 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 montare ungeți paletă cu ulei
Structura pâinii nu este omogenă sau pâinea nu a ieșit bună	A fost selectat un regim greșit	Urmăriți programele accesibile de coacere, selectați un alt program apăsând încă o dată butonul «MENIU»
	Apăsare accidentală a butonului «START/STOP» în procesul de funcționare	Introduceți din nou ingredientele necesare și începeți coacerea de la început
	Deschidere frecventă a capacului în timpul funcționării	Deschideți capacul numai dacă programul o cere pentru adăugarea ingredientelor suplimentare.
	Întrerupere îndelungată de curent în timpul funcționării	Introduceți din nou ingredientele necesare și începeți coacerea de la început
	Mișcarea paletei este blocată	Extrageți forma și verificați dacă motorul se rotește. În caz de defecțiune apelați la un centru service autorizat

### Conținut pachet

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

### Specificații tehnice

Alimentare: 230 V ~ 50 Hz  
 Consum maxim de putere: 600 W

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

**Durata 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 2004/108/EC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (2006/95/EC).*

## PEKÁRNA NA CHLĚB

### Popis

1. Ovládací panel
2. Displej
3. Víko
4. Kontrolní okénko
5. Větrací otvor
6. Držadlo
7. Forma na pečení
8. Lopatka na zadělávání těsta
9. Forma na pečivo
10. Měrná nádobka (odměrka)
11. Měrná lžice
12. Hák

### Ovládací panel:

13. Tlačítko na prodloužení doby odloženého startu „+“
14. Tlačítko na zkrácení doby odloženého startu“-“
15. Tlačítko nastavení hmotnosti VÁHA VÝROBKU
16. Tlačítko nastavení barvy kůrky BARVA KŮRKY
17. Tlačítko Zapnutí / vypnutí / pauzy „START / STOP“
18. Tlačítko pro volbu programu pečení „MENU“

### Displej:

19. Číslo zvoleného programu
20. Nastavení barvy kůrky
21. Nastavení hmotnosti
22. Digitální čtení odloženého startu/ zbývající čas

### Bezpečnostní opatření

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

- Dřív, než zapnete pekárnu, zkontrolujete zda napětí elektrické sítě odpovídá provoznímu napětí pekárny.
- Přívodní kabel je opatřen „euro-zástrčkou“, pak ji zapněte do zásuvky, která má spolehlivé uzemnění.
- Aby nedošlo k požáru nebo úrazu elektrickým proudem při připojení pekárny k elektrické zásuvce nepoužívejte adaptéry.
- Umístěte přístroj na rovný, stabilní povrch, tepelně odolný, tak aby přístup do zásuvky byl volný. Vzdálenost k nejbližším předmětům musí být nejméně 20 cm

- Aby nedošlo k požáru, v žádném případě nepokrývejte pekárnu během provozu.
- Neinstalujte přístroj na jiná zařízení a ubrusy.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti jakýchkoliv zdrojů otevřeného ohně, hořlavých látek, a na přímém slunečním světle.
- Zajistěte, aby napájecí kabel nevycházel za okraje stolu. Ujistěte se, že kabel se nedotýká horkých povrchů a ostrých okrajů kuchyňského nábytku.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Vždy vypněte pekárnu před její montáží a demontáží.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- V případě nesprávného použití zařízení (např. při nedodržení doporučení, stejně jako v případě nadměrné doby pečení), vzniká nebezpečí popálení chlebu a výskyt kouře. V tomto případě odpojte zařízení, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před čištěním počkejte, až úplně vychladne zařízení.
- Nedávejte do pracovní komory cizí předměty.
- Neotvírejte víko během provozu, s výjimkou případů, popsaných v návodu.
- Nenechávejte otevřený kryt během provozu pekárny.
- Během provozu pekárny nedotýkejte se horkých povrchů a nezakrývejte větrací otvory.
- Nedávejte ruce do pracovní komory během provozu.
- Při vyjímání chlebu uchopte se držáku ,(ů) formy a navlekněte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou.
- Aby nedošlo k poškození nepřilínavého povlaku formy, při vyjmutí chleba z formy, neklepejte na dno a okraje formy, ale je třeba formou protřepat.
- Vždy odpojte pekárnu od sítě před čištěním nebo pokud ji nepoužíváte.
- Při odpojování napájecího kabelu ze zásuvky netahejte za kabel, ale uchopte zástrčku rukou.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřými rukama.
- Nepoužívejte pekárnu v bezprostřední blízkosti kuchyňského dřezu, nevstavujte zařízení působení vlhkosti.
- Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem, neponožujete napájecí kabel, zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných kapalin. Pokud přístroj spadl do vody, nedotýkejte se

zařízení ale ihned odpojte ho od sítě, a teprve pak ho můžete vytáhnout z vody. Pro kontrolu a opravu přístroje obraťte se na oprávněné (autorizované) středisko.

- Pravidelně kontrolujte neporušenost napájecího kabelu a zástrčky.
- Nepoužívejte pekárnu s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou, je-li pekárna pracuje přerušovaně, a po její pádu. Nikdy neopravujte přístroj samostatně. V případě poruchy obraťte se na nejbližší autorizované (pravomocné) servisní středisko.
- Tato pekárna není určena pro děti a zdravotně postižené osoby. Ve výjimečných případech osoba, odpovědná za jejich bezpečí, musí dát vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varovat o nebezpečí, která mohou vzniknout při jeho nesprávném použití.
- Zařízení je určeno jen pro domácí použití.

## OVLÁDACÍ PANEL

Programy pečení

### 1. HLAVNÍ REŽIM

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

### 2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ

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

### 3. CELOZRNÝ CHLÉB

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

### 4. RYCHLÉ PEČENÍ

Kratší proces vaření, v porovnání s HLAVNÍM REŽIMEM. Upečený chléb bývá obvykle menší velikosti a hustší. Pozor! Rychlý chléb se peče s jedlou sodou nebo práškem do pečiva. Nejlepších výsledků dosáhnete, když umístíte tekuté produkty na dno formy, a suché - nahoru. V průběhu míchání na okraji formy mohou se vytvořit hrudky, pomocí silikonové lopatky vmíchejte hrudky do těsta.

### 5. JEMNÉ PEČIVO

Zadělení, kynutí těsta, pečení jemného pečiva

### 6. BEZLEPKOVÉ PEČENÍ

Gluten - lepek - bílkovina, nalezená v semenech obilnin (zejména v pšenici, žitě a ovsu), který určuje tyto parametry těsta jako pružnost a pevnost. U většiny lidí, včetně dětí, lepek

se úspěšně rozštěpuje se trávicími enzymy a je dobrým zdrojem bílkovin. Ale existuje skupina lidí s vrozenou predispozicí, při které lepek může způsobit celiakii, dost vzácné onemocnění. Při tomto onemocnění třeba vyloučit ze stravy potraviny, obsahující gluten. V naší pekárně si můžete připravit bezlepkový dietní chléb (většinou z rýžové, kukuřiční, pohankové mouky nebo ze speciální směsi na pečení).

### 7. EXTRA-RYCHLÝ REŽIM

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

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

### 8. PŘÍPRAVA TĚSTA

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

### 9. DŽEM

Připravte ochucený domácí džem. Ovoce pro džem předem nakrajíme.

### 10. KEKS

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

### 11. SENDVIČ

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

### 12. PEČENÍ

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

## Ovládací tlačítka (1)

Každé stisknutí tlačítka ovládacího panelu je doplněno krátkým pípnutím.

### Tlačítka (18) „MENU“

Opakovaným stisknutím tlačítka (18) „MENU“, vyberte jeden z 12 programů. Číslo zvoleného programu (19) se zobrazí na displeji (2).

### Tlačítka (15) „HMOTNOST VÝROBKU“

– Stisknutím tlačítka (15) „Hmotnost chleba“, nastavte potřebnou hmotnost chleba: 700 nebo 900 gramů. Nastavení hmotnosti se zobrazí na displeji (2) znakem (21).

**Poznámka:** doba pečení závisí na nastavené hmotnosti bochníku.

# ČESKÝ

Tlačítko (15) „Hmotnost PEČENÍ“ je neaktivní v programech 4, 8-10 a 12 .

## **Tlačítko (16) „BARVA KŮRKY“**

- Opakovaným stisknutím tlačítka (16) „BARVA KŮRKY“ vyberte „SVĚTLOU“, „STŘEDNÍ“ nebo „TMAVOU“ kůrku (symbol (20)).

**Poznámka:** Toto tlačítko není aktivní v programech 8 a 9.

## **Tlačítko nastavení odloženého startu (13) „+“ a (14) „-“**

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

- Pomocí ovládacího panelu vyberte program, hmotnost a barvu kůrky.
- Pak opakovaným stisknutím tlačítek (13) „+“ a (14) „-“ nastavte dobu odloženého startu (tj. po dobu - od teď - za nějaký čas bude dokončen proces pečení). Na displeji (2) se zobrazí doba odloženého startu (22).

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

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

**Poznámka:** Pokud zvolíte program „Pečení“, stisknutím tlačítek (13) „+“ a (14) „-“ nastavíte dobu pečení 10 minut až 1 hodinu v krocích po 1 minutě.

- Po nastavení doby odloženého startu stiskněte tlačítko (17) „START / STOP“, dvojtečka v indikaci zbývajících času (22) bude blikat a spustí se zpětné odpočítávání.
- Pro přerušení odpočítávání, stiskněte tlačítko (17) „START / STOP“, pro pokračování odpočítávání, znovu stiskněte tlačítko (17) „START / STOP.“
- Pro zrušení odloženého startu stiskněte a podržte knoflík (17) „START / STOP“, dokud se neozve dlouhé pípnutí.

**Poznámka:** Funkce odloženého startu není k dispozici pro programy 7, 9 a 12.

Nepoužívejte funkci odloženého startu při použití potravin podléhajících zkáze - např. mléko, vejce, ovoce, atd.

## **Tlačítko (17) „START / STOP“**

- Stiskem tlačítka (17) „START / STOP“ spustíte program přípravy. Uslyšíte krátké pípnutí , pak dvojtečka indikace doby (22) bude blikat, začne zpětné odpočítávání.
- V průběhu přípravy další tlačítka budou neaktivní.

- Chcete-li pozastavit proces pečení, jednou stiskněte tlačítko (17) „START / STOP.“ Uslyšíte krátké pípnutí, indikátory zbývajících času (22) začnou blikat.
- Pro obnovení procesu pečení opakovaně stiskněte tlačítko (17) „START / STOP“, v opačném případě přerušovaný proces automaticky se obnoví po 10 minutách.
- Chcete-li zastavit proces pečení, stiskněte a podržte tlačítko (17) „START / STOP“, dokud se neozve dlouhé pípnutí.

## **Dodateční funkce**

### **Ohřev**

- Pokud nevympnete pekárnou po pečení (programy 1-7, 10-12), automaticky se přepne na režim ohřevu (doba trvání - 1 hodina).
- Pokud chcete zrušit funkci ohřevu, stiskněte tlačítko (17) „START / STOP“.

### **Paměť**

- Při nouzovém výpadku napájení za provozu aktivuje se funkce paměti po dobu až 10 minut.
- Při obnovení napájení do 10 minut, pekárna i nadále pokračuje ve spuštěném nastaveném programu od okamžiku, kdy byl pozastaven.
- V případě výpadku napájení po dobu delší než 10 minut, třeba znovu naložit potraviny a naprogramovat zařízení.
- Pokud k přerušení došlo v průběhu zadělávání těsta, stačí stisknout tlačítko (17) „START / STOP“ a program začne od začátku.

## **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

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

**Poznámka:** Pekařna je určena pro provoz v širokém rozsahu teplot, ale příliš vysoká nebo nízká teplota v místnosti má vliv na proces kynutí těsta a tím i velikost a hustotu výrobku. Optimální teplota vzduchu v místnosti- 15 až 34 ° C.

- Otevřete víko (3) rukojetí (6).
- Vezměte formu (zapékací misku) (7) za rukojet', otočte ji proti směru hodinových ručiček a potáhněte nahoru.
- Zavřete víko (3), zapněte přístroj zasunutím zástrčky do zásuvky. Uslyšíte dlouhé pípnutí, na displeji (2) uvidíte číslo prvního programu (19), údaje doby provozu „3:00“ (22) a symboly (20, 21), které ukazují standardní



nastavení pečení: barva kůrky-průměrná, hmotnost bocháňku – 900 g.

- Opakovaným stisknutím tlačítka (18) „MENU“ vyberte program PEČENÍ, stiskněte tlačítko (17) „START / STOP“ a nechte přístroj zahřát na 10 minut.

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

- Po 10 minutách vypněte pekárnu. Stiskněte a podržte tlačítko (17) „START / STOP“, dokud se neozve dlouhé pípnutí, pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Otevřete víko (3) rukojetí (6) a nechte přístroj vychladnout.
- Měkkou houbou s jemným mycím prostředkem umyjte zapékací misky (7, 9), lopatku (8), odměrku (10), lžici (11) a hák (12).
- Osušte odnímatelné části.
- Pekárna je připravena k použití.

## POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Pokud používáte zapékací misku (7), nastavte lopatku (8) k ose formy (7).

**Poznámka:** Před instalací je vhodné vymastit lopatku, aby se těsto potom nedostávalo pod lopatku (8), to usnadní vyjmutí lopatky (8) z hotového chleba.

- Dejte ingredience do formy (7) v pořadí jak je popsáno v receptu. Obvykle jsou ingredience umístěné v následujícím pořadí:

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

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

- Do formy na pečení (9) dávejte již hotové těsto
- Rozsypané potraviny či rozlité tekutiny otřete z povrchu formy (7, 9).
- Formu (7) vezměte za rukojeť, umístěte do pracovní komory a otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz. Formu na pečení (9) dejte do pracovní komory.
- Zavřete víko (3), zapněte pekárnu do zásuvky.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (18) „MENU“ vyberte potřebný program.
- Opakovaným stisknutím tlačítka (15) „HMOTNOST VÝROBKU“ a (16) „BARVA

KŮRKY“ nastavte barvu kůrky a hmotnost bochníku.

- Nastavte dobu odloženého startu stisknutím tlačítek (13) „+“ a (14) „-“.

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

- Pro zahájení programu stiskněte tlačítko (17) „START / STOP“
- V procesu hnětení těsta, když uslyšíte 10 po sobě jdoucích pípnutí, opatrně otevřete víko (3) za rukojeť (6) a přidejte další ingredience.

**Poznámka:** Funkce doplnění složek za provozu je nedostupná pro programy 6, 8, 9, 12.

- Po ukončení programu uslyšíte 10 po sobě jdoucích pípnutí.
- Po skončení programů 1-7, 10-12 pekárna se přepne do režimu ohřevu, na displeji se zobrazí „0:00“ a dvojtečka bliká.
- Po dokončení ohřevu ozve se pípnutí a na displeji (2) se zobrazí standartní nastavení dokončení programu.
- Pro zrušení ohřevu stiskněte a podržte tlačítko (17) „START / STOP“ Uslyšíte dlouhé pípnutí, za chvíli se displej (2) vypne.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nasadte si kuchyňské rukavice s tepelnou ochranou, otevřete víko (3), vezměte formu (7) za držadlo a proti směru hodinových ručiček potáhněte nahoru, vytáhněte formu na pečivo (9), držte ji za obě držadla.
- Nechte formu (7) vychladnout po dobu 10 minut.
- Oddělte hotový produkt od okrajů a dna formy (7, 9) pomocí kuchyňské lopatky s nepřilnavou vrstvou.
- Chcete-li vyndat chléb z formy (7) jemně ji protřepejte.
- Před krájením chleba, nechte ho vychladnout na 10 minut a vytáhněte lopatku (8) pomocí háku (12).
- Chléb řežte ostrým nožem na chléb.

# ČESKÝ

## Doba přípravy

Program	Doba přípravy (v hodinách)		Celková doba (v hodinách)	
	700 g	900 g	700 g	900 g
1. HLAVNÍ REŽIM	1:00	1:05	2:53	3:00
2. FRANCOUZSKÉ PEČENÍ	1:05	1:10	3:40	3:50
3. CELOZRNNÝ CHLÉB	1:00	1:05	3:32	3:40
4. RYCHLÉ PEČENÍ	1:10		2:10	
5. JEMNÉ PEČIVO	1:00	1:05	2:50	2:55
6. BEZLEPKOVÝ CHLÉB	1:05	1:10	2:50	2:55
7. EXTRA-RYCHLÝ REŽIM	0:45	0:50	1:28	1:38
8. PŘÍPRAVA TĚSTA	-		1:30	
9. DŽEM	0:20		1:20	
10. KEKS	0:50		1:50	
11. SENDVIČ	0:50	0:55	2:55	3:00
12. PEČENÍ	0:10–1:00		00:10–1:00	

## DŮLEŽITÁ DOPORUČENÍ

### Ingredience

#### Mouka

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

#### Pekařská mouka

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

#### Celozrnná mouka (tmavá)

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

#### Kukuřičná a ovesná mouka

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

### Cukr

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

### Droždí

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

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

### Sůl

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

## Vejce

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

## Živočišné a rostlinné tuky

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

## Prášek do pečiva a jedlá soda

Soda a prášek do pečiva zkrátí dobu potřebnou pro kynutí těsta. Použijte jedlou sodu nebo prášek do pečiva pro pečení v „EXTRA-RYCHLÉM REŽIMU.“ Sodu musíte nejprve promíchat s kyselinou citronovou a malým množstvím mouky (5 g jedlé sody, 3 g kyseliny citronové a 12 g mouky). Toto množství prášku (20 g) je vypočteno na 500 g mouky. Nepoužívejte ocet na hašení sody, to dělá strukturu těsta méně homogenní a vlhčí. Prášek do pečiva stačí nasypat do formy podle pokynů v receptu.

## Voda

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

## Mléčné výrobky

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

## Ovoce a bobule

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

## DÁVKOVÁNÍ

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

- Používejte kuchyňské váhy nebo odměrky (10) a lžice (11), které jsou součástí dodávky.
- Naplňte odměrku (10) kapalinou do příslušné značky. Zkontrolujte dávku umístěním odměrky na rovný povrch.
- Důkladně očistěte odměrku před měřením dalšího druhu tekutého produktu.
- Mouku třeba prosít, a hromádku srovnat hladkým nožem.
- Suché suroviny neupěchujte, když je dáváte do odměrky (10).
- Je důležité mouku před měřením prosít, pro naplnění vzduchem, zaručuje to nejlepší výsledky pečení.

Těsto kyne příliš rychle	Nadměrné množství droždí, mouky nebo nedostatek soli
Chléb nekyne	Nedostatek droždí
	Staré nebo neaktivní droždí
	Vysoká teplota používaných tekutin
	Kvasinky byly v kontaktu s tekutými přísadami a solí před zaděláváním
	Nesprávně zvolený typ mouky nebo mouka je nekvalitní
Intenzivní kynutí těsta, těsto přetéká přes okraje formy	Nedostatek cukru
	Měkká voda vede k aktivnímu růstu kvasinek
Chléb opadá ve středu	Nadměrné množství droždí a mouky
	Nadměrné množství těsta
	Růst kvasinek je špatný kvůli vysoké teplotě tekutin nebo jejich nadměrnému množství

# ČESKÝ

Hustá struktura těsta, žmolky	Nadměrné množství mouky nebo nedostatek tekutiny
	Nedostatek droždí a cukru
	Nadměrné množství ovoce, celých zrn
	Nekvalitní mouka
	Nadměrná teplota kapaliny vede k rychlému růstu kvasinek a rychlému opadání
	Není sůl nebo nedostatek cukru
Chléb nebyl propečen ve středu	Nedostatek mouky
	Použití nadměrného množství tekutin a tekutých přísad (např. jogurtu )
Velkozrnná střída	Nadměrné množství tekutých přísad
	Není sůl
	Příliš horká voda
Nepropečený povrch chleba	Nadměrné množství těsta
	Nadměrné množství mouky (zvláště když pečete bílý chléb)
	Nadměrné množství droždí nebo nedostatek soli.
	Nadměrné množství cukru
	Používají se jiné sladké přísady kromě cukru
Struktura nakrájených plátků je zrnitá a nerovnoměrná	Nenechali jste chléb vystydnout před řezáním (nebyl čas na vypaření nadměrné vlahy)

## Zakládání ingredience

- doporučené pořadí zakládání ingredience (pokud v receptu není uvedeno jinak): kapaliny (voda, mléko, máslo, rozšlehaná vejce, atd.), vylejí se na dno nádoby na pečení, pak se zasypou suché přísady, sušené droždí se přidává jako poslední.
- Ujistěte se, že mouka není úplně mokrá, droždí dávejte jen na suchou mouku. Droždí také nemá přijít do styku se solí před smísením, protože sůl snižuje aktivitu kvasinek.
- Když používáte funkci odloženého startu (7, 9) nepoužívejte potravin podléhajících rychlé zkáze - např. vejce, ovoce, mléko.

## RECEPTY

### HLAVNÍ REŽIM

Ingredience/množství	700 g	900 g
Voda	270 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	1 čajové lžice	1 ½ čajové lžice
Cukr	2 lžice	3 lžice
Mouka	3 odměrky	3 ½ odměrky
Sušené droždí	1 čajová lžice	1 ¼ čajové lžice

### Jemné pečivo

Ingredience/ množství	700 g	900 g
Voda	270 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	1 ½ čajové lžice	2 čajové lžice
Cukr	1 ½ lžice	2 lžice
Mouka	3 odměrky	3 ½ odměrky

Sušené droždí	¾ čajové lžice	1 čajová lžice
---------------	----------------	----------------

## CELOZRNÝ CHLÉB

Ingredience /množství	700 g	900 g
Voda	260 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	1 čajová lžice	2 čajové lžice
Žitná mouka	1 odměrky	2 odměrky
Mouka	2 odměrky	2 odměrky
Hnědý cukr	2 lžice	2½ lžice
Sušené mléko	2 lžice	3 lžice
Sušené droždí	¾ čajové lžice	1 čajové lžice

## BEZLEPKOVÝ

Ingredience/množství	700 g	900 g
Voda	250 ml	330 ml
Rostlinný olej	2 lžice	3 lžice
Sůl	¾ čajové lžice	1 čajová lžice
Rýžová mouka	2 ¾ odměrky	3 ¾ odměrky
Cukr	1 ½ lžice	2 lžice
Sušené droždí	1 ½ čajové lžice	2 čajové lžice

1. Nalijte do formy (7) vodu a olej.
2. Vсыpte sůl a cukr, sušené mléko (pro celozrný chléb), pak přidejte mouku
3. Udělejte v mouce malý důlek a vsypte tam droždí (pozor, aby se před zaděláváním těsta droždí se nenamočilo a nepřišlo do styku se solí).
4. Dejte formu na pečení (7) do pracovní komory, otočte ve směru hodinových ručiček až na doraz a zavřete víko (3).
5. Stiskněte tlačítko (18) „MENU“ a vyberte příslušný program.
6. Nastavte hmotnost chleba, intenzitu opékané kůrky a stiskněte tlačítko (17) „START / STOP.“

## DŽEM

Ingredience/množství	
Jahoda	4 odměrky
cukr	2½ odměrky
Citronová šťáva	1 čajová lžice

1. Vidličkou rozemněte jahody s cukrem, přidejte citronovou šťávu a promíchejte.
2. Dejte směs do formy (7) a spusťte program «Džem».

## KEKS

Pšeničná mouka	175 g
Cukr	150 g
Máslo	40 g
Vejce	3 ks.
Prášek do pečiva	1 ½ čajové lžice
Velké jablko (raději kyselé)	1 ks.

1. Ušlehejte vejce s cukrem, zalijte do formy (7).

## ČESKÝ

2. Přidejte změkklé máslo, mouku a prášek do pečiva.
3. Pečeme při nastavení programu «Keks» (koláč).
4. V procesu hnětení zazní 10 pípnutí, otevřete víko (3) a přidejte nakrájené jablka.
5. Zavřete víko (3), pokračujte v pečení.

### Poznámka:

- Z tohoto testa (bez jablek) můžete také péct cukroví.
- Lžící nalijte těsto do prohlubní formy na cukroví (9).
- Umístěte formu (9) do pekárný a vyberte program „PEČIVO“.

### Pečivo

Složky	Množství
--------	----------

#### Cukroví «Čokoládové»

Vejce	1 ks.
Hnědý cukr	50 g
Sůl	½ čajové lžice
Prášek do pečiva	1 čajová lžice
Kakao-prášek	50 g
Máslo	120 g
Mouka	120 g
Vanilkový cukr	1 čajová lžice

#### Cukroví «Mléčné»

Vejce	1 ks.
Práškový cukr	100 g
Sůl	½ čajové lžice
Mléko	2 čajové lžice
Sušené mléko	30 g
Máslo	240 g
Mouka	290 g

#### Cukroví s ořechy kešu

Vejce	1 ks.
Cukr	30 g
Máslo	60 g
Mouka	80 g
Rozmělněné ořechy kešu	10 ks.

#### Cukroví «Vanilkové»

Vejce	1 ks.
Cukr	75 g
Máslo	100 g
Mouka	180 g
Vanilkový cukr	½ čajové lžice

1. Vyšlehejte šlehačem vejce s cukrem.
2. Přidejte rozpouštěné máslo, promíchejte.
3. Přidejte suché přísady (mouku, vanilkový cukr atd), důkladně promíchejte.
4. Vyložte těsto do formy na cukroví (9). Umístěte formu (9) do pekárný na chléb a nastavte program «PEČIVO».

## Čištění a údržba

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte vychladnout.
- Otřete a kryt a víko (3) vlhkým hadříkem.
- Formy na pečení (7, 9), lopatku (8), odměrku (10), lžici (11) a háček (12), opláchněte teplou vodou a neutrálním mýdlem.

**Poznámka:** Pokud se lopatka (8) neodstraňuje z osy, nalijte do formy (7) teplou vodu a počkejte přibližně 30 minut.

Formy (7, 9) a lopatku (8) myjte v myčce na nádobí.

- Dokonale osušte formy (7, 9) a lopatku (8) před umístěním je v pekárně.
- Neponožujte přístroj, napájecí kabel a zástrčku napájecího kabele do vody a jiných kapalin.

## Skladování

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

## ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Závada	Příčina	Možné řešení
Na displeji se objeví "HHH", následuje pět pípnutí	Přístroj není ochlazený po předchozím kole pečení	Odpojte přístroj, vyjměte formu, nechte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu
Symbole "LLL" na displeji, následuje pět pípnutí	Nízká teplota v pracovní komoře	Vypněte přístroj, otevřete víko a počkejte 10-20 minut.
Symbole "EE0" na displeji, následuje pět pípnutí	Porucha čidla teploty	Vypněte přístroj a kontaktujte autorizované (oprávněné) Servisní středisko
Kouř z ventilátorů (5)	Přísady se dostaly na topné těleso	Vypněte přístroj vytažením napájecího kabelu ze zásuvky. Vyjměte formu, nechte přístroj vychladnout. Vlhkým hadříkem otřete stěny pracovní komory a topné těleso
Těsto se usadilo, spodní část chleba je vlhká	Po pečení chléb zůstával v pekárně příliš dlouho	Když pečete chléb podle tohoto receptu, vypněte zařízení hned po skončení pečení
Chléb se nalepil na stěny formy	Spodní část chleba se přilepila k lopatce na míchaní	Před instalací namastěte lopatku
Struktura chleba není homogenní nebo chléb se nevydařil	Není správně nastavený režim	Podívejte se na dostupné programy pečení, vyberte si jiný program opakovaným stisknutím tlačítka "MENU"
	Náhodné stisknutí tlačítka "START / STOP" v procesu	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Časté otevírání víka za provozu	Otevírejte víko jen na žádost tohoto programu přidat další přísady.
	Delší výpadky proudu během provozu	Znovu zasypte potřebné ingredience a začněte pečení od začátku
	Pohyb lopatky je zablokován	Vyjměte formu a zkontrolujte, zda funguje poháněcí mechanismus. V případě poruchy obraťte se na autorizované (oprávněné) servisní středisko

# ČESKÝ

## **Kompletace**

Pekárna na chléb – 1 ks.  
Forma na pečení – 1 ks.  
Lopatka na zadělávání těsta - 1 ks.  
Forma na pečivo - 1 ks.  
Měrná nádoba (odměrka)- 1 ks.  
Měrná lžice – 1 ks.  
Hák – 1 ks.

## **Technické parametry**

Napájení: 230 VAC 50 Hz  
Maximální příkon: 600 W

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

**Životnost pekárny - 3 roky.**

## **Záruka**

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

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



## ХЛЕБОПІЧКА

### Опис

1. Панель управління
2. Дисплей
3. Кришка
4. Оглядове вікно
5. Вентиляційні отвори
6. Ручка
7. Форма для випічки
8. Лопать для замісу тесту
9. Форма для печива
10. Мірна чашка
11. Мірна ложка
12. Гачок

### Панель управління:

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

### Дисплей:

19. Номер вибраної програми
20. Вибір кольору скориночки
21. Вибір ваги
22. Цифрові показники часу відстрочення/ часу роботи, що залишився.

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- Перед включенням в мережу переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євро вилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або поразки електричним струмом при підключенні хлебопічки до електричної розетки не використовуйте перехідники.
- Розміщуйте пристрій на рівній, стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до

мережевої розетки був вільним. Відстань до найближчих предметів має бути не менше 20 см.

- Щоб уникнути спалаху у жодному випадку не накривайте хлебопічку під час роботи.
- Не встановлюйте прилад на інші побутові прилади і скатерті.
- Не розташовуйте прилад поряд з джерелами відкритого полум'я, легкозаймистими речовинами і під прямими сонячними променями.
- Не допускайте звисання мережевого шнура зі столу, а також контакту шнура з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Завжди вимикайте хлебопічку перед її збіркою і розбиранням.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду в процесі роботи.
- В разі неправильного використання приладу (наприклад, при недотриманні рекомендацій, а також в разі надмірного часу приготування), можливе підгоряння хліба і виникнення диму. В цьому випадку відключите пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з розетки. Перед чищенням діждіться повного охолодження приладу.
- Забороняється поміщати в робочу камеру сторонні предмети.
- Не відкривайте кришку під час роботи, за винятком випадків, описаних в інструкції.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи хлебопічки.
- Під час роботи не торкайтеся гарячої поверхні і не закривайте вентиляційні отвори.
- Не опускайте руки всередину робочої камери під час роботи.
- Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку (ручки) форми, заздалегідь надівши термозахисні кухонні рукавиці.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми, виймаючи хліб, не ступайте по дну і краям форми, а струшуйте форму.
- Відключайте хлебопічку від мережі перед чищенням або у випадку, якщо Ви нею не користуєтесь.

# УКРАЇНСЬКИЙ

- При відключенні вилки мережевого шнура з розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся хлебопічкою в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте хлебопічку дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам прилад у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, не беріться за прилад, негайно відключите його від електромережі і лише після цього можна дістати прилад з води. Зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру для перевірки або ремонту приладу.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати хлебопічку при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо хлебопічка працює з перебоями, а також після її падіння. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Хлебопічка не призначена для використання дітьми і людьми з обмеженими можливостями; у виняткових випадках особа, що відповідає за безпеку, повинна дати відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.
- Пристрій призначений лише для побутового використання.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

### Програми випічки

#### 1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

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

#### 2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

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

#### 3. ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Випікайте корисний хліб з муки тонкого або грубого помелу. Не рекомендується користу-

ватися функцією відстрочення при приготуванні такого хліба, оскільки це може привести до небажаних результатів.

#### 4. ШВИДКА ВИПІЧКА

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

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

#### 5. ЗДОБНА ВИПІЧКА

Заміс, підйом тесту і випічка здоби.

#### 6. БЕЗ ГЛЮТЕНУ

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

#### 7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ

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

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

#### 8. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ

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

## 9. ДЖЕМ

Приготуйте ароматний домашній джем. Фрукти для джему заздалегідь наріжте.

## 10. КЕКС

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

## 11. СЕНДВІЧ

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

## 12. ВИПІЧКА

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

### Кнопки панелі управління (1)

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводиться коротким звуковим сигналом.

### Кнопка (18) «МЕНЮ»

- Повторними натисненнями кнопки (18) «МЕНЮ» виберіть одну з 12 програм. Номер вибраної програми (19) відобразуватиметься на дисплеї (2).

### Кнопка (15) «ВАГА ВИПІЧКИ»

- Натисненнями кнопки (15) «ВАГА ВИПІЧКИ» виберіть вагу хліба: 700 або 900 грамів. Налаштування ваги відображуються на дисплеї (2) символом (21).

**Примітка:** Тривалість випічки варіюється залежно від заданої ваги буханця.

Кнопка (15) «ВАГА ВИПІЧКИ» неактивна в програмах 4, 8-10 і 12.

### Кнопка (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»

- Повторними натисненнями кнопки (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» виберіть «СВІТЛУ», «СЕРЕДНЮ» або «ТЕМНУ» скориночку (символ (20)).

**Примітка:** Дана кнопка неактивна в програмах 8 і 9.

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

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

- Кнопками панелі управління виберіть програму, вагу випічки і колір скориночки.
- Після цього повторними натисненнями кнопок (13) «+» і (14) «-» встановите

час відстрочення (тобто через який час - починаючи з теперішнього моменту - буде завершений процес приготування). На дисплеї (2) відобразуватиметься час відстрочення (22).

**Примітка:** Максимальний час відстрочення – 13 годин, крок налаштування - 10 хвилин.

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

**Примітка:** Якщо Ви вибрали програму «ВИПІЧКА», натиснення кнопок (13) «+» і (14) «-» встановлює тривалість випічки від 10 хвилин до 1 години з кроком в 1 хвилину.

- Після установки часу відстрочення натискуйте на кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», двокрапка в свідченнях часу (22), що залишився, блиматиме, і почнеться зворотний відлік.
- Для призупинення зворотного відліку натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», для відновлення відліку повторно натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».
- Для відміни відстрочення натискуйте і утримуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу.

**Примітка:** Функція відстрочення недоступна для програм 7, 9 і 12.

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

### Кнопка (17) «СТАРТ/СТОП»

- Натисненням кнопки (17) «СТАРТ/СТОП» запустите програму приготування. Пролунає короткий звуковий сигнал, двокрапка в свідченнях часу (22) блиматиме, почнеться зворотний відлік.
- В процесі приготування інші кнопки стають неактивними.
- Для призупинення процесу приготування однократно натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП». Пролунає короткий звуковий сигнал, свідчення часу (22), що залишився, почнуть блимати.
- Для відновлення процесу приготування повторно натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», інакше, перерваний процес поновиться автоматично через 10 хвилин.
- Щоб зупинити процес приготування, натискуйте і утримуйте кнопку (17)

# УКРАЇНСЬКИЙ

«СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу.

## Додаткові функції

### Підігрів

- Якщо Ви не вимкнули хлебопічку після завершення процесу випічки (програми 1-7, 10-12), вона автоматично перейде в режим підігрівання (тривалість – 1 година).
- Якщо Ви хочете відмінити функцію підігрівання, натисніть кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

### Пам'ять

- При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам'яті тривалістю до 10 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 10 хвилин, хлебопічка продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
- В разі відсутності електроживлення більше 10 хвилин необхідно заново завантажити продукти і зробити програмування пристрою.
- Якщо перерва в роботі сталася в процесі замісу тесту, просто натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», і програма запуститься із самого початку.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

**Примітка:** Хлебопічка призначена для роботи в широкому діапазоні температур, проте надмірно висока або низька температура в приміщенні впливає на процес підйому тесту і, отже, на розмір і щільність випічки. Найбільш оптимальна температура повітря в приміщенні – від 15 до 34°C.

- Відкрийте кришку (3) за ручку (6).
- Візьміть форму для випічки (7) за ручку, оберніть її проти годинникової стрілки і потягніть вгору.
- Закрийте кришку (3), включите прилад, вставивши вилку мережевого шнура в розетку. Пролунає тривалий звуковий сигнал, на дисплеї (2) з'являться номер першої програми (19), свідчення часу роботи «3:00» (22) і символи (20, 21), що відображають стандартні установки

випічки: колір скориночки – середній; вага буханця – 900 г.

- Повторними натисненнями кнопки (18) «МЕНЮ» виберіть програму ВИПІЧКА, натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» і дайте пристрою прогрітися протягом 10 хвилин.

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

- Через 10 хвилин вимкнете хлебопічку. Для цього натисніть і утримуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» до появи тривалого звукового сигналу, витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
- Відкрийте кришку (3) за ручку (6) і дайте пристрою остигнути.
- М'якою губкою з нейтральним миючим засобом вимийте форми для випічки (7, 9), лопать (8), мірна чашка (10), ложку (11) і гачок (12).
- Висушіть знімні деталі.
- Хлебопічка готова до використання.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Якщо Ви використовуєте форму для випічки (7), встановіть лопать (8) на вісь форми (7).

**Примітка:** Перед установкою бажано змастити лопать маслом, щоб надалі уникнути попадання тесту під лопать (8) і полегшити видалення лопаті (8) з вже 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. Зробіть пальцем поглиблення в муці і помістіть в нього дріжджі.

- У форму для печива (9) кладіть вже готове тісто.
- Продукти, що розсипалися, або рідини, що пролилися, витріть з поверхні форми (7, 9).
- Форму (7) візьміть за ручку, помістіть в робочу камеру і оберніть за годинниковою стрілкою до упору. Форму для печива (9) помістіть в робочу камеру.
- Закрийте кришку (3), включите хлебопічку в розетку.

- Повторними натисненнями кнопки (18) «МЕНЮ» виберіть необхідну програму.
  - Повторними натисненнями кнопки (15) «ВАГА ВИПІЧКИ» і (16) «КОЛІР СКОРИНОЧКИ» встановите колір скориночки і вагу буханця.
  - Встановите час відстрочення натисненнями кнопок (13) «+» і (14) «-».
- Примітка:** Пропустите установку часу відстрочення, якщо хочете почати приготування негайно.
- Для запуску програми натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».
  - В процесі замісу тесту, почувши 10 послідовних звукових сигналів, обережно відкрийте кришку (3) за ручки (6) і додайте додаткові інгредієнти.
- Примітка:** Функція додавання інгредієнтів в процесі приготування недоступна для програм 6, 8, 9, 12.
- Про завершення програми повідомляють 10 послідовних звукових сигналів.
  - Після завершення програм 1-7, 10-12 хлебопічка перейде в режим підігрівання, на дисплеї з'являться символи «0:00», а двокрапка блиматиме.
  - Після закінчення циклу підігрівання пролунає звуковий сигнал і на дисплеї (2) відобразуватимуться стандартні налаштування завершеної програми.
  - Для відміни підігрівання, натискуйте і утримуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП». Пролунає тривалий звуковий сигнал, через деякий час дисплей (2) згасне.
  - Витягніть вилку мережевого шнура з розетки.
  - Надіньте термозахисні кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3), візьміть форму (7) за ручки, оберніть проти годинникової стрілки і потягніть вгору; витягуйте форму для печива (9), взявшись за обидві ручки.
  - Дайте формі (7) остигнути протягом 10 хвилин.
  - Відокремте випічку від стінок і дна форми (7, 9) використовуючи кухонну лопатку з антипригарним покриттям.
  - Для витягання хліба переверніть форму (7) і обережно потрясіть її.
  - Перед нарізкою хліба дайте йому остигнути протягом 10 хвилин і витягніть лопать (8) за допомогою гачка (12).
  - Хліб ріжте гострим хлібним ножом.

## Тривалість приготування

Програма	Час випічки (у годинах)		Загальний час (у годинах)	
	700 г	900 г	700 г	900 г
1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ	1:00	1:05	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА	1:05	1:10	3:40	3:50
3. ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ	1:00	1:05	3:32	3:40
4. ШВИДКА ВИПІЧКА	1:10		2:10	
5. ЗДОБНА ВИПІЧКА	1:00	1:05	2:50	2:55
6. БЕЗ ГЛЮТЕНУ	1:05	1:10	2:50	2:55
7. НАД ШВИДКИЙ РЕЖИМ	0:45	0:50	1:28	1:38
8. ПРИГОТУВАННЯ ТЕСТУ	-		1:30	
9. ДЖЕМ	0:20		1:20	
10.КЕКС	0:50		1:50	
11. СЕНДВІЧ	0:50	0:55	2:55	3:00
12. ВИПІЧКА	0:10–1:00		00:10–1:00	

# УКРАЇНСЬКИЙ

## ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

### Інгредієнти

#### Мука

Властивості муки визначаються не лише сортом, але і умовами вирощування зерна, способом обробки і зберігання. Пробуйте пекти хліб з муки різних виробників і марок і знайдіть ту, яка задовольняє Вашим потребам. Основні види хлібопекарської муки - пшенична і житня мука. Пшенична мука знаходить ширше вживання, що обумовлене приємними смаковими якостями і високою харчовою цінністю виробів з пшеничної муки.

#### Хлібопекарська мука

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

#### Цілісно зернова мука (шпалерна)

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

#### Кукурудзяна і вівсяна мука

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

#### Цукор

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

#### Дріжджі

Зростання дріжджів супроводиться виділенням вуглекислого газу, який сприяє утворенню пористого м'якуша. Мука і цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте свіжі пресовані або швид-

кодючі сухі дріжджі. Свіжі пресовані дріжджі розчиняйте в теплій рідині (воді, молоці і тощо), швидкодіючі дріжджі додайте в муку (вони не вимагають попередньої активації, тобто додавання води). Слідуйте рекомендаціям на упаковці або дотримуйтесь наступних пропорцій:

1 чайна ложка швидкодіючих сухих дріжджів дорівнює 1,5 чайної ложки свіжих пресованих дріжджів. Зберігаєте дріжджі в холодильнику. При високій температурі дріжджі гинуть, і тісто піднімається погано.

#### Сіль

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

#### Яйця

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

#### Тваринні і рослинні жири

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

#### Вода

Температура води грає важливу роль при випічці хліба. Оптимальною є температура води 20-25°C, для НАД ШВИДКОГО РЕЖИМУ – 45-50°C. Також Ви можете замінити воду молоком або збагатити смак хліба, додавши деяку кількість натурального соку.

## Молочні продукти

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

## Фрукти і ягоди

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

## ДОЗУВАННЯ

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

- Використовуйте кухонні ваги або мірна чашка (10) і ложку (11), вхідні в комплект постачання.
- Наповніть мірна чашка (10) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши чашку на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте чашку перед виміром іншого виду рідини.
- Муку слід просіювати, а гору - знімати за допомогою гладкого ножа.
- Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насипаючи їх в мірну чашку (10).
- Важливо просіювати муку перед виміром, щоб наситити її повітрям, це гарантує найкращий результат випічки.

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Висока температура використовуваних рідин
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замісу
	Неправильно вибраний сорт муки, або мука неякісна
Інтенсивний підйом тесту, тісто виходить за межі форми для запікання	Недостатня кількість цукру
	М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів
Хліб обпав в центрі	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тесту
Щільний м'якуш, грудки	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
	Надмірна кількість муки або надлишок рідини
	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілсних зерен тощо
	Неякісна мука
	Надмірна температура використовуваної рідини приводить до швидкого зростання дріжджів і раннього обпадання тесту
Немає солі або недостатня кількість цукру	
Хліб не пропікся в центрі	Недостатньо муки
	Використання великої кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
Грубозернистий м'якуш	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
	Немає солі
	Дуже гаряча вода



# УКРАЇНСЬКИЙ

Поверхня хліба, що не пропеклася	Надмірна кількість тесту
	Надмірна кількість муки (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або недолік солі
	Надмірна кількість цукру
	Використовуються інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випариться)

## ЗАКЛАДКА ІНГРЕДІЄНТІВ

- Послідовність закладки інгредієнтів, що рекомендується (якщо в рецепті не вказане інше): рідини (вода, молоко, масло, збиті яйця і так далі) виливаються на дно ємкості для випічки, потім засипаються сухі інгредієнти, сухі дріжджі додаються лише в останню чергу.
- Стежте за тим, щоб мука не намокала повністю, кладіть дріжджі лише на суху муку. Дріжджі також не повинні контактувати з сіллю до замісу, оскільки сіль знижує активність дріжджів.
- Використовуючи функцію відстрочення, не закладайте у форму (7, 9) швидкопсувні продукти - наприклад, яйця, фрукти, молоко.

## РЕЦЕПТИ

### ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Інгредієнти/к-ть	700 г	900 г
Вода	270 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 чайних ложки
Сіль	1 чайна ложка	1½ чайної ложки
Цукор	2 столові ложки	3 столові ложки
Мука	3 мірні чашки	3½ мірних чашки
Сухі дріжджі	1 чайна ложка	1¼ чайної ложки

### ФРАНЦУЗЬКА ВИПІЧКА

Інгредієнти/к-ть	700 г	900 г
Вода	270 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки
Соль	1½ чайної ложки	2 чайних ложки
Цукор	1½ столові ложки	2 столові ложки
Мука	3 мірних чашки	3½ мірних чашки
Сухі дріжджі	¼ чайної ложки	1 чайна ложка

### ЦІЛІСНО ЗЕРНОВИЙ ХЛІБ

Інгредієнти/к-ть	700 г	900 г
Вода	260 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	2 чайних ложки
Мука обдирна	1 мірна чашка	2 мірних чашки
Мука	2 мірних чашки	2 мірних чашки
Коричневий цукор	2 столові ложки	2½ столові ложки



## УКРАЇНСЬКИЙ

Сухе молоко	2 столові ложки	3 столові ложки
Сухі дріжджі	$\frac{3}{4}$ чайної ложки	1 чайна ложка

### БЕЗ ГЛЮТЕНУ

Інгредієнти/к-ть	700 г	900 г
Вода	250 мл	330 мл
Рослинна олія	2 столові ложки	3 столові ложки
Сіль	$\frac{3}{4}$ чайної ложки	1 чайна ложка
Рисова мука	2 $\frac{3}{4}$ мірних чашки	3 $\frac{3}{4}$ мірних чашки
Цукор	1 $\frac{1}{2}$ столові ложки	2 столові ложки
Сухі дріжджі	1 $\frac{1}{2}$ чайної ложки	2 чайних ложки

1. Налийте у форму (7) воду і рослинну олію.
2. Насипте сіль і цукор, сухе молоко (для цілісно зернового хліба), потім додайте муку.
3. Зробіть в муці невелике поглиблення і засипте в нього дріжджі (стежте за тим, щоб до замісу дріжджі не намокали і не стикалися з сіллю).
4. Вставте форму (7) в робочу камеру, оберніть за годинниковою стрілкою до упору і закрийте кришку (3).
5. Натискуйте кнопку (18) «МЕНЮ» і виберіть відповідну програму.
6. Виберіть вагу хліба, міру підсмажування скориночки і натискуйте кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

### ДЖЕМ

Інгредієнти/к-ть	
Полуниця	4 чашки
Цукор	2 $\frac{1}{2}$ чашки
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».

### КЕКС

Пшенична мука	175 гр.
Цукор	150 гр.
Масло вершкове	40 гр.
Яйця	3 шт.
Розпушувач	1 $\frac{1}{2}$ чайної ложки
Яблуко велике (бажано кисле)	1 шт.

1. Збийте яйця з цукром, влийте у форму (7).
2. Додайте розм'якшене масло, муку і розпушувач.
3. Випікайте, встановивши програму «КЕКС».
4. В процесі замісу тесту Ви почувете 10 звукових сигналів, відкрийте кришку (3) і додайте дрібно нарізані яблука.
5. Закрийте кришку (3), продовжуйте приготування.

### Примітка:

- З цього тесту (без яблук) Ви також можете випекти печиво.
- Ложкою налейте тісто в поглиблення форми для печива (9).
- Помістіть форму (9) в хлебопічку і виберіть програму «ВИПІЧКА».

# УКРАЇНСЬКИЙ

## ВИПІЧКА

Інгредієнти	Кількість
-------------	-----------

### Печиво «Шоколадне»

Яйце	1 шт.
Коричневий цукор	50 г
Сіль	½ чайної ложки
Розлушувач	1 чайна ложка
Какао-порошок	50 г
Вершкове масло	120 г
Борошно	120 г
Ванільний цукор	1 чайна ложка

### Печиво «Молочне»

Яйце	1 шт.
Цукрова пудра	100 г
Сіль	½ чайної ложки
Молоко	2 чайні ложки
Сухе молоко	30 г
Вершкове масло	240 г
Борошно	290 г

### Печиво з горіхами кешью

Яйце	1 шт.
Цукор	30 г
Вершкове масло	60 г
Борошно	80 г
Роздроблені горіхи кешью	10 шт.

### Печиво «Ванільне»

Яйце	1 шт.
Цукор	75 г
Вершкове масло	100 г
Борошно	180 г
Ванільний цукор	½ чайної ложки

1. Віночком збийте яйце з цукром.
2. Додайте розтоплене вершкове масло, перемішайте.
3. Додайте сухі інгредієнти (борошно, ванільний цукор, і т.д.), ретельно перемішайте.
4. Викладіть тісто у форму для печива (9), помістіть форму (9) в хлібопічку та увімкніть програму «ВИПІЧКА».

### Чищення та догляд

- Витягніть вилку мережевого шнура з розетки і дайте остигнути.
- Протріть корпус і кришку (3) вологою тканиною.
- Форми для випічки (7, 9), лопать (8), мірна чашка (10), ложку (11) і гачок (12) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

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

Форми (7, 9) і лопать (8) мийте також в посудомийній машині.

- Ретельно просушіть форми (7, 9) і лопать (8) перш ніж встановлювати їх в хлебопічку.
- Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду і інші рідини.

### Зберігання

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

### УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ
На дисплеї з'явилися символи «ННН», супроводжувані 5 звуковими сигналами	Пристрій не остигнув після попереднього циклу випічки	Відключіть пристрій від мережі, витягніть форму, дайте пристрою остигнути при кімнатній температурі
Символи «LLL» на дисплеї, супроводжувані 5 звуковими сигналами	Низька температура в робочій камері	Вимкніть пристрій, відкрийте кришку і почекайте 10-20 хвилин.
Символи «ЕЕО» на дисплеї, супроводжувані 5 звуковими сигналами	Неполадки в роботі датчика температури	Вимкніть пристрій і зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів (5)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкніть пристрій, вийнявши вилку мережевого шнура з розетки. Витягніть форму, дайте пристрою остигнути. Вологою тканиною протріть стінки робочої камери і нагрівальний елемент
Готовий хліб обпав, нижня частина хліба волога	Після випічки хліб залишався в хлебопічці дуже довго	Випікаючи хліб по цьому рецепту, вимикайте пристрій відразу після випічки хліба
Хліб прилипнув до стінок форми для випічки	Нижня частина хліба прилипла до лопаті для замісу	Перед установкою змащуйте лопать маслом
Структура хліба неоднорідна або хліб не вийшов	Вибраний невірний режим	Прогляньте доступні програми випічки, виберіть іншу програму повторними натисненнями кнопки «МЕНЮ»
	Випадкове натиснення кнопки «СТАРТ/СТОП» в процесі роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку із самого початку
	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 лопаті заблокований	Витягніть форму і перевірте, чи обертається привід. В разі несправності зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру

# УКРАЇНСЬКИЙ

## Комплектація

Хлебопічка – 1 шт.  
Форма для випічки – 1 шт.  
Форма для печива – 1 шт.  
Лопать для замісу – 1 шт.  
Мірна чашка – 1 шт.  
Мірна ложка – 1 шт.  
Гачок – 1 шт.

## Технічні характеристики

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

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

**Термін служби хлебопічки 3 роки.**

## Гарантія

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

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

## ХЛЕБАПЕЧКА

### Апісанне

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

### Панэль кіравання:

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

### Дысплей:

19. Нумар абранай праграмы
20. Выбар колеру скарыначкі
21. Выбар вагі
22. Лічбавыя сведчанні часу адтэрміноўкі/пакінутага часу працы

### МЕРЫ БЯСПЕКІ

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

- Перадключэннем у сетку пераканайцеся, што працоўная напруга прыбора адпавядае напрузе сеткі.
- Сеткавы шнур забяспечаны «еўравалкай»; уключайце яе ў разетку, якая мае надзейны кантакт зацяжнення.
- У пазбяганне пажару ці паразы электрычным токам пры падлучэнні хлебапечкі да электрычнай разетки не выкарыстоўвайце перахаднікі.

- Змяшчайце прыладу на роўнай, устойлівай цепластойкай паверхні так, каб доступ да сеткавай разетки быў вольным. Адлегласць да найблізкіх прадметаў павінна быць не меней 20 см.
- У пазбяганне ўзгарання ні ў якім разе не накрывайце хлебапечку падчас працы.
- Не ўсталёўвайце прыбор на іншыя бытавыя прыборы і абрусы.
- Неразмяшчайце прыбор побач з крыніцамі адкрытага полымя, лёгкаўзгаральнымі рэчывамі і пад прамымі сонечнымі прамянямі.
- Не дапушчайце звісання сеткавага шнура са стала, а таксама кантакту шнура з гарачымі паверхнямі ці вострымі беражкамі кухоннай мэблі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Заўсёды выключаіце хлебапечку перад яе зборкай і разборкай.
- Ніколі не пакідайце прыбор без нагляду падчас працы.
- У выпадку няправільнага выкарыстання прыбора (напрыклад, пры невыкананні рэкамендацый, а таксама ў выпадку празмернага часу прыгатавання), магчыма падгаранне хлеба і ўзнікненне дыму. У гэтым выпадку адключыце прыладу, выміце вілку сеткавага шнура з разетки. Перад чысткай дачакайцеся поўнага астывання прыбора.
- Забараняецца змяшчаць у працоўную камеру староннія прадметы.
- Не адкрывайце вечка падчас працы, за выключэннем выпадкаў, апісаных у інструкцыі.
- Не пакідайце вечка адкрытым падчас працы хлебапечкі.
- Падчас працы не дакрайцеся да гарачых паверхняў і не зачыняйце вентыляцыйныя адтуліны.
- Не апускайце рукі ўнутр працоўнай камеры падчас працы.
- Вымаючы гатовы хлеб, бярыцеся за ручку (ручкі) формы, папярэдне надзеўшы тэрмаахоўныя кухонныя рукавіцы.
- У пазбяганне пашкоджання антыпрыгарнага пакрыцця формы, вымаючы хлеб, не стукайце па дне і краям формы, а падтрасайце форму.

# БЕЛАРУСКИ

- Адключайце хлебапечку ад сеткі перад чысткай ці ў выпадку, калі Вы ёю не карыстаецеся.
- Пры адключэнні вілкі сеткавага шнура з разетки не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку рукой.
- Не бярыцеся за вілку сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Не карыстайцеся хлебапечкай у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, не падвяргаўце хлебапечку ўздзеянню вільгаці.
- У пазбяганне ўдару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, сеткавую вілку ці сам прыбор у ваду ці любыя іншыя вадкасці. Калі гэта адбылося, не бярыцеся за прыбор, неадкладна адключыце яго ад электрасеткі і толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады. Звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для праверкі ці рамонту прыбора.
- Перыядычна правярайце цэласнасць сеткавага шнура і вілкі.
- Забараняецца выкарыстоўваць хлебапечку пры пашкоджанні сеткавай вілкі ці шнура, калі хлебапечка працуе з перабоямі, а таксама пасля яе падзення. Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыладу. Па ўсіх пытаннях рамонту звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Хлебапечка не прызначана для выкарыстання дзецьмі і людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі; у вылучных выпадках асоба, якая адказвае за бяспеку, павінна даць адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Прылада прызначана толькі для побытавага выкарыстання.

## ПАНЭЛЬ КІРАВАННЯ

### Праграмы выпечкі

#### 1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

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

#### 2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Прыгатаванне хлеба займае больш працяглы час, хлеб атрымліваецца з

буйным наздраватым мякішам і хрумсткай скарыначкай.

#### 3. ЦЭЛЬНАЗЕРНАВЫ ХЛЕБ

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

#### 4. ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА

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

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

#### 5. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА

Замес, уздым цеста і выпечка здобы.

#### 6. БЕЗ ГЛЮТЭНА

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

#### 7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ

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

**Увага!** Абраўшы дадзеную праграму, улівайце ў форму для выпечкі ваду, тэмпература якой складае 48-50°C (тэмпература вады вымярайце кухонным тэрмометрам). Тэмпература вады адыгрывае вырашальную ролю пры звышхуткім прыгатаванні хлеба: занізкая тэмпература не дазволіць цесту

падняцца своечасова, а празмеру высокая прывядзе да згубы дрожджаў.

## 8. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА

Хлебапечка замешвае цеста і дае яму падняцца. Выкарыстоўвайце гэта цеста для прыгатавання хатняй выпечкі (піражкоў, піцы і г.д.).

## 9. ДЖЭМ

Прыгатуйце духмяны хатні джэм. Папярэдне нарэжце садавіну для джэма.

## 10. КЕКС

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

## 11. СЭНДВІЧ

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

## 12. ВЫПЕЧКА

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

### Кнопкі панэлі кіравання (1)

Кожны націск кнопак панэлі кіравання суправаджаецца кароткім гукавым сігналам.

### Кнопка (18) «МЕНЮ»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (18) «МЕНЮ» абярыце адну з 12 праграм. Нумар абранай праграмы (19) будзе адлюстроўвацца на дысплеі (2).

### Кнопка (15) «ВАГА ВЫПЕЧКІ»

- Націскамі кнопкі (15) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» абярыце вагу хлеба: 700 ці 900 грамаў. Налады вагі адлюстроўваюцца на дысплеі (2) знакам (21).

**Нататка:** Працягласць выпечкі вар'іруецца ў залежнасці ад зададзенай вагі баханкі.

Кнопка (15) «ВАГА ВЫПЕЧКІ» неактыўная ў праграмах 4, 8-10 і 12.

### Кнопка (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ»

- Паўторнымі націскамі кнопкі (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» абярыце «СВЕТЛУЮ», «СЯРЭДНЮЮ» ці «ЦЁМНУЮ» скарыначку (знак (20)).

**Нататка:** Дадзеная кнопка неактыўная ў праграмах 8 і 9.

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

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

- Кнопкамі панэлі кіравання абярыце праграму, вагу выпечкі і колер скарыначкі.
- Пасля гэтага паўторнымі націскамі кнопак (13) «+» і (14) «-» усталюйце час адтэрміноўкі (гэта значыць праз які час - пачынальна з бягучага моманту - будзе завершаны працэс прыгатавання). На дысплеі (2) адлюструецца час адтэрміноўкі (22).

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

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

**Нататка:** Калі Вы абралі праграму «ВЫПЕЧКА», націск кнопак (13) «+» і (14) «-» усталёўвае працягласць выпечкі ад 10 хвілін да 1 гадзіны з крокам у 1 хвіліну.

- Пасля ўсталёўкі часу адтэрміноўкі націсніце на кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», двукроп'е ў сведчаннях пакінутага часу (22) будзе міргаць, і пачнецца зваротны адлік.
- Для прыпынення зваротнага адліку націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», для аднаўлення адліку паўторна націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».
- Для адмены адтэрміноўкі націсніце і ўтрымлівайце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» да з'яўлення працяглага гукавога сігнала.

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

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

### Кнопка (17) «СТАРТ/СТОП»

- Націскамі кнопкі (17) «СТАРТ/СТОП» запусціце праграму прыгатавання. Раздасца кароткі гукавы сігнал, двукроп'е ў сведчаннях часу (22) будзе міргаць, пачнецца зваротны адлік.
- Падчас прыгатавання астатнія кнопкі становяцца неактыўнымі.
- Для прыпынення працэсу прыгатавання аднакратна націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП». Раздасца кароткі гукавы сігнал,

# БЕЛАРУСКИ

- сведчанні пакінутага часу (22) пачнуць міраць.
- Для аднаўлення працэсу прыгатавання паўторна націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», у адваротным выпадку, перапынены працэс адновіцца аўтаматычна праз 10 хвілін.
- Каб спыніць працэс прыгатавання, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» да з’яўлення працяглага гукавага сігнала.

## Дадатковыя функцыі

### Падагрэў

- Калі Вы не выключылі хлебапечку пасля завяршэння працэсу выпечкі (праграмы 1-7, 10-12), яна аўтаматычна пяройдзе ў рэжым падагрэву (працягласць - 1 гадзіна).
- Калі Вы жадаеце адмяніць функцыю падагрэву, націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

### Памяць

- Пры аварыйным адключэнні электраэнергіі падчас працы актывуецца функцыя памяці працягласцю да 10 хвілін.
- Пры аднаўленні электрасілкавання на працягу 10 хвілін, хлебапечка працягвае выкананне зададзенай праграмы з моманту, на якім яна была прыпынена.
- У выпадку адсутнасці электрасілкавання больш, чым за 10 хвілін неабходна нанова загрузіць прадукты і вырабіць праграмаванне прылады.
- Калі перапынак у працы адбыўся падчас замешвання цеста, проста націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП», і праграма запусціцца з самага пачатку.

## ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

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

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

- Адкрыйце вешка (3) за ручку (6).

- Вазьміце форму для выпечкі (7) за ручку, павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі і пацягніце ўгару.
- Зачыніце вешка (3), уключыце прыбор, устанавіўшы вілку сеткавага шнура ў разетку. Раздасца працяглы гукавы сігнал, на дысплеі (2) з’явіцца нумар першай праграмы (19), сведчанні часу працы «3:00» (22) і знакі (20, 21), што паказваюць стандартныя ўсталёўкі выпечкі: колер скарыначкі - сярэдні; вага баханкі - 900 г.
- Паўторнымі націскамі кнопкі (18) «МЕНЮ» абярыце праграму ВЫПЕЧКА, націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» і дайце прыладзе прагрэцца на працягу 10 хвілін.

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

- Праз 10 хвілін выключыце хлебапечку. Для гэтага націсніце і ўтрымлівайце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП» да з’яўлення працяглага гукавага сігнала, выміце вілку сеткавага шнура з разетки.
- Адкрыйце вешка (3) за ручку (6) і дайце прыладзе астыць.
- Мягкай губкай з нейтральным мыйным сродкам вымойце формы для выпечкі (7, 9), лопасць (8), мерны кубак (10), ложку (11) і кручок (12).
- Высушыце здымныя дэталі.
- Хлебапечка гатовая да выкарыстання.

## ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ

- Калі Вы выкарыстоўвайце форму для выпечкі (7), усталюйце лопасць (8) на вось формы (7).

**Нататка:** Перад усталёўкай пажадана змазаць лопасць алеем, каб у далейшым пазбегнуць траплення цеста пад лопасць (8) і палегчыць выдаленне лопасці (8) з ужо прыгатаванага хлеба.

- Змясціце інгрэдыенты ў форму (7) у той паслядоўнасці, якая апісана ў рэцэпце. Звычайна інгрэдыенты змяшчаюцца ў наступнай паслядоўнасці:

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

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



- У форму для печыва (9) кладзіце ўжо гатовае цеста.
  - Прадукты, якія рассыпаліся, ці вадкасці, што праліліся, вытрыце з паверхні формы (7, 9).
  - Форму (7) вазьміце за ручку, змясціце ў працоўную камеру і павярніце па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора. Форму для печыва (9) змясціце ў працоўную камеру.
  - Зачыніце вэчка (3), уключыце хлебапечку ў разетку.
  - Паўторнымі націскамі кнопкі (18) «МЕНЮ» абярыце неабходную праграму.
  - Паўторнымі націскамі кнопкі (15) «ВАГА ВЫПЕЧКА!» і (16) «КОЛЕР СКАРЫНАЧКІ» ўсталюйце колер скарыначкі і вагу баханкі.
- Усталюйце час адтэрміноўкі націскамі кнопак (13) «+» і (14) «-».
- Напатка:** Прапусціце ўсталёўку часу адтэрміноўкі, калі жадаеце пачаць прыгатаванне неадкладна.
- Для запуску праграмы націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».
  - Падчас замешвання цеста, пачуўшы 10 паслядоўных гукавых сігналаў, асцярожна адкрыйце вэчка (3) за ручкі (6) і дадайце дадатковыя інгрэдыенты.
- Напатка:** Функцыя дадання інгрэдыентаў падчас прыгатавання недаступная для праграм 6, 8, 9, 12.
- Пра завяршэнне праграмы паведамляючы 10 паслядоўных гукавых сігналаў.
  - Пасля завяршэння праграм 1-7, 10-12 хлебапечка пяройдзе ў рэжым падагрэву, на дысплей з'явіцца знак «0:00», а двукроп'е будзе міргаць.
  - Пасля канчатка цыклу падагрэву раздасца гукавы сігнал і на дысплей (2) адлюструюцца стандартныя налады завершанай праграмы.
  - Для адмены падагрэву, націсніце і ўтрымлівайце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП». Раздасца працяглы гукавы сігнал, праз некаторы час дысплей (2) загасне.
  - Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі.
  - Надзеньце тэрмаахоўныя кухонныя рукавіцы, адкрыйце вэчка (3), вазьміце форму (7) за ручку, павярніце супраць гадзіннікавай стрэлкі і пацягніце ўгару; выміце форму для печыва (9), узяўшыся за абедзве ручкі.
  - Дайце форме (7) астыць на працягу 10 хвілін.
  - Адлучыце выпечку ад сценак і дна формы (7, 9) выкарыстоўваючы кухонную лапатку з антыпрыгарным пакрыццём.
  - Для вымання хлеба перавярніце форму (7) і асцярожна патрасіце яе.
  - Перад нарэзкай хлеба дайце яму астыць на працягу 10 хвілін і выміце лопасць (8) пры дапамозе кручка (12).
  - Хлеб рэжце вострым хлебным нажом.

## Працягласць прыгатавання

Праграма	Час выпечкі (у гадзінах)		Агульны час (у гадзінах)	
	700 г	900 г	700 г	900 г
1. АСНОЎНЫ РЭЖЫМ	1:00	1:05	2:53	3:00
2. ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА	1:05	1:10	3:40	3:50
3. ЦЭЛЬНАЗЕРНАВЫ ХЛЕБ	1:00	1:05	3:32	3:40
4. ХУТКАЯ ВЫПЕЧКА	1:10		2:10	
5. ЗДОБНАЯ ВЫПЕЧКА	1:00	1:05	2:50	2:55
6. БЕЗ ГЛЮТЭНА	1:05	1:10	2:50	2:55
7. ЗВЫШХУТКІ РЭЖЫМ	0:45	0:50	1:28	1:38
8. ПРЫГАТАВАННЕ ЦЕСТА	-		1:30	
9. ДЖЭМ	0:20		1:20	
10. КЕКС	0:50		1:50	
11. СЭНДВІЧ	0:50	0:55	2:55	3:00
12. ВЫПЕЧКА	0:10–1:00		00:10–1:00	

## ВАЖНЫЯ РЭКАМЕНДАЦЫІ

### Інгрэдыенты

#### Мука

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

#### Пякарная мука

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

#### Цэльназерная мука (абіўная)

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

#### Кукурузная і аўсяная мука

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

#### Цукар

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

#### Дрожджы

Рост дрожджаў суправаджаецца вылучэннем вуглякіслага газу, які спрыяе ўтварэнню сітаватага мякішу. Мука і цукар з'яўляюцца пажыўным асяроддзем для росту дрожджаў. Дадавайце свежыя прасаваныя

ці хуткадзейныя сухія дрожджы. Свежыя прасаваныя дрожджы раствараюцца ў цёплай вадкасці (вадзе, малаце і да т.п.), хуткадзейныя дрожджы дадавайце ў муку (яны не патрабуюць папярэдняй актывацыі, г.зн. дадання вады). Прытрымлівайцеся рэкамендацый на пакаванні ці выконвайце наступныя прапарцыі:

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

Захоўвайце дрожджы ў халадзільніку. Пры высокай тэмпературы дрожджы гінуць, і цеста паднімаецца дрэнна.

#### Соль

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

#### Яйкі

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

#### Жывёльныя і раслінныя тлушчы

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

#### Пякарскі парашок і сода

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

#### Вада

Тэмпература вады адыгрывае важную ролю пры выпечцы хлеба. Аптымальнай

з'яўляецца тэмпература вады 20-25°C, для ЗВЫШХУТКАГА РЭЖЫМУ - 45-50°C. Таксама Вы можаце замяніць ваду малаком ці ўзбагаціць смак хлеба, дадаўшы некаторую колькасць натуральнага соку.

## Малочныя прадукты

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

## Садавіна і ягады

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

## ДАЗОЎКА

Сакрэт добрага хлеба крыецца не толькі

ў якасці інгрэдыентаў, але і ў дакладным захоўванні іх прапарцый.

- Выкарыстоўвайце кухонныя шалі ці мерны кубак (10) і лыжку (11), што ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Напоўніце мерны кубак (10) вадкасцю да адпаведнай адзнакі. Праверце дазоўку, усталяваўшы кубак на роўнай паверхні.
- Старанна чысціце кубак перад вымярэннем іншага віду вадкасці.
- Муку варта прасейваць, а горку - здымаць пры дапамозе гладкага нажа.
- Сухія інгрэдыенты не ўшчыльняйце, насыпаючы іх у мерны кубак (10).
- Важна прасейваць муку перад вымярэннем, каб насыціць яе паветрам, гэта гарантуе найлепшы вынік выпечкі.

Цеста паднімаецца занадта хутка	Празмерная колькасць дрожджаў, мукі ці недастатковая колькасць солі
Хлеб не паднімаецца	Недастатковая колькасць дрожджаў
	Старыя ці неактыўныя дрожджы
	Высокая тэмпература выкарыстоўваных вадкасцяў
	Дрожджы даткнуліся з вадкімі інгрэдыентамі ці соллю да замесу
	Няправільна абраны гатунак мукі, або мука няякасная
Недастатковая колькасць цукру	
Інтэнсіўны ўздым цеста, цеста выходзіць за межы формы для запякання	Мяккая вада прыводзіць да больш актыўнага росту дрожджаў
	Залішняя колькасць дрожджаў ці мукі
Хлеб апаў у цэнтры	Празмерная колькасць цеста
	Рост дрожджаў праходзіць няякасна з-за высокай тэмпературы вадкасці ці яе празмернай колькасці
Шчыльны мякіш, камякі	Празмерная колькасць мукі або недахоп вадкасці
	Недастатковая колькасць дрожджаў і цукру
	Празмерная колькасць садавіны, суцэльных зерняў і г.д.
	Няякасная мука
	Празмерная тэмпература выкарыстоўванай вадкасці прыводзіць да хуткага росту дрожджаў і ранняга ападу цеста
Няма солі ці недастатковая колькасць цукру	
Хлеб не прапёкся ў цэнтры	Недахоп мукі
	Выкарыстанне вялікай колькасці вадкасці і вадкіх інгрэдыентаў (напрыклад, ёгурта)
Крупназярністы мякіш	Празмерная колькасць вадкіх інгрэдыентаў
	Няма солі
	Занадта гарачая вада

# БЕЛАРУСКИ

Непрапечаная паверхня хлеба	Празмерная колькасць цеста
	Празмерная колькасць мукі (асабліва калі вы печэце белы хлеб)
	Празмерная колькасць дрожджаў ці недахоп солі
	Празмерная колькасць цукру
	Выкарыстоўваюцца іншыя салодкія інгрэдыенты, апроч цукру
Мякіш нарэзаных кавалачкаў крупчасты і нераўнамерны	Вы не астудзілі хлеб перад нарэзкай (залишняя вільгаць не паспела выпарыцца)

## ЗАКЛАДКА ІНГРЭДЫЕНТАЎ

- Рэкамендуемая паслядоўнасць закладкі інгрэдыентаў (калі ў рэцэпце не паказана іншае): вадкасці (вада, малако, алей, 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 да замесу, бо соль змяншае актыўнасць дрожджаў.
- Выкарыстоўваючы функцыю адтэрміноўкі, не закладвайце ў форму (7, 9) хуткаспавальныя прадукты - напрыклад, яйкі, садавіну, малако.

## РЭЦЭПТЫ

### АСНОЎНЫ РЭЖЫМ

Інгрэдыенты/кол-ць	700 г	900 г
Вада	270 мл	330 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	1 ½ чайнай лыжкі
Цукар	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Мука	3 мерныя кубкі	3 ½ мерных кубкі
Сухія дрожджы	1 чайная лыжка	1 ¼ чайнай лыжкі

### ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты/кол-ць	700 г	900 г
Вада	270 мл	330 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 ½ чайнай лыжкі	2 чайныя лыжкі
Цукар	1 ½ сталовыя лыжкі	2 сталовыя лыжкі
Мука	3 мерных кубкі	3 ½ мерных кубкі
Сухія дрожджы	¾ чайнай лыжкі	1 чайная лыжка

### ЦЭЛЬНАЗЕРНАВЫ ХЛЕБ

Інгрэдыенты/кол-ць	700 г	900 г
Вада	260 мл	330 мл
Алей	2 сталовыя лыжкі	3 сталовыя лыжкі
Соль	1 чайная лыжка	2 чайныя лыжкі
Мука абдзірная	1 мерны кубак	2 мерныя кубкі
Мука	2 мерныя кубкі	2 мерныя кубкі

## БЕЛАРУСКИ

Карычневы цукар	2 столовыя лыжкі	2½ столовыя лыжкі
Сухое малако	2 столовыя лыжкі	3 столовыя лыжкі
Сухія дрожджы	¼ чайнай лыжкі	1 чайная лыжка

### БЕЗ ГЛЮТЭНА

Інгрэдыенты/кол-ць	700 г	900 г
Вада	250 мл	330 мл
Алей	2 столовыя лыжкі	3 столовыя лыжкі
Соль	¼ чайнай лыжкі	1 чайная лыжка
Рысавая мука	2 ¾ мерных кубкі	3 ¾ мерных кубкі
Цукар	1 ½ столовыя лыжкі	2 ½ столовыя лыжкі
Сухія дрожджы	1 ½ чайнай лыжкі	2 чайныя лыжкі

1. Наліце ў форму (7) ваду і алей.
2. Насыпце соль і цукар, сухое малако (для цэльназернавага хлеба), затым дадайце муку.
3. Зрабіце ў муцэ невялікае паглыбленне і засыпце ў яго дрожджы (сачыце за тым, каб да замесу дрожджы не намакалі і не датыкаліся з соллю).
4. Устаўце форму (7) у працоўную камеру, павярніце па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора і зачыніце вечка (3).
5. Націсніце кнопку (18) «МЕНЮ» і абярыце адпаведную праграму.
6. Абярыце вагу хлеба, ступень падсмажанасці скарыначкі і націсніце кнопку (17) «СТАРТ/СТОП».

### ДЖЭМ

Інгрэдыенты/кол-ць	
Клубніка	4 кубкі
Цукар	2½ кубкі
Цытрынавы сок	1 столовая лыжка

1. Вілкай разатрыце клубніку з цукрам, дадайце цытрынавы сок, перамяшайце.
2. Пакладзьце сумесь у форму (7) і ўключыце праграму «Джэм».

### КЕКС

Пшанічная мука	175 гр.
Цукар	150 гр.
Масла сметанкавае	40 гр.
Яйкі	3 шт.
Разрыхляльнік	1 ½ чайнай лыжкі
Яблык вялікі (пажадана кіслы)	1 шт.

1. Узбіце яйкі з цукрам, уліце ў форму (7).
2. Дадайце размякчанае масла, муку і разрыхляльнік.
3. Выпякайце, усталяваўшы праграму «КЕКС».
4. Падчас замешвання цеста Вы пачуеце 10 гукавых сігналаў, адкрыйце вечка (3) і дадайце дробна нарэзаныя яблыкі.
5. Зачыніце вечка (3), працягвайце прыгатаванне.

### Нататка:

- З гэтага цеста (без яблыкаў) Вы таксама можаце спячы печыва.
- Лыжкай наліце цеста ў паглыбленні формы для печыва (9).
- Змясціце форму (9) у хлебапечку і абярыце праграму «ВЫПЕЧКА».

# БЕЛАРУСКИ

## ВЫПЕЧКА

Інгрэдыенты	Колькасць
-------------	-----------

### Печыва «Шакаладнае»

Яйка	1 шт.
Карычневы цукар	50 г
Соль	½ чайнай лыжки
Разрыхляльнік	1 чайная лыжка
Какава-парашок	50 г
Сметанковае масла	120 г
Мука	120 г
Ванільны цукар	1 чайная лыжка

### Печыва «Малочнае»

Яйка	1 шт.
Цукровая пудра	100 г
Соль	½ чайнай лыжки
Малако	2 чайныя лыжки
Сухое малако	30 г
Сметанковае масла	240 г
Мука	290 г

### Печыва з арэхама кэш'ю

Яйка	1 шт.
Цукар	30 г
Сметанковае масла	60 г
Мука	80 г
Дробненыя арэхі кэш'ю	10 шт.

### Печыва «Ванільнае»

Яйка	1 шт.
Цукар	75 г
Сметанковае масла	100 г
Мука	180 г
Ванільны цукар	½ чайнай лыжки

1. Венцам узбіце яйка з цукрам.
2. Дадайце растопленае сметанковае масла, перамяшайце.
3. Дадайце сухія інгрэдыенты (муку, ванільны цукар, і г.д.), старанна перамяшайце.
4. Выкладзіце цеста ў форму для печыва (9), змясціце форму (9) у хлебapечку і ўключыце праграму «ВЫПЕЧКА».

### Чыстка і догляд

- Выміце вілку сеткавага шнура з разеткі і дайце астыць.
- Пратрыце корпус і вечка (3) вільготнай тканінай.
- Формы для выпечкі (7, 9), лопасць (8), мерны кубак (10), лыжку (11) і кручок (12) прамыйце цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам.

**Нагадка:** Калі лопасць (8) не здымаецца з восі, напоўніце форму (7) цёплай вадой і пачакайце каля 30 хвілін.

Формы (7, 9) і лопасць (8) мыйце таксама ў посудамыйнай машыне.

- Старанна прасушыце формы (7, 9) і лопасць (8) перш чым усталёўваць іх у хлебapечку.
- Не апускайце прыладу, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду і іншыя вадкасці.

### Захоўванне

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

### УХІЛЕННЕ НЯСПРАЎНАСЦЯЎ

НЯСПРАЎНАСЦЬ	ПРЫЧЫНА	МАГЧЫМАЕ РАШЭННЕ
На дысплеі з'явіліся знакі «ННН», якія суправаджаюцца 5 гукавымі сігналамі	Прылада не астыла пасля папярэдняга цыклу выпечкі	Адключыце прыладу ад сеткі, выміце форму, дайце прыладзе астыць пры пакаёвай тэмпературы
Знакі «LLL» на дысплеі, што суправаджаюцца 5 гукавымі сігналамі	Нізкая тэмпература ў працоўнай камеры	Выключыце прыладу, адкрыце вэчка і пачакайце 10-20 хвілін.
Знакі «EE0» на дысплеі, якія суправаджаюцца 5 гукавымі сігналамі	Непаладкі ў працы датчыка тэмпературы	Выключыце прыладу і звярніцеся ў аўтарызаваны(упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр
Дым з вентыляцыйных адтулін (5)	Інгрэдыенты патрапілі на нагрэвальны элемент	Выключыце прыладу, выняўшы вілку сеткавага шнура з разеткі. Выміце форму, дайце прыладзе астыць. Вільготнай тканінай пратрыце сценкі працоўнай камеры і нагрэвальны элемент
Гатовы хлеб апаў, ніжняя частка хлеба вільготная	Пасля выпечкі хлеб заставаўся ў хлебapечцы занадта доўга	Выпякаючы хлеб па гэтым рэцэпце, выключайце прыладу адразу пасля выпечкі хлеба
Хлеб прыліп да сценак формы для выпечкі	Нижняя частка хлеба прыліпла да лопасці для замешвання	Перад усталёўкай змазвайце лопасць алеем
Структура хлеба неаднастайная ці хлеб не атрымаўся	Абраны памылковы 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 з самага пачатку
	Частае адкрыццё вэчка падчас працы	Адкрывайце вэчка толькі па запіце праграмы для дадання дадатковых інгрэдыентаў.
	Працяглае адключэнне электраэнергіі падчас працы	Нанова закладзіце неабходныя інгрэдыенты і пачніце выпечку спачатку
	Рух лопасці заблакаваны	Выміце форму і праверце, ці круціцца прывад. У выпадку няспраўнасці звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр

# БЕЛАРУСКИ

## Камплектацыя

Хлебапечка - 1 шт.

Форма для выпечкі - 1 шт.

Форма для печыва - 1 шт.

Лопасць для замешвання - 1 шт.

Мерны кубак - 1 шт.

Мерная лыжка - 1 шт.

Кручок - 1 шт.

## Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 230 В ~ 50 Гц

Максімальная спажываная магутнасць: 600 Вт

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

**Тэрмін службы хлебапечкі - не меней 3 гадоў.**

## Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

**EAC**



## NONPECHKHA ASOSIY QISMLARI

1. Boshqarish paneli
2. Display
3. Qopqoq
4. Qarash oynasi
5. Havo kirish joyi
6. Dastak
7. Non qolipi
8. Xamir qoradigan parrak
9. Pechene qolipi
10. O'lchov idishi
11. O'lchov qoshig'i
12. Ilmoq

### Boshqarish paneli:

13. Keyinga qoldirish vaqtini ko'paytirish tugmasi «+»
14. Keyinga qoldirish vaqtini kamaytirish tugmasi «-»
15. Og'irlikni belgilash tugmasi «NON OG'IRLIGI»
16. Non qizarishini tanlash tugmasi «NON QIZARISHI»
17. Ishlatish/o'chirish/to'xtatib turish tugmasi «ISHLATISH/O'CHIRISH»
18. Non pishirish dasturini tanlash tugmasi «MENYU»

### Display:

19. Tanlangan dastur raqami
20. Tanlangan non qizarishi
21. Tanlangan og'irlik
22. Keyinga qoldirilgan vaqt/qolgan ishlash vaqtining raqam bilan ko'rsatilishi

## XAVFSIZLIK QOIDALARI

Nonpechkani ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qib chiqing, ishlatgan vaqtningizda uni saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga qarab, qo'llanmasida aytilgandek ishlatting. Jihoz noto'g'ri ishlatilganda buzilishi, foydalanuvchi lat yeyishi, mulki shikastlanishi mumkin.

- Elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan quvvat elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Elektr shnuriga Evropa standartidagi vilka ulangan; uni faqat yerga yaxshilab tutashgan rozetkaga ulang.
- Yong'in chiqmasligi, tok urmasligi uchun nonpechkani rozetkaga ulaganda o'tkazgich ishlatmang.
- Jihozni tekis, qo'zg'olmaydigan, issiqqa chidamli joyga qo'ying, rozetkaga qo'l uzatish

oson bo'lishi kerak. U bilan unga yaqin buyumlarning orasi kamida 20 cm bo'lishi kerak.

- Yong'in chiqmasligi uchun hech qachon ishlayotgan nonpechkaning ustini yopib qo'ymang.
- Jihozning ustiga boshqa maishiy jihozlarni qo'ymang, dasturxon yozmang.
- Jihozni ochiq olov yaqiniga, tez yonadigan moddalar oldiga, quyosh nuri to'g'ri tushib turadigan joyga qo'ymang.
- Elektr shnuri stol chetidan osilib turmasligi, issiq joylarga, oshxona mebelining o'tkir qirrasiga tegmasligi kerak.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Yig'ishdan, qismlarga ajratishdan oldin nonpechkani albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Ishlab turgan pechkani hech qachon qarovsiz qoldirmang.
- Jihoz noto'g'ri ishlatilganda (misol uchun, tavsiyalarga amal qilmaganda, pishirish vaqti ko'payib ketganda) non kuyib tutun chiqishi mumkin. SHunday bo'lganda jihozni o'chiring, elektr vilkasini rozetkadan chiqaring. Tozalashdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Ish bo'lmasiga boshqa jismlarni solish ta'qiqlanadi.
- Qo'llanmada aytilgan holatlarni istisno qilganda, ishlayotgan vaqtida qopqog'ini ochmang.
- Nonpechkani ishlayotganda qopqog'ini ochib qo'ymang.
- Ishlayotganda issiq joylariga qo'l tekkizmang, havo kiradigan joylarini yopib qo'ymang.
- Ishlayotanda ish bo'lmasiga qo'lingizni solmang.
- Pishgan nonni olayotganda issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiyib qolipni dastagidan (dastaklaridan) ushlab ko'taring.
- Qolipning kuydirmaydigan qoplamasi shikastlanmasligi uchun nonni olganda qolipning ostiga, chetlariga urmang, nonni qolipni silkitib tushiring.
- Tozalashdan oldin, ishlatmayotgan bo'lsangiz nonpechkani o'chirib qo'ying.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarganda shnurini emas, vilkasini ushlab torting.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Nonpechkani oshxona idish yuvgichiga yaqin joyda ishlatmang, nonpechkaga suv tekkizmang.

- Tok urmasligi uchun elektr shnuri, vilkasi yoki jihozning o'zini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Shunday bo'lganda jihozga qo'l tekkizmang, uni tez elektrdan ajratib oling, shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi. Jihozni tekshirtirish, ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Vaqti-vaqti bilan elektr shnuri bilan vilkasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan nonpechkani ishlatish ta'qiqlanadi. Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Nonpechka bolalar va imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatish uchun mo'ljallanmagan. Juda zarur bo'lganda ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishi va u noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini tushuntirishi kerak.
- Jihoz faqat uyda ishlatishga mo'ljallangan.

## BOSHQARISH PANELI

### Non pishirish dasturlari

#### 1. ASOSIY USULI

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

#### 2. FRANTSUZCHA NON

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

#### 3. BUTUNDONLI NON

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

#### 4. TEZ PISHIRISH

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

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

#### 5. YOG'LI PISHIRIQ

Xamir qorish, xamirni oshirish, yog'li pishiriq pishirish

#### 6. GLYUTENSIZ

Glyuten yoki yopishqoq modda – oqsil, donli o'simliklarda (ayniqsa bug'doy, javdar, suli)

donida ko'p bo'ladi va xamirning cho'ziluvchanligi, qattiqligiga ta'sir qiladi. Ko'p insonlar, shu jumladan bolalardagi hazm qilish fermentlari glyutenni oson parchalaydi, u oqsilning yaxshi manbai bo'ladi. Biroq ba'zi insonlardagi tug'ma xususiyat sabab glyuten ularda juda kam uchraydigan tseliakiya kasalligini paydo qilishi mumkin. SHunday bo'lganda inson ovqatida glyutenli mahsulot bo'lmasligi kerak. Bizning nonpechkamizda glyutensiz (guruch, jo'xori, grechka unidan yoki maxsus non yopish aralashmalaridan) parhez non pishirishingiz mumkin.

#### 7. JUDA TEZ PISHIRISH USULI

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

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

#### 8. XAMIR TAYYORLASH

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

#### 9. MURABBO

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

#### 10. KEKS

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

#### 11. SENDVICH

Bu usul qobig'i yuqa bo'ladigan, ko'tarilgan, yengil non pishirishga ishlatiladi.

#### 12. PISHIRISH

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

### Boshqarish panelidagi tugmalar (1)

Boshqarish panelidagi tugmalar bosilganda qisqa ovoz eshitiladi.

#### «MENYU» tugmasi (18)

- «MENYU» tugmasini qayta bosib 12 dasturdan bittasini tanlang. Tanlangan dastur raqami (19) displeyda (2) ko'rinadi.

#### «NON OG'IRLIGI» tugmasi (15)

- «NON OG'IRLIGI» tugmasini (15) bosib non og'irligini tanlang: 700 yoki 900 gramm.

Tanlangan og'irlik displeyda (2) raqam (21) bilan ko'rsatiladi

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

«NON OG'IRLIGI» tugmasi (15) 4, 8-10 va 12-dasturlarda ishlamaydi.

**«NON QIZARISHI» tugmasi (16)**

- «NON QIZARISHI» tugmasini (16) qayta bosib «OCHIQ», «O'RTA» yoki «TO'Q» rangni tanlang ((20) belgi).

**Eslatma:** 8 va 9-dasturlarda bu tugma ishlamaydi.

**Keyinga suriladigan vaqtni belgilash tugmalari (13) «+» va (14) «-»**

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

- Boshqarish panelidagi tugmalar bilan dasturni, non og'irligini va non qizarishi qanday bo'lishini tanlang.
- SHundan keyin (13) «+» va (14) «-» tugmalarini bosib keyinga suriladigan vaqtni (ya'ni, hozirdan boshlab qancha vaqtdan keyin pishirishini) belgilab qo'yasiz. Displeyda (2) qancha vaqt keyinga surilgani (22) ko'rinadi.

**Eslatma:** 10 daqiqa oraliqda ko'pi bilan 13 soatgacha keyinga surish mumkin.

**Misol:** Agar hozir soat 20:30 bo'lsa, non ertaga ertalab soat 7 da pishirishni xohlasangiz, pishadigan vaqtini 10 soat 30 daqiqa orqaga surib qo'ying.

**Eslatma:** Agar «PISHIRISH» dasturini tanlagan bo'lsangiz (13) «+» va (14) «-» tugmalarni bosib vaqtni, 1 daqiqa oraliqda, 10 daqiqadan 1 soatgacha qo'ysangiz bo'ladi.

- Keyinga suriladigan vaqt tanlanganidan keyin «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib, shunda qolgan vaqtdagi (22) ikki nuqta o'chib-yonib teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Teskari hisobni o'chirib turish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib, teskari hisob yana ishlashi uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) yana bir marta bosasiz.
- Keyinga qoldirilgan vaqtni bekor qilish uchun uzluksiz ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib ushlab turing.

**Eslatma:** 7, 9 va 12-dasturlarda vaqtni keyinga surib bo'lmaydi. Tez buziladigan masalliqni, misol uchun, sut, tuxum, meva hk. ishlatganda keyinga surish usulini ishlatmang.

**«ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi (17)**

- «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib non pishirish dasturini ishlatib. Qisqa ovoz eshitiladi, vaqtdagi (22) ikki nuqta o'chib-yonadi, teskari vaqt hisobi boshlanadi.
- Pishayotgan vaqtda boshqa tugmalar ishlamay turadi.
- Non pishirishini to'xtatib turish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bir marta bosib. Ovoz eshitiladi, qolgan vaqt (22) ko'rsatgichi o'chib-yona boshlaydi.
- Pishirishni yana ishga tushirish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) yana bir marta bosib, agar shunday qilinmasa to'xtatilgan non pishirilishi 10 daqiqadan keyin o'zi ishga tushadi.
- Pishirishni to'xtatish uchun to'xtovsiz ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib ushlab turing.

**Qo'shimcha xususiyatlari**

**Isitish**

- Non pishganidan keyin nonpechka o'chirilmasa (1-7, 10-12 dasturlar) uning o'zi (1 soat ishlaydigan) isitish usuliga o'tib ishlay boshlaydi.
- Agar isitish usulida ishlashini to'xtatmoqchi bo'lsangiz «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib.

**Xotirasi**

- Ishlayotgan vaqtda elektr kutilmaganda o'chib qolsa 10 daqiqalik xotirasi ishga tushadi.
- 10 daqiqaning ichida elektr kelsa nonpechka to'xtagan vaqtdan boshlab belgilangan dasturda non pishirishni davom ettiradi.
- Elektr 10 daqiqadan ko'p bo'lmasa masalliqni qaytadan solib jihozni yangidan dasturga qo'yish kerak bo'ladi.
- Agar xamir qorilayotganda to'xtab qolgan bo'lsa ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bossangiz bo'ldi, dastur yana boshidan ishlay boshlaydi.

**BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN**

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

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

- Dastagidan (6) ushlab qopqog'ini (3) oching.
- Non qolipini (7) dastagidan ushlang, soat miliga teskari aylantirib yuqoriga torting.
- Qopqog'ini (3) yoping, elektr vilkasini rozetkaga ulab jihozni ishlating. Uzun ovoz eshitiladi, displeyda (2) birinchi dasturning raqami (19), ishlash vaqti «3:00» (22) va non pishirishning standart ko'rsatgichlari yozilgan alomat (20, 21) ko'rinadi: nonning qizarishi – o'rtacha; nonning og'irligi – 900 g.
- «MENYU» tugmasini (18) qayta bosib PISHIRISH dasturini tanlang, «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib va 10 daqiqa jihoz qizishini kutib turing.

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

- 10 daqiqadan keyin nonpechkani o'chiring. Buning uchun uzun ovoz eshitilguncha «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib ushlab turing, elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Dastagidan (6) ushlab qopqog'ini (3) oching, jihoz sovushini kutib turing.
- Mo'tadil yuvish vositasida xo'llangan yumshoq gubka bilan non pishadigan qoliplarni (7, 9), parrakni (8), o'lchov idishini (10), qoshiqni (11) va ilmoqni (12) yuving.
- Yechiladigan qismlarini quritib oling.
- Nonpechka ishlatishga tayyor bo'ldi.

## JIHOZNI ISHLATISH

- Agar non pishiradigan qolipni (7) ishlatilgan parrakni (8) qolipning (7) o'qiga o'rnatib.

**Eslatma:** Xamir parrakning (8) ostiga tushmasligi va parrakni (8) tayyor xamirdan olish oson bo'lishi uchun qo'yishdan oldin parrakka moy surish yaxshi bo'ladi.

- 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. achitqi va yumshatgichlar.

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

- Pechene pishiriladigan qolipga (9) tayyor xamirni soling.
- Qolip ustiga (7, 9) to'kilgan masalliq bilan sachragan suyuqlikni artib oling.

- Qolipni (7) dastagidan ushlab ish bo'lmasiga soling, soat mili tomonga oxirigacha burang. Pechene pishiriladigan qolipni (9) ish bo'lmasiga soling.
- Qopqog'ini (3) yoping, nonpechkani rozetkaga ulang.
- «MENYU» tugmasini (18) qayta bosib kerakli dasturni tanlang.
- «NON OG'IRLIGI» tugmasi (15) bilan «NON QIZARISHI» tugmasini (16) qayta bosib non qizarishi bilan og'irligini tanlang.
- (13) «+» va (14) «-» tugmalarini bosib vaqt qancha keyinga qo'yilishini belgilang.

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

- Dasturni ishlatish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib.
- Xamir qorilayotganda ketma-ket 10 ta ovoz eshitilsa dastagidan (6) ushlab ehtiyot bo'lib qopqog'ini (3) oching, qo'shimcha masalliq soling.

**Eslatma:** 6, 8, 9, 12-dasturlar ishlatilib non pishirilayotgan vaqtda masalliq qo'shib bo'lmaydi.

- 10 ta ketma-ket ovoz eshitilib dastur tugagani bildiriladi.
- 1-7 va 10-12-dasturlar tugaganda nonpechka isitish usuliga o'tadi va displeyda «0:00» paydo bo'lib ikki nuqta o'chib-yona boshlaydi.
- Isitish vaqti tugaganidan so'ng ovoz eshitiladi va displeyda (2) tugagan dasturning standart ko'rsatgichlari ko'rinadi.
- Isitishni bekor qilish uchun «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosib ushlab turing. Uzun ovoz eshitiladi va bir necha soniyadan so'ng displey (2) o'chadi.
- Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
- Issiqdan himoya qiladigan oshxona qo'lqopini kiying, qopqog'ini (3) oching, qolipni (7) dastagidan ushlang, soat miliga teskari burang va yuqoriga qo'yib oling; ikkala dastagidan ushlab pechene qolipini (9) chiqarib oling.
- Qolip (7) 10 daqiqa sovushi kerak.
- Kuyishga qarshi qoplamali kaftgir bilan pishirishni qolipdan (7, 9) ajratib oling.
- Nonni olish uchun qolipni (7) ag'darib silkiting.
- Nonni to'g'rashdan oldin 10 daqiqa sovushini kutib turing, ilmoq (12) bilan parrakni (8) chiqarib oling.
- Nonni o'tkir non pichoq bilan to'g'rang.

## Non pishish vaqti

Dastur	Pishish vaqti (soat)		Umumiy vaqti (soat)	
	700 g	900 g	700 g	900 g
1. ASOSIY USUL	1:00	1:05	2:53	3:00
2. FRANTSUZCHA NON	1:05	1:10	3:40	3:50
3. BUTUNDONLI NON	1:00	1:05	3:32	3:40
4. TEZ PISHIRISH	1:10		2:10	
5. YOG'LI PISHIRISH	1:00	1:05	2:50	2:55
6. GLYUTENSIZ	1:05	1:10	2:50	2:55
7. JUDA TEZ PISHIRISH USULI	0:45	0:50	1:28	1:38
8. XAMIR QORISH	-		1:30	
9. MURABBO	0:20		1:20	
10. KEKS	0:50		1:50	
11. SENDVICH	0:50	0:55	2:55	3:00
12. PISHIRISH	0:10–1:00		00:10–1:00	

## MUHIM TAVSIYALAR

### Masalliq

#### Un

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

#### Non yopiladigan un

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

#### Butundonli (yirik) un

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

#### Jo'xori va suli uni

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

### Shakar

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

### Achitqi

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

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

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

### Tuz

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

### Tuxum

Tuxum pishiriqning tuzilishi bilan hajmini yaxshilaydi, maza beradi. Xamirga tuxum

qo'shishdan oldin tuxumni yaxshilab aralashtirib olish kerak.

## Mol va o'simlik yog'i

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

## Nonvoylik kukuni va soda

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

## Suv

Non pishirganda suv haroratining ahamiyati ko'p bo'ladi. Suv harorati 20-25°C daraja bo'lganda non yaxshi chiqadi, JUDA TEZ PISHIRISH USULI bilan non yopganda suv harorati 45-50°C daraja bo'lishi kerak. Suvning o'rniga sut

ishlatishingiz, tabiiy sharbat qo'shib nonning mazasini yaxshilashingiz mumkin.

## Sutli mahsulotlar

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

## Meva va dala mevalari

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

## O'LCHOV

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

- O'lchov to'g'ri bo'lishi uchun oshxona torozisi yoki jihozga qo'shib beriladigan o'lchov idishi (10) bilan o'lchov qoshig'ini (11) ishlatning.
- CHizig'iga to'g'rilab o'lchov idishiga (10) suyuqlik quyung. Idishni tekis joyga qo'yib o'lchov to'g'riligini tekshirib ko'ring.
- Boshqa suyuqlik solib o'lchashdan oldin idishni yaxshilab yuvung.
- Unni elash kerak, uyulgan joyi tekis pichoq bilan olinadi.
- O'lchov idishiga (10) solingan quruq masalliqni bosmang.
- O'lchashdan oldin unni elash kerak, shunda orasiga havo kirib non yumshoq bo'lib pishadi.

Xamir juda tez oshayapti	Achitqi bilan un ko'p, tuz kam solingan.
Non ko'tarilib pishmayapti	Achitqi kam solingan
	Achitqi eski yoki ko'paymayapti
	Ishlatilgan suyuqlik harorati baland
	Achitqi unga solinishdan oldin suyuq masalliq yoki tuzga aralashgan.
	Unning navi to'g'ri kelmaydi yoki un sifatsiz
Xamir ko'p oshib ketayapti, xamir qolipdan chiqib ketdi	SHakar kam solingan
	Suv yumshoq bo'lsa achitqi tez o'sadi
Nonning o'rtasi cho'kib qoldi	Achitqi yoki un ko'p solingan
	Xamir ko'p
Non mag'zi qattiq, qumog'i bor	Suyuqlik ko'p bo'lgani yoki harorati baland bo'lgani uchun achitqi yaxshi ko'paymayapti
	Un ko'p yoki suyuqlik kam solingan
	Achitqi bilan shakar kam
	Meva, ko'k va hk. juda ko'p solingan.
	Un sifatsiz
	Suyuqlik harorati juda baland bo'lgani uchun achitqi tez ko'payib, xamir tez cho'kib qolgan.
Tuz solinmagan yoki shakar kam	

Nonning o'rtasi pishmagan	Un kam
	Suyuqlik, suyuq masalliq (misol uchun, yogurt) ko'p solingan
Non mag'zi yirik donli bo'lib qolgan	Suyuq masalliq ko'p qo'shilgan
	Tuz solinmagan
	Suv juda issiq bo'lgan
Nonning usti pishmay qolgan	Xamir ko'p
	Un ko'p solingan (ayniqsa, agar oq non yopilayotgan bo'lsa)
	Achitqi ko'p solingan yoki tuz kam
	Shakar ko'p solingan
	Shakardan boshqa shirin masalliq ishlatilgan
To'g'ralgan non donador, notekis	Nonni to'g'rashdan oldin sovutmagansiz (ortiqcha namlik hali bug'lanib ketmagan)

## MASALLIQ SOLISH

- Masalliq solish tartibi quyidagicha bo'lishi kerak (agar retseptda boshqacha aytilmagan bo'lsa): oldin suyuqlik (suv, sut, yog', aralashirilgan tuxum va hk.) qolipga quyiladi, so'ng quruq masalliq solinadi, achitqi oxirida qo'shiladi.
- Un to'liq nam bo'lib qolmasligiga qarab turing, achitqi faqat quruq unga solinadi. Aralashirilishdan oldin achitqi tuzga tegmasligi kerak, sababi tuz achitqini ko'paytirmay qo'yadi.
- Keyinga qoldirish xususiyatini ishlatganda qolipga (7, 9) tez buziladigan masalliq, misol uchun, tuxum, meva, sut solmang.

## RETSEPTLAR

### ASOSIY USULDA

Masalliq/miqdori	700 g	900 g
Suv	270 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	1½ choy qoshiq
Shakar	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi	3½ o'lchov idishi
Quruq achitqi	1 choy qoshiq	1¼ choy qoshiq

### FRANTSUZCHA NON

Masalliq/miqdori	700 g	900 g
Suv	270 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1½ choy qoshiq	2 choy qoshiq
Shakar	1½ osh qoshiq	2 osh qoshiq
Un	3 o'lchov idishi	3½ o'lchov idishi
Quruq achitqi	¾ choy qoshiq	1 choy qoshiq

### BUTUNDONLI NON

Masalliq/miqdori	700 g	900 g
Suv	260 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	1 choy qoshiq	2 choy qoshiq



# ЎЗБЕК

Kepakli un	1 o'lchov idish	2 o'lchov idish
Un	2 o'lchov idish	2 o'lchov idish
Jigarrang shakar	2 osh qoshiq	2½ osh qoshiq
Quruq sut	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Quruq achitqi	¾ choy qoshiq	1 choy qoshiq

## GLYUTENSIZ

Masalliq/miqdori	700 g	900 g
Suv	250 ml	330 ml
O'simlik yog'i	2 osh qoshiq	3 osh qoshiq
Tuz	¾ choy qoshiq	1 choy qoshiq
Guruch uni	2 ¾ o'lchov idishi	3 ¾ o'lchov idishi
Shakar	1 ½ osh qoshiq	2 osh qoshiq
Quruq achitqi	1 ½ choy qoshiq	2 choy qoshiq

1. Qolipga (7) suv bilan o'simlik yog'i soling.
2. Tuz, shakar, quruq sut (butundonli non yopilayotgan bo'lsa) qo'shing, oxirida un solasiz.
3. Uning o'rtasidan kichikroq chuqur ochib chuqur bo'lgan joyga achitqi soling (xamir qorilguncha achitqi nam bo'lib qolmasligi, tuzga tegmasligi kerak)
4. Qolipni (7) ishlash bo'lmasiga qo'ying, soat mili tomonga oxirigacha burang, qopqoqni (3) yoping.
5. «MENYU» tugmasini (18) bosib kerakli dasturni tanlang.
6. Nonning og'irligi, qanday qizarishini tanlab «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasini (17) bosing.

## MURABBO

Masalliq/miqdori	
Qulupnay	4 kosa
Shakar	2½ kosa
Limon sharbati	1 osh qoshiq

1. Sanchqi bilan bosib qulupnayni shakar bilan aralastiring, limon sharbati qo'shib aralastiring.
2. Aralashmani qolipga (7) solib «Murabbo» dasturini ishlating.

## KEKS

Bug'doy uni	175 gr.
Shakar	150 gr.
Sariyog'	40 gr.
Tuxum	3 dona
Yumshatgich	1½ choy qoshiq
Katta olma (iloji bo'lsa nordon bo'lishi kerak)	1 dona

1. Tuxumni shakar bilan qo'shib aralastiring, qolipga (7) quying.
2. Yumshatilgan sariyog', un, yumshatgich qo'shing.
3. «KEKS» dasturiga qo'yib pishiring.
4. Xamir qorilayotganda 10 marta ovoz eshitiladi, shunday bo'lganda qopqog'ini (3) oching, mayda to'g'ralgan olma qo'shing.
5. Qopqog'ini (3) yoping, pishirishda davom eting.

### Eslatma:

- *Shu xamirdan (olma qo'shmasdan) pechene ham pishirsangiz bo'ladi.*
- *Xamirni qoshiq bilan olib pechene pishiriladigan qolipga (9) soling.*
- *Qolipni (9) nonpechkaga solib «PISHIRISH» dasturini ishlating.*



**PISHIRISH**

Masalliq	Miqdori
----------	---------

**“Shokoladnoe” pechenesi**

Tuxum	1 dona
Jigarrang shakar	50 g
Tuz	½ choy qoshiq
Yumshatgich	1 choy qoshiq
Kakao kukuni	50 g
Sariyogʻ	120 g
Un	120 g
Vanilli shakar	1 choy qoshiq

**“Molochnoe” pechenesi**

Tuxum	1 dona
Qand uni	100 g
Tuz	½ choy qoshiq
Sut	2 choy qoshiq
Quruq sut	30 g
Sariyogʻ	240 g
Un	290 g

**Keshyu yongʻogʻi solingan pechene**

Tuxum	1 dona
Shakar	30 g
Sariyogʻ	60 g
Un	80 g
Maydalangan keshyu yongʻogʻi	10 dona

**“Vanilnoe” pechenesi**

Tuxum	1 dona
Shakar	75 g
Sariyogʻ	100 g
Un	180 g
Vanilli shakar	½ choy qoshiq

1. Koʻpirtirgich bilan tuxumni shakar bilan qoʻshib aralashtiring.
2. Eritilgan sariyogʻ qoʻshing, aralashtiring.
3. Quruq masalliqni (un, vanilli shakar va hk.) qoʻshing, yaxshilab aralashtiring.
4. Xamirni pechene pishiriladigan qolipga (9) soling, qolipni (9) nonpechkaga solib “PISHIRISH” dasturini ishlatting.

**Tozalash va ehtiyot qilish**

- Elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, sovushini kutib turing.
- Korpusi bilan qopqogʻini (3) nam mato bilan arting.
- Pishiriladigan qoliplari (7, 9), parragi (8), oʻlchov idishi (10), qoshiq (11), ilmoqni (12) moʻtadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving.

**Eslatma:** Agar parragi (8) oʻqidan chiqmasa qolipga (7) iliq suv solib 30 daqiqqa qoʻyib qoʻying.

## ЎЗБЕК

*Qoliplar (7, 9) bilan parrakni (8) idish yuvish mashinasida ham yuving.*

- Nonpechkaga solishdan oldin qoliplari (7, 9) bilan parragini (8) yaxshilab quritib oling.
- Jihozni, elektr shnuri va vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

*Saqlash*

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

### NOSOZLIKLARINI TUZATISH

NOSOZLIK	SABABI	TUZATISH USULI
Displayda «HHH» yozuvi ko'rinib 5 marta ovoz eshitildi	Oldingi non pishirishdan keyin jihoz hali sovumagan	Jihozni elektrdan ajrating, qolipni chiqarib oling, jihoz xona haroratida sovushini kutib turing.
Displayda «LLL» yozuvi ko'rinib 5 marta ovoz eshitildi	Ish bo'lmasidagi harorat past	Jihozni o'chiring, qopqog'ini oching, 10-20 daqiqa kutib turing.
Displayda «EEO» yozuvi ko'rinib 5 marta ovoz eshitildi	Harorat ko'rsatgichining ishlashi buzilgan	Jihozni o'chirib vakolatli xizmat markaziga olib boring
Havo kirish joyidan (5) tutun chiqayapti	Qizitish elementiga masalliq to'kilgan	Elektr vilkasini rozetkadan chiqarib jihozni o'chiring. Qolipini chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing. Nam mato bilan ish bo'lmasining devori bilan qizitish elementini arting.
Pishgan non cho'kib qoldi, nonning pasti nam	Pishganidan keyin non nonpechkaning ichida ko'p qolib ketgan	Bu retsept bilan non pishirganda non pishishi bilan jihozni o'chiring.
Non qolipga yopishib qolgan	Nonning osti xamir qoradigan parrakka yopishib qolgan	Qo'yishdan oldin parrakni moylang.
Non bir tekis bo'lib pishmagan yoki non pishmagan	Pishirish usuli noto'g'ri tanlangan	Non pishiradigan dasturlarni ko'rib chiqing, «MENYU» tugmasini qayta bosib boshqa dasturni tanlang
	Ishlayotgan vaqtda tasodifan «ISHLATISH/O'CHIRISH» tugmasi bosilib qolgan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Ishlayotgan vaqtda qopqog'i ko'p ochilgan	Qopqog'ini faqat dastur so'raganda, masalliq qo'shish uchun oching.
	Ishlayotgan vaqtda ko'p vaqt elektr o'chib qolgan	Yana masalliq solib pishirishni boshidan boshlang
	Parrak aylanmay qolgan	Qolipni chiqarib oling, parrak aylantiruvchisi aylanayotganini tekshirib ko'ring. Biror joyi nosoz bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring

**To'plama**

Nonpechka – 1 dona.

Non yopiladigan qolip – 1 dona.

Pechene pishiriladigan qolip – 1 dona.

Xamir qoradigan parrak – 1 dona.

O'lchov idishi – 1 dona.

O'lchov qoshig'i – 1 dona.

Ilmoq – 1 dona.

**Texnik xususiyatlari**

Ishlaydigan elektr quvvati: 230 V ~ 50 Hz

Eng ko'p ishlatadigan quvvati: 600 W

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

**Jihozning ishlash muddati kamida 3 yil.****Kafolat shartlari**

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



*Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) 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, 2014

© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014