BRAYER

brayer.ru

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Bread maker BR2704
Хлебопечь BR2704

СОДЕРЖАНИЕ

EN.....3
RU.....24
KZ.....48

BREAD MAKER BR2704

A home bread maker is intended for baking bread, muffins, kneading dough, making jam, yogurt and other products.

DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Viewing window
4. Lid
5. 5. Baking form handle
6. Baking form
7. 7. Kneading paddle
8. Display
9. Program names
10. Program selection button «»
11. Loaf weight selection button «»
12. Time setting buttons «-», «+»
13. Crust color selection button «»
14. On/off/pause button «»
15. Program number digital symbols «1---19»
16. Loaf weight indication «500 g, 750 g, 900 g»
17. Time digital symbols
18. Bread maker operation cycles indicators
19. Crust color and nut roasting mode indicators «Light», «Medium», «Dark», «Nuts».
20. Measuring cup
21. Hook for removing the paddle
22. Measuring spoon

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains. To install RCD, contact a specialist.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
1. Классический хлеб
2. Сладкий хлеб
3. Хлеб на натуральной закваске
4. Французский багет
5. Цельнозерновой хлеб
6. Быстрая выпечка
7. Диетический хлеб
8. Ржаной хлеб
9. Молочный батон
10. Кекс
11. Бездрожжевое тесто
12. Дрожжевое тесто
13. Джем
14. Выпечка
15. Йогурт
16. Безглютеновый хлеб
17. Рис для суши
18. Жаренье орехи
19. Ферментация
МЕНЮ
ВРЕМЯ
ЦВЕТ
СТАРТ/СТОП ТАЙМЕР
500 г
750 г
900 г
Прогрев
Замес 1
Отдых
Замес 2
Подъём 1
Подъём 2
Подъём 3
Выпекание
Поддержание тепла
Завершение
Светлый
Средний
Тёмный
Орехи

Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

Рис. 6

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation instructions carefully before using the Bread maker and keep it for future reference.

- Use the bread maker for its intended purpose only, as specified in this manual.
- Mishandling the bread maker can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to the user's property, which is not covered by warranty.
- Make sure, that the operating voltage of the bread maker indicated on the label corresponds to your home mains voltage.
- • Do not connect the unit to external timers or remote control mains sockets.
- The power cord plug has a grounding contact, connect it to the mains socket with reliable grounding contact. In case of short circuit the grounding reduces the risk of electric shock.
- Contact an electrical technician, if you are not sure that your sockets are installed properly and grounded.
- To prevent fire, do not use «adapters» designed to connect the power cord plug to the mains socket having no grounding contact.
- In case of sparking in the mains socket and occurrence of smell of burning, unplug the unit and apply to the organization maintaining your home mains.
- If smoke appears from the body of the bread maker, unplug the unit and take measures to prevent fire spreading.
- Do not use the bread maker outdoors.
- It is not recommended to use the unit during lightning storms.
- Protect the unit from impacts, falling, vibrations and other mechanical stress.
- Do not place the bread maker next to the walls or close to the kitchen furniture.
- Place the bread maker keeping at least 20 cm gap between the bread maker body and the wall and at least 50 cm gap above the bread maker.
- Never leave the bread maker, connected to the mains, unattended.
- Do not use the bread maker in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the service center for testing or repairing the unit.
- Do not use the bread maker near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the bread maker in places where aerosols are used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.
- Place the bread maker on a flat dry and stable surface; do not place the bread maker on the edge of the table. Do not let the power cord hang from the

edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- Do not touch the power cord and the power plug with wet hands.
- During the operation do not touch hot surfaces of the bread maker.
- Do not block ventilation openings in the bread maker body.
- During the bread maker operation do not leave the lid open.
- When taking the ready bread out, take hold of the handle of the baking form, use heat-resistant kitchen potholders.
- To prevent damage of the baking form non-stick coating, when taking bread out, do not use metal objects, turn the form upside down and shake the ready bread out of it.
- In case of non-compliance with the recommendations on baking, bread burning and smoke appearance are possible.
- Before cleaning the bread maker, remove the baking form and allow complete cooling-down of the unit.
- Unplug the Bread maker before cleaning or when you are not using it. When unplugging the Bread maker hold only the power cord plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord — this can lead to damage of the power cord or the socket or cause short circuit.
- To avoid electric shock do not immerse the Bread maker into water or any other liquids.
- Do not wash the Bread maker in a dishwashing machine.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

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

- The Bread maker is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit and the power cord during the Bread maker operation.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- This unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Check the integrity of the power cord, the power plug and the Bread maker body periodically.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.

- If the power cord is damaged, it should be replaced with a power cord received from the manufacture or service.
- Transport the Bread maker in the original package.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

BREAD MAKER IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE COFFEE MAKER FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE USING THE BREAD MAKER

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least 3 hours at room temperature before switching on.

- Unpack the bread maker and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Check the bread maker for damages. In case of damages do not connect the unit to the mains.
- Make sure that the specifications of power supply voltage specified on the label correspond to the specifications of your mains. When using the unit in the mains with 60 Hz frequency, the unit does not need any additional measures.
- Wipe the outer surface of the unit body (1) with a clean, slightly damp cloth to remove dust.
- Open the lid (4).
- Take the handle (5) of the baking form (6) and lift it, turn the handle (5) counterclockwise and remove the baking form (6).
- Remove the kneading paddle (7) from the baking form (6) (fig. 1).
- Wash the baking form (6), the paddle (7), the measuring cup (20), the hook (21) and the measuring spoon (22) with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Install the baking form (6) back to its place and turn it clockwise until bumping, install the kneading paddle (7) on the axle in the baking form (6).
- Close the lid (4).
- Place the bread maker keeping at least 20 cm gap between the bread maker body and the wall and at least 50 cm gap above the bread maker.

Note: the bread maker is intended for operation within a wide range of temperatures, but excessively high or low temperature in the room affects dough rising process and consequently the size and density of bread. The optimal room temperature should be from +15 to 34°C.

SWITCHING THE BREAD MAKE ON FOR THE FIRST TIME

- To remove foreign odors, it is recommended to switch the bread maker on for the first time without loading ingredients and with the lid (4) open.

- Insert the power cord plug into the mains socket, you will hear a sound signal.
- By pressing the program selection button (10) « », select the program «14» «Baking», the program number is shown on the display (8) with the digital symbols (15), the digital symbols (17) will display the program operating time of 10 minutes, the operating time of the «Baking» program is set by default.
- Press the button (14) « » to start the baking program, the dividing dots will flash on the display (9),
- the digital symbols (17) will show the remaining operating time of the program.
- After 10 minutes you will hear a sound signal, and the bread maker will switch to the keep warm mode, press and hold the button (14) « » for 2 seconds to switch the bread maker off, remove the power plug from the mains socket, open the lid (4) and let the bread maker cool down completely.

Note: when using the bread maker for the first time, a foreign smell or some smoke from the heating element can appear - this is normal and it is not covered by warranty.

- Take the handle (5) of the baking form (6) and lift it, turn the handle (5) counterclockwise and remove the baking form (6).
- Wash the baking form (6) and the paddle (7) again with warm water and neutral detergent, rinse them and dry.
- Install the baking form (6) back to its place and turn it clockwise until bumping, install the kneading paddle (7) on the axle in the baking form (6) (fig. 1).
- Close the lid (4).
- The bread maker is ready to use.

CONTROL PANEL

- Before using the bread maker, please familiarize yourself with the buttons on the control panel (2), baking programs and recommendations for selecting baking ingredients.
- By pressing the buttons on the control panel (2), you can select the desired program «1---19», set the loaf weight «500 g, 750 g, 1000 g», set the delayed cooking time, select the crust color «Light», «Medium», «Dark», the baking program cycles are shown with the indicators (18). The display (8) shows the program number with the digital symbols (15), the program operating time is shown with the digital symbols (17).
- Each pressing of the active button is accompanied by a sound signal.

PROGRAM SELECTION BUTTON « » (10)

- By pressing the button (10) « », you can select one of 19 programs, the program number is shown on the display (8) with the digital symbols (15).
- To improve the taste of the ready baked goods, you

can add the necessary ingredients (nuts, dried fruits, etc.) during the second kneading of the dough. When you will hear a sound signal at the right time, open the lid (4), add the desired ingredients and close the lid (4).

1 «Classic bread»

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

2 «Sweet bread»

- The main difference from «Classic» bread is the greater amount of added sugar.

3 «Natural sourdough bread»

- Natural sourdough starter is a yeast substitute, but it can take up to 5 days to grow it. The grown sourdough can be stored for a very long time, the main condition is that the sourdough must be fed on time.

4 «French bread»

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

5 «Wholegrain bread»

- Bake healthy bread of fine or crude flour. This baking program provides a longer preheating time to allow the coarse flour to absorb liquid and swell better. It is not recommended to use the delay function when making this bread as that may cause undesirable effects.

6 «Fast baking»

- Bread making takes less time than in the «Classic bread», but the bread is usually smaller in size and has denser crumb.

ATTENTION! When selecting the program «Fast baking», pour water with the temperature of 40-50°C into the baking form (6) (use cooking thermometer for measuring water temperature). Water temperature plays the crucial role in fast bread making: if it is too low, the dough will not rise in time, and excessively high water temperature will result in yeast destruction.

7 «Diet bread»

- The main difference from «Classic» bread is the use of sweetener instead of sugar.

8 «Rye bread»

- When using rye flour, the bread turns out delicious, airy and flavorful. You can bake rye bread with yeast, natural sourdough, kefir or soda/leaven. You can try baking recipes with the addition of wheat flour to rye flour.

9 «Milk bread»

- The main difference from the «Classic» bread is the addition of warm milk (30-35°C) instead of water and dry milk.

10 «Cake»

- Program for making sweet pastry.

11 «Non-yeasted dough»

- The program title says that yeast is not used for making dough. The prepared dough, depending on the recipe, can be used for further baking or for making other products, such as dumplings, vareniki, noodles, pizza base, etc.

12 «Yeasted dough»

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

13 «Jam»

- It is recommended to make apple jam. Apples contain enough pectin, so the jam thickens on its own. You can use other recipes for making jam, combining the composition of fruits yourself, if desired, you can add pectin or various spices.

14 «Baking»

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

15 «Yogurt»

- It is recommended to prepare homemade yogurt in the evening, since in a bread maker yogurt is prepared for 8 hours (depending on the ingredients, you can set the time from 3 to 13 hours), after preparation you can add berries or fruits to the yogurt.
- Use a suitable container, pour milk into it and add yogurt (you can use dry starter) and mix thoroughly. You can prepare yogurt directly in the baking form (6), after removing the paddle (7).
- After preparing the yogurt, remove the container with yogurt or pour the yogurt out of the baking form (6), cover with a lid and put in the refrigerator for 2-3 hours, this is necessary to stop the yogurt preparation process.

16 «Gluten-free bread»

- The prepared bread may appeal not only to people suffering from gluten intolerance, but also to those who adhere to a healthy eating system and like baked goods with buckwheat or corn flour.

17 «Sushi rice»

- Program for making sticky rice that can be used for food or for making sushi.
- **18 «Roasted nuts»**
- Use the program for roasting peanuts, soybeans, almonds and other nuts, the rotation of the paddle (7) ensures even roasting of the nuts during the program operation. The nut roasting program is displayed by digital symbols (15) and the «Nuts» symbol (19).
- **19 «Fermentation»**
- A program to meet the needs of individual users. The first stage involves preparing the dough, which is then fermented, after which the bread is baked.

Table of program operation time:

Number Program	Program name	Weight (g)	Operation time (by defaulthours/min.)	Delayed start function
1	Classic bread	500 g	3:06	+
		750 g	3:11	+
		900 g	3:16	+
2	Sweet bread	500 g	2:54	+
		750 g	2:59	+
		900 g	3:04	+
3	Natural sourdough bread	500 g	6:34	+
		750 g	6:44	+
		900 g	6:49	+
4	French bread	500 g	3:09	+
		750 g	3:19	+
		900 g	3:24	+
5	Whole-grain bread	500 g	3:08	+
		750 g	3:18	+
		900 g	3:23	+
6	Fast baking	500 g	1:33	+
		750 g	1:38	+
		900 g	1:43	+

7	Diet bread	500 g	3:04	+
		750 g	3:11	+
		900 g	3:18	+
8	Rye bread	500 g	3:00	+
		750 g	3:07	+
		900 g	3:14	+
9	Milk bread	500 g	2:59	+
		750 g	3:06	+
		900 g	3:13	+
10	Cake		1:33	-
11	Non-yeasted dough		0:23	+
12	Yeasted dough		1:24	-
13	Jam		1:05	-
14	Baking		0:10	-
15	Yogurt		8:00	+
16	Gluten-free bread	500 g	2:50	+
		750 g	2:55	+
		900 g	3:00	+
17	Sushi rice		1:15	+
18	Roasted nuts		0:30	-
19	Fermentation		0:30	-

LOAF WEIGHT SELECTION BUTTON «» (11)

- Use the button (11) to select the loaf weight - 500 g, 750 g or 900 g, depending on the amount of ingredients. The indication (16) «500 g, 750 g, 900 g» displays the loaf weight.

PROGRAM OPERATING TIME SETTING AND DELAYED START BUTTONS (12) «-, +»

- Each pressing of the buttons (12) «-, +» adds time by 1, 5 or 10 minutes, to quickly add time, press and hold one of the buttons (12) «- or +».

CRUST COLOR BUTTON «» (13)

- By pressing the button (13) «», you can select the required crust color, the selected crust color is displayed by the symbols (19) «Light, Medium, Dark».

START/STOP/PAUSE BUTTON «» (14)

- Start the selected program by pressing the button (14) «», the dividing dots of the digital time symbols (17) will flash on the display (8).
- After you start the baking program, all buttons on the control panel (2) will be inactive except the button (14) «».
- Press the button (14) «» again to activate the «pause» mode, the digital symbols of the remaining operating time (17) on the display (8) will flash.

  Press the button (14) «» once more to resume the baking program operation.

Note: If you forgot to press the button (14) «» again to continue the program operation, the program will automatically continue after 3 minutes.

- To switch the baking program off, press and hold the button (14) «» for 2 seconds, you will hear a sound signal and the preset program will switch off.

SETTING THE DELAYED START TIME

- If you do not want the bread maker to start working immediately, you can use the delayed start function of the baking program.
- Please note that the delay time must include the operating time of the baking program (see the table), i.e. at the end of the set delayed time the baking program will start.
- Select the desired program with the button (10) «», the program will be shown on the display (8) with the digital symbols (15).
- With the button (11) «», set the weight «500 g, 750 g or 900 g», the weight is shown with the symbols (16).
- With the button (13) «» select the crust color «Light, Medium, Dark», the crust color is shown with the symbols (19).

Example:

- It is 20:30 pm, and you want your bread ready the next morning at 7 o'clock, which is 10 hours and 30 minutes later.
- Select the baking program, the loaf weight and the crust color by pressing the buttons (12) «-, +», set the time on the display (8) to 10:30.

Note: the time 10 hours 30 minutes shown on the display (8) also includes the time for preparing the bread, the freshly baked bread will be ready at 7:00 am.

- Press the button (14) «⏻» to activate the delayed start function, the dividing dots on the display (8) will flash.
- To cancel the delayed start function, press and hold the button (14) «⏻», you will hear a sound signal and the delayed start program will switch off.
- After the delayed start time is over, the set baking program will start.
- If you do not immediately take out the ready bread, the keep warm function will be activated, the function operation time is 60 minutes.
- Do not use perishable ingredients for delayed baking, such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

Note: the delayed start function is not available for the following programs: – 10 «Cake», 13 «Jam», 14 «Pastry», 15 «Yogurt», 17 «Sushi rice», 18 «Roasted nuts», 19 «Fermentation».

KEEP WARM FUNCTION

- After the end of the baking program the keep warm function will switch on, the function operating time is 60 minutes.
- If you want to take out the bread, switch the keep warm function off by pressing and holding the button (14) «⏻» for 2 seconds.

MEMORY FUNCTION

- In case of emergency power cutoff during the bread maker operation, the memory function with the duration of up to 15 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 15 minutes, the bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment the program operation has been stopped at.
- If there is no power for more than 15 minutes, it is necessary to load the ingredients again, set the program and switch the bread maker on.

BREAD MAKER OPERATION CYCLES

- The bread maker has the following operation cycles which are shown with the symbols (18):
  - Preheating the food products - «Preheat».
  - Kneading the dough to reach a homogeneous mass. Dough kneading cycles are shown with the indication «Stir 1, Stir 2».
  - The pause between operation cycles is shown with the symbol «Rest».

- Dough rise cycle is shown with the indication «Ferment 1, Ferment 2, Ferment 3».
- Baking cycle is shown with the indication «Bake».
- Keep warm function is shown with the indication «Warm».
- End of the program is shown with the symbol «End».

• After the baking program ends, the keep warm function will switch on and will work for 60 minutes, if you need to take out the bread, switch the keep warm function off by pressing and holding the button (14) «⏻» for 2 seconds.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS ON INGREDIENTS FOR BAKING

Flour

• Flour is the most important component of bread making.
• The characteristics of flour are determined not only by the sort but also by the conditions of grain cultivation, processing method and storage. Try to bake bread of flour of different manufacturers and brands and find the one complying with your needs.
• The basic types of bread flour are wheat and rye flour.
• Wheat flour finds ever-growing use owing to nice palatability traits and high nutritional value of wheat flour products.

Bread flour

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

Whole-grain flour (wholemeal)

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

Corn and oatmeal flour

• To improve the texture of bread and to give it additional flavor properties, mix wheat or rye flour with corn or oatmeal one.

Sugar

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

Yeast

• Yeast growth is accompanied by emission of carbon dioxide that contributes to the formation of porous crumb.

- Flour and sugar are a nutritional medium for yeast growth. Add fresh compressed yeast or fast-acting yeast powder. Dissolve fresh compressed yeast in warm liquid (water, milk, etc.), add fast-acting yeast to the flour (it does not require preliminary activation, i.e. adding of water).
- Follow the recommendations on the packing or observe the following proportions:
- 1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1.5 of tea spoon of fresh compressed yeast.
- Store fresh yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and in this case the dough rises poorly.

Salt

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

Eggs

- Eggs improve the structure and volume of the pastry, enrich flavor.
- Before adding eggs to the dough, it is recommended to whip them thoroughly.

Animal and vegetable fats

- Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase storage life.
- Before adding butter, it should be cut into small cubes and warm up to room temperature.

Baking powder and soda

- Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rising.
- Use leaven or soda when using the following programs: -6- «Fast baking», -10- «Cake».
- It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of powder (20 g) is rated for 500 g of flour.
- Do not use vinegar for soda slaking, using vinegar makes the crumb more moist and less homogeneous.
- Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

Water

- Water temperature plays the crucial role in bread making process.
- Optimal water temperature is 20-25°C, for the program -6- «Fast baking» - 45-50°C.
- You may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

Dairy products

- Dairy products improve the nutritional value and flavor of the bread. The bread crumb will be more beautiful and savory.
- Use fresh dairy products or powdered milk.

Weight of ingredients

- One of the important conditions for bread making is use of precise quantity of ingredients.
- It is strongly recommended to use kitchen scale, the measuring cup (20) and the measuring spoon (22) to measure precise quantity of ingredients, otherwise the ready bread may not comply with your need.
- Fill the measuring cup (20) with liquid to the appropriate mark. Check dosage by placing the cup (20) on a flat surface.
- Clean the measuring cup (20) thoroughly from the remaining previous ingredient.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (20).
- It is important to screen the flour through the strainer before the use to saturate it with air; this provides the best baking result.

PROCEDURE FOR LOADING INGREDIENTS IN THE BAKING FORM (PIC. 2)

- It is necessary to observe the sequence of loading of ingredients in the baking form (6).
- The following sequence is recommended:
  - flour; flour should not be completely damped with liquid ingredients;
  - yeast may be put only on dry flour, yeast should not be in contact with salt;
  - liquid ingredients, eggs, salt, vegetable oil or butter, milk powder etc.;
  - make a small cavity in the flour and put the yeast in the cavity.

INGREDIENTS ADDING

- You can add the necessary ingredients (nuts, dried fruits etc.) during the second dough kneading, you will hear sound signals at the right moment, open the lid (4), add the necessary ingredients, close the lid (4).

BREAD BAKING

- Before plugging the bread maker in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- Open the lid (4). Take the handle (5) of the baking form (6) and lift it, turn the handle (5) counterclockwise and remove the baking form (6).
- Make sure that the paddle (7) is installed in its place.

Note: before installing the paddle (7) grease it with some butter, margarine or vegetable oil for easy removal from the fresh bread.

- Put the ingredients into the form (6) in the sequence described in the recipe.
- Usually the ingredients are added in the following order (fig. 2):

1. Liquid ingredients.

2. Flour, dry ingredients (sugar, salt).

3. Yeast and leaven. Make a small well in the flour and place the yeast or leaven into the well.

- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (6) outer surface.
- Install the form (6) back to its place and turn the handle (5) clockwise until bumping.
- Close the lid (4).
- Insert the power plug into the mains socket, you will hear a sound signal and the program operating time will appear on the display (8), the dividing dots will glow constantly.
- The crust color indication (19) «Medium».
- The weight indication (16) «750 g».
- These settings are default.
- By pressing the button (10) «», you can select one of 19 programs, the program number is shown on the display (8) with the digital symbols (15).
- Depending on the amount of ingredients loaded, you can select the loaf weight using the button (11) «» – 500 g, 750 g, 900 g. The loaf weight is shown with the symbols (16) «500 g, 750 g, 900 g».
- By pressing the button (13) «», you can select the required crust color, the selected crust color is displayed by the symbols (19) «Light, Medium, Dark».
- Set the delayed start time (see the description in the section «SETTING THE DELAYED START TIME»).

Note: if you want to start the preset baking program immediately, skip delayed start time setting.

- Press the button (14) «» to start the baking program, the dividing dots will flash on the display (8), the digital symbols (17) will show the remaining operating time of the baking program.
- The bread maker operation cycles are shown with the indication (18).

Tip: after 5 minutes of kneading the dough it is recommended to check its consistency.

- The dough should form a soft, sticky lump, if the lump of dough is very dry (fig. 3), add some liquid to it, if the lump of dough is too wet (fig. 4), add some flour (1/2 to 1 teaspoon or as needed). Figure 5 shows a dough with the optimal liquid to flour ratio.
- You can control the bread making process through the viewing window (3) in the lid (4).

ATTENTION! Do not open the lid (4) during baking program operation, because a sudden change in temperature may cause the dough to fall and not rise again.

- You can open the lid (4) only during dough kneading to add additional ingredients. A sound signal will notify you about it.
- After the baking program is finished, you will hear sound signals and the keep warm function will be activated, the function operating time is 60 minutes.
- To cancel the keep warm function and switch the bread maker off, press and hold the button (14) «» for 2 seconds.

- Remove the power plug from the mains socket.
- Open the lid (4) using heat-resistant kitchen potholders, lift slightly and take the handle (5), turn the baking form (6) counterclockwise and remove it from the bread maker.
- Leave the form to cool, for approximately 10-15 minutes.
- Separate the pastry from the form (6) walls using a plastic kitchen spatula.
- Do not use metal objects that can damage the non-stick coating of the form (6).
- To remove the pastry turn the form (6) upside down and shake it.
- Before cutting the bread, remove the paddle (7) with the hook (21) (pic. 6).
- Cut the bread with a sharp bread knife.
- After use wash the form (6) and the paddle (7) with warm water using neutral detergent, rinse and dry them. Install the paddle (7) in the form (3), install the form (6) in the bread maker, close the lid (4).

CLEANING AND MAINTENANCE

- Switch the bread maker off, unplug it, open the lid (4) and let the bread maker cool down.
- Clean the body (1) and the lid (4) with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Wash the baking form (6), the paddle (7), the measuring cup (20), the hook (21) and the spoon (22) with warm water with neutral detergent, rinse and dry them.

Note: if the paddle (7) can not be removed from the axle, fill the form (6) with warm water and wait for about 20-30 minutes.

- Do not use metal objects or scourers, abrasive detergents and solvents for cleaning the bread maker and the baking form (6).
- Dry the baking form (6) and the paddle (7) thoroughly before installing them in the bread maker.
- If the inner surface of the bread maker is dirty, remove dirt and wipe the surface with a slightly damp cloth, then wipe it dry.
- Do not immerse the bread maker body, the power cord and the power plug into water or any other liquids.

STORAGE

- Before taking the bread maker away for long storage, unplug it and let the unit cool down.
- Clean the bread maker.
- Keep the bread maker out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

1. Bread maker – 1 pc.
2. Measuring cup– 1 pc.
3. Hook – 1 pc.
4. Measuring spoon – 1 pc.
5. Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply 220-240 V, ~ 50-60 Hz
- Rated input power: 650 W

Before applying to the service center.

Malfunction	Possible reason	Troubleshooting method
The symbols «E01» appear on the display.	The bread maker has not cooled down yet after the previous baking.	Switch the bread maker off and unplug it. Remove the baking form and let the bread maker cool down to the room temperature.
The symbols «E00» appear on the display when you switch the bread maker on.	The temperature inside the bread maker is too low.	Switch the bread maker off and unplug it. Open the bread maker lid, remove the baking form and let the unit heat up to the room temperature for 10 — 20 minutes.
The symbols «EEE» or «HHH» appear on the display when you switch the bread maker on.	The temperature sensor is malfunctioning.	In this case contact the authorized service center.

Table of malfunctions and defects during bread baking and recommendations on further troubleshooting.

Malfunction/Defect	Possible reason	Troubleshooting method
Smoke from the openings in the lid during bread baking	During the first use of the bread maker, the surface of the heating element burns. Getting of ingredients on the heating element.	Before the first use of the bread maker, switch it on for 10-15 minutes with the open lid. Switch the bread maker off, allow its cooling, clean the heating element.
Thick bread crust.	The ready bread was left in the baking form and lost a lot of moisture.	Remove the ready bread from the form, right after baking.
The kneading paddle can not be removed from the baking form.	Dough has got in the gap between the driving shaft and the dough kneading paddle.	After you have removed bread from the form, fill the baking form with warm water. Remove the paddle in 20-30 minutes.

Ingredients are mixed unevenly and are baked poorly.	The preset program does not suit for this set of ingredients. During the baking program operation the bread maker lid opened several times, the dough dropped and did not rise any more. Small quantity of liquid ingredients, the kneading paddle is not capable to knead dough for pastry.	Select the baking program that corresponds to the ingredients loaded in the baking form. Do not open the bread maker lid. Check the conformity of loaded ingredients. Remove the baking form and try to rotate the baking paddle with your hand, if it does not work, contact the authorized service center.
The sound of the electric motor operation can be heard, but the dough can not be mixed.	The baking form is installed improperly. A great deal of flour was added to the dough.	Check the proper installation of the baking form and proper recipe for baking. Always measure precisely the amount of ingredients using kitchen scale and the measuring cup.
During baking the bread overfills the baking form.	Improper proportion of amount of yeast, flour and liquid ingredients. The temperature of liquid ingredients or environment is too high.	Always check the proper proportion of ingredients, their temperature and the room temperature. Use the bread maker at ambient temperature in the range from +15 to +34°C.
The bread size is too small or the bread does not rise.	Absence of yeast or insufficient quantity thereof. Poor quality of yeast, high temperature of liquid ingredients. Yeast came into contact with salt. Low temperature in the room.	Do not use expired yeast. Measure precise amount of yeast using the measuring spoon. Do not allow contact of yeast with salt. Use the bread maker at ambient temperature in the range from +15 to +34°C.
The bread cracks very much during baking.	The used flour contains very little gluten. Very high speed of yeast growth or high temperature of liquid ingredients.	Use the reliable brand of bread flour. Use the reliable yeast brand and observe temperature of liquid ingredients.
Structure of the baked bread is very dense.	Improper proportion of flour and liquid ingredients. Too much whole wheat flour was used.	Get the right proportion of flour and liquid ingredients. Reduce the amount of whole flour and increase the amount of yeast.
Very large cavities are inside the ready bread.	Surplus of liquid ingredients, water or salt is not added. High temperature of liquid ingredients.	Choose the right proportion of ingredients. Always check the temperature of liquid ingredients.
A lot of dry flour is on the bread crust.	Flour with increased amount of gluten and insufficient quantity of butter was used. Small quantity of liquid ingredients.	Use flour with correct amount of gluten and add butter. Add precise amount of liquid ingredients in accordance with recipe.
Very dark crust of bread or cake.	The crust of bread or cake can burn because of excess amount of sugar.	Add precise amount of sugar in accordance with recipe. If you noticed that bread or cake starts burning, it is recommended to stop the baking program 5-10 minutes before its end. Before removing the ready product, it is recommended to leave it in the bread maker for 15-20 minutes with the closed lid.

RECYCLING

To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

ХЛЕБОПЕЧЬ BR2704

Домашняя хлебопечь предназначена для выпечки хлеба, кексов, замешивания теста, приготовления джема, йогурта и других продуктов.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Смотровое окно
4. Крышка
5. Ручка формы для выпечки
6. Форма для выпечки
7. Лопасть для замешивания теста
8. Дисплей
9. Названия программ
10. Кнопка выбора программ «»
11. Кнопка выбора веса хлеба «»
12. Кнопки установки времени «-», «+»
13. Кнопка выбора цвета корочки хлеба «»
14. Кнопка включения/выключения/паузы «»
15. Цифровые символы номера программы «1---19»
16. Индикация веса хлеба «500 г, 750 г, 900 г»
17. Цифровые символы времени
18. Индикаторы циклов работы хлебопечки
19. Индикаторы выбора цвета корочки и режима жарки орехов «Светлый», Средний», Тёмный», «Орехи»
20. Мерный стакан
21. Крючок для извлечения лопасти
22. Мерная ложка

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током сраба-тывания, не превышающим 30 мА, для установки УЗО обратитесь к специалисту.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
1. Классический хлеб
2. Сладкий хлеб
3. Хлеб на натуральной закваске
4. Французский багет
5. Цельнозерновой хлеб
6. Быстрая выпечка
7. Диетический хлеб
8. Ржаной хлеб
9. Молочный батон
10. Кекс
11. Бездрожжевое тесто
12. Дрожжевое тесто
13. Джем
14. Выпечка
15. Йогурт
16. Безглютеновый хлеб
17. Рис для суши
18. Жареные орехи
19. Ферментация
МЕНЮ
СТАРТ/СТОП ПАУЗА
500 г
750 г
900 г
Прогрев
Замес 1
Отдых
Замес 2
Подъём 1
Подъём 2
Подъём 3
Выпекание
Поддержание тепла
Завершение
Светлый
Средний
Тёмный
Орехи

Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

Рис. 6

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием хлебопечки внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и сохраните его для использования в будущем.

- Используйте хлебопечку только по ее прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с хлебопечкой может привести к ее поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение хлебопечки, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.
- Запрещается подключать устройство к внешним таймерам или к электрическим розеткам с дистанционным управлением.
- Вилка шнура питания имеет контакт заземления, вставляйте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления. При коротком замыкании, заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки правильно установлены и заземлены.
- Во избежание возникновения пожара запрещается использовать «переходники», предназначенные для подключения вилки шнура питания к электрической розетке, не имеющей контакта заземления.
- При искрении в электрической розетке и присутствии запаха гари, выньте вилку шнура питания из розетки и обратитесь в организацию, обслуживающую вашу домашнюю электрическую сеть.
- При появлении дыма из корпуса хлебопечки, выньте вилку шнура питания из электрической розетки и примите меры к нераспространению огня.
- Запрещается использовать хлебопечь вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Запрещается располагать хлебопечь рядом со стенами или вблизи стенок кухонной мебели.
- Установите хлебопечь так, чтобы от стены или мебели до хлебопечки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над хлебопечкой составляло не менее 50 см.
- Не оставляйте хлебопечь, включённую в сеть, без присмотра.
- Не используйте хлебопечь вблизи от кухонной раковины, в ванных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из

воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.

- Не используйте хлебопечь в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать хлебопечь в местах, где используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную и устойчивую поверхность, не ставьте ее на край стола. Не допускайте, чтобы шнур питания свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Запрещается прикасаться к шнуру питания и вилке шнура питания, мокрыми руками.
- Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей хлебопечки.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе хлебопечки.
- Во время работы хлебопечки не оставляйте крышку открытой.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы для выпечки, используйте термостойкие кухонные прихватки.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы для выпечки, вынимая хлеб, не используйте металлические предметы, переверните форму и вытряхивайте из неё готовый хлеб.
- При несоблюдении рекомендаций по выпечке, возможно подгорание хлеба и появление дыма.
- Перед чисткой хлебопечки извлеките форму для выпечки и дождитесь полного остывания прибора.
- Отключайте хлебопечку от электрической сети перед чисткой или в том случае, если вы ей не пользуетесь. При отключении хлебопечки от электрической сети держитесь только за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к повреждению шнура питания, электрической розетки или вызвать короткое замыкание.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте хлебопечку в воду или любые другие жидкости.
- Запрещается помещать хлебопечь в посудомоечную машину.
- Из соображений безопасности не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра и в местах доступных для детей.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Хлебопечь не предназначена для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.

- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к шнуру питания во время работы хлебопечки.
- Во время работы и остывания размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими 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.
- Периодически проверяйте состояние шнура питания и вилки шнура питания.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в сервисный центр.
- Перевозите хлебопечь в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПОДГОТОВКА ХЛЕБОПЕЧКИ К РАБОТЕ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 3 часов.

- Распакуйте хлебопечь и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите хлебопечь на наличие повреждений. При наличии повреждений не включайте ее в электрическую сеть.
- Убедитесь, что параметры напряжения питания, указанные на этикетке, соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никакие дополнительные действия не требуются.
- Протрите наружную поверхность корпуса (1) чистой, слегка влажной тканью для удаления пыли.
- Откройте крышку (4).
- Приподнимите и возьмитесь за ручку (5) формы для выпечки (6), поверните ручку (5) против часовой стрелки и выньте форму (6).

- Выньте из формы для выпечки (6) лопасть для замешивания теста (7) (рис. 1).
- Промойте форму (6), лопасть (7), мерный стакан (20), крючок (21), мерную ложку (22) теплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Установите форму для выпечки (6) на место и поверните её по часовой стрелке до упора, установите лопасть для замешивания теста (7) на ось в форме для выпечки (6).
- Закройте крышку (4).
- Установите хлебопечь так, чтобы от стены или мебели до хлебопечки оставалось расстояние не менее 20 см, а свободное пространство над хлебопечкой составляло не менее 50 см.

Примечание: хлебопечь предназначена для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность хлеба. Оптимальная температура в помещении должна быть от +15 до +34°C.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

- Для удаления посторонних запахов, рекомендуется произвести первое включение хлебопечки без загрузки ингредиентов и с открытой крышкой (4).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал.
- Нажатиями кнопки выбора программ (10) «», выберите программу «14» «Выпечка», номер программы отображается на дисплее (8) цифровыми символами (15), цифровыми символами (17) отобразится время работы программы 10 минут, время работы программы «Выпечка», установлено по умолчанию.
- Нажмите кнопку (14) «» для включения программы выпечки, при этом на дисплее (8) разделительные точки будут мигать, цифровыми символами (17) будет показано оставшееся время работы программы.
- Через 10 минут прозвучит звуковой сигнал и хлебопечь перейдёт в режим поддержания тепла, нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку (14) «» для выключения хлебопечки, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, откройте крышку (4) и дождитесь полного остывания хлебопечки.

Примечание: при первом включении хлебопечки возможно появление постороннего запаха или небольшого количества дыма от нагревательного элемента — это допустимо и не является гарантийным случаем.

- Приподнимите и возьмитесь за ручку (5) формы для выпечки (6), поверните ручку (5) против часовой стрелки и выньте форму (6).

- Ещё раз промойте форму (6), лопасть (7) теплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Установите форму для выпечки (6) на место и поверните её по часовой стрелке до упора, установите лопасть для замешивания теста (7) на ось в форме для выпечки (6) (рис. 1).
- Закройте крышку (4).
- Хлебопечь готова к использованию.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Перед использованием хлебопечки, пожалуйста, ознакомьтесь с кнопками на панели управления (2), программами выпечки и рекомендациями по выбору ингредиентов для выпечки.

- Перед использованием хлебопечки, пожалуйста, ознакомьтесь с кнопками на панели управления (2), программами выпечки и рекомендациями по выбору ингредиентов для выпечки.
- Нажатием кнопок на панели управления (2), Вы можете выбрать необходимую программу «1---19», установить вес выпечки «500 г, 750 г, 900 г», установить время отсрочки приготовления, выбрать цвет корочки «Светлый, Средний, Тёмный», циклы работы программы выпечки отображается индикацией (18), на дисплее (8) цифровыми символами (15) отображается номер программы, время работы программы отображается цифровыми символами (17).
- Каждое нажатие активной кнопки сопровождается звуковым сигналом.

КНОПКА ВЫБОРА ПРОГРАММЫ «» (10)

- Нажатием кнопки (10) «», Вы можете выбрать одну из 19 программ, номер программы отображается на дисплее (8) цифровыми символами (15).
- Для улучшения вкуса готовой выпечки, Вы можете добавлять необходимые ингредиенты (орехи, сухофрукты и т.п.) во время второго замешивания теста, при этом в нужный момент будут звучать звуковые сигналы, откройте крышку (4), добавьте необходимые ингредиенты, закройте крышку (4).

1 «Классический хлеб»

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

2 «Сладкий хлеб»

- Основное отличие от «Классического» хлеба, это большее количество добавляемого сахара.

3 «Хлеб на натуральной закваске»

- Натуральная закваска – это заменитель дрожжей, но её выращивание может занять до 5 дней. Выращенная закваска может очень долго храниться, главное условие, закваску нужно будет вовремя подкармливать.

4 «Французский багет»

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

5 «Цельнозерновой хлеб»

- Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого и грубого помола. Эта программа выпечки предусматривает более длительное время предварительного нагрева для того, чтобы грубая мука лучше впитывала жидкость и лучше набухала. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении этого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

6 «Быстрая выпечка»

- Выпечка хлеба происходит быстрее, чем в программе « «Классический хлеб», но хлеб, как правило, получается меньше по объёму и с более плотной текстурой.

ВНИМАНИЕ!

- Выбрав программу «Быстрая выпечка», вливайте в форму для выпечки (6) воду, температура которой 40-50°C (точность температуры воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет решающую роль при быстрой выпечке хлеба, слишком низкая температура воды не позволит тесту вовремя подняться, а чрезмерно высокая температура воды приведет к гибели дрожжей.

7 «Диетический хлеб»

- Основное отличие от «Классического» хлеба, это использование вместо сахара, сахарозаменителей.

8 «Ржаной хлеб»

- • При использовании ржаной муки, хлеб получается вкусным, воздушным и ароматным. Можно выпекать ржаной хлеб на дрожжах, натуральной закваске, кефире или на соде/разрыхлителе. Вы можете попробовать рецепты выпечки с добавлением к ржаной муке, пшеничной муки.

9 «Молочный батон»

- Основное отличие от «Классического» хлеба, это добавление вместо воды, тёплого молока (30-35°C), а также сухого молока.

10 «Кекс»

- Программа для приготовления сладкой выпечки.

11 «Бездрожжевое тесто»

- Название программы, говорит о том, что при замешивании теста не используются дрожжи. Приготовленное тесто, в зависимости от рецепта, можно использовать для дальнейшей выпечки или для приготовления других продуктов, например, для пельменей, вареников, лапши, основы для пиццы и т.п.

12 «Дрожжевое тесто»

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

13 «Джем»

- Рекомендуется готовить яблочный джем, в яблоках достаточно собственного пектина, поэтому джем густеет самостоятельно. Вы можете использовать другие рецепты приготовления джема, комбинируя состав фруктов самостоятельно, при желании можно добавить пектин, или различные специи.

14 «Выпечка»

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

15 «Йогурт»

- Рекомендуется готовить домашний йогурт с вечера, так как в хлебопечке йогурт готовится 8 часов (в зависимости от ингредиентов можно установить время от 3 до 13 часов), после приготовления можно добавить в йогурт ягоды или фрукты.
- Используйте подходящую ёмкость, в которую вливаем молоко и добавляем йогурт (можно использовать сухую закваску) и тщательно перемешиваем. Можно готовить йогурт непосредственно в форме для выпечки (6), предварительно убрав лопасть (7).
- После приготовления йогурта, вынимаем ёмкость с йогуртом или переливаем йогурт из чаши для выпечки (6), закрываем крышкой и ставим в холодильник на 2-3 часа, это необходимо для остановки процесса приготовления йогурта.

16 «Безглютеновый хлеб»

- • Приготовленный хлеб может понравиться не только людям, страдающим от непереносимости глютена, но и тем, кто придерживается системы здорового питания и любит выпечку с гречневой или кукурузной мукой.

17 «Рис для суши»

- Программа приготовления клейкого риса, который может использоваться для питания или для приготовления суши.

18 «Жаренные орехи»

- Используйте программу для обжарки арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов, вращение лопасти (7) обеспечивает равномерную обжарку орехов во время работы программы. Программа жарки орехов отображается цифровыми символами (15) и символом (19) «Орехи».

19 «Ферментация»

- Программа для удовлетворения потребности отдельных пользователей. На первом этапе готовится тесто, которое в дальнейшем подвергается ферментации, после этого происходит выпечка хлеба.

Таблица времени работы программ:

Номер программы	Название программы	Вес (г)	Время работы (по умолчанию час/мин)	Функция отсрочки включения
1	Классический хлеб	500 г	3:06	+
		750 г	3:11	+
		900 г	3:16	+
2	Сладкий хлеб	500 г	2:54	+
		750 г	2:59	+
		900 г	3:04	+
3	Хлеб на натуральной закваске	500 г	6:34	+
		750 г	6:44	+
		900 г	6:49	+
4	Французский багет	500 г	3:09	+
		750 г	3:19	+
		900 г	3:24	+

5	Цельнозерновой хлеб	500 г	3:08	+
		750 г	3:18	+
		900 г	3:23	+
6	Быстрая выпечка	500 г	1:33	+
		750 г	1:38	+
		900 г	1:43	+
7	Диетический хлеб	500 г	3:04	+
		750 г	3:11	+
		900 г	3:18	+
8	Ржаной хлеб	500 г	3:00	+
		750 г	3:07	+
		900 г	3:14	+
9	Молочный батон	500 г	2:59	+
		750 г	3:06	+
		900 г	3:13	+
10	Кекс		1:33	-
11	Бездрожжевое тесто		0:23	+
12	Дрожжевое тесто		1:24	-
13	Джем		1:05	-
14	Выпечка		0:10	-

15	Йогурт		8:00	+
16	Безглютеновый хлеб	500 г	2:50	+
		750 г	2:55	+
		900 г	3:00	+
17	Рис для суши		1:15	+
18	Жареные орехи		0:30	-
19	Ферментация		0:30	-

КНОПКА ВЫБОР ВЕСА «» (11)

- В зависимости от количества заложенных ингредиентов, кнопкой (11), Вы можете выбрать вес выпечки — 500 грамм, 750 грамм или 900 грамм. Вес выпечки отображается индикацией (16) «500г, 750 г, 900 г»

КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ПРОГРАММЫ, ВРЕМЕНИ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ (12) «-, +»

- Каждое нажатие кнопок (12) «-, +» добавляет время 1, 5 или 10 минут, для быстрого добавления времени, нажмите и удерживайте одну из кнопок (12) «- или +».

КНОПКА ЦВЕТ КОРОЧКИ «» (13)

- Нажатием на кнопку (13) «», Вы можете выбрать необходимый цвет корочки, выбранный цвет корочки отображается символами (19) «Светлый, Средний, Тёмный».

КНОПКА СТАРТ/СТОП/ПАУЗА «» (14)

- Нажатием на кнопку (14) «», включается выбранная программа, при этом на дисплее (8) разделительные точки цифровых символов времени (17) будут мигать.
- После включения программы выпечки все кнопки на панели управления (2) будут неактивными, кроме кнопки (14) «».
- Повторным нажатием на кнопку (14) «» включается режим «пауза», при этом на дисплее (8) цифровые символы оставшегося времени (17) работы будут мигать. Для продолжения работы программы выпечки, ещё раз нажмите кнопку (14) «».

Примечание: если вы забыли повторно нажать кнопку (14) «⏻» для продолжения работы программы, в этом случае продолжение работы программы автоматически включится через 3 минуты.

- Для выключения программы выпечки, нажмите и удерживайте в течение 2 секунд кнопку (14) «⏻», при этом прозвучит звуковой сигнал, и установленная программа выключится.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ

- Если Вы хотите, чтобы хлебопечь не начала работать сразу, вы можете использовать функцию отсрочки начала работы программы выпечки.
- Обратите внимание, что время отсрочки должно включать время работы программы выпечки (см. таблицу), то есть, по истечении времени отсрочки, включится программа выпечки.
- Кнопкой (10) «☰» выберите нужную программу, которая будет отображаться на дисплее (8) цифровыми символами (15).
- Кнопкой (11) «⚖», установите вес «500 г, 750 г или 900 г», вес отображается символами (16).
- Кнопкой (13) «◐» выберите цвет корочки «Светлый, Средний, Тёмный», цвет корочки отображается символами (19).

Пример:

Сейчас время 20:30, если вы хотите, чтобы ваш хлеб был готов на следующее утро в 7 часов, то есть через 10 часов 30 минут.

- Выберите программу выпечки, вес выпечки, цвет корочки, нажатием кнопок (12) «-, +», установите на дисплее (8) время 10:30.

Примечание: время, отображаемое на дисплее (8) 10 часов 30 минут, это время включает и время приготовления хлеба, в 7:00 будет готов свежевыпеченный хлеб.

- Нажмите кнопку (14) «⏻», для включения функции отсрочки включения, при этом на дисплее (8) будут мигать разделительные точки.
- Для отмены функции отсрочки включения, нажмите и удерживайте кнопку (14) «⏻», при этом прозвучит звуковой сигнал, и программа отсрочки выключится.
- По истечение времени отсрочки включения, включится установленная программа выпечки.
- Если Вы не сразу достанете готовый хлеб, то включится функция поддержания тепла, время работы функции 60 минут.
- Для выпечки с отсрочкой по времени включения не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.п.

Примечание: функция отсрочки времени включения недоступна для программ: 10 «Кекс», 13 «Джем», 14 «Выпечка», 15 «Йогурт», 18 «Жареные орехи», 19 «Ферментация».

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

- По истечение времени работы программы выпечки, включится функция поддержание тепла, время работы функции 60 минут.
- Если вы хотите вынуть хлеб, выключите функцию поддержание тепла нажатием и удержанием в течение 2 секунд кнопки (14) «⏻».

ФУНКЦИЯ ПАМЯТЬ

- При аварийном отключении электроэнергии во время работы хлебопечки, активируется функция памяти продолжительностью до 15 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 15 минут хлебопечка, продолжит работу установленной программы с момента, когда работа программы была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 15 минут необходимо заново загрузить ингредиенты, установить программу и включить хлебопечку.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ ХЛЕБОПЕЧКИ

- Хлебопечь имеет следующие циклы работы, которые отображаются символами (18):
  - Предварительный подогрев продуктов – «Прогрев».
  - Замешивание теста до получения однородной массы. Циклы замешивания теста отображается индикацией «Замес 1, Замес 2».
  - Пауза в циклах работы отображается символом «Отдых».
  - Цикл подъёма теста, отображается индикацией «Подъём 1, Подъём 2, Подъём 3».
  - Цикл выпечки отображается индикацией «Выпекание».
  - Функция подогрев отображается индикацией «Поддержание тепла».
  - Окончание работы программы отображается символом «Завершение».

После завершения программы выпечки, включится функция поддержание тепла, и будет работать в течение 60 минут, если необходимо вынуть хлеб, выключите функцию поддержание тепла нажатием и удержанием в течение 2 секунд кнопки (14) «⏻».

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИНГРЕДИЕНТАМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Мука

- Мука является важнейшим компонентом приготовления хлеба.
- Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям.

- Пшеничная и ржаная мука являются основными видами хлебопекарной муки.
- Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

Хлебопекарная мука

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

Цельнозерновая мука (обойная)

- Цельнозерновую (обойную) муку получают путем перемалывания цельных зерен пшеницы вместе с оболочкой. Этот сорт муки отличается повышенной питательной ценностью.
- Цельнозерновой хлеб обычно получается меньшего размера. Для улучшения потребительских свойств хлеба цельнозерновую муку часто смешивают с хлебопекарной.

Кукурузная и овсяная мука

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

Сахар

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

Дрожжи

- Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша.
- Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.п.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды).
- Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:
- 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей = 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.
- Храните свежие дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, и в этом случае тесто поднимается плохо.

Соль

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

Яйца

- Яйца улучшают структуру и объем выпечки, обогащают вкус.
- Перед добавлением яиц в тесто, рекомендуется их тщательно взбить.

Животные и растительные жиры

- Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок хранения.
- Прежде чем добавить сливочное масло, его следует порезать на небольшие кубики и подогреть до комнатной температуры.

Пекарский порошок и сода

- Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъема теста.
- Используйте разрыхлитель или соду при использовании программ: -6- «Быстрая выпечка», -10- «Кекс».
- Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки.
- Не используйте для гашения соды уксус, использование уксуса делает мякиш более влажным и менее однородным.
- Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям в рецепте.

Вода

- Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба.
- Оптимальная температура воды составляет от 20 до 25°C, для программы -6- «Быстрая выпечка» от 45 до 50°C.
- Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

- Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Хлебный мякиш получается более красивый и аппетитный.
- Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

Вес ингредиентов

- Одним из важных условий для приготовления хлеба, является использование точного количества ингредиентов.

- Настоятельно рекомендуется использовать кухонные весы, мерный стаканчик (20) и мерную ложку (22), чтобы отмерить точное количество ингредиентов, в противном случае готовый хлеб может не удовлетворить вашу потребность.
- Наполните мерный стакан (20) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан (20) на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте мерный стакан (20) от остатков предыдущего ингредиента.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (20).
- Важно перед использованием, просеивать муку через сито для насыщения её воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

ПОРЯДОК ЗАКЛАДКИ ИНГРЕДИЕНТОВ В ФОРМУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ (РИС. 2)

- Необходимо соблюдать последовательность закладки ингредиентов в форму для выпечки (6).
- Рекомендуется следующая последовательность:
  - жидкие ингредиенты, яйца, соль, растительное или сливочное масло, сухое молоко и т.п.;
  - мука; мука не должна полностью смачиваться жидкими ингредиентами;
  - дрожжи можно класть только на сухую муку, дрожжи не должны соприкасаться с солью;
  - сделайте небольшое углубление в муке и поместите дрожжи в углубление.

ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

- Вы можете добавлять необходимые ингредиенты (орехи, сухофрукты и т.п.) во время второго замешивания теста, при этом в нужный момент будут звучать звуковые сигналы, откройте крышку (4), добавьте необходимые ингредиенты, закройте крышку (4).

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

- Перед включением хлебопечки в сеть убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электрической сети.
- Откройте крышку (4), приподнимите и возьмитесь за ручку (5) формы для выпечки (6), поверните ручку (5) против часовой стрелки и выньте форму для выпечки (6).
- Убедитесь, что лопасть (7), установлена на место.

Примечание: перед установкой лопасти (7) её желательно смазать сливочным маслом, маргарином или растительным маслом, это облегчит её извлечение из свежевыпеченного хлеба.

- Поместите ингредиенты в форму (6) в той последовательности, которая описана в рецепте.
- Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности (рис. 2):

1. Жидкие ингредиенты.
2. Мука, сыпучие ингредиенты (сахар, соль).

3. Дрожжи и разрыхлитель. Сделайте небольшое углубление в муке и поместите дрожжи или разрыхлитель в углубление.

- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости удалите с внешней поверхности формы (6).
- Установите форму (6) на место и поверните ручку (5) по часовой стрелке до упора.
- Закройте крышку (4).
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал и на дисплее (8) отобразится время работы программы, разделительные точки будут светиться постоянно.
- Индикация цвета корочки (19) «Средний».
- Индикация веса (16) «750 г».
- Данные настройки, установлены по умолчанию.
- Нажатием кнопки (10) «», Вы можете выбрать одну из 19 программ, номер программы отображается на дисплее (8) цифровыми символами (15).
- В зависимости от количества заложенных ингредиентов, кнопкой (11) «», Вы можете выбрать вес выпечки —500 г, 750 г, 900 г. Вес выпечки отображается символами (16) «500 г, 750 г, 900 г».
- Нажатием на кнопку (13) «», Вы можете выбрать необходимый цвет корочки, выбранный цвет корочки отображается символами (19) «Светлый, Средний, Тёмный».
- Установите время отсрочки включения (см. описание в разделе «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОТСРОЧКИ ВКЛЮЧЕНИЯ»).

Примечание: пропустите установку времени отсрочки включения, если хотите начать работу установленной программы выпечки немедленно.

- Нажмите кнопку (14) «» для включения программы выпечки, при этом на дисплее (8) разделительные точки будут мигать, цифровыми символами (17) будет показано время, оставшиеся до окончания работы программы выпечки.
- Циклы работы хлебопечки отображаются индикацией (18).

Совет: после 5 минутного замешивания теста рекомендуется проверить его консистенцию.

- Тесто должно представлять мягкий, липкий комок, если комок теста очень сухой (рис. 3), добавьте в него немного жидкости, если комок теста слишком влажный (рис. 4), добавьте немного муки (от 1/2 до 1 чайной ложки или по мере необходимости). На рисунке 5, показано тесто с оптимальным соотношением жидкости и муки.
- Процесс выпечки хлеба можно контролировать через смотровое окно (3) в крышке (4).

ВНИМАНИЕ!

- Во время работы программы выпечки, никогда не открывайте крышку (4), при резком измене-

нии температуры, тесто может опасть и уже не поднимется.

- Открыть крышку (4) можно только во время замешивания теста, для добавления дополнительных ингредиентов, об этом Вас оповестит звуковой сигнал.
- После завершения программы выпечки, прозвучат звуковые сигналы и включится функция поддержание тепла, время работы функции 60 минут.
- Для отмены функции поддержание тепла и выключения хлебопечки, нажмите и удерживайте кнопку (14) «⏻» в течение 2 секунд.
- Выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Откройте крышку (4), используя термостойкие кухонные прихватки, приподнимите и возьмитесь за ручку (5), поверните форму для выпечки (6) против часовой стрелки и выньте её из хлебопечки.
- Дайте форме остыть, приблизительно 10-15 минут.
- Отделите выпечку от стенок формы (6), используя пластиковую кухонную лопатку.
- Запрещается использовать металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие формы (6).
- Для извлечения выпечки переверните форму (6) и потрясите её.
- Перед нарезкой хлеба выньте лопасть (7) при помощи крючка (21) (рис. 6).
- Режьте хлеб острым хлебным ножом.
- После использования промойте форму (6) и лопасть (7) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите. Установите лопасть (7) в форму (6), установите форму (6) в хлебопечку, закройте крышку (4).

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите хлебопечку, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, откройте крышку (4) и дайте хлебопечке остыть.
- Протрите корпус (1) и крышку (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Форму для выпечки (6), лопасть (7), мерный стакан (20), крючок (21) и ложку (22) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- **Примечание:** — если лопасть (7) не снимается с оси, наполните форму (6) теплой водой и подождите около 20-30 минут.
- Не используйте металлические предметы или мочалки, абразивные чистящие средства и растворители для чистки хлебопечки и формы для выпечки (6).
- Тщательно просушите форму для выпечки (6) и лопасть (7), прежде чем устанавливать их в хлебопечку.
- При наличии загрязнений на внутренней поверхности хлебопечки, удалите загрязнения и

протрите поверхность слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

- Не погружайте корпус хлебопечки, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать хлебопечь на длительное хранение, отключите ее от электросети,
- дайте устройству остыть.
- Проведите чистку хлебопечки.
- Храните хлебопечь в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Хлебопечка — 1 шт.
2. Мерный стакан — 1 шт.
3. Крючок — 1 шт.
4. Мерная ложка — 1 шт.
5. Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номинальная потребляемая мощность: 650 Вт

Перед обращением в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
На дисплее отображаются символы «E01».	Хлебопечь еще не остыла после предыдущей выпечки.	Отключите хлебопечь и выньте вилку шнура питания из электрической розетки. Выньте форму для выпечки и дайте хлебопечке остыть до комнатной температуры.
Если при включении хлебопечки, на дисплее отображаются символы «E00».	Температура внутри хлебопечки очень низкая.	Отключите хлебопечь и выньте вилку шнура питания из электрической розетки. Откройте крышку хлебопечки, выньте форму для выпечки и дайте устройству прогреться до комнатной температуры в течение 10 — 20 минут.
Если при включении хлебопечки, на дисплее отображаются символы «EEE» или «HHH».	Неисправен температурный датчик.	В этом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Таблица неисправностей и недостатков при выпечке хлеба и рекомендации по их устранению в дальнейшем.

Неисправность/Недостаток	Возможная причина	Способ устранения
Дым из отверстий в крышке при выпекании хлеба	При первом использовании хлебопечки, обгорает поверхность нагревательного элемента. Попадание ингредиентов на нагревательный элемент.	Перед первым использованием хлебопечки, включите её на 10-15 минут с открытой крышкой. Отключите хлебопечку, дождитесь её остывания, очистите нагревательный элемент.
Толстая корка хлеба.	Готовый хлеб оставался в форме для выпечки и потерял много влаги.	Вынимайте готовый хлеб из формы, сразу после выпечки.
Лопасть для замешивания, не вынимается из формы для выпечки.	Тесто попало в зазор между приводным валом и лопастью для замешивания теста.	После того, как вы вынули хлеб из формы, залейте форму для выпечки тёплой водой. Через 20-30 минут выньте лопасть.
Ингредиенты неравномерно перемешиваются и плохо выпекаются.	Установленная программа не подходит к этому набору ингредиентов. Во время работы программы выпечки несколько раз открывалась крышка хлебопечки, тесто опало и больше не поднялось. Малое количество жидких ингредиентов, лопасть для замешивания теста не способна замесить тесто для выпечки.	Выбирайте программу выпечки, которая соответствует заложенным в форму для выпечки ингредиентам. Не открывайте крышку хлебопечки. Проверьте соответствие заложенных ингредиентов. Выньте форму для выпечки и попробуйте рукой прокрутить лопасть для выпечки, если это не удаётся, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Слышен звук работы электромотора, но тесто не перемешивается.	Форма для выпечки неправильно установлена. В тесто добавлено очень много муки.	Проверьте правильность установки формы для выпечки и правильность рецепта для выпечки. Всегда точно отмеряйте количество ингредиентов, используя кухонные весы и мерный стакан.
Во время выпечки хлеб переполняет форму для выпечки.	Неправильное соотношение количества дрожжей, муки и жидких ингредиентов. Температура жидких ингредиентов или окружающей среды слишком высокая.	Всегда проверяйте правильность соотношения ингредиентов их температуру и температуру в помещении. Используйте хлебопечку при температуре окружающей среды в пределах от +15 до +34°C.
Размер хлеба слишком мал или хлеб не поднимается.	Отсутствие дрожжей или недостаточное их количество. Плохое качество дрожжей, высокая температура жидких ингредиентов. Дрожжи вступили в контакт с солью. Низкая температура в помещении.	Не используйте дрожжи с прошедшим сроком годности. Отмеряйте точное количество дрожжей, используя мерную ложку. Не допускайте соприкосновение дрожжей с солью. Используйте хлебопечку при температуре окружающей среды в пределах от +15 до +34°C.
Хлеб сильно растрескивается при выпечке.	Используемая мука содержит очень мало клейковины. Очень высокая скорость роста дрожжей или высокая температура жидких ингредиентов.	Используйте проверенную марку хлебной муки. Используйте проверенную марку дрожжей и соблюдайте температуру жидких ингредиентов.
Структура выпеченного хлеба очень плотная.	Неправильное соотношение муки и жидких ингредиентов. Использовалось слишком много цельной пшеничной муки.	Добейтесь правильного соотношения муки и жидких ингредиентов. Уменьшите количество цельной муки и увеличьте количество дрожжей.
Внутри готового хлеба очень большие полости.	Избыток жидких ингредиентов, воды или не добавлена соль. Повышенная температура жидких ингредиентов.	Выбирайте правильное соотношение ингредиентов. Всегда проверяйте температуру жидких ингредиентов.
На корочке хлеба много сухой муки.	Использовалась мука с повышенным количеством клейковины, и недостаточное количество масла. Малое количество жидких ингредиентов.	Используйте муку с нормальным количеством клейковины и добавляйте масло. Добавляете точное количество жидких ингредиентов в соответствии с рецептом.
Очень тёмная корка хлеба или кекса.	Из-за избыточного количества сахара корка хлеба или кекса может подгореть.	Добавляйте точное количество сахара в соответствие с рецептом. Если вы заметили, что хлеб или кекс начинает подгорать, рекомендуется прервать программу выпечки за 5-10 минут до её окончания. Перед тем, как вынуть готовый продукт, рекомендуется оставить его в хлебопечке на 15-20 минут при закрытой крышке.

УТИЛИЗАЦИЯ

Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект) не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизированный сервисный центр.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ BR2704

Үйдегі нан пісіретін пеш нан, кекстер пісіруге, қамыр илеуге, джем, йогурт және басқа да өнімдерді жасауға арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Басқару тақтасы
3. Қарау терезесі
4. Қақпақ
5. Пісірмеге арналған ыдыстың тұтқасы
6. Пісірмеге арналған қалып
7. Қамыр илеуге арналған қалақ
8. Дисплей
9. Бағдарламалардың атаулары
10. Температураны таңдау түймесі «»
11. Нанның салмағын таңдау түймесі «»
12. Уақытты орнату түймелері «-», «+»
13. Нан қыртысының түсін таңдау түймесі «»
14. Қосу/өшіру/кідірту түймесі «»
15. Бағдарлама нөмірінің цифрлық таңбалары «1---19»
16. Нанның салмағы индикациясы «500 г, 750 г, 900 г»
17. Уақыттың цифрлық таңбалары
18. Нан пісіретін пеш жұмыс циклдерінің индикаторлары
19. Жаңғақтарды қуыру режимін және қыртысы түсін таңдауға арналған индикаторлар «Ашық», Орташа», Күрең», «Жаңғақтар»
20. Өлшегіш стақан
21. Қалақты алып шығуға арналған ілгек
22. Өлшегіш қасық

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегінде номиналдық іске қосылу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс сөндіру құралын (ҚСҚ) орнатқан дұрыс, ҚСҚ-ны орнату үшін маманға жүгініңіз.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
1. Классический хлеб
2. Сладкий хлеб
3. Хлеб на натуральной закваске
4. Французский багет
5. Цельнозерновой хлеб
6. Быстрая выпечка
7. Диетический хлеб
8. Ржаной хлеб
9. Молочный батон
10. Кекс
11. Бездрожжевое тесто
12. Дрожжевое тесто
13. Джем
14. Выпечка
15. Йогурт
16. Безглютеновый хлеб
17. Рис для суши
18. Жареные орехи
19. Ферментация
МЕНЮ
СТАРТ/СТОП ПАУЗА
500 г
750 г
900 г
Прогрев
Замес 1
Отдых
Замес 2
Подъём 1
Подъём 2
Подъём 3
Выпекание
Поддержание тепла
Завершение
Светлый
Средний
Тёмный
Орехи

Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

Рис. 6

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Нан пісіретін пеш пайдалану алдында пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз, оқыған соң болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Нан пісіретін пешті осы нұсқаулықта баяндалғандай оның тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Нан пісіретін пешті дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруі мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Нан пісіретін пештің жапсырмада көрсетілген жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құралды сыртқы таймерлерге немесе дистанциондық басқаруы бар электрлік розеткаларға қосуға тыйым салынады.
- Қуат сымының ашасында жерге тұйықтау байланысы бар, оны сенімді жерге тұйықтау байланысы бар электр розеткасына қосыңыз. Қысқа матасу кезінде тұйықтандыру электрлік ток соғу қаупін төмендетеді.
- Егер розетканың дұрыс орнатылғанына және жерге қосуына сенімді болмасаңыз, электр маманына хабарласыңыз.
- Өрттің пайда болуын болдырмау үшін қуат сымының ашасын жерге тұйықталмайтын электр розеткасына қосуға арналған «жалғастырғышты» пайдалануға тыйым салынады.
- Күйік иісі және от ұшқыны пайда болған кезде, розеткадан желі бауының айырын шығарыңыз және үйдің электр желісіне қызмет көрсететін ұйымға хабарласыңыз.
- Нан пісіретін пеш корпусынан түтін шыққан кезде қуаттау бауының ашасын электр розеткасынан суырып алыңыз және от таралмауға қатысты шараларды қолданыңыз.
- Нан пісіретін пешті үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Найзағай кезінде құрылғыны пайдалану ұсынылмайды.
- Құралды соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Нан пісіретін пешті қабырғалардың қасында немесе асүйлік жиһаз қабырғаларына тақап орналастыруға тыйым салынады.
- Нан пісіретін пешке дейінгі қабырғаның немесе жиһаздың ара қашықтығы 20 см-дан кем болмайтындай, ал нан пісіретін пештің үстіндегі бос кеңістік 50 см-ден кем болмайтындай етіп нан пісіретін пешті орнатыңыз.
- Желіге қосылған нан пісіретін пешті қараусыз қалдырмаңыз.
- Нан пісіретін пешті ас үй раковинасына жақын, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.

- Егер құрылғы суға құлап кетсе, дереу желілік баудың айрынын электр розеткасынан суырыңыз, осыдан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндету үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Нан пісіретін пешті жылу көздерінің, жылыту аспаптарының немесе ашық оттың тікелей жанында пайдаланбаңыз.
- Нан пісіретін пешті аэрозольдар пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Нан пісіретін пешті тегіс және тұрақты бетке орнатыңыз, оны үстелдің шетіне қоймаңыз. Желі бауының үстелден салбырамауын және жиһаздардың өткір шеттеріне, ыстық беттерге тиіп тұрмауын қадағалаңыз.
- Қуаттау бауы мен ақуаттау бауының ашасына дымқыл қолмен тиісуге тыйым салынады.
- Жұмыс кезінде нан пісіретін пештің ыстық бетіне қолыңызды тигізбеңіз.
- Нан пісіретін пештің қақпағындағы желдеткіш тесіктерін жаппаңыз.
- Нан пісіретің пештің корпусындағы желдету саңылауларын жаппаңыз.
- Дайын нанды алып жатқанда, пісірмеге арналған қалып тұтқасынан ұстаңыз, термотөзімді асүйлік қолғаптарды қолданыңыз.
- Пісірмеге арналған қалыптың күюге қарсы жабынының бүлінуін болдырмау үшін нанды алу барысында металл заттарды пайдаланбаңыз, қалыпты аударыңыз және одан дайын нанды сілкіңіз.
- Пісірме бойынша ұсынымдарды сақтамаған жағдайда, нанның күюі және түтіннің пайда болуы мүмкін.
- Нан пісіретін пешті тазаламас бұрын пісірмеге арналған қалыпты шығарыңыз және аспаптың толық суығанын күтіңіз.
- Қайнаған суға толы нан пісіретін пеш тасымалдаған кезде сақ болыңыз. Нан пісіретін пеш суын төккенде абайлаңыз, нан пісіретін пеш күрт еңкейтпеңіз, нан пісіретін пеш ұқыпсыз пайдаланғанда, сіз ыстық суға күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Нан пісіретін пеш тазалау алдында немесе пайдаланбайтын болған жағдайда, оны электр желісінен ажыратыңыз. Нан пісіретін пеш желіден ажыратқан кезде тек айырынан ұстаңыз және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, сымнан тартпаңыз — бұл сымның және розетканың зақымдануына әкелуі және қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін нан пісіретін пеш суға немесе кез-келген басқа да сұйықтыққа салуға болмайды.
- Нан пісіретін пеш ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орама ретінде қолданылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Балаларға полиэтилен пакеттерімен немесе қаптама үлдірімен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Электрлік нан пісіретін пеш балалардың пайдалануына арналмаған.
- Аспапты ойыншық ретінде пайдаланбас үшін балаларды қадағалап отырыңыз.
- Электрлік нан пісіретін пеш жұмыс істеп тұрғанда, балаларға қуаттандыру бауына және құралға тиісуіне балаларға рұқсат бермеңіз.
- Жұмыс кезінде және жуу кезінде құралды балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Осы құрал дене, психикалық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың
- (балаларды қоса) немесе олардың тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, олардың пайдалануына арналмаған.
- Қуаттандыру бауының желі айыры және нан пісіретін пеш корпусының жағдайын мезгілімен тексеріңіз.
- Қуаттандыру бауы зақымданғанда қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен жөндемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болған кезде, сондай-ақ құрал құлағаннан кейін аспапты электр розеткасынан ажыратып, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құралды тек зауыт қаптамасымен ғана тасымалдаңыз.
- Құралды балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН, КОФЕҚАЙНАТҚЫШТЫ КОМЕРЦИЯЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Құралды төмен температура кезінде тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында 3 сағаттан кем емес уақыт ұстау керек.

- Нан пісіретін пешті қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалану нұсқауларымен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Нан пісіретін пешті зақымдануына қатысты тексеріңіз. Зақымданған жағдайда оны электр желісіне қоспаңыз.
- Жапсырмада көрсетілген қуат кернеуінің параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес

келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиілікті электрлік желіде пайдаланған кезде ешқандай қосымша әрекет талап етілмейді.

- Корпустың сыртын (1) шаңды кетіру үшін таза, сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Қақпағын (4) ашыңыз.
- Пісірмеге арналған қалыптың (6) тұтқасын (5) ұстап көтеріңіз, ұстаңыз, тұтқаны (5) сағат тіліне қарсы бұраңыз және қалыпты (6) шығарып алыңыз.
- Қамырды илеуга арналған қалақты (7) пісірме қалыбынан (6) шығарып алыңыз (сур. 1).
- Қалыпты (6), қалақты (7), өлшегіш стақанды (20), ілмекті (21), өлшегіш қасықты (22) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Пісірмеге арналған қалыпты (6) орнына қойыңыз және оны сағат тілінің бағытымен тірелгенше бұраңыз, қамыр илейтін қалақты (7) пісірме қалыптағы (6) оське орнатыңыз.
- Қақпақты (4) жабыңыз.
- Нан пісіретін пешке дейінгі қабырғаның немесе жиһаздың ара қашықтығы 20 см-дан кем болмайтындай, ал нан пісіретін пештің үстіндегі бос кеңістік 50 см-ден кем болмайтындай етіп нан пісіретін пешті орнатыңыз.

Ескертпе: нан пісіретін пеш температураның кең ауқымында жұмыс істеуге арналған, алайда үй-жайдағы тым жоғары немесе төмен температура қамырдың көтерілу процесіне және, демек, нанның мөлшері мен тығыздығына әсер етеді. Үй-жайдағы тиімді температура +15-тен +34°C-ге дейін болуы керек.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТІ БІРІНШІ РЕТ ҚОСУ

- Бөгде иістерді кетіру үшін нан пісіретін пешті ингредиенттерді салмай және қақпағы (4) ашық күйде бірінші рет қосу ұсынылады.
- Желі бауының ашасын электр розеткасына сұғыңыз, осы кезде дыбыстық белгі естіледі.
- Бағдарламаларды таңдау түймесін (10) «⊜» басу арқылы, бағдарламаны «14» «Пісірме» таңдаңыз, бағдарлама нөмірі дисплейде (8) цифрлық таңбалармен (15) көрсетіледі, цифрлық таңбалармен (17) бағдарламаның жұмыс уақыты 10 минут болып көрсетіледі, «Пісірме» бағдарламасының жұмыс уақыты әдепкі бойынша орнатылады.
- • Пісірме бағдарламасын қосу үшін, түймені (14) «⏻» басыңыз, осы ретте дисплейде (9) бөлгіш нүктелер жыпылықтайды, цифрлық таңбалар (17) бағдарламаның қалған жұмыс уақытын көрсетеді.
- 10 минуттан кейін дыбыстық белгі шығады және нан пісіретін пеш жылы ұстау режиміне өтеді, нан пісіретін пешті өшіру үшін (14) «⏻» түймесін 2 секунд бойы басып тұрыңыз, қуат сымының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, қақпақты

ашыңыз (4) және нан пісіретін пеш толығымен суығанша күтіңіз.

Ескертпе: нан пісіретін пешті алғашқы қосқан кезде қыздыру элементінен бөтен иіс және аздаған түтін шығуы мүмкін - бұл қалыпты жағдай және кепілдік оқиғасы болып табылмайды.

- Пісірмеге арналған қалыптың (6) тұтқасынан (5) ұстап көтеріңіз, тұтқаны (5) сағат тіліне қарсы бұрап, қалыпты (6) шығарып алыңыз.
- Қалыпты (6), қалақты (7) бейтарап жуғыш затты пайдаланып жылы сумен тағы да жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатыңыз.
- Пісірмеге арналған қалыпты (6) орнына қойыңыз және оны сағат тілімен тірелгенше бұраңыз, қамырды илеуге арналған қалақты (7) пісірме қалыбындағы (6) оське орнатыңыз (сур. 1).
- Қақпақты (4) жабыңыз.
- Нан пісіретін пеш пайдалануға дайын.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

- Нан пісіретін пешті қолданар алдында басқару тақтасындағы түймелермен (2), пісіру бағдарламалары және пісіруге арналған ингредиенттерді таңдау бойынша нұсқаулармен танысып шығыңыз.
- Басқару тақтасындағы түймелерді (2) басу арқылы, сіз қажетті бағдарламаны «1---19» таңдай аласыз, пісірменің салмағын «500 г, 750 г, 900 г» орнату, пісірмені кейінге қалдыру уақытын белгілеу, қыртыстың түсін таңдау «Ашық, Орташа, Күрең», пісірме бағдарламасының циклдары индикациямен (18) көрсетіледі, дисплейде (8) цифрлық таңбалармен (15) бағдарлама нөмірі көрсетіледі, бағдарламаның жұмыс уақытыцифрлық белгілермен (17) көрсетіледі.
- Белсенді түйменің әр басылуы қысқа дыбыстық белгімен сүйемелденеді.

БАҒДАРЛАМАНЫ ТАҢДАУ ТҮЙМЕСІ «» (10)

- Түймені (10) «» басу арқылы, сіз 19 бағдарламаның бірін таңдай аласыз, бағдарлама нөмірі дисплейде (8) цифрлық таңбалармен (15) көрсетіледі.
- Дайын пісірменің дәмін жақсарту үшін, сіз қамырды екінші рет илеу кезінде қажетті ингредиенттерді (жаңғақтар, кептірілген жемістер және т.б.) қоса аласыз, сонымен бірге қажетті уақытта дыбыстық белгілер шығады, қақпақты (4) ашыңыз, қажетті ингредиенттерді қосыңыз, қақпақты (4) жабыңыз.

1 «Классикалық нан»

- Нан дайындаудың барлық кезеңдерін қамтиды: қамыр илеу, қамырдың иін қандыру (көтерілту) және пісіру.

2 «Тәтті нан»

- «Классикалық» наннан басты айырмашылығы, бұл қанттың көбірек мөлшерде қосылуы.

3 «Табиғи ашытқымен жасалатын нан»

- Табиғи ашытқы – бұл ашытқы алмастырғышы, бірақ оны өсіру 5 күнге дейін созылуы мүмкін. Өсірілген ашытқыны өте ұзақ уақыт сақтауға болады, басты шарты, ашытқыны уақытында тамақтандыру қажет болады.

4 «Француз багеті»

- Нанды дайындау біршама ұзақ уақыт алады, нанның сырты күтірлек және жұмсағы ірі саңылаулы болып шығады.

5 «Тұтас дәнді нан»

- Ұсақ немесе ірі тартылған ұннан жасалған пайдалы нанды пісіріңіз. Бұл пісіру бағдарламасы ірі тартылған ұн сұйықтықты жақсы сіңіріп, ісінуін жақсарту үшін, алдын ала қыздырудың ұзағырақ уақытын қамтамасыз етеді. Осындай нанды дайындау кезінде кейінге қалдыру қызметін пайдалану ұсынылмайды, өйткені мұның салдары қолайсыз болуы мүмкін.

6 «Жылдам пісіру»

- Нан пісіру бағдарламаға « «Классикалық нанға» қарағанда жылдамырақ, бірақ нанның көлемі, әдетте, кішірек және құрылымы тығызырақ болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бағдарламаны «Жылдам пісіру» таңдау арқылы пісіруге арналған қалыпқа (6) су құйыңыз, оның температурасы 40-50°C (тсудың температурасын ас үй термометрімен өлшеңіз) болсын. Судың температурасы нанды жылдам пісіру кезінде шешуші рөл атқарады: тым төмен температура қамырдың уақытында көтерілуіне мүмкіндік бермейді, ал тым жоғарысы ашытқының өліміне әкеледі.

7 «Диеталық нан»

- «Классикалық» наннан негізгі айырмашылығы, бұл қанттың орнына, тәттілендіргіштердің қолданылуы.

8 «Қара бидай наны»

- Қара бидай ұнын қолданған кезде нан дәмді, үлпілдек және хош иісті болып шығады. Қара бидай нанын ашытқы, табиғи ашытқы, айран немесе сода/қопсытқыш негізінде пісіруге болады. Сіз қара бидай ұнына бидай ұнып қосып жасайтын пісірмелер рецептерін пайдаланып көре аласыз.

9 «Сүтті бөлке»

- «Классикалық» нанның, негізгі айырмашылығы бұл судың орнына, жылы сүттің (30-35 ° C), сондай-ақ құрғақ сүттің қосылуы.

10 «Кекс»

- Тәтті пісірме дайындауға арналған бағдарлама.

11 «Ашытқысыз қамыр»

- Бағдарламаның атауы қамыр илеу кезінде ашытқы пайдаланылмайтынын көрсетеді. Дай-

ындалған қамырды рецептке байланысты одан әрі пісірмеге немесе басқа өнімдерді, мысалы, тұшпара, қайнақша, кеспе, пицца негізі және т.б. дайындау үшін пайдалануға болады.

12 «Ашытқы қамыры»

- Нан пісіретін пеш қамырды илейді және оның көтерілуіне мүмкіндік береді. Қамырды одан әрі үй пісірмелерін (пирогтар, пиццалар және т.б.) дайындау үшін қолданыңыз.

13 «Джем»

- Алма джемін дайындаған жөн, алманың өз пектині жеткілікті, сондықтан джем өздігінен қоюланып кетеді. Жемістердің құрамын өзіңіз біріктіре отырып, джем дайындауға арналған басқа рецептілерді қолдануға болады, қаласаңыз, пектин немесе түрлі дәмдеуіштер қосуға болады.

14 «Пісірме»

- Нан пісіретін пеш дәстүрлі электр тұмшапеш ретінде жұмыс істейді. Бағдарлама қамырды илеу және көтерілу режимдерін қоспайды. Бағдарлама дайын қамырды пісіруге немесе пісірілген нанды қосымша қызартып пісіруге пайдаланылады.

15 «Йогурт»

- Үй йогуртын кешке дайындаған жөн, өйткені нан пісіретін машинада йогурт 8 сағат бойы дайындалады (ингредиенттерге байланысты уақытты 3-тен 13 сағатқа дейін орнатуға болады), әзірлегеннен кейін йогуртқа жидектер немесе жемістер қосуға болады.
- Сүтті құйып, йогурт қосатын қолайлы ыдысты қолданыңыз (құрғақ ашытқыны қолдануға болады) және жақсылап араластырыңыз. Йогуртты қалақшаны (7) алдын ала алып тастағаннан кейін тікелей пісіруге арналған қалыпта (6) дайындауға болады.
- Йогуртты дайындағаннан кейін, йогурт ыдысын шығарып алыңыз немесе йогуртты пісірмеге арналған ыдыстан (6) құйып алыңыз, қақпағын жауып, тоңазытқышқа 2-3 сағатқа қойыңыз, бұл йогуртты дайындау процесін тоқтату үшін қажет.

16 «Глютенсіз нан»

- • Пісірілген нан глютенге төзбеушіліктен зардап шегетін адамдарға ғана емес, сонымен қатар дұрыс тамақтану жүйесі бар және қарақұмық немесе жүгері ұнымен пісіруді ұнататындарға да ұнауы мүмкін.

17 «Сушиге арналған күріш»

- Тамаққа немесе суши жасауға пайдалануға болатын жабысқақ күрішті дайындау бағдарламасы.

18 «Қуырылған жаңғақтар»

- Бағдарламаны жержаңғақ, соя бұршақтарын, бадам және басқа жаңғақтарды қуыру үшін пайдаланыңыз, қалақшаның (7) айналуы бағдарлама жұмыс істеп тұрған кезде жаңғақтардың біркелкі

қуырылуын қамтамасыз етеді. Жаңғақтарды қуыруға арналған бағдарлама цифрлық таңбалармен (15) және (19) «Жаңғақтар» таңбасымен көрсетіледі.

19 «Ферментация»

- Жеке пайдаланушылардың қажеттіліктерін қанағаттандыруға арналған бағдарлама. Бірінші кезеңде қамыр дайындалады, ол кейіннен ашытуға қойылады, содан кейін нан пісіріледі.

Бағдарламалардың жұмыс уақыты кестесі

Бағдарлама нөмірі	Бағдарлама атауы	Салмағы (г)	Жұмыс істеу уақыты (әдепкі бойынша (сағ/мин)	Қосуды кейінге қалдыру функциясы
1	Классикалық нан	500 г	3:06	+
		750 г	3:11	+
		900 г	3:16	+
2	Тәтті нан	500 г	2:54	+
		750 г	2:59	+
		900 г	3:04	+
3	Табиғи ұйытқыдағы нан	500 г	6:34	+
		750 г	6:44	+
		900 г	6:49	+
4	Француздық багет	500 г	3:09	+
		750 г	3:19	+
		900 г	3:24	+

5	Тұтас дәнді нан	500 г	3:08	+
		750 г	3:18	+
		900 г	3:23	+
6	ЖЫЛДАМ НАН ПІСІРУ	500 г	1:33	+
		750 г	1:38	+
		900 г	1:43	+
7	Диеталық нан	500 г	3:04	+
		750 г	3:11	+
		900 г	3:18	+
8	Қара бидай наны	500 г	3:00	+
		750 г	3:07	+
		900 г	3:14	+
9	Сүтті батон	500 г	2:59	+
		750 г	3:06	+
		900 г	3:13	+
10	Кекс		1:33	-
11	Ашытқысыз қамыр		0:23	+
12	Ашытқылы қамыр		1:24	-
13	Джем		1:05	-
14	Пісіру		0:10	-

15	Йогурт		8:00	+
16	Глютенсіз нан	500 г	2:50	+
		750 г	2:55	+
		900 г	3:00	+
17	Сушиге арналған күріш		1:15	+
18	Қуырылған		0:30	-
19	Ферментация		0:30	-

САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ ТҮЙМЕСІ «» (11)

- Енгізілген ингредиенттердің мөлшеріне байланысты түйме (11) көмегімен, сіз пісірме салмағын таңдай аласыз —500 грамм, 750 грамм немесе 900 грамм. Пісірменің салмағы индикациямен (16) «500г, 750 г, 900 г» көрсетіледі

БАҒДАРЛАМАНЫҢ ЖҰМЫС УАҚЫТЫН, ҚОСУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ ТҮЙМЕЛЕРІ (12) «-, +»

- Түймелерді (12) «-, +» әр басқан сайын, уақытты 1, 5 немесе 10 минутқа қосады, уақытты жылдам қосу үшін түймелердің (12) «- немесе +» бірін басып ұстап тұрыңыз.

ҚЫРТЫСТЫҢ ТҮСІ ТҮЙМЕСІ «» (13)

- Түймені (13) «» басу арқылы, қажетті қыртыстың түсін таңдай аласыз, таңдалған қыртыстың түсі таңбалармен (19) «Ашық, Орташа, Күрең» көрсетіледі.

БАСТАУ/ТОҚТАТУ/КІДІРТУ ТҮЙМЕСІ «» (14)

- Түймені (14) «» басу арқылы, таңдалған бағдарлама қосылады, осы ретте дисплейде (8) уақыттың цифрлық таңбаларының (17) бөлу нүктелері жыпылықтап тұрады.
- Пісірме бағдарламасы қосылғаннан кейін басқару тақтасындағы (2) түймеден (14) «» басқасының барлығы белсенді болмайды.
- Түймені (14) «» қайта басу арқылы «кідіріс» режимі қосылады, бұл ретте дисплейде (8) жұмыстың қалған уақыты (17) цифрлық таңбалар арқылы жыпылықтайды. Пісірмен бағдарламасы жұмысын жалғастыру үшін, түймені (14) «» тағы бір рет басыңыз.

Ескертпе: бағдарламаның жұмысын жалғастыру үшін (14) «» түймесін тағы бір рет басуды ұмытып

кетсеңіз, бұл жағдайда бағдарламаның жалғасуы 3 минуттан кейін автоматты түрде қосылады.

- Пісірме бағдарламасын өшіру үшін, түймені (14) «⏻» 2 секунд бойы басып тұрыңыз, осы ретте дыбыстық белгі шығады, және орнатылған бағдарлама өшеді.

ҚОСУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ

- Егер сіз нан пісіретін пештің бірден іске қосылуын тоқтатқыңыз келсе, пісіру бағдарламасы жұмысының басталуын кейінге қалдыру функциясын қолдана аласыз.
- Кейінге қалдыру уақыты пісірме бағдарламасының жұмыс уақытын қамтуы керек екенін ескеріңіз (кестені қараңыз), яғни кейінге қалдыру уақыты аяқталғаннан кейін пісірме бағдарламасы қосылады.
- Түйме (10) «☰» арқылы дисплейде (8) цифрлық таңбалармен көрсетілетін қажетті бағдарламаны (15) таңдаңыз.
- Түйме (11) «⏲» арқылы, салмақты «500 г, 750 г немесе 900 г» орнатыңыз, салмақ таңбалармен (16) көрсетіледі.
- Түйме (13) «⏲» арқылы қыртыс түсін таңдаңыз «Ашық, Орташа, Күрең», қыртыс түсі таңбалармен (19) көрсетіледі.

Мысалы:

- Қазір сағат 20:30, егер сіз келесі күні таңертеңгі сағат 7-де, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін дайын болғанын қаласаңыз.
- Түймелерді басу (12) «-, +» арқылы пісіру бағдарламасын, пісіру салмағын, қыртыс түсін таңдаңыз, дисплейде (8)10:30 уақытын орнатыңыз.

Ескертпе: дисплейде көрсетілген уақыт (8) 10 сағат 30 минут, бұл уақытқа нан пісіру уақыты да кіреді, 7:00-де жаңа піскен нан дайын болады.

- Қосуды кейінге қалдыру функциясын қосу үшін, түймені (14) «⏻» басыңыз, дисплейде (8) бөлу нүктелері жыпылықтап тұрады.
- Қосуды кейінге қалдыру функциясын болдырмау үшін (14) «⏻» түймесін басып ұстап тұрыңыз, сонда дыбыстық белгі шығады, және кейінге қалдыру бағдарламасы өшеді.
- Қосуды кейінге қалдыру уақыты аяқталғаннан кейін орнатылған пісірме бағдарламасы қосылады.
- Егер сіз дайын нанды бірден алмасаңыз, онда жылы ұстау функциясы қосылады, функцияның жұмыс уақыты 60 минутты құрайды.
- Қосу уақыты кешіктірілген пісірме үшін жұмыртқа, жаңа сүт, жемістер, пияз және т.б. осы сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді пайдаланбаңыз.

Ескертпе: қосу уақытын кейінге қалдыру функциясы бағдарламалар үшін қолжетімді емес: —10 «Кекс», 13 «Джем», 14 «Пісірме», 15 «Йогурт», 18 «Құырылған жаңғақтар», 19 «Ферментация».

ЖЫЛУДЫ ҰСТАП ТҰРУ ФУНКЦИЯСЫ

- Пісірме бағдарламасының жұмыс уақыты аяқталғаннан кейін, жылуды сақтау функциясы қосылады, функцияның жұмыс уақыты 60 минутты құрайды.
- Егер сіз нанды шығарып алғыңыз келсе, түймені (14) «⏻» 2 секунд бойы басып ұстап тұру арқылы жылуды сақтау функциясын өшіріңіз.

ЖАД ҚЫЗМЕТІ

- Нан пісіретін пеш жұмыс істеп тұрған кезде электр қуаты апаттық жағдайда өшіп қалса, 15 минут ұзақтыққа жады функциясы іске қосылады.
- Электрмен қуаттау 15 минут ішінде қалпына келтірілген болса, нан пісіретін пеш бағдарлама тоқтатылған сәттен бастап, орнатылған бағдарламаның жұмысын жалғастырады.
- 15 минуттан артық электрмен қуаттау болмаған жағдайда ингредиенттерді қайта жүктеп, бағдарламаны орнатып, нан пісіретін пешшті қосу керек.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ ЖҰМЫСЫНЫҢ ЦИКЛДАРЫ

• Нан пісіретін пештің таңбалармен (18) көрсетілетін келесі жұмыс циклдары бар:

- Өнімдерді алдын ала қыздыру – «Қыздыру».
- Қамырды біртекті масса болғанша илеу. Қамырды илеу циклдары индикациямен «Илеу 1, Илеу 2» көрсетіледі.
- Жұмыс циклдарындағы кідіріс таңбамен «Демалыс» көрсетіледі.
- Қамырдың көтерілу циклі индикациямен «Көтерілу 1, Көтерілу 2, Көтерілу 3» көрсетіледі.
- Пісірме циклы индикациямен «Пісіру» көрсетіледі.
- Қыздыру функциясы индикациямен «Жылуды сақтау» көрсетіледі.
- Бағдарлама жұмысының аяқталуы таңбасымен «Аяқтау» көрсетіледі.

• Пісірме бағдарламасы аяқталғаннан кейін, жылуды сақтау функциясы қосылады, және 60 минут бойы жұмыс істейді, егер нанды алып шығу қажет болса, түймені (14) «⏻» 2 секунд бойы басып тұру арқылы жылуды сақтау функциясын өшіріңіз.

ПІСІРМЕГЕ АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР БОЙЫНША МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Ұн

- Ұн нан дайындаудың маңызды компоненті болып табылады.
- Ұнның қасиеті оның сұрыпталуымен ғана емес, сонымен қатар астықтың өсірілген жағдайымен, оны өңдеу мен қалай сақталғандығымен анықталады. Нанды әртүрлі өндірушілер мен маркаларынан пісіріп көріңіз және сіздің талаптарыңызға жауап беретінін табыңыз.
- Бидай және қара бидай ұны нан пісіруге арналған ұнының негізгі түрлері болып табылады.

- Бидай ұны анағұрлым кең қолданыста болады, бұл жағымды дәмдік қасиеттерге және бидай ұнынан жасалған өнімдердің жоғары тағамдық құндылығына байланысты.

Нан пісіруге арналған ұн

- Дәннің ішкі бөлігінен ғана тұратын нан пісіруге арналған (тазартылған) ұн, нанның басылып қалуын болдырмайтын және жұмсағының иілгіштігін қамтамасыз ететін көп мөлшердегі желімшеден тұрады.
- нан пісіруге арналған ұннан жасалған пісірмелер аса үлпілдек болады.

Бүтін дәнді ұн (ірі тартылған ұн)

- Бүтін дәнді (ірі тартылған ұн) ұн бидайдың бүтін дәндерін кебегімен бірге тарту жолымен алады. Ұнның бұл сұрпы жоғары құнарлық құндылығымен ерекшеленеді.
- Бүтін дәнді нан әдетте көлемі шағын болып шығады. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін бүтін дәнді ұнды нан пісіруге арналған ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны

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

Қант

- Қант нанға сарғыш реңк береді де пісірмелерге қосымша дәмдік қасиеттермен байытады.
- Қант ашытқының өсуі үшін қоректендіргіш орта болып саналады. Пісірмеге тек қана тазартылған емес, сонымен қатар қоңыр қант пен қант ұнтағын да қосыңыз.

Ашытқы

- Ашытқының өсуі нан жұмсағында кеуек түзілуіне ықпал ететін, көмірқышқыл газы бөлініп шығуымен бірге жүреді.
- Ұн және қант ашытқының өсуі үшін қоректендіргіш орта болып табылады. Сығылған жас немесе жылдам әрекет ететін құрғақ ашытқыны қосыңыз. Сығылған жас ашытқыны жылы суда ерітіңіз (суда, сүтте және т.с.с.), жылдам әрекет ететін ашытқыны ұнға қосыңыз (алдын ала белсендіруді, яғни су қосуды қажет етпейді).
- Қаптамадағы нұсқаулықтарды орындаңыз немесе мына төмендегі пропорцияларды сақтаңыз:
- 1 шай қасық тез көтерілетін құрғақ ашытқы = 1,5 шай қасық сығымдалған жас ашытқы.
- Жас ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз. Жоғары температура ашытқыны өлтіріп тастайды, мұндай жағдайда қамыр нашар көтеріледі.

Тұз

- Тұз нанға қосымша түс пен дәм береді, бірақ ол ашытқының өсуін баяулатады.

- Тұзды Тым көп мөлшерде пайдаланбаңыз. Үнемі ұсақ тұзды пайдаланыңыз (ірі тұз пісірмеге арналған қалыптың күюге қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін).

Жұмыртқалар

- Жұмыртқа нанның құрылымы мен көлемін жақсартады, дәмін байытады.
- Жұмыртқаны қамырға қосар алдында оларды мұқият шайқау ұсынылады.

Малдың майы мен өсімдік майлары

- Малдың майы мен өсімдік майлары пісірмені жұмсақ етеді және оны сақтаудың мерзімін ұзартады.
- Сары май қоспас бұрын, оны кішкене текшелерге кесіңіз және бөлме температурасына дейін қыздырыңыз.

Наубайхана ұнтағы мен сода

- • Сода мен наубайшы ұнтағы (қопсытқыш) қамырдың көтерілуіне кететін уақытты қысқартады.
- Бағдарламаларды пайдаланған кезде қопсытқышты немесе соданы қолданыңыз: -6- «Жылдам пісіру», -10- «Кекс».
- Соданы алдын-ала лимон қышқылымен және ұнның кішкентай бөлігімен араластыру қажет (5 г ас содысы, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн). Ұнтақтың осындай мөлшері (20 г) 500 г ұнға есептелген.
- Ас содасын сөндіру үшін сірке суын қолданбаңыз, сірке суын қолдану үгінділерді ылғалдандырады және біртектілігін төмендетеді.
- Наубайхана ұнтағын (қопсытқышты) рецепт бойынша көрсетілгендей қалыпқа себіңіз.

Су

- Нан пісіру кезінде судың температурасы маңызды роль атқарады.
- Судың оңтайлы температурасы 20-дан 25°C-қа дейін, -6- «Жылдам пісірме» бағдарламасы үшінот 45-тен 50°C-қа дейін.
- Судың орнына сүтті қолдануға болады немесе біраз мөлшерде табиғи шырын қосып нанның дәмін байытуға болады.

Сүт өнімдері

- Сүт өнімдері нанның дәмі мен қоректендіргіш құндылығын жақсартады. Нанның жұмсағы көркемдірек болып тәбетті ашатын болады.
- Жаңа сауылған сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдаланыңыз.

Ингредиенттер салмағы

- Нан дайындаудың маңызды шарттарының бірі, ингредиенттердің мөлшерін нақты пайдалану болып табылады.
- Ингредиенттердің нақты санын өлшеу үшін асүйлік таразыны, өлшеуіш стақанды (20) және өлшеуіш қасықты (22) міндетті түрде пайдалану ұсынылады, олай болмаған жағдайда, дайын нан сіздің қажеттілігіңізді қанағаттандырмауы мүмкін.

- Өлшеуіш стақанды (20) сұйықтықпен тиісті белгіге дейін толтырыңыз. Тегіс бетке стақанды (20) қойып, мөлшерлемесін тексеріңіз.
- Алдыңғы ингредиенттің қалдықтарынан өлшеуіш стақанды (20) мұқият тазалаңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді өлшегіш стақанға (20) себу барысында, тығыздамаңыз.
- Пайдалану алдында ұнды ауамен қанықтыру үшін електен өткізу маңызды, бұл пісірменің ең жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

ПІСІРМЕГЕ АРНАЛҒАН ҚАЛЫПҚА ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ САЛУ ТӘРТІБІ (СУР. 2)

- Ингредиенттерді пісірмеге арналған қалыпқа (6) салу ретін сақтау қажет.
- Келесі бірізділік ұсынылады:
  - ұн; ұн сұйық ингредиенттермен толық суланбауы керек;
  - ашытқыны құрғақ ұнға ғана салуға болады, ашытқы тұзбен жанаспауы керек;
  - сұйық ингредиенттер, жұмыртқалар, тұз, өсімдік немесе сары май, құрғақ сүт және т. б.;
  - ұнға кішкене шұңқырша жасаңыз және ашытқыны шұңқыршаға салыңыз.

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ҚОСУ

- Қамырды екінші илеу кезінде қажетті ингредиенттерді (жаңғақтар, кептірілген жемістер және т.б.) қосуға болады, бұл ретте қажетті сәтте дыбыс белгілері естіледі, қақпақты (4) ашыңыз, қажетті ингредиенттерді қосыңыз, қақпақты (4) жабыңыз.

НАН ПІСІРУ

- Нан пісіретін пешті электр желісіне қоспас бұрын, құрылғының жұмыс кернеуі электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қақпақты ашыңыз (4), пісірмеге арналған қалыптың (6) тұтқасынан (5) көтеріп, ұстаңыз, тұтқаны (5) сағат тіліне қарсы бұраңыз және пісірмеге арналған қалыпты (6) шығарып алыңыз.
- Қалақшаның (7), орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Ескертпе: қалақшаны (7) орнатпас бұрын оны сары маймен, маргаринмен немесе өсімдік майымен майлаған жөн, бұл оны жаңа піскен наннан шығарып алуды жеңілдетеді.

- Ингредиенттерді қалыпқа (6) рецепте сипатталған кезектілікпен салыңыз.
- Әдетте ингредиенттер келесі ретпен орналастырылады (сур. 2):

1. Сұйық ингредиенттер.
2. Ұн, сусымалы ингредиенттер (қант, тұз).
3. Ашытқы және қопсытқыш. Ұнда кішкене шұңқыр жасаңыз да, ашытқыны немесе қопсытқышты шұңқырға салыңыз.

- Шашыраған өнімдерді немесе төгілген сұйықтықты қалыптың (6) бетінен сүртіп алу керек.
- Қалыпты (6) орнына қойыңыз және тұтқаны (5) сағат тілімен тірелгенге дейін бұраңыз.
- Қақпақты (4) жабыңыз.
- Желі бауының ашасын электр розеткасына тығыңыз, осы кезде дыбыстық белгі естіледі, және дисплейде (8) бағдарламаның жұмыс уақыты көрсетіледі, бөлу нүктелері үнемі жанып тұрады.
- Қыртысы түсінің индикациясы (19) «Орташа».
- Салмақтың индикациясы (16) «750 г».
- Бұл параметрлер әдепкі бойынша орнатылады.
- Түймені (10) «» басу арқылы, сіз 19 бағдарламаның бірін таңдай аласыз, бағдарлама нөмірі дисплейде (8) цифрлық таңбалармен (15) көрсетіледі.
- Енгізілген ингредиенттердің мөлшеріне байланысты түймемен (11) «», сіз пісіру салмағын 500 г, 750 г, 900 г таңдай аласыз. Пісірмелердің салмағы таңбалармен (16) «500 г, 750 г, 900 г» көрсетіледі.
- Түймені (13) «» басу арқылы, қажетті қыртыстың түсін таңдай аласыз, таңдалған қыртыстың түсі таңбалармен (19) «Ашық, Орташа, Күрең» көрсетіледі.
- Қосуды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз (бөлімдегі «ҚОСУДЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ» сипаттаманы қараңыз).

Ескертпе: орнатылған пісіру бағдарламасын дереу іске қосқыңыз келсе, қосуды кейінге қалдыру уақытын өткізіп жіберіңіз.

- Пісіру бағдарламасын қосу үшін (14) «» батырмасын басыңыз, осы ретте дисплейде (8) бөлу нүктелері жыпылықтайды, цифрлық белгілер (17) пісіру бағдарламасының аяқталуына қалған уақытты көрсетеді.
- Нан пісіретін пештің жұмыс циклдары индикация (18) арқылы көрсетіледі.

Кеңес: қамырды 5 минут илегеннен кейін оның консистенциясын тексеру ұсынылады.

- Қамыр жұмсақ, жабысқақ кесек болуы керек, егер қамыр өте құрғақ болса (сур. 3), оған аздап сұйықтық қосыңыз, егер қамыр тым ылғалды болса (сур. 4), аздап ұн қосыңыз (1/2-ден - 1 шай қасыққа дейін немесе қажет болғанынша). 5-суретте сұйықтық пен ұнның оңтайлы қатынасы бар қамыр көрсетілген.
- Нан дайындау процесін қақпақтағы (4) қарау терезесі (3) арқылы бақылауға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пісіру бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде, қақпақты (4) ешқашан ашпаңыз, егер температура күрт өзгерсе, қамыр басылып қалуы мүмкін және кейін көтерілмейді.

- Қақпақты (4) қосымша ингредиенттерді қосу үшін, қамырды илеу кезінде ғана ашуға болады, ол

туралы дыбыстық белгі сізге хабарлайды.

- • Пісіру бағдарламасы аяқталғаннан кейін дыбыстық белгілер естіледі және жылуды сақтау функциясы қосылады, функцияның жұмыс уақыты 60 минут.
- • Жылы ұстау функциясын тоқтату үшін және нан пісіретін пешті өшіру үшін (14) «⏻» түймесін 2 секунд бойы басып ұстап тұрыңыз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан ажыратыңыз.
- Қақпақты (4) ашыңыз, ыстыққа төзімді ас үй ұстағыштарын пайдаланып, тұтқаларынан (5) ұстаңыз және көтеріңкіреңіз, пісірмеге арналған қалыпты (6) сағат тіліне қарсы бағытқа бұрыңыз және оны нан пісіретін пештен шығарып алыңыз.
- Қалыпты шамамен 10-15 минуттай суытыңыз.
- Пісірмені қалыптың (6) қабырғаларынан асүйлік пластик қалақты пайдаланып ажыратып алыңыз.
- Қалыптың (6) күюге қарсы қабатын бүлдірмес үшін, металл заттарды пайдалануға тыйым салынады.
- Пісірмені шығарып алу үшін қалыпты (6) аударыңыз және оны сілкіңіз.
- Нанды кесер алдында қалақты (9) ілмектің (21) (сур. 6) көмегімен шығарыңыз.
- Нанды өткір нан пышағымен кесіңіз.
- Қолданғаннан кейін қалыпты (6) және қалақты (7) бейтарап жуу құралын пайдаланып, жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз. Қалақты (9) қалыпқа (6) орнатыңыз, қалыпты (6) нан пісіретін пешке орнатыңыз, қақпақты (4) жабыңыз.

ТАЗАЛАУЫ МЕН КҮТІМІ

- Нан пісіретін пешті өшіріңіз, электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын ажыратыңыз, қақпақты (4) ашыңыз және нан пісіретін пешті суытыңыз.
- Корпус (1) пен қақпақты (4) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.
- Пісірмеге арналған қалыпты (6), қалақты (7), өлшеуіш стақанды (20), ілгекті (21) және қасықты (22) бейтарап жуу құралы бар жылы сумен жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

Ескертпе: егер қалақ (7) осьтен алынбаса, қалыптарды (6) жылы сумен толтырыңыз және шамасы 20-30 минуттай күтіңіз.

- Нан пісіретін пешті және пісірмеге арналған қалыптарды (6) тазалау үшін металл заттарды немесе жөкелерді, абразивті тазалағыш құралдарды және еріткіштерді пайдаланбаңыз.

- Пісірмеге арналған қалыпты (6) және қалақты (7) нан пісіретін пешке орнатпас бұрын, мұқият кептіріп алыңыз.
- Нан пісіретін пештің ішкі бетінде ластанулар болған жағдайда, ластануды жойыңыз және бетін сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Нан пісіретін пештің корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Нан пісіретін пешті ұзақ сақтауға қояр алдында, оны электр желісінен
- ажыратыңыз, құрылғыны суытыңыз.
- Нан пісіретін пешті тазалап алыңыз.
- Нан пісіретін пешті балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Нан пісіретін пеш — 1 дана.
2. Қуаттандыру бауы — 1 дана.
3. Нұсқаулық — 1 дана.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электр қуаттандыруы 220-240 В, ~ 50-60 Гц
- Номиналды тұтыну қуаты: 650 Вт

КӘДЕГЕ АСЫРУ

Қалдықтардың бақыланбай пайдаға асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құралдың немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жинағына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі пайдаға асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құралдың дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өз-герту құқығын өзіне қалдырады.

Құралдың қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.

Сервистік орталыққа жүгінудің алдында.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Жою тәсілі
Дисплейде«E01» таңбалар көрсетіледі.	Нан пісіретін пеш алдыңғы пісіруден кейін әлі суымады.	Нан пісіретін пешті өшіріңіз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан ажыратыңыз. Пісірмеге арналған қалыпты шығарып алыңыз және нан пісіретін пешті бөлме температурасына дейін суытыңыз.
Егер нан пісіретін пешті қосқанда, дисплейде «E00» таңбалары пайда болса.	Нан пісіретін пештің ішіндегі температура өте төмен.	Нан пісіретін пешті өшіріңіз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан ажыратыңыз. Нан пісіретін пештің қақпағын ашыңыз, пісірмеге арналған қалыпты шығарып алыңыз және құрылғыны 10-20 минут бойы бөлме температурасына дейін жылытыңыз.
Егер нан пісіретін пешті қосқан кезде, дисплейде таңбалар «EEE» немесе «HHH» көрсетілсе.	Температура датчигі бұзылған.	Бұл жағдайда авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Нан пісіру кезіндегі ақаулар мен кемшіліктер кестесі және оларды одан әрі жою жөніндегі ұсыныстар.

Ақаулық/Кемшілік	Ықтимал себеп	Жою тәсілі
Нан пісіру кезінде қақпақтағы тесіктен түтін	Нан пісіретін пешті бірінші пайдаланған кезде қыздыру элементінің беті күйеді. Қыздыру элементіне ингредиенттердің түсуі.	Нан пісіретін пешті бірінші қолданар алдында оны 10-15 минутқа қақпағы ашық күйінде қосыңыз. Нан пісіретін пешті өшіріңіз, оны суығанын күтіңіз, қыздыру элементін тазалаңыз.
Нанның қыртысы қалың.	Дайын нан пісіруге арналған қалыпта қалды және көп ылғал жоғалтты.	Дайын нанды қалыптан, пісіргеннен кейін бірден шығарып алыңыз.
Араластыруға арналған қалақ, пісірмеге арналған қалыптан шығарылмайды.	Қамыр жетек білігі мен қамырды илеуге арналған қалақ арасындағы саңылауға түсті.	Нанды қалыптан шығарғаннан кейін, пісірмеге арналған қалыпқа жылы су құйыңыз. 20-30 минуттан кейін қалақты шығарып алыңыз.
Ингредиенттер біркелкі араластайды және нашар пісіріледі.	Орнатылған бағдарлама бұл ингредиенттер жиынтығына сәйкес келмейді. Пісірме бағдарламасының жұмысы барысында нан пісіретін пештің қақпағы бірнеше рет ашылды, қамыр басылып қалды және содан кейін көтерілмеді. Сұйық ингредиенттердің мөлшері аз, қамырды илеуге арналған қалақ пісірмеге арналған қамырды илеуге келмейді.	Пісірмеге арналған қалыпқа салынған ингредиенттерге сәйкес келетін пісірме бағдарламасын таңдаңыз. Нан пісіретін пештің қақпағын ашпаңыз. Салынған ингредиенттердің сәйкестігін тексеріңіз. Пісірмеге арналған қалыпты шағарып алыңыз және пісірмеге арналған қалақты қолмен айналдырып көріңіз, егер бұл мүмкін болмаса, авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

Электр моторының дыбысы естіледі, бірақ қамыр араласпайды.	Пісірмеге арналған қалып дұрыс орнатылмаған. Қамырға өте көп ұн қосылған.	Пісірмеге арналған қалыптың дұрыс орнатылғанын және пісірмеге арналған рецептінің дұрыстығын тексеріңіз. Асүйлік таразы мен өлшеуіш стақанды пайдаланып, ингредиенттердің мөлшерін үнемі дәл өлшеңіз.
Пісіру кезінде, нан пісірмеге арналған қалыпты толтырады.	Ашытқы, ұн және сұйық ингредиенттер мөлшерінің дұрыс емес қатынасы. Сұйық ингредиенттердің немесе қоршаған ортаның температурасы тым жоғары.	Әрқашанда ингредиенттер арақатынасының дұрыстығын олардың температурасын және үй-жайдағы температура. Нан пісіретін пешті қоршаған ортаның температурасы +15-тен +34°C аралығында пайдаланыңыз.
Нанның мөлшері тым кішкентай немесе нан көтерілмейді.	Ашытқының болмауы немесе олардың жеткіліксіз мөлшері. Ашытқы сапасы нашар, сұйық ингредиенттердің жоғары температурасы. Ашытқы тұзбен байланысқа түсті. Бөлмедегі төмен температура.	Жарамдылық мерзімі өткен ашытқыны пайдаланбаңыз. Өлшеуіш қасық арқылы ашытқының нақты мөлшерін өлшеңіз. Ашытқының тұзбен жанасуына жол бермеңіз. Нан пісіретін пешті қоршаған ортаның температурасы +15-тен +34°C аралығында пайдаланыңыз.
Нан пісіру кезінде қатты жарылып кетеді.	Қолданылатын ұн құрамындағы желімше өте аз. Ашытқы өсуінің жоғары жылдамдығы немесе сұйық ингредиенттердің жоғары температурасы.	Нан ұнының тексерілген маркасын пайдаланыңыз. Тексерілген ашытқы маркасын пайдаланыңыз және сұйық ингредиенттердің температурасын сақтаңыз.
Пісірілген нанның құрылымы өте тығыз.	Ұн және сұйық ингредиенттер мөлшерінің дұрыс емес қатынасы. Тым көп бүтін бидай ұны қолданылды.	Ұн мен сұйық ингредиенттердің дұрыс арақатынасына қол жеткізіңіз. Бүтін дәнді ұн мөлшерін азайтыңыз және ашытқы мөлшерін көбейтіңіз.
Дайын нанның ішіндегі қуыстар өте үлкен.	Сұйық ингредиенттердің, судың мөлшері артық немесе тұз қосылмаған. Сұйық ингредиенттердің жоғары температурасы.	Ингредиенттердің дұрыс қатынасын таңдаңыз. Сұйық ингредиенттердің температурасын әрқашан тексеріп отырыңыз.
Нан қыртысында құрғақ ұн көп.	Желімше жоғары мөлшері жоғары ұн пайдаланылды, және майдың мөлшері жеткіліксіз. Сұйық ингредиенттердің мөлшері аз.	Желімшесі қалыпты мөлшердегі ұнды пайдаланыңыз және май қосыңыз. Рецептке сәйкес сұйық ингредиенттердің нақты мөлшерін қосыңыз.
Нанның немесе кекстің қыртысы өте күңгірт.	Қанттың мөлшері артық болса, нан немесе кекс қыртысы күйіп кетуі мүмкін.	Рецептке сәйкес қанттың нақты мөлшерін қосыңыз. Егер сіз нан немесе кекс күйе бастағанын байқасаңыз, пісірме бағдарламасын оның аяқталғанына дейін 5-10 минут бұрын тоқтату ұсынылады. Дайын өнімді шағару алдында оны нан пісіретін пештің ішінде қақпағы жабық күйінде 15-20 минутқа қалдыру ұсынылады.

Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Osterreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7(495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае

brayer.ru

BRAYER