

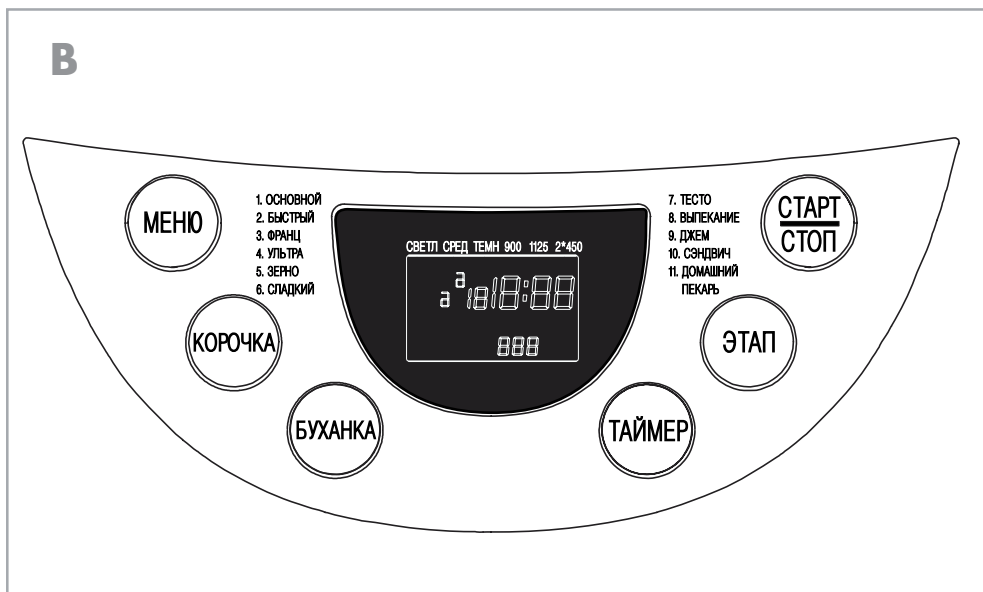
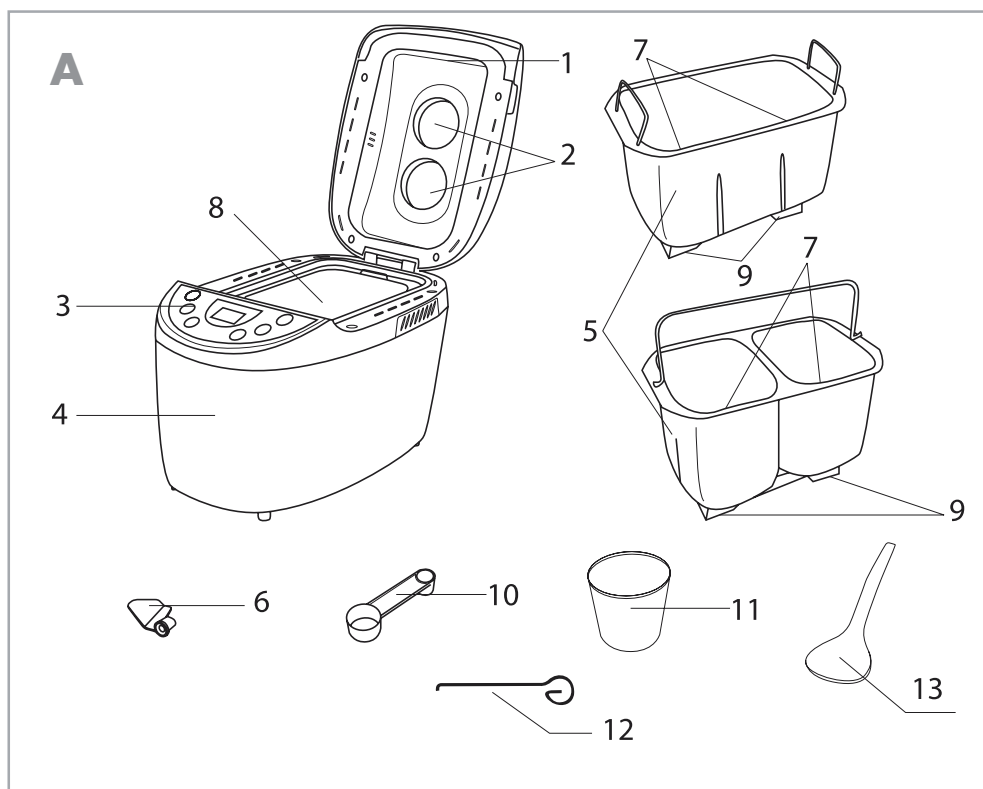


**Инструкция по эксплуатации
BM-2169**



Хлебопечка

Хлебопечка BM-2169



РУССКИЙ 4

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 14

УКРАЇНСЬКА

ҚАЗАҚ 24

ҚАЗАҚ

Хлебопечка ВМ-2169

Внимательно прочтите данную инструкцию перед первым использованием, чтобы ознакомиться с работой нового прибора. **Пожалуйста, сохраните инструкцию для дальнейших справок.**

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Контрольная панель (**Рисунок В**)
4. Корпус
5. Лоток для хлеба (2 шт.)
6. Лопасть для замеса теста (2 шт.)
7. Стержень (2 шт.)
8. Крепежный элемент
9. Основание лотка
10. Мерная ложка
11. Мерный стакан
12. Крюк для вынимания лопасти из буханки
13. Пластиковая лопаточка



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- ▶ Пожалуйста, проверьте состояние и комплектность прибора.
- ▶ Вымойте все части прибора в соответствии с разделом «УХОД И ЧИСТКА».
- ▶ Включите пустой прибор. Дайте ему прогреться 10 мин.
- ▶ После охлаждения вымойте хлебопечку еще раз.
- ▶ Установите лоток (**5**) внутрь прибора, так, чтобы основание лотка (**9**) вошло в крепежный элемент (**8**). Поверните лоток (**5**) по часовой стрелке до упора.
- ▶ Установите лопасти для замеса теста (**6**) на стержни (**7**). Поверните лопасти (**6**) по часовой стрелке до упора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В комплекте хлебопечки два лотка для хлеба: лоток для выпекания одной большой буханки, и двойной лоток — для выпекания двух буханок хлеба по 450 г.

Загрузка продуктов

1. Смажьте маслом (маргарином) зазоры между лопастью для замеса теста (**6**) и стержнем (**7**). Это обеспечит быстрое отлипание теста от лопасти и легкое вынимание лопасти (**6**).
2. Положите ингредиенты в лоток (**5**). Используйте мерный стакан (**11**) и мерную ложечку (**10**), чтобы положить именно такое количество продукта, которое требуется.

Внимание: придерживайтесь рецепта и добавляйте ингредиенты в той последовательности, в которой они указаны в рецепте. Обычно, жидкости помещаются в лоток первыми, потом добавляется сахар, соль и мука. Дрожжи и разрыхлитель кладутся в последнюю очередь, так, чтобы они не вступали в контакт с жидкостями или солью.

Выбор режима приготовления

1. Закройте крышку **(1)** и вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку.

Примечание: как только хлебопечка будет подключена к электрической сети, раздастся звуковой сигнал, на дисплее появятся цифры «1 3:20». Стрелки на дисплее будут указывать на 900 Г и СРЕД. Это установка по умолчанию.

2. Нажимайте кнопку **МЕНЮ** 1-11 раз, чтобы установить программу (**см. рисунок В**). При нажатии кнопки, смена программ осуществляется последовательно и сопровождается коротким звуковым сигналом. На экране отображается номер программы и ее длительность. Для достижения желаемого результата пользуйтесь подсказками на корпусе прибора и данной таблицей.

Пункты меню	Программы	Подсказки на приборе	Время работы, ч (для буханки 1125/900/2*450г)	Описание процессов
1	Основная	Основной	3:20/3:15/3:10	Замест теста, брожение теста, выпекание.
2	Быстрое приготовление	Быстрый	1:58	Замест теста, брожение теста и выпекание в ускоренном режиме. Хлеб, выпекаемый по этой программе, имеет меньший размер и более плотную структуру, чем хлеб, испеченный в режиме «Основная»
3	Французский хлеб	Франц	3:40/3:35/3:30	Замест теста, брожение теста, более длительное выпекание. Хлеб, изготавливаемый по этой программе, имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
4	Ультрабыстрый	Ультра	1:59/1:56/1:52	Замест теста, брожение теста, выпекание в короткое время. Обычно хлеб получается меньше и плотнее, чем с использованием программы «Быстрое приготовление».
5	Цельнозерновой хлеб	Зерно	3:30/3:25/3:20	Замест теста, брожение теста, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Эта программа имеет увеличенное время подогрева. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
6	Сладкий хлеб	Сладкий	3:10/3:05/3:00	Двойной замест теста, брожение теста, выпекание сладкого хлеба.
7	Тесто	Тесто	1:50	Замест теста и брожение теста, без выпекания.
8	Выпекание	Выпекание	0:10–1:00, шаг 10 минут	Только выпекание, без замеса и брожения теста. Может использоваться после окончания других программ, если Вы хотите увеличить время выпекания.
9	Джем	Джем	1:20	Варка джема или мармелада.
10	Сэндвич	Сэндвич	3:00/2:55/2:50	Замес, брожение и выпекание хлеба для сэндвичей.
11	Домашний пекарь	Домашний пекарь	см. раздел «Домашний пекарь»	Режим ручной настройки: позволяет самостоятельно установить время замеса, брожения и выпекания.

3. **Выбор цвета корочки.** Нажимайте кнопку **КОРОЧКА** 1-3 раза, пока стрелочка на контрольной панели (3) не установится напротив надписи с желаемым цветом корочки – СВЕТЛ (легкое подрумянивание), СРЕД (среднее) или ТЕМН (поджаристая корочка) (см. рисунок В).
4. **Выбор размера буханки.** Нажмите кнопку **БУХАНКА** 1-3 раза, пока стрелочка на контрольной панели (3) не установится напротив надписи с желаемым размером буханки (900 г, 1125 г или 2*450 для выпекания двух буханок по 450 г) (см. рисунок В).
5. Если Вы хотите, чтобы прибор включился автоматически по прошествии определенного времени, воспользуйтесь функцией «Отложенный старт», нажимая на кнопку **ТАЙМЕР**. Установленное время включает длительность работы установленной программы. Максимальное время отложенного старта – 13 часов.

Например, сейчас 10:30 вечера. Вы хотите приготовить к 7 часам утра хлеб по программе «Основная» (3 часа 20 минут приготовления). Временной интервал составляет 8ч 30 минут.

Внимание: не используйте для функции «Отложенный старт» никаких скоропортящихся продуктов, таких как яйца, молоко, лук, фрукты и пр.

После установки нужной программы, выбора цвета корочки и размера буханки, нажмите кнопку **ТАЙМЕР**. Прозвучит звуковой сигнал и замигает текущая установка времени отсрочки. Удерживайте кнопку, пока не установится нужный Вам временной интервал. Шаг составляет 10 минут.

Внимание: если введенный интервал отсрочки превысит максимальный (13ч), на дисплее отобразятся первоначальные настройки.

После активации программы с помощью кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплее начнется отсчет времени. Выбранная программа начнет работу автоматически.

Этот шаг может быть пропущен, если Вы хотите сразу включить прибор.

6. Для активации программы, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП** и удерживайте ее некоторое время.
7. **Добавление ингредиентов в процессе работы.** Через некоторое время после начала работы программ **ОСНОВНОЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, БЫСТРЫЙ, СЛАДКИЙ, УЛЬТРАБЫСТРЫЙ, СЭНДВИЧ** Вы услышите звуковой сигнал, который обозначает, что Вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты (орехи, семечки, цукаты и т.д.). После добавки перемешайте тесто для более равномерного распределения. Чтобы не повредить покрытие лотка, используйте пластиковую лопаточку (13).
8. Чтобы остановить работающую программу и/или выбрать другую, нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3 секунды звуковой сигнал подтвердит, что программа отключена.
9. В конце процесса выпекания Вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите на кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3-5 секунд хлеб можно будет достать. Если Вы не нажмете кнопку **СТАРТ/СТОП** в конце работы, хлеб будет поддерживаться теплым автоматически в течение 1 часа, после чего прибор отключится.
10. Чтобы достать хлеб, откройте крышку (1), крепко захватите ручку хлебного лотка (5), используя прихватки. Поверните лоток (5) против часовой стрелки и вытащите его из хлебопечки.
11. Переверните лоток (5) вниз над чистой поверхностью и осторожно потрясите до того момента, как хлеб выпадет.

Внимание: хлебный лоток и хлеб могут быть очень горячими. Будьте осторожны и используйте прихватки.

12. Положите хлеб в сухое прохладное место и дайте ему остыть примерно 20 мин.

Внимание: перед нарезкой выпеченного хлеба удалите лопасти для замеса теста (6), оставшиеся внутри хлеба. Хлеб очень горячий, поэтому никогда не пытайтесь достать лопасть рукой. Используйте специальный крюк (12).

13. Выключите прибор из сети, если его использование закончено.

Использование режима «Домашний пекарь» («Домашний пекарь»)

Режим **«Домашний пекарь»** — уникальный режим ручной настройки, позволяющий запрограммировать все этапы выпечки. Прибор автоматически пройдет всю последовательность операций, Вам не нужно стоять рядом.

Возможные установки режима «Домашний пекарь»:

ЗАМЕС1	3-14 минут
РОСТ1	20-60 минут
ЗАМЕС2	8-24 минут
РОСТ2	1-60 минут
РОСТ3	20-120 минут
ПЕЧЬ	0-80 минут
ТЕПЛО	0-120 минут

1. Нажмите кнопку **ЭТАП**, на дисплее появится ЗАМЕС1, что означает время первого замеса. Используя кнопку **ТАЙМЕР**, установите время первого замеса, подтвердите установку нажатием кнопки **ЭТАП**.

2. Для перехода к установке времени первого брожения, нажмите кнопку **ЭТАП**, надпись РОСТ1 появится на дисплее. Установите время первого брожения, используя кнопку **ТАЙМЕР**. Нажмите кнопку **ЭТАП** для подтверждения установленного времени.

3. Аналогично произведите оставшиеся установки (ЗАМЕС2 — время второго замеса, РОСТ2, РОСТ3 — время 2 и 3 брожения теста, ПЕЧЬ — время выпекания хлеба, ТЕПЛО — подогрев хлеба).

4. Запустите программу нажатием кнопки **СТАРТ/СТОП**.

Функция памяти при отключении электроэнергии

В случае, если во время выпекания хлеба, произошло отключение электроэнергии, функция памяти обеспечит сохранение выбранной программы на протяжении 10 минут. Таким образом, после восстановления электроснабжения, прибор продолжит работу согласно установленной ранее программе. Если время отключения электроэнергии превысит 10 минут, необходимо будет запустить программу вновь. Если процесс остановился на фазе замешивания теста, Вы можете просто нажать на **СТАРТ/СТОП** и снова запустить программу.

Предупреждающие знаки на дисплее

Если контрольная панель (3) показывает «Н НН» после того, как программа была запущена **СТАРТ/СТОП**, это означает, что температура внутри прибора слишком высока. В этом случае необходимо нажать на **СТАРТ/СТОП**, и выключить прибор. Откройте крышку и дайте машине остыть 10-20 мин.

Если панель (3) показывает «Е ЕЕ», это означает, что неисправен сенсор температуры. Необходимо отключить хлебопечку от сети и отнести в ближайший уполномоченный центр для проверки.

УХОД И ЧИСТКА



1. Перед чисткой прибора убедитесь, что он выключен и отключен от сети.
2. Осторожно вытрите внешнюю поверхность прибора мокрой тканью. Не используйте шлифующих губок и абразивных средств, т.к. это может повредить гладкой поверхности прибора. Никогда не погружайте корпус прибора и шнур в воду или другие жидкости.
3. Промойте лоток для хлеба (5) изнутри, используя неабразивные моющие средства. Просушите его.

4. Промойте лопасти для замеса теста (6) проточной водой с неабразивными моющими средствами и насухо вытрите мягкой тряпочкой.

Примечание: если лопасть (6) не снимается с оси, заполните лоток (5) теплой водой (до 50° C) и оставьте на 30 мин. После этого выньте лопасть, помойте и протрите мягкой тряпочкой.

5. Перед тем, как убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, что он вымыт и высушен, и что крышка закрыта.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Приведенные ниже характеристики продуктов, помогут Вам в приготовлении настоящего вкусного и ароматного хлеба.

Продукты для хлеба

1. Мука для хлеба.

Мука для хлеба должна иметь высокое содержание клейковины, т.к. она имеет высокую эластичность и помогает поддерживать размер и форму теста после того, как оно поднялось. Мука, имеющая в своем составе клейковину, позволяет сделать хлеб большего размера и улучшенной внутренней структуры, нежели обычная мука.

2. Обычная мука.

Обычная мука сделана из отборных смешанных мягких и твердых сортов пшеницы. Используется для быстрого приготовления булок или пирогов.

3. Цельнозерновая мука.

Цельнозерновая мука сделана из перемолотой пшеницы и содержит пшеничную оболочку и клейковину. Она тяжелее и более питательна, чем обычная мука. Хлеб, выпеченный из цельнозерновой муки обычно меньше по размеру. Для того, чтобы добиться идеального вкуса хлеба, многие рецепты советуют сочетать цельнозерновую муку и муку для хлеба.

4. Темная пшеничная мука.

Темная пшеничная мука (грубого помола) - это разновидность муки с высоким содержанием волокон, похожая на цельнозерновую муку. Чтобы получить хлеб большего размера, тесто лучше делать из смеси темной пшеничной муки и муки для хлеба.

5. Мука для пирогов.

Мука для пирогов делается из пшеничной муки мягких сортов или пшеничной муки с низким содержанием протеина.

6. Кукурузная мука или овсяная мука.

Кукурузная мука или овсяная мука получают при перемалывании соответствующих зерен. Этот сорт муки добавляется тогда, когда делается хлеб грубого помола, как усиливающий аромат и улучшающий текстуру.

Разные сорта муки похожи. В действительности именно процесс дрожжевого брожения или абсорбирующие возможности различных сортов муки влияют на процесс замеса и брожения теста, а также на и хранение готового хлеба. Вы можете попробовать различные сорта муки для того, чтобы сравнить и выбрать тот сорт, который соответствует Вашему вкусу.

7. Сахар.

Сахар — очень важный ингредиент, придающий хлебу сладость и цвет. Обычно используют белый сахар. Темный сахар, сахарную пудру и сахарную глазурь используют по вкусу.

8. Дрожжи.

- 1 ст.л. сухих дрожжей = $\frac{3}{4}$ ст.л. моментальных дрожжей
5 ст.л. сухих дрожжей = $3\frac{3}{4}$ ст.л. моментальных дрожжей
2 ст.л. сухих дрожжей = 1,5 ст.л. моментальных дрожжей

Дрожжи должны храниться в холодильнике, т.к. они могут испортиться под воздействием комнатной температуры. Перед применением проверьте срок годности продукта. Обычно проблемы на стадии поднятия теста связаны с тем, что дрожжи испорчены. Способ, который приведен ниже, поможет Вам проверить, годны ли дрожжи для употребления.

- Налейте $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды ($45-50^{\circ}\text{C}$) в мерный стакан.
- Положите 1 ч.л. белого сахара в чашку и размешайте, потом высыпьте в воду 2 ч.л. дрожжей.
- Поставьте мерный стаканчик в теплое место на 10 мин. Не размешивайте воду.
- Пена должна подняться к краям чашки, иначе дрожжи испорчены.

9. Соль.

Соль улучшает запах хлеба и цвет корочки. Однако соль может замедлить процесс брожения теста. Никогда не используйте слишком много соли. Если Вы не хотите использовать соль, не делайте этого. Без соли хлеб будет больше.

10. Яйца.

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают его более питательным, увеличивают в размере, добавляют особый аромат.

11. Жир, сливочное масло и растительное масло.

Жир делает хлеб более мягким и продлевает срок его хранения. Вы можете поэкспериментировать и выбрать наиболее подходящий вариант для Вас: маргарин, сливочное или растительное масло. Перед употреблением сливочного масла из холодильника, его необходимо растопить или измельчить на маленькие кусочки (чтобы было проще смешивать с другими продуктами).

12. Разрыхлитель.

Разрыхлитель в основном используется для того, чтобы тесто поднялось при быстром приготовлении. Разрыхлитель вызывает в тесте химический процесс выделения газа, который не требует длительного времени, образует пузырьки и делает текстуру хлеба мягкой.

13. Сода.

Тот же принцип, что и описанный выше. Соду можно использовать в сочетании с разрыхлителем.

14. Вода.

Вода — основной ингредиент для выпекания хлеба. Вода, нагретая до $20-25^{\circ}\text{C}$, наиболее подходит для выпекания. Вода может быть заменена свежим молоком или смесью воды с 2% сухим молоком, которое усилит запах хлеба и улучшит цвет корочки.

Рецепты

Яичный хлеб

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Молоко	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{4}$ чашки
Яйца	1	2	2
Масло или маргарин (нарезанные кусочками)	1 ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Сухие моментальные дрожжи	$\frac{2}{3}$ ч. л.	1 ч. л.	$1\frac{1}{4}$ ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основная»

Простой белый хлеб

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Теплая вода	$\frac{3}{4}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{4}$ чашки
Соль	$\frac{1}{2}$ ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Оливковое масло или растительное масло	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба или универсальная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сухие моментальные дрожжи	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основная»

Шоколадный хлеб

Ингредиенты	450г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{1}{2}$ чашки	$1\frac{1}{8}$ чашек	$1\frac{1}{2}$ чашки
Белая мука для хлеба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{4}$ чашки
Соль	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Шоколадные чипсы	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки
Ваниль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	$\frac{3}{4}$ ч. л.	1 ч. л.
Яйца	1	1	1
Какао порошок	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки
Сухие моментальные дрожжи	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий хлеб»

Белый хлеб

Ингредиенты	450г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{2}{3}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{3}$ чашки
Масло	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Мука для хлеба	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сухие моментальные дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.

Рекомендуемая программа: «Основная»

Хлеб с изюмом

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{3}$ чашки
Масло	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{3}$ чашки
Соль	$\frac{1}{2}$ ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.
Корица	$\frac{1}{3}$ ч. л.	$\frac{3}{4}$ ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Изюм	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки	$\frac{2}{3}$ чашки
Сухие моментальные дрожжи	1 ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сладкий хлеб»

100% цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{3}{4}$ чашки	$1\frac{1}{3}$ чашки	$1\frac{3}{4}$ чашки
Нежирное сухое молоко	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Масло или маргарин	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Мед	2 ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.	$1\frac{1}{3}$ ч. л.	$1\frac{3}{4}$ ч. л.
Цельнозерновая мука	1 чашка	$3\frac{1}{4}$ чашки	$4\frac{1}{4}$ чашки
Сухие моментальные дрожжи	1 ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.

Рекомендуемая программа: «Цельнозерновой хлеб»

Французский хлеб

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{3}$ чашки
Масло	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.	$2\frac{2}{3}$ ст. л.
Соль	$\frac{1}{2}$ ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.
Мука для хлеба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Сухие моментальные дрожжи	$\frac{1}{2}$ ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.

Рекомендуемая программа: «Французский хлеб»

Кукурузный хлеб

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Молоко	$\frac{2}{3}$ чашки	1 чашка	$1 \frac{1}{4}$ чашки
Яйца	2	4	5
Масло или маргарин	1 ст. л.	$\frac{1}{3}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки
Соль	$\frac{1}{2}$ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Универсальная мука	1 чашка	$2\frac{2}{3}$ чашки	$3\frac{1}{3}$ чашки
Кукурузная мука	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1 \frac{1}{4}$ чашки
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{3}$ чашки
Разрыхлитель	$2\frac{1}{2}$ ч. л.	5 ч. л.	6 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Быстрое приготовление»

Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Теплая вода (45-50 градусов)	$\frac{1}{3}$ чашки	$\frac{3}{4}$ чашки	1 чашка
Яйца	1	2	2
Масло или маргарин	1 ст. л.	$2 \frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Соль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	$\frac{3}{4}$ ч. л.	1 ч. л.
Мука для хлеба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Сахар	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Сухие моментальные дрожжи	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	3 ч. л.	4 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Быстрое приготовление», «Ультрабыстрый»

Хлеб для сэндвичей

Ингредиенты	450 г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$\frac{1}{3}$ чашки
Масло или маргарин	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Соль	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухое молоко	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Мука для хлеба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Сухие моментальные дрожжи	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.

Рекомендуемая программа: «Сэндвич»

Бородинский хлеб

Ингредиенты	
Сухие моментальные дрожжи	2 ч. л.
Мука для хлеба пшеничная	1 чашка
Мука для хлеба ржаная	3 чашки
Сухая закваска «Экстра-Р»	$1\frac{1}{2}$ ч. л.
Пекарская добавка «Панифарин»	1 ст. л.
Масло или маргарин	2 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Мед	2 ст. л.
Молотый кориандр	$1\frac{1}{2}$ ст. л.
Заваренный солод	4 ст. л. + кипятка $\frac{1}{3}$ чашки
Вода	1 чашка

Заварить 4 ст.л. солода $\frac{1}{3}$ мерной чашки кипятка. Перемешать и дать полностью остыть.

Положить ингредиенты в нужной очередности.

Рекомендуемая программа: «Домашний пекарь». Настройки:

ЗАМЕС1	10
РОСТ1	60
ЗАМЕС2	8
РОСТ2	20
РОСТ3	20
ПЕЧЬ	60
ТЕПЛО	60

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Во время эксплуатации прибора всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:
 - ▶ Во избежание поражения электрическим током **не погружайте прибор, вилку или электрический шнур в воду или другие жидкости.** Ставьте прибор в такие места, где он не может упасть в воду или другие жидкости. При попадании воды на прибор, немедленно отключите его от сети. Не пользуйтесь прибором, упавшим в воду. Отнесите его в уполномоченный сервисный центр.
 - ▶ Не допускайте детей к работе с прибором без присмотра взрослых.
- ▶ Прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими или умственными способностями; также запрещается использовать прибор без предварительного ознакомления с инструкцией.
- ▶ Если штепсельная вилка прибора не совпадает по конструкции с Вашей розеткой, обратитесь за помощью к специалисту.
- ▶ Применение различных переходников может привести к поломке прибора и прекращению гарантийных обязательств.
- ▶ Не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания.
- ▶ Отсоединяйте прибор от сети перед перемещением с одного места на другое и перед чисткой и хранением.
- ▶ Никогда не тяните за шнур при отключении прибора от сети; возьмитесь за штепсельную вилку и выньте ее из розетки.
- ▶ Не допускайте соприкосновения шнура или самого прибора с нагретыми поверхностями.
- ▶ Располагайте прибор и шнур так, чтобы никто не смог случайно задеть шнур и опрокинуть прибор.
- ▶ Не пользуйтесь прибором с поврежденным электрическим шнуром или штепсельной вилкой. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Замена электрического шнура и штепсельной вилки должна производиться только в уполномоченном сервисном центре.
- ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно; неправильная сборка может привести к поражению электрическим током во время последующего использования прибора. **Все ремонтные работы должны производиться только в уполномоченном сервисном центре.**
- ▶ Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.
- ▶ Выполняйте все требования инструкции.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, имеющим механические повреждения (вмятины, трещины и т.п.), проверьте его работоспособность в ближайшем уполномоченном сервисном центре.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



- ▶ Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла или на неустойчивой поверхности.
- ▶ Не используйте в работе с прибором принадлежности, не входящие в комплект поставки или не рекомендованные производителем.
- ▶ Вокруг хлебопечки должно быть свободное пространство не менее 30 см с каждой стороны.
- ▶ Не используйте прибор на теплоизолирующей поверхности или в местах, где он подвергается воздействию прямых солнечных лучей.
- ▶ Не препятствуйте свободному теплообмену, не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами - это может привести к перегреву прибора и пожару!
- ▶ Никогда не используйте устройство без необходимых для приготовления хлеба ингредиентов внутри лотка для хлеба.
- ▶ Не открывайте крышку в процессе работы хлебопечки, кроме случаев, оговоренных в данной инструкции. Дайте прибору остыть 30 минут прежде, чем использовать его повторно, а так же при установке лотка или лопасти для замеса.
- ▶ Нельзя помещать металлическую фольгу и другие материалы внутрь хлебопечки: это может повлечь за собой короткое замыкание или пожар.

- ▶ Не дотрагивайтесь до движущихся или горячих частей прибора во время его работы.
- ▶ Никогда не бейте лоток для хлеба по верхней части или краям для того, чтобы достать хлеб, т.к. это может повредить прибор.
- ▶ Не используйте прибор для других целей, кроме тех, для которых он предназначен.
- ▶ Не используйте прибор на улице.
- ▶ На поверхности лотка и размешивающего ножа нанесено специальное антипригарное покрытие. Берегите покрытие поверхности лотков и размешивающего ножа от повреждений, царапин и вмятин.
- ▶ Оптимальный диапазон температуры окружающей среды: 15 - 34 °С. При более высокой температуре выпечка может получиться кислой, при более низкой - тесто может не подняться.

УТИЛИЗАЦИЯ



Электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе. Для правильной утилизации прибора достаточно отнести его в местный центр переработки вторичного сырья. Для упаковки производимых нами приборов используются только экологически чистые материалы. Поэтому картон и бумагу можно утилизировать вместе с бумажными отходами.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Ваш прибор не работает или работает плохо, обратитесь в уполномоченный сервисный центр за консультацией или ремонтом.

Гарантия не распространяется на:

- упаковку изделия, расходные материалы и аксессуары (ножи, насадки и т.п.);
- механические повреждения и естественный износ изделия;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие не термостойкие части, действием непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, неисправность электрической сети, удар молнии и др.);
- повреждения, вызванные:
 - ▶ несоблюдением описанных выше мер безопасности и инструкции по эксплуатации.
 - ▶ использованием в коммерческих целях (использование, выходящее за рамки личных бытовых нужд).
 - ▶ подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного на приборе.
 - ▶ несанкционированным ремонтом или заменой частей прибора, осуществленных не уполномоченным на то лицом или сервисным центром.
 - ▶ повреждения, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи не входит в гарантийное обслуживание и должна производиться Вами самостоятельно).

Характеристики могут быть изменены компанией Binatone без какого-либо уведомления.

Гарантийный срок и другие детали указаны в гарантийном талоне, который прилагается к прибору.

Срок службы: 3 года со дня покупки.

Изготовитель: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK (Бинатон Индастриз Лтд, Великобритания)

Сделано в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобритания

Хлібопічка ВМ-2169

Уважно ознайомтесь з даною інструкцією перед першим використанням, для того щоб ознайомитись з роботою нового приладу. **Будь ласка, зберігайте інструкцію для подальшого використання.**

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Кришка
2. Оглядове вікно
3. Контрольна панель (**Малюнок В**)
4. Корпус
5. Лоток для хліба (2 шт.)
6. Лопать для замішування тіста (2 шт.)
7. Стрижень (2 шт.)
8. Кріпильний елемент
9. Підставка лотка
10. Мірна ложка
11. Мірна склянка
12. Гачок для виймання лопаті ножа з буханця
13. Пластикові лопаточки



ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



- ▶ Будь ласка, перевірте стан і комплектність приладу.
- ▶ Помийте всі частини приладу відповідно до розділу «ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ».
- ▶ Включіть порожній прилад. Дайте йому прогрітися 10 хв.
- ▶ Після охолодження вийміть хлібопічку ще раз.
- ▶ Установіть лоток (**5**) усередину приладу, так, щоб підставка лотка (**9**) увійшла до кріпильного елемента (**8**). Поверніть лоток (**5**) за годинниковою стрілкою до упору.
- ▶ Установіть лопаті для замішування тіста (**6**) на стрижні (**7**). Поверніть лопаті (**6**) за годинниковою стрілкою до упору.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



У комплекті хлібопічки два лотки для хліба: лоток для випікання одного великого буханця, та подвійний лоток — для випікання двох буханців хліба по 450 г.

Завантаження продуктів

1. Змастіть маслом (маргарином) зазори між лопаттю для замішування тіста (**6**) і стрижнем (**7**). Це забезпечить швидке відлипання тіста від лопаті й легке виймання лопаті (**6**).
2. Покладіть інгредієнти в лоток (**5**). Використовуйте мірну склянку (**11**) і мірну ложечку (**10**), щоб покласти саме таку кількість продукту, що потрібна.

Увага: дотримуйтеся рецепта й додавайте інгредієнти в тій послідовності, як вони зазначені в рецепті. Звичайно, рідини наливаються в лоток першими, потім додається цукор, сіль і борошно. Дріжджі й розпушувач кладуть в останню чергу, так, щоб вони не вступали в контакт із рідинами або сіллю.

Вибір режиму приготування

1. Закрийте кришку (1) і вставте штепсельну вилку в електричну розетку.

Примітка: як тільки хлібонічка буде увімкнена до електричної мережі, пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'являться цифри «1 3:20». Стрілки на дисплеї вказуватимуть на 900 Г і СРЕД. Це установка за умовчанням.

2. Натискайте кнопку **МЕНЮ** 1–11 разів, щоб установити програму (див. малюнок В). При натисканні кнопки зміна програм здійснюється послідовно й супроводжується коротким звуковим сигналом. На екрані відображається номер програми та її тривалість. Для досягнення бажаного результату користуйтеся підказками на корпусі приладу й даною таблицею.

Пункти меню	Програми процесів	Підказки на приладі	Час роботи, год (для буханця 1125/900/2*450г)	Опис
1	Основна	Основной	3:20/3:15/3:10	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання.
2	Швидке приготування	Быстрый	1:58	Замішування тіста, бродіння тіста й випікання в прискореному режимі. Хліб, що випікається за цією програмою, має менший розмір і щільнішу структуру, ніж хліб, випечений у режимі «Основна».
3	Французький хліб	Франц	3:40/3:35/3:30	Замішування тіста, бродіння тіста, триваліше випікання. Хліб, виготовлений за цією програмою, має хрустку скоринку й легку текстуру.
4	Ультрашвидкий	Ультра	1:59/1:56/1:52	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання в короткий час. Звичайно хліб виходить менше й щільніше, ніж з використанням програми «Швидке готування».
5	Цільнозерновий хліб	Зерно	3:30/3:25/3:20	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання хліба із цільнозернового борошна. Ця програма має збільшений час підігріву. Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту.
6	Солодкий хліб	Сладкий	3:10/3:05/3:00	Подвійне замішування тіста, бродіння тіста, випікання солодкого хліба.
7	Тісто	Тесто	1:50	Замішування тіста й бродіння тіста, без випікання.
8	Випікання	Выпекание	0:10–1:00, крок 10 хвилин	Тільки випікання, без замішування й бродіння тіста. Може використовуватися після закінчення інших програм, якщо Ви хочете збільшити час випікання.
9	Джем	Джем	1:20	Варіння джему або мармеладу.
10	Сендвіче	Сэндвич	3:00/2:55/2:50	Замішування, бродіння та випікання хліба для сендвічів
11	Домашній пекар	Домашний пекарь	див. розділ «Домашній пекар»	Режим ручного налаштування: дозволяє самостійно встановити час замішування, бродіння й випікання.

УКРАЇНСЬКА

3. **Вибір кольору скоринки.** Натискайте кнопку **КОРОЧКА** 1-3 рази, поки стрілочка на контрольній панелі (3) не встановиться напроти напису з бажаним кольором скоринки – СВЕТЛ (легке підрум'янювання), СРЕД (середнє) або ТЕМН (підсмажена скоринка) (див. малюнок В).
4. **Вибір розміру буханця.** Натисніть кнопку **БУХАНКА** 1-3 рази, поки стрілочка на контрольній панелі (3) не встановиться напроти напису з бажаним розміром буханця (900 г, 1125 г або 2*450 для випікання двох буханців по 450 г) (см. рисунок В).
5. Якщо Ви хочете, щоб прилад увімкнувся автоматично по закінченні певного часу, скористайтесь функцією «Відкладений старт», натискаючи на кнопку **ТАЙМЕР**. Установлений час включає тривалість роботи встановленої програми. Максимальний час відкладеного старту - 13 годин.

Наприклад, зараз 10:30 вечора. Ви хочете приготувати до 7 години ранку хліб за програмою «Основна» (3 години 20 хвилин приготування). Часовий інтервал становить 8 год 30 хвилин.

Увага: не використовуйте для функції «Відкладений старт» рецепти, що містять продукти, які швидко псуються, такі як яйця, молоко, цибуля, фрукти тощо.

Після установки потрібної програми, вибору кольору скоринки й розміру буханця натисніть кнопку **ТАЙМЕР**. Пролунає звуковий сигнал і почне миготіти поточна установка часу відстрочки. Утримуйте кнопку, поки не встановиться потрібний Вам часовий інтервал. Крок становить 10 хвилин.

Увага: якщо введений інтервал відстрочки перевищить максимальний (13 год), на дисплеї з'являться початкові налаштування.

Після активації програми за допомогою кнопки **СТАРТ/СТОП** на дисплеї почнеться відлік часу. Обрана програма почне роботу автоматично.

Цей крок може бути пропущений, якщо Ви хочете відразу увімкнути прилад.

6. Для активації програми, натисніть кнопку **СТАРТ/СТОП** і втримуйте її якийсь час.
7. **Додавання інгредієнтів у процесі роботи.** Через якийсь час після початку роботи програм **ОСНОВНА, ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ, СОЛОДКИЙ, УЛЬТРАШВИДКИЙ, СЕНДВІЧЕ** Ви почуєте звуковий сигнал, і це означає, що Ви можете додати в тісто додаткові інгредієнти (горіхи, насіння, цукати тощо). Після добавки, перемішайте тісто для більше рівномірного розподілу інгредієнтів. Щоб не пошкодити покриття лотка, використовуйте пластикову лопаточку (13).
8. Щоб зупинити працюючу програму й/або обрати іншу, натисніть і втримуйте кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3 секунди звуковий сигнал підтвердить, що програму вимкнено.
9. Наприкінці процесу випікання Ви почуєте 10 звукових сигналів. Натисніть на кнопку **СТАРТ/СТОП**. Через 3-5 секунд хліб можна буде діставати. Якщо Ви не натиснете кнопку **СТАРТ/СТОП** наприкінці роботи, хліб буде підтримуватися теплим автоматично протягом 1 години, після чого прилад вимкнеться.
10. Щоб дістати хліб, відкрийте кришку (1), міцно захопіть ручку хлібного лотка (5), використовуючи прихватки. Поверніть лоток (5) проти годинникової стрілки й витягніть його із хлібопічки.
11. Переверніть лоток (5) долілиць над чистою поверхнею й обережно потрусіть до того моменту, як хліб випаде.

Увага: хлібний лоток і хліб можуть бути дуже гарячими. Будьте обережні й використовуйте прихватки.

12. Покладете хліб у сухе прохолодне місце й дайте йому охолонути приблизно 20 хв.

Увага: перед нарізкою випеченого хліба видаліть лопаті для замішування тіста (6), що залишилися усередині хліба. Хліб дуже гарячий, тому ніколи не намагайтеся дістати лопаті рукою. Використовуйте спеціальний гачок (12).

13. Вимкніть прилад з мережі, якщо його використання закінчене.

Використання режиму «Домашній пекар» («Домашний пекарь»)

Режим «**Домашній пекар**» - унікальний режим ручного настроювання, що дозволяє запрограмувати всі етапи випічки. Прилад автоматично пройде всю послідовність операцій, Вам не потрібно стояти поруч.

Можливі установки режиму «**Домашній пекар**»:

ЗАМЕС1/Замішування1	3–14 хвилин
РОСТ1/Підйом1	20–60 хвилин
ЗАМЕС2/Замішування2	8–24 хвилин
РОСТ2/Підйом2	1–60 хвилин
РОСТ3/Підйом3	20–120 хвилин
ПЕЧЬ/Випічка	0–80 хвилин
ТЕПЛО/Підігрів	0–120 хвилин

1. Натисніть кнопку **ЕТАП**, на дисплеї з'явиться ЗАМЕС1, що означає час першого замішування. Використовуючи кнопку **ТАЙМЕР**, установіть час першого замішування, підтвердьте установку натисканням кнопки **ЕТАП**.

2. Для переходу до установки часу першого бродіння, натисніть кнопку **ЕТАП**, напис РОСТ1 з'явиться на дисплеї. Установіть час першого бродіння, використовую кнопку **ТАЙМЕР**. Натисніть кнопку **ЕТАП** для підтвердження встановленого часу.

3. Аналогічно виконайте установки, що залишилися (ЗАМЕС2 — час другого замішування, РОСТ2, РОСТ3 — час 2 і 3 бродіння тіста, ПЕЧЬ — час випікання хліба, ТЕПЛО — підігрів хліба).

4. Запустіть програму натисканням кнопки **СТАРТ/СТОП**.

Функція пам'яті при відключенні електроенергії

У випадку, якщо під час випікання хліба, відбулося відключення електроенергії, функція пам'яті забезпечить збереження обраної програми протягом 10 хвилин. Таким чином, після відновлення електропостачання, прилад продовжить роботу відповідно до встановленої раніше програми. Якщо час відключення електроенергії перевищить 10 хвилин, необхідно буде запустити програму знову. Якщо процес зупинився на фазі замішування тіста, Ви можете просто натиснути на **СТАРТ/СТОП** і знову запустити програму.

Попереджувальні знаки на дисплеї

Якщо контрольна панель (3) показує «Н НН» після того, як програма була запущена **СТАРТ/СТОП**, це означає, що температура усередині приладу занадто висока. У цьому випадку необхідно натиснути на **СТАРТ/СТОП** і вимкнути прилад. Відкрийте кришку й дайте машині охолонути 10–20 хв.

Якщо панель (3) показує «Е ЕЕ», це означає, що несправний сенсор температури. Необхідно вимкнути хлібопічку з мережі й віднести до найближчого уповноваженого центру для перевірки.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу переконаєтесь, що він вимкнений і відключений від мережі.

2. Обережно витріть зовнішню поверхню приладу мокрою тканиною. Не використовуйте губок для шліфування і абразивних засобів, тому що це може пошкодити гладку поверхню приладу. Ніколи не занурюйте корпус приладу й шнур у воду або інші рідини.

3. Промийте лоток для хліба (5) зсередини, використовуючи неабразивні мийні засоби. Просушіть його.

4. Промийте лопаті для замішування тіста (6) проточною водою з неабразивними мийними засобами й насухо витріть м'якою ганчірочкою.

Примітка: якщо лопать (6) не знімається з осі, заповніть лоток (5) теплою водою (до 50° C) і залишіть на 30 хв. Після цього вийміть лопать, помийте її протріть м'якою ганчірочкою.

5. Перед тим, як забрати прилад на зберігання, переконайтеся, що він повністю охолов, що він помитий і висушений, і що кришка закрита.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Наведені нижче характеристики продуктів допоможуть Вам приготувати посправжньому смачний й ароматний хліб.

Продукти для хліба

1. Боршно для хліба.

Боршно для хліба повинно мати високий вміст клейковини, тому що вона має високу еластичність і допомагає підтримувати розмір і форму тіста після того, як воно піднялося. Боршно, що має у своєму составі клейковину, дозволяє зробити хліб більшого розміру й поліпшеної внутрішньої структури, ніж звичайне боршно.

2. Звичайне боршно.

Звичайне боршно зроблено з добірних змішаних м'яких і твердих сортів пшениці. Використовується для швидкого приготування булок або пирогів.

3. Цільнозернове боршно.

Цільнозернове боршно зроблено з перемеленої пшениці й містить пшеничну оболонку й клейковину. Воно важче й поживніше, ніж звичайне боршно. Хліб, випечений із цільнозернового боршна, зазвичай менший за розміром. Для того, щоб досягти ідеального смаку хліба, багато рецептів радять сполучати цільнозернове боршно й боршно для хліба.

4. Темне пшеничне боршно.

Темне пшеничне боршно (грубого помелу) - це різновид боршна з високим вмістом волокон, схоже на цільнозернове боршно. Щоб одержати хліб більшого розміру, тісто краще робити із суміші темного пшеничного боршна й боршна для хліба.

5. Боршно для пирогів.

Боршно для пирогів робиться із пшеничного боршна м'яких сортів або пшеничного боршна з низьким вмістом протеїну.

6. Кукурудзяне боршно або вівсяне боршно.

Кукурудзяне боршно або вівсяне боршно отримують при перемелюванні відповідних зерен. Цей сорт боршна додається тоді, коли робиться хліб грубого помелу, як такий, що посилює аромат і поліпшує текстуру.

Різні сорти боршна схожі. Насправді саме процес дріжджового бродіння або абсорбуючі можливості різних сортів боршна впливають на процес замішування й бродіння тіста, а також і на зберігання готового хліба. Ви можете спробувати різні сорти боршна для того, щоб порівняти й обрати той сорт, що відповідає Вашому смаку.

7. Цукор.

Цукор - дуже важливий інгредієнт, що надає хлібу солодкості й кольору. Зазвичай використовують білий цукор. Темний цукор, цукрову пудру й цукрову глазур використовують на смак.

8. Дріжджі.

1 ст.л. сухих дріжджів = $\frac{3}{4}$ ст.л. моментальних дріжджів

5 ст.л. сухих дріжджів = $3\frac{3}{4}$ ст.л. моментальних дріжджів

2 ст.л. сухих дріжджів = 1,5 ст.л. моментальних дріжджів

Дріжджі повинні зберігатися в холодильнику, тому що вони можуть зіпсуватися під впливом кімнатної температури. Перед застосуванням перевірте термін придатності продукту. Звичайно проблеми на стадії підняття тіста пов'язані з тим, що дріжджі зіпсовані. Спосіб, що наведений нижче, допоможе Вам перевірити, чи придатні дріжджі для вживання.

- а) Налийте $\frac{1}{2}$ чашки теплої води ($45-50^{\circ}\text{C}$) у мірну склянку.
 б) Покладіть 1 ч.л. білого цукру в чашку й розмішайте, потім висипте у воду 2 ч.л. дріжджів.
 в) Поставте мірний стаканчик у тепле місце на 10 хв. Не розмішуйте воду.
 г) Піна повинна здійнятися до країв чашки, інакше дріжджі зіпсовані.
9. Сіль.
 Сіль поліпшує піднімання хліба й колір скоринки. Однак сіль може сповільнити процес бродіння тіста. Ніколи не використовуйте занадто багато солі. Якщо Ви не хочете використовувати сіль, не робіть цього. Без солі хліб буде більшим.
10. Яйця.
 Яйця поліпшують текстуру хліба, роблять його більше живильним, збільшують у розмірі, додають особливого аромату.
11. Жир, вершкове масло й рослинна олія.
 Жир робить хліб більше м'яким і продовжує термін його зберігання. Ви можете поекспериментувати та обрати найбільш підходящий варіант для Вас: маргарин, вершкове або рослинне масло. Перед уживанням вершкового масла з холодильника, його необхідно розтопити або подрібнити на маленькі шматочки (щоб було простіше змішувати з іншими продуктами).
12. Розпушувач.
 Розпушувач в основному використовується для того, щоб тісто піднялося при швидкому приготуванні. Розпушувач викликає в тесті хімічний процес виділення газу, що не вимагає тривалого часу, утворює пухирці й робить текстуру хліба м'якшою.
13. Сода.
 Той же принцип, що й описаний вище. Соду можна використати в поєднанні з розпушувачем.
14. Вода.
 Вода - основний інгредієнт для випікання хліба. Вода, нагріта до $20-25^{\circ}\text{C}$, найбільше підходить для випікання. Вода може бути замінена свіжим молоком або сумішшю води з 2% сухим молоком, що підсилить сходження хліба й поліпшить колір скоринки.

Рецепти

Яєчний хліб

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Молоко	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{4}$ чашки
Яйця	1	2	2
Масло або маргарин (порізані шматочками)	1 ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Борошно для хліба	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Цукор	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Сухі моментальні дріжджі	$\frac{2}{3}$ ч. л.	1 ч. л.	$1\frac{1}{4}$ ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Простий білий хліб

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Тепла вода	$\frac{3}{4}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{4}$ чашки
Сіль	$\frac{1}{2}$ ч. л.	$1\frac{1}{8}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.
Цукор	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Оливкова або рослинна олія	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Борошно для хліба або універсальне борошно	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сухі моментальні дріжджі	1 ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Шоколадний хліб

Інгредієнти	450г	900 г	1125 г
Вода	1/2 чашки	1 1/8 чашек	1 1/2 чашки
Біле борошно для хліба	1 1/2 чашки	3 чашки	4 чашки
Цукор	1 1/2 ст. л.	1/4 чашки	1/4 чашки
Сіль	3/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Шоколадні чіпси	1/4 чашки	1/2 чашки	1/2 чашки
Ваніль	1/3 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Яйця	1	1	1
Какао порошок	1/4 чашки	1/2 чашки	1/2 чашки
Сухі моментальні дріжджі	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

Білий хліб

Інгредієнти	450г	900 г	1125 г
Вода	2/3 чашки	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Цукор	1 1/2 ст. л.	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Борошно для хліба	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сухі моментальні дріжджі	3/4 ч. л.	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Основна»

Хліб з родзинками

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Вода	1/2 чашки	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	1 1/2 ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Цукор	1 1/2 ст. л.	1/4 чашки	1/3 чашки
Сіль	1/2 ч. л.	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Кориця	1/3 ч. л.	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Борошно для хліба	1 1/2 чашки	3 чашки	4 чашки
Родзинки	1/4 чашки	1/2 чашки	2/3 чашки
Сухі моментальні дріжджі	1 ч. л.	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Солодкий хліб»

100% цільнозерновий хліб

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Вода	3/4 чашки	1 1/3 чашки	1 3/4 чашки
Нежирне сухе молоко	1 ч. л.	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Масло або маргарин	3/4 ст. л.	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Мед	2 ст. л.	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1 1/3 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Цільнозернове борошно	1 чашка	3 1/4 чашки	4 1/4 чашки
Сухі моментальні дріжджі	1 ч. л.	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Цільнозерновий хліб»

Французький хліб

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Вода	1/2 чашки	1 чашка	1 1/3 чашки
Олія (масло)	3/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	1 ст. л.	2 ст. л.	2 2/3 ст. л.
Сіль	1/2 ч. л.	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Борошно для хліба	1 1/2 чашки	3 чашки	4 чашки
Сухі моментальні дріжджі	1/2 ч. л.	1 1/8 ч. л.	1 1/2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Французький хліб»

Кукурудзяний хліб

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Молоко	$\frac{2}{3}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{4}$ чашки
Яйця	2	4	5
Масло або маргарин	1 ст. л.	$\frac{1}{3}$ чашки	$\frac{1}{2}$ чашки
Сіль	$\frac{1}{2}$ ч. л.	1 ч. л.	1 ч. л.
Універсальне борошно	1 чашка	$2\frac{2}{3}$ чашки	$3\frac{1}{3}$ чашки
Кукурудзяне борошно	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{4}$ чашки
Цукор	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	$\frac{1}{4}$ чашки	$\frac{1}{3}$ чашки
Розпушувач	$2\frac{1}{2}$ ч. л.	5 ч. л.	6 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Швидке приготування»

Ультратривкий хліб

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Тепла вода (45-50 градусів)	$\frac{1}{3}$ чашки	$\frac{3}{4}$ чашки	1 чашка
Яйця	1	2	2
Масло або маргарин	1 ст. л.	$2\frac{1}{4}$ ст. л.	3 ст. л.
Сіль	$\frac{1}{3}$ ч. л.	$\frac{3}{4}$ ч. л.	1 ч. л.
Борошно для хліба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Цукор	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Сухі моментальні дріжджі	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	3 ч. л.	4 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Швидке приготування», «Ультратривкий»

Хліб для сендвічів

Інгредієнти	450 г	900 г	1125 г
Вода	$\frac{1}{2}$ чашки	1 чашка	$1\frac{1}{3}$ чашки
Масло або маргарин	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Сіль	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.
Цукор	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	3 ст. л.	4 ст. л.
Сухе молоко	$\frac{3}{4}$ ст. л.	$1\frac{1}{2}$ ст. л.	2 ст. л.
Борошно для хліба	$1\frac{1}{2}$ чашки	3 чашки	4 чашки
Сухі моментальні дріжджі	$\frac{3}{4}$ ч. л.	$1\frac{1}{2}$ ч. л.	2 ч. л.

Програма, що рекомендується: «Сендвіче»

Бородинський хліб

Інгредієнти	
Сухі дріжджі	2 ч. л.
Борошно для хліба пшеничне	1 чашка
Борошно для хліба житнє	3 чашки
Суха закваска «Екстра-Р»	$1\frac{1}{2}$ ч. л.
Пекарська добавка «Паніфарін»	1 ст. л.
Масло або маргарин	2 ст. л.
Сіль	1 ч. л.
Мед	2 ст. л.
Мелений коріандр	$1\frac{1}{2}$ ст. л.
Заварений солод	4 ст. л. + окріп $\frac{1}{3}$ чашки
Вода	1 чашка

Заварити 4 ст.л. солоду $\frac{1}{3}$ мірної чашки окропу.

Перемішати й дати повністю охолонути.

Покласти інгредієнти в потрібній послідовності.

Програма, що рекомендується: «Домашній пекар»

Настроювання:

ЗАМЕС1	10
РОСТ1	60
ЗАМЕС2	8
РОСТ2	20
РОСТ3	20
ПЕЧЬ	60
ТЕПЛО	60

УКРАЇНЬСЬКА

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



Під час експлуатації приладу завжди дотримуйте наступних мір обережності:

- ▶ Щоб уникнути ураження електричним струмом, **не занурюйте прилад, вилку або електричний шнур у воду або інші рідини**. Ставте прилад у такі місця, де він не може впасти у воду або інші рідини. При попаданні води на прилад негайно вимкніть його з мережі. Не користуйтеся приладом, що впав у воду. Віднесіть його до уповноваженого сервісного центру.
- ▶ Не допускайте дітей до роботи із приладом без нагляду дорослих.
- ▶ Прилад не призначено для використання людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями; також забороняється користуватися приладом без попереднього ознайомлення з інструкцією.
- ▶ Якщо штепсельна вилка приладу не збігається за конструкцією з Вашою розеткою, зверніться по допомогу до фахівця.
- ▶ Застосування різних перехідників може призвести до поломки приладу й припинення гарантійних зобов'язань.
- ▶ Не залишайте ввімкнений у мережу прилад без нагляду.
- ▶ **Вимикайте прилад з мережі перед переміщенням з одного місця на інше й перед чищенням і зберіганням.**
- ▶ Ніколи не тягніть за шнур при вимиканні приладу з мережі; візьміться за штепсельну вилку й витягніть її з розетки.
- ▶ Не допускайте зіткнення шнура або самого приладу з нагрітими поверхнями.
- ▶ Розташовуйте прилад і шнур так, щоб ніхто не зміг випадково зачепити шнур і перекинути прилад.
- ▶ Не користуйтеся приладом з ушкодженим електричним шнуром або штепсельною вилкою. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Заміна електричного шнура й штепсельної вилки повинна виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.
- ▶ Ніколи не розбирайте прилад самостійно; неправильне складання може призвести до ураження електричним струмом під час наступного використання приладу. **Всі ремонтні роботи повинні виконуватися тільки в уповноваженому сервісному центрі.**
- ▶ Цей прилад призначений тільки для домашнього використання й не призначений для комерційного й промислового використання.
- ▶ Виконуйте всі вимоги інструкції.
- ▶ Не користуйтеся приладом, що має механічні ушкодження (вм'ятини, тріщини тощо), перевірте його працездатність у найближчому уповноваженому сервісному центрі.

СПЕЦІАЛЬНІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ



- ▶ Не встановлюйте прилад поблизу джерел тепла або на хисткій поверхні.
- ▶ Під час роботи приладу не застосовуйте пристроїв, що не входять у комплект приладу або не рекомендовані виробником.
- ▶ Навколо хлібopічки повинен бути вільний простір не менш 30 см з кожного боку.
- ▶ Не використовуйте прилад на теплоізолювальній поверхні або в місцях, де на нього діють прямі сонячні промені.
- ▶ Не перешкоджайте вільному теплообміну, накриваючи хлібopічку рушником або іншими матеріалами. Пам'ятайте, що це, а також контакт із займистими матеріалами може спричинити пожежу.
- ▶ Ніколи не використовуйте пристрій без необхідних для приготування хліба інгредієнтів усередині лотка для хліба.
- ▶ Не відкривайте кришку в процесі роботи хлібopічки, крім випадків, обумовлених у даній інструкції. Дайте приладу охолонути 30 хвилин, перш ніж використовувати його повторно, а також при встановленні чаші або лопаті для замішування.
- ▶ Не можна поміщати металеву фольгу й інші матеріали усередину хлібopічки. У протилежному випадку це може спричинити коротке замикання або пожежу.
- ▶ Не торкайтеся до рухомих або гарячих частин приладу під час його роботи.

- ▶ Ніколи не стукайте по верхній частині або краях лотка для хліба, щоб дістати хліб, тому що це може пошкодити прилад.
- ▶ Не використовуйте прилад для інших цілей, крім тих, для яких він призначений.
- ▶ Не використовуйте прилад на вулиці.
- ▶ На поверхню лотка й ножа для розмішування нанесене спеціальне антипригарне покриття. Бережіть покриття поверхні лотків і ножа для розмішування від ушкоджень, подряпин і вм'ятин.
- ▶ Оптимальний діапазон температури навколишнього середовища - від 15 до 34°C. При вищій температурі випічка може вийти кислою, при нижчій - тісто може не піднятися.

УТИЛІЗАЦІЯ



Електропобутовий прилад має бути утилізований з найменшою шкодою для навколишнього середовища та згідно з правилами утилізації відходів у Вашому регіоні.

Для правильної утилізації приладу досить віднести його в місцевий центр переробки вторинної сировини.

Для упакування вироблених нами приладів використовуються тільки екологічно чисті матеріали. Тому картон і папір можна утилізувати разом з паперовими відходами.

ПІСЛЯПРОДАЖЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Якщо Ваш прилад не працює або працює погано, зверніться до уповноваженого сервісного центру за консультацією або ремонтом.

Гарантія не поширюється на:

- упакування виробу, видаткові матеріали й аксесуари (ножі, насадки тощо);
- механічні ушкодження й природне зношування виробу;
- дефекти, викликані перевантаженням, неправильною або недбалою експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах й інших сторонніх предметів усередину виробу, впливом високих температур на пластмасові й інші не термостійкі частини, дією непереборної сили (нешасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);
- ушкодження, викликані:
 - ▶ недотриманням описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.
 - ▶ використанням у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
 - ▶ вмиканням у мережу з напругою, відмінною від зазначеної на приладі.
 - ▶ несанкціонованим ремонтом або заміною частин приладу, здійснених не уповноваженою на це особою або сервісним центром.
 - ▶ якістю води й відкладанням накипу (чищення від накипу не входить у гарантійне обслуговування й повинне виконуватися Вами самостійно).

УКРАЇНСЬКА

Характеристики можуть бути змінені компанією Binatone без будь-якого повідомлення.

Гарантійний термін і інші деталі зазначені в гарантійному талоні, що додається до приладу.

Термін служби: 3 роки від дня покупки.

Виробник: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Vitabiotics House, 1 Apsley Way, Staples Corner, London, NW2 7HF, UK. (Бінатон Індастріз Лтд, Великобританія)

Зроблено в КНР для Binatone Industries Ltd, Великобританія

ВМ -2169 Нан пісіретін пеші

Жаңа құралдың жұмысымен танысу үшін алғаш қолданар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Әрі қарайғы анықтамалар үшін осы нұсқаулықты сақтап қоюңызды сұраймыз.

ҚҰРАЛ БӨЛШЕКТЕРІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

А суреті:

1. Қақпағы
2. Қарау терезесі
3. Бақылау тақтасы (**В суреті**)
4. Тұрық
5. Нанға арналған науа (2 дана)
6. Қамыр илеуге арналған қалақ (2 дана)
7. Білік (2 дана)
8. Бекіту бөлшегі
9. Науаның табаны
10. Мөлшерлі қасық
11. Мөлшерлі стакан
12. Қалақты наннан шығаратын ілгек
13. Пластик қалақша



ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА



- ▶ Құралдың күй-жайы мен жыйынтығын тексеріңіз.
- ▶ Құралдың барлық бөлшектерін «КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ» бөлімінде көрсетілгендей жуыңыз.
- ▶ Бос құралды қосыңыз. 10 минут қыздырылып тұрсын.
- ▶ Суытылғаннан кейін құралды тағы да жуыңыз.
- ▶ Бекіту бөлшегіне (**8**) науаның табаны (**9**) кіретіндей етіп, науаны (**5**) құралдың ішінде орнатыңыз. Науаны (**5**) сағат тілімен тірелгенше бұраңыз.
- ▶ Қамыр илеуге арналған қалақтарды (**6**) біліктерге (**7**) орнатыңыз. Қалақтарды (**6**) сағат тілімен тірелгенше бұраңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



Нан пісіру пешінің құрамында екі науа бар: бірі — 900 немесе 1125 грамм нанды пісіруге арналған науа, екіншісі — 450 граммнан екі нанды пісіруге арналған қос науа.

Өнімдерді салу

1. Білік (**7**) пен қамыр илеуге арналған қалақтың (**6**) арасындағы саңлауды маймен (маргаринмен) жағыңыз. Бұл қамырдың қалақтан (**6**) тез алынуын және қалақтың (**6**) оңай шығарылуын қамтамасыз етеді.
2. Қоспаның бөлшектерін науаға (**5**) салыңыз. Дәл сол керекті мөлшерде өнімдерді салу үшін, Мөлшерлі стакан (**11**) мен мөлшерлі қасықты (**10**) қолданыңыз.

Назар аударыңыз: дайындау ережесін ұстанып, онда көрсетілген тәртіппен өнімдерді (қоспа бөлшектерін) науаға салыңыз. Әдетте, алдымен науаға сұйықтар құйылады, сосын қант, тұз және ұн қосылады. Ашытқы мен жұмсартқыш, сұйық заттармен немесе тұзбен әрекеттеспеу үшін, ең соңында салынады.

Дайындау тәртібін таңдау

1. Нан пісіретін пештің қақпағын **(1)** жауып, құралды электр желісіне қосыңыз.

Ескерту: нан пісіретін пеш электр желісіне қосылған кезде, дыбысты белгі естіліп, дисплейде «1 3:20» сандары пайда болады.

Сонымен бірге дисплейдегі көрсеткіш белгілер «900 г» және «СРЕД» жазуларын көрсетеді.

2. Керекті бағдарламаны орнату үшін, «МЕНЮ» пернесін 1 реттен 11 ретке дейін басыңыз **(В суретін қараңыз)**. «МЕНЮ» пернесін әр басқан кезде, бағдарламалардың ауысуы кезекпен және қысқа дыбысты белгімен қоса жүргізіледі. Дисплейде бағдарламаның номері мен оның ұзақтығы көрсетіледі. Сонымен бірге керекті бағдарламаны орнату үшін, құрал тұрығындағы жазулар мен келесі таблицаны қолданыңыз.

Меню бөлімдері	Бағдарламалар	Құралдағы жазулар	Жұмыс істеу уақыты, сағат:минут (1125/900/2*450г нан үшін)	Дайындау барысын сипаттау
1	Негізгі	Основной	3:20/3:15/3:10	Қамырды илеу, қамырдың ашытылуы, нанды пісіру.
2	Жылдам	Быстрый	1:58	Қамырды илеу, қамырдың ашытылуы мен нан пісіру жылдам жүреді. Бұл бағдарламамен пісірілетін нан, «Негізгі» бағдарламамен пісірілген нанға қарағанда, өлшемі кіші, ал тығыздығы артық болады.
3	Француз	Франц	3:40/3:35/3:30	Қамырды илеу, қамырдың ашытылуы, нанның көбірек уақыт пісірілуі. Бұл бағдарламамен дайындалған нан жеңіл және оның қабығы қытырлақ болады.
4	Ультралық	Ультра	1:59/1:56/1:52	Қысқа уақыт ішінде қамырдың иленуі, қамырдың ашытылуы, нан пісірілуі. Әдетте бұл бағдарламамен пісірілетін нан, «Жылдам» бағдарламасымен пісірілген нанға қарағанда, өлшемі кіші, ал тығыздығы артық болады.
5	Бүтін дәнді	Зерно	3:30/3:25/3:20	Қамырды илеу, қамырдың ашытылуы, нанды бүтін дәнді ұннан пісіру. Бұл бағдарламаның қыздыру уақыты ұзартылған. Іске қосуды кейінге қалдыру мүмкіндігін қолдану ұсынылмайды.
6	Тәтті	Сладкий	3:10/3:05/3:00	Қамырды 2 рет илеу, қамырдың ашытылуы, тәтті нанды пісіру.
7	Қамыр	Тесто	1:50	Қамырды илеу мен қамырдың ашытылуы.
8	Пісіру	Выпекание	0:10-1:00. Әр басылым 10 минут	Тек қана пісіру. Бұл бағдарлама басқа бағдарламалар аяқталғаннан кейін, сіз пісіру уақытын көбейткіз келсе, қолданыла алады.
9	Джем	Джем	1:20	Джем немесе мармелад пісіру.
10	Сэндвич	Сэндвич	3:00/2:55/2:50	Қамырды илеу, қамырдың ашытылуы, пісіру. Сэндвич дайындауға арналған, жеңіл және қабығы жұқа нан шығады.
11	Үй наубайшысы	Домашний пекарь	«Үй наубайшысы» бөлімін қараңыз	Өзіңіз илеу, ашыту мен пісіру уақытын орната аласыз.

3. **Нан қабығының түсін таңдау.** Бақылау тақтасындағы **(3)** көрсеткіш белгі сіз қалайтын нан қабығының түсін көрсететін жазуды көрсеткенше, «КОРОЧКА» пернесін 1 реттен 3 ретке дейін басыңыз. «СВЕТЛ» жазуы — сәл қызарған, «СРЕД» жазуы — орташа, «ТЕМН» жазуы — қатты қызарған қабықтың болатынын көрсетеді **(В суретін қараңыз)**.

4. Бақылау тақтасындағы **(3)** көрсеткіш белгі, сіз қалайтын, нан мөлшерінің өлшемін көрсететін жазуды (900 г, 1125 г немесе 2*450 (450 граммнан екі нанды пісіру үшін)) көрсеткенше, «**БУХАНКА**» пернесін 1 реттен 3 ретке дейін басыңыз **(В суретін қараңыз)**.
5. Егер сіз, құрал өзі сізге керек уақытта іске қосылуын, қаласаңыз, «**ТАЙМЕР**» пернесін басып, сізге керекті іске қосуды кейінге қалдыру уақытын орната аласыз. Орнатылған уақытқа орнатылған бағдарламаның жұмыс істеу уақыты кіреді. Іске қосуды 13 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады.

Мысалы, қазір 22 сағат 30 минут. Сіз «Негізгі» бағдарламамен 7 сағат 00 минутта нан дайындалуын қалайсыз. Уақыт аралығы 8 сағат 30 минут.

Назар аударыңыз: іске қосуды кейінге қалдырған кезде, жұмыртқа, сүт, пияз, жеміс сияқты тағы басқа да тез бұзылатын өнімдерді қолданбаңыз.

Керекті бағдарлама, нан қабығының түсі мен нан мөлшерінің өлшемін таңдау орнатылғаннан кейін, «**ТАЙМЕР**» пернесін басыңыз. Дыбыс белгісі естіліп, бақылау тақтасындағы дисплейде іске қосуды кейінге қалдыру уақыт аралығын көресіз. Сізге керекті уақыт аралығы орнатылғанша, «**ТАЙМЕР**» пернесін басып тұрыңыз. Әр басылым 10 минут.

Назар аударыңыз: егер орнатылатын уақыт аралығы 13 сағаттан асып кетсе, дисплейде бастапқы орнатылған уақыт көрсетіледі.

«**СТАРТ/СТОП**» пернесін басып, бағдарламаны іске қосқаннан кейін, дисплейде орнатылған уақыт жүре бастайды. Таңдалған бағдарлама жұмыс істеуді өзі бастайды.

Егер құралды бірден іске қосқыңыз келсе, іске қосуды кейінге қалдыруды қолданбаңыз.

6. Бағдарламаны іске қосу үшін, «**СТАРТ/СТОП**» пернесін басып, біраз уақыт ұстап тұрыңыз.
7. Жұмыс кезінде өнімдерді қосу. «**НЕГІЗГІ**», «**БҮТІН ДЭНДІ**», «**ФРАНЦУЗ**», «**ЖЫЛДАМ**», «**ТЭПТІ**», «**УЛЬТРАЖЫЛДАМ**», «**СЭНДВИЧ**» бағдарламалары жұмыс істеуді бастағаннан кейін, біраз уақыт өткен соң, сізге, қамырға қосымша өнімдерді (жаңғақ, цукат және т.б.) қосуға болатыны туралы, дыбыс белгісі естіледі. Қоспалар, қосқаннан кейін, біркелкі жайылу үшін, қамырды араластырыңыз. Науаның бетін бүлдірмеу үшін, пластик қалақты **(13)** қолданыңыз.
8. Жұмыс істеп тұрған бағдарламаны толық тоқтату және, немесе басқа бағдарламаны таңдау үшін «**СТАРТ/СТОП**» пернесін басып, ұстап тұрыңыз. 3 секундтан кейін дыбыс белгісі бағдарлама сөндірілгенін көрсетеді.
9. Сізге пісіру кезінің соңында 10 дыбыс белгісі естіледі. «**СТАРТ/СТОП**» пернесін басыңыз. 3-5 секундтан кейін нанды шығаруға болады. Егер сіз «**СТАРТ/СТОП**» пернесін жұмыстың соңында баспасаңыз, нан 1 сағат бойы жылытылып тұрады, содан кейін құрал өзі сөндіріледі.
10. Нанды пештен алу үшін, пештің қақпағын **(1)** ашып, арнайы қолқапты қолданып, науаның **(5)** тұтқасын қатты ұстаңыз. Сосын науаны **(5)** сағат тіліне қарсы бұрап, оны пештен шығарыңыз.
11. Таза жердің үстінен науаны **(5)** аударып, нан түскенше, абайлап сілкіп жіберіңіз.

Назар аударыңыз: науа мен нан ыстық болғандықтан, сақ болыңыз және арнайы қолқап қолданыңыз.

12. Нанды құрғақ және салқын жерге қойып, оны 20 минут суытыңыз.

*Назар аударыңыз: пісірілген нанды кесудің алдында, нанның ішінде қалған қамыр илейтін қалақтарды **(6)** шығарыңыз. Нан өте ыстық болғандықтан, қалақты ешқашан қолмен шығарып алуға әрекеттенбеңіз. Арнайы ілпекті **(12)** қолданыңыз.*

13. Құралды қолданып болсаңыз, оны электр желісінен ажыратыңыз.

«Үй наубайшысы» бағдарламасын қолдану

«**Үй наубайшысы**» бағдарламасы – сізге нан дайындаудың барлық кезеңдерін өз қалауыңыз бойынша орнатуға мүмкіндік беретін ерекше бағдарлама. Сіздің бақылап тұруынсыз, құрал өз бетімен барлық жұмыс барысын өткізеді.

«Үй наубайшысы» бағдарламасын орнатудың мүмкін тәртіптері:

ЗАМЕС1 – бірінші рет илену	3–14 минут
РОСТ1 – бірінші рет ашытылу	20–60 минут
ЗАМЕС2 – екінші рет илену	8–24 минут
РОСТ2 – екінші рет ашытылу	1–60 минут
РОСТ3 – үшінші рет ашытылу	20–120 минут
ПЕЧЬ – пісірілу	0–80 минут
ТЕПЛО – жылытып тұру	0–120 минут

1. **«ЭТАП»** пернесін басыңыз, дисплейде «ЗАМЕС1» жазуы пайда болады, бұл қамырдың бірінші рет илену уақыты екенін көрсетеді. **«ТАЙМЕР»** пернесінің көмегімен қамырдың бірінші рет иленуге керекті уақытын орнатыңыз, **«ЭТАП»** пернесін басып, орнатылған уақытты растаңыз.
2. Қамырдың бірінші рет ашытылу уақытын орнатуға көшу үшін, **«ЭТАП»** пернесін басыңыз, дисплейде «РОСТ1» жазуы пайда болады, бұл қамырдың бірінші рет ашытылу уақыты екенін көрсетеді. **«ТАЙМЕР»** пернесінің көмегімен қамырдың бірінші рет ашытылуға керекті уақытын орнатыңыз, **«ЭТАП»** пернесін басып, орнатылған уақытты растаңыз.
3. Дәл осылай нан дайындаудың қалған кезеңдерін орнатыңыз («ЗАМЕС2» – қамырдың екінші рет илену уақыты, «РОСТ 2», «РОСТ 3» – қамырдың екінші және үшінші рет ашытылу уақыты, «ПЕЧЬ» – нанның пісірілу уақыты, «ТЕПЛО» – нанның жылытып тұру уақыты).
4. Бағдарламаны, **«СТАРТ/СТОП»** пернесін басып, қосыңыз.

Электрэнергиясымен қамтамасыз ету тоқтаған кезде бағдарламаны сақтау мүмкіндігі

Егер нанды пісіру кезінде, электрэнергиясымен қамтамасыз ету тоқтатылса, орнатылған бағдарлама 10 минутқа дейін сақталады. Осы уақыт ішінде электрэнергиясымен қамтамасыз ету қайта басталса, құрал орнатылған бағдарламамен өз жұмысын тоқтаған жерінен бастайды. Егер электрэнергиясы 10 минуттан көп уақыт болмаса, электрэнергияны бергеннен кейін, бағдарламаны қайтадан іске қосу керек. Егер бағдарлама қамыр илеу кезінде тоқтаса, сіз **«СТАРТ/СТОП»** пернесін басып, бағдарламаны қайтадан іске қосасыз.

Дисплейдегі ескерту белгілері

Егер **«СТАРТ/СТОП»** пернесін басып, бағдарламаны іске қосқан кезде, бақылау тақтасындағы **(3)** дисплей «Н НН» жазуларын көрсетсе, бұл құралдың ішіндегі температура шамадан тыс жоғары екендігін көрсетеді. Ол үшін, **«СТАРТ/СТОП»** пернесін басып, құралды сөндіріңіз. Құралдың қақпағын ашып, құралды 10 – 20 минут суытыңыз. Егер бақылау тақтасындағы **(3)** дисплей «Е ЕЕ» жазуларын көрсетсе, бұл температура сенсорының бұзылғанын көрсетеді. Осындай жағдайда нан пісіретін пешті сөндіріп, тексерту үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.

КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



1. Құралды тазалаудың алдында, оның сөндірілгеніне және электр желісіне қосылмағанына көз жеткізіңіз.
2. Құралдың сыртқы бетін абайлап ылғал шүберекпен сүртіңіз. Қырнап өңдейтін ысқыштар мен қырғыш жуу заттарын қолданбаңыз, өйткені бұл құралдың тегіс бетінің бүлінуіне әкелуі мүмкін. Ешқашан құралдың тұрығын және электр сымын суға немесе басқа сұйықтарға салмаңыз.
3. Қырғыш емес жуу заттарын қолданып, нанға арналған науаны **(5)** ішінен жуыңыз. Науаны кептіріңіз.
4. Қамыр илеуге арналған қалақты **(6)** қырғыш емес жуу заттарымен ағып жатқан суда жуып, жұмсақ шүберекпен құрғақ етіп сүртіңіз.

Ескерту: егер қалақ (6) біліктен алынбаса, науаға (5) толтырып су (температурасы 50° С-ге дейін) құйып, 30 минут уақытқа қалдырыңыз. Осыдан кейін қалақты шығарып алып жуыңыз және жұмсақ шүберекпен құрғақ етіп сүртіңіз.

5. Құралды сақтауға қою алдында, оның түгел суығанына, жуылғанына, кепкеніне және қақпағы жабық екеніне көз жеткізіңіз.

ПАЙДАЛЫ КЕҢЕСТЕР



Төменде көрсетілген өнімдердің сипаттамасы, Сізге дәмді және хош иісті нан пісіруге көмек береді.

Нан пісіруге арналған өнімдер:

1. Нан үшін арнайы ұн.
Нан үшін арнайы ұнның құрамында ұлпаның мөлшері жоғары болу керек, өйткені ұлпаның иілімділігі жоғары болғандықтан, қамыр көтерілгеннен кейін, ол қамырдың өлшемі мен пішінің бір қалыпты ұстауға көмектеседі. Құрамында ұлпаның мөлшері жоғары ұн, жай ұнға қарағанда, өлшемі үлкен және ішкі құрылымы жақсартылған нанды жасауды мүмкін етеді.
2. Жай ұн.
Жай ұн бидайдың сұрыпталған аралас жұмсақ және қатты сорттарынан жасалады. Бөлме мен бөліштерді тез дайындауда қолданылады.
3. Бүтін дәнді ұн.
Бүтін дәнді ұн тартылған бидайдан жасалады және құрамында бидай қабығы мен ұлпа бар. Бұл ұн, жай ұнға қарағанда, ауыр және нәрлі келеді. Бүтін дәнді ұннан пісірілген нан әдетте өлшемі жағынан кішірек болады. Нанның дәмі тамаша болу үшін, көптеген дайындау ережелерінде бүтін дәнді ұн мен нан үшін арнайы ұнды араластырып дайындаған ұсынылған.
4. Қара бидай ұны.
Қара бидай ұны (ірі тартылған ұн) – құрамында талшықтары көп, бүтін дәнді ұнға ұқсас, ұнның түрі. Мөлшері үлкен нан шығу үшін, қамырды қара бидай ұны мен нан үшін арнайы ұнының қоспасынан жасағаныңыз жөн.
5. Бөліштерге арналған ұн.
Бөліштерге арналған ұн бидайдың жұмсақ сорттарынан тартылған ұннан немесе протеин мөлшері төмен бидай ұнынан жасалады.
6. Жүгері ұны немесе сұлы ұны.
Жүгері ұны немесе сұлы ұны жүгері немесе сұлы дәндері тартылғанда жасалады. Бұл ұнның түрін, ірі тартылған ұннан нан жасаған кезде, хош иісін күшейтетіндіктен және біркелкілігін жақсартатындықтан қосылады.
7. Ұнның әртүрлі сорттары ұқсас келеді. Шындығында ашытқы қосылған ашытылу мен ұнның әртүрлі сорттарының сіңіру мүмкіншіліктері қамырдың иленуі мен қамырдың ашытылуына және дайын нанның сақталуына әсер етеді.
7. Қант.
Қант – нанға тәтті дәм және түс беретін өте маңызды өнім. Әдетте ақ қант қолданылады. Қоңыр қант, қант ұнтағы, жылтырақ қант сыламасы дәміне байланысты қосылады.
8. Ашытқы.
 $1 \text{ ас қасық құрғақ ашытқы} = \frac{3}{4} \text{ ас қасық бірден ашытылатын ашытқы}$
 $5 \text{ ас қасық құрғақ ашытқы} = 3 \frac{3}{4} \text{ ас қасық бірден ашытылатын ашытқы}$
 $2 \text{ ас қасық құрғақ ашытқы} = 1,5 \text{ ас қасық бірден ашытылатын ашытқы}$
Ашытқы тоңазытқышта сақталу керек, өйткені ол бөлме температурасының әсерінен бұзылуы мүмкін. Әдетте қамырдың көтерілуімен болатын қиындықтар, ашытқының бұзылғанымен байланысты. Төменде келтірілген тәсілдің көмегімен Сіз ашытқының қолдануға жарамдылығын тексере аласыз.
а) Жарты кесе жылы суды (45–50° С) мөлшерлі стаканға құйыңыз.
б) Құйылған суға мөлшері 1 шай қасық ақ қантты салып араластырыңыз, сосын мөлшері 2 шай қасық ашытқы салыңыз.

- с) Мөлшерлі стаканды 10 минут уақытқа жылы жерге қойыңыз. Суды араластырмаңыз.
- d) Көбік мөлшерлі стаканның шетіне көтерілуі керек, әйтпесе ашытқы бұзылған.
9. Тұз.
Тұз нанның хош иісі мен қабығының түсін жақсартады. Бірақ тұз қамырдың ашытылуын бәсеңдету мүмкін. Ешқашан шамадан тыс көп тұз қолданбаңыз. Тұз қолданбауға болмайды, өйткені тұзсыз нан өте үлкен болады.
10. Жұмыртқа.
Жұмыртқа нанның біркелкілігін жақсартып, өлшемін үлкейтеді, оны нәрлендіріп, оған ерекше хош иіс береді.
11. Май, сары май және өсімдік майы.
Май нанды жұмсағырақ етеді және оның сақтау мерзімін ұзартады. Сіз, нан пісірген кезде, маргарин, сары май мен өсімдік майын қолданып көріңіз және өзіңізге қолайлысын таңдап алыңыз. Тоңазытқыштан шығарылған сары майды қолданар алдында, басқа өнімдермен оңай араластыру үшін, еріту немесе кішкене кесектерге кесіп ұсақтау керек.
12. Жұмсартқыш.
Жұмсартқыш әдетте жылдам дайындау кезінде, қамыр тез көтерілу үшін, қолданылады. Жұмсартқыш қамырда, көп уақыт қажет етпейтін, көпіршіктерді пайда болдыратын, химиялық жолмен газ бөлінуді туғызады және нанды жұмсақ етеді.
13. Сода.
Жұмсартқыш сияқты соданы да жоғарыда суреттелгендей қолданады. Сонымен бірге соданы жұмсартқышпен қоса қолдануға болады.
14. Су.
Су – нан пісіруге арналған негізгі өнім. 20–25°C дейін жылытылған су, нан пісіру үшін, ең қолайлы келеді. Суды, нанның хош иісін күшейтетін және нан қабығының түсін жақсартатын, жаңа сауылған сүтпен немесе суда ерітілген 2% құрғақ сүтпен алмастыруға болады.

Дайындау ережелері

Жұмыртқа наны

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Сүт	1/2 кесе	1 мөлшерлі стакан	1 1/4 мөлшерлі стакан
Жұмыртқа	1	2	2
Сары май немесе маргарин	1 ас қасық	1 1/2 ас қасық	2 ас қасық.
Тұз Соль	1 шай қасық	1 1/2 шай қасық	2 шай қасық
Нан үшін арнайы ұн	2 кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Қант Сахар	1 1/2 ас қасық	2 1/4 ас қасық	3 ас қасық
Құрғақ ашытқы	2/3 шай қасық	1 шай қасық	1 1/4 шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Негізгі»

Жай ақ нан

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Жылы су	3/4 кесе	1 мөлшерлі стакан	1 1/4 мөлшерлі стакан
Тұз Соль	1/2 шай қасық	1 1/8 шай қасық	1 1/2 шай қасық
Қант Сахар	1 1/2 ас қасық	2 1/4 ас қасық	3 ас қасық
Зәйтүн немесе өсімдік майы	1 1/2 ас қасық	2 1/4 ас қасық	3 ас қасық
Нан үшін арнайы ұн	2 кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Бірден ашытылатын ашытқы	1 шай қасық	1 1/2 шай қасық	2 шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Негізгі»

Шоколад наны

Өнімдер	450г	900 г	1125 г
Су	$\frac{1}{2}$ кесе	$1\frac{1}{8}$ мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{2}$ мөлшерлі стакан
Белая мука для хлеба	$1\frac{1}{2}$ кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Қант	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	$\frac{1}{4}$ мөлшерлі стакан	$\frac{1}{4}$ мөлшерлі стакан
Тұз	$\frac{3}{4}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	2 шай қасық
Ұнтақталған шоколад	$\frac{1}{4}$ кесе	$\frac{1}{2}$ мөлшерлі стакан	$\frac{1}{2}$ мөлшерлі стакан
Ваниль	$1\frac{1}{3}$ шай қасық	$\frac{3}{4}$ шай қасық	1 шай қасық
Жұмыртқа	1	1	1
Какао ұнтағы	$\frac{1}{4}$ кесе	$\frac{1}{2}$ мөлшерлі стакан	$\frac{1}{2}$ мөлшерлі стакан
Бірден ашытылатын ашытқы	1 шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	2 шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Тәтті»

Ақ нан

Өнімдер	450г	900 г	1125 г
Су	$\frac{2}{3}$ мөлшерлі стакан	1 мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан
Сары май	2 ас қасық	3 ас қасық	4 ас қасық
Қант	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	$2\frac{1}{4}$ ас қасық	3 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	2 шай қасық
Нан үшін арнайы ұн	2 кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Құрғақ ашытқы	$\frac{3}{4}$ ас қасық	$1\frac{1}{8}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Негізгі»

Мейіз қосылған нан

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Су	$\frac{1}{2}$ кесе	1 мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан
Сары май	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	3 ас қасық	4 ас қасық
Қант	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	$\frac{1}{4}$ мөлшерлі стакан	$\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан
Тұз	$\frac{1}{2}$ шай қасық	$1\frac{1}{8}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық
Корица	$\frac{1}{3}$ шай қасық	$\frac{3}{4}$ шай қасық	1 шай қасық
Нан үшін арнайы ұн	$1\frac{1}{2}$ кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Мейіз	$\frac{1}{4}$ кесе	$\frac{1}{2}$ мөлшерлі стакан	$\frac{2}{3}$ мөлшерлі стакан
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	$1\frac{1}{8}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Тәтті»

100% бүтін дәнді нан

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Су	$\frac{3}{4}$ кесе	$1\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан	$1\frac{3}{4}$ мөлшерлі стакан
Құрғақ сүт	1 шай қасық	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	2 ас қасық
Сары май немесе маргарин	$\frac{3}{4}$ ас қасық	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	2 ас қасық
Бал	2 ас қасық	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	$1\frac{1}{3}$ шай қасық	$1\frac{3}{4}$ шай қасық
Бүтін дәнді ұн	1 кесе	$3\frac{1}{4}$ мөлшерлі стакан	$4\frac{1}{4}$ мөлшерлі стакан
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	$1\frac{1}{8}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Бүтін дәнді»

Француз наны

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Су	$\frac{1}{2}$ кесе	1 мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан
Сары май	$\frac{3}{4}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	2 шай қасық
Қант	1 ас қасық	2 ас қасық	$2\frac{2}{3}$ ас қасық
Тұз	$\frac{1}{2}$ шай қасық	$1\frac{1}{8}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық
Нан үшін арнайы ұн	$1\frac{1}{2}$ кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Құрғақ ашытқы	$\frac{1}{2}$ шай қасық	$1\frac{1}{8}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Француз»

Жүгері наны

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Сүт	$\frac{2}{3}$ кесе	1 мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{4}$ кесе
Жұмыртқа	2	4	5
Сары май немесе маргарин	1 ас қасық	$\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан	$\frac{1}{2}$ кесе
Тұз	$\frac{1}{2}$ шай қасық	1 шай қасық	1 шай қасық
Әр түрлі тағамдарға арналған	1 кесе	$2\frac{2}{3}$ мөлшерлі стакан	$3\frac{1}{3}$ кесе
Жүгері ұны	$\frac{1}{2}$ кесе	1 мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{4}$ кесе
Қант Сахар	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	$\frac{1}{4}$ мөлшерлі стакан	$\frac{1}{3}$ кесе
Жұмсартқыш Разрыхлитель	$2\frac{1}{2}$ шай қасық	5 шай қасық	6 шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Жылдам»

Өте тез дайындалатын нан

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Жылы су (45–50°C)	$\frac{1}{3}$ кесе	$\frac{3}{4}$ мөлшерлі стакан	1 мөлшерлі стакан
Жұмыртқа	1	2	2
Сары май немесе маргарин	1 ас қасық	$2\frac{1}{4}$ ас қасық	3 ас қасық
Тұз	$\frac{1}{3}$ шай қасық	$\frac{3}{4}$ шай қасық	1 шай қасық
Нан үшін арнайы ұн	$1\frac{1}{2}$ кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Қант Сахар	$\frac{3}{4}$ ас қасық	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ ашытқы	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	3 шай қасық	4 шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Жылдам дайындау», «Ультразылдам»

Сэндвичтерге арналған нан

Өнімдер	450 г	900 г	1125 г
Су	$\frac{1}{2}$ кесе	1 мөлшерлі стакан	$1\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан
Сары май немесе маргарин	$\frac{3}{4}$ ас қасық	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	2 ас қасық
Тұз	$\frac{3}{4}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	2 шай қасық
Қант	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	3 ас қасық	4 ас қасық
Құрғақ сүт	$\frac{3}{4}$ ас қасық	$1\frac{1}{2}$ ас қасық	2 ас қасық
Нан үшін арнайы ұн	$1\frac{1}{2}$ кесе	3 мөлшерлі стакан	4 мөлшерлі стакан
Құрғақ ашытқы	$\frac{3}{4}$ шай қасық	$1\frac{1}{2}$ шай қасық	2 шай қасық

Ұсынылатын бағдарлама: «Сэндвич»

Уытты нан («Бородинский»)

Өнімдер	1125 г
Құрғақ ашытқы	2 шай қасық
Ақ бидай ұны	1 мөлшерлі стакан
Қара бидай ұны	3 мөлшерлі стакан
«Экстра-Р» құрғақ ұйытқысы	$1\frac{1}{2}$ шай қасық
«Панифарин» пісіруге арналған қоспасы	1 ас қасық
Сары май немесе маргарин	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Бал	2 ас қасық
Ұнтақталған кориандр	$1\frac{1}{2}$ ас қасық
Қайнатылған уыт	4 ас қасық + $\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан қайнаған ыстық су
Су	1 мөлшерлі стакан

4 ас қасық уытқа $\frac{1}{3}$ мөлшерлі стакан қайнаған ыстық су құйыңыз. Араластырып, толық суытыңыз.

Өнімдерді керекті кезекпен салыңыз.

Ұсынылатын бағдарлама: «Үй наубайшысы»

Дайындау кезеңі	Уақыт, минут
ЗАМЕС1 – бірінші рет илену	10
РОСТ1– бірінші рет ашытылу	60
ЗАМЕС2 – екінші рет илену	8
РОСТ2– екінші рет ашытылу	20
РОСТ3– үшінші рет ашытылу	20
ПЕЧЬ – пісірілу	60
ТЕПЛО – жылытып тұру	60

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



Құралды пайдалану кезінде, үнемі, төмендегі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз:

▶ Электр тоғына түсіп қалуды болдырмас үшін **құралды, оның ашасын немесе электр сымын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз**. Құралды ол суға немесе басқа сұйықтықтарға түсіп кетпейтіндей жерге қойыңыз. Құралға су тиіп кеткен жағдайда, оны тез арада желіден ажыратыңыз. Суға түсіп кеткен құралды қолданбаңыз. Оны уәкілетті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.

- ▶ Балалардың ересек адамдардың қарауынсыз құралмен жұмыс істеуіне жол бермеңіз.
- ▶ Құрал мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолдануына арналмаған. Сонымен бірге құралды, осы нұсқаумен таныспай, қолдануына тиім салынады.
- ▶ Егер құралдың штепсельдік ашасы құрылысы жағынан Сіздің розеткаға сай келмесе, маманнан көмек сұраңыз.
- ▶ Түрлі ауыстырғыштарды қолдану құралды бұзып, көпілдікті міндеттемелерді тоқтатуы мүмкін.
- ▶ Желіге қосылған құралды қараусыз қалдырмаңыз.
- ▶ Құралдың орнын ауыстырған жағдайда, оны тазалау, сақтау алдында желіден ажыратыңыз.
- ▶ Құралды ешуақытта электр сымынан тартып желіден ажыратпаңыз; штепсель ашасынан ұстап, розеткадан шығарыңыз.
- ▶ Электр сымының немесе құралдың өзінің қыздырылған бұйымдарға тимеуін қадағалаңыз.
- ▶ Құралды және электр сымын ешкім де, абайсызда іліп кетіп, құралды құлатып алмайтындай орналастырыңыз.
- ▶ Электр сымы немесе штепсель ашасы бұзылған құралды қолданбаңыз. Құралды өздігіңізбен жөндеуге тырыспаңыз.
- ▶ Құралды ешуақытта өздігіңізбен бөлшектемеңіз; оны дұрыс жинамау құралды келесі қолдану кезінде электр тоғына түсіп қалу қаупін туғызуы мүмкін. **Барлық жөндеу жұмыстары тек уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында ғана жүргізілуі тиіс.**
- ▶ Бұл құрал коммерциялық және өнеркәсіптік қолдануға емес, тек үй тұрмысында қолдануға арналған.
- ▶ Осы нұсқаулықтағы барлық талаптарды орындаңыз.
- ▶ Механикалық ақаулары бар аспапты қолданбаңыз, оның жұмысқа жарамдылығын тек уәкілетті қызмет көрсету орталықтарында тексеріңіз.

АРНАЙЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ



- ▶ Құралды жылу көздерінің қасына, тұрақсыз жерге орнатпаңыз.
- ▶ Құралмен істеген кезде, оның құрамына кірмейтін немесе өндіруші ұсынылмаған бұйымдарды қолданбаңыз.
- ▶ Нан пісіретін пештің айналасында 30 см. кем емес бос кеңістік болу керек.
- ▶ Құралды беті жылылық өткізбейтін жерлерде немесе оған тікелей күн сәулелерінің әсері тиетін жерлерде қолданбаңыз..
- ▶ Құралдың еркін жылу алмасуына кедергі жасамаңыз, оны орамалмен немесе басқа заттармен жаппаңыз – бұл құралдың шамадан тыс қызып кетуі мен от шығу қаупіне әкелуі мүмкін!
- ▶ Құралды ешқашан, нан пісіруге керекті өнімдерді науаға салмай, қолданбаңыз.
- ▶ Осы нұсқаулықта ескерілген жағдайлардан басқа кезде, нан пісіретін пешінің жұмыс істеу барысында қақағын ашпаңыз. Құралды қайтадан қолданбас бұрын, науаны немесе қамыр илейтін қалақты орнату

- үшін, құралды 30 минут суытыңыз.
- Нан пісіретін пештің ішіне металл қаңылтырды (фольга) және басқа заттарды салуға болмайды: Бұл айқас тұйықталу немесе от шығу қаупіне әкелуі мүмкін.
- Құрал жұмыс істеген уақытта, оның қозғалатын немесе ыстық бөлшектеріне тиімеңіз.
- Ешқашан нанға арналған науаны жоғарғы жағынан немесе шет жағынан, нанды шығарып алу үшін, ұрмаңыз, өйткені бұл құралдың бүлінуіне әкелуі мүмкін.
- Құралды, ол арналғаннан басқа, өзге мақсаттарда қолданбаңыз.
- Құралды далада қолданбаңыз.
- Нан пісіруге арналған науа мен қамыр илейтін қалақтың бетінде күюге қарсы қабаты бар. Сол қабатты бұзылып кетуден, тырналу мен жаншылудан сақтаңыз.
- Қоршаған ортаның ең қолайлы температурасы 15–34ж%С. Одан жоғары температурада пісірілген нан қышқыл болуы мүмкін, ал одан төмен температурада қамыр көтерілмеуі мүмкін.

ПАЙДАҒА АСЫРУ



Электр тұрмыстық құрал қоршаған ортаға ең аз зиян келтіріп, өңіріңіздегі қалдықтарды пайдаға асыру жөніндегі ережелерге сәйкес пайдаға асырылуы тиіс. Құралды дұрыс пайдаға асыру үшін оны қайталама шикізат өңдейтін жергілікті орталыққа апару жеткілікті. Біз өндіретін құралдар экологиялық таза материалдармен ғана қапталады. Сондықтан да қатты қағаз бен қағазды қағаз қалдықтарымен бірге пайдаға асыруға болады.

САТҚАННАН КЕЙІН ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



Құралыңыз жұмыс істемесе немесе нашар жұмыс істесе кеңес алу үшін немесе жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына барыңыз.

Берілген кепілдік мына жағдайларда жарамсыз:

- Жоғарыда сипатталған қауіпсіздік шараларын және пайдалану жөніндегі нұсқаулықты орындамаған жағдайда.
 - Коммерциялық мақсаттарда қолданған жағдайда (жеке тұрмыстық мұқтаждар шеңберінен тыс қолдану).
 - Кернеулілігі құралда көрсетілген кернеуден айырмашылығы бар желіге қосқан жағдайда.
 - Уәкілетті емес адам немесе қызмет көрсету орталығы жүзеге асырған рұқсатсыз жөндеу немесе бөлшектерін ауыстыру жағдайында.
 - Қолданылатын суға қарамастан құралда пайда болған қақ қабатына байланысты (қақтан тазарту кепілдік міндеттемеге жатпайды және тұтынушының өзі оны істеуі тиіс).
- Сонымен бірге кепілдік:
- бұйымның қаптамасы мен қосалқы бөлшектеріне.
 - механикалық ақаулар мен тозуға
 - құралды пайдалану кезінде шамадан тыс күш салу, ұқыпсыз ұстаған жағдайда (құрал ішіне сұйықтық, шаң, жәндік және басқа да заттар кіріп кеткен жағдайда), мынадай бақытсыз жағдайлар болған жағдайда (найзағай тию, сел, өрт және өзге де апатты жағдайлар) таратылмайды.

Binatone компаниясы сипаттамаларын ешқандай хабарлаусыз өзгерте алады.

Кепілдік мерзімі және басқа да деректер құралға қоса берілетін кепілдік талонында көрсетіледі.

Қызмет көрсету мерзімі: сатып алған күннен бастап 3 жыл.

Шығарған: Binatone Industries Ltd, Great Britain, Wembley, 1 Beresford Avenue, Vitabiotics House (Бинатон Индастриз Лтд, Ұлыбритания)

Binatone Industries Ltd үшін ҚХР-да жасалған, Ұлыбритания.

