

Moulinex®

nutribread

RU

UK

KK



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

временного проживания,

- В заведениях типа "комнаты для гостей".

- Во избежание опасности, замена поврежденного кабеля должна осуществляться производителем, его гарантийной службой или мастером, имеющим соответствующую квалификацию.
- Это устройство может быть использовано детьми в возрасте от 8 лет и старше, с отсутствием опыта и знаний, или чьи физические, или умственные способности ограничены, если они прошли обучение и находятся под присмотром человека, который отвечает за их безопасность. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание прибора не должна производиться детьми младше 8 лет и если они не находятся под присмотром человека, отвечающего за их безопасность. Держите прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Никогда не превышайте количество ингредиентов, указанных в рецептах. Не превышайте общего веса теста в 1000 г. Не превышайте 620 г муки и 10 г дрожжей.

• Очистку деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, производите влажной тканью или губкой.

- Внимательно прочитайте инструкции по использованию перед первым использованием хлебопечки: несоблюдение этих инструкций освобождает изготовителя от любой ответственности.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Не пользуйтесь прибором вблизи источника воды и ни в коем случае не ставьте его во встроенную нишу на кухне. Ставьте прибор только на прочную поверхность.
- Проверьте соответствие напряжения в Вашей сети электропитания напряжению, выставленному на хлебопечке. Несоблюдение этого соответствия ведёт к освобождению изготовителя от гарантии.
- Включайте хлебопечку только в заземлённую розетку. Несоблюдение этого условия может привести к поражению электрическим током и тяжёлым травмам. Для Вашей безопасности необходимо, чтобы заземление соответствовало действующим в Вашей стране правилам эксплуатации электроустановок. Если у Вас нет розетки с заземлением, обратитесь в уполномоченную организацию, для приведения сети электропитания в соответствие с предъявляемыми требованиями.
- Ваша хлебопечка предназначена для эксплуатации исключительно в домашних условиях и внутри помещений. Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования.
- Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
 - На фермах,
 - Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
 - В заведениях типа "комнаты для гостей".
- Не пользуйтесь прибором если:
 - шнур питания неисправен или поврежден.
 - прибор упал и имеет заметные повреждения или сбои в работе.В таких случаях во избежание любого рода опасности прибор следует направить в ближайший сервисный центр. Обратитесь к гарантии вашего изделия.
- Любое обслуживание, кроме мойки и ежедневного ухода клиентом, должно осуществляться уполномоченным сервисным центром.
- Не оставляйте хлебопечку, шнур или разъём питания в воде или любой другой жидкости.
- Шнур питания должен быть недоступен для детей.
- Шнур питания ни в коем случае не должен соприкасаться с горячими частями хлебопечки, находиться вблизи источников тепла или острых углов.

- Не двигайте прибор во время работы.
- **Не касайтесь смотрового отверстия во время работы прибора и сразу после ее окончания. Смотровое отверстие может быть горячим.**
- Не отключайте прибор от сети за шнур питания.
- Пользуйтесь только исправным удлинителем с заземлением и проводом сечением не менее сечения прилагаемого шнура питания.
- Не ставьте прибор на другие электроприборы.
- Не используйте хлебопечку в качестве нагревательного прибора.
- Не используйте прибор для приготовления других блюд, кроме хлеба и варенья.
- Никогда не помещайте в прибор бумагу, картон или пластмассу и ничего не кладите сверху.
- При воспламенении деталей прибора запрещается тушить их водой. Отключите прибор от сети. Погасите пламя мокрой тряпкой.
- В целях безопасности используйте только те приспособления и запасные части, которые предназначены для Вашей хлебопечки.
- **По окончании программы всегда пользуйтесь кухонными перчатками для манипуляций с чаном или горячими частями хлебопечки. Хлебопечка во время работы сильно нагревается.**
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Будьте внимательны — при открытии крышки по окончании работы программы или во время её работы из хлебопечки может вырваться струя пара.
- **При работе программы № 14 (конфитюр, компот) берегитесь струй пара и горячего воздуха, которые могут вырваться при открытии крышки.**
- Акустический уровень шума прибора составляет 60 дБа.



Участвуйте в защите окружающей среды!

- ① В вашей хлебопечке содержится много ценных материалов и материалов, которые могут служить вторичным сырьём.
- ➔ Доставьте её в пункт сбора вторичного сырья, чтобы обеспечить их правильную переработку.

ПОРАДИ З БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Пристрій не призначений для використання у якості зовнішнього таймера чи окремого пульта дис танційного керування.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам фізичними, нервовими або розумовими вадами, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).

Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.

- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:
 - на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, офісах та іншому професійному середовищі;
 - на фермах;
 - постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
 - у закладах типу «кімнати для гостей».

- Якщо електрошнур пошкоджений, його не обхідно замінити, звернувшись до виробника, сервіс-центру або спеціаліста належної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями і особами без відповідних знань або попереднього досвіду, якщо особи, відповідальні за їхню безпеку, наглядають за ними або попередньо проінструктували їх щодо безпечного способу використання пристрою і пояснили про можливі небезпеки, пов'язані з використанням пристрою. Не допускайте, щоб діти гралися з пристроєм. Не допускайте, щоб діти виконували чищення і обслуговування пристрою, крім випадків, коли вони старше 8 років і за ними наглядають відповідальні особи.
Зберігайте пристрій і його шнур у місцях, недоступних для дітей віком до 8 років.
- Не кладіть інгредієнти в кількостях, більших ніж ті, що вказані в рецептах.
Загальна вага тіста не повинна перевищувати 1000 г.

Не перевищуйте норму в 620 г борошна та 10 г дріжджів.

- **Деталі, що контактують із харчовими продуктами, очищуйте тканиною або вологою губкою.**

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

- Для Вашої безпеки, пристрій відповідає всім вимогам та стандартам (директиви низької напруги, електромагнітна сумісність з довкіллям, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорона навколишнього середовища тощо).

- Використовуйте тверду робочу поверхню подалі від розбрикування води та ні в якому разі не в ніші вбудованій кухні. Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі. Будь-яке порушення правил підключення до електромережі анулюватиме гарантію.

- Підключайте ваш прилад винятково до розетки із заземленням. Невиконання цього правила може призвести до ураження електричною мого і отримання тяжких травм. Заради вашої безпеки перевірте, щоб заземлення відповідало чинним у вашій країні стандартам без пеки електропроводки. Якщо у вашій електропроводці немає розетки з заземленням, необхідно перед підключенням до електромережі звернутися до уповноваженої організації для приведення вашої електропроводки у відповідність з чинними нормами.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання в домашніх умовах.

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

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

Щоб уникнути небезпеки, в кожному з цих випадків, для уникнення будь-якого ризику, прилад необхідно віднести до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Див. умови гарантії.

- Будь-які втручання в середину приладу, окрім очищення і звичайного догляду, що здійснюють фахівці, повинні виконуватися спеціалістами уповноваженого сервіс-центру.

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

- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.

- Електрошнур не повинен торкатись або проходити поблизу гарячих частин приладу, джерел тепла або бути зігнутий під гострим кутом.

- Не рухайте прилад під час роботи.

- **Не торкайтесь оглядового віконця під час роботи приладу й одразу після її закінчення. Вікно може бути гарячим.**

- Відключаючи прилад від електромережі, не тягніть за електрошнур.

- Використовуйте тільки справний подовжувач з заземленням, переріз проводу якого повинен бути не меншим, ніж у електрошнура, що постачається з приладом.
- Не ставте цей прилад на інші прилади.
- Не використовуйте цей прилад як джерело тепла.
- Не використовуйте прилад для приготування іншої їжі окрім хліба та джемів.
- Ніколи не кладіть папір, картон або пластик всередину приладу і нічого не кладіть зверху.
- Якщо якісь частини продукту займуться, ні коли не намагайтесь загасити їх водою. Відключіть прилад від електромережі. Загасіть полум'я вологою тканиною.
- Заради вашої безпеки використовуйте винятково запасні частини та приладдя, призначені для вашого приладу.
- Після закінчення робочої програми завжди вдягайте кухонні захисні рукавички для переміщення форми або коли ви торкаєтесь гарячих частин приладу. Під час роботи прилад нагрівається до високої температури.
- Ніколи не закривайте вентиляційні отвори.
- Відкриваючи кришку під час виконання або по закінченні програми, будьте дуже обережні, тому що з приладу може виходити гаряча пара.
- Коли ви користуєтесь програмою **N 14 (джеми, компоти)**, будьте обережні, тому що при відкриванні кришки можливий вихід пари або розбризкування гарячої рідини.
- Рівень акустичної потужності, виміряний на цьому приладі, становить 60 дБА.



Сприяймо захисту довкілля !

- ① Ваш прилад містить багато матеріалів, які можуть бути утилізовані або повторно використані.
- ➔ Здайте його для переробки до спеціалізованого пункту прийому.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

Құралды және оның қоректендіру баусымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Рецептінде көрсетілген мөлшерден асырмаңыз.

Қамырды барлығы 1000 г мөлшерден асырмаңыз,

Ұнды барлығы 620 г және ашытқыны 10 г мөлшерден асырмаңыз.

• Тағамға тиетін бөлшектерді тазалау үшін шүберекті немесе ылғал губканы пайдаланыңыз.

- Құрылғыны бірінші рет пайдаланбастан бұрын нұсқауларды мұқият оқыңыз: өндіруші нұсқауларға сай келмейтін қолданыс үшін жауапкершілікті қабылдамайды.
- Қауіпсіздігіңіз үшін, бұл өнім барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай келеді (Төмен кернеу директивасы, электромагниттік сыйсымдылық, тағамға сай материалдар, қоршаған орта...).
- Құрылғыны тұрақты жұмыс бетінде, у шашырамайтын жерде пайдаланыңыз және ешқандай жағдайда бекітілген ас үй ішіндегі шкафқа орнатпаңыз.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге қосылған розеткаға қосуыңыз керек. Бұл талапты орындамау электр тогының соғуына және қатерлі жарақатқа әкелуі мүмкін. Еліңізде қолданылатын электрлік орнатуға арналған стандарттарға жер қосылымының сай келуі қауіпсіздігіңіз үшін маңызды болып табылады. Егер қондырмаңызда жерге қосылған розетка болмаса, қандай да бір қосылымды жасамастан бұрын, электрлік қондырманы сәйкестендіретін куәландырылған ұйымға тіркелуіңіз керек.
- Бұл өнім тек үйде пайдалануға арналған.
- Құрылғыны пайдаланып болған соң және тазалау қажет болғанда, оны тоқтан ажыратыңыз.
- Құрылғыны мына жағдайда пайдалануға болмайды:
 - қуат сымында ақаулық болғанда не зақымданғанда,
 - құрылғы еденге құлағанда және зақым белгілері көрінгенде немесе дұрыс жұмыс істемегенде.Екі жағдайда да қатерді жою үшін құрылғы ең жақын бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберілуі керек. Кепілдік құжаттарын қараңыз.
- Тұтынушының күнделікті тазалау мен техникалық қызмет көрсету әрекеттерінен басқа әрекеттерді білікті қызмет көрсету орталығы орындауы тиіс.
- Құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге асып қоймаңыз.
- Қуат сымы ешқашан құрылғыға жақын болмауы не ыстық бөліктеріне тимеуі, ыстық көзіне не өткір бұрыштарына жақын қойылмауы тиіс.
- Пайдаланып жатқанда құрылғыны жылжытуға болмайды.
- Жұмыс кезінде және одан кейін қарау терезесін ұстамаңыз. Терезе жоғары температураға дейін жетуі мүмкін.

- Құрылғыны ажырату үшін қуат сымынан тартпаңыз.
- Тек жақсы жағдайдағы, жерге қосылған розеткасы бар және тиісінше бағаланған ұзарту сымын пайдаланыңыз.
- Құрылғыны басқа құрылғылардың үстіне қоймаңыз.
- Құрылғыны ысыту көзі ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны нандар мен джемдерден басқа тағамды пісіру үшін пайдаланбаңыз.
- Қағазды, картаны немесе пластмассаны құрылғыға салмаңыз және үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Құрылғының қандай да бір бөлігі өртенсе, оны сумен өшіруге әрекет етпеңіз. Құрылғыны тоқтан ажыратыңыз. Жалынды ылғал шүберекпен басыңыз.
- Қауіпсіздігіңіз үшін тек құрылғы үшін әзірленген жабдықтар мен қосымша бөліктерді пайдаланыңыз.
- Бағдарламаның соңында табаны немесе құрылғының ыстық бөліктерін ұстау үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Қолдану кезінде құрылғы қатты ысып кетеді.
- Ауа желдеткіштерін ешқашан жаппаңыз.
- Абайлаңыз, бағдарлама соңында не барысында қақпақты ашқанда бу шығуы мүмкін.
- 14-бағдарламаны (джем, компот) пайдалану кезінде қақпақты ашқанда будан және ыстық шашырандыдан абай болыңыз.
- Бұл өнімнің өлшенген шу деңгейі 60 дБА.



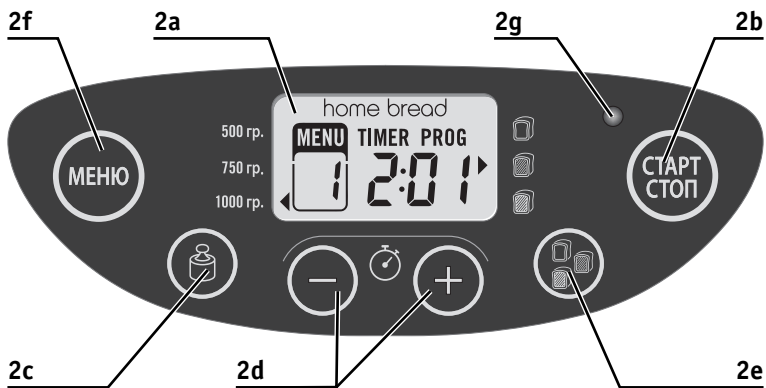
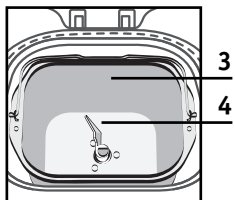
Қоршаған ортаны қорғауға көмектесейік!

- ① Құрылғыңызда қайта пайдалануға немесе өңдеуге болатын көптеген материалдар бар.
- ➔ Өңделуі үшін оны жинау орнына апарыңыз.

1

2





ОПИСАНИЕ

- 1 - крышка со смотровым отверстием
 - 2 - приборная панель
 - a - жидкокристаллический дисплей
 - b - кнопки запуска в различных режимах
 - c - выбор веса
 - d - клавиши установки запуска по таймеру и установки времени для программы 11
 - 3 - контейнер для хлеба
 - 4 - мешалка
 - 5 - мерный стакан
 - 6 - чайная ложка/
столовая ложка
 - 7 - “Крючок” для вынимания мешалок
- RU**
- e - выбор цвета корочки
 - f - выбор программ
 - g - индикатор работы

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Приготовление

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации: с помощью этого прибора хлеб выпекают не так, как вручную!
2. Все использованные ингредиенты должны иметь температуру окружающего воздуха (если не указано иное) и тщательно взвешены.
Отмеряйте жидкости с помощью прилагаемого мерного стаканчика. Пользуйтесь двойной дозировочной ложкой, со столовой ложкой и чайной ложкой. При неправильной дозировке результаты будут плохими.
3. Используйте ингредиенты до истечения их срока годности. Храните их в сухом прохладном месте.
4. Важно отмерять точное количество муки. Поэтому взвешивайте муку на кухонных весах. Используйте активные обезвоженные пекарные дрожжи из пакетика. Если в рецептах не указано иное, не используйте пекарные дрожжи. После

открытия пакетика с дрожжами, использовать их в течение не более двух суток.

5. Чтобы не мешать поднятию теста, рекомендуется загрузить все ингредиенты в чан с самого начала и стараться не открывать крышку во время цикла (если не указано иное). Тщательно соблюдайте порядок закладки и количество ингредиентов, указанные в рецептах. Сначала заливайте жидкости, затем закладывайте твердые продукты. **Дрожжи не должны соприкасаться ни с жидкостью, ни с солью.**

Общий порядок закладки:

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

Утилизация

- **Выпекаемый хлеб очень чувствителен к температуре и влажности.** При очень высокой температуре в помещении рекомендуется использовать более

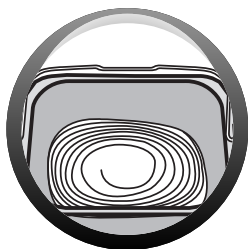
холодную, чем обычно, жидкость. При низкой температуре возможно, придётся подогревать воду или молоко (до температуры не выше 35°C).

- Иногда бывает также полезно проверять состояние теста во время замешивания: оно должно представлять собой однородную массу, которая легко отстаёт от стенок чана:
 - если осталась не промешанная мука, добавить немного воды,
 - в противном случае может быть необходимо добавить муки.
 Муку или воду следует добавлять очень осторожно (по одной столовой ложке), и убеждаться в качестве теста, прежде, чем добавлять новые порции.
- Распространённая ошибка состоит в том, что считается, что добавление дрожжей обеспечивает лучший подъём теста. Напротив, при слишком большом количестве дрожжей структура теста становится более хрупкой, оно высоко поднимается, и опускается при выпекании. Качество теста можно оценить, слегка постукивая по нему пальцами - тесто должно "сопротивляться" вдавливанию, а вмятины на нём должны понемногу разглаживаться.

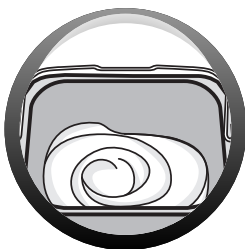
Особенности использования безглютеновых программ

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

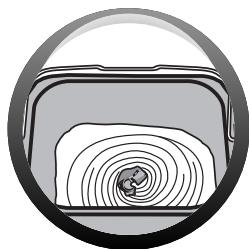
Пример. Регулируйте количество жидкости, добиваясь нужной консистенции теста. Оно должно быть относительно мягким, но не жидким.



Слишком жидкое



OK



Слишком сухое

Исключение: бисквитное тесто должно оставаться относительно жидким.

● ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

● КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

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

Чтобы ознакомиться с Вашей хлебопечкой, советуем Вам сначала испечь первый хлеб по рецепту ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА.

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

ПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКОЙ

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

Выбор

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

МЕНЮ Клавишей меню выбирается одна из различных программ. На индикаторе

указывается время исполнения программы. Каждый раз при нажатии клавиши с номером на индикаторной панели осуществляется переход к следующей программе, от 1 до 15:

Использование безглютеновых программ

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

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

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

Эти безглютеновые рецепты были разработаны с использованием готовых смесей для безглютенового хлеба, таких

марок, как SchKr или Valpiform.

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

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

Вот почему в безглютеновых программах отсутствует возможность отложенного запуска.

Также следует с помощью гибкой деревянной или пластиковой лопатки снимать тесто с краев чаши и перемещать его в центр, чтобы не оставалось неразмешанных ингредиентов и тесто было однородным.

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

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

существует только один вариант массы — 1000 г. Хлеб выпекается из готовой смеси по рецепту, содержащему сахар и жиры.

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

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

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

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

7. Хлеб быстрой выпечки. Программа 7 подходит только для рецепта Хлеб супер быстрой выпечки. Хлеб из быстро программа более плотным, чем другие текстуры хлеб программ.

8. Сладкий хлеб быстрой выпечки. Эта программа аналогична программе Кекс, только более быстрая. Крошки хлеба получил, может быть, немного меньше воздушным.

9. Французский хлеб. Программа Французский хлеб, соответствует рецепту традиционного французского белого хлеба.

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

11. Выпекание. Программ Выпекание предназначена для приготовления выпечки в течение 10 - 70 минут (с шагом


в 10 минут). Эта программа может быть использована:

a) в сочетании с программой для дрожжевого теста,

b) для подогрева и получения хрустящей корочки на уже выпеченном и охлажденном хлебе,

c) для завершения приготовления хлеба в случае длительного перерыва электропитания при цикле выпекания хлеба.

Не оставляйте хлебопечку без присмотра во время работы программы 12.

После достижения нужного цвета корочки, остановите программу вручную, нажав на кнопку .

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


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

14. Варенье. Программа Варенье, предназначена только для автоматического приготовления сладкой начинки в контейнере.

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

Выбор веса хлеба

По умолчанию устанавливается вес хлеба в 1000 г. Этот вес — ориентировочный. Для получения хлеба другого веса пользуйтесь подробными рецептами. **В программах 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 вес хлеба не**



регулируется. Нажатием на клавишу  установите выбранный вес от 500 г, 750 г до 1000 г. Рядом с нужным весом загорается огонёк индикатора.

Выбор цвета корочки


Интенсивность подрумянивания по умолчанию устанавливается на СРЕДНЮЮ. В программах 12, 14, 15, регулировка подрумянивания не осуществляется.


Возможен выбор из трех степеней подрумянивания - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА /

СРЕДНЯЯ КОРОЧКА / ТЁМНАЯ КОРОЧКА.

Для установки выбора цвета корочки нажимайте на кнопку  до высвечивания на индикаторе  нужной степени подрумянивания.

Пуск/остановка

Нажатием на кнопку  включите хлебопечку. Включается обратный отсчёт времени. Для остановки программы или отмены

отличающейся программы нажмите на кнопку  и удерживайте её нажатой в течение 3 секунд.

ЦИКЛЫ РАБОТЫ

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

Замешивание

Обеспечивает формирование структуры теста, и, следовательно, способности к быстрому подъему.

В ходе этих циклов, и в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, есть возможность добавлять ингредиенты - сухофрукты, оливки, и т.д. Звуковой сигнал указывает, когда это можно делать.

В обобщенной таблице (дополнительная информация приведена в конце данной инструкции) и в колонке «дополнительно» указано время работы хлебопечки. В этой колонке указано время, которое выводится на индикатор при звуковом сигнале. Чтобы точнее знать, через какое время подается звуковой сигнал, нужно вычесть время, указанное в колонке «дополнительно» из общего времени выпечки.

Например, в колонке «дополнительно» указано 1 час 45 минута, а «общее время» составляет 2 часа 01 минут, следовательно, ингредиенты можно добавлять через 16 минуты.

Успокаивание

Позволяет тесту успокоиться для улучшения качества подъема.

Подъем

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


Выпечка

Тесто превращается в мякиш, обеспечивается подрумянивание хрустящей золотистой корочки.

Поддержание в тепле

Позволяет поддерживать хлеб в теплом состоянии после выпечки. Тем не менее, рекомендуется вынимать хлеб из формы после выпечки.

в программах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 вы можете оставить хлеб в хлебопечке. Цикл поддержания в тепле в течение одного часа включается автоматически после выпечки.

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

● ДРУГИЕ УСТАНОВКИ ПРОГРАММ

Вы можете запрограммировать свою хлебопечку так, чтобы Ваша выпечка была готова к выбранному времени, за срок до 15 часов. Отсроченный режим не может применяться для программ 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

промежутками по 10 минут непрерывно. Например, сейчас 20:00, а Вы хотите, чтобы Ваш хлеб был готов в 7:00 завтрашнего дня. Установите 11 часов кнопками **+** и **-**. Нажмите на кнопку **START STOP**. Un signal sonore est Omis. Подается звуковой сигнал. Начинает мигать **■** указатель минут. Начинается обратный отсчёт. Загорается индикатор работы.

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

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

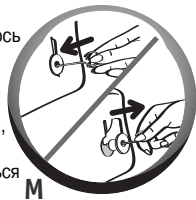
● Практические советы

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

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

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

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



● ИНГРЕДИЕНТЫ

Безглютеновая мука: существует множество "нехлебных" сортов муки (которые не содержат глютен). Наиболее распространенные виды такой муки - гречневая, рисовая (белая и бурая), киноа,

кукурузная, каштановая и сорго. Чтобы достичь присущей глютenu эластичности, необходимо смешивать разные виды нехлебной муки и добавлять загустители.

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

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

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

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

Молоко: можно использовать свежее или порошковое молоко. Если Вы используете порошковое молоко, добавьте воды до первоначально указанного объема. Если Вы используете свежее молоко, можно также добавить воды - общий объем жидкости

должен быть равен объему, указанному в рецепте. Молоко также обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

Вода: вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. **Используйте жидкости комнатной температуры, за исключением тех рецептов безглютенового хлеба, которые требуют теплой воды (около 35 °C).**

Мука: вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, поглощая, или, наоборот, отдавая влагу. Добавление овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки, и, наконец, цельных зёрен, к тесту, даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. Рекомендуется использование муки высшего сорта, если в рецептах не указано иное.

На результаты влияет также то, насколько просеяна мука - чем более она цельная (то есть, если в ней имеются частицы оболочки пшеничных зёрен), тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб. В магазинах также можно найти готовое тесто для выпечки. При использовании такого теста соблюдайте указания его производителя. В общем и целом, при выборе программы придерживайтесь требований к готовой выпечке. Например, для хлеба из цельной муки используйте программу 5.

Сахар: предпочтительнее использование рафинированного сахара или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус, и улучшает румяный цвет корочки.

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

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

Равноценное количество / вес между сушеными и свежими дрожжами:

Сухие дрожжи (в чайных ложках)

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

Свежие дрожжи (в граммах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Для выпечки безглютенового хлеба необходимо использовать специальные безглютеновые дрожжи.

Добавки (сухофрукты, оливки, и т.д.):

можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые желаемые добавки; при этом, однако, следует:

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

● ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

- **Не помещайте какие-либо части в посудомоечную машину.**



- Никогда не используйте бытовые чистящие средства, абразивные губки, или спирт. Используйте мягкую влажную губку.
- Никогда не погружайте корпус хлебопечки или крышку в жидкость.

РЕЦЕПТЫ

Для каждого рецепта соблюдать порядок добавления ингредиентов. В зависимости от выбранного рецепта и соответствующей программы, пользуйтесь обобщённой таблицей времени выпечки (дополнительная информация приведена в конце данной инструкции) и соблюдайте указанный в ней порядок для разных циклов.

ч. л. = чайная ложка - ст. л. = столовая ложка

ПРОГ. 1 - ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА С СОЛЬЮ ПРОГ. 2 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА

1000 г

Мы рекомендуем готовые смеси таких марок, как SchKr или Valpiform.

Следуйте рекомендациям на упаковках готовых смесей или из поваренных книг.

Не превышайте вес теста свыше 1000 г.

ПРОГ. 3 - КЕКС БЕЗ ГЛЮТЕНА

750 г

Мы рекомендуем готовые смеси таких марок, как SchKr или Valpiform.

Не превышайте вес теста свыше 1000 г.

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью в течение 5 минут пока смесь не приобретет белый цвет.

ПРОГ. 4 - ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

ПРОГ. 5 - ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

ХЛЕБ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-----------------------|--------------|-------------|-------------|
| 1. Вода | 205 мл | 270 мл | 355 мл |
| 2. Подсолнечное масло | 1 1/2 ст. л. | 2 ст. л. | 3 ст. л. |
| 3. Соль | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 2 ч. л. |
| 4. Сахар | 1 1/2 ч. л. | 2 ч. л. | 3 ч. л. |
| 5. Мука для хлеба | 130 г | 180 г | 240 г |
| 6. Непросеянная мука | 200 г | 270 г | 360 г |
| 7. Сухие дрожжи | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. |

ПРОГ. 6 - ХЛЕБ БЕЗ СОЛИ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|---|-----------|---------|---------|
| 1. Вода | 200 мл | 270 мл | 365 мл |
| 2. Пшеничная мука | 350 г | 480 г | 620 г |
| 3. Сухие дрожжи | 1/2 ч. л. | 1 ч. л. | 1 ч. л. |
| Добавьте после звукового сигнала | | | |
| 4. Семечки кунжута | 50 г | 75 г | 100 г |

ПРОГ. 7 - ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|------------------------|--------------|-------------|--------------|
| 1. Вода (теплая, 35°C) | 210 мл | 285 мл | 360 мл |
| 2. Подсолнечное масло | 3 ч. л. | 1 ст. л. | 1 1/2 ст. л. |
| 3. Соль | 1/2 ч. л. | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. |
| 4. Сахар | 2 ч. л. | 3 ч. л. | 1 ст. л. |
| 5. Сухое молоко | 1 1/2 ст. л. | 2 ст. л. | 2 1/2 ст. л. |
| 6. Мука для хлеба | 325 г | 445 г | 565 г |
| 7. Сухие дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 2 1/2 ч. л. | 3 ч. л. |

ПРОГ. 8 - СЛАДКИЙ ХЛЕБ БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ ПРОГ. 10 - КЕКС

| СДОБНЫЙ ПИРОГ | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-----------------------|--------------|----------|-------------|
| 1. Яйца* | 2 | 2 | 3 |
| 2. Клейковина | 3 г | 5 г | 7 г |
| 3. Соль | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. |
| 4. Сахар | 2 1/2 ст. л. | 3 ст. л. | 4 ст. л. |
| 5. Охлажденное молоко | 55 мл | 60 мл | 80 мл |
| 6. Мука | 280 г | 365 г | 485 г |
| 7. Сухие дрожжи | 1 1/2 ч. л. | 2 ч. л. | 3 ч. л. |

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

ПРОГ. 9 - ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-------------------|---------|-------------|-------------|
| 1. Вода | 200 мл | 275 мл | 365 мл |
| 2. Соль | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. | 2 ч. л. |
| 3. Мука для хлеба | 350 г | 465 г | 620 г |
| 4. Сухие дрожжи | 1 ч. л. | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. |

ПРОГ. 13 - ПИРОГ

| ПИРОГ ЛИМОННЫЙ | 1000 г |
|-------------------------------|--------------|
| 1. Взбитые яйца* | 200 г |
| 2. Сахар | 260 г |
| 3. Соль | 1 щепотка |
| 4. Мягкое масло | 90 г |
| 5. Тертая цедра одного лимона | 1 1/2 лимона |
| 6. Лимонный сок | 1 1/2 лимона |
| 7. Мука для выпечки | 430 г |
| 8. Разрыхлитель | 3 1/2 ч. л. |

Взбить венчиком яйца с сахаром и солью в течение 5 минут пока смесь не приобретет белый цвет. Влить смесь в контейнер. Добавить остывшее растопленное сливочное масло. Добавить сок и тертую цедру лимона. Смешать муку с пекарским порошком. Всыпать муку в контейнер горкой, четко по центру контейнера.

ПРОГ. 15 - ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-------------------|-----------|-----------|---------|
| 1. Вода | 45 мл | 50 мл | 70 мл |
| 2. Взбитые яйца* | 3 | 4 | 5 |
| 3. Соль | 1 щепотка | 1/2 ч. л. | 1 ч. л. |
| 4. Пшеничная мука | 375 г | 500 г | 670 г |

* 1 яйцо среднего размера = 50 г

ПРОГ. 12 - ТЕСТО








| ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ | 500 г | 750 г | 1000 г |
|--------------------|-----------|--------------|-------------|
| 1. Вода | 160 мл | 240 мл | 320 мл |
| 2. Оливковое масло | 1 ст. л. | 1 1/2 ст. л. | 2 ст. л. |
| 3. Соль | 1/2 ч. л. | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. |
| 4. Мука для хлеба | 320 г | 480 г | 640 г |
| 5. Сухие дрожжи | 1/2 ч. л. | 1 ч. л. | 1 1/2 ч. л. |

ПРОГ. 14 - ВАРЕНЬЕ





Нарезать или порубить фрукты по вкусу, прежде, чем класть их в хлебопечку.

| | |
|---|---------|
| 1. клубники, персиков, ревеня или абрикосов | 580 г |
| 2. Сахар | 360 г |
| 3. Сок лимона | 1 лимон |
| 4. Пектин | 15 г |
| 1. Апельсин или грейпфрут | 500 г |
| 2. Сахар | 400 г |
| 3. Пектин | 50 г |

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ ЧТОБЫ УЛУЧШИТЬ ВАШИ РЕЦЕПТЫ

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

ВОЗМОЖНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| ПРОБЛЕМЫ | ПРИЧИНЫ - СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ |
|---|---|
| Мешалка застревает в контейнере. | <ul style="list-style-type: none"> ● Замочить перед снятием. |
| При нажатии на кнопку  хлебопечка не реагирует. | <ul style="list-style-type: none"> ● Экран показывает E01, издается звуковой сигнал: слегка смазать мешалку растительным маслом перед тем, как помещать ингредиенты в контейнер. ● Экран показывает E00, издается звуковой сигнал: прибор слишком холодный. Подождите, пока хлебопечка не прогреется до комнатной температуры. ● Экран показывает HHH или EEE, издается звуковой сигнал: сбой. Прибор должен быть обслужен уполномоченным персоналом в сервисном центре. |
| При нажатии на кнопку  двигатель начинает вращаться, но замешивание теста не происходит. | <ul style="list-style-type: none"> ● Контейнер вставлен не полностью. ● Отсутствие мешалки или неправильная установка мешалки. <p>В двух случаях, описанных выше, выключите прибор, нажав на кнопку  в течение некоторого времени. Начните процесс приготовления рецепта с самого начала.</p> |
| После запуска по введенной вручную программе хлеб недостаточно поднимается, или ничего не происходит. | <ul style="list-style-type: none"> ● После ввода программы вручную не была нажата кнопка . ● Дрожжи вступили в контакт с солью и/или водой. ● Отсутствует мешалка. |
| Запах горелого. | <ul style="list-style-type: none"> ● Часть ингредиентов выпала из контейнера. Отключите шнур питания от сети. Оставить хлебопечку охладиться и вымыть внутреннюю часть мокрой губкой без моющего средства. ● Вывалилась часть смеси из-за передозировки ингредиентов, в особенности жидкости. Соблюдать рецептурные пропорции. |

ОПИС

- 1 - кришка з оглядовим віконцем
- 2 - панель керування
 - a - дисплей
 - b - кнопка вмикання/вимикання
 - c - кнопка вибору ваги
 - d - кнопки встановлення відкладеного старту та виставлення часу для програми 11
 - e - кнопка вибору кольору скоринки
 - f - кнопка вибору програм
 - g - світловий індикатор роботи
- 3 - форма для випікання хліба
- 4 - мішалка
- 5 - мірний стакан
- 6 - чайна ложка/столова ложка
- 7 - приладдя "гачок" для витягування мішалок

УК ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Приготування

1. Уважно прочитайте інструкцію з використання: у цьому приладі хліб випікається не так, як зазвичай вручну!
2. Усі інгредієнти, що використовуються, повинні мати кімнатну температуру (якщо не передбачено інше) і мають бути точно зважені. **Виміряйте рідкі інгредієнти за допомогою мірного стакану, що входить до комплекту поставки приладу. Для того, щоб виміряти столову або чайну ложку інгредієнта, користуйтеся відповідними ложками, розташованими на кінцях дозатора. Добра випічка можлива тільки при точному дозуванні інгредієнтів.**
3. Використовуйте інгредієнти до закінчення терміну їх придатності і зберігайте у прохолодному і сухому місці.
4. Велике значення має дозування борошна. Тому борошно слід зважувати за допомогою кухонних вагів. Використовуйте сухі активні хлібопекарські дріжджі в пакетиках. Не використовуйте хімічні дріжджі, якщо в рецептах не вказано інше. Після відкриття пакетика,

Використання

- **Випікання дуже великою мірою залежить від умов температури і вологості.** Якщо дуже жарко, рекомендується використовувати рідкі інгредієнти з більш низькою температурою, ніж зазвичай. Відповідно, якщо холодно, при необхідності

дріжджі з нього повинні бути використані протягом 48 годин.

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

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

можна підігріти воду або молоко (але в жодному разі не вище 35 °C).

- **Часом буває доцільно перевірити стан тіста під час другого замішування:** воно повинно мати вигляд однорідної кулі, яка

добре відді ляється від стінок посуду.

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

- **Часто помилково вважають, що чим більше додається дріжджів, тим більше підійметься хліб.** Між тим, при надлишку дріжджів структура дріжджів стає більш крих кою, і хліб, який високо піднімається, під час випі канья осідає. Ви можете перевірити стан тіста безпосередньо перед випіканням, злегка натиснувши на нього кінчиками паль ців: тісто повинно злегка опиратися натиску ванню, а відбитки пальців повинні поступово зникати.

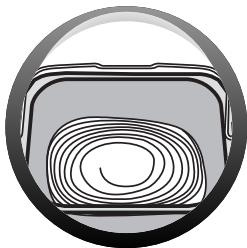
Застереження щодо використання безглютенових програм

- Просійте борошняні суміші із дріжджами, щоб уникнути утворення грудочок.
- У процесі замішування слід ужити певних допоміжних заходів: для покращення перемішування очистіть всі нерозмішані інгредієнти з боків чаші всередину за допомогою лопатки (виготовленої з дерева або пластику, щоб не подрятати покриття).
- Також допомагайте перемішуванню під час додавання інгредієнтів.
- Особливість інгредієнтів, що

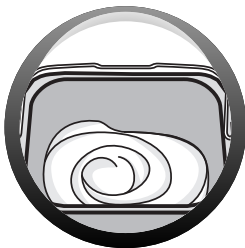
використовуються для безглютенових рецептів, не дає змогу хлібу набувати коричневого кольору, як за звичайних умов. Верхівка хліба, як правило, залишається переважно білого кольору.

- Безглютеновий хліб не може сходити, як традиційний, і, зазвичай, має пласку верхівку.
- Не всі марки готових сумішей дають однакові результати: можливо, рецепти доведеться скоригувати. Тому радимо експериментувати (див. приклад нижче).

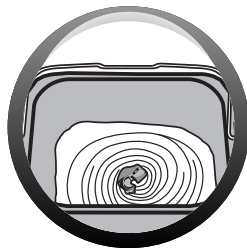
Наприклад: відрегулюйте об'єм рідини залежно від консистенції тіста. Воно має бути достатньо м'яким, але не рідким.



Надто рідке



ОК



Надто сухе

Виняток: тісто для випічки має бути більш рідким.

● ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

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

● ШВИДКИЙ СТАРТ

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

Щоб швидше опанувати використання вашої хлібопічки, пропонуємо вам спробувати рецепт ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ в якості першого хліба, який ви випікатимете.

| ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ (програма 9) | ІНГРЕДІЄНТИ - ч.л. = чайна ложка - с.л. = столова ложка | |
|--------------------------------------|--|-------------------------|
| СКОРИНКА = СЕРЕДНЯ | 1. ВОДА = 365 мл | 3. БОРОШНО = 620 г |
| ВАГА = 1000 г | 2. СІЛЬ = 2 ч.л. | 4. ДРІЖДЖІ = 1 1/2 ч.л. |
| ТРИВАЛІСТЬ = 3:10 | | |

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

При ввімкненні кожної програми на дисплеї з'являються значення по умовчання. Отже Ви маєте обрати бажане налаштування вручну.

Вибір програми

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

За допомогою кнопки Меню ви можете вибрати одну з запропонованих

програм. При виборі на дисплеї з'яв ляється значення часу виконання програми.

При кожному натисканні кнопки **МЕНЮ** номер програми на дисплеї змінюється на номер наступної програми від 1 до 15:

Використання безглютенових програм

Програми 1, 2 і 3 слід використовувати для випічки безглютенового хліба й тістечок. Для кожної програми доступно лише одне налаштування ваги (1000 г для програм 1 і 2 та 750 г для програми 3).

Безглютеновий хліб і тістечка підходять для людей з особистою непереносимістю глютену (глютенова хвороба), який містять певні зернові культури (пшениця, ячмінь, жито, овес, камут, спельта тощо).

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

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

таких як SchKr або Valpiform.

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

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

Тому для безглютенових програм недоступна функція відкладеного увімкнення.

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

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


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

доступно лише налаштування 1000 г. Хліб виготовляється з готової суміші за рецептом зі вмістом цукру та жирів.

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

4. **Хліб з борошна грубого помелу швидкого випікання.** Ця програма нагадає основну програму «Хліб з борошна грубого помелу», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
5. **Хліб з борошна грубого помелу.** Програму "Хліб з борошна грубого помелу" слід вибирати тоді, коли використовується борошно грубого помелу.
6. **Безсолевий хліб.** Хліб є одним з продуктів, який забезпечує найбільшу добову норму солі. Зменшення споживання солі дозволяє знизити ризик серцево-судинних захворювань.
7. **Білий хліб дуже швидкого випікання.** Програма 7 використовується для дуже швидкого випікання хліба. Хліб, випечений за допомогою цієї програми, більш щільний, ніж виготовлений в інших режимах.
8. **Солодкий хліб швидкого випікання.** Ця програма нагадає основну програму «Солодкий хліб», але є швидшою. Текстура хліба може бути дещо щільнішою.
9. **Французький хліб.** Програма "Французький хліб" відповідає традиційному рецепту білого французького хліба.
10. **Солодкий хліб.** Програма "Солодкий хліб" призначена для випікання хліба за рецептами, в яких використовується більше жирів та цукру, такі як булочки та молочний хліб. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для булочок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста.
11. **Випікання паляниці.** Програма «Випікання паляниці» дозволяє вам випікати від 10 до 70 хвилин (зі ступеневим регулюванням тривалості по 10 хвилин). Її можна вибирати як окрему програму, а також використовувати:
 - a) у сполученні з програмою "Дріжджове тісто",
 - b) для нагрівання або підпікання вже спекеного і охолодженого хліба,
 - c) для завершення випікання після тривалого аварійного відключення струму під час виконання циклу випікання хліба.

Хлібопічку не можна залишати без нагляду під час використання програми 11.


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

12. **Тісто.** Програма "Тісто" не призначена для випікання. Вона відповідає програмі замішування і забезпечення підйому маня дріжджового тіста всіх видів. Наприклад: тісто для піци, рулетів, солодких булочок.
13. **Кекс.** Дає можливість випікати пірожки і тістечка з розпушувачем. Для програми «Хліб без клейковини» дійсно налаштування тільки 750 г.
14. **Варення (Джем).** Програма "Варення (Джем)" дозволяє автоматично готувати варення в ємкості.
15. **Прісне тісто для макаронних виробів (Паста).** Програма 15 призначена лише для замішування недріжджового тіста. Наприклад: локшина, піца з безглютенового тіста.

Вибір ваги хліба

За умовчанням вага хліба встановлюється на 1000 г. Дана вага має орієнтовне значення. Більш точні значення ваги можна знайти в рецептах.


У програмах 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15

регулювання ваги не передбачене. Натисніть кнопку  для вибору ваги продукту: 500 г, 750 г або 1000 г. При цьому навпроти позначення вибраної ваги засвічується світловий індикатор.


Вибір кольору скоринки


За умовчанням колір скоринки встановлюється на **СЕРЕДНІЙ**. У програмах 12, 14, 15 регулювання кольору шкоринки не передбачене.

Можливо вибрати одного з трьох варіантів

кольору: **СВІТЛИЙ / SEREDNIY / TEMNIY**. Якщо ви хочете змінити наявне значення по умовчанням, натискуйте кнопку  доти, поки світловий індикатор не засвітиться навпроти вибраного значення.

Ввімкнення / вимкнення

Для ввімкнення приладу натисніть кнопку . Після цього починається зворотний відлік часу. Щоб зупинити виконання програми або

анулювати відкладений старт, **натисніть і утримуйте протягом 3 секунд кнопку** .

ЦИКЛИ

У таблиці (див. кінець цих інструкцій) подано різні цикли за лежком від вибраної програми.

Замішування

Дозволяє сформувати тісто таким чином, щоб воно добре підіймалося. Протягом цього циклу та під час виконання програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, ви маєте можливість додавати інші інгредієнти: сухофрукти, горіхи, оливки, та інші. Починайте додавання тільки після звукового сигналу.

Відповідну інформацію ви можете знайти у зведеній таблиці тривалості приготування (див. кінець цих інструкцій) і в стовпчику "extra" (екстра). У цьому стовпчику вказаний час, який відобразиться на дисплеї вашого приладу, коли пролунає звуковий сигнал. Щоб точніше знати, через який час пролунає звуковий сигнал, достатньо відняти значення часу в стовпчику "extra" (екстра) від значення загального часу випікання.

Наприклад: "extra" (екстра) = 1:45, "загальний час" = 2:01, інгредієнти можна додавати через 16 хв.

Пауза

Дозволяє усунути напруження в тісті, щоб покращити якість замішування.

Підіймання


Час, протягом якого підіймається тісто і формується аромат хліба.

Випікання

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

Підігрівання

Підтримує високу температуру хліба після закінчення випікання. Проте рекомендується виймати хліб з форми одразу після закінчення випікання.

При використанні програм 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 ви можете залишити хліб у хлібопічці. Цикл підтримання температури тривалістю в одну годину автоматично починається після завершення випікання. Навпроти засвічується індикатор. Протягом години, коли хліб залишається гарячим, дисплей показує 0:00 і миготять 2 крапки  таймера. По закінченні цього циклу прилад видає декілька звукових сигналів і автоматично вимикається.

● ПРОГРАМА ВІДКЛАДЕНОГО ВВІМКНЕННЯ

Щоб страва була готова в обраний вами час запрограмуйте прилад за 15 годин до початку його використання. Ця функція не може використовуватися для програм 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15.

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

● Практичні поради

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

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

Щоб витягти хліб з форми: може статися так, що мішалки застрягнуть у хлібі під час

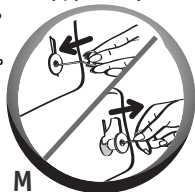
Наприклад: зараз 20-а година, а ви хочете, щоб хліб був готовий о 7 год 00 хв завтра вранці. Введіть 11 год 00 хв за допомогою кнопок **+** і **-**. Натисніть кнопку **START STOP**. Пролунає звуковий сигнал 2 крапки таймера почнуть блимати. Починається зворотний відлік часу. Засвічується світловий індикатор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

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

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

витягання форми. У цьому випадку використовуйте приладдя "гачок" наступним чином:

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



● ІНГРЕДІЄНТИ

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

коричневого), лободи, кукурудзи, каштана та сорго.

Щоб відтворити еластичність глютену, важливо змішати кілька типів нехлібного

борошна й додати загусники.

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

Готові до використання безглютенові суміші: спрощують випічку безглютенового хліба, оскільки включають загусники й гарантовано не містять глютен; деякі з них є натуральними.

Не всі марки готових до використання безглютенових сумішей дають однакові результати.

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

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

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

Вода: вода зволожує і активує дріжджі. Вона зволожує також крохмаль борошна і уможливорює утворення м'якучки. Воду можна частково замінити молоком або іншими рідинами.

Використовуйте рідини кімнатної температури, за винятком випадків випікання безглютенового хліба, для якого потрібна тепла вода (приблизно 35°C).

Борошно: вага борошна може бути досить різною залежно від виду використовуваного борошна. Результати випікання хліба можуть бути різними залежно від сорту борошна. Зберігайте борошно в герметичному контейнері, тому що воно реагує на зміни кліматичних умов, поглинаючи вологу або, навпаки, втрачаючи її. Багато хто використовує не стандартне борошно, а борошно з високоякісних твердих сортів пшениці з підвищенням вмістом клейковини, борошно "для випікання хліба" або "для пекарень". Якщо ви додаватимете овес, висівки, пророслі зерна пшениці, жито або цілі зерна до хлібного тіста, хліб матиме менший об'єм і більшу вагу. **Рекомендується використовувати борошно Т55. Якщо ви використовуєте спеціальну муку для випікання хліба, було чок або рулетів, не перевищуйте норму в 750 г тіста.** На результат випікання впливає також просіювання борошна: чим більше борошно є цільним (тобто частково містить оболонку зерна), тим менше підійматиметься тісто і тим щільнішою буде структура хліба. В торговельній мережі є також готові набори продуктів для випікання хліба. При використанні цих наборів ознайомтеся з рекомендаціями виробника. Як правило, вибір програми здійснюється залежно від використаних інгредієнтів. Наприклад: "Хліб з борошна грубого помелу" - Програма 5.

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

Сіль: надає продуктам смак і дозволяє контролювати дію дріжджів. Вона не повинна

вступати в контакт із дріжджами. Завдяки солі тісто стає твердішим, компактним і підіймається не дуже швидко. Вона також покращує структуру тіста. Використовуйте звичайну столову сіль. Не використовуйте сіль низького атунку або її замітники.

Дріжджі: хлібопекарські дріжджі існують у декількох видах: свіжі в маленьких кубиках, висушені та активні, які повинні регідратуватися або висушуватися, та моментальні. Свіжі дріжджі продаються в магазинах (у відділі випічки) але Ви також можете придбати дріжджі у місцевій пекарні. Вони доступні у вигляді рідкого про дукту, котрий представлений в маленьких паке тиках, які повинні зберігатися в холодильнику. Такі дріжджі можна виливати безпосередньо в борошно. Незалежно від своєї форми дріжджі повинні безпосередньо додаватися разом із іншими інгредієнтами у форму для випікання хліба. Не забудьте розкришити нові дріжджі пальцями, щоб вони змогли розчинитися більш якісно. Тільки активні висушені дріжджі (у маленьких гранулах) перед використанням треба змішувати з трохи прохолодною водою. Оберіть температуру близьку до 35°C, при температурі більше або менше цього значення дріжджі не будуть належною мірою сприяти підняттю тіста. Додавайте тільки встановлену в рецепті кількість та не забувайте робити відповідне виправлення на їхню форму відповідно до наведеної таблиці при розрахунку їхньої необхідної кількості (див. таблицю еквівалентів, що наводиться нижче).

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

Висушені дріжджі (у чайних ложках)

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

Свіжі дріжджі (у грамах)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Для виготовлення безглютенового хліба використовуйте безглютенові дріжджі.

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

- > інгредієнти, зокрема найбільш крихкі, можна додавати тільки після звукового сигналу,
- > найбільш тверді зерна (такі як льняні зерна або кун жут) можна додавати з самого початку замішування для полегшення роботи хлібопічки (наприклад, при відкладеному ввімкненні),
- > потрібно зціджувати воду з інгредієнтів, що містять багато вологи (оливки),
- > жирні інгредієнти слід трохи посипати борошном, щоб вони краще розміщувались у тісті,
- > не слід залучати дуже велику кількість додаткових інгредієнтів, особливо сиру, свіжих фруктів та овочів, тому що це може перешкоджати нормальному формуванню тіста, зверніть увагу на кількість, зазначену в рецептах,
- > щоб інгредієнти не потрапляли за межі приладу.

● ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

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

- **Жодну з частин хлібопічки не можна мити у посудомийній машині.**



- Для очищення не використовуйте побутові засоби або абразивні губки, чи спирту. Користуйтеся м'якою і вологою ганчіркою.
- Ніколи не занурюйте в воду корпус приладу або кришку.

РЕЦЕПТИ

Для кожного з рецептів потрібно дотримуватись наведеного порядку додавання інгредієнтів. Вибравши рецепт і відповідну програму, ви можете користуватись зведеною таблицею тривалості приготування (див. кінець цих інструкцій) і розбивкою різних циклів.

ч.л. = чайна ложка - с.л. = столова ложка

PROG. 1 - ПІКАНТИЙ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ

PROG. 2 - СОЛОДКИЙ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ ХЛІБ

1000 г

Рекомендується використовувати готову до використання суміш, наприклад SchKr або Valpiform.

Виконуйте рекомендації на упаковці готової суміші або у книзі рецептів.

Не перевищуйте об'єм більш ніж 1000 г.

PROG. 4 - ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ

PROG. 5 - ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

ХЛІБ З БОРОШНА ГРУБОГО ПОМЕЛУ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|--------------------------------|------------|------------|------------|
| 1. Вода | 205 мл | 270 мл | 355 мл |
| 2. Олія | 1 1/2 с.л. | 2 с.л. | 3 с.л. |
| 3. Сіль | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. | 2 ч.л. |
| 4. Цукор | 1 1/2 ч.л. | 2 ч.л. | 3 ч.л. |
| 5. Борошно Т55 | 130 г | 180 г | 240 г |
| 6. Борошно грубого помелу Т150 | 200 г | 270 г | 360 г |
| 7. Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. |

PROG. 7 - ХЛІБ ДУЖЕ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|---------------------------|------------|------------|------------|
| 1. Вода (підігріта, 35°C) | 210 мл | 285 мл | 360 мл |
| 2. Олія | 3 ч.л. | 1 с.л. | 1 1/2 с.л. |
| 3. Сіль | 1/2 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. |
| 4. Цукор | 2 ч.л. | 3 ч.л. | 1 с.л. |
| 5. Сухе молоко | 1 1/2 с.л. | 2 с.л. | 2 1/2 с.л. |
| 6. Борошно Т55 | 325 г | 445 г | 565 г |
| 7. Дріжджі | 1 1/2 ч.л. | 2 1/2 ч.л. | 3 ч.л. |

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

PROG. 3 - БЕЗГЛЮТЕНОВЕ ТІСТЕЧКО

750 г

Рекомендується використовувати готову до використання суміш, наприклад SchKr або Valpiform.

Не перевищуйте об'єм більш ніж 1000 г.

Яйця з цукром і сіллю збивайте вінчиком протягом 5 хвилин, доки суміш не набуде білого кольору.

PROG. 6 - БЕЗСОЛЬОИЙ ХЛІБ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|--------------------|----------|--------|--------|
| 1. Вода | 200 мл | 270 мл | 365 мл |
| 2. Борошно Т55 | 350 г | 480 г | 620 г |
| 3. Сухі дріжджі | 1/2 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |
| 4. Насіння кунжуту | 50 г | 75 г | 100 г |

Додайте після звукового сигналу

PROG. 8 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ ШВИДКОГО ВИПІКАННЯ

PROG. 10 - СОЛОДКИЙ ХЛІБ

| ЗДОБНА БУЛОЧКА | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-----------------------|------------|--------|------------|
| 1. Яйця розбиті* | 2 | 2 | 3 |
| 2. Масло, розм'якшене | 115 г | 145 г | 195 г |
| 3. Сіль | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. |
| 4. Цукор | 2 1/2 с.л. | 3 с.л. | 4 с.л. |
| 5. Молоко | 55 мл | 60 мл | 80 мл |
| 6. Борошно Т55 | 280 г | 365 г | 485 г |
| 7. Дріжджі | 1 1/2 ч.л. | 2 ч.л. | 3 ч.л. |

Варіант: 1 чайна ложка води з ароматом квітів апельсинового дерева.

PROG. 9 - ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|---------------|--------|------------|------------|
| 1. Вода | 200 мл | 275 мл | 365 мл |
| 2. Сіль | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. | 2 ч.л. |
| 3. Боршно Т55 | 350 г | 465 г | 620 г |
| 4. Дріжджі | 1 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. |

PROG. 13 - КЕКС

| ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО | 1000 г |
|---|--------------|
| 1. Яйця розбиті* | 4 |
| 2. Цукор | 260 г |
| 3. Сіль | 1 щіпка |
| 4. Масло, розтоплене, але охолоджене | 90 г |
| 5. Цедра лимону | 1 1/2 лимону |
| 6. Лимонний сік | 1 1/2 лимону |
| 7. Боршно Т55 | 430 г |
| 8. Порошок для печива | 3 1/2 ч.л. |

Яйця з цукром і сіллю збивайте вінчиком протягом 5 хвилин, доки суміш не набуде білого кольору. Влийте приготовану масу в чашу приладу. Додайте розтоплене, але охолоджене масло. Додайте лимонний сік та цедру. Додайте змішане з порошком для печива боршно. Боршно необхідно всипати гіркою, саме в центр чаші.

PROG. 15 - ПРІСНЕ ТІСТО ДЛЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|------------------|---------|----------|--------|
| 1. Вода | 45 мл | 50 мл | 70 мл |
| 2. Яйця розбиті* | 3 | 4 | 5 |
| 3. Сіль | 1 щіпка | 1/2 ч.л. | 1 ч.л. |
| 4. Боршно Т55 | 375 г | 500 г | 670 г |

* 1 яйце середніх розмірів = 50 г

PROG. 12 - СВІЖЕ ТІСТО








| ТІСТО ДЛЯ ПІЦИ | 500 г | 750 г | 1000 г |
|------------------|----------|------------|------------|
| 1. Вода | 160 мл | 240 мл | 320 мл |
| 2. Оливкова олія | 1 с.л. | 1 1/2 с.л. | 2 с.л. |
| 3. Сіль | 1/2 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. |
| 4. Боршно Т55 | 320 г | 480 г | 640 г |
| 5. Дріжджі | 1/2 ч.л. | 1 ч.л. | 1 1/2 ч.л. |

PROG. 14 - ВАРЕННЯ**ДЖЕМИ**





Наріжте або подрібніть, як вам більше подобається, плоди перед тим, як закласти їх у хлібопічку.

| | |
|--|-------|
| 1. Полуниця, персики, ревень або абрикоси | 580 г |
| 2. Цукор | 360 г |
| 3. Лимонний сік 1 лимону | |
| 4. Пектин | 30 г |
| 1. Апельсин або грейпфрут | 500 г |
| 2. Цукор | 400 г |
| 3. Пектин | 50 г |

ВИПІКАННЯ КРАЩОГО ХЛІБУ

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

ТЕХНІЧНІ ПРОБЛЕМИ

| ПРОБЛЕМИ | ПРИЧИНА - СПОСОБИ УСУНЕННЯ |
|--|--|
| Мішалку заблоковано в чаші. | <ul style="list-style-type: none"> Перед тим як витягти мішалку, змочіть її. |
| Жодної реакції на натискання кнопки  2 циклами. | <ul style="list-style-type: none"> На екрані миготить надпис E01, лунає звуковий сигнал: хлібопічка перегрілася. Зробіть паузу між випіканням тривалістю 1 година. На екрані миготить надпис E00, лунає звуковий сигнал: пристрій ще надто холодний. Почекайте, поки він нагріється до кімнатної температури. На екрані миготить надпис HNN або EEE, лунає звуковий сигнал: несправність. Пристрій необхідно віднести до сервісного центру. Було запрограмовано відкладений старт. |
| Після натискання кнопки  двигун працює, але тісто не замішується. | <ul style="list-style-type: none"> Форма не правильно встановлена. Відсутня або неправильно встановлена мішалка. <p>В обох випадках, зазначених вище, зупиніть випікання вручну, натисніть та утримуйте . Почніть випікання з самого початку.</p> |
| Після відкладеного старту хліб не піднявся достатньою мірою або хлібопічка не виконала жодної операції. | <ul style="list-style-type: none"> Ви забули після програмування натиснути кнопку . Дріжджі вступали в контакт з сіллю і/або з водою. Відсутня мішалка. |
| Запах горілого. | <ul style="list-style-type: none"> Частина інгредієнтів потрапила за форму: відключіть пристрій від електромережі. Дайте хлібопічці охолонути, після чого очистіть її всередині вологою губкою без мийного засобу. Страва вилілася через край: занадто велика кількість інгредієнтів, зокрема рідких. Додержуйтеся вказаних у рецептах пропорцій. |

СИПАТТАМА

- 1 – Қарау терезесі бар қақпақ
- 2 – Басқару панелі
 - a – Дисплей экраны
 - b – қосу/өшіру түймесі
 - c – салмақты таңдау
 - d – кідірілген бастау режимін орнату және 11 бағдарлама үшін уақытты реттеу түймелері
 - e – қабық түсін таңдау
 - f – бағдарламаларды таңдау
 - g – жұмыс көрсеткішінің шамы
- 3 – Алынбалы пышақ
- 4 – илеу қалақшасы
- 5 – Өлшеуіш бокал
- 6 – шай қасық өлшемі / ас қасық өлшемі
- 7 – илеу қалақшасын көтеруге арналған ілмек қосалқы құралы

ПРАКТИКАЛЫҚ КЕҢЕСТЕР

КК Дайындау

1. Нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз: осы құрылғыны пайдаланып нан пісіру қолмен нан пісіргенмен бірдей емес!
 2. Барлық ингредиенттер бөлме температурасында пайдаланылуы (басқаша көрсетілмесе) және дәл өлшенуі тиіс. **Сұйықтықтарды берілген өлшеуіш бокалмен өлшеңіз. Бір жағында шай қасықпен, ал екінші жағында ас қасықпен өлшеу үшін берілген қос өлшеуішті пайдаланыңыз.** Дұрыс емес өлшеулер жаман нәтижелер береді.
 3. Ингредиенттерді жарамдылық мерзімінен бұрын пайдаланыңыз және оларды салқын, құрғақ орынға сақтаңыз.
 4. Ұнның мөлшерін нақты түрде өлшеу маңызды болып табылады. Сондықтан, ұнды ас үй таразысын пайдаланып өлшеуіңіз керек. Белсенді құрғақ нан ашытқысының қалталарын пайдаланыңыз. Рецептінде көрсетілмесе, нан пісіру ұнтақтарын пайдаланбаңыз. Ашытқы қалтасы ашылғаннан кейін оны 48 сағат ішінде пайдалану керек.
 5. Көтерілу кезінде дайындауды үзбеу үшін, барлық ингредиенттерді табаға басынан салуды және қолдану кезінде қақпақты ашпауды ұсынамыз (басқаша көрсетілмесе). Рецепттерде көрсетілген ингредиенттер мен көлемдер ретін мұқият орындаңыз. Алдымен сұйықтықтар, одан кейін құрғақ ингредиенттер салынады. **Ашытқы тұзға тимеуі керек.**
- Сақталуы керек жалпы рет:**
- > Сұйықтықтар (сары май, май, жұмыртқалар, су, сүт)
 - > Тұз
 - > Қант
 - > Ұн, бірінші жартысы
 - > Құрғақ сүт
 - > Белгілі бір қатты ингредиенттер
 - > Ұн, екінші жартысы
 - > Ашытқы

Пайдалану

- Нан дайындау температура мен ылғалдылық жағдайларына өте сезімтал. Жоғары ыстық жағдайында әдеттегіден салқындау сұйықтықтарды пайдаланыңыз. Осылайша, салқын болса, суды немесе сүтті жылыту керек болуы мүмкін (35°C-тан ешқашан асырмаңыз).
- Илеу кезінде қамырдың күйін тексеру кейде пайдалы болуы мүмкін: ол таба

шеттеріне жабыспайтын тегіс допты құруы тиіс.

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

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

• Жалпы қате - ашытқыны көп салған

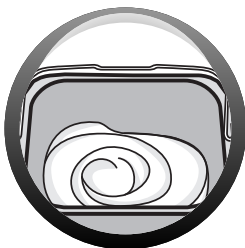
Глютенсіз бағдарламаларды пайдалану бойынша сақтық шаралар

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

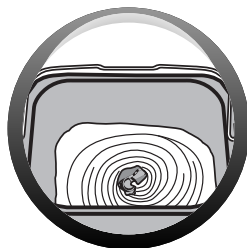
Мысалы: Қамырдың біркелкілігіне байланысты сұйықтық мөлшерін реттеңіз. Ол қатысты түрде жұмсақ, бірақ сұйық болмауы керек.



Тым сұйық



ОК





Тым құрғақ

Исключение: бисквитное тесто должно оставаться относительно жидким.

● БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНБАСТАН БҰРЫН

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

● ЖЫЛДАМ БАСТАУ

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

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

| ФРАНЦУЗ НАНЫ (9-бағдарлама) | ИНГРЕДИЕНТТЕР - шқ = шай қасық - ақ = ас қасық | |
|------------------------------------|---|--|
| ҚЫЗАРТУ = ОРТАША | 1. Су = 365 мл | 3. ҰН = 620 г |
| САЛМАҒЫ = 1000 г | 2. ТҰЗ = 2 шқ | 4. АШЫТҚЫ = 1 ¹ / ₂ шқ |
| УАҚЫТ = 3:10 | | |

● НАН ПІСІРГІШТІ ПАЙДАЛАНУ

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

Бағдарламаны таңдау

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

МЕНЮ Мәзір түймесі түрлі бағдарламалардың белгілі бір санын

таңдауға мүмкіндік береді. Бағдарламаға сай уақыт көрсетіледі.

МЕНЮ түймесі басылған сайын, дисплей панеліндегі сан 1-15 аралығында келесі бағдарламаға ауысады:

Глютенсіз бағдарламаларды пайдалану.

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

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

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

Бұл глютенсіз рецептілер Шар немесе Валпиформ сияқты глютенсіз нанға арналған пайдалануға дайын қоспаларды

(дайын түрлер деп те аталады) пайдаланып әзірленген.

Глютенсіз қоспалардың бұл түрлері дүкендерде және арнайы дүкендерде бар. Пайдалануға дайын глютенсіз қоспалардың барлық түрлері бірдей нәтиже бермейтіндігін ескеріңіз.

Глютенсіз ұндардың біркелкілігі оңтайлы араласуды қамтамасыз етпейді: Түйірлердің құрылуын болдырмау үшін ұн қоспаларын ашытқымен бірге елеуді ұсынамыз.

Бұл — кідірілген бастау мүмкіндігінің глютенсіз бағдарламалар үшін қол жетімді болмауының себебі.

Сондай-ақ, қамыр біркелкі болғанша, барлық бірікпеген ингредиенттерге ыдыстың жиегінен ортасына қарай қамырды түсіру үшін икемді ағаш немесе пластмасса қалақшаны пайдалануыңыз керек.


Глютенсіз нан тығыз біркелкі және қалыпты нанға қарағанда ашық түсті болады.

1. **Тұзды глютенсіз нан.** Пайдалануға дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз. Бұл бағдарлама үшін тек 1000 г параметр қол жетімді. Рецептіндегі қоспаны пайдаланып жасалған нанның тұзы мен майы аз болады.
2. **Тәтті глютенсіз нан.** Пайдалануға дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз. Бұл

бағдарлама үшін тек 1000 г параметр қол жетімді. Рецептіндегі қоспаны пайдаланып жасалған нанда тұз бен май болады.


3. **Глютенсіз торт.** Пайдалануға дайын қоспаны қолдануды ұсынамыз. Бұл бағдарлама үшін тек 750 г параметр қол жетімді. Торт рецептіндегі қоспа мен пісіру ұнтағы пайдаланылған нан.

4. **Жылдам еленбеген ұн наны.** Бұл бағдарлама Еленбеген ұн наны бағдарламасына ұқсас, бірақ жылдам дайын болады. Нан құрылымы аздап тығыздау болуы мүмкін.
5. **Еленбеген ұн наны.** Еленбеген ұн наны бағдарламасы бүтін бидай ұнын пайдаланып бүтін бидай нанын жасау үшін пайдаланылады.
6. **Тұзсыз нан.** Нан – тұздың күнделікті ең үлкен үлесін беретін тағамдардың бірі. Тұзды тұтынуды азайту жүрек қантамыр проблемаларының қаупін азайтуға көмектеседі.
7. **Өте жылдам ақ нан.** 7-бағдарлама Өте жылдам ақ нан рецептісіне арналған. Жылдам бағдарламаларды пайдаланып жасалған нан басқа бағдарламалармен жасалған нанға қарағанда тығыздау болады.
8. **Жылдам тәтті нан.** Бұл бағдарлама Тәтті нан бағдарламасына ұқсас, бірақ жылдам дайын болады. Нан құрылымы аздап тығыздау болуы мүмкін.
9. **Француз наны.** Француз наны бағдарламасы дәстүрлі француз қытырлақ ақ нан рецептісіне сәйкес келеді.
10. **Тәтті нан.** Тәтті нан бағдарламасы тоқаш және сүт нандары сияқты көбірек қант пен май қосылған рецептілерге арналады. Тоқаш немесе орамалар үшін арнайы ұн түрлерін пайдалансаңыз, қамырды барлығы 750 г-нан асырмаңыз.
11. **Бөлке пісіру.** Бөлке пісіру бағдарламасы 10 – 70 минут бойы пісіруге мүмкіндік береді (10 минуттық қадамда реттеледі). Оны жалғыз таңдап, пайдалануға болады:
 - a) Нан қамыры бағдарламасымен,
 - b) пісірілген және салқындатылған нандарды қайта қыздыру немесе оларды қытырлақ ету үшін,
 - c) нан пісіру циклі кезінде ұзақ уақыт бойы электр қуатының үзілуі жағдайында пісіруді аяқтау үшін.

Нан пісіргіш 11-бағдарламаны пайдаланған кезде қараусыз қалдырылмауы тиіс.
Аяқталмастан бұрын цикліді үзу үшін бағдарламаны  түймесін басып тұру арқылы қолмен тоқтатуға болады.
12. **Нан қамыры.** Нан қамыры бағдарламасы пісірмейді. Ол – пицца қамыры, орамалар, тәтті тоқаштар сияқты барлық ашытылған қамырларға арналған илеу және көтеру бағдарламасы.
13. **Торт.** Пісіру ұнтағымен печеньеелер мен торттар жасау үшін пайдалануға болады. Бұл бағдарлама үшін тек 750 г параметр қол жетімді.
14. **Джем.** Джем бағдарламасы табада джемдер мен компоттарды (қайнатылған жемістер) автоматты түрде пісіреді.
15. **Паста.** 15-бағдарлама тек илейді. Ол мысалы кеспелер және глютенсіз пицца қамыры сияқты ашытылмаған пастаға арналған.

Нанның салмағын таңдау

Нан салмағы әдепкі бойынша 1000 г-ға орнатылады. Бұл салмақ ақпараттық мақсаттар үшін көрсетілген. Қосымша мәліметтерді рецептілерден қараңыз. **1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15-бағдарламаларда салмақ**


параметрлері жоқ. Таңдалған өнімді орнату үшін  түймесін басыңыз – 500 г, 750 г немесе 1000 г. Таңдалған параметрдің индикатор шамы жанады.


Қабық түсін таңдау

Әдепкі бойынша, қабық түсі ОРТАША мәніне орнатылады. 12, 14, 15-бағдарламаларда түс параметрі жоқ.

Үш таңдау бар: Ашық / Орташа / Қуңгірт.

Бастау /Тоқтату

Құрылғыны қосу үшін  түймесін басыңыз. Кері санау басталады. Бағдарламаны тоқтату немесе кідірілген бағдарламадан бас тарту

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

үшін 3 секунд бойы  түймесін басып тұрыңыз.

ЦИКЛДЕР

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

Илеу

Жақсы көтерілу үшін қамыр құрылымын құру үшін.

Осы цикл кезінде және 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13-бағдарламалар үшін мына ингредиенттерді қоса аласыз: кепкен жеміс немесе жаңғақтар, зәйтүндер, т.б. Сигнал араластыруға болатын уақытты білдіреді. Дайындау уақыттары үшін жиынтық кестені қараңыз (осы нұсқаулардың соңын қараңыз) «қосымша» және «қосымша» бағаны. Бұл баған сигнал ойнағанда құрылғының экранында көрсетілетін уақытты көрсетеді. Сигнал ойнамастан бұрынғы ұзақтық туралы нақтырақ ақпарат алу үшін «қосымша» баған уақытын барлық пісіру уақытынан алыңыз.

Мысалы: «extra» = 1:45 және «барлық уақыт» = 2:01, ингредиенттерді 16 минуттан кейін қосуға болады.

Қою

Илеу сапасын жақсарту үшін қамырдың басылуына мүмкіндік береді.

Көтеру


Ашытқы қамырды көтеріп, хош иісін жасауға жұмыс істейтін уақыт.

Пісіру

Қамырды нанға айналдырады және сары, қытырлақ қабық береді.

Жылыту

Пісіруден кейін нанды жылы сақтайды. Дегенмен, пісіргеннен кейін нанды бірден аудару ұсынылады.

Мына бағдарламалар үшін: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 дайындалған нанды құрылғыда қалдыруыңызға болады. Пісіруден кейін бір сағаттық жылыту циклі келеді. Нан жылы сақталатын бір сағат кезінде дисплей 0:00 мәнін көрсетеді және таймердегі нүктелер  жыпылықтайды.

Циклдің соңында құрылғы бірнеше дыбыс сигналынан кейін автоматты түрде тоқтайды.

● КІДІРТІЛГЕН БАСТАУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Дайындауды қажетті уақытта дайын ету үшін құрылғыны алдын ала 15 сағатқа дейін іске қосылатын етіп бағдарламалай аласыз. Бұл функцияны 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15–бағдарламаларда пайдалану мүмкін емес.

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

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

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



● Практикалық кеңестер


Қуат үзілісі болса: егер, цикл кезінде бағдарлама қуаттың үзілуімен немесе дұрыс қарамаумен тоқтатылса, құрылғыда параметрлер сақталатын 7 минуттық қорғаныс уақыты бар.

Цикл тоқтаған жерінен қайта басталады. Ол уақыттан кейін, параметрлер жоғалады.

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

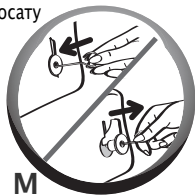
Нанды табадан алу үшін: кейде, қалақ шығару кезінде нанның ішінде тұрып қалады. Бұл жағдайда, төменде көрсетілгендей илеу

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

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

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

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



● ИНГРЕДИЕНТТЕР

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

араластырып, қоюлатқыш заттар қосу маңызды.

Қоюлатқыш заттар: дұрыс біркелкілікке қол жеткізу және глютеннің бейімділігін көрсету үшін, қамырға ас эмульгаторын және / немесе гуар қоспасын қосуыңызға да болады.

Бұл ингредиенттер қоюлатқыштар, тұрақтандырғыштар және эмульгаторлар ретінде ауыл шаруашылық тағам өндірісінде пайдаланылады.

Пайдалануға дайын глютенсіз қоспалар:

Бұл глютенсіз нанды пісіруді оңайлатады, себебі олардың құрамында қоюлатқыштар бар және ешқандай глютенді қамтымайтынына кепілдік беру артықшылығына ие; сондай-ақ, кейбірі органикалық болады.

Пайдалануға дайын глютенсіз қоспалардың барлық түрлері бірдей нәтиже бермейді.

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

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

Сүт: рецептiлерде жаңа немесе құрғақ сүт пайдаланылады. Құрғақ сүтті пайдалансаңыз, рецептіде көрсетілген сүт мөлшерін қосыңыз. Ол хош иісті жақсартады және нанның сапасын жақсартады. Жаңа сүт пайдаланылатын рецептiлерде оның бiразын сүмен ауыстыруыңызға болады, бiрақ жалпы көлем рецептіде көрсетiлген мөлшерге тең болуы тиіс. Жартылай майы алынған немесе

майсыздандырылған сүт нанның қатты құрылымды болдырмауға қолайлы. Сондай-ақ, сүттің эмульгатор әсері бар, ол оның жеңілдігін біркелкі етеді, жұмсақтық береді, ішін жақсартады.

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

Ұн: ұнның салмағы пайдаланылатын ұн түріне байланысты едәуір өзгереді. Ұн сапасына байланысты, пісіру нәтижелері де басқаша болуы мүмкін. Ұнды герметикалық контейнерде сақтаңыз, себебі ұн атмосфералық жағдайлардағы тұрақсыздықтардан әсерленеді де, ылғалды тартады немесе оны жоғалтады. Қатты сортты бидай ұнын немесе нан не пісіруге арналған арнайы ұнды пайдаланған дұрыс. Егер құрамына сұлы үлпектерін, кебек, дәнді дақыл, қара бидайдан жасалған ұн немесе бүтін дән қоссаңыз, қамырдың салмағы ауырлап, азырақ көтеріледі.

Рецептіде басқаша көрсетілмесе, коды "T55" бидайдан жасалған ұнды пайдаланған жөн. Нан, сүтті нан немесе бриош үшін бірнеше түрі қосылған ұн пайдаланылса, қамырдың жалпы салмағы 750 граммнан аспауы керек.

Сондай-ақ, нәтижеге ұнның елеуден өткізілгендігі әсер етеді. Бүтін дәнді ұнның (дән қабықтары бар ұн) үлесі көп болса, нан азырақ көтеріледі және тығызырақ болады. Сондай-ақ, нарықта пайдалануға дайын нан дайындауларын табуға болады. **Осындай рецепті бойынша пісіру кезінде, өндірушінің нұсқауларын орындаңыз.** Әдетте, бағдарламаны таңдау пайдаланылған дайындауға байланысты болады. Мысалы: Еленбеген ұн наны - 5-бағдарлама.

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

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

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

Құрғақ ашытқы мен жаңа ашытқы арасындағы мөлшердің / салмақтың баламалары:

Құрғақ ашытқы (шай қасықпен)

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

Жаңа ашытқы (граммен)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Глютенсіз нандарды жасау үшін арнайы глютенсіз ашытқыны пайдалануыңыз керек.

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

> ингредиенттерді, әсіресе нәзіктерін сигнал айтқанда ғана қосыңыз,

> қатты дәндерді (інжір немесе күнжіт дәні) құрылғыны пайдалануды оңайлату үшін илеу процесінің басынан қосуға болады (кідірітілген бастау функциясы),

> ылғал ингредиенттерді (зәйтүндер) мұқият құрғату үшін,

> жақсы араластыру үшін майлы ингредиенттерге аздап ұн себу үшін,

> қосымша ингредиенттердің үлкен мөлшерін қоспау; қамырдың дайындалуына әсер етпеу үшін рецептіде көрсетілген мөлшерді сақтаңыз,

> табаның сыртына ешқандай қосымша ингредиенттерді түсірмеңіз.

● ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

- Құрылғыны тоқтан ажыратып.
- Барлық қосалқы бөліктерді, нан пісіргішті және табаның ішін ылғал губкамен тазалаңыз. Мұқият құрғатыңыз -L.
- Табаны және илеу қалақшасын ыстық сабынды суда жуыңыз. Илеу қалақшасы табаға қатып қалса, оны 5-10 минут жібітіңіз.
- Қажет болса, қақпақты жылы сумен және губкамен тазалаңыз.

- Ешқандай бөлікті ыдыс жуғышта жумаңыз.



- Тұрмыстық тазалау өнімдерін, тазалағыш жастықшаларды немесе спиртті пайдалануға болмайды. Жұмсақ, ылғал шүберекті пайдаланыңыз.
- Құрылғы корпусын ешқашан суға батырмаңыз.

РЕЦЕПТИЛЕР

Рецепт үшін көрсетілген ингредиенттердің ретін мұқият сақтаңыз. Әрбір рецепт үшін ингредиенттерді көрсетілген нақты ретпен қосыңыз. Таңдалған рецептіге және сәйкес бағдарламаға байланысты дайындау уақыттарының жиынтық кестесіне (осы нұсқаулардың соңын қараңыз) қарап, түрлі циклдер үшін ретті орындай аласыз.

шқ = шай қасық – ақ = ас қасық

БАҒД. 1 – ТҰЗДЫ ГЛЮТЕНСІЗ НАН

БАҒД. 2 – ТӘТТІ ГЛЮТЕНСІЗ НАН

1000 г

Шар немесе Валпиформ сияқты пайдалануға дайын қоспаларды пайдалануды ұсынамыз.

Пайдалануға дайын қораптағы немесе рецепт кітабындағы ұсыныстарды орындаңыз.

Қамырды 1000 г-нан асырмаңыз.

БАҒД. 3 – ГЛЮТЕНСІЗ ТОРТ

750 г

Шар немесе Валпиформ сияқты пайдалануға дайын қоспаларды пайдалануды ұсынамыз.

Қамырды 1000 г-нан асырмаңыз.

Жұмыртқаларды қант пен тұз қосып 5 минут бойы ағарғанша шайқаңыз.

БАҒД. 4 – ЖЫЛДАМ ЕЛЕНБЕГЕН ҰН НАНЫ

БАҒД. 5 – СҮТТІ НАН

| СҮТТІ НАН | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-----------------|--------|--------|--------|
| 1. Су | 205 мл | 270 мл | 355 мл |
| 2. Шемішке май | 1½ ақ | 2 ақ | 3 ақ |
| 3. Тұз | 1 шқ | 1½ шқ | 2 шқ |
| 4. Қант | 1½ шқ | 2 шқ | 3 шқ |
| 5. Ұн Т55 | 130 г | 180 г | 240 г |
| 6. Еленбеген ұн | 200 г | 270 г | 360 г |
| 7. Ашытқы | 1 шқ | 1 шқ | 1½ шқ |

БАҒД. 6 – ТҰЗСЫЗ НАН

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| 1. Су | 200 мл | 270 мл | 365 мл |
| 2. Ұн Т55 | 350 г | 480 г | 620 г |
| 3. Құрғақ ашытқылар | ½ шқ | 1 шқ | 1 шқ |
| Сигнал ойнағанда қосыңыз | | | |
| 4. Күнжіт дәні | 50 г | 75 г | 100 г |

БАҒД. 7 – ӨТЕ ЖЫЛДАМ АҚ НАН

| | 500 г | 750 г | 1000 г |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| 1. Су (жылытылған, 35°C) | 210 мл | 285 мл | 360 мл |
| 2. Шемішке май | 3 шқ | 1 ақ | 1½ ақ |
| 3. Тұз | ½ шқ | 1 шқ | 1½ шқ |
| 4. Қант | 2 шқ | 3 шқ | 1 ақ |
| 5. Құрғақ сүт | 1½ ақ | 2 ақ | 2½ ақ |
| 6. Ұн Т55 | 325 г | 445 г | 565 г |
| 7. Ашытқы | 1½ шқ | 2½ шқ | 3 шқ |

*1 орташа жұмыртқа = 50 г

БАҒД. 8 – ЖЫЛДАМ ТӘТТІ НАН

БАҒД. 10 – ТӘТТІ НАН

| ТОҚАШ | 500 г | 750 г | 1000 г |
|-----------------------------------|-------|-------|--------|
| 1. Ұрылған жұмыртқа* | 2 | 2 | 3 |
| 2. Жұмсақ кілегейден жасалған май | 115 г | 145 г | 195 г |
| 3. Тұз | 1 шқ | 1 шқ | 1½ шқ |
| 4. Қант | 2½ ақ | 3 ақ | 4 ақ |
| 5. Сүт | 55 мл | 60 мл | 80 мл |
| 6. Ұн Т55 | 280 г | 365 г | 485 г |
| 7. Ашытқы | 1½ шқ | 2 шқ | 3 шқ |

Қалау бойынша:

1 шай қасық апельсин гүлінен дайындалған су.

БАҒД. 9 – ФРАНЦУЗ НАНЫ

| | | | |
|-----------|--------|----------|----------|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Су | 200 мл | 275 мл | 365 мл |
| 2. Тұз | 1 шқ | 1 1/2 шқ | 2 шқ |
| 3. Ұн Т55 | 350 г | 465 г | 620 г |
| 4. Ашытқы | 1 шқ | 1 шқ | 1 1/2 шқ |

БАҒД. 13 – ТОРТ

| | |
|--------------------------------|---------------|
| ЛИМОН ТОРТЫ | 1000 г |
| 1. Ұрылған жұмыртқа* | 4 |
| 2. Қант | 260 г |
| 3. Тұз | 1 щепотка |
| 4. Beurre fondu, mais refroidi | 90 г |
| 5. Лимон дәмі | 1 1/2 лимон |
| 6. Лимон шырыны | 1 1/2 лимон |
| 7. Ұн Т55 | 430 г |
| 8. Пісіру ұнтағы | 3 1/2 шқ |

Жұмыртқаларды қант пен тұз қосып 5 минут бойы ағарғанша шайқаңыз. Құрылғының ыдысына құйыңыз. Салқындатылған ерітілген сары майды қосыңыз. Лимон шырынын + дәмін қосыңыз.

Ұн мен пісіру ұнтағын бірге араластырып, қоспаға қосыңыз. Рецептiнiң ортасында ұнды мiндеттi түрде пакетке салыңыз.

БАҒД. 15 – ПАСТА

| | | | |
|----------------------|-----------|--------|--------|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Су | 45 мл | 50 мл | 70 мл |
| 2. Ұрылған жұмыртқа* | 3 | 4 | 5 |
| 3. Тұз | 1 щепотка | 1/2 шқ | 1 шқ |
| 4. Ұн Т55 | 375 г | 500 г | 670 г |

*1 орташа жұмыртқа = 50 г

БАҒД. 12 – БӨЛКЕ ПІСІРУ

| | | | |
|----------------|--------------|--------------|---------------|
| ПИЦЦА | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Су | 160 мл | 240 мл | 320 мл |
| 2. Зәйтүн майы | 1 ақ | 1 1/2 ақ | 2 ақ |
| 3. Тұз | 1/2 шқ | 1 шқ | 1 1/2 шқ |
| 4. Ұн Т55 | 320 г | 480 г | 640 г |
| 5. Ашытқы | 1/2 шқ | 1 шқ | 1 1/2 шқ |

БАҒД. 14 – ДЖЕМ

Нан пісіргішке салмастан бұрын таңдауыңыз бойынша жемісті кесіңіз немесе майдалаңыз.

| | |
|---|--------------|
| 1. Бүлдірген, шабдалы, рауғаш немесе сары өрік | 580 г |
| 2. Қант | 360 г |
| 3. Лимон шырыны | 1 1/2 лимон |
| 4. Пектин | 30 г |
| 1. Апельсин немесе грейпфрут | 500 г |
| 2. Қант | 400 г |
| 3. Пектин | 50 г |

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

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

ТЕХНИКАЛЫҚ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ НҰСҚАУЛЫҒЫ

| ПРОБЛЕМАЛАР | СЕБЕПТЕР – ШЕШІМДЕР |
|---|--|
| Илек қалақшасы табаға қатып қалады. | <ul style="list-style-type: none"> • Оны алмастан бұрын жылы суға жібітіңіз. |
| түймесігін басқаннан кейін ешнәрсе болмайды. | <ul style="list-style-type: none"> • Экранда E01 көрсетіледі және жыпылықтайды, құрылғы сигнал шығарады: құрылғы тым ыстық. 2 цикл арасында 1 сағат күтіңіз. • Экранда E00 көрсетіледі және жыпылықтайды, құрылғы сигнал шығарады: құрылғы тым салқын. Ол бөлме температурасына жеткенше күтіңіз. • Экранда HHH немесе EEE көрсетіледі және жыпылықтайды, құрылғы сигнал шығарады: бұзылған. Құрылғыны өкілетті қызметкер жөндеуі тиіс. • Орнатылған кейінге қалдырылған қосу. |
| түймесігі басылғаннан кейін, мотор қосылады, бірақ илек орындалмайды. | <ul style="list-style-type: none"> • Таба дұрыс салынбаған. • Илеу қалақшасы жоқ немесе дұрыс орнатылмаған. <p>Жоғарыдағы екі жағдайда да құрылғыны түймесін басу арқылы қолмен тоқта-тыңыз. Бағдарламаны басынан қайта бастаңыз.</p> |
| Кідірілген бастаудан кейін, нан дұрыс көтерілмейді немесе ешнәрсе болмайды. | <ul style="list-style-type: none"> • Кідіріліп басталатын бағдарламаны орнатқаннан кейін, түймесігін басуды ұмытып кеткенсіз. • Ашытқы тұзға және/немесе суға тиген. • Илеу қалақшасы жоқ. |
| Күйік иісі. | <ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенттердің біразы табаның сыртына түскен: құрылғыны тоқтан ажыратып, оны суытыңыз, одан кейін ішін ылғал губкамен ешқандай тазалау өнімінсіз тазалаңыз. Нан табасын рецептіні дайындау үшін құрылғыдан алыңыз. • Нан қоспасы тасып кеткен: ингредиенттердің көлемі тым көп пайдаланылған, әсіресе сұйықтық. Рецептте берілген бөліктерді сақтаңыз. |

ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦА ЦИКЛІВ ЦИКЛДЕР КЕСТЕСІ

| RU | ВЕС | КОРОЧКА | ОБЩЕЕ ВРЕМЯ | ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) | ВЫПЕКАНИЕ | ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ | ЗАКЛАДКА ДОБАВОК |
|-------------------------|---------------|--------------------------------------|------------------|--|-----------|----------------------------|---------------------|
| UK | ВАГА ХЛІБА | ІНТЕНСИВНІСТЬ КОЛЬОРУ ШКОРИНКИ | ЗАГАЛЬНИЙ ЧАС | ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА (Замішування-Пауза-Підіймання) | ВИПІКАННЯ | ПІДТРИМАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ | ЕХТРА |
| KK | КІР ТАСТАР | ҚЫЗАРТУ | ЖАЛПЫ УАҚЫТ | ҚАМЫРДЫ ДАЙЫНДАУ (Илеу-Қою-Көтеру) | ПІСІРУ | ЖЫЛЫ САҚТАУ | ҚОСЫМША |
| PROG. PROG. BAĞD. | гр-г | | ч-год-с | ч-год-с | ч-год-с | ч-год-с | ч-год-с |
| 1 | 1000 | 1 | 2:01 | 1:06 | 0:55 | 1:00 | 1:45 |
| | | 2 | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 2 | 1000 | 1 | 2:15 | 1:15 | 1:00 | 1:00 | 2:05 |
| | | 2 | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 3 | 750 | 1 | 1:45 | 0:15 | 1:30 | 1:00 | 1:35 |
| | | 2 | | | | | |
| | | 3 | | | | | |
| 4 | 500 | 1 | 2:00 | 1:05 | 0:55 | 1:00 | 1:45 |
| | 750 | 2 | | | 1:00 | | 1:50 |
| | 1000 | 3 | | | 1:05 | | 1:55 |
| 5 | 500 | 1 | 2:40 | 1:45 | 0:55 | 1:00 | 2:21 |
| | 750 | 2 | | | 1:00 | | 2:26 |
| | 1000 | 3 | | | 1:05 | | 2:31 |
| 6 | 500 | 1 | 2:50 | 2:00 | 0:50 | 1:00 | 2:22 |
| | 750 | 2 | | | 0:55 | | 2:27 |
| | 1000 | 3 | | | 1:05 | | 2:37 |
| 7 | 500 | 1 | 1:25 | 0:40 | 0:45 | 1:00 | 1:15 |
| | 750 | 2 | | | 0:50 | | 1:20 |
| | 1000 | 3 | | | 0:55 | | 1:25 |

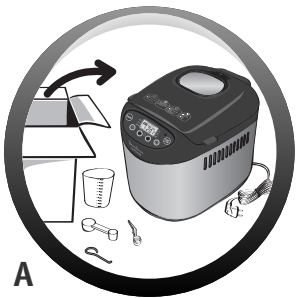
| RU | ВЕС | КОРОЧКА | ОБЩЕЕ ВРЕМЯ | ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) | ВЫПЕКАНИЕ | ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ | ЗАКЛАДКА ДОБАВОК |
|-------------------------|------------|--------------------------------|---------------|--|-----------|-------------------------|------------------|
| UK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

- 1 СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВИТЛИЙ - АШЫҚ
2 СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНІЙ - ОРТАША
3 ТЕМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНИЙ - ҚУҢҒИРТ

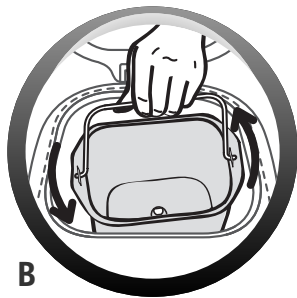
Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.

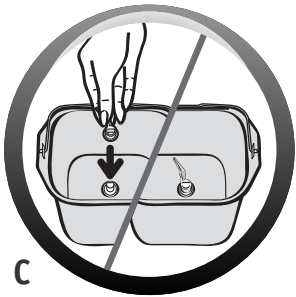
Аңғартпа: жалпы ұзақтық қызарту уақытын қамтымайды.



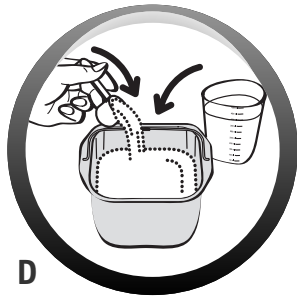
A



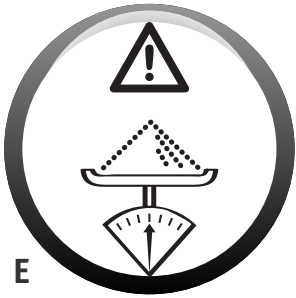
B



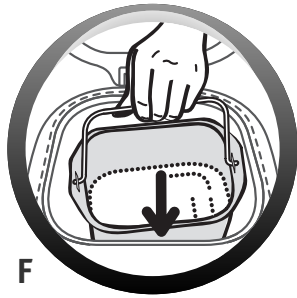
C



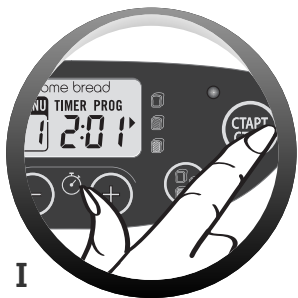
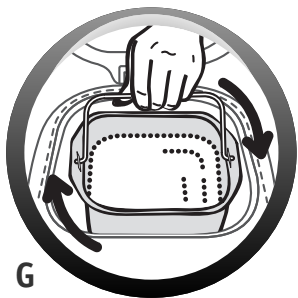
D







E



F



INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| الجزائر ALGERIA | CIJA 9 rue Puvis de Chavannes - Saint Euquene Oran | (0)41- 28 18 53 | 1 year |
| ARGENTINA | GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires | 0800-122-2732 | 2 años 2 years |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA | ՓԲԸ Գրուպպա ՍԵԲ-Վ, 125171 Մոսկվա, Լենինգրադյան իտեալի, 16A, շին.3 | (010) 55-76-07 | 2 տարի/ 2 years |
| AUSTRALIA | GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128 | 02 97487944 | 1 year |
| ÖSTERREICH | SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge | 01 8903476 | 2 Jahre 2 years |
| BELGIQUE BELGIE BELGIUM | GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus | 070 23 31 59 | 2 ans 2 years |
| БЕЛАРУСЬ BELARUS | ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское - шоссе, д. 16А, стр. 3 | 017 2239290 | 2 года 2 years |
| BOSNA I HERCEGOVINA | SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo | Info-linija za potrošače 033 551 220 | 2 godine 2 years |
| BRASIL | SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP | 0800-119933 | 1 ano 1 year |
| БЪЛГАРИЯ BULGARIA | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София | 0700 10 330 | 2 години 2 years |
| CANADA | GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8 | 800-418-3325 | 1 an 1 year |
| CHILE | GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago | 12300 209207 | 2 años 2 years |
| COLOMBIA | GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca | 18000919288 | 2 años 2 years |
| HRVATSKA Croatia | SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb | 01 30 15 294 | 2 godine 2 years |
| ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC | GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7 | 731 010 111 | 2 roky 2 years |
| DANMARK | GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup | 44 663 155 | 2 år 2 years |
| DEUTSCHLAND | GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5 63067 Offenbach | 0212 387 400 | 2 Jahre 2 years |
| EESTI ESTONIA | GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa | 5 800 3777 | 2 aastat 2 years |
| SUOMI FINLAND | Group SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo | 09 622 94 20 | 2 Vuotta 2 years |

| | | | |
|--|--|---|---|
|  |  |  |  |
| FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin | GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 - 69131 ECULLY CEDEX | 09 74 50 10 14 | 1 an 1 year |
| ΕΛΛΑΔΑ GREECE | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά | 2106371251 | 2 χρόνια 2 years |
| 香港 HONG KONG | SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon - Hong-Kong | 852 8130 8998 | 1 year |
| MAGYARORSZÁG HUNGARY | GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs | 06 1 801 8434 | 2 év 2 years |
| INDONESIA | Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia | +62 21 5793 6881 | 1 year |
| ITALIA ITALY | GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano | 1 99 207 892 | 2 anni 2 years |
| JAPAN | GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022 | 0570-077772 | 1 year |
| ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеі,16А, 3 үйі | 727 378 39 39 | 2 жыл 2 years |
| 한국어 KOREA | (유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790 | 1588-1588 | 1 year |
| LATVJA LATVIA | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa | 6 716 2007 | 2 gadi 2 years |
| LIETUVA LITHUANIA | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa | 6 470 8888 | 2 metai 2 years |
| LUXEMBOURG | GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus | 0032 70 23 31 59 | 2 ans 2 years |
| MACEDONIA | Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България | (0)2 2050 022 | 2 години 2years |
| MALAYSIA | GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia | 65 6550 8900 | 1 year |
| MEXICO | G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F. | (01800) 112 8325 | 1 años 1 year |
| MOLDOVA | ТОВ «Група СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна | (22) 929249 | 2 ani 2 years |
| NEDERLAND The Netherlands | GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal | 0318 58 24 24 | 2 jaar 2 years |
| NEW ZEALAND | GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland | 0800 700 711 | 1 year |
| NORGE NORWAY | GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup | 815 09 567 | 2 år 2 years |
| PERU | Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima | 441 4455 | 1 años 1 year |

| | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| POLSKA POLAND | GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa | 0 801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne | 2 lata 2 years |
| PORTUGAL | GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa | 808 284 735 | 2 anos 2 years |
| REPUBLIC OF IRELAND | GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin | 01 677 4003 | 1 year |
| ROMÂNIA ROMANIA | GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 - 010632 București | 0 21 316 87 84 | 2 ani 2 years |
| РОССИЯ RUSSIA | ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3 | 495 213 32 29 | 2 года 2 years |
| SRBIJA SERBIA | SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd | 060 0 732 000 | 2 godine 2 years |
| SINGAPORE | GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218 | 65 6550 8900 | 1 year |
| SLOVENSKO SLOVAKIA | GRUPE SEB SLOVENSKO spol. s.r.o. Rybničná 40 - 831 07 Bratislava | 233 595 224 | 2 roky 2 years |
| SLOVENIJA SLOVENIA | SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR | 02 234 94 90 | 2 leti 2 years |
| ESPAÑA SPAIN | GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almagóvers, 119-123, Complejo Ecurban 08018 Barcelona | 902 31 22 00 | 2 años 2 years |
| SVERIGE SWEDEN | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby | 08 594 213 30 | 2 år 2 years |
| SUISSE / SCHWEIZ SWITZERLAND | GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpbrugg | 044 837 18 40 | 2 ans 2 Jahre 2 years |
| TAIWAN | SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.) | 886-2-2833 3716 | 1 year |
| THAILAND | GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320 | 662 351 8911 | 2 years |
| TÜRKIYE TURKEY | GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak | 216 444 40 50 | 2 YIL 2 years |
| U.S.A. | GRUPE SEB USA 2121 Eden Road - Millville, NJ 08332 | 800-395-8325 | 1 year |
| УКРАЇНА UKRAINE | ТОВ «Група СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна | 044 492 06 59 | 2 роки 2 years |
| UNITED KINGDOM | GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA | 0845 602 1454 | 1 year |
| VENEZUELA | GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana, Caracas | 0800-7268724 | 2 años 2 year |
| VIETNAM | Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city | +84-8 38644037 +84-8 38645830 | 1 year |

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inkøpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / [sigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satin alma tarihi / Дата прџдажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառման օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / خرید تاريخ / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпдели / Κωδικός προϊόντος / Уникод / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المنتج الكامل

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanin adi ve adresi / Название и адрес прџдавца / Назва и адреса прџдавця / Търговки пбект / Назив и адреса на прџдавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταζητήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Raziťko predajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Raziťko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmanin Kaşesi / Печать прџдавца / Печатка прџдавця / Печат на търговския пбект / Печат на прџдавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταζητήματος / Վաճառողի Կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的盖印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة

Moulinex®

nutribread

RU

2-5 - 16-27

UK

6-9 - 28-39

KK

10-13- 40-51

Ref. NC00120128

www.moulinex.com