

Moulinex®

bread of the world

- Русский р. 1 - 26
- Українська р. 27 - 52
- ҚАЗАҚША р. 53 - 78

Moulinex®

bread of the world



RU

UK

KK

www.moulinex.com

До использования	2
I Правила техники безопасности	2
II Описание хлебопечки и аксессуаров к ней	4
III Сборка прибора	5
Инструкции по эксплуатации	6
IV Описание программ	6
V Перечень видов хлеба и вариантов приготовления	8
VI Ингредиенты для приготовления хлеба	11
VII Замешивание и выпечка хлеба	12
VIII Добавление ингредиентов в процессе замешивания	16
IX Использование функции "отложенного запуска"	16
X Подготовка и выпечка отдельных буханок	17
XI Практические советы	21
Чистка и уход	22
XII Чистка и уход	22
Проблемы и способы устранения	23
XIII Руководство для улучшения ваших приготовлений	23
XIV Руководство по устранению технических неисправностей	26
XV Гарантия	26
XVI Охрана окружающей среды	26

До использования

I Правила техники безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем при недопущении игры с прибором. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

- Любое обслуживание, кроме чистки и ежедневного ухода, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Устройство может использоваться детьми, достигшими восьмилетнего возраста, лицами с ограниченными физическими или умственными способностями и лицами, не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании устройства и осознают возможные опасности. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Чистка или обслуживание устройства детьми разрешается, только если они достигли восьмилетнего возраста и находятся под присмотром взрослых.
- Не превышайте никогда максимальное количество, указанное в рецептах.

В Контейнер для хлеба

- Не кладите более 1500 г теста
- Не кладите более 930 г муки и 15 ч.л. дрожжей

в пластинах БАГЕТЫ

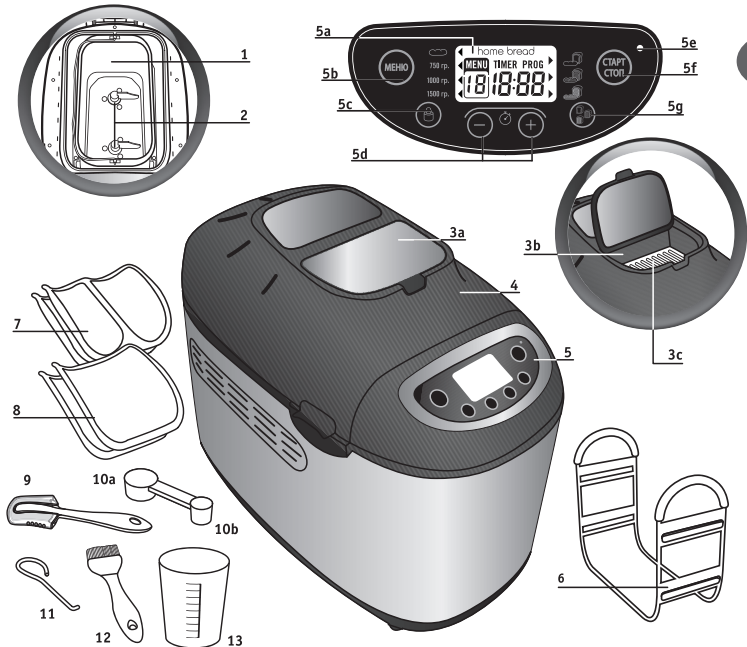
- не превышайте количества теста в 450 г в процессе приготовления
- следите за тем, чтобы количество муки не превышало 280 г, а дрожжей 6 г в процессе приготовления
- Используйте мягкую ткань или влажную губку при чистке.
- ▲ Температура доступных поверхностей прибора может быть высокой, когда он находится в действии. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем использовать прибор в первый раз: использование прибора, не соответствующее инструкции, освобождает производителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- По окончании цикла, если ломтики хлеба застряли между решетками, перед тем, как их извлечь, отключите аппарат и дождитесь, пока он остынет.
- Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует напряжению, указанному на хлебопечке. В противном случае производитель не несет ответственности по гарантии изделия.
- Подключите Ваш прибор к заземлённой розетке. Несоблюдение этого положения может спровоцировать поражение электрическим током и привести к серьёзным травмам. Очень важно в целях Вашей безопасности, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране нормам установки электрических приборов. Если у Вас нет заземлённой розетки, Вам необходимо прежде чем подключать прибор, пригласить квалифицированных специалистов, которые установят Вам такую электрическую розетку.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
- Отключайте хлебопечку от сети электропитания, если она не используется, и на время мойки.
- Не пользуйтесь прибором, если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбой в работе.
 В таких случаях во избежание опасности любого рода прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантийный документам вашего изделия.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Не помещайте прибор, шнур питания и вилку шнура в воду или любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания в доступном для детей месте.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.
- Не двигайте прибор во время функционирования.
- **Не пользуйтесь хлебопечкой если шнур или разъём питания повреждены. Во избежание опасности, обязательно замените их через уполномоченный сервисный центр (их список имеется в техническом паспорте).**
- **Не открывайте диспенсер ингредиентов, когда прибор работает.**
- **Дождитесь полного охлаждения прибора перед началом работы с диспенсером ингредиентов.**
- Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим. Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не используйте контейнер для приготовления пищи в печи или духовке.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- **По окончании работы программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками при работе с чаном и другими горячими поверхностями. Части прибора и аксессуары для приготовления багетов сильно нагреваются в процессе работы.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время ее работы, из хлебопечки может вырываться струя пара.
- Уровень акустической мощности прибора 69 децибел.



Позаботьтесь об охране окружающей среды!

- ① При изготовлении вашего прибора были использованы ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- ➔ Отнесите их в ближайший пункт сбора вторсырья.



II Описание хлебопечки и аксессуаров к ней

1. Контейнер для хлеба
2. Мешалки
3. Диспенсер ингредиентов:
 - а. Крышка
 - б. Резервуар
 - с. Отсек
4. Крышка со смотровым отверстием
5. Приборная панель
 - а. Жидкокристаллический дисплей
 - а1. Индикатор формирования небольших булочек
 - а2. Индикация программы
 - а3. Индикатор веса
 - а4. Цвет корочки
 - а5. Запрограммированный старт
 - а6. Таймер
 - б. Выбор программ
 - с. Выбор веса
 - д. Кнопки управления отложенным запуском и настройками времени для программ 7 и 15
 - е. Индикатор работы

- ф. Кнопки запуска в различных режимах
- г. Выбор цвета подрумянивания корочки
6. Противень для выпекания
7. 2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием
8. 2 антипригарных противня для выпекания отдельных булочек

Насадки:

9. Нож
10. а. Столовая ложка = cs
- б. Чайная ложка = cc
11. "крючок" для вынимания мешалок
12. Кисточка
13. Мерный стакан

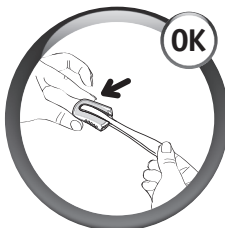


III Сборка прибора



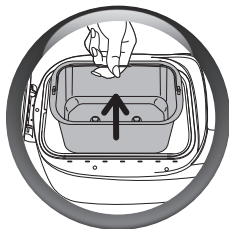
1. Распаковка

- Распакуйте прибор, сохраните гарантийный талон и внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, прежде чем начнете пользоваться прибором.
- Установите прибор на устойчивую поверхность. Удалите из прибора все аксессуары (мерный стаканчик, нож и т.д.).



Предупреждение

- Очень острое лезвие. Будьте осторожны при работе с ним.

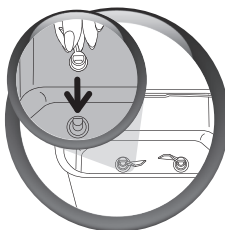
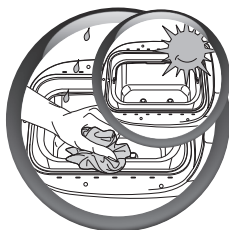


2. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ХЛЕБОПЕЧКИ

- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении.

3. Очистка

- Очистите чашу устройства и диспенсер ингредиентов влажной тканью. Высушите. **При первом использовании может появиться легкий запах.**



IV Описание программ

АКСЕССУАРЫ	ПРОГРАММЫ, ДОСТУПНЫЕ В МЕНЮ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
 ОТДЕЛЬНЫЕ БУХАНКИ ХЛЕБА		
	Чтобы помочь вам в изготовлении и выпекании отдельных хлебов соответствующих программам 1-7, Вы найдете в дополнительном руководстве по изготовлению хлебопекарских изделий, прилагаемом к Вашей хлебопечке. Приготовление этих хлебов протекает в несколько этапов, и цикл выпекания наступает после изготовления хлеба.	
	1. Багет	Программа приготовления багета позволяет Вам самим выпекать багеты и булочки с хрустящей корочкой. Эта программа используется также для приготовления изделий из хлебопекарских смесей.
	2. Итальянский хлеб	Эта программа позволит Вам испечь самый известный итальянский хлеб, с мягким и воздушным хлебным мякишем, который идеально подходит для небольших бутербродов.
	3. Хлебные палочки	Программа для приготовления гриссини позволяет испечь тонкие длинные сухие хлебные палочки.
	4. Лаваш	Программа 4 подходит для приготовления плоского хлеба с влажным и пористым мякишем, напоминающим турецкие лепешки, который является превосходной основой для бутербродов.
	5. Хлеб для сэндвичей	Программа 5 идеально подходит для приготовления белых мягких булочек.
	6. Сладкие булочки	Программа 6 позволяет сделать сладкие булочки с легкой консистенцией, которые хорошо известны в Испании. Эта программа используется также для приготовления изделий из хлебопекарских смесей.
	7. Выпекание булочек	Программа 7 позволяет выпекать от 10 до 40 минут, все хлеба программ 1-6. Хлебопечку не следует оставлять без присмотра при использовании программы 7. Чтобы вручную остановить цикл до завершения программы, нажмите и удерживайте кнопку . В программе 7 существует только 2 варианта подрумянивания корочки: - сильный: для солёных булочек - слабый: для сладких булочек Чтобы подкорректировать цвет корочки, измените время выпечки.

АКСЕССУАРЫ	ПРОГРАММЫ, ДОСТУПНЫЕ В МЕНЮ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
 ХЛЕБ КЛАССИЧЕСКИЙ		
	8. Белый хлеб	Программа "белый хлеб", позволяет выпекать хлеб по большинству рецептов для пшеничной муки.
	9. Французский хлеб	Программа "Французский хлеб" соответствует рецепту приготовления традиционной белой французской булки с пористой структурой.
	10. Цельнозерновой хлеб	Программа "Цельнозерновой хлеб", выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.
	11. Кекс	Программа "Кекс", адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. При использовании полуфабрикатного теста для сдобы или хлеба на молоке, его общий вес не должен превышать 1000 г.
	12. Хлеб быстрой выпечки	Программа "Хлеб быстрой выпечки" предназначена только для получения хлеба быстрой выпечки. Максимальная температура воды для этого рецепта – 35°C.
	13. Бородинский хлеб	Программа "Бородинский хлеб" печет традиционный для русской кухни бородинский хлеб, на основе закваски ингредиентов, ржаной муки и солода.
	14. Хлеб без соли	Среди продуктов ежедневного потребления хлеб отличается высоким содержанием соли. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.
	15. Выпекание	Программа выпекания рассчитана исключительно на время от 10 до 70 мин. с шагом в 10 мин. для получения светлой, средней или темной золотистой корочки. Она может использоваться: а) в сочетании с программой для дрожжевого теста б) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе. в) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекании хлеба. Эта программа не подходит для приготовления багетов. Не оставляйте хлебобулочку без присмотра во время работы программы 15. Для прерывания цикла до его завершения вручную прервите программу длительным нажатием клавиши .
	16. Дрожжевое тесто	Программа "дрожжевое тесто" не для выпекания. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.
	17. Пресное тесто для макаронных изделий	С помощью программы 17 возможно только замесить тесто. Она предназначена для приготовления теста без дрожжей. Например: пресное тесто для макаронных изделий.
	18. Пирог	Программа подходит для приготовления сладкой выпечки и пирогов с использованием пекарского порошка. В этой программе предусмотрен только режим приготовления выпечки весом 1000гр.
	19. Варенье	Приготовление варенья и компотов.

Варианты					Процессы				
PROG.	МЕНЮ	ВЕС (ГРАММ)	ОБЩЕЕ	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ*	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (ЧАСОВ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ЧАСОВ)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ЧАСОВ)
1	Багет	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	
2	Итальянский хлеб	750**	1	X	1:15	01:27	00:35	01:50	X
		1500***				02:02	01:10	02:25	
		750**	2			01:32	00:40	01:55	
		1500***				02:12	01:20	02:35	
		750**	3			01:37	00:45	02:00	
		1500***				02:22	01:30	02:45	
3	Хлебные палочки	750**	1	X	1:20	01:29	00:37	01:57	X
		1500***				02:06	01:14	02:34	
		750**	2			01:34	00:42	02:02	
		1500***				02:16	01:24	02:44	
		750**	3			01:39	00:47	02:07	
		1500***				02:26	01:34	02:54	
4	Лаваш	750**	1	X	0:35	00:45	00:28	01:03	X
		1500***				01:13	00:56	01:31	
		750**	2			00:50	00:33	01:08	
		1500***				01:23	01:06	01:41	
		750**	3			00:55	00:38	01:13	
		1500***				01:33	01:16	01:51	
5	Хлеб для сэндвичей	750**	1	X	1:25	01:36	00:39	02:04	X
		1500***				02:15	01:18	02:43	
		750**	2			01:41	00:44	02:09	
		1500***				02:25	01:28	02:53	
		750**	3			01:46	00:49	02:14	
		1500***				02:35	01:38	03:03	
6	Сладкие булочки	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	

* время приготовления = замешивание + отдых + поднятие (время формирования хлеба не предусмотрено для программ 1-6)

750** = 1 выпекание (400 г) (см. стр. 13) / 1500*** = 2 выпекания (800 г) (см. стр. 13)

Варианты					Процессы				
PROG.	МЕНЮ	ВЕС (ГРАММ)	ОБЩЕЕ	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ*	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (ЧАСОВ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ЧАСОВ)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ЧАСОВ)
7	Выпекание булочек		1/3				00:10 ▼ 00:40	00:10 ▼ 00:40	
8	Белый хлеб	750	1/2/3	X	01:57	02:22	00:55	02:52	X
		1000				02:27	01:00	02:57	
		1500				02:32	01:05	03:02	
9	Французский хлеб	750	1/2/3	X	02:00	02:37	01:00	03:00	X
		1000				02:42	01:05	03:05	
		1500				02:47	01:10	03:10	
10	Цельнозерновой хлеб	750	1/2/3	X	02:05	02:42	01:00	03:05	X
		1000				02:47	01:05	03:10	
		1500				02:52	01:10	03:15	
11	Кекс	750	1/2/3	X	02:29	02:51	00:45	03:14	X
		1000				02:56	00:50	03:19	
		1500				03:01	00:55	03:24	
12	Хлеб быстрый выпечки	750	1/2/3		00:43	01:12	00:45	01:28	X
		1000				01:17	00:50	01:33	
		1500				01:22	00:55	01:38	

* время приготовления = замешивание + отдых + поднятие (время формирования хлеба не предусмотрено для программ 1-6)

750** = 1 выпекание (400 г) (см. стр. 13) / 1500*** = 2 выпекания (800 г) (см. стр. 13)

Варианты					Процессы				
PROG.	МЕНЮ	ВЕС (ГРАММ)	ОБЩЕЕ	ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК	ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ*	ВРЕМЯ, ОТОБРАЖАЕМОЕ ПРИ ЗВУКОВОМ СИГНАЛЕ (ЧАСОВ)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ВРЕМЯ ПОДРУМЯНИВАНИЯ (ЧАСОВ)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ЧАСОВ)
13	Бородинский хлеб	1000	1/2/3	X	01:11		01:00	02:11	X
14	Хлеб без соли	750	1/2/3	X	01:55	02:37	01:05	03:00	X
		1000				02:42	01:10	03:05	
		1500				02:47	01:15	03:10	
15	Выпекание		1/2/3				00:10 ▼ 01:10	00:10 ▼ 01:10	
16	Дрожжевое тесто				01:15	00:52		01:15	
17	Пресное тесто для макаронных изделий				00:15			00:15	
18	Пирог	1000	1/2/3		00:25	01:45	01:43	02:08	X
19	Варенье				00:15		01:15	01:30	

* время приготовления = замешивание + отдых + поднятие (время формирования хлеба не предусмотрено для программ 1-6)

750** = 1 выпекание (400 г) (см. стр. 13) / 1500*** = 2 выпекания (800 г) (см. стр. 13)

VI Ингредиенты для приготовления хлеба

Жиры и масла: жиры делают хлеб мягче и вкуснее. А также, он лучше и дольше будет храниться. Слишком много жира замедляет поднятие теста. Если вы используете сливочное масло, то добавляйте его холодным и нарезанным кубиками, чтобы оно равномерно распределялось в тесте. Не добавляйте сливочное масло горячим. Следите, чтобы дрожжи не соприкасались с жиром, так как жир может препятствовать размягчению дрожжей.

Яйца: яйца, обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют хорошему образованию хлебного мякиша. Рецепты предусмотрены для среднего яйца весом 50 грамм, если яйца более крупные, то следует уменьшить количество жидкости, если яйца меньше, то следует добавить больше жидкости.

Молоко: вы можете использовать свежее молоко (холодное, если в рецепте не указано иначе) или сухое молоко. Молоко также дает эмульгирующий эффект, что делает тесто более однородным, а хлебный мякиш – красивее.

Вода: вода размягчает и активизирует дрожжи. Она также размягчает крахмал муки и способствует образованию хлебного мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Температура: см. пункт “Выпечка по рецептам” (стр. 21).

Мука: вес муки значительно варьирует в зависимости от типа используемой муки. В зависимости от качества муки, качество выпечки также может варьировать. Храните муку в герметичной упаковке, так как мука реагирует на колебания температуры и влажности, поглощая или теряя влагу. Наиболее предпочтительно использовать муку из твердых сортов пшеницы, муку для выпечки хлеба или для выпечки хлебобулочных изделий, а не стандартную муку. Добавление овсяных отрубей, зародышей пшеницы, ржи или целых зерен в тесто, сделает хлеб тяжелее и не даст ему подняться.

Рекомендуется использовать муку высшего сорта, если в рецептах не указано иначе. В случае использования смеси специальной муки для выпечки хлеба или булочек, или молочного хлеба, общий вес теста не должен превышать 1000 грамм. Следуйте рекомендациям производителя по использованию этих смесей для выпечки. Просеивание муки также влияет на результаты: чем грубее помол муки (то есть, она содержит частицы оболочек пшеничных зёрен), тем меньше поднимется тесто, и тем плотнее получается хлеб.

Сахар: наиболее предпочтительно использовать рафинированный сахар, нерафинированный сахар или мед. Не используйте кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придает хороший вкус хлебу и улучшает подрумянивание корочки.

Соль: она придает вкус выпечке и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым, компактным и не поднимается слишком быстро. А также, она улучшает структуру теста.

Дрожжи: имеются разные виды пекарских дрожжей: свежие дрожжи, нарезанные кубиками; сухие, активирующиеся при размягчении или сухие, активирующиеся мгновенно (быстродействующие дрожжи). Дрожжи продаются в супермаркетах (в булочных или в отделах свежей выпечки), но вы также можете купить свежие дрожжи в пекарне. Если вы используете свежие дрожжи или сухие быстродействующие дрожжи, то их следует положить непосредственно в контейнер для хлеба вместе с другими ингредиентами. Все же, рекомендуется растереть свежие дрожжи, чтобы обеспечить их равномерное распределение в тесте. Только быстродействующие дрожжи (в виде гранул) перед использованием следует смешать с небольшим количеством теплой воды. Температура должна быть приблизительно 35°C, при более низкой температуре дрожжи будут менее активными, а при более высокой температуре могут утратить свою активность. Обязательно соблюдайте указанные в рецепте дозы и увеличьте количество дрожжей, если вы используете свежие дрожжи (см. таблицы соответствия ниже).

Соответствие количества / веса свежих дрожжей и сухих дрожжей:

Сухие дрожжи (кубических сантиметров)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Свежие дрожжи (грамм)

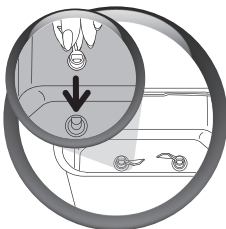
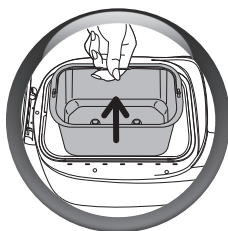
9 13 18 22 25 31 36 40 45

1. ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении.
- Затем установите мешалки.



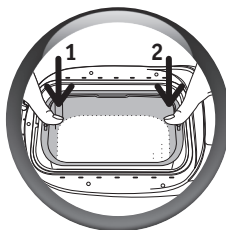
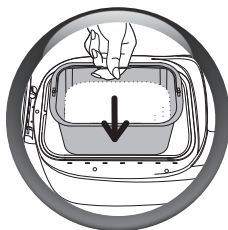
Качество замешивания теста улучшается, если мешалки установлены напротив друг друга.



- Добавьте ингредиенты в чашу в порядке, рекомендованном в рецептах. Убедитесь, что все ингредиенты взвешены точно.

2. Начало работы

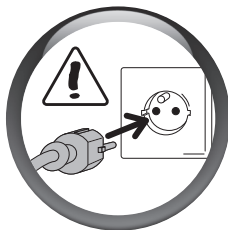
- Вставьте контейнер в хлебопечку.
- Нажмите на контейнер сначала с одной, затем с другой стороны для фиксации на валу, так, чтобы стопоры с обеих сторон надежно удерживали контейнер.
- Убедитесь, что крышка и отсек диспенсера ингредиентов хорошо закрыты.



3. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ ИНГРЕДИЕНТОВ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО СМ. С. 16)

- Откройте крышку (3а) диспенсера. Убедитесь, что отсек (3с) хорошо закрыт.
- Поместите ингредиенты, убедившись, что они не блокируют систему закрытия крышки диспенсера.
- Закройте крышку.

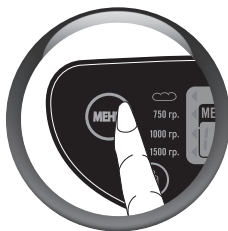




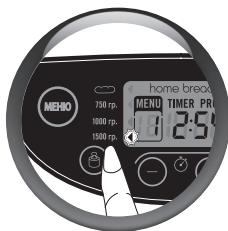
- Размотайте шнур и включите хлебопечку в розетку с заземлением.
- После звукового сигнала, по умолчанию включится программа 1 и средняя степень подрумянивания.

4. ВЫБОР ПРОГРАММЫ

- Для каждой из программ высвечивается индикация установки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.
- При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.



- Нажмите кнопку **“меню”** для выбора программы. Для того чтобы перейти от программы 1 к программе 19, последовательно нажимайте кнопку **“меню”**.
- На экране автоматически высветится время приготовления, соответствующее выбранной программе.



5. Выбор веса хлеба

- По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1500 г.
- Для установки веса теста нажимайте клавишу  для выбора 750, 1000 или 1500 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.
- вес - ориентировочный.
- Некоторые рецепты не позволяют приготовить хлеб весом 750 г.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **В программах 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**
- Для программ 1-6 вы можете выбрать два веса:
 - 400 г на 1 выпечку (4 отдельных хлебов), **визуальный индикатор загорается напротив веса 750 г.**
 - 800 г на 2 выпечки (4-8 отдельных хлебов), **визуальный индикатор загорается напротив веса 1500 г.**



6. Выбор цвета корочки

- По умолчанию устанавливается средняя золотистая корочка.
- В программах 16, 17, 19, не предусмотрено автоматическое определение цвета корочки. Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СЛАБЫЙ/СРЕДНИЙ/СИЛЬНЫЙ.
- Для установки выбора нажимать на кнопку  до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

7. РЕГУЛИРОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА (ПО ВЫБОРУ)

- Функция отложенного запуска недоступна для программ 7, 12, 15, 16, 17, 18 и 19.
- Чтобы использовать функцию отложенного запуска, см. с. 16.

8. Запуск программы

- Для запуска выбранной Вами программы, нажмите на кнопку . Программа запускается. Время выполнения программы высвечивается на дисплее. Последовательные этапы автоматически следуют один за другим.

Примечание: отсек диспенсера ингредиентов автоматически открывается во время каждого использования прибора (с или без ингредиентов), без влияния на результат рецепта.



9. Остановка программы

- По окончании цикла программа автоматически останавливается.
- Для того, чтобы прервать программу или отменить запрограммированный старт по таймеру, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку .

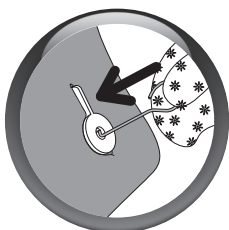
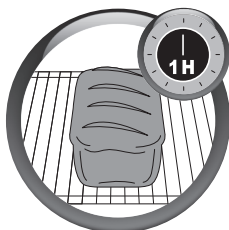
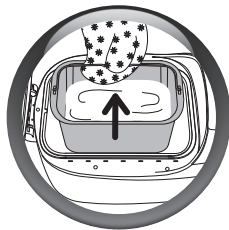
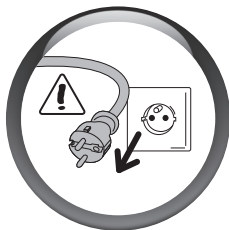
10. Извлечение хлеба из контейнера

- После окончания цикла выпекания отключите хлебопечку от электропитания.
- Вытащите контейнер для хлеба, потянув за ручку в вертикальном направлении. Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, так как ручка контейнера для хлеба и внутренняя сторона крышки горячие.

- Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения.
- может случиться так, что мешалка застрянет в хлебе при его вынимании из контейнера. В этом случае используйте приспособление "крючок" следующим образом:

- > вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
- > вставьте крючок в ось мешалки, осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку,
- > повторите то же для другой мешалки,
- > положите хлеб плашмя и дайте ему охладиться на решетке.

- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия контейнера, не используйте металлические приспособления, чтобы достать хлеб.



VIII Добавление ингредиентов в процессе замешивания

См. таблицу ниже в зависимости от характера ингредиентов, которые Вы хотите добавить в хлеб или тесто

Сухие ингредиенты, нерастворимые ингредиенты Поместите дополнительные ингредиенты в диспенсер ингредиентов.	Ингредиенты водянистые, липкие или жирные, водорастворимые ингредиенты* Поместите эти ингредиенты с другими в чашу.
Сухофрукты Лесные орехи Семена Смесь свежих ароматных трав Сало, салями нарезанные кубиками	Свежие фрукты Цукаты или настойки Сыр Шоколад: заморозьте шоколадную стружку для лучшего сцепления при замешивании Маринованные помидоры

Обратите внимание:

- необходимо хорошо процедить очень влажные или очень жирные ингредиенты, и высушить с помощью сухого бумажного полотенца и слегка присыпать мукой для их лучшего смешивания и однородности с тестом.
- необходимо придерживаться количеств, указанных в рецептах, не добавляйте слишком большие объемы ингредиентов.

Примеры дополнительных ингредиентов, количество которых не следует превышать: 80 г грецких орехов, 135 г лесных орехов, 155 г изюма и 130 г нарезанного кубиками эментальского сыра.

IX Использование функции "отложенного запуска"

- Вы можете запрограммировать хлебопечку так, чтобы ваша выпечка была готова в указанное вами время, максимум, за 15 часов.

Программы 7, 12, 15, 16, 17, 18 и 19 не имеют программы отложенного запуска.

Этот этап наступает после выбора программы, степени подрумянивания и веса.

На дисплее отображается время программы. Рассчитайте промежуток времени с того момента, когда вы запускаете программу до того момента, когда вы хотите, чтобы выпечка была готова. Хлебопечка автоматически включает продолжительность циклов программы. При помощи кнопок  и  укажите рассчитанное время ( вверх и  вниз). Короткое нажатие кнопки позволяет изменять время промежутками по 10 минут. Длительное нажатие кнопки позволяет непрерывно изменять время промежутками по 10 минут.

Если вы допустили ошибку или хотите изменить настройку времени, нажмите и удерживайте кнопку , пока не услышите звуковой сигнал. На дисплее отобразится время по умолчанию. Повторите операцию.

Пример 1: Сейчас время 20:00. Вы хотите, чтобы хлеб был готов завтра в 7:00. Запрограммируйте 11 часов при помощи кнопок  и . Нажмите на кнопку . Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее отображается программа PROG и мигают 2 точки таймера. Начинается отсчет времени. Загорается индикатор работы хлебопечки.

Пример 2: В этом случае установлена программа 1 для выпечки батончиков, сейчас время 8:00, и вы хотите, чтобы батончики были готовы в 19:00. Запрограммируйте 11 часов при помощи кнопок  и . Нажмите на кнопку . Вы услышите звуковой сигнал. На

дисплее отображается программа PROG и мигают 2 точки таймера. Начинается отсчет времени. Загорается индикатор работы хлебопечки.

ВНИМАНИЕ: Вы должны планировать формовку багетов за 47 мин. до окончания выпечки (т.е. в 18:13) или, в случае двух выпечек, за 2X47 мин. до окончания программы (например, в 17:26 часов).

За временем приготовления для других программ, обратитесь к таблице времени приготовления на с. 8

Время формования хлеба для программ выпечки не включено в расчет времени отложенного запуска.

Некоторые ингредиенты являются скоропортящимися. Не используйте отсроченный запуск программы для рецептов, содержащих свежее молоко, яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

Отсроченный запуск автоматически включает беззвучный режим работы.

Х Подготовка и выпечка багетов или булочек (программы 1-7)

Для этого рецепта вам потребуются аксессуары для приготовления багетов, входящие в комплект: 1 решетка для выпекания (6), 2 формы с антипригарным покрытием (7), 2 антипригарные противни для выпекания булочек (8), 1 нож (9) и 1 кисточка (12).

1. Подготовка теста

Для приготовления теста, см. пункты 1, 2 и 3 главы VII (с. 12).

2. Замешивание и подъем теста



- Включите хлебопечку.
- После звукового сигнала на дисплее по умолчанию отображается программа 1.
- Выберите степень подмучивания.
- Не рекомендуется печь сразу на двух уровнях, потому что хлеб будет обгоревшим.
- Если вы выбрали 2 выпечки, то рекомендуем вам сформовать весь хлеб и половину положить в холодильник для второй выпечки.
- Нажмите на кнопку . Загорается индикатор работы хлебопечки и 2 точки таймера мигают. Начинается цикл замешивания теста, после чего следует цикл поднятия теста.



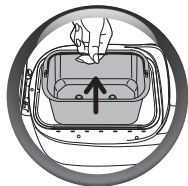
Примечания:

- Во время замешивания в некоторых местах тесто может не очень хорошо перемешиваться.
- Когда подготовка теста завершена, хлебопечка переходит в режим ожидания. Несколько звуковых сигналов сообщают о том, что цикл замешивания и поднятия теста завершился, и мигает индикатор работы хлебопечки. Индикатор формирования багетов или булочек загорается.

После звуковых сигналов тесто должно выпекаться в течение 1 часа. После этого хлебопечка перезагрузится и программа приготовления багетов будет удалена. В этом случае мы рекомендуем использовать программу 7 для выпечки багетов или булочек.

2. Изготовление и выпечка батонов

За информацией по выполнению шагов, обратитесь к предоставленным карточкам. В данном руководстве продемонстрировано, как профессиональный пекарь формирует багеты. После нескольких попыток Вы сможете создавать багеты собственной формы.

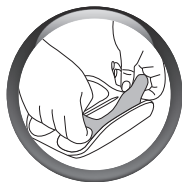


- Вытащите контейнер для хлеба из хлебопечки.
- Слегка посыпьте мукой рабочую область.
- Вытащите тесто из контейнера для хлеба и положите его на рабочую область.
- Скатайте шар из теста и разрежьте тесто ножом на 4 куса.
- Вы получаете 4 куска теста равного веса, из которых вы должны сформовать батоны.

Чтобы багеты были более воздушными, дайте кускам теста постоять 10 минут прежде, чем формовать багеты.

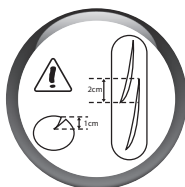
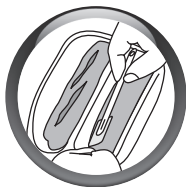
Длина полученного багета должна соответствовать размеру противня с антипригарным покрытием (приблизительно 18 см).

Вы можете поменять вкус хлеба, украсив его. Для этого вам достаточно смочить куски теста, а затем обвалить их в семенах кунжута или мака.



- После чего формовка багетов завершена, положите их на противни с антипригарным покрытием.

Место соединения теста должно быть внизу.



- Для получения оптимального результата надрежьте верх багетов по диагонали зубчатым ножом или ножом для нанесения узоров так, чтобы получился надрез шириной 1 см.

Вы можете изменить внешний вид багетов и сделать надрезы ножом вдоль всей длины багета.

- При помощи входящей в комплект кухонной кисточки хорошо смочите верх багета, не допуская накопления воды на противнях с антипригарным покрытием.
- Поставьте два противня с антипригарным покрытием на входящую в комплект подставку для выпечки багетов.
- Установите подставку для выпечки багетов в хлебопечку вместо контейнера для хлеба.

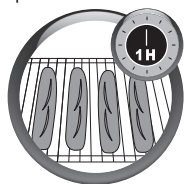
- Обязательно закройте отсек диспенсера ингредиентов (3С).
- Нажмите на кнопку  еще раз, чтобы перезапустить программу и начните выпечку багетов.

**По окончании цикла выпечки, мы вам предлагаем два решения:
во время выпечки 4-х багетов**

- Выключите хлебопечку. Вытащите подставку для выпечки багетов.
- Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами, так как подставка для выпечки багетов очень горячая.
- Снимите багеты с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.

во время выпечки 8 багетов (2х4)

- Вытащите подставку для выпечки багетов. Всегда пользуйтесь кухонными рукавицами, так как подставка для выпечки багетов очень горячая.
- Снимите багеты с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.



- Достаньте из холодильника оставшиеся 4 багета (предварительно сделав на них надрезы и смочив их).
- Положите их на противни с антипригарным покрытием (при этом, стараясь не обжечься).
- Поставьте подставку для выпечки багетов в хлебопечку и снова нажмите на .
- По окончании выпечки можете выключить хлебопечку.
- Снимите багеты с противней с антипригарным покрытием и дайте им немного остыть на решетке.

4. Выпечка багетов



За информацией по выполнению шагов, обратитесь к предоставленным карточкам.

5. Примеры рецептов



1. РЕЦЕПТЫ КЛАССИЧЕСКОГО ХЛЕБА:

Основной рецепт хлеба (программа 8)



сс > чайная ложечка

сс > Столовая ложка



Подрумянивание > Среднее



Удельный вес > 1000 г

Ингредиенты

Подсолнечное

масло > 2 сл

Вода : 325 мл

Соль : 2 чл

Сахар : 2 сл

Сухое молоко : 2,5 сл

Пшеничная мука : 600 г

Сухие дрожжи : 1,5 чл

ВАЖНО: По такому же принципу Вы можете готовить хлеб по другим традиционным рецептам:

Французский хлеб, Цельный хлеб, Сладкий хлеб, Хлеб быстрого приготовления, Хлеб без соли, для этого Вам нужно просто выбрать соответствующую программу в меню.



сс > Чайная ложечка

сс > Столовая ложка

Ингредиенты

Вода : 340 мл

Соль : 2 чл

Пшеничная мука : 560 г

Сухие дрожжи : 2 чл

Насадки

1 Противень для выпекания (6)

2 формы для приготовления багетов с антипригарным покрытием (7)

1 Нож (9)

1 Кисточка (12)



для придания большей мягкости Вашим багетам, добавьте 1 столовую ложку подсолнечного масла к Вашему рецепту. Для придания более яркого цвета багетам, добавьте к ингредиентам 2 чайные ложечки сахара.

1

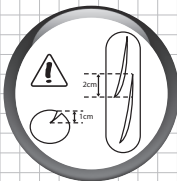
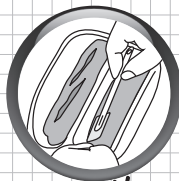
Два этапа, замешивание и подъем теста осуществляются автоматически и длятся в общей сложности 1 час 10 (25 мин. замешивание последующим подъемом теста 45 мин.).

2

Разделите тесто на 4 половины и накройте их тканью или пищевой пленкой. Поставьте в холодильник.



Вы можете варьировать вкус и стиль вашего хлеба. Чтобы сделать это, просто смочите тесто, а затем обваляйте кунжутом или маком.



Для получения наилучших результатов надрежьте верхнюю часть багета по диагонали с зубчатым ножом или инструментом, предусмотренным для образования продольной трещины в 1 см.



Вы можете варьировать вид ваших багетов и делать надрезы резцом вдоль всей длины багета.

3

Используя кулинарную кисточку, поставляемую в комплекте, смочите щедро верх багетов, избегая накопления воды на антипригарных противнях.

ВАЖНО Место соединения багетов должно находиться снизу.

Практические советы

1. Приготовление по рецептам

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (если не указано иное) и правильно отмерены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Неправильная дозировка ингредиентов ведет к неудовлетворительным результатам выпечки.
- Следуйте порядку приготовления
 - > Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
 - > Соль
 - > Сахар
 - > Первая половина муки
 - > Порошковое молоко
 - > Особые твердые ингредиенты
 - > Вторая половина муки
 - > Дрожжи
- Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные сухие пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарский порошок. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение двух суток.
- Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в контейнер с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**
- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре, возможно, придется подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C). Для получения оптимального результата мы рекомендуем соблюдать суммарную температуру в пределах 60°C (температура воды + температура муки+температура окружающей среды). НАПРИМЕР: если температура окружающей среды в Вашем доме 19°C, постарайтесь, чтобы температура муки была 19°C и температура воды соответственно 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** тесто должно быть однородным и легко отделяться от стенок контейнера
 - > если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
 - > в противном случае может быть необходимо добавить муки. Муку или воду следует добавлять осторожно (максимум по одной столовой ложке), проверяя изменения в тесте прежде чем добавлять еще.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъем теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпечке. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно «сопротивляться» вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.
- Во время формирования теста не следует месить тесто слишком долго, в противном случае качество хлеба может не соответствовать ожидаемому вами качеству.

2. РАБОТА ВАШЕЙ ХЛЕБОПЕЧКИ

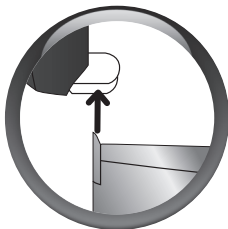
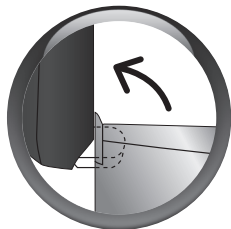
- **При сбоях в электросети:** Если в процессе работы программа прерывается из-за сбоя в электросети или неправильного обращения, хлебопечка в течение 7 минут сохраняет все настройки. Цикл возобновляется с того места, на котором была прервана программа. По истечении этого времени все настройки теряются.
- **Если должны работать последовательно две программы,** выждите 1 час прежде, чем начать вторую операцию. Иначе на дисплее высветиться код ошибки - E01 (исключая программ №7 и №15)

Чистка и уход

XII Чистка и уход



- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть с открытой крышкой.
- Снимите крышку, если вам нужно перевернуть прибор.
- Очистите внутренние и внешние стенки прибора при помощи влажной губки. Тщательно высушите.
- Вымойте чашу, диспенсер ингредиентов при необходимости, миксеры, противень для выпекания и антипригарные противни в горячей мыльной воде.
- Если мешалка застряла в контейнере, дайте ей отмокнуть в течение 5-10 минут.



- При необходимости снимите крышку. Вы можете очистить крышку с помощью влажной губки.



- Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.
- Не используйте для очистки бытовые чистящие средства, абразивные губки или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.
- Не кладите держатель для багетов во фтор.

Проблемы и способы устранения

XIII Руководство для улучшения ваших приготовлений

1. ДЛЯ ХЛЕБА

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Результаты					
	Слишком сильно поднима ется тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумянен ная корочка при непропечен ном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Возможные причины						
Во время выпечки была нажата кнопка 				●		
Недостаточно муки		●				
Слишком много муки			●			●
Недостаточно дрожжей			●			
Слишком много дрожжей		●		●		
Недостаточно воды			●			●
Слишком много воды		●			●	
Недостаточно сахара			●			
Мука плохого качества			●	●		
Неправильные пропорции ингредиентов (слишком большое количество)	●					
Слишком горячая вода		●				
Слишком холодная вода			●			
Неправильно выбрана программа			●	●		

2. ДЛЯ БАГЕТОВ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
хлеб неравномерной толщины.	Изначально прямоугольник неправильной формы или неравномерной толщины.	В случае необходимости разгладьте скалкой.
Тесто липкое, трудно сформовать багеты.	В тесте слишком много воды.	Уменьшите количество воды.
	Воду налили слишком горячей.	Слегка посыпьте руки мукой, но не тесто и не рабочую область, если это возможно, и продолжайте формировать хлебцы.
Тесто разрывается.	В муке пониженное содержание клейковины.	Выберите Муку высшего сорта.
	Тесто недостаточно гибкое.	Дайте тесту постоять 10 минут, прежде чем формировать хлебцы.
	Багеты неодинаковые.	Взвешивайте куски теста, чтобы они были одинакового размера.
Тесто компактное / тяжело поддается формовке.	Не хватает немного воды.	Проверьте рецепт или добавьте воды.
	В тесте слишком много муки.	Заново сформируйте багеты и дайте тесту постоять до окончательной формовки. Добавьте немного воды в начале замешивания теста.
	Тесто не поднялось до конца.	Дайте тесту постоять 10 минут, прежде чем формировать хлебцы. Как можно меньше посыпайте рабочую область мукой. Сформируйте тесто, как можно меньше сдавливая его. Формуйте тесто в 2 этапа, с перерывом в 5 мин.
Багеты склеились и недостаточно пропеклись.	Багеты неправильно расположены на противнях с антипригарным покрытием.	Правильно расположите багеты на противнях с антипригарным покрытием.
	Тесто слишком жидкое.	Правильно дозируйте жидкости.
		Рецепты рассчитаны для яиц весом 50 грамм. Если яйца более крупные, следует уменьшить количество воды.
Багеты прилипли к противню с антипригарным покрытием и подгорели.	Слишком много масла.	Выберите более слабое поджаривание. Не проливайте масло на противень с антипригарным покрытием.
	Вы слишком сильно смочили тесто.	Удалите лишнюю воду входящей в комплект кисточкой.
	Подставки для выпечки багетов слишком прилипают.	Слегка смажьте маслом подставки для выпечки багетов, прежде чем класть на них тесто.
Хлебцы недостаточно подрумянились.	Вы забыли смазать багеты водой, перед тем как поставить их в хлебопечку.	Будьте внимательней в следующий раз.
	Вы слишком сильно обвалили багеты в муке в процессе формовки.	Смажьте багеты водой при помощи кисточки, перед тем как поставить их в хлебопечку.
	Высокая температура окружающей среды (выше 30°C).	Используйте более холодную воду (от 10 до 15°C) и / или немного меньше дрожжей.
	С открытой крышкой и/или отсеком диспенсера ингредиентов.	Убедитесь, что они плотно закрыты при использовании в дальнейшем.

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ
Багеты недостаточно поднялись.	Вы забыли положить дрожжи / не хватает дрожжей.	Следуйте инструкциям, данным в рецепте.
	Дрожжи могли оказаться старыми.	Проверьте срок годности дрожжей.
	Не хватает воды.	Проверьте рецепт или добавьте воды, если мука впитывает слишком много воды.
	Багеты были чересчур расплюснуты и прижаты при формовке.	Как можно меньше сдавливайте тесто при формовке.
	Тесто слишком сжатое.	
Багеты слишком сильно поднялись.	Слишком много дрожжей.	Кладите меньше дрожжей.
	Багеты слишком сильно поднимаются.	Придавите багеты, когда разместите их на противнях с антипригарным покрытием.
Надрезы на тесте нечеткие.	Тесто липкое: вы налили слишком много воды.	Повторите этап формовки хлебцев, слегка посыпав руки мукой, но не тесто и не рабочую область, если это возможно.
	Лезвие недостаточно острое.	Используйте лезвие, входящее в комплект, или, по умолчанию, очень острый нож с микрозубцами.
	Вы слишком нерешительно делаете надрезы.	Сделайте надрез быстрым движением.
Надрезы имеют тенденцию закрываться или не открываются во время выпечки.	Тесто было слишком липким: вы налили слишком много воды.	Проверьте рецепт или добавьте муки, если мука впитывает недостаточно воды.
	Багет был недостаточно вытянут при формовке.	Повторите формовку багета, сильнее вытягивая тесто, когда наматываете его вокруг большого пальца.
Тесто разрывается по сторонам во время выпечки.	Надрез на тесте недостаточно глубокий.	См. страницу 18 с инструкциями, как сделать надрезы идеальной формы.

XIV Руководство по устранению технических неисправностей

ПРОБЛЕМЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Мешалки застревают в контейнере.	• Замокнуть перед снятием.
Мешалки застревают в хлебе.	• Используйте приспособление «крючок» (страница 15).
При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует.	• Хлебопечка слишком горячая. Сделайте перерыв 1 час между 2 циклами (сообщение об ошибке E01). • Был запрограммирован отсроченный запуск.
При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивания теста не происходит.	• контейнер был неправильно установлен в хлебопечке. • Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка . • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует мешалка.
Запах горелого.	• Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите хлебопечку от сети. Дайте прибору остыть и очистите внутреннюю поверхность с помощью влажной губки, не используйте чистящих средств. • Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

XV Гарантия

- Хлебопечка предназначена исключительно для домашнего использования; в случае ненадлежащего использования хлебопечки, производитель освобождается от ответственности и гарантия аннулируется.
- Перед первым использованием хлебопечки внимательно изучите инструкцию по эксплуатации: в случае ненадлежащего использования компания Moulinex не несет ответственности за работу прибора.

XVI Охрана окружающей среды

- Перед тем как выбросить неработающий прибор, необходимо отключить его от электросети и отрезать шнур питания.

Перед використанням	28
I Інструкції з техніки безпеки	28
II Опис хлібопічки та аксесуарів до неї	30
III Складання приладу	31
Інструкції з експлуатації	32
IV Опис програм	32
V Перелік видів хліба і варіантів приготування	34
VI Інгредієнти для приготування хліба	37
VII Приготування і випікання хліба	38
VIII Додавання інгредієнтів в процесі замішування	42
IX Використання функції "відкладеного запуску"	42
X Підготовка та випікання окремих хлібин	43
XI Практичні поради	47
Очищення і догляд	48
XII Очищення і догляд	48
Проблеми та способи їх усунення	49
XIII Керівництво для поліпшення ваших страв	49
XIV Керівництво по усуненню технічних неполадок	52
XV Гарантія	52
XVI Охорона навколишнього середовища	52

Перед використанням

I Інструкції з техніки безпеки

UK

- Пристрій не призначений для використання зовнішнього таймера чи окремого пульта дистанційного керування.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постійними готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Цей прилад не розроблений для використання споживачами (включаючи дітей) з фізичними, сенсорними або розумовими вадами або споживачами без відповідних знань або досвіду без нагляду особи, що відповідає за їхню безпеку, попередніх інструкцій щодо використання приладу.
- Всі втручання має виконувати уповноважений службовий центр окрім очищення та щоденного обслуговування замовником.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями і особами без відповідних знань або попереднього досвіду, якщо особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо безпечного способу використання пристрою і пояснили про можливі небезпеки, пов'язані з використанням пристрою. Не дозволяйте дітям гратись із пристроєм. Не дозволяйте виконувати чищення або обслуговування пристрою дітьми, якщо вони не досягли віку 8 років і не перебувають під наглядом.
- ніколи не перевищуйте максимальні кількості вказані в рецептах.

В форма для хліба:

- інвага тіста в чаші не повинна перевищувати 1500 г
- не перевищуйте дозу 930 г борошна та 15 кавових ложок

В пластинами БАГЕТІВ:

- не перевищуйте кількості тіста у 450 г в процесі приготування
 - слідкуйте, щоб кількість муки не перевищувала 280 г, а дріжджів - 6 г в процесі приготування
 - Використовуйте тканину або губку волога тканина для чищення частин контакту з харчовими продуктами.
-  Температура на доступних поверхнях може бути високою, коли пристрій знаходиться в експлуатації. Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу.

- Уважно прочитайте інструкцію, перш ніж використовувати прилад вперше: використання приладу, що не відповідає інструкції, звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).
- Ставте прилад на стійку робочу поверхню, на яку не можуть потрапляти струмені води, і в жодному випадку не ставте його в нішу вбудованої кухні.
- Переконайтеся в тому, що живлення, що використовується, відповідає Вашій системі електроживлення. Будь-яка помилка при під'єднанні скасовує гарантію.
- Під'єднайте Ваш прилад до заземленої електричної розетки. Недотримання цього положення може спровокувати ураження електричним струмом і призвести до серйозних наслідків. Дуже важливо з метою Вашої безпеки, щоб заземлення відповідало діючим у Вашій країні нормам встановлення електричних приладів. Якщо у Вас немає заземленої розетки Вам необхідно, перш ніж підключати прилад, запросити кваліфікованих спеціалістів, які встановлять Вам таку електричну розетку.
- Ваш прилад розроблений тільки для внутрішнього домашнього використання.
- Будьте дуже обережні, коли Ви відкриваєте кришку наприкінці або впродовж програми може виходити пара.
- Не використовуйте прилад, якщо:
 - шнур живлення несправний або пошкоджений,
 - прилад впав на підлогу та містить ознаки видимих пошкоджень або належним чином не функціонує.

В будь-якому випадку, прилад повинен бути відправлений до найближчого уповноваженого службового центру для усунення будь-яких ризиків. Див. документи про надання гарантії.

- Не занурюйте прилад, шнур живлення або розетку у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не ставте прилад, кабель живлення або штепсель розетки у воду або іншу рідину.
- Не залишайте кабель звисати у доступному для дітей місці.
- Шнур живлення не має знаходитися поблизу або контактувати з гарячими частинами Вашого приладу, біля джерел тепла або над гострими

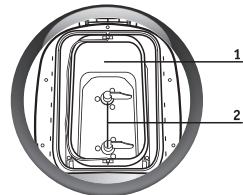
кутами.

- Не пересувайте пристрій під час роботи.
- **Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або розетка пошкоджені. Шнур живлення має бути замінений уповноваженим службовим центром для уникнення будь-якої небезпеки (дивіться перелік в буклеті з обслуговування).**
- **Не відкривайте диспенсер інгредієнтів, коли прилад працює.**
- **Дочекайтеся повного охолодження приладу перед початком роботи з диспенсером інгредієнтів.**
- Не натягуйте шнур живлення, щоб відключити прилад.
- Використовуйте тільки непошкоджений подовжувач, який містить розетку-заземлювач, і забезпечте відповідність поперечного перерізу проводу з проводом, що додається до приладу.
- Не використовуйте контейнер для приготування їжі у печі або духовці.
- Не торкайтеся оглядового вікна впродовж та одразу після використання. Вікно може нагрітись до високої температури.
- Не використовуйте пристрій для приготування інших сумішей крім тіста та варення.
- Не розміщуйте цей прилад на інших приладах.
- Не використовуйте прилад як джерело нагрівання.
- Не розміщуйте папір, картки або пластмасу в приладі; нічого на ньому не розміщуйте.
- Якщо будь-яка частина приладу спалахає, не намагайтеся загасити його водою. Відключіть прилад. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Для Вашої безпеки використовуйте тільки ті комплектуючі та запасні частини, які розроблені для Вашого приладу.
- **В кінці програми завжди використовуйте рукавички для духовки для роботи з формами для хліба або гарячими частинами приладу. Цей прилад та пристрій для приготування багетів стають найгарячішими впродовж використання.**
- Ніколи не перегороджуйте вентиляційні отвори.
- Будьте дуже обережні, коли Ви відкриваєте кришку наприкінці або впродовж програми може виходити пара.
- Рівень акустичної потужності приладу 69 децибел.

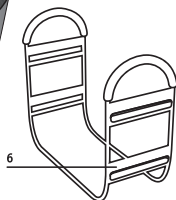
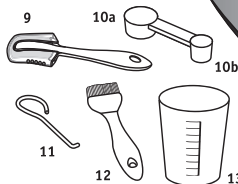
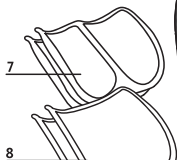


■ Сприяймо захисту довкілля!

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути перероблені або повторно використані.
- ➔ При необхідності здайте його до пункту збору приладів, а якщо такого немає - до уповноваженого центру обслуговування для належної переробки.



UK



II Опис хлібопічки та аксесуарів до неї

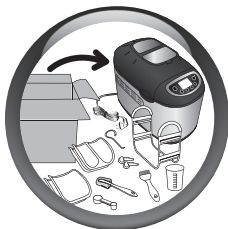
1. форма для хліба
2. Лопатка для замішування
3. Диспенсер інгредієнтів:
 - a. Кришка
 - b. Резервуар
 - c. Відсік
4. Кришка з вікном
5. Панель управління
 - a. Екран дисплея
 - a1. Індикатор формування невеликих булочок
 - a2. Відображення програми
 - a3. Вибір меню
 - a4. Колір скоринки
 - a5. Запрограмований запуск
 - a6. Дисплей таймера
 - b. Вибір програм
 - c. Вибір ваги
 - d. Кнопки управління відкладеним запуском і налаштуваннями часу для програм 7 і 15
 - e. Світловий індикатор роботи
 - f. Кнопка "Ввімк/вимк" (On/off)
 - g. Вибір кольору підрум'янення скоринки
6. Деко для випікання
7. 2 дека для випікання багетів з антипригарним покриттям
8. 2 антипригарних дека для випікання окремих хлібін

Комплектуючі:

9. Пристрій для нарізання
10. a. Мірна столова ложка = cс
b. Мірна чайна ложка = cc
11. Гачок для піднімання лопатки для замішування
12. Щітка
13. Мірний стакан

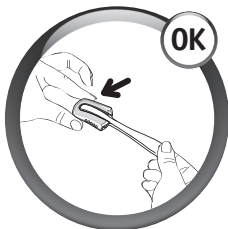


III Складання приладу



1. Зніміть упаковку

- Зніміть зі свого приладу упаковку. Візьміть гарантійний формуляр та перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції з експлуатації.
- Встановіть свій прилад на стійку поверхню. Зніміть всі комплектуючі з приладу (мірний стакан, пристрій для нарізання, тощо).



Увага

- Ця деталь (пристрій для прорізання) дуже гострий. Поводитись обережно.

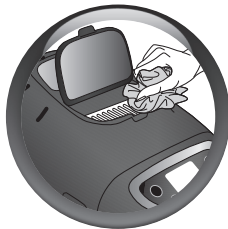
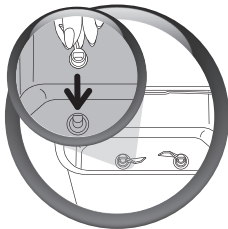
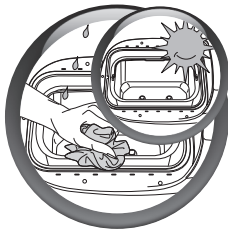


2. ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ВАШ ПРИЛАД

- Витягніть ємність для хліба, потягнувши її вертикально вгору за ручки.

3. Очищення форми для хліба

- Очистіть чашу пристрою і диспенсер інгредієнтів вологою тканиною. Ретельно висушіть. **При першому використанні може виділятися незначний запах.**



Інструкції з експлуатації

IV Опис програм

UK

ДОДАТКОВЕ ПРИБАДДЯ	ПРОГРАМИ ДОСТУПНІ У МЕНЮ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
 ОКРЕМІ БУХАНКИ ХЛІБА		
		Допомогу необхідну вам у виготовленні і випіканні окремих хлібів відповідних програмам 1-7, Ви знайдете в додатковому керівництві з виготовлення хлібопекарських виробів, що додається до Вашої хлібопічки. Готування цих хлібів відбувається в декілька етапів, і цикл випікання настає після виготовлення хліба.
	1. Багет	Програма приготування багета дозволяє Вам самим випікати багети і булочки з хрусткою скоринкою. Ця програма використовується також для приготування виробів з хлібопекарських сумішей.
	2. Італійський хліб	Програма 2 дозволить Вам спекти найвідоміший італійський хліб, з м'яким і повітряним хлібним м'якушем, який ідеально підходить для невеликих бутербродів.
	3. Хлібні палички	Програма для приготування гріссіні дозволяє спекти довгі тонкі сухі хлібні палички.
	4. Лаваш	Програма 4 підходить для приготування плоского хліба з вологим і пористим м'якушем, що нагадує турецькі коржі, який є чудовою основою для бутербродів.
	5. Хліб для сендвічей	Програма 5 ідеально підходить для приготування 8-ми білих м'яких булочок з легкою текстурою.
	6. Солодкі булочки	Програма 6 дозволяє зробити солодкі булочки з легкою консистенцією, які дуже відомі в Іспанії. Ця програма використовується також для приготування виробів з хлібопекарських сумішей.
	7. Випікання булочок	Програма 7 дозволяє випікати від 10 до 40 хвилин, всі види хліба програм 1-6. Хлібопічку не слід залишати без нагляду при використанні програми 7. Щоб вручну зупинити цикл до завершення програми, натисніть і утримуйте кнопку . В програмі 7 існують тільки 2 варіанти підрум'янення скоринки: - сильний: для солених булочок - слабкий: для солодких булочок Щоб відрегулювати колір скоринки, змініть час випікання.

ДОДАТКОВЕ ПРИЛАДДЯ	ПРОГРАМИ ДОСТУПНІ У МЕНЮ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
ХЛІБ КЛАСИЧНИЙ		
	8. Звичайний хліб	Програма 8 дозволяє випікати більшість рецептів білого хлібу використовуючи пшеничну муку.
	9. Французький хліб	Програма 9 відповідає рецептові традиційного французького білого пористого хлібу.
	10. Цільнозерновий хліб	Програму 10 слід вибирати тоді коли використовується мука для цільнозернового хлібу.
	11. Солодкий хліб	Програма 11 адаптована до рецептів, які містять багато жирів та цукру. Якщо Ви готуєте тісто для булочок бриш або молочних булочок, не перевищуйте загальної маси тіста 1000 г.
	12. Швидкий хліб	Програма 12 підходить для приготування ШВИДКОГО хлібу, рецепт для нього Ви знайдете у книзі рецептів, яка додається. Вода в цьому рецепт не повинна перевищувати 35 °C.
	13. Бородинський	Програма "Бородинський хліб" пече традиційний для російської кухні бородинський хліб на основі закваски інгредієнтів, житнього борошна та солоду
	14. Хліб без солі	Скорочення споживання солі може знизити ризик серцево- судинних захворювань.
	15. Тільки випікання	Ця програма дозволяє випікати хліб лише від 10 до 70 хвилин, вона регулюється з інтервалом в 10 хвилин і рівнями запікання: СВІТЛИЙ, СЕРЕДНІЙ, ДОБРЕ ПРОПЕЧЕНИЙ. Цю програму можна вибрати: а) у поєднанні із програмою дріжджового тіста, б) для підігрівання вже приготованого хлібу, який охолов, або для того щоб зробити хрусту скоринку, с) щоб завершити приготування у випадку тривалого відключення електроенергії під час циклу випікання хлібу. Ця програма не призначена для випікання домашнього хлібу. Під час виконання програми 15 хлібопіч не слід залишати без нагляду. Щоб зупинити цикл до його закінчення вручну зупиніть програму довго натискаючи на кнопку .
	16. Дріжджове тісто	Програма ОПАРА не випікає. Вона призначена тільки для замішування та сходу всіх опар, наприклад, тіста для піци, ролів, солодких булочок.
	17. Тісто для пасти	Програма 17 автоматично готує варення в чаші. З фруктів слід виїняти кісточки та порізати їх грубими кусочками.
	18. Пиріг	Програма 18 дозволяє виготовляти кондитерські вироби та коржі із використання розпушувачів тіста. Для цієї програми доступна лише вага 1000 г.
	19. Варення	Програма 19 автоматично готує варення в чаші. З фруктів слід виїняти кісточки та порізати їх грубими кусочками.

V Перелік видів хліба і варіантів приготування

UK

ПРО-ГРАМА	Варіанти				Процеси				
	МЕНЮ	ВАГА (Г)	ПІД-РУМ'ЯНЕННЯ	ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК	ЧАС ПРИГОТУ-ВАННЯ	ЧАС, ЩО ВИСВІЧУЄТЬСЯ ДО ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ (Г)	ЧАС ВИПІКАННЯ	ЧАСУ ВСЬОГО (Г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (Г)
1	Багет	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	
2	Італійський хліб	750**	1	X	1:15	01:27	00:35	01:50	X
		1500***				02:02	01:10	02:25	
		750**	2			01:32	00:40	01:55	
		1500***				02:12	01:20	02:35	
		750**	3			01:37	00:45	02:00	
		1500***				02:22	01:30	02:45	
3	Хлібні палички	750**	1	X	1:20	01:29	00:37	01:57	X
		1500***				02:06	01:14	02:34	
		750**	2			01:34	00:42	02:02	
		1500***				02:16	01:24	02:44	
		750**	3			01:39	00:47	02:07	
		1500***				02:26	01:34	02:54	
4	Лаваш	750**	1	X	0:35	00:45	00:28	01:03	X
		1500***				01:13	00:56	01:31	
		750**	2			00:50	00:33	01:08	
		1500***				01:23	01:06	01:41	
		750**	3			00:55	00:38	01:13	
		1500***				01:33	01:16	01:51	
5	Хліб для сендвічей	750**	1	X	1:25	01:36	00:39	02:04	X
		1500***				02:15	01:18	02:43	
		750**	2			01:41	00:44	02:09	
		1500***				02:25	01:28	02:53	
		750**	3			01:46	00:49	02:14	
		1500***				02:35	01:38	03:03	
6	Солодкі булочки	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	

* час приготування = замішування + відпочинок + підйом (час формування хліба не передбачено для програм 1-6)

750** = 1 випікання (400 г) (див. с. 39) / 1500*** = 2 випікання (800 г) (див. с. 39)

ПРО- ГРАМА	Варіанти				Процеси				
	МЕНЮ	ВАГА (г)	ПІД- РУМ'ЯНЕННЯ	ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК	ЧАС ПРИ- ГОТУ- ВАННЯ	ЧАС,ЩО ВИСВІЧУ- ЄТЬСЯ ДО ЗВУКО- ВОГО СИГНАЛУ (г)	ЧАС ВИПІКАННЯ	ЧАСУВЬСЬОГО (г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (г)
7	Випікання булочок		1/3				00:10 ▼ 00:40	00:10 ▼ 00:40	
8	Звичайний хліб	750	1/2/3	X	01:57	02:22	00:55	02:52	X
		1000				02:27	01:00	02:57	
		1500				02:32	01:05	03:02	
9	Французький хліб	750	1/2/3	X	02:00	02:37	01:00	03:00	X
		1000				02:42	01:05	03:05	
		1500				02:47	01:10	03:10	
10	Цільнозерновий хліб	750	1/2/3	X	02:05	02:42	01:00	03:05	X
		1000				02:47	01:05	03:10	
		1500				02:52	01:10	03:15	
11	Солодкий хліб	750	1/2/3	X	02:29	02:51	00:45	03:14	X
		1000				02:56	00:50	03:19	
		1500				03:01	00:55	03:24	
12	Швидкий хліб	750	1/2/3		00:43	01:12	00:45	01:28	X
		1000				01:17	00:50	01:33	
		1500				01:22	00:55	01:38	

* час приготування = замішування + відпочинок + підйом (час формування хліба не передбачено для програм 1-6)

750** = 1 випікання (400 г) (див. с. 39) / 1500*** = 2 випікання (800 г) (див. с. 39)

ПРО-ГРАМА	Варіанти				Процеси				
	МЕНЮ	ВАГА (Г)	ПІД-РУМ'ЯНЕННЯ	ВІДКЛАДЕНИЙ ЗАПУСК	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	ЧАС, ЩО ВИСВІЧУЄТЬСЯ ДО ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ (Г)	ЧАС ВИПІКАННЯ	ЧАСУВСЬОГО (Г)	ЗБЕРІГАННЯ В ТЕПЛІ (Г)
13	Бородинский	1000	1/2/3	X	01:11		01:00	02:11	X
14	Хліб без солі	750	1/2/3	X	01:55	02:37	01:05	03:00	X
		1000				02:42	01:10	03:05	
		1500				02:47	01:15	03:10	
15	Тільки випікання		1/2/3				00:10 ▼ 01:10	00:10 ▼ 01:10	
16	Дріжджове тісто				01:15	00:52		01:15	
17	Тісто для пасти				00:15			00:15	
18	Пиріг	1000	1/2/3		00:25	01:45	01:43	02:08	X
19	Варення				00:15		01:15	01:30	

* час приготування = замішування + відпочинок + підйом (час формування хліба не передбачено для програм 1-6)

750** = 1 випікання (400 г) (див. с. 39) / 1500*** = 2 випікання (800 г) (див. с. 39)

VI Інгрєдїєнти для приготування хлїба

Жирні речовини і олії: завдяки жирним речовинам хлїб стає ніжнішим і смачнішим. Такий хлїб зберігається краще і довгий час. Надлишок жиру уповільнює процес підйому тїста. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, переконайтеся в тому, що воно холодне і поріжте його на кубїки, щоб воно рївномїрно розподїлилося по сумїші. Не застосовуйте тепле масло. Не допускайте, щоб жир контактував з дріжджами, оскїльки жир може перешкодити процесу регїдратації дріжджів.

ЯЙЦЯ : яйця збагачують тїсто, покращують колїр хлїба і сприяють кращій якості хлїбної м'якушки. В рецептах передбачене середнє яйце вагою 50 г, якщо Ви використовуєте яйця бїльшого розмїру, візьмїть менше рїдини; в разї, якщо яйця меншого розмїру, додайте трїшки рїдини.

Молоко : Ви можете використовувати молоко свїже(холодне, якщо в рецепті не вказано іншого) або порошкове. Молоко має також емульгуючий ефект, завдяки чому "дірочки" у хлїбі стають бїльш рївномїрними, а м'якушка виглядає гарнїше.

Вода : вода регїдратує і активує дріжджі. Вона насичує також крохмаль, що мїститься у борошні і забезпечує утворення м'якушки. Воду можна замїнити частково, або повнїстю молоком, або іншими рїдинами. Температура: дивїться роздїл «приготування рецептів » (сторїнка 47).

Борошно : вага борошна значно змїнюється в залежності від типу борошна, що використовується. Якість борошна також впливає на результат приготування хлїба. Зберїгайте борошно у герметично закритій ємності, оскїльки воно реагує на коливання клїматичних умов, абсорбуючи, або втрачаючи вологу. Краще використовувати "хлїбне", "пекарське", або "тверде" борошно аніж стандартне. При додаванні вїсяного борошна, висївок, паростків пшениці, житнього борошна і цїлих зерен пшениці, хлїб буде важчим і гїрше пїдніматиметься. **Рекомендується використовувати борошно типу T55, якщо в рецепті не сказано іншого. В разї використання сумїші з спеціального борошна для хлїба, здобних булок або молочного хлїба, не допускайте перевищення загальної маси тїста 1000 г. Користуючись такими сумїшами слїдує рекомендаціям виробника.** Ступїнь просїювання борошна також впливає на кїнцевий результат: чим бїльш цїльним є борошно (тобто якщо в ньому мїстяться частки оболонки пшеничного зерна), тим менше тїсто пїдніматиметься і хлїб вийде густїшим .

Цукор : краще використовувати рафінований цукор, цукор-сирець, або мед. Не використовуйте цукор рафінад. Цукор живить дріжджі, надає хлїбу приємного смаку і покращує рум'яний колїр скоринки.

Сіль : надає виробу смаку і дозволяє регулювати активність дріжджів. Сіль не повинна контактувати з дріжджами. Завдяки солї тїсто стає твердим, компактним і не пїднімається занадто швидко. Вона також покращує структуру тїста.

Дріжджі : пекарські дріжджі снують у багатьох формах: свїжі дріжджі в кубиках, сухі активні дріжджі, які слїд розводити, або сухі розчинні дріжджі. Дріжджі можна купити як в супермаркетах (відділі, де продають хлїбо-булочні вироби і випїчку), так і у Вашого пекаря. Якщо Ви використовуєте свїжі, або сухі розчинні дріжджі, Ви можете класти їх безпосередньо у ємність Вашої хлїбопїчки з іншими інгрєдїєнтами. Однак покрийте свїжі дріжджі пальцями, щоб вони краще змїшалися з іншими інгрєдїєнтами. І тїльки сухі активні дріжджі (в маленьких гранулах) перед використанням слїд розводити у невеликій кількості теплої води. Вибирайте температуру ближчу до 35°C, при нижчїй температурї дріжджі будуть менш ефективними, а при вищїй можуть втратити свою активність. Дотримуйтеся доз, що подаються в рецептах і дещо збїльшіть кількість дріжджів, якщо Ви використовуєте свїжі дріжджі (дивїться таблицю вїдповїдностей, наведену нижче).

Вїдповїдність кількості/ваги мїж сухими і свїжими дріжджами:

Сухі дріжджі (в кубїчних сантиметрах)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Свїжі дріжджі (в грамах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

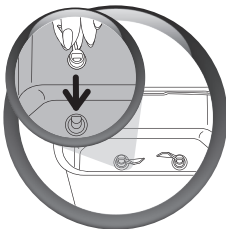
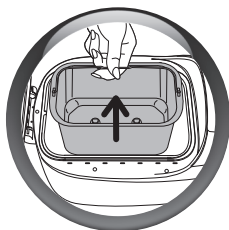
VII Приготування і випікання хліба

1. ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

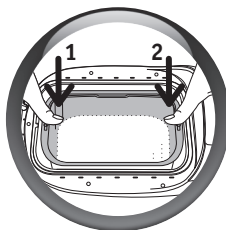
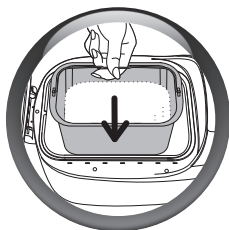
- Витягніть ємність для хліба, потягнувши її вертикально вгору за ручки.
- Потім прилаштуйте змішувачі.



Замішування тіста буде відбуватися краще якщо замішувальні вальці виставлені один навпроти одного.



- Додавайте інгредієнти в ємність у порядку, вказаному в рецептах (дивіться практичні поради на сторінці 47). Переконайтеся в тому, що всі інгредієнти точно заважені.



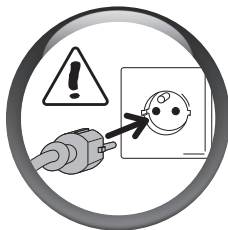
2. Запуск

- Розмістіть форму для хліба в хлібопіч.
- Зніміть лоток для хліба та натисніть на одній стороні, потім на іншій для ввімкнення міксера та закріпіть її на обох сторонах.
- Переконайтеся, що кришка і відсік диспенсера інгредієнтів добре закриті.



3. ВИПІКАННЯ ХЛІБА З ДОДАВАННЯМ ІНГРЕДІЄНТІВ (ДОДАТКОВО ДИВ. С. 42)

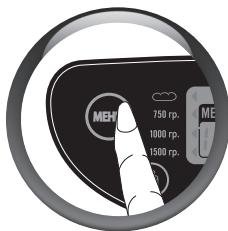
- Відкрийте кришку (3a) диспенсера. Переконайтеся, що відсік (3c) добре закритий.
- Помістіть інгредієнти, переконавшись, що вони не блокують систему закриття кришки диспенсера.
- Закрийте кришку.



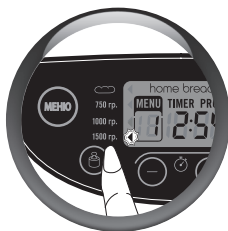
- Розкрутіть шнур і під'єднайте його до заземленої електричної розетки
- Після звукового сигналу, висвічується встановлена за умовчанням програма 1, яка передбачає середній ступінь підрум'янення скоринки.

4. ВИБІР ПРОГРАМИ

- Значення, встановлені за умовчанням, виділені для кожної програми. Вам слід вибрати потрібні параметри настройки вручну.
- Вибір програми запускає серію кроків, які автоматично виконуються по порядку.



- натисніть кнопку **"МЕНЮ"** для вибору з різноманітних програм. Для перегортання програми з 1 по 19, по черзі натискайте кнопку **"МЕНЮ"**.
- Час, що відповідає вибраній програмі, виставляється автоматично.



5. Вибір ваги хліба

- Вага хліба встановлена за умовчанням у 1500 г. Ця вага відображена для інформаційних цілей.
- Натисніть кнопку  для встановлення вибраного продукту - 750 г, 1000 г або 1500 г. Індикатор загориться, як тільки буде вибрана установка.
- Деякі рецепти не дозволяють приготувати хліб вагою 750 г.
- **За дополнительной информацией обратитесь к деталям рецептов.**
- **Выбор веса невозможен в программах 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19.**

Для програм від 1 до 6 Ви можете обирати дві ваги:

- приблизно 400 г для 1 приготування (4 хлібини), **загоряється світловий індикатор навпроти ваги у 750 г.**
- приблизно 800 г для 2 приготувань (4 - 8 хлібин), **загоряється світловий індикатор навпроти ваги у 1500 г.**



6. Вибір кольору скоринки

- Встановленням за умовчанням кольором скоринки є середній.
- У програмах 16, 17, 19 не можна вибирати рівень запікання. Існують три альтернативи: **СЛАБКИЙ/СЕРЕДНІЙ/ СИЛЬНИЙ**.
- Якщо ви хочете змінити значення, встановлені за умовчанням, натисніть кнопку  поки світловий індикатор не відобразить потрібну установку.

7. РЕГУЛЮВАННЯ ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ (ЗА БАЖАННЯМ)

- Функція відкладеного запуску не діє для програм 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19.
- Для використання функції відкладеного запуску, див. с. 42.

8. Запуск програми

- Щоб запустити вибрану програму, натисніть на кнопку . Виконання програми розпочинається. Час виконання програми висвічується на дисплеї. Послідовні етапи автоматично слідує один за одним.

Примітка: відсік диспенсера інгредієнтів автоматично відкривається під час кожного використання приладу (з або без інгредієнтів), без впливу на результат рецепта.

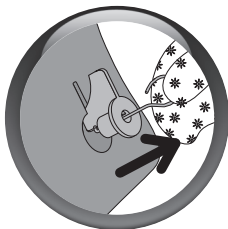
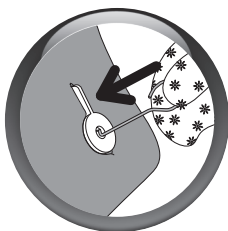
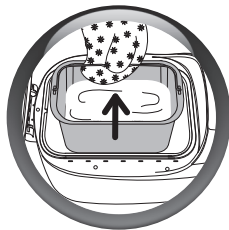
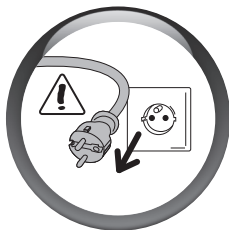


9. Зупинка програми

- Після закінчення циклу програма автоматично зупиняється; на екрані відображається 0:00. Лунають звукові сигнали та блимає контрольна лампочка.
- Для зупинки програми в процесі роботи або скасування затримки запуску, натисніть та утримуйте кнопку  впродовж 5 секунд.

10. Виймання хліба з форми (ЦЕЙ ЕТАП НЕ СТОСУЄТЬСЯ « ДОМАШНІХ ХЛІБІВ »).

- Після закінчення циклу випічки, вимкніть хлібопіч.
- Трохи нахиливши та висунувши форму для хліба, витягніть її. Завжди використовуйте рукавички для духовки, оскільки ручка форми для хліба та внутрішня частина кришки гарячі.
- Переверніть гарячий хліб та озмістіть його на підставку як мінімум на 1 годину для охолодження.
- Лопатки для замішування можуть прилипнути до хлібини при перевертанні. В даному випадку використовуйте гачок, як вказано нижче:
 - > як тільки хлібина буде перевернута, покладіть її на одну сторону, поки вона все ще гаряча, та утримуючи її однією рукою, надягніть рукавичку для духовки,
 - > іншою рукою вставте гачок у вісь лопатки для замішування та обережно потягніть для оз'єднання лопатки для замішування,
 - > повторіть процедуру для другої лопатки для замішування,
 - > поставте хлібину у вертикальне положення та залиште на сітці для охолодження.
- Щоб зберігти антипригарні якості покриття контейнеру, не використовуйте металічні пристосування, щоб дістати 28 хліб.



VIII Додавання інгредієнтів в процесі замішування

Див. таблицю нижче залежно від характеру інгредієнтів, які Ви хочете додати в хліб або тісто.

Сухі інгредієнти, нерозчинні інгредієнти	Інгредієнти водянисті, липкі або жирні, водорозчинні інгредієнти*
Помістіть додаткові інгредієнти в диспенсер інгредієнтів.	Помістіть ці інгредієнти з іншими в ємність.
Сухофрукти Лісові горіхи Насіння Суміш свіжих ароматних трав Сало, саямі нарізані кубиками	Свіжі фрукти Цукати або настоянки Сир Шоколад: заморозьте шматочки шоколаду, щоб він не розчинився в процесі замішування Мариновані помідори

Зверніть увагу:

- добре відтисніть інгредієнти, що містять багато вологи, або жиру, просушіть їх абсорбуючим папером і злегка обсіпте борошном для того, щоб вони легше змішалися з іншими інгредієнтами.
- необхідно дотримуватися кількостей, зазначених у рецептах, не додавайте занадто великі обсяги інгредієнтів, інакше Ви ризикуєте нашкодити тісту.

Приклади додаткових інгредієнтів, кількість яких не слід перевищувати: 80 г волоських горіхів, 135 г лісових горіхів, 155 г родзинок і 130 г нарізаного кубиками сиру Емменталь.

IX Використання функції "відкладеного запуску"

Ви можете запрограмувати Ваш прилад таким чином, щоб отримати готовий хліб на годину, яку Ви обрали завчасно до 15 годин.

Програми 7, 12, 15, 16, 17, 18 і 9 не мають програми відкладеного запуску.

Час виконання програми висвічується. Відрахуйте проміжок часу між моментом запуску програми і часом, на який Ви хочете отримати готовий хліб. Хлібопічка автоматично враховує тривалість циклів програми. За допомогою.

кнопки  і , введіть необхідний час ( щоб збільшити час і  щоб зменшити його). Коротко натискаючи на кнопки, Ви зможете збільшувати, або зменшувати час на проміжки по 10 хвилин. При натисканні і утримуванні кнопки, час буде безперервно збільшуватись, або зменшуватись на 10 хвилин.

Якщо Ви помилились і хочете змінити настройку часу, натисніть і утримуйте кнопку  до тих пір, аж поки не почуєте звуковий сигнал. На індикатор виводиться час, встановлений за умовчанням.

Приклад 1: зараз 20 година, а Ви хочете, щоб Ваш хліб був готовий на 7 годину 00 хвилин наступного ранку. Запрограмуйте 11 г 00 хв. за допомогою кнопок  і .

Натисніть на кнопку . Чується звуковий сигнал. Загоряється PROG і обидві крапки таймера миготять. Починається зворотній відлік. Загоряється індикатор роботи.

Приклад 2 : У випадку з програмою, розрахованою на 1 багет, зараз 8 г, а Ви хочете отримати готові багети о 19 г. Встановіть 11 г 00 за допомогою кнопок  і .

Натисніть на кнопку . Чується звуковий сигнал. Загоряється PROG і обидві крапки таймера миготять. Починається зворотній відлік. Загоряється індикатор роботи.

УВАГА: Вам необхідно передбачити час на формування багетів 47 хв. до завершення випікання (тобто 18г 13хв) або, коли йдеться про 2 приготування, 2Х47 хв. до завершення програми (тобто 17г26).

Щодо часу приготування згідно інших програм приготування багетів, зверніться до таблиць, де зазначений час на сторінці 34.

Час формування багетів не включений у розрахунок часу при відкладеному запуску програми.

Деякі інгредієнти швидко псуються. Не застосовуйте програми з відтермінованим запуском для рецептів, які містять: сире молоко, яйця, йогурти, сир, свіжі фрукти.

При роботі програми з відтермінованим запуском автоматично активується режим тихої роботи.

Х Підготовка та випічка окремих хлібин (програми 1-7)

Для цього приготування Вам необхідна сукупність спеціальних аксесуарів, а саме: 1 підставка для випікання багетів (6), 2 анти-пригарних листи для випікання багетів (7), 2 антипригарних дека для випікання окремих хлібин (8), 1 лопатка для прорізання бороздок (9) і 1 пензлик (12).

1. Підготовка тіста

Для приготування тіста, див. пункти 1, 2 і 3 глави VII (с. 38).

2. Замішування і підйом тіста



- Увімкніть хлібопічку.
- Після звукового сигналу висвічується за умовчанням програма 1.
- Виберіть ступінь підрум'янення скоринки.
- Ми рекомендуємо пекти тільки на одному рівні, оскільки інакше поверхня Вашого виробу буде занадто запечена
- Якщо Ви збираєтесь пекти в 2 прийоми: сформуєте весь хліб і залишіть половину в холодильнику для другого запікання
- Натисніть на кнопку . Загоряється індикатор роботи і 2 крапочки таймера починають миготіти. Розпочинається цикл замішування тіста, за ним іде період підйому тіста.

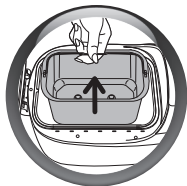
Примітки:

- На етапі замішування вважається нормальним, якщо деякі ділянки тіста добре не перемішуються.
- Коли період приготування завершується хлібопічка переходить в режим очікування. Серія звукових сигналів інформує Вас про те, що процес замішування і підйому тіста завершені. Загоряється індикатор формування хліба.

Після завершення замішування та росту тіста, Ви зможете використовувати тісто через 1 годину, про це Вас сповістять звукові сигнали. У цьому випадку ми рекомендуємо використовувати програму 7 для випікання хліба.

3. Приклад приготування і випікання багетів.

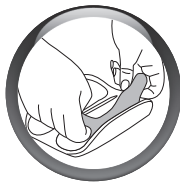
Щоб було легше проходити етапи приготування хліба, зверніться до наданих карток. У цьому посібнику продемонстровано, як професійний пекар формує хліб, проте після кількох спроб Ви зможете створювати хліб власної форми.



- Витягніть ємність з хлібопічки
- Злегка обсіпте борошном Вашу робочу поверхню.
- Витягніть тісто з ємності і викладіть його на Вашу робочу поверхню.
- Сформує з тіста шар і за допомогою ножа розділіть його на 4 частини
- Ви отримали 4 частини рівні за вагою і тепер Вам треба сформувати з них багети.

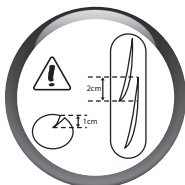
Щоб Ваші багети вийшли більш пухкими, залишіть тісто на столі на 10 хвилин перш ніж приступати до формування.

Довжина багета повинна відповідати розміру анти-пригарного листа (приблизно 18 см). Ви можете урізноманітнювати смак і вигляд Ваших виробів, прикрасивши їх. Для цього змочіть поверхню багета і обкачайте його у зернях сезаму, або маку.



- Після того, як Ви сформували багети, викладіть їх на анти-пригарні листи.

Багети слід викладати швом вниз.



- Для отримання оптимального результату, зробіть зверху на багетах по діагоналі надрізи глибиною до 1 см за допомогою гострого ножа, або спеціальної лопатки, що входить в комплект хлібопічки.

Ви можете урізноманітнювати вигляд Ваших багетів, роблячи за допомогою ножиць надрізи впродовж усього багета.

- Скористайтеся спеціальним пензликом, щоб добре зволожити поверхню багетів. При цьому уникайте накопичування води на анти-пригарних листах
- Розташуйте 2 листи з багетами на спеціальній підставці для багетів, що входить в комплект хлібопічки.

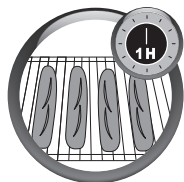
- Встановіть підставку для багетів всередині пічки замість ємності.
- Обов'язково закрийте відсік диспенсера інгредієнтів (3с).
- Знову натисніть на кнопку , щоб запустити програму і розпочати випікання Ваших багетів.

• По завершенні циклу приготування, Ви, за Вашим бажанням можете: при випіканні 4 багетів

- Виключити хлібопічку. Витягнути підставку для багетів.
- Завжди використовуйте захисні рукавички, оскільки підставка дуже гаряча.
- Зніміть багети з анти-пригарних листів і дайте їм охолонути на решітці.

при випіканні 8 багетів (2X4)

- Витягніть підставку для багетів. Завжди використовуйте захисні рукавички, оскільки підставка дуже гаряча.



- Зніміть багети з анти-пригарних листів і дайте їм охолонути на решітці.
- Візьміть 4 інших багети з холодильника (на яких Ви попередньо зробили надрізи і які Ви зволожили).
- Викладіть їх на листи (обережно, не отримайте опіків).
- Поставте підставку в хлібопічку і натисніть знову на .
- По завершенні циклу приготування, Ви можете відключити хлібопічку від електромережі.
- Зніміть багети з анти-пригарних листів і дайте їм охолонути на решітці.

4. Випікання окремих хлібин



Щоб було легше проходити етапи приготування хліба, зверніться до наданих карток.

5. Приклади рецептів



1. РЕЦЕПТИ КЛАСИЧНОГО ХЛІБА: Основний рецепт хліба (програма 8)



сс > Кавова ложечка
сс > Столова ложка



Підрум'янення > Середнє



Питома вага > 1000 г

Інгредієнти

Олія : 2 сл

Вода : 325 мл

Сіль : 2 кл

Цукор : 2 сл

Сухе молоко : 2,5 сл

Борошно Т55 : 600 г

Зневоднені дріжджі : 1,5 кл

ВАЖЛИВО: По такому ж принципу Ви можете готувати хліб за іншими традиційними рецептами:

Французький хліб, Цільний хліб, Солодкий хліб, Хліб швидкого приготування, Хліб без солі. Для цього Вам необхідно лише вибрати відповідну програму в меню.

2. РЕЦЕПТ ОКРЕМОГО ХЛІБА:

Багет (програма 1) : на 8 багетів



сс > Кавова ложечка
сс > Столова ложка

Інгредієнти

Вода : 340 мл

Сіль : 2 кл

Борошно Т55 : 560 г

Зневоднені дріжджі : 2 кл

Комплектуючі:

1 Деко для випікання (6)

2 дека для випікання багетів з антипригарним покриттям (7)

1 Пристрій для нарізання (9)

1 Щітка (12)



Для надання більшої м'якості Вашим багетам, додайте одну велику ложку олії у Ваше тісто. Якщо Ви хочете щоб Ваші багети мали більш насичений колір, додайте до інгредієнтів 2 кавових ложечки цукру.

1

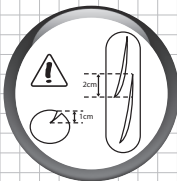
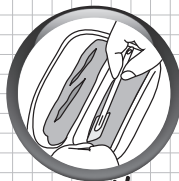
Два етапи, замішування і підйом тіста здійснюються автоматично і тривають в цілому 1 г 10 (25 хв. триває замішування і 45 хв. тісто піднімається).

2

Розділіть тісто на 4 частини і накрийте їх тканиною або харчовою плівкою. Поставте в холодильник.



Ви можете урізноманітнювати смак і вигляд Ваших виробів, прикрасивши їх. Для цього змочіть поверхню багета і обкачайте його у зернятах сезаму, або маку.



Для отримання оптимального результату, зробіть зверху на багетах по діагоналі надрізи глибиною до 1 см за допомогою гострого ножа, або спеціальної лопатки, що входить в комплект хлібопічки.



Ви можете урізноманітнювати вигляд Ваших багетів, роблячи за допомогою ножиць надрізи вздовж усього багета.

3

Скористайтеся спеціальним пензликом, щоб добре зволожити поверхню багетів. При цьому уникайте накопичування води на анти-пригарних листах.

ВАЖДИВО Багети слід викладати швом вниз.

XI Практичні поради

1. Підготовка рецептів

- Всі інгредієнти, які використовуються, повинні бути кімнатної температури (якщо не зазначено інше) та мають бути точно зважені.

Зважуйте рідини в драдувальним мірним стаканом, що постачається з приладом.

Використовуйте подвійний дозатор, що постачається з приладом, для зваження чайні ложки з однієї сторони та столові ложки з іншої. Всі ложки зважуються на одному рівні та не переповнюються. Неточне зваження дає погані результати.

- Дотримуйтесь порядку приготування.

> Рідини (масло, олія, яйця, вода, молоко)

> Сіль

> Цукор

> Мука, перша половина

> Сухе молоко

> Специфічні тверді інгредієнти

> Мука, друга половина

> Дріжджі

- Важливо точно зважити кількість муки. Ось чому Ви повинні зважити муку, використовуючи кухонні ваги. Використовуйте пакетики з сухими дріжджами (у Сполученому Королівстві продаються як легка випічка (Easy Bake) або швидкі-сухі дріжджі (Fast Action Yeast)). Якщо інше не зазначено у рецепті, не використовуйте розпушувач тіста. Після того, як пакетик дріжджів був відкритий, його слід запечатати та зберігати в прохолодному місці та використати впродовж 48 годин.

- Щоб уникнути пошкодження пробного тіста, ми радимо спочатку помістити всі інгредієнти в формі для хліба, а також не відкривати кришку впродовж використання (якщо не зазначено інше). Ретельно дотримуйтесь порядку додавання інгредієнтів та кількостей, зазначених рецептах. Спершу рідини, потім тверді речовини. **Дріжджі не повинні входити в контакт із рідиною, сіллю та цукром.**

- Тісто для хліба дуже чутливе до температури та умов вологості.** У разі високої температури використовуйте прохолодніші рідини, ніж зазвичай. Навпаки, при низькій температурі можна підігріти воду або молоко (ніколи не нагрівайте вище 35°C). Для отримання оптимального результату ми рекомендуємо дотримуватися сумарної температури в межах 60°C (температура води+ температура борошна+температура в приміщенні). Приклад: якщо температура в приміщенні біля 19°C, постарайтеся, щоб температура борошна була 19°C, а температура води відповідно 22°C ($19 + 19 + 22 = 60^\circ\text{C}$).

- Іноді може бути корисно перевіряти стан тіста впродовж другого замішування:** воно повинно мати форму рівної кулі, яка легко відходить від стін форми для хліба.

> якщо не вся мука була замішана в тісті, додайте більше води,

> якщо тісто дуже вологе та прилипає до сторін Вам потрібно буде додати невелику кількість муки.

Такі дії слід виконувати поступово (не більше ніж 1 столову ложку за один раз). Вам слід подивитись, чи усунені такі недоліки перед продовженням.

- Помилково вважати, що чим більше дріжджів додати, тим більше тісто підніметься.** Надто велика кількість дріжджів робить структуру хліба крихкою, і тісто набагато підніметься, але при випіканні впаде. Ви можете визначити стан перед випіканням, легко натиснувши на нього кінчиками пальця: тісто повинне завдати незначний опір та відбиток пальця повинен потроху зникати.

- Не варто замішувати тісто надто довго, бо Ви ризикуєте не отримати очікуваний результат після закінчення випічки.

2. Використання хлібопічки

- Якщо сталось відключення електрики:** якщо впродовж циклу програму було перервано через відключення електрики або неправильне використання, прилад має час зберігання 7 хвилин, впродовж яких зберігаються параметри настройки. Цикл починається знову з місця зупинки. Після цього часу параметри настройки будуть втрачені.

- Якщо Ви об'єднуєте 2 програми випічки Класичного хлібу,** почекайте 1 годину перед тим як готувати наступний хліб. Інакше на дисплеї висвітлиться код помилки - E01 (за винятком програм 7 і 15)

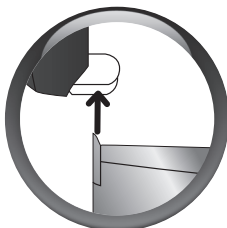
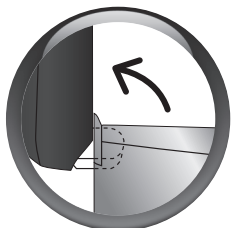
Очищення і догляд

XII Очищення і догляд

UK



- Відключіть прилад від електромережі і дайте йому охолонути з відкритою кришкою.
- Зніміть кришку, якщо вам потрібно перевернути прилад.
- Очистіть внутрішні та зовнішні стінки приладу за допомогою вологої губки. Ретельно висушіть.
- Вимийте чашу, диспенсер інгредієнтів при необхідності, міксери, деко для випікання і антипригарні дека в гарячій мильній воді.
- Якщо лопатки для замішування прилипли до форми для хліба, намочіть їх на 5-10 хв.



- Якщо необхідно, зніміть кришку, й промийте її гарячою водою.



- Не мийте жодних частин в посудомийній машині.
- Не використовуйте жодних побутових очищаючих засобів, губок для промивання або спирт. Використовуйте м'яку, вологу тканину.
- Ніколи не занурюйте корпус приладу або кришки у воду.
- Не слід складати підставку для випічки та деки з антипригарним покриттям в чашу щоб не пошкодити її покриття.

Проблеми та способи їх усунення

XIII Керівництво для поліпшення ваших страв

1. ДЛЯ ХЛІБА

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.	ПРОБЛЕМИ					
	Хліб дуже багато піднявся	Хліб сильно впав після підняття	Хліб достатньо не піднімається	Скоринка не достатньо золотиста	Сторони вже коричневі, але хліб не повністю готовий	Верх та сторони хліба в муці
ЙМОВІРНІ ПРИЧИНИ						
Кнопка  була натиснута впродовж випікання						
Недостатньо муки						
Велика кількість муки						
Недостатньо дріжджів						
Велика кількість дріжджів						
Недостатньо води						
Велика кількість води						
Недостатньо цукру						
Неякісна мука						
Неправильні пропорції інгредієнтів (дуже багато)						
Вода дуже гаряча						
Вода дуже холодна						
Неправильна програма						

2. ДЛЯ БАГЕТІВ

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.	ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Тістова заготовка не має постійного перерізу.	Прямокутна форма хліба може бути несиметричною, а товщина хліба - нерівномірною.	Вирівняйте тісто скалкою в разі необхідності.
Тісто дуже приклеюється до рук і з нього важко сформувати маленькі булочки.	В тісті занадто багато води.	Зменшіть кількість води.
	Ви влили занадто теплу воду.	Злегка обсипте руки борошном, якщо можливо, не посипайте борошном тісто і робочу поверхню. Продовжуйте формувати булочки.
Тісто рветься.	В борошні мало клейковини.	Надавайте перевагу кондитерському борошну (Т 45).
	Тісто недостатньо м'яке.	Залишіть тісто на 10 хвилин, перш ніж класти його в форму.
	Форма кусків тіста нерівномірна.	Зважте куски тіста, щоб переконатися в тому, що вони мають однакову вагу.
Тісто занадто густе/тісто тверде перед закладанням у форму.	В тісті не вистарчає води.	Перевірте рецепт, або додайте борошна, якщо борошно недостатньо абсорбує воду.
	В тісті занадто багато борошна.	Попередньо сформуєте виріб і залишіть його на деякий час, перш ніж надати йому закінченої форми. Додайте трошки води на початку процесу замішування.
	Тісто занадто "забите".	Залишіть тісто на 10 хвилин, перш ніж класти його в форму. Мінімально посипте робочу поверхню борошном. Викладіть тісто у форму, намагаючись якнайменше м'яти його. Займайтеся процесом формування в 2 етапи, роблячи між ними перерву у 5 хвилин.
Булочки торкаються одна одної і недостатньо пропікаються.	Погане розташування на листі.	Оптимізуйте простір на листах, щоб розташувати на них тісто.
	Тісто занадто рідке.	Ретельно дозуйте рідину.
		Рецепти розраховані на використання яєць вагою 50 г. Якщо яйця великі, зменшіть кількість води.
Булочки пристають до листа і підгорають.	Занадто велика кількість суміші для змащування виробів перед випічкою.	Надавайте перевагу менш густим сумішам для змащування. Не допускайте протікання суміші для змащування на лист.
	Ви занадто сильно зволожили тісто.	Відтисніть надлишок води з пензлика.
	Тісто сильно пристає до листів.	Злегка змастіть олією листи перед тим, як класти на них тісто.
Булочки недостатньо рум'яні.	Ви забули змастити водою Ваші вироби перед тим, як ставити їх у хлібопечку.	Будьте уважні при наступному приготуванні.
	Ви занадто сильно обсипали борошном Ваші булочки в процесі формування.	Добре змастіть Ваші вироби водою за допомогою пензлика, перш ніж ставити їх у хлібопечку.
	Температура навколишнього середовища повинна бути підвищеною (від + 30°C).	Використовуйте більш прохолодну воду (між 10 і 15°C) і/або кладіть трошки менше дріжджів.
	З відкритою кришкою і / або відсіком диспенсера інгредієнтів.	Переконайтеся, що вони щільно закриті при подальшому використанні.

Не отримали очікувані результати? Ця таблиця Вам допоможе.	ПРОБЛЕМИ	РІШЕННЯ
Булочки недостатньо вирости.	Ви забули покласти дріжджі/ недостатньо дріжджів у тісті.	Точно слідуйте рецепту приготування.
	Можливо термін придатності Ваших дріжджів закінчився.	Перевірте термін придатності Ваших дріжджів.
	У Вашому рецепті недостатньо води.	Перевірте рецепт, або додайте води, якщо борошно занадто сильно абсорбує її.
	При формуванні булочки були занадто сильно здавлені.	Намагайтеся якнайменше м'яти тісто в процесі його формування.
	Тісто сильно «забите».	
Булочки занадто вирости.	Надмірна кількість дріжджів.	Кладіть менше дріжджів.
	Вироби занадто сильно ростуть.	Злегка приплюсніть булочки, які Ви виклали на листи.
Розрізи на тісті недостатньо чіткі.	Тісто липне до рук : Ви влили забагато води.	Розпочніть повторно процес формування булочок, злегка посипавши руки борошном. Якщо можливо, не посипайте борошном ні тісто, ні робочу поверхню.
	Лезо недостатньо гостре.	Використовуйте лезо, що входить в комплект хлібопічки, або дуже гострий ніж з мікро зубчиками.
	Ваші надрізи дуже нестійкі.	Робіть надрізи впевнено і швидким рухом.
В процесі випікання надрізи закриваються, або не відкриваються.	Тісто дуже липло до рук: Ви влили забагато води.	Перевірте рецепт, або додайте борошна, якщо воно недостатньо абсорбує воду.
	Поверхня тіста не була достатньо натягнута в момент надання йому форми.	Розпочніть процес знову, натягаючи тісто в момент, коли Ви завертаєте його навколо великого пальця.
Тісто розривається по краях в процесі випікання.	Глибина надрізу тіста є недостатньою.	Зверніться до сторінки 58 щодо інформації про ідеальну форму надрізів.

XIV Керівництво по усуненню технічних неполадок

UK

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Лопатка для замішування прилипає до лотка для хліба.	Розмочіть її у воді перед тим, як виймати.
Лопатка для замішування прилипає до хлібини.	Використовуйте інструмент для виймання хлібу із форми (стр. 41).
Після натискання на кнопку  не відбувається жодна дія.	- Тісто дуже липло до рук : Зачекайте 1 годину між 2 циклами (код помилки E01). - Відтермінований запуск програми був запрограмований.
Після натискання на кнопку  мотор вмикається, але не відбувається жодного замішування.	- Форма для хліба не була правильно вставлена. - Лопатка для замішування відсутня або вставлена неналежним чином.
Після затримки пуску хліб достатньо не піднявся або не відбувається жодна дія.	- Ви забули натиснути кнопку  після програмування. - Дріжджі вступили в контакт з сіллю та/або водою. - Лопатка для замішування відсутня.
Запах горілого.	- Деякі з інгредієнтів впали за межі форми для хліба: залиште прилад охолонути та начисто протріть внутрішню частину приладу вологою губкою, не використовуючи жодних засобів очищення. - Тісто перелилося: кількість використаних інгредієнтів дуже велика, переважно, рідини. Дотримуйтесь пропорцій, що визначені в рецепті.

XV Гарантія

- Цей продукт розроблений тільки для домашнього використання. Виробник не бере на себе жодної відповідальності за будь-яке професійне, невідповідне використання або відмову дотримуватися інструкцій. Гарантія на таке використання не застосовується.
- Уважно прочитайте інструкції з використання перед першим використанням Вашого приладу: будь-яке використання, яке не відповідає цим інструкціям, звільняє Moulinex від будь-яких зобов'язань.

XVI Охорона навколишнього середовища

- Відповідно до діючих норм перед утилізацією приладу, який вже не використовується, він має бути виведений з робочого стану (вимкнений від мережі, його шнур має бути відрізаний).

Қолданар алдында	54
I Қауіпсіздік нұсқаулары	54
II Нан пісіретін құралдың сипаттамасы және жабдықтар	56
III Құралды орналастыру	57
Құралдың режимі	58
IV Бағдарламалар сипаттамасы	58
V Нанның түрлері және пісіру опциялары	60
VI Нан пісіруге қажетті ингредиенттер	63
VII Нанды дайындау және пісіру	64
VIII Ингредиенттерді илеу барысында қосу	68
IX Әртүрлі бастау уақытын қолдану	68
X Дара нан дайындау және пісіріу	69
XI Пайдалы кеңестер	73
Тазалау және күту	74
XII Тазалау және күту	74
Ақаулықтар мен шешімдер	75
XIII Әзірлеуді жақсарту туралы нұсқаулар	75
XIV Техникалық ақаулықтар нұсқаулығы	78
XV Кепіл	78
XVI Қоршаған орта	78

Қолданар алдында

I Қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл құрал сыртқы таймер қолдану арқылы немесе алыстан басқару құралы арқылы жұмыс істеуге арналмаған.
 - Бұл құрал үйде ғана қолдануға арналған. Бұл құралды кепіл берілмеген мына жағдайларда қолданға болмайды:
 - дүкендердегі ас үйлер, офистер мен басқа кәсіби ортада,з
 - фермаларда,
 - қонақ үйлер, мотельдер және басқа резиденттерде,
 - басқа қонақ үй бөлмелерінде.
 - Бұл құралды көру және есту мүмкіндіктері шектелген (балаларды қоса), физикалық және ойлау қабілеті шектеулі адамдарға қолдануға болмайды, егер ондай адамдардың жанында нұсқаулық беріп, олардың қауіпсіздігін қамтамасыз ететін ересек адамдар болмаса.
- Балаларға бұл құралмен ойнауға болмайтынын түсіндіріп айту қажет.
- Егер қуат сымы бүлінген болса, қауіпсіздік үшін, өндіруші арқылы немесе жергілікті сатушы немесе басқа білікті маман арқылы ауыстырып алыңыз.
 - Бұл құралды 8 жастан төмен балаларға, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі адамдарға қолдануға болмайды, егер олар қауіпсіздік шараларымен танысып, қолдану туралы нұсқауларын алып, арнайы жаттықтырудан өтпесе. Балаларға бұл құралмен ойнауға болмайды. Құралды 8 жастан төмен балаларға, егер жанында ересек адамдар болмаса, жууға және жөндеуге болмайды. Құралды және сымын 8 жастан төмен балалардан қашық жерге қойыңыз.
 - Мәзірде берілген өлшемнен асырмаңыз.

Нан табаның ішінде:

- қамыр салмағы 1500 грамнан аспауы керек.
- ұн салмағы 930 грамнан, ашытқы 15 грамнан аспауы керек.

Бағет табақтарының ішінде:

- Бір дегенде 450 грамнан артық қамыр пісірмеңіз.
 - Бір салымға 280 грамнан артық ұн, 6 грамнан артық ашытқы қолданбаңыз.
 - Қуат көзімен қатынасатын бөліктерін суланған матамен немесе спонжбен сүртіңіз.
- ⚠ Қолданыстағы құралдың қол жететін беткейлері ыстық болуы мүмкін. Құралдың ыстық беткейлерін ұстамаңыз.

- Бірінші рет қолданар алдында құрал нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз: нұсқауларын орындамау өндіруші жауапкершілігін жояды.
- Қауіпсіздік үшін, бұл құрал қажетті нормаларға сәйкес өндірілген (тығыздық нормасы, электромагниттік үйлесімділік, қуат көзімен қатынасатын материалдар, қоршаған орта...).
- Жазық және тұрақты беткейде, жабдықталған ас үйде су тимейтін жерде қолданыңыз.
- Құралдың қуат көзі талаптарының өзіңіздің үйіңіздегі қуат талаптарына сәйкес екенін тексеріңіз. Жалғау қателіктері кепілдің күшін жояды.
- Құралды тікелей жерге тұйықталған қуат көзіне жалғаңыз. Бұл нұсқауды орындамау электр тогының соғуына және қатты жарақат алуға себеп болуы мүмкін. Қауіпсіздігіңіз үшін құралда берілген қуат қолдану нормалары еліңіздегі стандарттарға сәйкес болуы өте маңызды. Егер сәйкес болмаса, міндетті түрде жалғауға дейін қуат көзін жабдықтау мекемесіне хабарласып, қуат көзін жалғау құрылғыларын сәйкестендіріп беруді өтініңіз.
- Құрал үйде қолдануға және үй ішінде қолдануға ғана арналған.
- Құралды қолданыстан тыс уақытта немесе жуғанда қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құралды қолданбаңыз, егер:
 - қуат сымы бүлінген болса немесе ақаулығы болса.
 - құрал құлап қалып, бүлінсе және дұрыс жұмыс істемесе.
 Бұл жағдайларда құралды ең жақын қызмет көрсету орталығына жеткізу қажет. Кепіл туралы кеңес.
- Жуудан және күнделікті күтуден басқа жөндеулерді арнаулы қызмет көрсету орталықтары іске асыруы тиіс.
- Құралды және оның қуат сымын суға немесе басқа сұйыққа салмаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге қалдырмаңыз.
- Қуат сымы құралдың ыстық жерлеріне

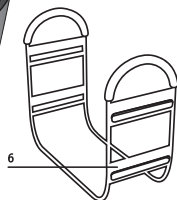
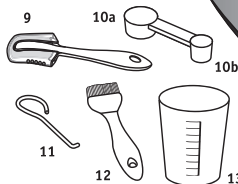
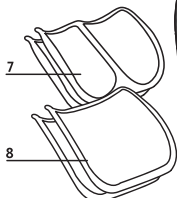
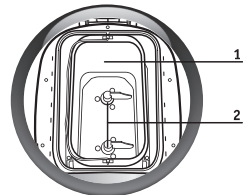
қатынамауы тиіс, сондай-ақ, қуат сымын басқа жылу көздерінен қашық ұстап, үшкір нәрселерге тигізбеген дұрыс.

- Құралды баусымынан тартып өшіруге болмайды.
- **Жұмыс істеп тұрғанда және жаңа тоқтағанда саңылауына қолыңызды тигізбеңіз. Температурасы өте жоғары болуы мүмкін**
- **Құрал қосылып тұрғанда ингредиенттер диспенсерін ашпаңыз.**
- **Ингредиенттер диспенсерін ұстамас бұрын, құралдың өбден сууын күтіңіз.**
- Қуат сымын немесе ашаны аппараттағы торлардың арасына салмаңыз.
- Күйі жақсы қуат сымын ғана қолданыңыз, қуат көзі міндетті түрде жерге тұйықталған болсын және өнімде көрсетілген кернеу талабына сәйкес болсын.
- Құралды басқа құралдың үстіне қоймаңыз.
- Құралды жылу көзі ретінде қолданбаңыз.
- Құралды нан және тоспадан басқа тағамдарды пісіруге қолданбаңыз.
- Құралдың ішіне қағаз, картон қағаз немесе пластик салмаңыз және үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Егер тостер бөлшектерінен жалын шықса, су шашып өшіруге тырыспаңыз. Құралды өшіріп, жалынды ылғалды шүберекпен өшіріңіз.
- Қауіпсіздігіңіз үшін, осы құралға арналып өндірілген жабдықтарды ғана қолданыңыз.
- Бағдарламаның соңында, табақты және құралдың ыстық бөліктерін ұстау үшін тамақ пісіруге арналған қолғап қолданыңыз. Қолданыс кезінде құрал өте ыстық болады.
- Ауа кіретін саңылауларын бітеп тастамаңыз.
- Бағдарлама барысында немесе соңында қақпағын ашқанда ыстық будан сақтаныңыз.
- Бұл құралдың дыбыс жазу деңгейі 69 dBA.



Қоршаған ортаны қорғау туралы ұмытпаңыз!

- ① Құралды дайындау кезінде түрлі құнды және қайта өңделуге тиіс материалдар қолданылған.
- ➔ Жарамдылық мерзімі аяқталғаннан кейін өнімді қайта өңдеу пунктіне немесе олардың дұрыс өңделуін қамтамасыз ететін тиісті қызмет орталығына апарыңыз.



II Нан пісіретін құралдың сипаттамасы және жабдықтар

1. Нан таба
2. Миксерлер
3. Ингредиенттер диспенсері:
 - a. Қақпақ
 - b. Аяқ
 - c. Саңылауы
4. Саңылауы бар қақпақ
5. Тақта
 - a. Экран
 - a1. Шағын нанды өзірлеу көрсеткіші
 - a2. Бағдарлама дисплейі
 - a3. Салмақ көрсеткіші
 - a4. Қыртыс деңгейі
 - a5. Бағдарламалау таймері
 - a6. Минут таймері
 - b. Бағдарлама таңдау
 - c. Салмақ таңдау
 - d. Әртүрлі уақыта бастау және 7-15 бағдарламаларының түймелері.

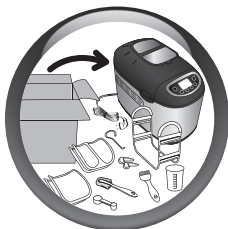
- e. Жұмыс көрсеткіші
- f. Қосу/өшіру түймесі
- g. Қыртыс деңгейін таңдау
6. Тұғыр
7. Багеттерге арналған жабыспайтын 2 табақ
8. Дара нанға арналған жабыспайтын 2 табақ

Жабдықтары:

9. Пышақ
10. a. Ас қасық = ақ
- b. Шәй қасық = шқ
11. Миксерлерді алатын қысқаш
12. Щетка
13. Өлшегіш құмыра

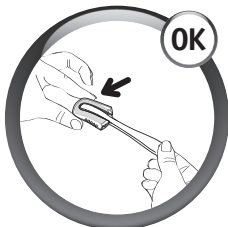


III Құралды орналастыру



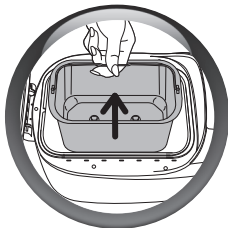
1. ОРАМЫН АЛУ

- Құралдың орамын алыңыз, кепілін сақтаңыз, қолданар алдында нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз.
- Құралды жазық, тұрақты беткейге орналастырыңыз. Құралдың ішіндегі, сыртындағы барлық жапсырмаларын және жабдықтарын алыңыз.



Ескерту

- Бұл жабдық (кескіш) өте өткір. Абайлап қолданыңыз.

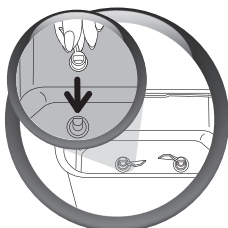
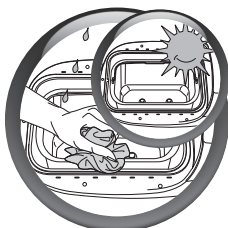


2. ҚҰРАЛДЫ ҚОЛДАНАРДА

- Нан табаны сабынан жоғары тартып алыңыз.

3. ТАБАНЫ ТАЗАЛАУ

- Аяқ пен ингредиенттер диспенсерін таза ылғалданған матамен тазалаңыз. Жақсылап құрғатыңыз. **Бірінші рет қолданғанда аздап иіс шығуы мүмкін.**



Құралдың режимі

IV Бағдарламалар сипаттамасы

ЖАБДЫҚТАРЫ	МӘЗІРДЕГІ БАҒДАРЛАМА ЛАР	СИПАТТАМАЛАРЫ
 ДАРА НАНДАР		
	1-7 бағдарламаларымен жеке бөлшектерді әзірлеу және пісіру туралы нұсқауларды нан пісіретін құралмен бірге жабдықталған қосымша нұсқаулықтан қараңыз. Бұл бөлшектерді пісіру бірнеше қадамнан тұрады және пісіру айналымы әзірлеу аяқталған соң ғана қосылады.	
	1. Француз багеті	Багет бағдарламасы багет және шағын күлшелердің қыртысын қалауыңызша пісіру мүмкіндігін береді. Бұл бағдарламаны дайын қамырдан нан пісіруге қолдануға да болады.
	2. Италиян наны	2-бағдарлама Италиядағы ең белгілі, үлгілдеген және кеуекті, шағын сэндвич жасауға қолайлы күлшелерді пісіру мүмкіндігін ұсынады.
	3. Нан таяқшалары	Нан таяқшалары бағдарламасы өте жұқа, ұзыншақ және құрғақ нан рецептін әзірлеу мүмкіндігін ұсынады.
	4. Лаваш	4-бағдарлама ылғалды және кеуекті түрік Пидасы сияқты жайпақ нандарды жасауға қолайлы, бутербродқа тамаша.
	5. Сэндвичтерге арналған нан	5-бағдарлама жеңіл қамырлы, жұмсақ 8 шағын ақ күлше пісіруге қолайлы.
	6. Төтті бөлішектер	6-бағдарлама төтті испан инсаймадасы сияқты алты төтті күлше пісіруге қолайлы. Бұл бағдарламаны дайын қамырдан нан пісіруге қолдануға да болады.
	7. Бөлішектерді пісіру	7-бағдарлама 1-6 бағдарламалары пісіретін нандарды ысытуға және 10-40 мин пісіруге қолайлы. 7-бағдарламаны қолданғанда құралды бақылаусыз қалдыруға болмайды. Бағдарламаны уақытынан бұрын тоқтату үшін,  түймесін ұзағырақ басыңыз. 7-бағдарлама қоңырландырудың екі таңдамасын ғана ұсынады: - күшті: тұздалған шағын нандар - әлсіздеу: қанты бар шағын нандар Қыртысының түсін бейімдеу үшін, пісіру уақытын реттеңіз.

КК

ЖАБДЫҚТАРЫ	МӘЗІРДЕГІ БАҒДАРЛАМАЛАР	СИПАТТАМАЛАРЫ
ҚАЛЫПТЫ НАН		
	8. Классикалық нан	8-бағдарлама ақ бидай ұнынан жасалатын көптеген мәзірлерді жасау мүмкіндігін ұсынады.
	9. Француз наны	9-бағдарлама арқылы балауызды дәстүрлі француз ақ нанын жасауға болады.
	10. Бүтін дөңдерден дайындалған нан	10-бағдарлама еленбеген ұннан жасалатын нан пісіруге арналған.
	11. Төтті нан	11-бағдарлама майлы және төтті нан пісіруге арналған. Егер құралды тоқаш немесе сүттен жасалатын нан пісіру үшін қолдансаңыз, қамыр салмағы 1000 грамнан аспауы керек.
	12. Тез пісірілетін нан	12-бағдарлама мәзірлер кітапшасында берілген жылдам нан мәзіріне арналған. Бұл мәзірді қолданғанда су ең көп дегенде 35 градус болуы тиіс.
	13. Бородин наны	«Бородин наны» бағдарламасы ингредиенттер ашытқысы мен қара ұн негізінде орыстың дәстүрлі бородин нанын пісіруге арналған.
	14. Тұзсыз нан	Тұзды азырақ тұтыну жүрек ауруларының қаупін азайтады.
	15. Пісіру	Әзірлеу бағдарламасы 10-70 минут аралығында пісіруге арналған, әлсіз, орташа немесе қатты күйдіруге байланысты 10 минутқа ұлғайту мүмкіндігі бар. Сондықтан оны мына жағдайларда ғана қолдануға болады: а) ашытылған қамырды қолдану бағдарламасымен бірге, б) пісірілген және суытылған бөлкелерді жылыту немесе қыртыстандыру үшін, с) қуат көзі кенеттен өшіп қалғанда пісіру айналымын аяқтау үшін. Бұл бағдарламамен дара нан пісіруге болмайды. 15-бағдарламаны қолданғанда құралды бақылаусыз қалдыруға болмайды. Айналымды белгіленген уақытынан бұрын тоқтату үшін  түймесін қолмен ұзақ басыңыз.
	16. Ашытқылы қамыр	Бұл бағдарлама пісіруге арналмаған. Бұл бағдарлама қамыр илеуге және көтеруге арналған. Мысалы: пицца қамыры.
	17. Макарон өнімдеріне арналған ашытылмаған қамыр	17-бағдарлама илеуге арналған. Бұл ашытылмаған қамырға арналған. Мысалы: кеспе
	18. Қаусырма	18-бағдарлама торт және төтті қамырды қопсытқыш арқылы көтеруге арналған. Бұл бағдарлама тек қана 1000 грам қамырға арналған.
	19. Тосап	19-бағдарлама автоматты түрде тоспаны аяқ ішінде пісіреді. Жемістердің дәнін алып, кесектеп турау қажет.

V Нанның түрлері және пісіру опциялары

БАҒДАРЛАМА	Опциялар				Барысы				
	МӘЗІР	САЛМАҒЫ (г)	ҚОҢЫРЛАНДЫРУ	Әртүрлі бастау уақыты	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	БИЛГІДЕЙТІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШІ (САҒ)	Пісіру уақыты	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (САҒ)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (САҒ)
1	Француз бағеті	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	
2	Итальян наны	750**	1	X	1:15	01:27	00:35	01:50	X
		1500***				02:02	01:10	02:25	
		750**	2			01:32	00:40	01:55	
		1500***				02:12	01:20	02:35	
		750**	3			01:37	00:45	02:00	
		1500***				02:22	01:30	02:45	
3	Нан таяқшалары	750**	1	X	1:20	01:29	00:37	01:57	X
		1500***				02:06	01:14	02:34	
		750**	2			01:34	00:42	02:02	
		1500***				02:16	01:24	02:44	
		750**	3			01:39	00:47	02:07	
		1500***				02:26	01:34	02:54	
4	Лаваш	750**	1	X	0:35	00:45	00:28	01:03	X
		1500***				01:13	00:56	01:31	
		750**	2			00:50	00:33	01:08	
		1500***				01:23	01:06	01:41	
		750**	3			00:55	00:38	01:13	
		1500***				01:33	01:16	01:51	
5	Сэндвичтерге арналған нан	750**	1	X	1:25	01:36	00:39	02:04	X
		1500***				02:15	01:18	02:43	
		750**	2			01:41	00:44	02:09	
		1500***				02:25	01:28	02:53	
		750**	3			01:46	00:49	02:14	
		1500***				02:35	01:38	03:03	
6	Төтті бөлішектер	750**	1	X	1:05	01:39	00:57	02:02	X
		1500***				02:36	01:54	02:59	
		750**	2			01:44	01:02	02:07	
		1500***				02:46	02:04	03:09	
		750**	3			01:49	01:07	02:12	
		1500***				02:56	02:14	03:19	

* әзірлеу уақыты = қамыр илеу + тынықтыру + көтеру (әзірлеу уақыты 1-6 бағдарламаларда есептелмеген)

750** = 1 қасық (400 г) (65-бетті қараңыз) / 1500*** = 2 қасық (800 г) (65-бетін қараңыз)

Опциялар					Барысы				
БАҒДАРЛАМА	МӘЗІР	САЛМАҒЫ (г)	ҚОҢЫРЛАНДЫРУ	Әртүрлі бастау уақыты	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	БИПІЛДІЛІГІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШІ (CAF)	Пісіру уақыты	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (CAF)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (CAF)
7	Бөлішкелерді пісіру		1/3				00:10 ▼ 00:40	00:10 ▼ 00:40	
8	Классикалық нан	750	1/2/3	X	01:57	02:22	00:55	02:52	X
		1000				02:27	01:00	02:57	
		1500				02:32	01:05	03:02	
9	Француз наны	750	1/2/3	X	02:00	02:37	01:00	03:00	X
		1000				02:42	01:05	03:05	
		1500				02:47	01:10	03:10	
10	Бүгін дәндерден дайындалған нан	750	1/2/3	X	02:05	02:42	01:00	03:05	X
		1000				02:47	01:05	03:10	
		1500				02:52	01:10	03:15	
11	Төтті нан	750	1/2/3	X	02:29	02:51	00:45	03:14	X
		1000				02:56	00:50	03:19	
		1500				03:01	00:55	03:24	
12	Тез пісірілетін нан	750	1/2/3		00:43	01:12	00:45	01:28	X
		1000				01:17	00:50	01:33	
		1500				01:22	00:55	01:38	

* әзірлеу уақыты = қамыр илеу + тынықтыру + көтеру (әзірлеу ақыты 1-6 бағдарламаларда есептелмеген)

750** = 1 қасық (400 г) (65-бетті қараңыз) / 1500*** = 2 қасық (800 г) (65-бетін қараңыз)

БАҒДАРЛАМА	Опциялар				Барысы				
	МЭЗІР	САЛМАҒЫ (г)	ҚОҢЫРЛАҢДЫРУ	Әртүрлі бастау уақыты	ӘЗІРЛЕУ УАҚЫТЫ	БИЛІЛДІЛІГІН УАҚЫТ КӨРСЕТКІШ (САҒ)	Пісіру уақыты	БАРЛЫҚ УАҚЫТ (САҒ)	ЖЫЛЫ САҚТАУ (САҒ)
13	Бородин наны	1000	1/2/3	X	01:11		01:00	02:11	X
14	Тұзсыз нан	750	1/2/3	X	01:55	02:37	01:05	03:00	X
		1000				02:42	01:10	03:05	
		1500				02:47	01:15	03:10	
15	Пісіру		1/2/3(				00:10 ▼ 01:10	00:10 ▼ 01:10	
16	Ашытқылы қамыр				01:15	00:52		01:15	
17	Макарон өнімдеріне арналған ашытылмаған қамыр				00:15			00:15	
18	Қаусырма	1000	1/2/3		00:25	01:45	01:43	02:08	X
19	Тосап				00:15		01:15	01:30	

КК

* әзірлеу уақыты = қамыр илеу + тынықтыру + көтеру (әзірлеу ақыты 1-6 бағдарламаларда есептелмеген)

750** = 1 қасық (400 г) (65-бетті қараңыз) / 1500*** = 2 қасық (800 г) (65-бетін қараңыз)

VI Нан пісіруге қажетті ингредиенттер

Майлы тағамдар: Майлы тағамдар қосқанда нан жұмсақ және дәмді болады. Сондай-ақ, ұзағырақ сақталады. Тым көп май көтерілуін баяулатады. Егер сары май қолданаңыз, сары майды бөлшектеп қосыңыз, сонда жақсы сіңеді. Ыстық ерітілген май қоспаңыз. Майдың ашытқымен араласуын болдырмаңыз. Май көтерілу үрдісін баяулатады.

Жұмыртқа: Жұмыртқа қамырдың түсін жақсартады және нан үгітімді болады. Мәзірлер 50 грамдық жұмыртқаға есептелген, сондықтан жұмыртқа үлкендеу болса, сұйығын азайтыңыз, егер кішкене болса, сұйық қосыңыз.

Сүт: Таза сүт (суық күйінде, егер мәзірде басқаша көрсетілмесе) немесе сүт ұнтағын қосуға болады. Сүттің де майландырғыш қасиеті бар, ол бір қалыпты клеткалар жаратып, нанның үгіндісін қалыптастыруға әсер етеді.

Су: Су ашытқыны белсендіреді. Ұнның крахмалын ылғалдандырып, үгінді қалыптастыруға мүмкіндік береді. Суды таза сүтпен немесе басқа сұйықпен жартылай алмастыруға болады. Температура : «мәзірлерді әзірлеу» тарауын қараңыз (73-бет).

Ұн: Ұнның салмағы қолданылған ұнның түріне байланысты болады. Ұнның түріне қарай нанның сапасы да әр-түрлі болады. Ұн ауа райының өзгеруіне қарай ылғалдықты сіңіріп немесе ылғалдығын жоғалтып алмау үшін, қымталып жабылатын ыдыста сақтаңыз. Стандартты ұнға қарағанда, сыртында "мықты" немесе "нан жасауға арналған" деп жазылған ұнды қолданған дұрысырақ болады. Сұлы ұнтақтарын, қара бидай немесе басқа дақылдар қосылған нан ауырлау және аласалау болады. **T55 ұнын қолдануға көңес беріледі, егер мәзірде басқаша жазылмаса.** Егер ерекше ұн қосындысын, сүт немесе төтті тоқаш қосындысын қоссаңыз, қамырдың 1000 грамнан аспауын қадағалаңыз. **Өндіруші жабдықтаған әзірлеу нұсқаулығын қараңыз.** Ұнды елеу де нанның сапасына әсер етеді: ұнның құрамында дән-дақылдар болса, қамыр қатты көтерілмейді және нығыздау болады.

Қант: Ақ қант, қоңыр қант немесе бал дұрыс болады. Шақпақ қант салмаңыз. Қант ашытқыны белсендіреді, дәм береді және қыртысының қоңырқай болуына әсер етеді.

Тұз: Дәмін шығарады және ашытқының қалыпты белсенділігін қадағалайды. Ашытқымен қатынасуы міндетті емес. Тұздың арқасында қамыр салмақты болады және ашытқының белсенділігін реттейді. Жалпы қамырды жақсартады.

Ашытқы: Нан жасауға арналған ашытқының бірнеше түрі болады: ашытқы бөлшек түрінде, ылғалдатқышпен белсендірілген құрғақ түрінде немесе ұнтқа түрінде. Ашытқы супермаркеттерде сатылады, бірақ наубайханадан да сатып алуға болады. Жаңа жасалған ашытқы мен ашытқы ұнтағын басқа ингредиенттермен бірге ыдысқа тікелей салу керек. Жақсылап сіңу үшін, жаңадан жасалған ашытқыны саусақтарыңызбен мыжып алыңыз. Белсендірілген құрғақ ашытқыны ғана (шарлар) қолданар алдында сумен езіп алу керек. Температураның 35°C градустан кем болмауын қадағалаңыз, әйтпесе белсенділігі азаяды. Ұсынылған мөлшерді сақтаңыз, бірақ жаңадан әзірленген ашытқы қолдансаңыз, мөлшерлерін екі еселеуді ойластырыңыз (эквиваленттер кестесін қараңыз).

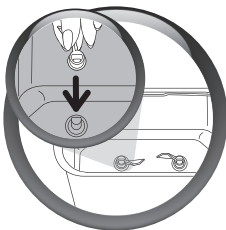
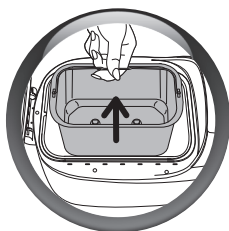
Жаңадан әзірленген және құрғақ ашытқы мөшерінің /салмағының эквиваленттері
Құрғақ ашытқы (үлкендігі)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Жаңадан әзірленген ашытқы (грамм)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

VII Нанды дайындау және пісіру



1. ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ҚОСУ

- Нан табаны сабынан жоғары тартып алыңыз.
- Миксерлерді бейімдеңіз.



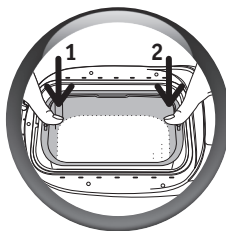
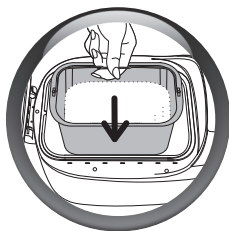
Егер миксерлерді бір-біріне қаратып салса, қамыр жақсырақ иленеді.

КК



- Ингредиенттерді табаға мәзір бойынша, ұсынылған ретімен қосыңыз (қажетті кеңестерді 55-беттен қараңыз). Барлық ингредиенттердің нақты өлшемін салуды қадағалаңыз.

2. БАСТАУ

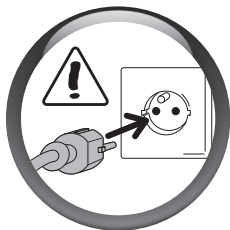


- Нан табаны салыңыз.
- Алдымен табаның бірінші жағын, одан кейін екінші жағын басып, 2 жағы да жақсылап орнына түсуін қадағалаңыз.
- Ингредиенттер диспенсерінің қақпағы мен саңылауының мықтап бекітілгенін тексеріңіз.

3. ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ҚОСЫП ПІСІРІЛЕТІН НАН (ТОЛЫҒЫРАҚ 60-БЕТТІ ҚАРАҒЫЗ)



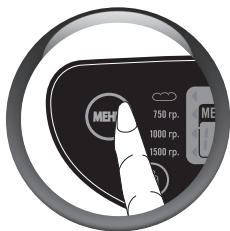
- Диспенсер қақпағын ашыңыз (3а). Саңылауы (3с) жақсы бекітілуі тиіс.
- Ингредиенттерді диспенсердің қақпағының бекітпесіне кедергі жасамайтындай қылып салыңыз.
- Қақпағын жабыңыз.



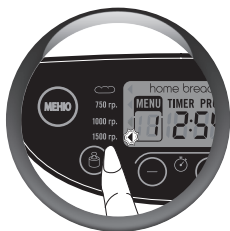
- Сымның орамын жазып, жерге тұйықталған қуат көзіне қосыңыз.
- Бипілдеген дыбыс белгісі беріледі, одан кейін 1 бағдарламасы және орташа қоңырландыру бастапқы реттеулері көрсетіледі.

4. БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАҢЫЗ

- Әр бағдарламаның бастапқы параметрлері көрсетіледі. Өзіңізге қажетті параметрді қолмен таңдаңыз.
- Бағдарламаны таңдаған соң, келесі қадамдар автоматты түрде ретімен көрсетіледі.



- **“Мәзір”** түймесін басу арқылы әр түрлі бағдарламалар таңдауға болады. 1-19 бағдарламаларын қолдану үшін, **“мәзір”** түймесін қатарынан басыңыз.
- Таңдалған бағдарламаға сәйкес уақыт автоматты түрде көрсетіледі.



5. НАН САЛМАҒЫН ТАҢДАҢЫЗ

- Бастапқы ұн салмағы 1500 грамм деп көрсетілген.
 -  түймесін басып, 750 г, 1000 г немесе 1500 г салмақтарының бірін таңдаңыз. Таңдалған салмақтың алдындағы шамы жанады.
 - Кейбір мәзірлер 750 грамдық нан пісіруге арналмаған.
 - **Толығырақ ақпаратты мәзірден қараңыз.**
 - **Салмақты реттеу мүмкіндігі 7, 13, 15, 16, 17, 18, 19. бағдарламалары үшін берілмеген.**
- 1-6 бағдарламалары үшін екі салмақ таңдауыңызға болады.
- 1 пісірім үшін 400 граммдай (4 дара нан), **шам көрсеткіштері 750 граммды көрсетеді.**
 - 2 пісірім үшін 800 граммдай (4 немесе 8 дара нан), **шам көрсеткіштері 1500 граммды көрсетеді.**



6. ҚЫРТЫСЫН ҚОҢЫРЛАНДЫРУ ДЕҢГЕЙІН ТАҢДАУ

- Бастапқы реттеулер орташа режиміне қойылған.
- Түсін реттеу мүмкіндігі 16, 17, 19, бағдарламаларына берілмеген. Үш деңгейі бар: ӘЛСІЗ/ОРТАША/ҚАТТЫ.
- Бастапқы реттеуін өзгерту үшін, түймесін басыңыз, таңдалған деңгейдің алдындағы шамы жанады.

КК

7. ӘРТҮРЛІ УАҚЫТТА БАСТАУ ЖҮЙЕСІН РЕТТЕУ (ҚОСЫМША)

- 7, 12, 15, 16, 17, 18, 19 бағдарламаларында әртүрлі уақытта бастау мүмкіндігі берілмеген.
- Әртүрлі уақытта бастау жүйесін қолдану үшін, 68-бетін қараңыз.

8. БАҒДАРЛАМАНЫ БАСТАУ

- Таңдалған бағдарламаны бастау үшін, түймесін басыңыз. Бағдарлама басталады. Таңдалған бағдарламаға сәйкес уақыт көрсетіледі. Қадамдар реті бірінен кейін бірі автоматты түрде көрсетіледі.

Есіңізде болсын: ингредиенттер диспенсерінің саңылауы құралдың әр қолданысы сайын автоматты түрде ашылады (ішінде ингредиенттер болса да, болмаса да), бірақ рецептің нәтижесіне әсер етпейді.



9. БАҒДАРЛАМАНЫ ТОҚТАТУ

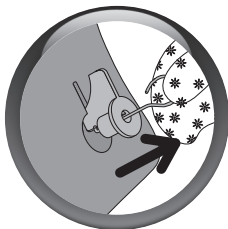
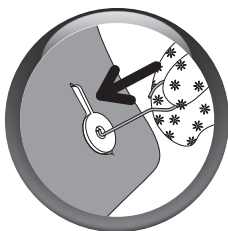
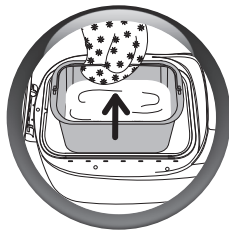
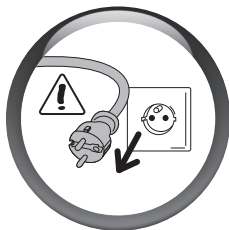
- Бағдарлама соңында айналым автоматты түрде тоқтайды; 0:00 белгісі көрсетіледі. Бірнеше рет бипілдеп, жұмыс көрсеткіші пайда болады.
- Ағымдағы бағдарламаны тоқтату үшін немесе жайырақ бастау бағдарламасын өшіру үшін түймесін 5 сек басыңыз.

10. НАНДЫ АУДАРУ

(Бұл қадам дара
нандарға қатысты
емес)

- Пісіру аяқталғанда құралдың сымын қуат көзінен ажыратыңыз.
- Нан табаны сабынан жоғары тартып алыңыз. Табаның сабы мен қақпағы ыстық болғандықтан, ұстағанда әрқашан қолғап қолданыңыз.

- Нанды ыстық күйінде аударып, 1 сағ суытуға қойыңыз.
- Аудару кезінде миксерлер нанға жабысып қалуы мүмкін. Ондай жағдайда, арнаулы қысқашты пайдаланып, мына қадамдарды орындаңыз:
 - > аударылған нанды ыстық жағына жатқызып, қолғаппен ұстап тұрыңыз.
 - > қысқашты миксердің ортасына енгізіп, абайлап миксерді тартып алыңыз.
 - > дәл осылай басқа миксерлерді де алыңыз.
 - > нанды орнына қойып, суытыңыз.
- Табаның жабыспайтын ерекшелігін сақтау үшін, нанды алғанда металл заттарды қолданбаңыз.



VIII Ингредиенттерді илеу барысында қосу

Төмендегі кестеде нанға немесе қамырға қосуға болатын ингредиенттер тізімі берілген

Құрғақ ингредиенттер, ерімейтін тағамдар Қосымша ингредиенттерді бірден диспенсерге салыңыз.	Сұйықтау ингредиенттер, жабысқақ немесе майлы, еритін ингредиенттер* Бұл ингредиенттерді басқа тағамдармен бірге аяққа салыңыз
Кептірілген жемістер Жаңғақтар Дақылдар Шөп-шалаңдар Бекон, саяями	Жаңа піскен жемістер Тоспалар немесе бренди Ірімшік Шоколад: илегенде жақсы араласу үшін шоколад ұнтақтарын қатырып қосыңыз Маринадталған қызанақтар

КК

Есіңізде болсын:

- Қамыр біркелкі болып араласу үшін, сулы немесе майлы заттарды сіңіргіш қағазға салып, суын тартып алыңыз және аздап ұн қосыңыз.
- рецептте берілген тағам мөлшерін сақтаңыз, көтерілу барысына кедері келтірмеу мөлшерінен асырмаңыз.

Қосымша ингредиенттердің мөлшері: 80 г жаңғақ, 135g нуазет жаңғағы, 155g кептірілген үзім, 130 г Эмменталя.

IX Әртүрлі бастау уақытын қолдану

- **Құралдың бағдарламасын алдын-ала 15 сағаттық пісірімге реттеп қоюыңызға болады.**

7, 12, 15, 16, 17, 18, 19 бағдарламаларында әртүрлі уақытта бастау мүмкіндігі жоқ.

Бұл қадамды бағдарлама, қоңырланыру деңгейі және салмағы таңдалған соң іске асыру қажет. Бағдарлама уақыты көрсетіледі. Қамырды дайындау уақыты мне пісіріу уақытының айырмашылығын санаңыз. Құрал бағдарламалардың айналым ұзақтығын автоматты түрде қамтиды. ● және ● пернелерін қолданып, есептелген уақытты көрсетңіз (● жоғары қарай, ● төмен қарай). Қысқа басулар әр 10 минут сайын жылжытады. Ұзақ басулар арқылы 10 минут үзіліссіз жылжытуға болады.

Егер қателік орын алса немесе уақытты өзгерту қажет болса, ● түймесін бипілдеген дыбыс шыққанша басып тұрыңыз. Бастапқы уақыты көрсетіледі. Қайта бастаңыз.

1-мысал : Қазір сағат 20, ал сіз наныңыздың таңғы сағат жетіде дайын болуын қалайсыз. ● және ● түймелерін басу арқылы 11 сағатқа бағдарламалаңыз. ● түймесін басыңыз. Бипілдеген дыбыс беріледі. БАҒДАРЛАМА көрсетіледі және 2 бөлшекті таймер жыпылықтайды. Есептеу басталады. Жұмыс көрсеткіші жанады.

2- мысал : 1 багет бағдарламасы 8 сағатқа реттеліп тұрса және сізге багеттердің сағат 19-да дайын болғаны қажет болса, ● және ● белгілерін басып, 11 сағатқа реттеңіз. БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. Бипілдеген дыбыс беріледі. БАҒДАРЛАМА көрсетіледі және 2 бөлшекті таймер жыпылықтайды. Есептеу басталады. Жұмыс көрсеткіші жанады.

НАЗАР АУДЫРЫҢЫЗ: бағетті формалауды пісіру аяқталғанға дейін 47 мин бұрын жоспарлаңыз (кешкі 6:13), немесе екі рет қосу жағдайында бағдарлама аяқталғанға дейін 2X47 минут қалғанда (кешкі 5:26) жоспарлаңыз.

Бағетті пісірудің басқа бағдарламаларының пісіру уақыты туралы 60-беттен қараңыз.

Бағетті пісіру бағдарламаларында әртүрлі уақытта бастау қамтылмаған.

Кейбір ингредиенттер жылдам бұзылады. Таймер бағдарламасын жаңа сауылған сүт, жұмыртқа, иогурт, ірімшік және жемістері бар мәзірлерге қолданбаңыз.

Жайырақ бастауда үнсіз режимі автоматты түрде қосылады.

X Дара нандарды әзірлеу және пісіру (1-7 бағдарламалары)

Бұл нәтижеге жету үшін осы функцияға арналған барлық жабдықтарды қолданыңыз: 1 тұғыр (6), 2 қалақша (7), Дара нанға арналған жабыспайтын 2 табақ (8), 1 қамыр ойғыш (9) және 1 щетка (12).

1. Қамыр әзірлеу

Қамырды әзірлеу үшін, VII-тараудың (64-бет) 1, 2 және 3 параграфын қараңыз.

2. Қамырды араластыру және көтеру



- Құралды қосыңыз.
- Бипілдеген дыбыс белгісі беріледі, одан кейін 1 бағдарламасы көрсетіледі.
- Қоңырландыру деңгейін таңдаңыз.
- Қатты күйдіретні деңгейде пісірмеген дұрыс.
- Егер 2 салым дайындасаңыз: барлық қамырды қалыптап алып, бір жартысын тоңазытқышта сақтаған дұрыс.
- Түймені басыңыз  . Жұмыс көрсеткіші жанып, таймерде екі нүкте көрсетіледі. Қамыр илеу айналымы басталады да, қамырды көтеру үрдісіне ұласады.



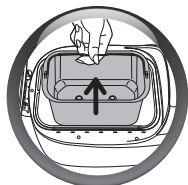
Кеңестер:

- Илеу кезінде қамырдың кейбір жерлері дұрыс араласпауы қалыпты жағдай.
- Дайындау аяқталғанда құрал ұйқы күйіне ауысады. Илеу және көтеру жұмысы аяқталғанда бірнеше бипілдеген дыбыс беріледі және ескерту шамы жанады. Дара нан қалыптау шамы жанады.

Қамырды сигнал берілген соң бір сағат аралығында қолдану керек. Ол уақыттан асса, құрал қайта басталады және бағет бағдарламасының реттеулері жоғалады. Ондай жағдайда, дара нанға арналған 7-бағдарламаны қолданыңыз.

3. Багетті дайындау және пісіру мысалы

Қадамдарды іске асыру үшін көмек қажет болса, "өрекеттер тізімін" қараңыз. Біз сізге наубайшы үлгілерін көрсетеміз, бірнеше өрекеттен кейін, өзіңіздің илеу өдісіңізді қалыптастырып аласыз.



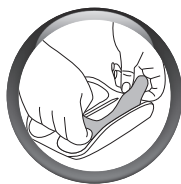
- Табаны құралдан алыңыз.
- Беткейге аздап ұн себіңіз.
- Ұнды ыдыстан алып, беткейге салыңыз.
- Ұнды домалақтап алып, 4 бөлікке пышақпен бөліңіз.
- Енді салмағы бірдей бөліктерді багет қалпына келтіріңіз.

КК

Багет жеңіл болу үшін, қамырды қалыптасмас бұрын, 10 минутқа қойып қойыңыз.

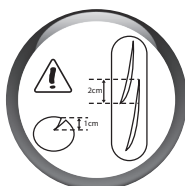
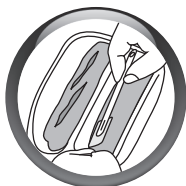
Багеттің ұзындығы табаның ұзындығынан аспауы керек (шамамен 18 см).

Наңға әр-түрлі иістендіргіштер қосуға болады. Ол үшін қамырды сулап алып, күнжіт дәндері себілген беткейде домалатыңыз.



- Багеттер дайын болғанда, жабыспайтын табаға салыңыз.

Қамырдың бекітілген жағы төмен қарауы керек.



- Нәтижесі жақсы болу үшін, жабдықталған қамыр ойғышпен багетті диагоналінен 1 см шамасында тіліп қойыңыз.

Кескішті қолданып багетті ұзынынан тіліп қоюға да болады.

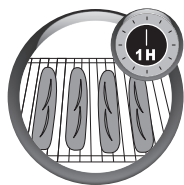
- Тамақ пісіруге арналған щеткамен багеттің үстін ылғалдаңыз, судың жабыспайтын табаға тимеуін қадағалаңыз.
- 2 жабыспайтын табағыңызды тұғырға орналастырыңыз.
- Тұғырды құралға ыдыстың орнына орналастырыңыз.
- Ингредиенттер диспенсерінің саңылауын мықтап жабыңыз (3с).
- Бағдарламаны қайта бастау үшін және багеттерді пісіру үшін түймені басыңыз.

• Пісіру айналымы аяқталғанда, сізге екі мүмкіндік ұсынылады:

4 багет пісіру кезінде

- Нан пісіру құралын өшіріңіз. Тұғырды алыңыз.
- Тұғыр өте ыстық, сондықтан қолқап қолданыңыз.
- Багеттерді алып, суытыңыз.

8 багет пісіру кезінде (2х4)



- Құралды қосыңыз. Тұғырды алыңыз.
- Тұғыр өте ыстық, сондықтан қолқап қолданыңыз.
- Багеттерді алып, суытыңыз.
- Тоңазытқыштағы 4 багетті әкеліңіз (оларды да аздап ылғалдап, ортасын тіліп, ашыңыз).
- Табаға салыңыз (күйіп қалмаңыз).
- Тұғырды қайта құралға салып, түймені басыңыз .
- Пісіру аяқталғанда, құралды өшіріңіз.
- Багеттерді алып, суытыңыз.

4. Дара нан пісіру



Қадамдарды іске асыру үшін көмек қажет болса, "өрекеттер тізімін" қараңыз.

5. Рецепттер үлгілері



1. ДӘСТҮРЛІ НАН РЕЦЕПТІ Жай нан (8-бағдарлама)



шқ > шай қасық
ақ > ас қасық

● Қыртысы > Орташа

● Салмағы > 1000 г

Ингредиенттер

Май > 2 ақ Сүт ұнтағы > 2,5 ақ
Су > 325 мл Т55 ұны > 600 г
Тұз > 2 шқ Құрғақ ашытқы > 1,5 шқ
Қант > 2 ақ

МАҢЫЗДЫ Сол әдістерді қолданып, басқа дәстүрлі нандарды да пісіруге болады: Француз наны, қоңыр нан, төтті нан, жылдам нан, тұзсыз нан; ол үшін төмендегі мәзірден қажетті түймені таңдаңыз

КК

2. ДАРА НАН РЕЦЕПТЕРІ:

Багет (1-бағдарлама) : 8 багет



шқ > шай қасық
ақ > ас қасық

Ingredients

Су : 340 мл
Тұз : 2 шқ
Т55 ұны : 560 г
Құрғақ ашытқы : 2 шқ

Жабдықтары:

1 Тұғыр (6)
Багеттерге арналған
жабыспайтын 2 табақ (7)
1 Пышақ (9)
1 Щетка (12)



Қамыр жұмсағырақ болу үшін, 1 ас қасық май қосыңыз. Багет қоңырқайлау болу үшін 2 шөй қасық қант қосыңыз.

1

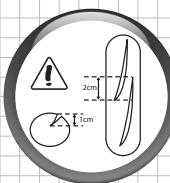
2 қадам, илеу және көтеру, автоматты түрде іске асырылады, 1 сағ 10 мин аралығында (25 мин илеу, 45 мин көтерілу).

2

4 қамырды қалыптай бастаңыз, ал қалған 4 қамырды мата немесе пластикпен жауып, қойып қойыңыз. Тоңазытқышта сақтаңыз.



Нанға өр-түрлі истендіргіштер қосуға болады. Ол үшін қамырды сулап алып, күнжіт дәндері себілген беткейде домалатыңыз.



Нәтижесі жақсы болу үшін, жабдыкталған қамыр ойғышпен багетті диагоналінен 1 см шамасында тіліп қойыңыз.



Кескішті қолданып багетті ұзынынан тіліп қоюға да болады.

3

Тамақ пісіруге арналған щеткамен багеттің үстін ылғалдаңыз, судың жабыспайтын табаға тимеуін қадағалаңыз.

МАҢЫЗДЫ Багеттің бекітілген жағы төмен қарауы тиіс.

XI Пайдалы кеңестер

1. МӘЗІРЛЕРДІ ЖАСАУ

- Барлық ингредиенттердің температурасы орташа болуы тиіс (мәзірде басқаша көрсетілмесе) және мөлшері нақты болуы тиіс.

Сұйықты жабдықталған өлшейтін ыдыспен өлшеңіз. Ас қасық пен шөй қасық өлшемдері үшін жабдықталған қос дозерді қолданыңыз. Өлшемдері дұрыс болмаса, тағамның нәтижесі ойдағыдай болмайды.

- Дайындау ретін сақтаңыз:
 - > Сұйықтар (сары май, май, жұмыртқа, су, сүт)
 - > Тұз
 - > Қант
 - > Ұнның жартысы
 - > Сүт ұнтағы
 - > Қатты ингредиенттер
 - > Ұнның екінші жартысы
 - > Ашытқы
- Ұн мөлшерінің дәлдігі маңызды. Сондықтан ұнды таразымен өлшеу керек. Құрғақ ашытқы қолданған дұрыс. Егер мәзірде көрсетілмесе, химиялық ашытқы, яғни қопсытқыш, қолданбаңыз. Ашытқы пакеті ашылған соң, 48 сағат арасында қолданылуы керек.
- Көтерілу үрдісін баяулатып алмас үшін, ингредиенттерді алдын ала салып, қолданыс кезінде қақпағын ашпаған дұрыс (өзге нұсқаулық берілмесе). Ингредиенттерді қосу ретін және мәзірде берілген мөлшерін қатаң сақтаңыз. Алдымен сұйықтар, содан кейін қаттылар. **Ашытқының сұйықтар, тұз немесе қантпен қатынасуы міндетті емес.**
- **Нан өзірлеу үшін температура мен ылғалдық өте маңызды.** Егер ыстық болса, сұйықтарды салқындау күйінде қолданған дұрыс. Дәл солай, егер суық болса, сүт пен суды жылытуға болады (бірақ 35 градустан асыруға болмайды). Жақсы нәтижеге жету үшін, жалпы температура 60 градус болуы тиіс (су+ұн+орташа температура). Мысалы: егер үй температура 19 градус болса, ұн 19 градус, ал су 22 градус ($19 + 19 + 22 = 60^{\circ}\text{C}$) болуы тиіс.
- **Қамырдың күйін илеу кезінде тексеріп қойған да дұрыс:** біркелкі домаланған қамыр қабырғаларға жабыспауы керек.
 - > егер иленбеген ұн қалдықтары болса, аздап су құюға болады.
 - > немесе, аздап ұн қосу қажет болады.

Қамыр қалпына баяу келеді (бір дегенде 1 ас қасық), сондықтан тағы қоспас бұрын күйі өзгергенін күтіңіз.

- **Ашытқы қосса, қамыр көтеріледі деп санау қате түсінік.** Ашытқы тым көп қосылса қамырдың құрылысы әлсіз болады және пісіру кезінде қамыр дұрыс көтерілмейді. Қамырдың күйін тексеру үшін, пісіруге дейін саусағыңызбен абайлап нұқып көріңіз, саусағыңыздың ізі баяу жоғалса және қамыр қарсыластылығы мықты болса, қамыр құрылысы жақсы дегенді білдіреді.
- Қамырды қалыптағанда тым көп илеменіз, нәтижесіне әсер етуі мүмкін.

2. НАН ПІСІРУ ҚҰРАЛЫН ҚОЛДАНУ

- **Егер қуат көзі жоғалса:** егер жұмыс кезінде қуат көзі жоғалып кетсе, құралдың жадында құралдың реттеулері 7 мин сақталады. Айналым тоқтаған жерінен қайта қосылады. Бұл уақыттан асса, бағдарлама реттеулері сақталмайды.
- **Егер екі бағдарлама қолдансаңыз,** екіншісін бастағанға дейін 1 сағат күтіңіз. Әйтпесе E01 қателік коды көрсетіледі (7 және 15 бағдарламасынан басқа).

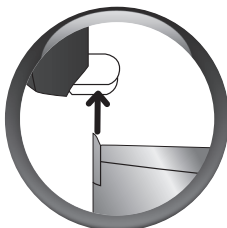
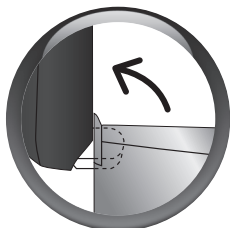
Тазалау және күту

XII Тазалау және күту



- Құралды өшіріп, суыту үшін қақпағын ашып қойыңыз.
- Өнімді аудару үшін, қақпағын алыңыз.
- Құралдың іші мен сыртын ылғалданған матамен сүртіңіз. Әбден құрғатыңыз.
- Аяғын, қажет болса диспенсерді, миксерлерді және жабыспайтын табақтарды сабынды сумен жуыңыз.
- Егер миксерлер ыдыстың ішінде болса, 5-10 минут жібітіп қойыңыз.

KK



- Қажет болса, қақпақты ыстық суға жуу үшін, оны алыңыз.



- Бөлшектерін ыдыс жуатын машинада жумаңыз.
- Жуғыш өнімдер, құрамында спирті бар жуғыштар мен ысқыштарды қолданбаңыз. Жұмсақ және суланған мата қолданыңыз.
- Құралдың өзі мен қақпағын суға малмаңыз.
- Тұғыр және табақтарын нан табаға салмаңыз, тырналып қалуы мүмкін.

Ақаулықтар мен шешімдер

XIII Әзірлеуді жақсарту туралы нұсқаулар

1. НАН ҮШІН

Нәтижесі ойлағандай болмады ма? Мына кестені қолданып, көмек алуға болады.	НӘТИЖЕЛЕРІ					
	Нан тым ашыған	Тым ашыған нан сынып қалды	Нан жеткіліксіз көтерілген	Қыртысы жеткіліксіз күймеген	Қыртысы қоңыр бірақ нан жеткілікті піспеген	Қыртысы мен астына ұн жағылған
СЕБЕПТЕРІ						
түймесі пісіру кезінде қосылып тұрған						
Ұны аз						
Ұны көп						
Ашытқысы аз						
Ашытқы тым көп салынған						
Суы аз						
Суы көп						
Қанты аз						
Ұн сапасы нашар						
Ингредиенттер ара қатынастығы дұрыс емес (тым көп мөлшерде)						
Су тым ыстық						
Су тым суық						
Бағдарлама реттелмеген						

2. БАГЕТ ҮШІН

Нәтижесі ойлағандай болмады ма? Мына кестені қолданып, көмек алуға болады.	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Қамыр бір қалыпты емес.	Бас жағын үшбұрыштағанда қалыңдығы мен формасы біркелкі болмайды.	Қажет болса, оқтаумен біркелкілеп алыңыз.
Қамыр жабысқақ; нанды қалыптау қиын.	Әзірлеу мәзірінде су тым көп.	Су мөлшерін азайтыңыз.
	Мәзір бойынша қосылатын су тым ыстық.	Қамырға емес, қолыңызға аздап ұн жағып, қалыптауды жалғастырыңыз.
Қамыр үзіле береді.	Қамырдың желімі аз.	Нан пісіруге арналған ұнды таңдаңыз (Т 45).
	Қамыр икемді емес.	Қалыптау алдында 10 мн қойып қойыңыз.
	Нандар бірдей емес.	Қамыр бөліктерін өлшеу керек.
Қамыр нығыз/қалыптауға тым қатты.	Әзірлеу мәзірінде су аз берілген.	Мәзірді тексеріңіз немесе ұн сіңірімі нашар болса, су қосыңыз.
	Әзірлеу мәзірінде ұн көп мөлшерде берілген.	Алыдмен шамалап қалыптап алып, біраз уақытқа қойып қойыңыз. Қамырды илей бастағанда аздап су қосыңыз.
	Қамыр тым жұмсақ, aillée.	Қалыптау алдында 10 мин қойып қойыңыз. Қолыңыз бен қамыр илейтін беткейге ұн себіңіз. Қалыптағанда көп илеменіз. Қалыптауды 2 қадаммен 5 минутта аяқтаңыз.
Нандар дұрыс піспеген.	Табаға дұрыс салынбаған.	Табаларға қамырды дұрыс салу үшін, табадағы орнын дұрыстап дайындаңыз.
	Қамыр тым сұйық.	Сұйық мөлшерін бақылаңыз. Мәзір 50 грамдық жұмыртқаға есептелген. Егер жұмыртқа үлкен болса, су мөлшерін азайтыңыз.
Нандар табаға жабысып, күйіп кетті.	Тәтті құймасы тым көп.	Әлсіздеу құйманы таңдаңыз. Құйманың табаға тимеуін қадағалаңыз.
	Қамырды тым сулап жібергенсіз.	Артық суын щеткамен алып тастаңыз.
	Тұғыр тым.	Табаларды саларда тұғырды майлап алыңыз.
Нандардың түіс тым ашық.	Қамырдың бетін щеткамен сулауды ұмытып кеткенсіз.	Келесі жолы есіңізде болсын.
	Қалыптау кезінде тым көп ұн сепкенсіз.	Пісірер алдында щеткамен жақсылап сулаңыз.
	Орташа температура тым жоғары (30°C жоғары).	Суық су қолданыңыз (10-15 градус) немесе/және ашытқы мөлшерін азайтыңыз.
	Ингредиенттер диспенсерінің қақпағын/саңылауын ашыңыз.	Келесі жолы қолданғанда мықтап бекітілуін қадағалаңыз.

Нәтижесі ойлағандай болмады ма? Мына көстені қолданып, көмек алуға болады.	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Нандар көтерілмеді.	Ашытқы қоспағансыз/ашытқы мөлшері аз.	Мәзір нұқсауларын орындаңыз.
	Ашытқы ескі болуы мүмкін.	Қолдану мерзімін тексеріңіз.
	Мәзірде су берілмеген.	Мәзірді тексеріңіз немесе ұн сіңірімі жоғары болса, су қосыңыз.
	Қамыр тым қатты және қалыптау кезінде үгітіліп қалды.	Қалыптау кезінде азырақ басыңыз.
	Қамыр шамадан артық иленген.	
Қамыр тым көтеріліп кетті.	Ашытқы тым көп салынған.	Ашытқыны азырақ салыңыз.
	Тым ашыған.	Табаға салғанда қамырды басыңыз.
Нандар тілімделмеген.	Қамыр тым жабысқақ: суды тым көп қосқансыз.	Қалыптауды қайта жасаңыз, қолыңызға көбірек ұн алыңыз, бірақ қамырға ұн қоспаңыз.
	Пышағы өткір емес.	Құралдың пышағын бастапқы күйінде қолданыңыз, микро пышақтың жүзі өтек өткір.
	Тілімдеріңіз әлсіз.	Тілімді жылдам әрекетпен жасаңыз.
Тілімдер пісіру кезінде ашылған жоқ.	Қамыр тым жабысқақ: суды тым көп қосқансыз.	Мәзірді тексеріңіз немесе ұн сіңірімі нашар болса, ұн қосыңыз.
	Қалыптау кезінде қамырдың беті берік болып жасалмаған.	Қамырды қаттырақ басыңыз.
Пісіргенде қамырдың шеттері жыртылып кетті.	Тілімдері терең емес.	Тілімдер жасау туралы бетті қараңыз (84).

XIV Техникалық ақаулықтар нұсқаулығы

АҚАУЛЫҚТАР	ШЕШІМДЕРІ
Миксерлері табаға жабысып қалса.	Алдымен жібітіп алыңыз.
Миксерлері табаға жабысып нан.	Айнал Жабдықтары пішіннен нан (бет 67).
 түймесі басқанда жауап қатпайды.	- Құрал тым ыстық. 1 сағат күтіңіз, 2 айналым аралығында (қателік коды E01). - Жайырақ бастау бағдарламаланған.
 түймесін басқанда мотор жүреді, бірақ қамыр иленбейді.	- Ыдысы толық енгізілмеген. - Миксерлері жоқ немесе дұрыс салынбаған.
Кейін пісіру бағдарламасын қосқанда қамыр дұрыс көтерілмейді немесе құрал мүлдем жүрмейді.	- Кейін пісіру бағдарламасын қосқаннан кейін,  түймесін басуды ұмытып кеткенсіз. - Ашытқы тұзбен/сумен араласқан. - Миксерлері жоқ.
Күйік иісі шығады.	- Ингредиенттердің бір бөлігі табақтың шетіне түсіп кеткен: құралды суытып, ішін ылғалданған спонжбен, тазалағыш зат қоспай сүртіп алыңыз. - Тағам тасып кетті: ингредиенттері, әсіресе сұйығы тым көп мөлшерде қосылған. Мәзірде берілген ингредиенттердің мөлшерін сақтаңыз.

XV Кепіл

- Бұл құрал үйде қолдануға арналған; басқа мақсатта қолдану немесе нұсқауларды орындамау өндіруші жауапкершілігін және кепілін жояды.
- Бірінші рет қолданарда нұсқауларды мұқият оқыңыз, нұсқауларды орындамау өндіруші жауапкершілігін жояды.

XVI Қоршаған орта

- Ережелерге сәйкес, қолданыстан тыс уақытта құралды қуат көзінен ажыратып, өшіріп қою қажет.