Moulinex®

nutribread

RU

UK

KK

www.moulinex.com

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.

RU

- 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 контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находится под присмотром для недопущения игры с прибором.
- 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”.
- Во избежание опасности, замена поврежденного

кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.

- Это устройство может быть использовано детьми в возрасте от 8 лет и старше, с отсутствием опыта и знаний, или чьи физические, или умственные способности ограничены, если они прошли обучение и находятся под присмотром человека, который отвечает за их безопасность. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание прибора не должна производится детьми младше 8 лет и если они не находятся под присмотром человека, отвечающего за их безопасность.
  Держите прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования внутри помещения, на высоте до 4000 м.
- Осторожно: опасность получения травм в результате ненадлежащего использования устройства.
- Осторожно: после использования поверхность нагревательного элемента выделяет остаточное тепло.
- Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.

- Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах.
  Не превышайте общего веса теста в 1000 г.
  Не превышайте 620 г муки и 10 г дрожжей.
- Очистку деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, производите влажной тканью или губкой.

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя 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...).

- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.

- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.

- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.

- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений.
  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".

- Не пользуйтесь прибором если:
  - шнур питания неисправен или поврежден.
  - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.
  В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.

- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.

- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.

- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- 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 работы.
- **Не касайтесь смотрового окна во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое окно 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 ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- 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 программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырываться струя пара.
- Акустический уровень шума прибора составляет 60 дБа.

Участвуйте в защите окружающей среды!

ⓘ В вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.

➲ Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.

ПОРАДИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Цей пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером чи окремим пультом дистанційного управління.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з фізичними, нервовими або розумовими вадами, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або були надані попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).
  Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступних випадках, на які не поширюється дія гарантії, а саме:
  - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, офісах та в іншому професійному середовищі;
  - на фермах;
  - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
  - у закладах типу «кімнати для гостей».
- Якщо електрошнур пошкоджений, його необхідно замінити, звернувшись до виробника, сервісного центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб

уникнути небезпеки.

- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями та 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 можливу небезпеку, пов'язану з використанням пристрою. Не дозволяйте, щоб діти гралися з пристроєм. Не дозволяйте, щоб діти виконували чищення та обслуговування пристрою, крім випадків, коли вони старше 8 років і за ними наглядають відповідальні за їхню безпеку особи.

  Зберігайте пристрій і його шнур у місцях, недоступних для дітей віком до 8 років.
- Цей прилад призначено для використання тільки в приміщенні в домашніх умовах на висоті нижче 4000 м над рівнем моря.
- Застереження: існує небезпека травмування в результаті неправильного використання приладу.
- Застереження: поверхня нагрівального елемента може зберігати залишкове тепло після використання.

- Прилад забороняється занурювати у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не кладіть інгредієнти в кількості, більшій, ніж та, що вказана в рецептах.
  Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.
  Не перевищуйте норму в 620 г борошна та 10 г дріжджів.
- Деталі, що контактують із харчовими продуктами, очищуйте тканиною або вологою губкою.

- Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням приладу: використання з порушенням інструкцій звільняє виробника від будь-якої відповідальності.

- Для Вашої безпеки, пристрій відповідає всім вимогам та стандартам (директиві щодо низької напруги, щодо електромагнітної сумісності, щодо матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, щодо охорони навколишнього середовища тощо).

- Використовуйте прилад на твердій робочій поверхні подалі від бризок води та ні в якому разі не в ніші на вбудованій кухні.
  Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулює дію гарантії.

- Підключайте ваш прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електрострумом і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам безпеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.
  Цей прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.

- Відключіть прилад з електричної мережі одразу ж після закінчення його використання або при його очищенні.

- Не користуйтесь приладом, якщо:
  - електрошнур пошкоджений або несправний,
  - він падав на підлогу, має видимі пошкодження або несправно працює.

  Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків прилад необхідно віднести до найближчого сервісного центру. Див. умови гарантії.

- Будь-яке втручання всередину приладу, окрім очищення і звичайного догляду, що здійснюються користувачем, повинне виконуватися спеціалістами уповноваженого сервісного центру.

- Не занурюйте прилад, його електрошнур або вилку в воду або інші рідини.

- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.
- Не рухайте прилад під час роботи.
- **Не торкайтесь оглядового віконця під час роботи приладу й одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**
- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.
- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Не використовуйте прилад для приготування іншої їжі, окрім хліба та джемів.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займуться, ніколи не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте винятково запасні частини та приладдя, призначені для вашого приладу.
- **Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високих температур.**
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.
- **Коли ви користуєтесь програмою N 13 (джеми, компоти), будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливий вихід пари або** розбризкування гарячої рідини.
- Рівень акустичного шуму приладу становить 60 дБа.

Сприяймо захисту довкілля !

ⓘ Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.

➲ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту прийому.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР
МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- Құралды сыртқы таймермен қолдануға және қашықтықтан басқарудың жеке жүйесі арқылы басқаруға болмайды.
- Құрал қимыл, ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (балаларды қоса), сондай-ақ тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың қолдануына арналмаған. Мұндай адамдар құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе одан пайдалану жөнінде нұсқаулық алғаннан кейін қолдана алады. Балалардың құралмен ойнамағанын қадағалаңыз.
- Құрал үй тұрмысында қолдануға ғана арналған. Оны кепілдік күші жойылатын мына жайларда қолдануға болмайды:
  - қызметкерлерге арналған асүйде, дүкенде, кеңседе және өзге де өндірістік жағдайларда;
  - фермадағы тұрғын үйлерде;
  - уақытылы тұруға арналған қонақүй, мотель, өзге де орындарда;
  - түнеп шығатын және күндіз болуға арналған орындарда.

- Егер қоректендіру баусымы бүлінген болса, қауіпсіздік мақсатында, оны өндірушісі немесе тиісті қызмет көрсету орталығы, не болмаса білікті маман ауыстырғаны дұрыс.
- Сегіз жасқа толған балалар, қимыл, ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдар, тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құралды олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе құралды қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқаулық алғаннан кейін және қауіп төнуі мүмкін екенін саналы түрде сезінген жағдайда ғана қолдана алады. Балалардың құралмен ойнамағанын қадағалаңыз. Балалардың құралмен ойнауына болмайды. Сегіз жасқа толмаған балалар құрылғыны үлкендердің қарауымен ғана тазалайды немесе қызмет көрсетеді.

  Құралды және оның қоректендіру баусымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл құрылғы жабық үй-жайда және абсолюттік биіктігі 4000 метрден аспайтын жерде пайдалануға арналған.
- Абайлаңыз: құрылғыны дұрыс қолданбаудан жарақат алу қаупі бар.

- Абайлаңыз: өшіргеннен кейін де қыздырғыш элементтің беті ыстық болып тұрады.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салуға болмайды.
- Рецептіде көрсетілген мөлшерден асырмаңыз.
  Қамырды барлығы 1000 г мөлшерден асырмаңыз,
  Ұнды барлығы 620 г және ашытқыны 10 г мөлшерден асырмаңыз.
- Тағамға тиетін бөлшектерді тазалау үшін шүберекті немесе ылғал губканы пайдаланыңыз.

- Құрылғыны бірінші рет пайдаланбастан бұрын нұсқауларды мұқият оқыңыз: өндіруші нұсқауларға сай келмейтін қолданыс үшін жауапкершілікті қабылдамайды.

- Қауіпсіздігіңіз үшін, бұл өнім барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай келеді (Төмен кернеу директивасы, электромагниттік үйлесімділік, тағамға сай материалдар, қоршаған орта...).

- Құрылғыны тұрақты жұмыс бетінде, су шашырамайтын жерде пайдаланыңыз және ешқандай жағдайда бекітілген ас үй ішіндегі шкафқа орнатпаңыз.

- Құрылғыны міндетті түрде жерге қосылған розеткаға қосуыңыз керек. Бұл талапты орындамау электр тогының соғуына және қатерлі жарақатқа әкелуі мүмкін. Еліңізде қолданылатын электрлік орнатуға арналған стандарттарға жер қосылымының сай келуі қауіпсіздігіңіз үшін маңызды болып табылады. Егер қондырмаңызда жерге қосылған розетка болмаса, қандай да бір қосылымды жасамастан бұрын, электрлік қондырманы сәйкестендіретін куәландырылған ұйымға тіркелуіңіз керек.

- Бұл өнім тек үйде пайдалануға арналған.

- Құрылғыны пайдаланып болған соң және тазалау қажет болғанда, оны тоқтан ажыратыңыз.

- Құрылғыны мына жағдайда пайдалануға болмайды:
  - қуат сымында ақаулық болғанда не зақымданғанда,
  - құрылғы еденге құлағанда және зақым белгілері көрінгенде немесе дұрыс жұмыс істемегенде.

Екі жағдайда да қатерді жою үшін құрылғы ең жақын бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберілуі керек. Кепілдік құжаттарын қараңыз.

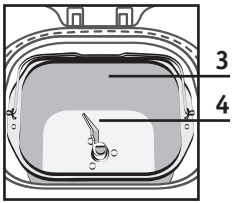
- Тұтынушының күнделікті тазалау мен техникалық қызмет көрсету әрекеттерінен басқа әрекеттерді білікті қызмет көрсету орталығы орындауы тиіс.
- Құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге асып қоймаңыз.
- Қуат сымы ешқашан құрылғыға жақын болмауы не ыстық бөліктеріне тимеуі, ыстық көзіне не өткір бұрыштарына жақын қойылмауы тиіс.
- Пайдаланып жатқанда құрылғыны жылжытуға болмайды.
- **Жұмыс кезінде және одан кейін қарау терезесін ұстамаңыз. Терезе жоғары температураға дейін жетуі мүмкін.**
- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз.
- Тек жақсы жағдайдағы, жерге қосылған розеткасы бар және тиісінше бағаланған ұзарту сымын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны басқа құрылғылардың үстіне қоймаңыз.
- Құрылғыны ысыту көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны нандар мен джемдерден басқа тағамды пісіру үшін пайдаланбаңыз.
- Қағазды, картаны немесе пластмассаны құрылғыға салмаңыз және үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Құрылғының қандай да бір бөлігі өртенсе, оны сумен өшіруге әрекет етпеңіз. Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз. Жалынды ылғал шүберекпен басыңыз.
- Қауіпсіздігіңіз үшін тек құрылғы үшін әзірленген жабдықтар мен қосымша бөліктерді пайдаланыңыз.
- **Бағдарламаның соңында табаны немесе құрылғының ыстық бөліктерін ұстау үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Қолдану кезінде құрылғы қатты ысып кетеді.**
- Ауа желдеткіштерін ешқашан жаппаңыз.
- Абайлаңыз, бағдарлама соңында не барысында қақпақты ашқанда бу шығуы мүмкін.
- **14-бағдарламаны (джем, компот) пайдалану кезінде қақпақты ашқанда будан және ыстық шашырандыдан абай болыңыз.**
- Бұл өнімнің өлшенген шу деңгейі 60 дБА.

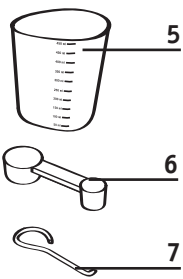
Қоршаған ортаны қорғауға көмектесейік!

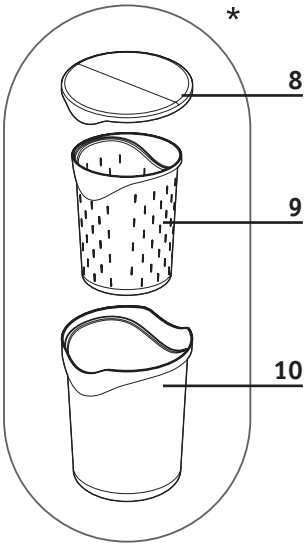
ⓘ Құрылғыңызда қайта пайдалануға немесе өңдеуге болатын көптеген материалдар бар.

➲ Өңделуі үшін оны жинау орнына апарыңыз.

1
2
MEMO
Nutribread
MENU
TIMER
PROG
2:01
START
STOP
Moulinex
nutribread


3
4


5
6
7


*
8
9
10

2f
2a
2g
2b
МЕНЮ
Nutribread
500 гр.
750 гр.
1000 гр.
MENU
TIMER PROG
1
2:01
СТАРТ
СТОП
2c
2d
2e

ОПИСАНИЕ

1 - крышка со смотровым окном
2 - приборная панель
- **a** - жидкокристаллический дисплей
- **b** - кнопки запуска в различных режимах
- **c** - выбор веса
- **d** - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 11
- **e** - выбор цвета корочки
- **f** - выбор программ
- **g** - индикатор работы

3 - Чаша для хлеба
4 - лопасть для перемешивания
5 - мерный стакан
6 - чайная ложка/ столовая ложка
7 - "Крючок" для вынимания лопасти
8 - Крышка для хранения
9 - Стакан для сыворотки
10 - Стакан для йогурта

RU

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Приготовление

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!

2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены. **Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой.** При неправильной дозировке результаты будут плохими.

3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.

4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан 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.**

Общий порядок закладки:
> Жидкости (сливочное масло, растительное масло, яйца, вода, молоко)
> Соль
> Сахар
> Первая половина муки
> Порошковое молоко
> Особые твердые ингредиенты
> Дрожжи

Утилизация

• **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, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

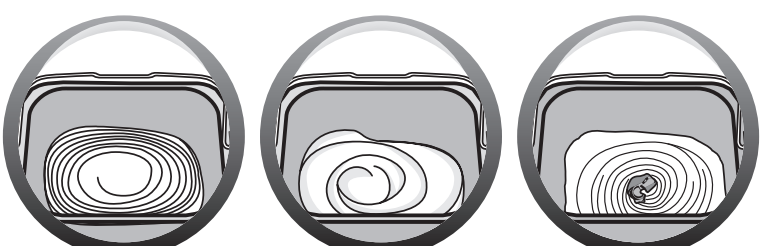
- **Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания:** оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок чаши:
  - если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
  - в противном случае может быть необходимо добавить муки.

  Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.
- **Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста.** Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

Особенности использования безглютеновых программ

- Мучные смеси следует просеивать с дрожжами, чтобы избежать образования комков.
- Следует уделить внимание качеству замеса: чтобы все ингредиенты хорошо смешались, соскабливайте все неразмешанные фрагменты с краев чаши и перемещайте их в середину с помощью лопатки (из дерева или пластика во избежание царапин на покрытии).
- При добавлении ингредиентов надо также тщательно перемешать их для включения в тесто.
- В силу природы ингредиентов безглютеновых рецептов хлеб не зарумянивается обычным образом. Верхняя корочка остается относительно светлой.
- Безглютеновый хлеб не поднимается, как традиционный, и остается плоским сверху.
- Не все марки готовых смесей дают одинаковый результат: некоторые рецепты может потребоваться скорректировать. Поэтому мы рекомендуем экспериментировать (см. пример ниже).

Пример. Регулируйте количество жидкости, добиваясь нужной консистенции теста. Оно должно быть относительно мягким, но не жидким.



Слишком жидкое **OK** **Слишком сухое**

Исключение: бисквитное тесто должно оставаться относительно жидким.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора **- A**.
- Протрите все детали и сам прибор влажной тряпкой.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

- Полностью размотайте шнур питания, разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- При первом использовании может появиться легкий запах.
- Выньте чашу для хлеба, поднимая его за ручку и медленно поворачивая против часовой стрелки. Затем установите лопасть -**B**-**D**.
- Заложите ингредиенты в чашу в указанном порядке. Удостоверьтесь в том, что все ингредиенты отмерены точно -**E**-**F**.
- Вставьте чашу в хлебопечку. Держа чашу для хлеба за ручку, вставьте его в хлебопечку таким образом, чтобы она поместилась на ведущий вал (для этого Вам необходимо будет немного наклонить его). Затем поверните по часовой стрелке, и чаша встанет на место -**G**-**H**.
- Включите питание хлебопечки. После звукового сигнала на индикаторе высвечивается первая программа, то есть, программа выпечки хлеба весом в 1000 г. со средней золотистой корочкой -**I**.
- Выберите требуемую программу с помощью кнопки МЕНЮ.
- Нажмите на кнопку СТАРТ СТОП. На дисплее высветится таймер и загорится индикатор работы -**J**-**K**.
- После окончания цикла выпечки отключите хлебопечку от электропитания. Выньте чашу для хлеба из хлебопечки. Всегда пользуйтесь рукавицами, ручка и внутренняя поверхность крышки нагреваются. Выньте горячий хлеб и поместите его на час на решетку для охлаждения -**L**.

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ.

ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА (программы 9)	**ИНГРЕДИЕНТЫ** **ч. л.** = чайная ложка - **ст. л.** = столовая ложка
ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА = СРЕДНЯЯ	1. ВОДА = 365 мл 3. МУКА = 620 г 2. СОЛЬ = 2 ч. л. 4. ДРОЖЖИ = 1 1/2 ч. л
ВЕС = 1000 г	
ВРЕМЯ = 3:10	

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

Для каждой из программ высвечивается индикация у становки по умолчанию. Поэтому точные установки выбираются вручную.

Выбор

При выборе программы включается последовательность этапов, которые выполняются один за другим.

МЕНЮ **Клавишей меню** выбирается одна из различных программ. На индикаторе указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к МЕНЮ следующей программе, от 0 до 19:

Использование безглютеновых программ

Для приготовления безглютеновых видов хлеба и кексов следует использовать программы 0, 1 и 2. Для каждой из этих программ существует только один вариант массы (1000 г для программ 1 и 2; 750 г для программы 3).

Безглютеновый хлеб и кексы подходят людям, страдающим глютенчувствительной целиакией, т. е. не переносящим глютен, присутствующий во многих зерновых культурах (пшенице, ячмене, ржи, овсе, хорасанской пшенице, спельте и т. д.).

Важно не допустить смешения с мукой, содержащей глютен. Тщательно мойте чашу, лопатку и всю посуду, в которой будете готовить безглютеновый хлеб и кексы. Убедитесь также, что выбранные вами дрожжи не содержат глютена.

Эти безглютеновые рецепты были разработаны с использованием готовых смесей для безглютенового хлеба, таких марок, как Schär или Valpiform.

Эти виды безглютеновых смесей имеются в продаже в супермаркетах и специальных магазинах. Обратите внимание, что не все марки готовых безглютеновых смесей дают одинаковый результат.

Консистенция безглютеновых сортов муки не способствует наилучшему замешиванию. Поэтому для предотвращения образования комков мы рекомендуем просеивать мучные смеси вместе с дрожжами.

Вот почему в безглютеновых программах отсутствует возможность отложенного запуска. Также следует с помощью гибкой деревянной или пластиковой лопатки снимать тесто с краев чаши и перемещать его в центр, чтобы не оставалось неразмешанных ингредиентов и тесто было однородным.

Безглютеновый хлеб будет плотнее и светлее по сравнению с обычным хлебом.

0. Хлеб без глютена с солью. Мы рекомендуем использовать готовую смесь. Для данной программы существует только один вариант массы - 1000 г. Хлеб выпекается из готовой смеси по рецепту с низким содержанием сахара и жиров.

1. Сладкий хлеб без глютена. Мы рекомендуем использовать готовую смесь. Для данной программы существует только один вариант массы — 1000 г. Хлеб выпекается из готовой смеси по рецепту, содержащему сахар и жиры.

2. Кекс без глютена. Мы рекомендуем использовать готовую смесь. Для данной программы существует только один вариант массы — 750 г. Хлеб выпекается по рецепту кекса с использованием готовой смеси и разрыхлителя.

3. **Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки.** Эта программа аналогична программе Цельнозерновой хлеб, только более быстрая.

4. **Цельнозерновой хлеб.** Программа Хлеб из цельной муки, выбирается для выпечки хлеба из муки с отрубями.

5. **Хлеб без соли.** Хлеб является пища, которая обеспечивает наибольший вклад соли ежедневно. Уменьшение потребления соли позволяет снизить риск сердечно-сосудистых заболеваний.

6. **Хлеб быстрой выпечки.** Программа 7 подходит только для рецепта Хлеб супер быстрой выпечки. Хлеб быстрой выпечки получается более компактного размера, по сравнению с использованием обычных программ.

7. **Ржаной хлеб.** Данную программу следует выбирать при использовании большого количества ржаной муки или других подобных зерновых (напр., гречки, полбы).

8. **Французский хлеб.** Программа Французский хлеб, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

9. **Сладкий хлеб.** Программа Сладкий хлеб, адаптирована для рецептов сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара и жиров. Если вы используете смеси для сдобных булочек, не кладите больше 750 г. теста.

10. **Выпекание.** Программа Выпекание предназначена для приготовления выпечки в течение 10 - 70 минут (с шагом в 10 минут). Эта программа может быть использована:
    a) в сочетании с программой для дрожжевого теста,
    b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе,
    c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.

    Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 11.
    После достижения нужного цвета корочки, остановите программу вручную, нажав на кнопку START/STOP.

11. **Тесто.** Программа Тесто не предназначена для выпечки. Она предназначена для замешивания и подъема любого дрожжевого теста, например, теста для пиццы.

12. **Пирог/кекс.** Программа Пирог позволяет изготовление Выпечки и пирогов с использованием сухих дрожжей. Для этой программы установка веса доступна только в 750 г.

13. **Варенье.** Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в чаше.

14. **Пресное тесто для макаронных изделий.** Программа Пресное тесто для макаронных изделий идеально подходит для мягкого хлеба, покрытого тонкой коркой. Например: паста, безглютеновое тесто для пиццы .

15. **Каша.** Данная программа позволяет готовить каши и рисовый пудинг на молоке.

16. **Крупы.** Данная программа позволяет готовить различные крупы: рис, гречу и тп.

17. **Йогурт.** Данная программа позволяет готовить йогурт на основе пастеризованного коровьего, козьего или соевого молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки и фильтра для сыворотки). После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.

18. **Питьевой йогурт.** Данная программа позволяет готовить питьевые йогурты на основе пастеризованного молока. Поместите стакан для йогурта в емкость (без крышки). Перед употреблением хорошо перемешайте. После приготовления храните йогурт в прохладном месте и употребите его в течение 7 дней.

19. **Творог.** Данная программа позволяет готовить творог на основе кислого коровьего или козьего молока или кефира. Вставьте стакан для сыворотки в стакан для йогурта (без крышки) и поместите его в емкость. Для этой программы обязателен этап сцеживания. После приготовления храните творог в прохладном месте и употребите его в течение 2 дней.

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. **В программах 0, 1, 2, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 вес не регулируется.** Нажатием на клавишу установите выбранный вес от 500 г, 750 г до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета корочки

Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 11, 13, 14, регулировка подрумянивания не осуществляется.
Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА / СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА.
Для установки выбора цвета корочки нажимайте на кнопку до высвечивания на индикаторе нужной степени подрумянивания.

Пуск/остановка

Нажатием на кнопку START/STOP включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены отличающейся программы нажмите на кнопку START/STOP, **и удерживайте её нажатой в течение 3 секунд**.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

В таблице (дополнительная информация приведена в конце данной инструкции) указана разбивка по циклам выбираемых программ.

Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.
В ходе этих циклов, и в программах 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать.
В обобщенной таблице (дополнительная информация приведена в конце данной инструкции) и в колонке «дополнительно» указано время работы хлебопечки. В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке «дополнительно» из общего времени выпечки.
Например, в колонке «дополнительно» указано 1 час 45 минута, а «общее время» составляет 2 часа 01 минута, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 16 минут.

Расстойка

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

Время действия дрожжей, за которое хлеб поднимается и приобретает свой аромат.

Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

Поддержание в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.
в программах 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки.

В течение часа, когда хлеб поддерживается в теплом состоянии на дисплее таймера отображается мигающий указатель 0:00. В конце цикла хлебопечка автоматически отключается после 3 звуковых сигналов.

ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, на срок до 15 часов. Отсроченный старт не может применяться для программ 0, 1, 2, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19.

Этот этап вводится в действие после выбора программы, степени подрумянивания и веса. На индикаторе указывается время исполнения программы. Рассчитайте время между запуском программы и сроком, к которому Вы хотите получить свою выпечку. В хлебопечку уже включены автоматические циклы программы. Кнопками ⊕ и ⊖, выберите время (⊕ увеличение и ⊖ уменьшение времени). Короткими нажатиями увеличивайте или уменьшайте время на промежутки по 10 минут, при этом подается короткий звуковой сигнал. Длинными нажатиями время изменяется промежутками по 10 минут непрерывно.

Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня.
Установите 11 часов кнопками ⊕ и ⊖. Нажмите на кнопку СТАРТ СТОП. Подается звуковой сигнал. Начинает мигать : указатель минут. Начинается обратный отсчёт. Загорается индикатор работы.

Если Вы ошиблись и хотите изменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ СТОП до звукового сигнала. На дисплей выводится время по умолчанию. Установите нужное время заново. Убедитесь, что отдельные ингредиенты не являются скоропортящимися продуктами.

Не пользуйтесь отсроченным режимом при приготовлении блюд, содержащих сырые яйца, йогурт, сыр, свежие фрукты.

Практические советы

В случае перерыва подачи электроэнергии: если это происходит во время цикла работы, исполнение программы прерывается по отключению тока или неправильному срабатыванию; у хлебопечки имеется 7 минутный резерв питания, в течение действия которого программа сохраняется.
Цикл возобновляется с места остановки. По истечении этого времени программирование теряется.

При последовательной работе двух программ, выждите 1 час, прежде чем начать вторую операцию.

При вынимании хлеба из чаши, лопасти могут застрять в хлебе.
В этом случае пользуйтесь приспособлением "крючок" следующим образом:

> вынув хлеб, положите его горячим на бок и придерживайте рукой в термоизолирующей перчатке,
> вставьте крючок в ось мешалки - **N**,
> осторожно потяните, чтобы вынуть мешалку - **N**,
> положите хлеб и дайте ему охладиться на решетке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Безглютеновая мука: существует множество "нехлебных" сортов муки (которые не содержат глютен). Наиболее распространенные виды такой муки - гречневая, рисовая (белая и бурая), киноа, кукурузная, каштановая и сорго.
Чтобы достичь присущей глютену эластичности, необходимо смешивать разные виды нехлебной муки и добавлять загустители.

Загустители: чтобы достичь нужной консистенции и имитировать эластичность глютена, в тесто можно также добавлять ксантановую и/или гуаровую камедь. Эти вещества используются в пищевой промышленности как загустители, стабилизаторы и эмульгаторы.

Готовые к употреблению безглютеновые смеси: с их помощью легче выпекать безглютеновый хлеб, поскольку они содержат загустители и гарантированно не содержат глютен; некоторые из них также являются органическими продуктами.
Не все марки готовых безглютеновых смесей дают одинаковый результат.

Жиры и растительное масло: жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если Вы используете сливочное масло, порежьте его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте, или предварительно размягчите его. Не заливайте в хлебопечку жидкое масло. Избегайте соприкосновения жиров с дрожжами, поскольку жир может помешать насыщению дрожжей влагой.

Яйца: яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если Вы используете яйца, сократите количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов; для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.
Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. **Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением тех рецептов безглютенового хлеба, которые требуют теплой воды (около 35 °C).**

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.
На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 5.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар.

Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

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

Дрожжи: Имеется несколько видов хлебопекарных дрожжей: свежие в виде кубиков, сушенные активные дрожжи или сушеные легкорастворимые дрожжи. Дрожжи продаются в гипермаркетах (в отделе хлебобулочных изделий или свежих продуктов), но свежие дрожжи можете также приобрести в булочной. Свежие дрожжи или сушенные легкорастворимые дрожи положите вместе с другими ингредиентами прямо в чан прибора. Свежие дрожжи всегда хорошо измельчите руками, благодаря этому будет легче проводить перемешивание. Только сушенные активные дрожжи (в форме шариков) необходимо перед использованием смешать с небольшим количеством теплой воды. Выберите температуру около 35 °C, при более низкой температуре дрожжи менее активны, а при более высоких температурах они могут перестать действовать. Соблюдайте установленную дозировку. В случае использования свежих дрожжей (см. ниже указанную переводную таблицу), увеличьте количество.

Равноценное количество / вес между сушенными и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)

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

Свежие дрожии (в граммах)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Для выпечки безглютенового хлеба необходимо использовать специальные безглютеновые дрожжи.

Добавки (сухофрукты, оливки, и т.д.): можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

> строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных,
> иметь в виду, что самые твёрдые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование хлебопечкой (например, при ручной установке времени),
> тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок),
> слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста,
> не добавлять их в слишком большом количестве - это может повредить тесту, соблюдайте количество ингредиентов,
> указанное в рецептах, чтобы ингредиенты не выпадали из чаши.

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

Молоко

Какое молоко использовать?

Можно использовать любые виды молока (например, коровье, козье, овечье, соевое и другие виды молока растительного происхождения). Консистенция йогурта может различаться в зависимости от используемого молока. В данном устройстве может использоваться непастеризованное молоко, молоко с длительным сроком хранения и все виды молока, список которых приведен ниже:

- **Стерилизованное молоко с длительным сроком хранения :** Ультрапастеризованное цельное молоко придает йогурту более плотную консистенцию. При использовании наполовину обезжиренного молока консистенция йогурта становится более жидкой. В качестве альтернативы можно использовать наполовину обезжиренное молоко и добавить в него 1 или 2 столовых ложки сухого молока.

- **Цельное молоко :** при использовании этого молока йогурт становится более сливочным, с тонкой пленкой на поверхности.
- **Непастеризованное молоко (фермерское) :** данный вид молока следует предварительно прокипятить. Рекомендуется кипятить молоко на протяжении достаточно длительного периода времени. Затем дайте ему остыть, прежде чем заливать его в устройство.
- **Сухое молоко :** данный вид молока придает йогурту очень сливочную консистенцию. Всегда следуйте указаниям, содержащимся на заводской упаковке.

Закваска

Для йогурта

В качестве закваски может выступать:

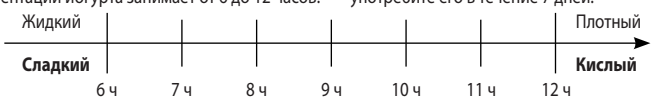
- **Натуральный йогурт,** купленный в магазине, с как можно более длительным сроком годности.
- **Закваска для йогурта агент или молочнокислые бактерии.** В этом случае соблюдайте рекомендации в инструкции к закваске. Такие закваски можно купить в супермаркетах, аптеках и в некоторых магазинах, торгующих товарами медицинского назначения.
- Один из Ваших **недавно приготовленных йогуртов** – это должен быть натуральный йогурт, как можно более свежий. Эта процедура называется культивирование.

Свойства заквасок могут быть разрушены под воздействием слишком высоких температур.

Продолжительность ферментации

В зависимости от используемых базовых ингредиентов и желаемого результата, процесс ферментации йогурта занимает от 6 до 12 часов.

По завершении процесса приготовления, уберите йогурт в холодильник минимум на 4 часа и употребите его в течение 7 дней.



Сычужная закваска (для творога)

Для производства творога вы можете использовать сычужную закваску или кислую жидкость, например, лимонный сок или уксус, чтобы молоко свернулось.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Отключите шнур питания от сети.
- Протрите все части прибора и внутреннюю поверхность чаши влажной тряпкой. Тщательно высушите -**M**.
- Промойте чашу и мешалку горячей водой с мылом. Если лопасть остается в чаше, оставьте отмокнуть на 5-10 минут.
- При необходимости крышка хлебопечки может быть очищена при помощи мягкой губки и теплой воды.

- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**
- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

Вы не получили желаемого результата? Эта таблица может оказаться для Вас полезной.	Слишком сильно поднимается тесто	Хлеб осел после слишком сильного подъёма теста	Хлеб недостаточно поднялся	Корочка не пропеклась	Подрумяненная корочка при непропеченном хлебе	Следы муки внизу и по бокам
Во время выпечки была нажата кнопка START/STOP.				●		
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.			●	●		

Вы не получаете желаемый результат? Данная таблица поможет Вам разобраться в причинах.	Жидкий йогурт	Йогурт слишком кислый	В йогурте присутствует вода	Йогурт пожелтел
Слишком короткое время ферментации.	●			
Слишком длительная ферментация.		●	●	●
Недостаточно ферментов или фермент не работает или неактивный.	●			
Стакан для йогурта был плохо очищен.	●			●
Используемое молоко недостаточно жирное (наполовину обезжиренное, а не цельное).	●			
Крышка осталась на стакане.			●	
Были выбраны неправильные программы.	●			●

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Лопасть застревает в чаше.	• Замочить перед снятием.
При нажатии на кнопку START/STOP хлебопечка не реагирует.	• Экран показывает E01, издается звуковой сигнал: слегка смазать лопасть растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в чашу. • Экран показывает E00, издается звуковой сигнал: прибор слишком холодный. Подождите, пока хлебопечка не прогреется до комнатной температуры. • Экран показывает HHH или EEE, издается звуковой сигнал: сбой. Прибор должен быть обслужен уполномоченным персоналом в сервисном центре.
При нажатии на кнопку START/STOP двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит.	• Чаша вставлена не полностью. • Отсутствие лопасти или неправильная установка лопасти. В двух случаях, описанных выше, выключите прибор, нажав на кнопку START/STOP в течение некоторого времени. Начните процесс приготовления рецепта с самого начала.
После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит.	• После ввода программы вручную не была нажата кнопка START/STOP. • Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. • Отсутствует лопасть.
Запах горелого.	• Часть ингредиентов выпала из чаши. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. • Выпала часть смеси из-за слишком большого количества ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции.

ОПИС

1 - кришка з оглядовим віконцем
2 - панель управління
- **a** - дисплей
- **b** - кнопка вмикання/вимикання
- **c** - кнопка вибору ваги
- **d** - кнопки встановлення відкладеного старту та виставлення часу для програми 10
- **e** - кнопка вибору кольору скоринки
- **f** - кнопка вибору програм
- **g** - світловий індикатор роботи

3 - форма для випікання хліба
4 - мішалка
5 - мірний стакан
6 - чайна ложка/столова ложка
7 - приладдя "гачок" для витягування мішалок
8 - Кришка для зберігання
9 - Ємність для проціджування
10 - Ємність для йогурту

UK

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!

2. Усі інгредієнти, що використовуються, повинні бути кімнатної температури (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Виміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стакану, що входить до комплекту поставки приладу. Для того, щоб виміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтесь відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора.** Приготування смачної випічки можливе тільки при точному дозуванні інгредієнтів.

3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте їх у прохолодному та сухому місці.

4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі, якщо в рецепті не вказано інше. Після відкривання пакетика, дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.

5. Щоб не перешкоджати підійманню тіста, рекомендуємо закладати всі інгредієнти в форму з самого початку і уникати відкривання кришки під час приготування (якщо не передбачено інше). Точно виконуйте послідовність закладання інгредієнтів та їхню кількість згідно рецепту. Спочатку заливаються рідкі інгредієнти, а потім закладаються тверді. **Дріжджі не повинні знаходитися в контакті з рідкими інгредієнтами, сіллю чи цукром. Загальний порядок закладання інгредієнтів:**

> Рідкі інгредієнти (масло, олія, яйця, вода, молоко)
> Сіль
> Цукор
> Борошно - перша половина
> Сухе молоко
> Спеціальні тверді інгредієнти
> Борошно - друга половина
> Дріжджі

Використання

- **Процес випікання у великій мірі залежить від температури та вологості.**
  Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж зазвичай. Відповідно, якщо холодно, при необхідності можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).
- **Іноді доцільно перевірити стан тіста під час другого замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної маси, яка добре відділяється від стінок посуду.

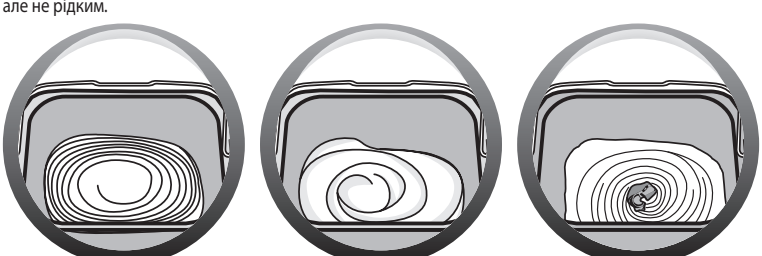
- якщо частина борошна не змішалася з тістом, потрібно додати трохи води,
- якщо тісто занадто вологе та липке, можливо, потрібно додати трохи борошна. Додавати треба потроху (не більше 1 столової ложки за один раз) і чекати, поки не впевнитесь, чи достатньо доданої кількості, перед тим як додавати ще.

- **Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим вище підійметься тісто.** Між тим, при надлишку дріжджів структура тіста стає більш крихкою, і хліб, який високо піднімається, під час випікання осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками пальців: тісто повинно злегка «опиратися» натискуванню, а сліди від пальців повинні поступово зникати.

Особливості використання безглютенових програм

- Просійте борошняні суміші із дріжджами, щоб уникнути утворення грудочок.
- У процесі замішування слід ужити певних допоміжних заходів: для покращення перемішування очистіть всі нерозмішані інгредієнти з боків чаші всередину за допомогою лопатки (виготовленої з дерева або пластику, щоб не подряпати покриття).
- Також здійснюйте перемішування під час додавання інгредієнтів.
- Особливість інгредієнтів, що використовуються для безглютенових рецептів, не дає змогу хлібу набувати коричневого кольору, як за звичайних умов. Верхня скоринка хлібу, як правило, залишається переважно білого кольору.
- Безглютеновий хліб не підіймається, як традиційний, і, зазвичай, має пласку верхівку.
- Не всі марки готових сумішей дають однакові результати: можливо, рецепти доведеться скоригувати. Тому радимо експериментувати (див. приклад нижче).

Наприклад: відрегулюйте об'єм рідини залежно від консистенції тіста. Воно має бути достатньо м'яким, але не рідким.



Надто рідке **OK** **Надто сухе**

Виняток: тісто для випічки бісквіту має бути більш рідким.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні приладу від пакувального матеріалу, етикеток або додаткового приладдя - **A**.
- Очистіть всі частини приладу та сам прилад використовуючи вологу ганчірку.

ШВИДКИЙ СТАРТ

- Повністю розмотайте шнур живлення, пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
- При першому використанні може з'явитися легкий запах.
- Витягніть форму для випікання хліба, піднявши ручку та злегка повернувши форму проти годинникової стрілки. Після цього вставте мішалку -**B**-**D**.
- Покладіть у форму інгредієнти згідно рекомендованого порядку. Перевірте, щоб усі інгредієнти єнти були точно зважені -**E**-**F**.
- Вставте форму для випікання. Тримаючи форму за ручку, помістіть її до хлібопічки таким чином, щоб вона чітко зайняла своє місце над мішалкою (для цього слід її злегка нахилити). Обережно поверніть її за годинниковою стрілкою і вона займе своє місце -**G**-**H.**
- Підключіть хлібопічку до електромережі. Після звукового сигналу за замовчуванням на дисплеї з'явиться програма 0, тобто 1000 г, середня інтенсивність кольору скоринки -**I**.
- Виберіть потрібну програму за допомогою кнопки МЕНЮ.
- Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. На дисплеї висвітиться таймер й засвітиться індикатор роботи -**J**-**K**.
- Після закінчення циклу випікання відключіть хлібопічку від електромережі. Витягніть форму для випікання хліба з хлібопічки. Завжди надягайте захисні рукавички, тому що ручка форми, а також внутрішня поверхня кришки гарячі. Витягніть хліб з форми, поки він гарячий, і залиште його на решітці на 1 годину, щоб він охолов -**L**.

Щоб швидше опанувати навички використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ під час випікання хліба вперше.

ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 8)	**ІНГРЕДІЄНТИ** - **ч.л**. = чайна ложка - **ст. л.** = столова ложка	
СКОРИНКА = Середній рівень інтенсивності забарвлення	1. ВОДА = 365 мл 2. СІЛЬ = 2 ч.л.	3. БОРОШНО = 620 г 4. ДРІЖДЖІ = $1^{1/2}$ ч.л.
ВАГА = 1000 г		
ТРИВАЛІСТЬ = 3:10		

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення за замовчуванням. Отже, Ви маєте обрати бажане налаштування вручну.

Вибір програми

При виборі програми починається здійснення певної послідовності етапів, які виконуються автоматично один за одним.

МЕНЮ **За допомогою кнопки Меню** ви можете вибрати одну з запропонованих програм.

При виборі програми на дисплеї відображається час виконання програми.

При кожному натисканні кнопки МЕНЮ номер поточної програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 0 до 19:

Використання безглютенових програм

Програми 0, 1 і 2 слід використовувати для випічки безглютенового хліба й тістечок. Для кожної програми доступно лише одне налаштування ваги (1000 г для програм 0 і 1 та 750 г для програми 2).

Безглютеновий хліб і тістечка підходять для людей з особистою непереносимістю глютену (глютенова хвороба), який міститься у певних зернових культурах (пшениці, ячмені, житі, вівсі, камуті, спельті тощо).

Важливо уникати змішування з борошном, що містить глютен. Будьте особливо уважні, чистячи чаші, лопатки та інше приладдя, що використовуватиметься для приготування безглютенового хліба й тістечок. Також переконайтеся, що дріжджі, які використовуються, не містять глютену.

Ці безглютенові рецепти розроблені на основі застосування готових до використання сумішей (так звані «готові суміші») для випічки безглютенового хліба, таких як Schär або Valpiform.

Ці типи безглютенових сумішей доступні на роздрібному ринку та у спеціалізованих магазинах. Зауважте, що не всі марки готових до використання безглютенових сумішей дають однакові результати.

Консистенція безглютенового борошна не сприяє оптимальному змішуванню: рекомендується просіяти борошняні суміші разом із дріжджами, щоб уникнути утворення грудочок.

Тому для безглютенових програм недоступна функція відкладеного увімкнення.

Потрібно також використовувати гнучку дерев'яну або пластикову лопатку, щоб направляти тісто й інші нерозмішані інгредієнти з боків чаші всередину, доки тісто не стане однорідним.

Безглютеновий хліб матиме щільнішу консистенцію та буде світлішим за звичайний хліб.

0. **Пікантний безглютеновий хліб.** Рекомендується використовувати готову до використання суміш. Для цієї програми доступно лише налаштування ваги в 1000 г. Хліб виготовляється за рецептом з готової суміші з низьким вмістом цукру та жирів.

1. **Солодкий безглютеновий хліб.** Рекомендується використовувати готову до використання суміш. Для цієї програми доступно лише налаштування ваги в 1000 г. Хліб виготовляється за рецептом з готової суміші з вмістом цукру та жирів.

2. **Безглютенове тістечко.** Рекомендується використовувати готову до використання суміш. Для цієї програми доступно лише налаштування ваги в 750 г. Хліб виготовляється з використанням готової суміші та розпушувача за рецептом.

3. **Хліб швидкого випікання з борошна грубого помелу.** Ця програма аналогічна основній програмі «Хліб з борошна грубого помелу», але є програмою швидкого приготування. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.

4. **Хліб з борошна грубого помелу.** Програму "Хліб з борошна грубого помелу" слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.

5. **Хліб без солі.** Хліб є одним з продуктів харчування, який забезпечує найбільшу добову норму солі. Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.

6. **Білий хліб швидкого випікання.** Програма 7 використовується для дуже швидкого випікання хліба. Хліб, випечений за допомогою цієї програми, більш щільний, ніж хліб, виготовлений в інших режимах.

7. **Житній хліб.** Цю програму необхідно вибирати для приготування хліба з високим вмістом житнього борошна грубого помелу або на основі інших злаків (наприклад, гречки, полби).

8. **Французький хліб.** Програма "Французький хліб" відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.

9. **Солодкий хліб.** Програма "Солодкий хліб" призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру,такі як булочки та молочний хліб. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для булочок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста.

10. **Випікання паляниці.** Програма «Випікання паляниці» дозволяє вам випікати від 10 до 70 хвилин (зі ступеневим регулюванням тривалості в 10 хвилин). Її можна вибирати як окрему програму, а також використовувати:
    a) у сполученні з програмою "Дріжджове тісто",
    b) для нагрівання або отримання хрусткої скоринки на вже спеченому і охолодженому хлібі,
    c) для завершення випікання після тривалого аварійного вимкнення струму під час виконання циклу випікання хліба.

    Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 10.

    Для переривання програми до її закінчення, зупиніть виконання програми вручну тривалим натисканням кнопки СТАРТ/СТОП.

11. **Тісто.** Програма "Тісто" не призначена для випікання. Вона призначена для замішування і забезпечення підіймання дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци, рулетів, солодких булочок.

12. **Кекс (Пиріг).** Ця програма дає можливість випікати кекси та пироги з використанням розпушувача. Для цієї програми дійсне налаштування ваги тільки в 750 г.

13. **Варення (Джем).** Програма "Варення (Джем)" дозволяє автоматично готувати варення в ємкості.

14. **Прісне тісто для макаронних виробів(Паста).** Програма 15 призначена лише для замішування недріжджового тіста. Наприклад: локшина, піца з безглютенового тіста.

15. **Вівсянка.** Забезпечує приготування за такими рецептами, як вівсянка або рис з молоком.

16. **Каші.** Забезпечує приготування за рецептами молочних каш на основі рису, манки та гречки.

17. **Йогурт.** Дозволяє готувати йогурт з пастеризованого коров'ячого, козячого або соєвого молока. Встановіть ємність для йогурту в форму (без кришки, без фільтра для проціджування). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.

18. **Питний йогурт.** Дозволяє готувати питний йогурт з пастеризованого молока. Встановіть ємність для йогурту в форму (без кришки). Перед вживанням добре перемішайте. Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 7 днів.

19. **Сир.** Дозволяє готувати сир з кислого коров'ячого або козячого молока. Встановіть ємність для проціджування в ємність для йогурту (без кришки) та помістіть обидві в форму. Знадобиться проціджування (для видалення сироватки). Після приготування продукт необхідно зберігати в холодному місці й вжити протягом 2 днів.

Вибір ваги хліба

За замовчуванням вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в рецептах.
У програмах 0, 1, 2, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку для вибору ваги продукту: 500 г, 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.

Вибір кольору скоринки

За замовчуванням інтенсивність кольору скоринки встановлюється на СЕРЕДНІЙ рівень. У програмах 11, 13, 14 регулювання кольору скоринки не передбачене.

Можливий вибір одного з трьох варіантів кольору скоринки: СВІТЛИЙ / СЕРЕДНІЙ / ТЕМНИЙ. Якщо ви хочете змінити значення, встановлене за замовчуванням, натискайте кнопку доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти необхідного значення.

Ввімкнення / вимкнення

Для ввімкнення приладу натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або анулювати відкладений старт, **натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку** СТАРТ/СТОП.

ЦИКЛИ

У таблиці (див. кінець цих інструкцій) подано різні цикли приготування залежно від вибраної програми.

Замішування

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалось. Протягом цього циклу та під час виконання програм 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ви маєте можливість додавати наступні інгредієнти: сухофрукти, горіхи, оливки, та ін. Починайте додавання інгредієнтів тільки після звукового сигналу.
Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (див. кінець цих інструкцій) і в стовпчику "extra"(екстра). У цьому стовпчику вказаний час, який відображатиметься на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra"(екстра) від значення загального часу випікання.
Наприклад: "extra"(екстра) = 1:45, "загальний час" = 2:01, інгредієнти можна додавати через 16 хв.

Пауза

Дозволяє осісти тісту, щоб покращити якість замішування.

Підіймання

Час, протягом якого підіймається тісто і формується аромат хліба.

Випікання

Протягом цього етапу тісто перетворюється на м'якушку, а скоринка набуває кольору і стає хрусткою.

Підігрівання

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Проте рекомендується виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.
При використанні програм 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ви можете залишити хліб у хлібопічці. Цикл підтримання температури тривалістю в одну годину автоматично починається після завершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. Протягом години, коли хліб залишається гарячим, дисплей показує 0:00 і миготять 2 крапки таймера. По закінченні цього циклу прилад видає декілька звукових сигналів і автоматично вимикається.

ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО СТАРТУ

Щоб страва була готова в обраний вами час запрограмуйте прилад за 15 годин до початку його використання. Ця функція не може використовуватися для програм 0, 1, 2, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19.

Цей етап починається після вибору програми, інтенсивності кольору скоринки і ваги. На дисплеї з'являється значення тривалості роботи програми. Розрахуйте проміжок часу між моментом, коли ви запускаєте програму, і моментом, коли вам потрібно, щоб страва була готова. Прилад автоматично включає в нього тривалість циклів приготування програми. За допомогою кнопок ⊕ і ⊖ виставте визначений час (⊕ для збільшення, ⊖ для зменшення значення). При кожному короткому натисканні значення часу змінюється на 10 хв + лунає короткий звуковий сигнал. При тривалому натисканні зміна значення часу відбувається безперервно відрізками по 10 хв.

Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок ⊕ і ⊖. Натисніть кнопку СТАРТ СТОП. Пролунає звуковий сигнал і 2 крапки ⁝ таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор роботи.

Якщо ви помилились або бажаєте змінити введене значення часу, натисніть і утримуйте кнопку СТАРТ СТОП доки не пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться значення часу за замовчуванням. Повторіть процедуру програмування.

Деякі інгредієнти можуть псуватися. Не використовуйте цю функцію, якщо рецепт містить: свіже молоко, яйця, йогурт, сир, свіжі фрукти, так як вони можуть зіпсуватися або зачерствіти.

Практичні поради

У випадку вимкнення живлення: якщо виконання програми переривається внаслідок аварійного вимкнення живлення або помилкових дій, хлібопічка має резервний час 7 хв, протягом якого зберігаються запрограмовані дані. Виконання циклу відновиться на тому етапі, на якому воно було перерване. Після того, як мине цей час, налаштування скасовуються.

Якщо ви запланували випікати другий хліб, почекайте 1 годину перед початком приготування іншої страви.

Щоб витягти хліб з форми: може статися так, що мішалки застрягнуть у хлібі під час витягання форми. У цьому випадку використайте приладдя "гачок" наступним чином:

> витягнувши хліб з форми, одразу, поки він ще гарячий, покладіть його на бік, підтримуючи рукою, попередньо надягнувши на неї захисну рукавичку,
> вставте гачок у вісь мішалки - **N**,
> обережно витягніть мішалку - **N**,
> поставте хліб і дайте йому охолонути на решітці.

ІНГРЕДІЄНТИ

Безглютенове борошно: існує велика кількість так званого «нехлібного» борошна (яке не містить глютену). Найбільш відомими є борошно із гречки, рису (білого й коричневого), лободи, кукурудзи, каштана та сорго.

Щоб відтворити еластичність глютену, важливо змішати кілька типів нехлібного борошна й додати загусники.

Загусники: щоб отримати потрібну консистенцію та імітувати еластичність глютену, можна також додати до тіста ксантанову та/або гуарову камедь. Ці інгредієнти використовуються в агро-харчовій промисловості в якості загусників, стабілізаторів та емульгаторів.

Готові до використання безглютенові суміші: спрощують випічку безглютенового хліба, оскільки включають загусники й гарантовано не містять глютен; деякі з них є натуральними.
Не всі марки готових до використання безглютенових сумішей дають однакові результати.

Жири і олія: жири надають хлібу більшої м'якості та інтенсивнішого смаку. Завдяки жирам хліб також зберігатиметься краще і довше. Надлишок жиру уповільнює підіймання тіста. Якщо ви використовуєте масло, подрібніть його на дрібні шматочки, для кращого розподілення у тісті, або розм'якшіть його. Не додавайте до тіста гаряче масло. Уникайте контакту жиру з дріжджами, тому що жир може перешкоджати зволоженню дріжджів.

Яйця: яйця збагачують тісто, покращують колір хліба і сприяють утворенню смачної м'якушки. При використанні яєць зменшіть кількість рідких інгредієнтів. Розбийте яйце і додайте рідкі компоненти до отримання вказаного в рецепті об'єму. Рецепти складено з розрахунку на яйце середнього розміру вагою 50 г, а якщо ви використовуєте більші яйця, додайте трохи борошна; якщо ви використовуєте менші яйця, додавайте менше борошна.

Молоко: ви можете використовувати як рідке, так і сухе молоко. При використанні сухого молока додавайте вказану в рецепті кількість води. При використанні рідкого молока можна теж додавати воду, але загальний об'єм повинен дорівнювати об'єму, вказаному в рецепті. Молоко також має емульгуючу дію, яка дозволяє отримувати м'якушку рівномірною за структурою, що покращує її вигляд.

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль, що міститься у борошні, і робить можливим утворення м'якушки. Воду можна частково замінити молоком або іншою рідиною. **Використовуйте рідину кімнатної температури, за винятком випадків випікання безглютенового хліба, для якого потрібна тепла вода (приблизно 35°C).**

Борошно: вага борошна може бути досить різною залежно від виду борошна, що використовується. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Ба жано використовувати не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищеним вмістом клейковини, борошно "для випікання хліба" або "для пекарень". Якщо ви додаватимете овес, висівки, проростілі зерна пшениці, жито або ж цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. **Рекомендується використовувати борошно T55. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для випікання хліба, булочок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста.** На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більш щільним є борошно (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтесь з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використовуваних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 4.

Цукор: віддавайте перевагу білому, нерафінованому або медовому цукру. Не використовуйте рафінований або грудковий цукор. Цукор живить дріжджі, надає хлібу добрий смак і покращує підрум'янення скоринки.

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактнішим і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста. Використовуйте звичайну столову сіль. Не використовуйте сіль низького ґатунку або її замінники.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують декількох видів: свіжі квадратної форми, сухі та активні, які повинні дегідруватися, та моментальні. Свіжі дріжджі продаються в магазинах (у відділі випічки), але Ви також можете придбати

дріжджі у місцевій пекарні. Вони доступні у вигляді рідкого продукту, представленого в маленьких пакетиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Незалежно від виду дріжджі повинні безпосередньо додаватися разом із іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні сухі дріжджі (у маленьких гранулах) перед використанням треба змішувати з трохи прохолодною водою. Оберіть температуру близьку до 35°C, при вищій або нижчій температурі дріжджі не будуть належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість дріжджів та не забувайте робити відповідні коригування в залежності від виду використовуваних дріжджів при розрахунку їхньої необхідної кількості відповідно до наведеної таблиці (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

Еквіваленти в кількості/вазі між сухими дріжджами, свіжими дріжджами та рідкими дріжджами:

Сухі дріжджі (у чайних ложках)

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

Свіжі дріжджі (у грамах)

9	13	18	22	25	31	36	40	45

Для виготовлення безглютенового хліба використовуйте безглютенові дріжджі.

Добавки (сухофрукти, оливки, та ін.): ви можете випікати хліб за вашими власними рецептами, використовуючи усі потрібні вам додаткові інгредієнти, не забуваючи про наступне:

> інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
> найбільш тверді зерна (такі як льняні зерна або кунжут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному старті),
> потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
> жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб мати змогу перемішати їх з тістом належним чином,
> не слід додавати дуже велику кількість додаткових інгредієнтів, особливо сиру, свіжих фруктів та овочів, тому що це може перешкоджати нормальному формуванню тіста, зверніть увагу на кількість, зазначену в рецептах,
> слідкуйте, щоб інгредієнти не потрапляли за межі приладу.

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ЙОГУРТУ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Ви можете використовувати будь-яке молоко (наприклад, коров'яче, козяче, овече, соєве або інше молоко рослинного походження). Консистенція йогурту залежить від використовуваного молока. Для приготування в приладі підходять сире молоко, молоко тривалого зберігання та будь-які інші види молока, зазначені нижче:

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання.** Цільне ультрапастеризоване молоко дає найщільніший йогурт. Напівзнежирене молоко дає менш щільний йогурт. В якості альтернативи можна додати у напівзнежирене молоко 1–2 ст. л. сухого молока.
- **Цільне молоко.** З такого молока виходить більш вершковий йогурт з тонкою плівкою на поверхні.
- **Сире молоко (фермерське молоко). Таке молоко необхідно спочатку прокип'ятити.** Воно повинно кипіти досить довго. Перед завантаженням у прилад його необхідно охолодити.
- **Сухе молоко**. З цього молока виходить йогурт з дуже вершковим смаком. Обов'язково дотримуйтесь вказівок виробника на упаковці.

Закваска

Для йогурту

У якості закваски можна використовувати:

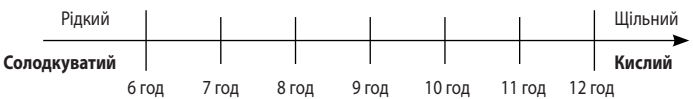
- **натуральний йогурт,** який ви придбали в магазині. Обирайте якомога свіжіший йогурт;
- **суху закваску або молочнокислі ферменти.** У цьому випадку дотримуйтесь терміну активації, вказаного в інструкції до закваски. Такі закваски можна придбати у супермаркетах, аптеках і деяких магазинах продуктів здорового харчування;
- Один із **нещодавно приготованих йогуртів.** Це повинен бути дуже свіжий натуральний йогурт. Такий процес називається приготуванням культури.

Корисні властивості заквасок можуть зруйнуватися під впливом високих температур.

Період ферментації

- Ферментація йогурту, в залежності від використовуваних інгредієнтів й очікуваного результату, триватиме від 6 до 12 годин.

Після завершення приготування поставте йогурт у холодильник не менше, ніж на 4 години. Після цього ви можете вживати йогурт протягом 7 днів.



Сичужний фермент (для сиру)

Для приготування домашнього сиру ви можете використовувати сичужний фермент, кислу рідину (наприклад, лимонний сік) або оцет для того, щоб молоко згорнулось.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Відключіть пристрій від електромережі.
- Очистіть всі частини, корпус приладу і внутрішню поверхню форми вологою губкою. Ретельно висушіть -**М**.
- Промийте лоток та мішалки у теплій мильній воді. Якщо мішалка не витягається з форми, замочіть її на 5-10 хв.
- У разі необхідності гачок можна помити губкою у теплій воді.

- **Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині.**
- Для очищення не використовуйте побутову хімію, абразивні губки чи спирт. Користуйтесь м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ви не отримали очікуваного результату? У цій таблиці наведено поради з усунення проблем.	Хліб занадто високий	Хліб спочатку занадто високо піднявся, а потім осів	Хліб не досить високий	Скоринка недостатньо рум'яна	Боки коричневі, але хліб недостатньо пропікся	Боки і верх вкриті борошном
Під час випікання була натиснута кнопка START/STOP.				●		
Недостатня кількість борошна.		●				
Надмірна кількість борошна.			●			●
Недостатня кількість дріжджів.			●			
Надмірна кількість дріжджів.		●		●		
Недостатня кількість води.			●			●
Надмірна кількість води.		●			●	
Недостатня кількість цукру.			●			
Погана якість борошна.			●	●		
Інгредієнти взято без дотримання потрібних пропорцій (занадто велика кількість).	●					
Вода занадто гаряча.		●				
Вода занадто холодна.			●			
Обрана невірна програма.			●	●		

Не можете досягти бажаного результату? Ця таблиця повинна вам допомогти.	Рідкий йогурт	Занадто кислий йогурт	Присутність води в йогурті	Жовтуватий йогурт
Замалий час ферментації	●			
Завеликий час ферментації		●	●	●
Недостатньо закваски, мертва або неактивна культура	●			
Погано очищена ємність для йогурту	●			●
Недостатня жирність молока (замість цільного молока було використано напівзнежирене)	●			
Форму накрили кришкою			●	
Використано невідповідну програму	●			●

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНА - СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Мішалку заблоковано в чаші.	• Перед тим, як витягти мішалку, змочіть її.
Жодної реакції при натисканні кнопки START/STOP.	• На екрані миготить надпис E01, лунає звуковий сигнал: хлібопічка перегрілася. Зробіть паузу між випіканням тривалістю 1 година. • На екрані миготить надпис E00, лунає звуковий сигнал: пристрій ще надто холодний. Почекайте, поки він нагріється до кімнатної температури. • На екрані миготить надпис HHH або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність. Пристрій необхідно віднести до сервісного центру. • Було запрограмовано відкладений старт.
Після натискання кнопки START/STOP двигун працює, але тісто не замішується.	• Форма неправильно встановлена. • Відсутня або неправильно встановлена мішалка. В обох випадках, зазначених вище, зупиніть випікання вручну, натисніть та утримуйте START/STOP. Почніть випікання з самого початку.
Після відкладеного старту хліб не піднявся у достатній мірі або хлібопічка не виконала жодної операції.	• Ви забули після програмування натиснути кнопку START/STOP. • Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. • Відсутня мішалка.
Запах горілого.	• Частина інгредієнтів потрапила за межі форми: відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без миючого засобу. • Страва вилилася через край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Дотримуйтесь вказаних у рецептах пропорцій.

СИПАТТАМА

1 – Қарау терезесі бар қақпақ
2 – Басқару панелі
- **a** – сұйықкристалды дисплей
- **b** – қосу/өшіру түймесі
- **c** – салмақты таңдау
- **d** – кідіртілген бастау режимін орнату және 11 бағдарлама үшін уақытты реттеу түймелері
- **e** – қабық түсін таңдау
- **f** – бағдарламаларды таңдау
- **g** – жұмыс көрсеткішінің шамы

3 – Алынбалы пышақ
4 – илеу қалақшасы
5 – өлшеуіш стақан
6 – шай қасық өлшемі/ ас қасық өлшемі
7 – илеу қалақшасын көтеруге арналған ілмек қосалқы құралы
8 – Сақтауға арналған қақпақ
9 – Сүзбе ыдысы
10 – Йогурт ыдысы

ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР

KK

Дайындау

1. Нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз: осы құралдың арқасында нан пісіру қолмен нан пісіргенмен бірдей емес!

2. Барлық ингредиенттер бөлме температурасында пайдаланылуы (басқаша көрсетілмесе) және дәл өлшенуі тиіс. **Сұйықтықтарды берілген өлшеуіш стақанымен өлшеңіз. Бір жағында шай қасықпен, ал екінші жағында ас қасықпен өлшеу үшін берілген қос өлшеуішті пайдаланыңыз.** Дұрыс емес өлшеулер жаман нәтижелер береді.

3. Ингредиенттерді жарамдылық мерзімінен бұрын пайдаланыңыз және оларды салқын, құрғақ орында сақтаңыз.

4. Ұнның мөлшерін нақты түрде өлшеу маңызды болып табылады. Сондықтан, ұнды ас үй таразысын пайдаланып өлшеуіңіз керек. Белсенді құрғақ нан ашытқысының қалталарын пайдаланыңыз. Рецептіде көрсетілмесе, нан пісіру ұнтақтарын пайдаланбаңыз. Ашытқы қалтасы ашылғаннан кейін оны 48 сағат ішінде пайдалану керек.

5. Көтерілу кезінде дайындауды үзбеу үшін, барлық ингредиенттерді табаға басынан салуды және қолдану кезінде қақпақты ашпауды ұсынамыз (басқаша көрсетілмесе). Рецептілерде көрсетілген ингредиенттер мен көлемдер ретін мұқият орындаңыз. Алдымен сұйықтықтар, одан кейін құрғақ ингредиенттер салынады. **Ашытқы сұйықтыққа да, тұзға да тимеуі керек.**

Сақталуы керек жалпы реті:
> Сұйықтықтар (сары май, май, жұмыртқалар, су, сүт)
> Тұз
> Қант
> Ұн, бірінші жартысы
> Құрғақ сүт
> Белгілі бір қатты ингредиенттер
> Ашытқы

Пайдалану

- **Пісіріліп жатқан нан температура мен ылғалдылық жағдайларына өте сезімтал.** Тым жоғары температура жағдайында әдеттегіден салқындау сұйықтықтарды пайдаланыңыз. Осылайша, салқын болса, суды немесе сүтті жылыту керек болуы мүмкін (35°C–тан ешқашан асырмаңыз).

- **Илеу кезінде қамырдың күйін тексеру кейде пайдалы болуы мүмкін:** ол таба

шеттеріне жабыспайтын біркелкі массаны құрауы тиіс.

– барлық ұн қамыр болып иленбесе, біраз су қосыңыз,
– болмаса, аздап ұн қосу керек болуы мүмкін.

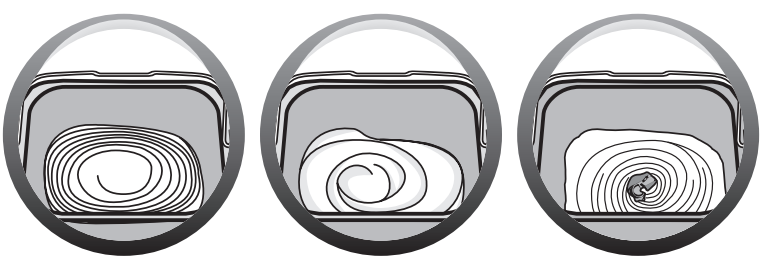
Мұндай түзетулер біртіндеп орындалуы керек (бір уақытта бір ас қасықтан көп емес); басқа реттеулерді жасамастан бұрын жақсарғанын тексеру үшін күтіңіз.

- **Жалпы қате – ашытқыны көп салған сайын нан жақсы көтеріледі деп ойлау.** Негізінен, тым көп ашытқы нанның құрылымын тым нәзік етіп, оны қатты көтереді де, пісіру кезінде басылуына себеп болады. Қамырдың күйін саусақ ұштарымен жайлап түрту арқылы пісіруден бұрын тексеріп алыңыз: қамыр аздап қаттылау болуы және саусақ іздері біраздан кейін жоғалуы керек.

Глютенсіз бағдарламаларды пайдалану бойынша сақтық шаралар

- Түйірлер болмау үшін ұн қоспалары ашытқымен еленуі керек.
- Илеуге біраз қолдау керек: олардың бірігуін бейімдеу үшін барлық араласпаған ингредиенттерді ыдыстың жиегінен ортасына қарай қалақшаны (жабынын қырмау үшін ағаштан немесе пластиктен жасалған) пайдаланып түсіріңіз.
- Ингредиенттерді қосу кезінде де бірігуге көмектесуіңіз керек.
- Глютенсіз рецептілерге пайдаланылған ингредиенттердің табиғаты әдеттегідей нанды қызартпайды. Нанның беті ағырақ болып қалады.
- Глютенсіз нан дәстүрлі нан сияқты көтерілмейді және беті әдетте тегіс болып қалады.
- Дайын түрлердің барлығы бірдей нәтиже бермейді: рецептілер реттелуі керек болуы мүмкін. Сондықтан, байқап көруді ұсынамыз (төмендегі мысалды қараңыз).

Мысалы: Қамырдың біркелкілігіне байланысты сұйықтық мөлшерін реттеңіз. Ол қатысты түрде жұмсақ, бірақ сұйық болмауы керек.



Тым сұйық **ОК** **Тым құрғақ**

Ерекшелік: бисквит қамыры қатысты түрде сұйық болуы керек.

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНБАСТАН БҰРЫН

- Құрылғының іші-сыртындағы барлық орамды, жапсырмаларды не қосалқы бөліктерді алыңыз – **A**.
- Барлық қосалқы бөліктер мен нан пісіргішті ылғал шүберекпен тазалаңыз.

ҚЫСҚАША НҰСҚАУЛЫҚ

- Қоректендіру баусымын тарқатып, оны жерлестірілген ток көзіне қосыңыз.
- Бірінші рет қолданғанда құрылғы иіс шығаруы мүмкін.
- Тұтқаны көтеріп, оны сағат тілінің бағытына қарсы бұрау арқылы нан табасын алыңыз. Одан кейін илеу қалақшасын салыңыз –**B**–**D**.
- Ингредиенттерді көрсетілген ретпен салыңыз. Барлық ингредиенттердің нақты түрде өлшенгенін тексеріңіз –**E**–**F**.
- Нан табасын салыңыз. Табаны тұтқасынан ұстап, оны дискінің бір жағына аздап салып, орнына түсіру үшін сағат тілінің бағытымен бұраңыз –**G**–**H**.
- Қақпақты жабыңыз. Нан пісіргішті ток көзіне жалғаңыз да, іске қосыңыз. Сигналды естігеннен кейін, дисплейде 1-бағдарлама әдепкі параметр ретінде пайда болады, яғни 1000 г орташа қызарту –**I**.
- МЕНЮ түймесін пайдаланып қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- СТАРТ СТОП түймесін басыңыз. Таймер белгісі жыпылықтайды. Жұмыс индикаторы жанады –**J**–**K**.
- Пісіру циклінің соңында нан пісіргішті токтан суырыңыз. Нан табасын алыңыз. Таба тұтқасы мен қақпақ іші ыстық болатындықтан әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Бөлкені табадан алып, сөреге қойыңыз да, бір сағаттай салқындатыңыз –**L**.

Нан пісіргішпен танысу үшін бірінші бөлке үшін ФРАНЦУЗ НАНЫ рецептісін дайындап көруді ұсынамыз.

ФРАНЦУЗ НАНЫ (9-бағдарлама)	**ИНГРЕДИЕНТТЕР** – **шқ** = шай қасық – **ақ** = ас қасық	
ҚЫЗАРТУ = ОРТАША	1. СУ = 365 мл	3. ҰН = 620 г
САЛМАҒЫ = 1000 г	2. ТҰЗ = 2 шқ	4. АШЫТҚЫ = $1^{1/2}$ шқ
УАҚЫТ = 3:10		

НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

Әрбір бағдарлама үшін әдепкі параметр көрсетіледі. Сондықтан қажетті нақты параметрлерді қолмен таңдауыңыз керек.

Бағдарламаны таңдау

Бағдарламаны таңдау бірінен кейін бірі автоматты түрде орындалатын қадамдар қатарын іске қосады.

МЕНЮ **Мәзір түймесі** түрлі бағдарламалардың белгілі бір санын таңдауға мүмкіндік береді. Бағдарламаға сай уақыт көрсетіледі.

МЕНЮ түймесі басылған сайын, дисплей панеліндегі сан 0-19 аралығында келесі бағдарламаға ауысады:

Глютенсіз бағдарламаларды пайдалану.

1, 2 және 3-бағдарламалар глютенсіз нандар мен торттарды пісіру үшін пайдаланылуы керек. Әрбір бағдарлама үшін тек бір салмақ қол жетімді (1000 г 1 және 2-бағдарлама үшін, ал 750 г 3-бағдарлама үшін).

Глютенсіз нандар мен торттар бірнеше дәнді дақылдарда (бидай, арпа, қара бидай, сұлы, астық бидай, спелта, т.б.) табылатын глютенге төзімсіз (глютен ауруы) адамдар үшін қолайлы.

Құрамында глютен бар ұнның өзара зақымдануын болдырмау маңызды болып табылады. Глютенсіз нандар мен торттарды дайындауға пайдаланылатын ыдысты, қалақшаны және барлық құралдарды тазалаған кезде айырықша абай болыңыз. Сондай-ақ, пайдаланылатын ашытқының глютенсіз болуын тексеріңіз.

Бұл глютенсіз рецептілер Шар немесе Валпиформ сияқты глютенсіз нанға арналған пайдалануға дайын қоспаларды (дайын түрлер деп те аталады) пайдаланып әзірленген.
Глютенсіз қоспалардың бұл түрлері дүкендерде және арнайы дүкендерде бар. Пайдалануға дайын глютенсіз қоспалардың барлық түрлері бірдей нәтиже бермейтіндігін ескеріңіз.

Глютенсіз ұндардың біркелкілігі оңтайлы араласуды қамтамасыз етпейді. Сондықтан, түйірлердің түзілуін болдырмау үшін ұн қоспаларын ашытқымен бірге елеуді ұсынамыз.
Бұл — кідіртілген бастау мүмкіндігінің глютенсіз бағдарламалар үшін қол жетімді болмауының себебі.
Сондай-ақ, қамыр біркелкі болғанша, барлық бірікпеген ингредиенттерге ыдыстың жиегінен ортасына қарай қамырды түсіру үшін икемді ағаш немесе пластик қалақшаны пайдалануыңыз керек.
Глютенсіз нан әдеттегі нанға қарағанда тығыздау әрі ашық түсті болады.

0. **Тұзды глютенсіз нан.** Пайдалануға дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз. Бұл бағдарлама үшін тек 1000 г параметр қол жетімді. Рецептідегі қоспаны пайдаланып жасалған нанның тұзы мен майы аз болады.
1. **Тәтті глютенсіз нан.** Пайдалануға дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз. Бұл бағдарлама үшін тек 1000 г параметр қол жетімді. Рецептідегі қоспаны пайдаланып жасалған нанда тұз бен май болады.
2. **Глютенсіз торт.** Пайдалануға дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз. Бұл бағдарлама үшін тек 750 г параметр қол жетімді. Торт рецептісіндегі қоспа мен пісіру ұнтағы пайдаланылған нан.

3. **Жылдам еленбеген ұн наны.** Бұл бағдарлама Еленбеген ұн наны бағдарламасына ұқсас, бірақ жылдам дайын болады. Нан құрылымы аздап тығыздау болуы мүмкін.

4. **Еленбеген ұн наны.** Еленбеген ұн наны бағдарламасы бүтін бидай ұнын пайдаланып бүтін бидай нанын жасау үшін пайдаланылады.

5. **Тұзсыз нан.** Нан – тұздың күнделікті ең үлкен үлесін беретін тағамдардың бірі. Тұзды тұтынуды азайту жүрек қантамыр проблемаларының қаупін азайтуға көмектеседі.

6. **Өте жылдам ақ нан.** 6-бағдарлама Өте жылдам ақ нан рецептісіне арналған. Жылдам бағдарламаларды пайдаланып жасалған нан басқа бағдарламалармен жасалған нандарға қарағанда тығыздау болады.

7. **Қарабидай наны.** Қарабидай ұны немесе ұқсас дақылдар (қарақұмық, борай бидай) көп қосатын кезде, осы бағдарламаны таңдаңыз.

8. **Француз наны.** Француз наны бағдарламасы дәстүрлі француз қытырлақ ақ нан рецептісіне сәйкес келеді.

9. **Тәтті нан.** Тәтті нан бағдарламасы тоқаш және сүт нандары сияқты көбірек қант пен май қосылған рецептілерге арналады. Тоқаш немесе орамалар үшін арнайы ұн түрлерін пайдаланса ңыз, қамырды барлығы 750 г-нан асырмаңыз.

10. **Бөлке пісіру.** Бөлке пісіру бағдарламасы 10 – 70 минут бойы пісіруге мүмкіндік береді (10 минуттық қадамда реттеледі). Оны келесідей, пайдалануға болады:
    a) нан қамыры бағдарламасымен,
    b) пісірілген және салқындатылған нандарды қайта қыздыру немесе оларды қытырлақ ету үшін,
    c) нан пісіру циклі кезінде ұзақ уақыт бойы электр қуатының үзілуі жағдайында пісіруді аяқтау үшін.

Нан пісіргіш 11-бағдарламаны пайдаланған кезде қараусыз қалдырылмауы тиіс.
Аяқталмастан бұрын циклді үзу үшін бағдарламаны түймесін басып тұру арқылы қолмен тоқтатуға болады.

11. **Нан қамыры.** Нан қамыры бағдарламасы пісірмейді. Ол – пицца қамыры, орамалар, тәтті тоқаштар сияқты барлық ашытылған қамырларға арналған илеу және көтеру бағдарламасы.

12. **Торт.** Пісіру ұнтағымен печеньелер мен торттар жасау үшін пайдалануға болады. Бұл бағдарлама үшін тек 750 г параметр қол жетімді.

13. **Джем.** Джем бағдарламасы ыдыста джемдер мен компоттарды (қайнатылған жемістер) автоматты түрде пісіреді.

14. **Паста.** Бұл бағдарлама тек илейді. Ол мысалы кеспелер және глютенсіз пицца қамыры сияқты ашытылмаған пастаға арналған.

15. **Ботқа.** Бұл бағдарлама ботқа және күріш пуддингтерін пісіруге арналған.

16. **Дақылдар.** Бұл бағдарламамен күріш пуддингін, жарна пуддингін және қарақұмық пуддингін дайындауға болады.

17. **Йогурт.** Пастерленген сиыр сүті, ешкі сүті немесе соя сүтінен йогурт дайындауға арналған. Йогурт ыдысын пішінге салыңыз (қақпағын және сүзбе ыдысын алып тастап). Әзір болғанда, салқын жерге қойып, 7 күн тұрғызыңыз.

18. **Сұйық йогурт.** Пастерленген сүттен сұйық йогурт дайындау үшін. Йогурт ыдысын пішінге салыңыз (қақпағын алып тастап). Ішу алдында жақсылап шайқаңыз. Әзір болғанда, салқын жерге қойып, 7 күн тұрғызыңыз.

19. **Жұмсақ ақ ірімшік.** Іріген сиыр не ешкі сүтінен жұмсақ ақ ірімшік дайындау үшін. Сүзбе ыдысын йогурт ыдысына салып (қақпақсыз), табаға кіргізіңіз. Сұйықтық аққанша күту қажет. Әзір болғанда салқын жерде сақтап, 2 күн пайдаланыңыз.

Нанның салмағын таңдау

Нан салмағы әдепкі бойынша 1000 г-ға орнатылады. Бұл салмақ шамамен алынған. Қосымша мәліметтерді рецептілерден қараңыз. **0, 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19-бағдарламаларында салмақ параметрлері жоқ.** Таңдалған өнімді орнату үшін ⚖ түймесін басыңыз - 500 г, 750 г немесе 1000 г. Таңдалған параметрдің индикатор шамы жанады.

Қабық түсін таңдау

Әдепкі бойынша, қабық түсі ОРТАША мәніне орнатылады. 11, 13, 14-бағдарламаларда түс параметрі жоқ.
Үш таңдау бар: Ашық / Орташа/ Күңгірт.

Әдепкі параметрді өзгерткіңіз келсе, СТАРТ СТОП түймесін қажетті параметрге қарап тұрған индикатор шамы жанғанша басыңыз.

Бастау /Тоқтату

Құрылғыны қосу үшін СТАРТ СТОП түймесін басыңыз. Кері санау басталады. Бағдарламаны тоқтату немесе кідіртілген бағдарламадан бас тарту үшін **3 секунд бойы СТАРТ СТОП түймесін басып тұрыңыз**.

ЦИКЛДЕР

Кесте (осы нұсқаулардың соңын қараңыз) таңдалған бағдарлама үшін түрлі циклдердің ретін көрсетеді.

Илеу

Жақсы көтерілу үшін қамыр құрылымын құру үшін.
Осы цикл кезінде және 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12-бағдарламалар үшін мына ингредиенттерді қоса аласыз: кепкен жеміс немесе жаңғақтар, зәйтүндер, т.б. Сигнал араластыруға болатын уақытты білдіреді. Дайындау уақыттары үшін жиынтық кестені қараңыз (осы нұсқаулардың соңын қараңыз) - «қосымша» бағаны. Бұл бағаң сигнал ойнағанда құрылғының экранында көрсетілетін уақытты көрсетеді. Сигнал ойнамастан бұрынғы ұзақтық туралы нақтырақ ақпарат алу үшін «қосымша» бағаң уақытын барлық пісіру уақытынан алыңыз.
Мысалы: «extra» = 1:45 және «барлық уақыт» = 2:01, ингредиенттерді 16 минуттан кейін қосуға болады.

Қою

Илеу сапасын жақсарту үшін қамырдың басылуына мүмкіндік береді.

Көтеру

Ашытқы қамырды көтеріп, хош иісін жасауға жұмыс істейтін уақыт.

Пісіру

Қамырды нанға айналдырады және сары, қытырлақ қабық береді.

Жылыту

Пісіруден кейін нанды жылы сақтайды. Дегенмен, пісіргеннен кейін нанды бірден алып шыққан жөн.
Мына бағдарламалар үшін: 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 дайындалған нанды құрылғыда қалдыруыңызға болады. Пісіруден кейін бір сағаттық жылыту циклі келеді. Нан жылы сақталатын бір сағат кезінде дисплей 0:00 мәнін көрсетеді және таймердегі нүктелер ⁝ жыпылықтайды.
Циклдің соңында құрылғы 3 дыбыс сигналынан кейін автоматты түрде тоқтайды.

КІДІРТІЛГЕН БАСТАУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Дайындауды қажетті уақытта дайын ету үшін құрылғыны алдын ала 15 сағатқа дейін іске қосылатын етіп бағдарламалай аласыз. Бұл функцияны 0, 1, 2, 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19-бағдарламаларда пайдалану мүмкін емес.

Бұл қадам бағдарламаны, қызарту деңгейін және салмақты таңдағаннан кейін келеді. Бағдарлама уақыты көрсетіледі.

Бағдарламаны бастаған кездегі уақыт пен дайындауыңыз әзір болуы керек уақыт арасындағы уақыт айырмашылығын есептеңіз. Құрылғы бағдарлама циклдерінің ұзақтығын автоматты түрде қамтиды.

⊕ және ⊖ түймелерін пайдаланып есептелген уақытты көрсетіңіз (⊕ жоғары және ⊖ төмен). Қысқа басу уақытты 10 мин + қысқа сигнал аралықтары арқылы өзгертеді. Түймені басып тұру 10 мин. аралықтарда үздіксіз айналуды береді.

Мысалы, сағат 20.00 және нан келесі күні таңертең 7.00-де дайын болуы керек. ⊕ және ⊖ түймесін пайдаланып 11:00 уақытын орнатыңыз. СТАРТ/СТОП түймесін басыңыз. Сигнал шығады. Таймер белгісі ⋮ жыпылықтайды. Кері санау басталады. Жұмыс индикаторының шамы жанады.

Қате жасасаңыз немесе уақыт параметрін өзгерткіңіз келсе, сигнал шыққанша СТАРТ/СТОП түймесін басыңыз. Әдепкі уақыт көрсетіледі. Жұмысты қайтадан бастаңыз.

Кідіртілген бастау бағдарламасымен жаңа сүтті, жұмыртқаларды, ашыған қаймақты, йогуртты, ірімшікті немесе жаңа жемісті қамтитын рецептілерді пайдаланбаңыз, себебі олар бір түнде бұзылады немесе ескіреді.

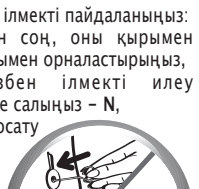
Практикалық кеңестер

Қуат үзілісі болса: егер, цикл кезінде бағдарлама қуаттың үзілуімен немесе дұрыс қарамаумен тоқтатылса, құрылғыда параметрлер сақталатын 7 минуттық қорғаныс уақыты бар.
Цикл тоқтаған жерінен қайта басталады. Ол уақыттан кейін, параметрлер жоғалады.

Егер екінші бағдарламаны іске қосуды жоспарласаңыз, екінші дайындауды бастамастан бұрын бір сағат күтіңіз.

Нанды табадан алу үшін: кейде, қалақ шығару кезінде нанның ішінде тұрып қалады. Бұл жағдайда, төменде көрсетілгендей илеу қалақшасын алу үшін ілмекті пайдаланыңыз:

- бөлке аударылған соң, оны қырымен қойып, пеш қолғабымен орналастырыңыз,
- екінші қолыңызбен ілмекті илеу қалақшасының осіне салыңыз – **N**,
- илеу қалақшасын босату үшін жайлап тартыңыз – **N**,
- бөлкені жоғары қаратып, сөреде суу үшін қалдырыңыз.



ИНГРЕДИЕНТТЕР

Глютенсіз ұн: «нан емес» деп аталатын ұндардың үлкен саны бар (құрамында глютен жоқ). Ең кеңінен белгілісі: қарақұмық, күріш (ақ және қоңыр), киноа, жүгері, шамшат және ақ жүгері ұндары. Глютеннің бейімделуін қайта жасауға әрекет ету үшін нан емес ұндардың бірнеше түрін бірге араластырып, қоюлатқыш заттар қосу маңызды.

Қоюлатқыш заттар: дұрыс біркелкілікке қол жеткізу және глютеннің бейімділігін көрсету үшін, қамырға ас эмульгаторын және / немесе гуар қоспасын қосуыңызға да болады. Бұл ингредиенттер қоюлатқыштар, тұрақтандырғыштар және эмульгаторлар ретінде ауыл шаруашылық тағам өндірісінде пайдаланылады.

Пайдалануға дайын глютенсіз қоспалар: Бұл глютенсіз нанды пісіруді оңайлатады, себебі олардың құрамында қоюлатқыштар бар және ешқандай глютенді қамтымайтынына кепілдік беру артықшылығына ие; сондай-ақ, кейбірі органикалық болады.
Пайдалануға дайын глютенсіз қоспалардың барлық түрлері бірдей нәтиже бермейді.

Тоң май және майлар: тоң май нанды жұмсақ және дәмді етеді. Сондай-ақ, ол нанның ұзақ және жақсы сақталуына көмектеседі. Дегенмен, тым көп тоң май көтерілу процесін жайлатады. Сары майды пайдалансаңыз, оны кішкентай бөліктерге бөліңіз, сонда ол дайындауда бірдей таратылады немесе оны жұмсартыңыз. Ыстық сары май қоспаңыз. Тоң майдың ашытқыға тиюін болдырмаңыз, себебі тоң май ашытқының көтерілуіне кедергі тудырады.

Жұмыртқа: жұмыртқа қамырдың құнарлы етеді, нанның түсін жақсартады және жұмсақ, ақ бөліктің әзірленуіне көмектеседі. Жұмыртқаны пайдалансаңыз, сұйықтық мөлшерін қатысты түрде азайтыңыз. Жұмыртқаны жарыңыз және рецептіде көрсетілген сұйықтық мөлшеріне жеткенше сұйықтық қосыңыз. Рецептілер бір 50 г өлшеміндегі жұмыртқаға арналған; жұмыртқалар үлкендеу болса, аздап ұн қосыңыз; олар кіші болса азырақ ұнды пайдаланыңыз.

Сүт: рецептілерде жаңа немесе құрғақ сүт пайдаланылады. Құрғақ сүтті пайдалансаңыз, рецептіде көрсетілген су мөлшерін қосыңыз. Ол хош иісті жақсартады және нанның сапасын жақсартады. Жаңа сауылған сүт пайдаланылатын рецептілерде оның біразын сумен ауыстыруыңызға болады, бірақ жалпы көлем рецептіде көрсетілген мөлшерге тең болуы тиіс. Жартылай майы алынған немесе майсыздандырылған сүт нанның қатты құрылымды болдырмауға қолайлы. Сондай-ақ, сүттің эмульгатор әсері бар, ол оның жеңілдігін біркелкі етеді, жұмсақтық береді, ішін жақсартады.

Сү: су ашытқыны көтереді және белсендіреді. Сондай-ақ, ол ұндағы крахмалды көтереді және жұмсақ, ақ бөліктің құрылуына көмектеседі. Суды толығымен не жартылай сүтпен немесе басқа сұйықтықпен ауыстыруға болады. **Қан жылым суды (шамамен 35°C) пайдалануды талап ететін глютенсіз нандардан басқа жағдайда, сұйықтықтарды бөлме температурасында пайдаланыңыз**.

Ұн: ұнның салмағы пайдаланылатын ұн түріне байланысты едәуір өзгереді. Ұн сапасына байланысты, пісіру нәтижелері де басқаша болуы мүмкін. Ұнды герметикалық контейнерде сақтаңыз, себебі ұн атмосфералық жағдайлардағы тұрақсыздықтардан әсерленеді де, ылғалды тартады немесе оны жоғалтады.
Қатты сортты бидай ұнын немесе нан не пісіруге арналған арнайы ұнды пайдаланған дұрыс. Егер құрамына сұлы үлпектерін, кебек, дәнді дақыл, қара бидайдан жасалған ұн немесе бүтін дән қоссаңыз, қамырдың салмағы ауырлап, азырақ көтеріледі.
Рецептіде басқаша көрсетілмесе, жоғары сұрыпты ұнды пайдаланған жөн.
Сондай-ақ, нәтижеге ұнның елеуден өткізілгендігі әсер етеді. Бүтін дәнді ұнның (дән қабықтары бар ұн) үлесі көп болса, нан азырақ көтеріледі және тығызырақ болады. Сондай-ақ, нарықта пайдалануға дайын нан дайындауларын табуға болады. **Осындай рецепті бойынша пісіру кезінде, өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.** Әдетте, бағдарламаны таңдау пайдаланылған дайындауға байланысты болады. Мысалы: Еленбеген ұн наны – 5-бағдарлама.

Кант: ақ қантты, қоңыр қантты немесе балды пайдаланыңыз. Қант шақпақтарын пайдаланбаңыз. Қант ашытқы үшін қорек сияқты әрекет етіп, нанды дәмді етеді және қабығының қызаруын жақсартады.

Тұз: тұз тағамда дәм береді және ашытқының әрекетін реттейді. Ол ашытқыға тимеуі керек. Тұздың арқасында қамыр қатты, ықшам болады және тым жылдам көтерілмейді. Ол қамырдың құрылымын жақсартады.

Ашытқы: нан ашытқысының түрлі түрлері бар: шағын текшелердегі жаңа ашытқы, көтеру қажет белсенді құрғақ ашытқы және жылдам құрғақ ашытқы. Олар дүкендерде сатылады (нан немесе жаңа өнімдер бөлімінде), бірақ оны наубайханадан да сатып алуға болады. Егер жаңа немесе жылдам құрғақ ашытқыны пайдалансаңыз, оны табада басқа ингредиенттерге тікелей қосуға болады. Жаңа ашытқыны саусақтарыңызбен үгітіңіз, сонда ол оңай таралады. Тек белсенді құрғақ ашытқыны (шағын дөңгелектер кескінінде) пайдаланбастан бұрын, оны жылмышы судың аз мөлшерімен араластыру керек.
Су температурасының 35°C шамасында болуын тексеріңіз. Осы температурадан төмен ашытқы әсері төмен, ал жоғары болса өте белсенді болмайды. Көрсетілген мөлшерді қосыңыз және жаңа ашытқыны пайдалансаңыз мөлшерін көбейтуді ұмытпаңыз (төмендегі балама кестені қараңыз).

Құрғақ ашытқы мен жаңа ашытқы арасындағы мөлшердің / салмақтың баламалары:

Құрғақ ашытқы (шай қасықпен)								
1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Жаңа ашытқы (граммен)								
9	13	18	22	25	31	36	40	45

Глютенсіз нандарды жасау үшін арнайы глютенсіз ашытқыны пайдалануыңыз керек.

Қоспалар (құрғақ жемістер, зәйтүндер, шоколад бөліктері, т.б.): қажетті ингредиенттерді қосу арқылы рецептілерге жеке талғам беріңіз, келесілерге көңіл бөліңіз:

- > ингредиенттерді, әсіресе нәзіктерін сигнал айтқанда ғана қосыңыз,
- > қатты дәндерді (інжір немесе күнжіт дәні) құрылғыны пайдалануды оңайлату үшін илеу процесінің басынан қосуға болады (кідіртілген бастау функциясы),
- > ылғал ингредиенттерді (зәйтүндер) мұқият құрғату үшін,
- > жақсы араластыру үшін майлы ингредиенттерге аздап ұн себу үшін,
- > қосымша ингредиенттердің үлкен мөлшерін қоспау; қамырдың дайындалуына әсер етпеу үшін рецептіде көрсетілген мөлшерді сақтаңыз,
- > табаның сыртына ешқандай қосымша ингредиенттерді түсірмеңіз.

ЙОГУРТ ДАЙЫНДАЙТЫН АЗЫҚ-ТҮЛІКТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүт түрін қолдануға болады?
Сүттің кез келген түрі жарай береді (мысалы: сиыр сүті, ешкі сүті, қой сүті, соя сүті немесе басқа зауытта дайындалатын сүт). Йогурттың қоюлығы сүтке байланысты әр түрлі болып шығады. Бұл құрылғыда шикі сүтті, ұзақ мерзімі сүтті және төменде берілген барлық сүт түрлерін қолдануға болады:

- **Стерильденген ұзақ мерзімді сүт:** Ультрапастерленген, қаймағы алынбаған сүттен жасалған йогурт қою болады. Қаймағының бір бөлігі алынған сүттің қоюлығы төменірек болады. Қою болуы үшін, қаймағының бір бөлігі алынған сүтке 1–2 үлкен қасық құрғақ сүт салып жіберуге болады.

- **Қаймағы алынбаған сүт:** ондай сүттің йогурты крем сияқты болады, бетінде жұқа қабығы тұрады.
- **Шикі сүт (ферма сүті): ондай сүтті алдымен қайнатып алу керек.** Біраз уақыт бойы қайнатып алған дұрыс. Одан кейін құрылғыға құймас бұрын салқындату керек.
- **Құрғақ сүт:** ондай сүттің йогурты крем сияқты жұмсақ болады. Әрдайым өндірушінің қаптамасында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

Фермент

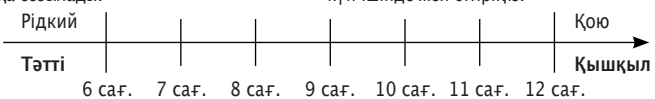
Йогуртқа арналған
Фермент ретінде мыналарды алуға болады:
- Жарамдылық мерзіміне дейін ең ұзақ уақыт қалған дүкендегі **кәдімгі йогурт**.
- **Мұзға қатырылған фермент немесе лактобактериялар.** Бұл жағдайда ферменттің нұсқауында көрсетілген ұйыту мерзімін сақтау керек. Мұндай ферменттерді дүкеннен, дәріханадан және сау азық-түлік дүкендерінен сатып алуға болады.
- **Жақында дайындаған йогурт** салса да болады, бірақ кәдімгі йогурт болуы керек. Бұл процесс «ұю» деп аталады.

Температура тым жоғары болса, ферменттердің сипаты бұзылуы мүмкін.

Ұйыту уақыты

- Қосылатын заттарға және қалаған нәтижеге байланысты йогуртты ұйыту уақыты 6–12 сағатқа созылады.

Қыздыру кезеңі біткен соң, йогуртты кем дегенде 4 сағатқа тоңазытқышқа салып, 7 күн ішінде жеп бітіріңіз.



Мәйек (жұмсақ ақ ірімшік дайындау үшін)

Ірімшік дайындау үшін іріген сүтке мәйек немесе лимон қышқылы, сірке су сияқты қышқылды сұйықтық қосу керек.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Құрылғыны тоқтан ажыратып.
- Барлық қосалқы бөліктерді, нан пісіргішті және табаның ішін ылғал губкамен тазалаңыз. Мұқият құрғатыңыз –**М**.
- Табаны және илеу қалақшасын ыстық сабынды суда жуыңыз. Илеу қалақшасы табаға қатып қалса, оны 5–10 минут жібітіңіз.
- Қажет болса, қақпақты жылы сумен және губкамен тазалаңыз.
- **Ешқандай бөлікті ыдыс жуғышта жумаңыз.**
- Тұрмыстық тазалау өнімдерін, тазалағыш жастықшаларды немесе спиртті пайдалануға болмайды. Жұмсақ, ылғал шүберекті пайдаланыңыз.
- Құрылғы корпусын ешқашан суға батырмаңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Күткен нәтижелерді алмаудасыз ба? Мына кесте сізге көмектеседі.	Нан тым қатты көтеріледі	Нан қатты көтерілген соң басылып қалады	Нан жеткілікті түрде көтерілмейді	Қабығы жеткілікті түрде сарғаймайды	Шеттері қоңыр, бірақ нан толық піспеген	Жоғарысы және шеттері ұнды
Пісіру кезінде START/STOP түймесі басылған.				●		
Ұн жеткіліксіз.		●				
Ұн тым көп.			●			●
Ашытқы жеткіліксіз.			●			
Ашытқы тым көп.		●		●		
Су жеткіліксіз.			●			●
Су тым көп.		●			●	
Қант жеткіліксіз.			●			
Ұнның сапасы нашар.			●	●		
Ингредиенттер бөлігі дұрыс емес (тым көп).	●					
Су тым ыстық.		●				
Су тым салқын.			●			
Бағдарлама дұрыс емес.			●	●		

Қалаған нәтиже алынбады ма? Шешімі осы кестеден табылады.	Йогурт сұйық	Йогурт тым қышқыл	Йогуртта су бар	Йогурттың түсі сары
Аз ұйытылған.	●			
Ұзақ ұйытылған.		●	●	●
Фермент аз қосылған немесе өлі не белсенсіз фермент қосылған.	●			
Йогурт ыдысы дұрыс жуылмаған.	●			●
Қосылған сүттің құрамындағы май мөлшері тым аз (қаймағы жартылай алынған сүт қолданылған).	●			
Қақпағы ашылмаған.			●	
Дұрыс бағдарлама таңдалмаған.	●			●

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ПРОБЛЕМАЛАР	СЕБЕПТЕР – ШЕШІМДЕР
Илек қалақшасы табаға қатып қалады.	• Оны алмастан бұрын жылы суға жібітіңіз.
START/STOP түймешігін басқаннан кейін ешнәрсе болмайды.	• Экранда E01 көрсетіледі және жыпылықтайды, құрылғы сигнал шығарады: ыдыстағы ингредиенттерді араластырмас бұрын қалақшаны аздап майлаңыз. • Экранда E00 көрсетіледі және жыпылықтайды, құрылғы сигнал шығарады: құрылғы тым салқын. Ол бөлме температурасына жеткенше күтіңіз. • Экранда HHH немесе EEE көрсетіледі және жыпылықтайды, құрылғы сигнал шығарады: бұзылған. Құрылғыны өкілетті қызметкер жөндеуі тиіс.
START/STOP түймешігі басылғаннан кейін, мотор қосылады, бірақ илек орындалмайды.	• Таба дұрыс салынбаған. • Илеу қалақшасы жоқ немесе дұрыс орнатылмаған. Жоғарыдағы екі жағдайда да құрылғыны START/STOP түймесін басу арқылы қолмен тоқтатыңыз. Бағдарламаны басынан қайта бастаңыз.
Кідіртілген бастаудан кейін, нан дұрыс көтерілмейді немесе ешнәрсе болмайды.	• Кідіртіліп басталатын бағдарламаны орнатқаннан кейін, START/STOP түймесін басуды ұмытып кеткенсіз. • Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. • Илеу қалақшасы жоқ.
Күйік иісі.	• Ингредиенттердің біразы табаның сыртына түскен: құрылғыны тоқтан ажыратып, оны суытыңыз, одан кейін ішін ылғал губкамен ешқандай тазалау өнімінсіз тазалаңыз. • Нан қоспасы тасып кеткен: ингредиенттердің көлемі тым көп пайдаланылған, әсіресе сұйықтық. Рецептіде берілген бөліктерді сақтаңыз.

ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ ЦИКЛДЕР КЕСТЕСІ

RU	ВЕС	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем)	ВЫПЕКАНИЕ	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК
UK	ВАГА ХЛІБА	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ СКОРИНКИ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання)	ВИПІКАННЯ	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ	ЕКСТРА
KK	КІР ТАСТАР	ҚЫЗАРТУ	ЖАЛПЫ УАҚЫТ	ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ (Илеу-Қою-Көтеру)	ПІСІРУ	ЖЫЛЫ САҚТАУ	ҚОСЫМША
ПРОГ. ПРОГ. БАҒД.	гр-г		ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с
0	1000	1 2 3	2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
1	1000	1 2 3	2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
2	750	1 2 3	1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
3	500	1 2 3	2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	750		2:05		1:00		1:50
	1000		2:10		1:05		1:55
4	500	1 2 3	2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	750		2:45		1:00		2:26
	1000		2:50		1:05		2:31
5	500	1 2 3	2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	750		2:55		0:55		2:27
	1000		3:05		1:05		2:37
6	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25

1 СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВІТЛА СКОРИНКА - АШЫҚ

2 СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНЯ ІНТЕНСИВНІСТЬ ЗАБАРВЛЕННЯ СКОРИНКИ - ОРТАША

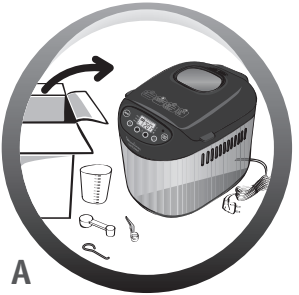
3 ТЁМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНА СКОРИНКА - КҮҢІРТ

Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.

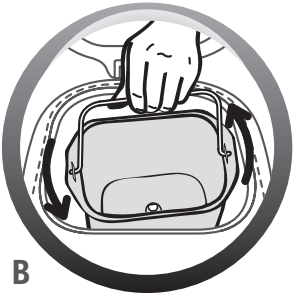
Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.

Аңғартпа: жалпы ұзақтық қызарту уақытын қамтымайды.

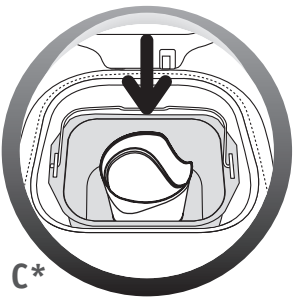
RU	ВЕС	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем)	ВЫПЕКАНИЕ	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК
UK	ВАГА ХЛІБА	ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ СКОРИНКИ	ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС	ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання)	ВИПІКАННЯ	ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ	ЕКСТРА
KK	КІР ТАСТАР	ҚЫЗАРТУ	ЖАЛПЫ УАҚЫТ	ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ (Илеу–Қою–Көтеру)	ПІСІРУ	ЖЫЛЫ САҚТАУ	ҚОСЫМША
ПРОГ. ПРОГ. БАҒД.	гр-г		ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с	ч-год-с
7	500	1 2 3	2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	750		2:25		0:45		1:57
	1000		2:30		0:50		2:02
8	500	1 2 3	2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	750		3:00		0:55		2:36
	1000		3:10		1:05		2:46
9	500	1 2 3	3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	750		3:25		0:45		2:44
	1000		3:30		0:50		2:49
10	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
11	-	-	1:20	1:20	-	-	0:56
12	1000	1 2 3	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
13	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
14	-	-	0:15	0:15	-	-	-
15	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-	-
16	-	-	0:10 ▼ 0:45	-	-	-	-
17	-	-	7:00 ▼ 16:00	-	-	-	-
18	-	-	4:00 ▼ 10:00	-	-	-	-
19	-	-	0:10 ▼ 3:00	-	-	-	-



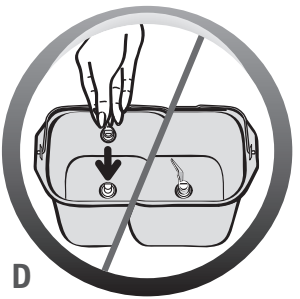
A



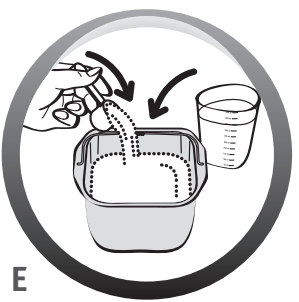
B



C*



D



E

F

*исключительно для программы приготовления йогурта - лише для програми «Йогурт» - йогурт бағдарламасы ғана

G

H

home bread
500 гр.
750 гр.
1000 гр.
MENU
TIMER PROG
12:01

I

TIMER PROG
12:01
СТАРТ

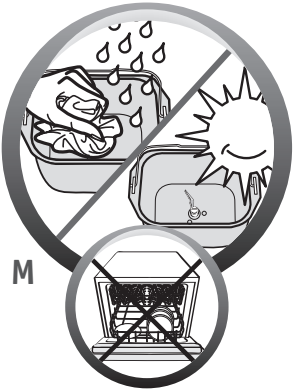
J

TIMER PROG
12:01
СТАРТ
СТОП

K

1H

L



M

Moulinex®

nutribread

RU **2-5 - 16-27**

UK **6-9 - 28-39**

KK **10-13 - 40-51**

Ref. NC00134900

www.moulinex.com