

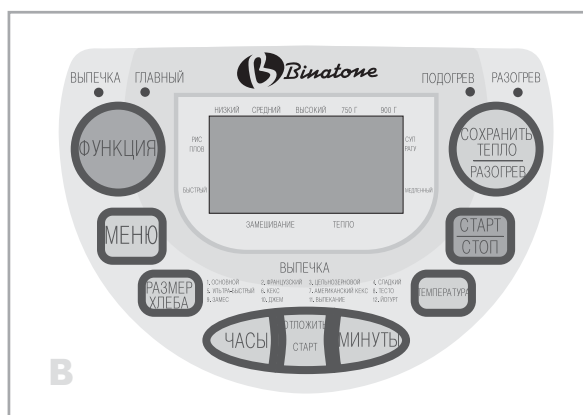
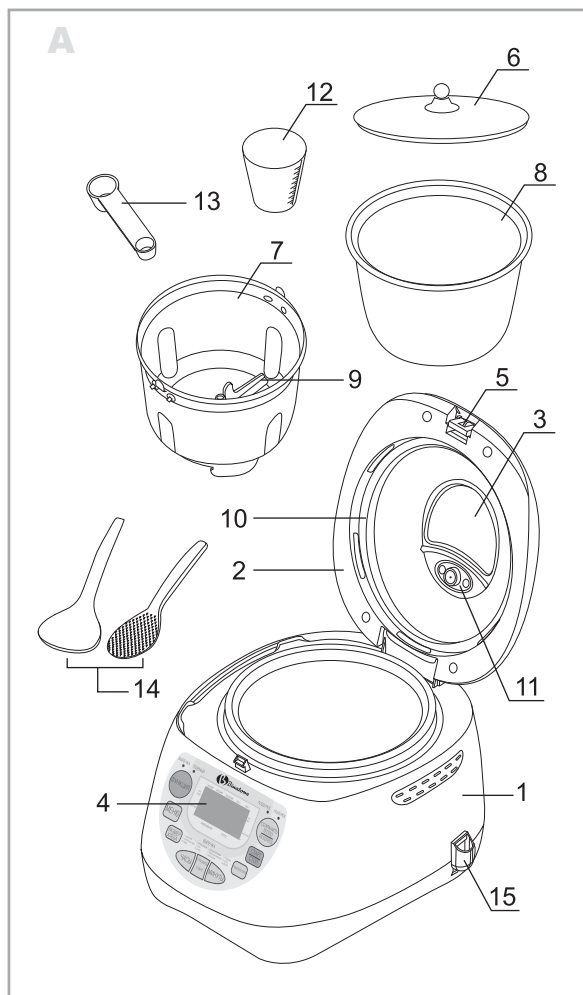


Инструкция по эксплуатации BM-2170



Хлебопечка-мультиповар

Хлебопечка-мультиповар ВМ-2170



РУССКИЙ 4

РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА 32

УКРАЇНСЬКА

Хлебопечка-мультиповар ВМ -2170

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

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 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 поверхность 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°C. При более высокой температуре выпечка может получиться кислой, при более низкой - тесто может не подняться.

РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА

Рисунок А:

1. Корпус
2. Крышка
3. Смотровое окно
4. Контрольная панель (**Рисунок В**)
5. Кнопка-фиксатор крышки
6. Внутренняя крышка
7. Лоток для хлеба
8. Лоток для горячих блюд
9. Лопасть для замешивания
10. Уплотняющее кольцо крышки
11. Заглушка клапана отвода пара
12. Мерный стакан
13. Мерная ложка
14. Набор ложек
15. Держатель для ложек



Контрольная панель (**Рисунок В**):

ФУНКЦИЯ	выбор режима приготовления
МЕНЮ	выбор программы
РАЗМЕР ХЛЕБА	выбор размера буханки
ТЕМПЕРАТУРА	выбор цвета корочки/ температуры приготовления
ОТЛОЖИТЬ СТАРТ	функция отложенного старта
ЧАСЫ и МИНУТЫ	настройка времени для функции отложенного старта
СТАРТ/СТОП	активация/остановка программы
СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/ РАЗОГРЕВ	функция поддержания температуры

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



- Пожалуйста, проверьте состояние прибора, а также наличие всех частей и деталей.
- Вымойте все части прибора в соответствии с разделом «УХОД И ЧИСТКА».
- Включите пустой прибор. Дайте ему прогреться 10 мин, затем отключите.
- После охлаждения вымойте прибор еще раз.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Загрузка продуктов для приготовления хлеба, теста

1. Смажьте растопленным сливочным маслом или маргарином лоток для выпечки (7), лопасть для замешивания теста (9) и стержень внутри лотка. Это обеспечит быстрое отлипание теста от лопасти и легкое вынимание лопасти (9).
2. Установите лопасть для замеса теста (9) на стержень внутри лотка.
3. Положите ингредиенты в лоток (7). Используйте мерный стакан (12) и мерную ложечку (13), чтобы положить именно такое количество продукта, которое требуется.
4. Пожалуйста, придерживайтесь рецепта и добавляйте ингредиенты в той последовательности, как 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: сделайте небольшую ямку в муке, положите дрожжи и разрыхлитель в нее.

Внимание: если тесто плотное, или Вы используете злаки или непросеянную муку, для наилучшего результата измените стандартный порядок заполнения — первыми кладите сухие дрожжи и муку, затем остальные ингредиенты в обратном порядке.

Внимание: не превышайте дозировку продуктов, указанную в рецепте — это может привести к возможной поломке устройства.

Внимание: во время выпечки хлеба по программе УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ используйте теплую воду (48-50 °C).

Загрузка продуктов для приготовления джема, йогурта

Для приготовления джема используйте лоток для хлеба (7) и программу ДЖЕМ режима ВЫПЕЧКА. Далее в инструкции Вы найдете рецепт для приготовления джема.

Для приготовления йогурта используйте лоток для хлеба (7) и программу ЙОГУРТ режима ВЫПЕЧКА (см. пункт «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА»).

РУССКИЙ

Внимание: для приготовления джема и йогурта лоток не нужно смазывать маслом.

Совет: во время приготовления джема измельчите фрукты или ягоды перед закладкой их в лоток (7).

Загрузка продуктов для приготовления первых и вторых горячих блюд

1. Положите ингредиенты в лоток для горячих блюд **(8)**. Используйте мерный стакан **(12)** и мерную ложечку **(13)**, если это указано в рецепте. Пожалуйста, придерживайтесь рецепта и добавляйте ингредиенты в той последовательности, как они указаны в рецепте. Не превышайте необходимое количество воды.
2. Вытрите воду, попавшую на внешнюю поверхность лотка, поместите лоток в прибор. Поверните лоток для проверки максимального соприкосновения с нагревающей пластиной.
3. Закройте прибор. Проверьте плотность прилегания крышки **(2)** к корпусу прибора **(1)**.

Выбор режима приготовления — кнопка ФУНКЦИЯ

- ▶ Подключите прибор к электрической сети. После подключения устройства к электрической сети раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется синяя подсветка и мигающие цифры «0:0». Это означает, что прибор готов к работе.
- ▶ Нажмите кнопку ФУНКЦИЯ для выбора режима приготовления: однократным нажатием устанавливается режим ВЫПЕЧКА. На панели управления под режимом ВЫПЕЧКА загорится зеленый индикатор. По умолчанию на дисплее появляются цифры «3:00», номер программы «1», и два символа «▲» - первый около индикатора цвета корочки буханки (НИЗКИЙ/СРЕДНИЙ/ВЫСОКИЙ), второй – у индикатора размера буханки (750г/900г).
- ▶ Нажав кнопку ФУНКЦИЯ еще раз, Вы перейдете в режим приготовления ГЛАВНЫЙ. Загорится красный индикатор под режимом ГЛАВНЫЙ, на дисплее появятся цифры «0:40» и символ «◀» около названия программы РИС/ПЛОВ.
- ▶ Смена режимов ВЫПЕЧКА/ГЛАВНЫЙ осуществляется повторным нажатием кнопки ФУНКЦИЯ.

Внимание: во время работы программы кнопка ФУНКЦИЯ заблокирована.

Выбор программы - кнопка МЕНЮ

- ▶ После выбора режима приготовления, с помощью кнопки МЕНЮ Вы можете установить необходимую программу приготовления: нажимайте кнопку МЕНЮ последовательно, чтобы установить необходимую программу (**см. рисунок В**). Смена программ сопровождается коротким звуковым сигналом. На экране отображается длительность программы.

- В режиме ВЫПЕЧКА на экране отображается номер программы, в режиме ГЛАВНЫЙ – символы «◀▶» указывают на рабочую программу. Для достижения желаемого результата, пользуйтесь подсказками на корпусе прибора и данными ниже таблицами:
- Для режима ВЫПЕЧКА существует 12 программ приготовления:

Пункты меню	Программы режима ВЫПЕЧКА	Время работы, ч	Описание процессов
1	ОСНОВНОЙ	3:00	Замес, брожение, выпекание теста.
2	ФРАНЦУЗСКИЙ	3:50	Замес, брожение, более длительное выпекание. Хлеб имеет хрустящую корочку и легкую текстуру.
3	ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ	3:40	Замес, брожение, выпекание хлеба из цельнозерновой муки. Увеличенное время нагрева. Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
4	СЛАДКИЙ	2:55	Замес, брожение теста, выпекание сладкого хлеба.
5	УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ	1:15	Замес, брожение, выпекание в ускоренном режиме. Хлеб имеет меньший размер (750г) и более плотную структуру, чем хлеб, испеченный по программе ОСНОВНОЙ.
6	КЕКС	1:08	Замес, брожение, выпекание с использованием соды или разрыхлителя.
7	КЕКС АМЕРИКАНСКИЙ	1:58	Замес, брожение и выпекание с использованием соды или разрыхлителя. Аналог режима №6, но с большим количеством масла.
8	ТЕСТО	1:30	Замес и брожение теста, без выпекания. Режим применяется для рулетов, пиццы, бисквитов и пр.
9	ЗАМЕС	0:15	Только замешивание теста.
10	ДЖЕМ	1:20	Приготовление джема или конфитюра.
11	ВЫПЕКАНИЕ	1:00	Только выпекание, без замеса и брожения теста. Может использоваться после окончания других программ, если Вы хотите увеличить время выпекания.
12	ЙОГУРТ	4:00	Программа приготовления йогурта.

РУССКИЙ

► Для режима ГЛАВНЫЙ существует 4 программы приготовления:

Пункты меню	Программы режима ГЛАВНЫЙ	Время работы программы, ч	Описание процессов
1	РИС/ПЛОВ	0:40	Приготовление круп, требующих длительного времени приготовления, плова, каш.
2	БЫСТРЫЙ	0:32	Приготовление тушеных овощей, лапши, картофеля, легких овощных супов, соусов.
3	СУП/РАГУ	1:00	Приготовление густых супов, супов-пюре, вторых горячих жидких блюд (рагу, гуляша).
4	МЕДЛЕННЫЙ	2:00	Приготовление вторых блюд, требующих длительного времени приготовления (крупных плотных кусков мяса, ребрышек, жаркого, бобовых, субпродуктов).

Выбор размера буханки — кнопка РАЗМЕР ХЛЕБА

Во время установки режима приготовления хлеба и в программах №1-5, Вы можете выбрать желаемый размер буханки: нажмите кнопку РАЗМЕР ХЛЕБА 1-2 раза, пока стрелочка на контрольной панели (4) не установится напротив надписи с желаемым размером буханки: 750 г или 900 г (**см. рисунок В**).

Внимание: эта функция недоступна для режимов №6-12 (КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСКИЙ, ТЕСТО, ЗАМЕС, ДЖЕМ, ВЫПЕКАНИЕ, ЙОГУРТ).

Выбор цвета корочки — кнопка ТЕМПЕРАТУРА

Во время установки режима приготовления хлеба и в программах №1-7 и № 11, Вы можете выбрать желаемую температуру приготовления, определяющую цвет корочки буханки: нажимайте кнопку ТЕМПЕРАТУРА 1-3 раза, пока стрелочка на контрольной панели (4) не установится напротив надписи: НИЗКИЙ (легкое подрумянивание), СРЕДНИЙ (среднее) или ВЫСОКИЙ (поджаристая корочка) - **см. рисунок В**. По умолчанию установлен режим СРЕДНИЙ.

Для программы №12 (ЙОГУРТ) Вы также можете выбрать желаемую степень нагрева.

Внимание: эта функция недоступна для программ №8-10 (ТЕСТО, ЗАМЕС, ДЖЕМ).

Функция ОТЛОЖИТЬ СТАРТ

Если Вы хотите, чтобы прибор автоматически включился по прошествии определенного времени, используйте кнопку ОТЛОЖИТЬ СТАРТ.

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

Внимание: не используйте для функции ОТЛОЖИТЬ СТАРТ никаких скоропортящихся продуктов, таких как яйца, молоко, лук, фрукты и пр.

После установки нужной программы работы с помощью кнопки МЕНЮ, нажмите кнопку ОТЛОЖИТЬ СТАРТ. Прозвучит звуковой сигнал и замигает текущая установка времени отсрочки. Вы можете установить необходимое время отсрочки с помощью кнопок ЧАСЫ и МИНУТЫ:

- ▶ Нажмите ЧАСЫ, чтобы установить часы в интервале от 0 до 12 ч. Удерживайте кнопку, пока не установится нужный Вам временной интервал. Шаг составляет 1ч.
- ▶ Для нашего примера установите временной интервал 8 часов.
- ▶ Нажмите МИНУТЫ, чтобы установить минуты в интервале от 0 до 59. Удерживайте кнопку, пока не установится нужный Вам интервал. Шаг составляет 1 минуту. Для нашего примера установите временной интервал 30 минут.

Внимание: если введенный интервал отсрочки превысит максимальный (12ч), на дисплее отобразятся первоначальные настройки.

- ▶ Для подтверждения установленного интервала отсрочки нажмите кнопку ОТЛОЖИТЬ СТАРТ еще раз. Снова раздастся звуковой сигнал, цифры перестанут мигать.

Внимание: функция ОТЛОЖИТЬ СТАРТ недоступна для программ №№ 5-10, 12 (УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ, КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСКИЙ, ТЕСТО, ЗАМЕС, ДЖЕМ, ЙОГУРТ) и функции СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ.

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.

РУССКИЙ

Активация программы - кнопка СТАРТ/СТОП

- Чтобы запустить выбранную программу, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП и удерживайте ее 1-2 секунды. Короткий звуковой сигнал будет подтверждением начала работы. На дисплее начнут мигать две точки в показателях времени. Начнется отсчет времени (для режима ВЫПЕЧКА - обратный отсчет).

Внимание: во время работы запущенной программы любая другая кнопка, кроме СТАРТ/СТОП заблокирована.

- Чтобы остановить работающую программу и/или выбрать другую, снова нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП. Через 2-3 секунды звуковой сигнал подтвердит, что программа отключена, дисплей отобразит стандартные установки по умолчанию – программу ОСНОВНОЙ (если установлен режим ВЫПЕЧКА) или РИС/ПЛОВ (если установлен режим ГЛАВНЫЙ).

Добавление дополнительных ингредиентов в процессе работы

Через некоторое время после начала работы программ №№ 1-4 (ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, СЛАДКИЙ) Вы услышите длинный звуковой сигнал, который обозначает, что Вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты (орехи, семечки, цукаты и т.д.). Откройте крышку и добавьте их, если необходимо.

Внимание: во время работы прибора возможно выделение пара через отверстие крышки. Это нормальное явление.

Окончание процесса приготовления

В конце процесса приготовления Вы услышите 10 звуковых сигналов. Нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП. Через 3-5 секунд готовое блюдо можно доставать.

Внимание: если Вы не нажмете кнопку СТАРТ/СТОП, для программ №№ 1-7 (ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, СЛАДКИЙ, УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ, КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСКИЙ) режима ВЫПЕЧКА и программ №1, 2 (РИС/ПЛОВ, БЫСТРЫЙ) режима ГЛАВНЫЙ, в конце работы автоматически включится функция поддержания температуры. Она будет работать в течение 1 часа, после чего прибор отключится.

Извлечение готового хлеба из лотка

- ▶ Чтобы достать хлеб, откройте крышку (2) и крепко захватите ручку лотка для хлеба (7), используя прихватки. Поверните лоток (7) против часовой стрелки и вытащите его из хлебопечки.
- ▶ Переверните лоток (7) 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.

- ▶ Положите хлеб в сухое прохладное место и дайте ему остыть примерно 20 мин.
- ▶ Выключите прибор из сети, если его использование закончено.

Внимание: перед нарезкой выпеченного хлеба удалите лопасть для замеса теста (9), оставшуюся внутри хлеба. Хлеб очень горячий, поэтому никогда не пытайтесь достать лопасть рукой.

Приготовление йогурта

1. Тщательно очистите лоток для выпечки хлеба (7) внутри и снаружи, стерилизуйте в кипящей воде. Вытрите поверхность лотка мягкой тканью, также стерилизованной в кипящей воде. Также стерилизуйте и внутреннюю крышку прибора (6).

Внимание: исходные ингредиенты должны быть отличного качества: йогурт с активными лактобактериями (количество бактерий не менее 100 млн. в 100 мл), свежее или стерилизованное молоко, шоколад или сиропы.

2. Залейте свежее молоко и йогурт в лоток для хлеба (7) в пропорции 10:1. Равномерно размешайте, накройте крышкой (6).

Внимание: крышку нужно использовать только в программе ЙОГУРТ.

3. Выберите кнопкой ФУНКЦИЯ режим приготовления.
4. Выберите кнопкой МЕНЮ необходимую программу №12 ЙОГУРТ. По умолчанию установлен стандартный временной режим для готовки (4 часа при средней температуре). Для достижения оптимального результата Вы можете изменить настройки времени в пределах 4-8 часов – используйте кнопки ЧАС и МИНУТА – см. функцию ОТЛОЖИТЬ СТАРТ. Чем больше время работы программы, тем гуще получится йогурт.
5. Вы также можете использовать кнопку ТЕМПЕРАТУРА:

РУССКИЙ

чем выше температура, тем более густым получается йогурт. По умолчанию температура установлена на среднем уровне. Вы можете изменить настройки (см. пункт ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ).

Совет: вы можете получить более густой йогурт, увеличив температуру. Но наиболее качественный йогурт получается при средней температуре и 6 часах работы программы ЙОГУРТ.

6. Для начала работы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Начнется обратный отсчет времени. После окончания программы проверьте качество йогурта. Готовый йогурт надо хранить в холодильнике или же, в течение короткого времени – при нормальной температуре в помещении.

Внимание: в режиме приготовления йогурта функция ОТЛОЖИТЬ СТАРТ заблокирована.

Функция поддержания температуры — кнопка СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ

**Автоматическая установка функции
поддержания температуры:**

после окончания работы программ №№ 1-7 (ОСНОВНОЙ, ФРАНЦУЗСКИЙ, ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ, СЛАДКИЙ, УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ, КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСКИЙ) режима ВЫПЕЧКА и программ №1, 2 (РИС/ПЛОВ, БЫСТРЫЙ) режима ГЛАВНЫЙ автоматически активируется функция поддержания температуры. Время работы по умолчанию – 1 час. После окончания режима раздается длинный звуковой сигнал.

Внимание: для программ №№ 8-10, 12 (ТЕСТО, ЗАМЕС, ДЖЕМ, ЙОГУРТ) режима ВЫПЕЧКА и программ №№ 3, 4 (СУП/РАГУ, МЕДЛЕННЫЙ) режима ГЛАВНЫЙ функция поддержания температуры недоступна.

Установка функции поддержания температуры вручную:

- ▶ Если Вы находитесь в режиме ВЫПЕЧКА, Вы можете использовать только функцию СОХРАНИТЬ ТЕПЛО. Нажмите кнопку СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ - загорится красный индикатор работы режима СОХРАНИТЬ ТЕПЛО и раздается звуковой сигнал.
- ▶ Если Вы находитесь в режиме ГЛАВНЫЙ, вы можете выбрать режим СОХРАНИТЬ ТЕПЛО (красный индикатор работы) или РАЗОГРЕВ (зеленый индикатор работы) повторным нажатием кнопки СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ.
- ▶ На дисплее отобразится время работы режима по умолчанию. Вы можете изменить настройки с помощью кнопок ЧАС или МИНУТА – см. функцию ОТЛОЖИТЬ СТАРТ. Максимальное время установки режима – 12 часов. После

изменения настроек снова нажмите кнопку СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ. Начнется отсчет времени.

Внимание: если был установлен режим ГЛАВНЫЙ и прибор автоматически перешел в режим поддержания температуры, Вы снова можете разогреть блюда с помощью кнопки СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ. Если же был установлен режим ВЫПЕЧКА, вы не сможете повторно разогреть выпекаемый хлеб — клавиша будет заблокирована.

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.

Индикация дисплея

1. После подключение прибора к электросети на дисплее могут появиться мигающие символы «EE1» или «EE0» и раздастся звуковой сигнал. Это означает, что неисправны управляющие датчики. Необходимо отключить устройство от сети и отнести в ближайший уполномоченный центр для проверки.
2. Во время приготовления хлеба (после запуска программы кнопкой СТАРТ/СТОП) датчик температуры осуществляет контроль температуры. Если на дисплее появляются мигающие символы «LLL» и предупреждающий звуковой сигнал, значит, температура ниже предельно допустимой. Если появляются символы «HHH» и звучит звуковой сигнал - значит температура выше предельно допустимой. В этом случае необходимо нажать на кнопку СТАРТ/СТОП и выключить прибор. После этого откройте крышку и дайте машине остыть в течение 10-20 мин.

Внимание: в программах №№6,10,11 (КЕКС, ДЖЕМ, ВЫПЕКАНИЕ) датчик контроля температуры не работает.

3. Во время работы функции ОТЛОЖИТЬ СТАРТ датчик контроля температуры проверяет температуру дважды - перед установкой функции и перед началом выпечки.
4. Перед запуском программы специальный датчик проверяет правильность установки лотка. Если лоток для хлеба установлен неправильно, после нажатия клавиши СТАРТ/СТОП прозвучат 10 звуковых сигналов, на дисплее появится

РУССКИЙ

мигающий символ ☒. Если неправильно установлен лоток для горячих блюд, также прозвучат 10 звуковых сигналов, и на дисплее появится символ ☒.

5. Индикация процесса перемешивания – вращающийся символ ⌚.
6. Индикация процесса подъема теста и выпекания – мигающий символ ☼.
7. Индикация приготовления в режиме ГЛАВНЫЙ – мигающий символ ☼.
8. Индикация режима поддержания температуры – красный индикатор и мигающий символ ☼.
9. Индикация режима разогрева – зеленый индикатор и мигающий символ ☼.

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 лотки для приготовления (7) и (8) изнутри, используя неабразивные моющие средства. Просушите их.
4. Промойте лопасть для замеса теста (9) проточной водой с неабразивными моющими средствами и насухо вытрите мягкой тряпочкой.

Примечание: если лопасть (9) не снимается с оси, заполните лоток (7) 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



Полезные советы для приготовления хлеба

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 высокой 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.

а) Налейте $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды ($45-50^{\circ}\text{C}$) в мерный стакан.

б) Положите 1 ч.л. белого сахара в чашку и размешайте,

потом высыпьте в воду 2 ч.л. дрожжей.

с) Поставьте мерный стаканчик в теплое место на 10 мин. Не размешивайте воду.

d) 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 мягче.

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°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.

Полезные советы для приготовления горячих блюд

Приготовление блюд из риса и круп (плова, каш) — режим РИС/ПЛОВ:

1. Пожалуйста, добавляя воду, обращайте внимание на метки на внутренней поверхности лотка **(8)**: если Вы готовите 6 мерных чашек риса или крупы, добавьте воду до отметки **«6»**.
2. Если Вы хотите получить более мягкий рис или более жидкую кашу, добавляйте больше воды.

Внимание: не превышайте максимальный объем лотка — маркировки «8».

3. Время приготовления блюд из круп при температуре

окружающей среды около 20°C – около 40 минут. Для быстрого приготовления – около 30 минут. Если температура окружающей среды ниже, необходимо более длительное время приготовления.

4. Программа **БЫСТРЫЙ** является сокращенной. После завершения программы перемешайте блюдо, накройте его крышкой, и оставьте на 5 минут, т.к. внизу может остаться небольшое количество более жестких ингредиентов.

Приготовление жидких блюд – режим СУП/РАГУ:

Добавляйте воду согласно следующему правилу:

1. Для супа: заполнив лоток до отметки «2», добавляйте воду до отметки «8». Пропорция количества воды к количеству исходных ингредиентов составляет 4:1.
2. Регулируйте необходимое количество воды, учитывая способность исходных ингредиентов к впитыванию. Если Вы хотите получить более густое блюдо, сократите количество воды (пропорция 2:1).

Приготовление тушеного мяса и продуктов, требующих длительной обработки – режим МЕДЛЕННЫЙ:

Если Вы хотите приготовить большие плотные или жесткие куски мяса, ребрышки, бобовые или субпродукты, используйте режим МЕДЛЕННЫЙ. Фасоль, горох, бобовые лучше замочить перед приготовлением в холодной воде на 40-50 минут.

Важность точного соблюдения мер компонентов

Одним из важных моментов для приготовления вкусных блюд и удачной выпечки является точное соблюдение количеств ингредиентов. Пожалуйста, используйте мерную чашку и ложку, если в рецепте указаны мерные количества.

1. Измерение жидких компонентов: вода, молоко или другие жидкости должны измеряться мерной чашкой. Проверяйте – они должны быть на горизонтальном уровне и совпадать с метками на чашке.
2. Измерение сухих порошкообразных компонентов: ингредиенты должны быть засыпаны свободным образом. Выровняйте их до горизонтального уровня для более точного измерения.

Внимание: когда Вы измеряете компоненты, мерные емкости должны быть чистыми и сухими.

3. Правильная последовательность добавления компонентов: жидкие компоненты, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Мука не должна быть полностью покрыта жидкостью – дрожжи могут быть помещены только в сухую муку. Также, дрожжи не должны соприкасаться с солью. Дополнительные компоненты (фрукты, ягоды и пр.) должны добавляться

РУССКИЙ

только после замеса муки и получения сигнала-разрешения о добавлении дополнительных компонентов.

Внимание: если дополнительные компоненты будут добавлены слишком рано, пройдет слишком много времени, и их аромат в хлебе будет слабым.

Внимание: при использовании функции ОТЛОЖИТЬ СТАРТ никогда не добавляйте в смесь скоропортящиеся продукты (яйца, фрукты и пр.).

Список возможных проблем:

№	Проблема	Возможная причина	Способ решения
1	Дым, выходящий из вентиляционного отверстия во время процесса выпекания	Посторонний предмет на нагревательном элементе. Если дым появляется во время первого использования, возможно, на поверхности нагревательного элемента осталась заводская смазка.	Отключите прибор, аккуратно откройте крышку. Очистите нагревательный элемент сухой чистой тканью. Осторожно, не обожгитесь!
2	Нижняя корочка хлеба слишком толстая	Хлеб передержали в приборе в режиме автоматического поддержания температуры – он потерял слишком много жидкости.	Сразу после приготовления вынимайте готовый хлеб из прибора.
3	Сложно вынуть хлеб из формы	Лопасть для замеса теста прилипла к стержню внутри лотка.	Выньте хлеб из формы, залейте ее горячей водой (лопасть должна быть полностью погружена в воду). Оставьте на 10 минут. Затем – очистите форму. На будущее – лучше смазывайте лопасть и форму маслом.
4	Плохо перемешанные компоненты, хлеб неудачный	Неподходящая программа приготовления.	Выберите другую программу.
		Во время приготовления несколько раз открывали крышку. Хлеб высох, нет поджаристой корочки.	Не открывайте крышку во время подъема теста.

		Сопротивление при замесе было слишком большим, лопасть для замеса не могла нормально перемешивать компоненты.	Выньте хлеб из лотка, проверьте работу лопасти в режиме замеса без теста. Если режим замеса не работает, обратитесь в сервисный центр.
5	На дисплее появляются символы «Н:НН» после нажатия кнопки СТАРТ/СТОП	Температура в приборе слишком высока для приготовления хлеба.	Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, отключите прибор. Откройте крышку, выньте лоток для хлеба, дайте прибору остыть.
6	Слышен звук работающего мотора, но тесто не перемешивается	Неправильная установка лотка или слишком много теста.	Проверьте правильность установки лотка, точность соблюдения рецепта – очередность и количество ингредиентов.
7	Буханка слишком большая и упирается в крышку	Излишек дрожжей или муки. Также, возможно, что температура окружающей среды слишком высока.	Проверьте точность соблюдения рецепта – очередность и количество ингредиентов, температуру окружающей среды. При следующем приготовлении уменьшите количество дрожжей или муки.
8	Буханка слишком маленькая или хлеб не поднимается	Отсутствие, недостаточное количество или плохое качество дрожжей – нет взаимодействия с водой. Возможно дрожжи смешались с солью, или температура воды была слишком высокой. Также, возможно, температура окружающей среды была слишком низкой.	Проверьте количество и качество дрожжей, правильность добавления ингредиентов, увеличьте температуру окружающей среды.

РУССКИЙ

9	Поднявшееся тесто выходит за пределы лотка	Излишек жидкостей делает тесто мягким и увеличивает и ускоряет реакцию дрожжей.	При следующем приготовлении уменьшите количество жидкости – плотность теста увеличится.
10	Хлеб в середине плохо вымешан и не пропечен	Плохой помол муки, поэтому тесто плохо поднялось.	Используйте более качественную муку или добавьте разрыхлитель.
		Слишком высокая температура дрожжей или слишком быстрая реакция дрожжей.	Используйте дрожжи комнатной температуры.
		Излишек воды сделал тесто слишком мягким и жидким.	Уменьшите количество воды в рецепте с учетом способности ингредиентов к поглощению воды.
11	Хлеб слишком плотный и тяжелый	Излишек муки, недостаток воды.	Уменьшите количество муки или увеличьте количество воды.
		Излишек фруктовых добавок или цельнозерновой муки.	Сократите количество дополнительных ингредиентов или увеличьте количество дрожжей.
12	В середине буханки пустота	Излишек воды, дрожжей или отсутствие соли.	Уменьшите количество воды или дрожжей, проверьте количество соли.
		Слишком высокая температура воды.	Проверьте температуру воды.
13	Поверхность хлеба покрыта мукой/налетом	Наличие клейких или глютеносодержащих компонентов в тесте (бананы, масло и т.п.).	Не добавляйте слишком клейкие или глютеносодержащие компоненты.
		Плохо перемешанное тесто или мало воды.	Проверьте количество воды и работоспособность хлебопечки.
14	При приготовлении по программе КЕКС верхняя корочка буханки слишком толстая и темная	Возможное неверное количество или замена ингредиентов, избыток сахара.	Прервите рабочую программу клавишей СТАРТ/СТОП за 5-10 минут до окончания заданного времени. Подержите готовый хлеб в течение 20 минут под закры-

			той крышкой.
15	Излишек или недостаток жидкости в готовом блюде	Неточное соблюдение рецепта. Разные сорта продуктов, указанных в рецепте, имеют разную способность к впитыванию.	Точно соблюдайте рецептуру. Измените количество воды согласно способности ингредиентов к впитыванию.
16	Во время приготовления жидкость выходит из отверстия для пара	Слишком много жидкости. Слишком большой объем продуктов. Отсутствует заглушка на клапане для отвода пара.	Сократите количество жидкости. Не превышайте отметку «8» на внутренней поверхности лотка для горячих блюд. После завершения работы и очистки прибора проверьте наличие всех деталей и правильность их установки.
17	Во время приготовления жидкость переливается через край лотка	Отсутствует фиксирующее кольцо на крышке прибора.	После завершения работы и очистки прибора проверьте наличие всех деталей и правильность их установки.
18	Блюдо приготовлено неравномерно – в нижней части лотка плотный ком полуготовых продуктов	Плохое перемешивание исходных ингредиентов.	Тщательно перемешайте продукты перед началом работы программы, если это указано в рецепте.
19	Блюдо сырое, требуется более длительное время приготовления, чем ожидалось	Посторонний предмет на нагревательном элементе.	Регулярно проверяйте и очищайте нагревательный элемент. Убедитесь в отсутствии на нем посторонних предметов до начала готовки.
20	Йогурт не застывает и имеет неприятный запах	Недостаточное количество активных лактобактерий в йогурте или некачественный йогурт. Плохо стерилизованный лоток или крышка лотка.	Используйте только свежие и качественные исходные продукты. Обязательно тщательно стерилизуйте лоток и крышку перед приготовлением йогурта.

РУССКИЙ

Популярные рецепты

Выпечка

При добавлении ингредиентов строго соблюдайте очередность рецепта.

Для достижения наилучшего результата выпечки добавляйте в муку разрыхлитель, т.к. в разных регионах используется мука разного качества.

1. Основной хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода	270 мл	350 мл
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Мука	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1 ½ ч. л.

2. Ультрабыстрый хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
Теплая вода (45-50 градусов)	250 мл	330 мл
Яйца	1	1
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	3 ч. л.	4 ч. л.

3. Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода	270 мл	360 мл
Молотые отруби	1 чашка	1 ½ чашки
Растительное масло	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Коричневый молотый сахар	4 ст. л.	5 ст. л.
Нежирное сухое молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука для хлеба	2 чашки	2 ½ чашки
Сухие дрожжи	2 ч. л.	2 ½ ч. л.

4. Дрожжевое тесто

Ингредиенты	
Вода	270 мл
Мука	4 чашки
Сухие дрожжи	2 ч. л.

Внимание: рецепт применим для дрожжевого и смешанного типов теста.

5. Сладкий хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода	262 мл	350 мл
Нежирное сухое молоко	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	0.8 ст. л.	1 ст. л.
Сахар	0.4 чашки	½ чашки
Мука	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	0.8 ст. л.	1 ст. л.

Внимание: вода или молочный порошок могут быть заменены свежим молоком.

Количество молока равно количеству воды.

6. Французский хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода	247 мл	330 мл
Растительное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Лимонный сок	1.1 ст. л.	1.5 ст. л.
Соль	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2.3 ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1.5 ч. л.

7. Хлеб с изюмом

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода + 1 яйцо	240 мл	320 мл
Мед	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Молочный порошок	½ чашки	2/3 чашки
Соль	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	0.3 чашки	1/3 чашки
Мука	2 + 2/3 чашки	3 + 2/3 чашки
Сухие дрожжи	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Сливочное масло	2 ½ ч. л.	3 ч. л.
Изюм	0.3 чашки	½ чашки

Рекомендуемая программа: СЛАДКИЙ

Внимание: положите изюм в лоток после звукового сигнала добавления дополнительных ингредиентов.

8. Банановый хлеб

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода + 1 яйцо	200 мл	270 мл
Мед	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Молочный порошок	0.4 чашки	½ чашки
Соль	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Сахар	0.3 чашки	1/3 чашки
Мука для хлеба	2 + 2/3 чашки	3 + 2/3 чашки
Сухие дрожжи	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Измельченный банан	½ банана	¾ банана
Масло	2 + ½ ч. л.	3 ч. л.

Рекомендуемая программа: СЛАДКИЙ

РУССКИЙ

9. Хлеб с орехами

Ингредиенты	700 г	900 г
Вода + 1 яйцо	255 мл	340 мл
Молочный порошок	3 ст. л.	4 ст. л.
Сливочное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1.3 ч. л.
Сахар	2.5 ст. л.	3 ст. л.
Мука для хлеба	3 чашки	4 чашки
Сухие дрожжи	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Орехи	0.3 чашки	1/3 чашки

Рекомендуемая программа: **ОСНОВНОЙ**

Внимание: используйте орехи небольшого размера (например, кедровые). Крупные орехи необходимо измельчить на кусочки небольшого размера.

10. Медовый пирог

Яйца	4
Коричневый молотый сахар	160г
Соль	2/3 ч. л.
Мед	2.5 ст. л.
Молоко	2.5 ст. л.
Мука с разрыхлителем (готовая смесь для кекса)	150г
Растительное масло	4 ст.л.

Способ приготовления:

- ▶ взбить яйца в пену с добавлением соли и сахара.
- ▶ добавить мед, растительное масло и продолжать взбивать.
- ▶ добавить смесь для кекса и равномерно перемешать вручную.
- ▶ добавить молоко и снова перемешать вручную.
- ▶ переложить смесь в лоток для хлеба, смазанный маслом.
- ▶ рекомендуемая программа для выпечки: **КЕКС**.

11. Джем из клубники

Ингредиенты	
Измельченная в блендере клубника без плодоножек	3 чашки
Сахар	1.25 чашки
Лимонный сок	3 ст. л.

Внимание: вы можете использовать для приготовления джема другие свежие ягоды или фрукты с плотной и сочной мякотью (например, абрикосы, персики). Более кислые ягоды не требуют добавления лимонного сока (например, сливы). Если Вы хотите получить продукт большей плотности типа конфитюра, добавьте немного крахмала (примерно, 1/8 мерной чашки на три чашки ягод).

Горячие блюда

1. Плов по-сирийски

Ингредиенты

Баранина (лопатка или грудинка)	300 г
Рис для плова	2 мерных чашки
Жир бараний	2 ст.л.
Репчатый лук	1 луковица
Вода	2 мерных чашки
Томатная паста	1 ст.л.
Зелень петрушки (или любая другая)	1 пучок
Мука	1 ч.л.
Молотая корица	1/8 ч.л.
Соль	1 ½ ч.л.
Красный сладкий молотый перец	1/8 ч.л.

Способ приготовления:

- ▶ обжарить на бараньем жире мелко нарезанный репчатый лук, посыпать его мукой, приправить солью и перцем.
- ▶ порезать баранину на порционные куски и отбить.
- ▶ положить в лоток баранину, обжаренный репчатый лук, добавить томатную пасту, связанную в пучок мытую зелень, молотую корицу, красный сладкий молотый перец.
- ▶ всыпать промытый рис.
- ▶ влить воду.
- ▶ во время приготовления через 20 минут осторожно открыть крышку и аккуратно перемешать все ингредиенты. Затем закрыть крышку.
- ▶ по окончании приготовления вынуть пучок зелени из плова.
- ▶ рекомендуемая программа РИС/ПЛОВ.

2. Рис по-испански

Ингредиенты

Длинный рис	240 г
Мелко нарезанный репчатый лук	120 г
Мелко нарезанный зеленый перец	1 шт.
Масло или маргарин	2 ст.л.
Свежие помидоры	450 г
Соль	1 ½ ч.л.
Черный молотый перец	1/8 ч.л.
Вода	2 мерных чашки

Способ приготовления:

- ▶ обжарить на масле нарезанные репчатый лук и зеленый перец до золотистого цвета.
- ▶ обдать кипятком помидоры, снять с них шкурку, мелко порезать.
- ▶ положить в лоток для приготовления рис, мелко нарезанные помидоры, соль, черный молотый перец.
- ▶ добавить в лоток с рисом обжаренный лук и зеленый перец.
- ▶ влить воду.
- ▶ во время приготовления через 20 минут осторожно открыть крышку и перемешать все ингредиенты. Затем закрыть крышку.
- ▶ рекомендуемая программа РИС/ПЛОВ.

РУССКИЙ

3. Тушеные овощи

Ингредиенты	
Картофель	2 шт (около 100г)
Молодые кабачки с нежной кожицей	1 кабачок (около 100г)
Репчатый лук	1 шт.
Помидоры	3 шт. (около 200г)
Консервированные зерна кукурузы	½ банки
Сладкий болгарский перец	1 штука
Чеснок	3 зубчика
Растительное масло	3 ст.л.
Соль	1/4 ч.л.
Черный молотый перец	1/8 ч.л.
Свежая зелень сельдерея	по вкусу
Вода	½ мерной чашки
Сметана	½ мерной чашки

Способ приготовления:

- ▶ очистить и нарезать полукольцами репчатый лук.
- ▶ обдать кипятком помидоры, снять с них шкурку, нарезать дольками.
- ▶ положить слоями в лоток для приготовления очищенные и порезанные кусочками картофель, кабачки, репчатый лук, болгарский перец, помидоры.
- ▶ добавить консервированную кукурузу, предварительно слив воду из банки.
- ▶ выложить в лоток кабачки.
- ▶ уложить на кабачки помидоры.
- ▶ растереть с перцем и солью раздавленный чеснок, выложить на овощи.
- ▶ посыпать порезанной зеленью сельдерея.
- ▶ сбрызнуть растительным маслом.
- ▶ рекомендуемая программа БЫСТРЫЙ.
- ▶ перед подачей на стол полить сметаной.

Внимание: после окончания работы программы БЫСТРЫЙ по умолчанию включится режим сохранения тепла. Для этого рецепта очень важно не передержать овощи — сразу после окончания работы программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для отключения прибора.

4. Айнтопф из квашеной капусты (традиционный густой немецкий суп)

Ингредиенты	
Свинина (шейка)	250г
Растительное масло	3 ст.л.
Лук репчатый	2 луковицы
Чеснок	по вкусу (2-3 дольки)
Томатная паста	1 ст.л.
Квашеная капуста	250 г
Картофель	2 шт. (около 100г)
Мясной бульон или вода+	4 мерных чашки
бульонный кубик	
Тмин	1/8 ч.л.
Соль	½ ч.л.
Сливочное масло	2 ст.л.
Черный молотый перец	1/8 ч.л.
Свежая зелень петрушки и сельдерея	по вкусу

Внимание: если Вы используете бульонный кубик, не добавляйте соль.

Способ приготовления:

- очистить и нарезать полукольцами репчатый лук.
- порезать картофель дольками.
- нарезать свинину небольшими кубиками.
- обжарить лук на масле, добавить свинину, измельченный чеснок и томатную пасту.
- положить в лоток обжаренную свинину с луком и чесноком.
- добавить картофель и квашеную капусту.
- влить бульон или добавить воду и бульонный кубик.
- добавить тмин, соль, молотый перец.
- рекомендуемая программа СУП/РАГУ.

5. Рагу из цыпленка

Ингредиенты	
Цыпленок (очищенный и потрошенный, без головы)	1 (около 300г)
Картофель	3 шт. (около 150г)
Морковь	2 шт. (около 100г)
Цветная капуста	1 небольшой кочан (около 200г)
Помидоры	3 шт (около 150г)
Сливочное масло	2 ст.л.
Соль	½ ч.л.
Черный молотый перец	1/8 ч.л.
Свежая зелень петрушки	по вкусу
Вода	1½ мерных чашки
Сметана	½ мерной чашки

Способ приготовления:

- хорошо промытого цыпленка разрубить на кусочки среднего размера (примерно, 6 частей).
- сложить куски цыпленка в лоток для приготовления, перекладывая их мелко порезанными морковью, картофелем, разобранной на кочешки цветной капустой, порезанными помидорами, рубленой зеленью петрушки.

РУССКИЙ

- добавить сливочное масло, посолить, поперчить.
- влить воду.
- рекомендуемая программа СУП/РАГУ.

6. Фасоль, тушеная с мясом

Ингредиенты

Масло	1 ст.л.
Репчатый лук	1 луковица
Чеснок	1 зубчик
Гуляш	500 г
Острый перец	1 стручок
Томатная паста	2 ст.л.
Темная сушеная фасоль	400 г
Соль	½ ч.л.
Вода	1 ½ мерной чашки

Способ приготовления:

- замочить фасоль в холодной воде на 40-50 минут.
- слить воду и промыть фасоль.
- лук и чеснок порубить и обжарить до золотистого цвета в масле.
- положить в лоток для приготовления фасоль, гуляш, стручок острого перца.
- добавить в лоток с гуляшом обжаренный лук и чеснок, томатную пасту.
- залить воду.
- положить специи по вкусу.
- рекомендуемая программа МЕДЛЕННЫЙ.

7. Каша пшенная с изюмом

Ингредиенты

Пшенная крупа	2 мерных чашки
Вода	4 мерных чашки
Соль	½ ч.л.
Сахар	2 ст.л.
Изюм без косточек	½ мерной чашки
Сливочное масло	4 ст.л.

Способ приготовления:

- трижды промыть крупу под проточной водой и положить ее в лоток для приготовления.
- залить крупу водой.
- добавить в лоток сахар, соль, масло, предварительно замоченный изюм.
- тщательно все перемешать.
- рекомендуемая программа РИС/ПЛОВ.

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).

РУССКИЙ

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-мультиповар ВМ-2170

Уважно прочитайте інструкцію перед першим використанням, щоб ознайомитися з роботою нового приладу. **Будь ласка, збережіть інструкцію для подальших довідок.**

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 вповноваженому 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 хлібопічки 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 хлібопічку 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 хлібопічки, крім випадків, обумовлених у даній інструкції. Дайте приладу охолонути, перш ніж використовувати його повторно, а також при встановленні чаші або лопаті для замішування.
- ▶ Не можна поміщати металеву фольгу й інші матеріали усередину хлібопічки. 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.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ ПРИЛАДУ

Малюнок А:

1. Корпус
2. Кришка
3. Оглядове вікно
4. Контрольна панель (**Малюнок В**)
5. Кнопка-фіксатор кришки
6. Внутрішня кришка
7. Лоток для хліба

УКРАЇНСЬКА

8. Лоток для гарячих страв
9. Лопать для замішування
10. Ущільнювальне кільце кришки
11. Заглушка клапана відведення пари
12. Мірна склянка
13. Мірна ложка
14. Набір ложок
15. Тримач для ложок



Контрольна панель (Малюнок В)

ФУНКЦИЯ (ФУНКЦІЯ)	вибір режиму готування
МЕНЮ (МЕНЮ)	вибір програми
РАЗМЕР ХЛЕБА (РОЗМІР ХЛІБА)	вибір розміру буханця
ТЕМПЕРАТУРА (ТЕМПЕРАТУРА)	вибір кольору скоринки/ температури приготування
ОТЛОЖИТЬ СТАРТ (ВІДКЛАСТИ СТАРТ)	функція відкладеного старту
ЧАСЫ И МИНУТЫ (ГОДИНИ та ХВИЛИНИ)	налаштування часу для функції відкладеного старту
СТАРТ/СТОП (СТАРТ/СТОП)	активація/зупинка програми
СОХРАНИТЬ ТЕПЛО/РАЗОГРЕВ (ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ)	функція підтримки температури

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ



- Будь ласка, перевірте стан приладу, а також наявність всіх частин і деталей.
- Помийте всі частини приладу відповідно до розділу «ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ».
- Включіть порожній прилад. Дайте йому прогрітись 10 хв, потім вимкніть.
- Після охолодження вимийте хлібопічку ще раз.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Завантаження продуктів для приготування хліба, тіста

1. Змажте розтопленим вершковим маслом або маргарином лоток для випічки (7), лопать для замішування тіста (9) і стрижень усередині лотка. Це забезпечить швидке відлипання тіста від лопаті й легке виймання лопаті (9).
2. Установіть лопать для замішування тіста (9) на стрижень усередині лотка.
3. Покладіть інгредієнти в лоток (7). Використовуйте мірну склянку (12) і мірну ложечку (13), щоб покласти саме таку кількість продукту, що потрібна.
4. Будь ласка, 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. Зробіть невелику ямку в борошні, покладіть до неї дріжджі й розпушувач.

Увага: якщо тісто щільне або Ви використовуєте злаки чи непросіяне борошно, для найкращого результату змініть стандартний порядок заповнення - першими кладіть сухі дріжджі й борошно, потім інші інгредієнти у зворотному порядку.

Увага: не перевищуйте дозування продуктів, зазначеного в рецепті - це може призвести до можливої поломки пристрою.

Увага: під час випічки хліба за програмою УЛЬТРА-ШВИДКИЙ використовуйте теплу воду (48-50°C).

Завантаження продуктів для приготування джему, йогурту

Для приготування джему використовуйте лоток для хліба **(7)** і програму ДЖЕМ режиму ВИПІЧКА. Далі в інструкції Ви знайдете рецепт приготування джему.

Для приготування йогурту використовуйте лоток для хліба **(7)** і програму ЙОГУРТ режиму ВИПІЧКА (див. пункт «ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ»).

Увага: для приготування джему і йогурту лоток не потрібно змазувати маслом.

*Порада: під час приготування джему подрібніть фрукти або ягоди перед закладкою їх у лоток **(7)**.*

Завантаження продуктів для приготування перших і других гарячих страв

1. Покладіть інгредієнти в лоток для гарячих страв **(8)**. Використовуйте мірну склянку **(12)** і мірну ложечку **(13)**, якщо це зазначено в рецепті. Будь ласка, дотримуйтеся рецепта й додавайте інгредієнти в тій послідовності, як вони зазначені в рецепті. Не перевищуйте необхідну кількість води.
2. Витріть воду, що потрапила на зовнішню поверхню лотка, помістіть лоток у пристрій. Поверніть лоток для перевірки максимального зіткнення із нагрівною пластиною.
3. Закрийте прилад. Перевірте щільність прилягання кришки **(2)** до корпусу приладу **(1)**.

УКРАЇНСЬКА

Вибір режиму готування - кнопка ФУНКЦІЯ

- Увімкніть прилад до електричної мережі. Після підключення пристрою до електричної мережі лунає звуковий сигнал, на дисплеї з'являється синє підсвічування й миготливі цифри «0:0». Це означає, що прилад готовий до роботи.
- Натисніть кнопку ФУНКЦІЯ для вибору режиму готування: однократним натисканням установлюється режим ВІПІЧКА. На панелі керування під режимом ВІПІЧКА спалахне зелений індикатор. За умовчанням на дисплеї з'являються цифри «3:00», номер програми «1», і два символи «▲» - перший біля індикатора кольору скоринки буханця (НИЗЬКИЙ/СЕРЕДНІЙ/ВИСОКИЙ), другий – в індикатора розміру буханця (750г/900г).
- Натиснувши кнопку ФУНКЦІЯ ще раз, Ви перейдете в режим готування ГОЛОВНИЙ. Спалахне червоний індикатор під режимом ГОЛОВНИЙ, на дисплеї з'являються цифри «0:40» і символ «◀» біля назви програми РИС/ПЛОВ.
- Зміна режимів ВІПІЧКА/ГОЛОВНИЙ здійснюється повторним натисканням кнопки ФУНКЦІЯ.

Увага: під час роботи програми кнопка ФУНКЦІЯ заблокована.

Вибір програми - кнопка МЕНЮ

- Після вибору режиму готування, за допомогою кнопки МЕНЮ Ви можете встановити необхідну програму готування: натискайте кнопку МЕНЮ послідовно, щоб установити необхідну програму (**див. малюнок В**). Зміна програм супроводжується коротким звуковим сигналом. На екрані відображається тривалість програми.
- У режимі ВІПІЧКА на екрані відображається номер програми, у режимі ГОЛОВНИЙ – символи «◀▶» указують на робочу програму. Для досягнення бажаного результату користуйтеся підказками на корпусі приладу і наведеними нижче таблицями:

Для режиму ВІПІЧКА існує 12 програм приготування:

Пункти меню	Програми режиму ВІПІЧКА	Час роботи, год	Опис процесів
1	ОСНОВНОЙ (ОСНОВНА)	3:00	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання.
2	ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗЬКИЙ)	3:50	Замішування тіста, бродіння тіста, триваліше випікання. Хліб, виготовлений за цією програмою, має хрустку скоринку й легку текстуру.
3	ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ (ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ)	3:40	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання хлі-

			ба із цільнозернового борошна. Ця програма має збільшений час підігріву. Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту.
4	СЛАДКИЙ (СОЛОДКИЙ)	2:55	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання солодкого хліба.
5	УЛЬТРА-БЫСТРЫЙ (УЛЬТРАШВИДКИЙ)	1:15	Замішування тіста, бродіння тіста, випікання в короткий час. Звичайно хліб виходить менше й щільніше, ніж з використанням програми «Основна».
6	КЕКС (КЕКС)	1:08	Замішування тіста, бродіння випікання, передбачає використання соди або розпушувача.
7	КЕКС АМЕРИКАНСКИЙ (КЕКС АМЕРИКАНСЬКИЙ)	1:58	Замішування, бродіння і випікання с використанням соди або розпушувача. Аналог режиму №6, але з більшою кількістю масла.
8	ТЕСТО (ТІСТО)	1:30	Замішування і бродіння тіста, без випікання. Режим застосовується для рулетів, піци, бісквітів тощо.
9	ЗАМЕС(ЗАМІС)	0:15	Тільки замішування тіста.
10	ДЖЕМ (ДЖЕМ)	1:20	Готування джему або конфітюру.
11	ВЫПЕКАНИЕ (ВИПІКАННЯ)	1:00	Тільки випікання, без замішування й бродіння тіста. Може використовуватися після закінчення інших програм, якщо Ви хочете збільшити час випікання.
12	ЙОГУРТ (ЙОГУРТ)	4:00	Програма приготування йогурту.

► Для режиму ГОЛОВНИЙ існує 4 програми приготування:

Пункти меню	Програми режиму ГОЛОВНИЙ	Час роботи програми, год	Опис процесів
1	РИС/ПЛОВ (РИС/ПЛОВ)	0:40	Готування круп, що вимагають тривалого часу приготування, плову, каш.
2	БЫСТРЫЙ (ШВИДКИЙ)	0:32	Готування тушкованих овочів, локшини, картоплі, легких овочевих супів, соусів.

УКРАЇНСЬКА

3 СУП/РАГУ (СУП/РАГУ)	1:00	Готування густих супів, супів-пюре, других гарячих рідких страв (рагу, гуляшу).
4 МЕДЛЕННИЙ (ПОВІЛЬНИЙ)	2:00	Готування других страв, що вимагають тривалого часу приготування (великих щільних шматків м'яса, реберець, печені, бобових, субпродуктів).

Вибір розміру буханця - кнопка РОЗМІР ХЛІБА

Під час установки режиму приготування хліба й у програмах №1-5 Ви можете обрати бажаний розмір буханця: натисніть кнопку РОЗМІР ХЛІБА 1-2 рази, поки стрілочка на контрольній панелі (4) не встановиться напроти напису з бажаним розміром буханця: 750 г або 900 г (**див. малюнок В**).

Увага: ця функція недоступна для режимів № 6-12 (КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСЬКИЙ, ТІСТО, ЗАМІШУВАННЯ, ДЖЕМ, ВИПІКАННЯ, ЙОГУРТ).

Вибір кольору скоринки - кнопка ТЕМПЕРАТУРА

Під час установки режиму приготування хліба й у програмах № 1-7 і № 11 Ви можете обрати бажану температуру готування, що визначає колір скоринки буханця: натискайте кнопку ТЕМПЕРАТУРА 1-3 рази, поки стрілочка на контрольній панелі (4) не встановиться напроти напису: НИЗЬКИЙ (легке підрум'янювання), СЕРЕДНІЙ (середнє) або ВИСОКИЙ (підсмажена скоринка) - **див. малюнок В**. За умовчанням установлено режим СЕРЕДНІЙ.

Для програми №12 (ЙОГУРТ) Ви також можете обрати бажаний ступінь нагрівання.

Увага: ця функція недоступна для програм № 8-10 (ТІСТО, ЗАМІШУВАННЯ, ДЖЕМ).

Функція ВІДКЛАСТИ СТАРТ

Якщо Ви хочете, щоб прилад автоматично ввімкнувся по закінченні певного часу, використовуйте кнопку ВІДКЛАСТИ СТАРТ.

Наприклад, зараз 10:30 вечора. Ви хочете приготувати до 7 години ранку хліб за програмою ОСНОВНИЙ (3 години приготування). Часовий інтервал становить 8 год 30 хв.

Увага: не використовуйте для функції ВІДКЛАСТИ СТАРТ жодних швидкопсувних продуктів, таких як яйця, молоко, лук, фрукти тощо.

Після установки потрібної програми роботи за допомогою кнопки МЕНЮ, натисніть кнопку ВІДКЛАСТИ СТАРТ. Пролунає

звуковий сигнал і почне миготіти поточна установка часу відстрочки. Ви можете встановити необхідний час відстрочки за допомогою кнопок ГОДИНИ та ХВИЛИНИ:

- Натисніть ГОДИНИ, щоб установити години в інтервалі від 0 до 12 ч. Утримуйте кнопку, поки не встановиться потрібний Вам часовий інтервал. Крок становить 1 год.
- Для нашого прикладу встановіть часовий інтервал 8 годин.
- Натисніть ХВИЛИНИ, щоб установити хвилини в інтервалі від 0 до 59. Утримуйте кнопку, поки не встановиться потрібний Вам інтервал. Крок становить 1 хвилину. Для нашого прикладу встановіть часовий інтервал 30 хвилин.

Увага: якщо уведений інтервал відстрочки перевищить максимальний (12ч), на дисплеї відобразяться первісні налаштування.

- Для підтвердження встановленого інтервалу відстрочки натисніть кнопку ВІДКЛАСТИ СТАРТ ще раз. Знову пролунає звуковий сигнал, цифри перестануть миготіти.

Увага: функція ВІДКЛАСТИ СТАРТ недоступна для програм №№ 5-10, 12 (УЛЬТРА-ШВИДКИЙ, КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСЬКИЙ, ПІСТО, ЗАМІШУВАННЯ, ДЖЕМ, ЙОГУРТ) і функції ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ.

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 ввімкнути прилад.

Активация програми - кнопка СТАРТ/СТОП

- Щоб запустити обрану програму, натисніть кнопку СТАРТ/СТОП і втримуйте її 1-2 секунди. Короткий звуковий сигнал буде підтвердженням початку роботи. На дисплеї почнуть миготіти дві крапки в показниках часу. Почнеться відлік часу (для режиму ВИПІЧКА - зворотний відлік).

Увага: під час роботи запущеної програми будь-яка інша кнопка, крім СТАРТ/СТОП заблокована.

- Щоб зупинити працюючу програму й/або обрати іншу, знову натисніть і втримуйте кнопку СТАРТ/СТОП. Через 2-3 секунди звуковий сигнал підтвердить, що програма відключена, дисплей відобразить стандартні установки за умовчанням – програму ОСНОВНИЙ (якщо встановлено режим ВИПІЧКА) або РИС/ПЛОВ (якщо встановлено режим ГОЛОВНИЙ).

УКРАЇНСЬКА

Додавання інгредієнтів у процесі роботи

Через якийсь час після початку роботи програм №№ 1-4 (ОСНОВНА, ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ, ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ, СОЛОДКИЙ ХЛІБ) Ви почуєте звуковий сигнал, і це означає, що Ви можете додати в тісто додаткові інгредієнти (горіхи, насіння, цукати тощо). Відкрийте кришку й додайте їх, якщо необхідно.

Увага: під час роботи приладу можливе виділення пари через отвір кришки. Це нормальне явище.

Закінчення процесу приготування

Наприкінці процесу готування Ви почуєте 10 звукових сигналів. Натисніть на кнопку СТАРТ/СТОП. Через 3-5 секунд готове блюдо можна буде діставати.

Увага: якщо Ви не натиснете кнопку СТАРТ/СТОП, для програм №№ 1-7 (ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ, СОЛОДКИЙ, УЛЬТРА-ШВИДКИЙ, КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСЬКИЙ) режиму ВИПІЧКА й програм №1, 2 (РИС/ПЛОВ, ШВИДКИЙ) режиму ГОЛОВНИЙ, наприкінці роботи автоматично ввімкнеться функція підтримки температури. Вона буде працювати протягом 1 години, після чого прилад вимкнеться.

Виймання готового хліба з лотка

- ▶ Щоб дістати хліб, відкрийте кришку **(2)** і міцно захопіть ручку хлібного лотка **(7)**, використовуючи прихватки. Поверніть лоток **(7)** проти годинникової стрілки й витягніть його із хлібопічки.
- ▶ Переверніть лоток **(7)** 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.

- ▶ Покладете хліб у сухе прохолодне місце й дайте йому охолонути приблизно 20 хв.
- ▶ Вимкніть прилад з мережі, якщо його використання закінчене.

*Увага: перед нарізкою випеченого хліба видаліть лопать для замішування тіста **(9)**, що залишилася усередині хліба. Хліб дуже*

гарячий, тому ніколи не намагайтеся
дістати лопать рукою.

Приготування йогурту

1. Ретельно очистіть лоток для випічки хліба **(7)** усередині й зовні, стерилізуйте в киплячій воді. Витріть поверхню лотка м'якою тканиною, також стерилізованою в киплячій воді. Також стерилізуйте й внутрішню кришку приладу **(6)**.

Увага: вихідні інгредієнти повинні бути відмінної якості: йогурт із активними лактобактеріями (кількість бактерій не менше 100 млн в 100 мл), свіже або стерилізоване молоко, шоколад або сироти.

2. Залийте свіже молоко і йогурт у лоток для хліба **(7)** у пропорції 10:1. Рівномірно розмішайте, накрийте кришкою **(6)**.

Увага: кришку потрібно використовувати тільки в програмі ЙОГУРТ.

3. Оберіть кнопкою ФУНКЦІЯ режим готування.
4. Оберіть кнопкою МЕНЮ необхідну програму №12 ЙОГУРТ. За умовчанням установлений стандартний часовий режим для готування (4 години при середній температурі). Для досягнення оптимального результату Ви можете змінити настроювання часу в межах 4-8 годин – використовуйте кнопки ГОДИНА та ХВИЛИНА – див. функцію ВІДКЛАСТИ СТАРТ. Чим більший час роботи програми, тим густішим вийде йогурт.
5. Ви також можете використовувати кнопку ТЕМПЕРАТУРА – чим вища температура, тим густішим виходить йогурт. За умовчанням температура встановлена на середньому рівні. Ви можете змінити настроювання (див. пункт ВИБІР КОЛЬОРУ СКОРИНКИ).

Порада: ви можете одержати густіший йогурт, збільшивши температуру. Але найбільш якісний йогурт виходить при середній температурі й 6 годинах роботи програми ЙОГУРТ.

6. Для початку роботи натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. Почнеться зворотний відлік часу. Після закінчення програми перевірте якість йогурту. Готовий йогурт треба зберігати в холодильнику або протягом короткого часу - при нормальній температурі в приміщенні.

Увага: у режимі приготування йогурту функція ВІДКЛАСТИ СТАРТ заблокована.

УКРАЇНСЬКА

Функція підтримки температури - кнопка ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ

Автоматична установка функції підтримки температури:

після закінчення роботи програм №№ 1-7 (ОСНОВНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ, ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ, СОЛОДКИЙ, УЛЬТРАШВИДКИЙ, КЕКС, КЕКС АМЕРИКАНСЬКИЙ) режиму ВИПІЧКА й програм №1, 2 (РИС/ПЛОВ, ШВИДКИЙ) режиму ГОЛОВНИЙ автоматично активується функція підтримки температури. Час роботи за умовчанням - 1 година. Після закінчення режиму лунає довгий звуковий сигнал.

Увага: для програм №№ 8-10, 12 (ТІСТО, ЗАМІШУВАННЯ, ДЖЕМ, ЙОГУРТ) режиму ВИПІЧКА й програм №№ 3, 4 (СУП/РАГУ, ПОВІЛЬНИЙ) режиму ГОЛОВНИЙ функція підтримки температури недоступна.

Установка функції підтримки температури вручну:

- ▶ Якщо Ви перебуваєте в режимі ВИПІЧКА, Ви можете використовувати тільки функцію ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО. Натисніть кнопку ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ - спалахне червоний індикатор роботи режиму ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО й пролунає звуковий сигнал.
- ▶ Якщо Ви перебуваєте в режимі ГОЛОВНИЙ, Ви можете обрати режим ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО (червоний індикатор роботи) або РОЗІГРІВ (зелений індикатор роботи) повторним натисканням кнопки ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ.
- ▶ На дисплеї відобразиться час роботи режиму за умовчанням. Ви можете змінити налаштування за допомогою кнопок ГОДИНА або ХВИЛИНА – див. функцію ВІДКЛАСТИ СТАРТ. Максимальний час установки режиму – 12 годин. Після зміни налаштувань знову натисніть кнопку ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ. Почнеться відлік часу.

Увага: якщо був установлений режим ГОЛОВНИЙ і прилад автоматично перейшов у режим підтримки температури, Ви знову можете розігріти блюда за допомогою кнопки ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛО/РОЗІГРІВ. Якщо ж був установлений режим ВИПІЧКА, Ви не зможете повторно розігріти хліб, що випікається, - клавіша буде заблокована.

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 START/STOP і знову запустити програму.

Індикація дисплея

1. Після підключення приладу до електромережі на дисплеї можуть з'явитися миготливі символи «EE1» або «EE0» і пролунає звуковий сигнал. Це означає, що несправними є керівні датчики. Необхідно вимкнути пристрій з мережі й віднести в найближчий уповноважений центр для перевірки.
2. Під час приготування хліба (після запуску програми кнопкою СТАРТ/СТОП) датчик температури здійснює контроль температури. Якщо на дисплеї з'являються миготливі символи «LLL» і попереджувальний звуковий сигнал, то виходить, що температура нижча за гранично допустиму. Якщо з'являються символи «NNN» і звучить звуковий сигнал – значить, температура вища гранично допустимої. У цьому випадку необхідно натиснути на кнопку СТАРТ/СТОП і вимкнути прилад. Після цього відкрийте кришку й дайте машині охолонути протягом 10-20 хв.

Увага: у програмах №№6,10,11 (КЕКС, ДЖЕМ, ВИПІКАННЯ) датчик контролю температури не працює.

3. Під час роботи функції ВІДКЛАСТИ СТАРТ датчик контролю температури перевіряє температуру двічі - перед установкою функції й перед початком випікання.
4. Перед запуском програми спеціальний датчик перевіряє правильність установки лотка. Якщо лоток для хліба встановлений неправильно, після натискання клавіші СТАРТ/СТОП пролунають 10 звукових сигналів, на дисплеї з'явиться миготливий символ ☒. Якщо неправильно встановлений лоток для гарячих страв, також пролунають 10 звукових сигналів, і на дисплеї з'явиться символ ☒.
5. Індикація процесу перемішування – обертовий символ 
6. Індикація процесу підйому тіста і випікання - миготливий символ 
7. Індикація приготування в режимі ГОЛОВНИЙ – миготливий символ 
8. Індикація режиму підтримки температури – червоний індикатор і миготливий символ 
9. Індикація режиму розігрівання - зелений індикатор і миготливий символ 

УКРАЇНСЬКА

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ



1. Перед чищенням приладу переконайтеся, 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 лотки для готування (7) і (8) зсередини, використовуючи неабразивні мийні засоби. Просушіть їх.
4. Промийте лопать для замішування тіста (9) проточною водою з неабразивними мийними засобами й насухо витріть м'якою ганчірочкою.

Примітка: якщо лопать (9) не знімається з осі, заповніть лоток (7) 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 висušений, і що кришка закрита.

КОРИСНІ ПОРАДИ



Корисні поради для приготування хліба

Наведені нижче характеристики продуктів допоможуть Вам приготувати по-справжньому смачний й ароматний хліб.

Продукти для хліба

1. Борошно для хліба.
Борошно 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. Борошно, що має у своєму складі клейковину, дозволяє зробити хліб більшого розміру й поліпшеної внутрішньої структури, ніж звичайне борошно.
2. Звичайне борошно.
Звичайне борошно зроблено з добірних змішаних м'яких і твердих сортів пшениці. Використовується для швидкого приготування булок або пирогів.
3. Цільнозернове борошно.
Цільнозернове борошно зроблено з перемеленої пшениці й містить пшеничну оболонку й клейковину. Воно важче й поживніше, ніж звичайне борошно. Хліб, випечений із цільнозернового борошна, зазвичай менший за розміром. Для

того, щоб досягти ідеального смаку хліба, багато рецептів радять сполучати цілнозернове борошно й борошно для хліба.

4. Темне пшеничне борошно.

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

5. Борошно для пирогів.

Борошно для пирогів робиться із пшеничного борошна м'яких сортів або пшеничного борошна з низьким вмістом протеїну.

6. Кукурудзяне борошно або вівсяне борошно.

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

Різні сорти борошна схожі. Насправді саме процес дріжджового бродіння або абсорбуючі можливості різних сортів борошна впливають на процес замішування й бродіння тіста, а також і на зберігання готового хліба. Ви можете спробувати різні сорти борошна 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 = $3/4$ 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 високої 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.

a) Налийте $\frac{1}{2}$ чашки теплої води ($45-50^{\circ}\text{C}$) у мірну склянку.

b) Покладіть 1 ч.л. білого цукру в чашку й розмішайте, потім висипте у воду 2 ч.л. дріжджів.

c) Поставте мірний стаканчик у тепле місце на 10 хв. Не розмішуйте воду.

d) 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° С, 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.

Корисні поради для приготування гарячих страв

Приготування страв з рису та круп (плову, каші) - режим РИС/ПАОВ:

1. Будь ласка, додаючи воду, звертайте увагу на позначки на внутрішній поверхні лотка **(8)**: якщо Ви готуєте 6 мірних чашок рису або круп, додайте воду до позначки «6».
2. Якщо Ви хочете одержати більше м'який рис або більш рідку кашу, додавайте більше води.

Увага: не перевищуйте максимальний обсяг лотка — позначка «8».

3. Час готування страв із круп при температурі навколишнього середовища близько 20° С - близько 40 хвилин. Для швидкого приготування - близько 30 хвилин. Якщо температура навколишнього середовища нижча, необхідне триваліше приготування.
4. Програма ШВИДКИЙ є скороченою. Після завершення програми перемішайте страву, накрийте її кришкою, і залишіть на 5 хвилин, тому що внизу може залишитися невелика кількість більше твердих інгредієнтів.

Приготування рідких страв - режим СУП/РАГУ:

Додавайте воду відповідно до наступного правила:

1. Для супу: заповнивши лоток до позначки «2», додавайте воду до позначки «8». Пропорція кількості води до кількості вихідних інгредієнтів становить 4:1.
2. Регулюйте необхідну кількість води, з огляду на здатність вихідних інгредієнтів до поглинання води. Якщо Ви бажаєте одержати гущішу страву, зменште кількість води (пропорція 2:1).

Приготування тушкованого м'яса й продуктів, що вимагають тривалої обробки - режим ПОВІЛЬНИЙ:

Якщо Ви хочете приготувати більші щільні або тверді шматки м'яса, реберця, бобові або субпродукти, використовуйте режим ПОВІЛЬНИЙ. Квасоля, горох, бобові краще замочити перед готуванням у холодній воді на 40-50 хвилин.

Важливість точного дотримання мір компонентів

Одним з важливих моментів для приготування смачних страв і вдалої випічки є точне дотримання кількостей інгредієнтів. Будь ласка, використовуйте мірну чашку й ложку, якщо в рецепті зазначені мірні кількості.

1. Відмірювання рідких компонентів: вода, молоко або інші рідини повинні відмірюватися мірною чашкою. Перевіряйте - вони повинні бути на горизонтальному рівні й збігатися з мітками на чашці.
2. Відмірювання порошкоподібних компонентів: інгредієнти повинні бути засипані вільним чином. Вирівняйте їх до горизонтального рівня для більше точного вимірювання.

Увага: коли Ви відмірюєте компоненти, мірні ємності повинні бути чистими й сухими.

3. Правильна послідовність додавання компонентів: рідкі компоненти, яйця, сіль, сухе молоко і т.д. Борошно не повинне бути повністю покрито рідиною - дріжджі можуть бути поміщені тільки в сухе борошно. Також, дріжджі не повинні стикатися із сіллю. Додаткові компоненти (фрукти, ягоди тощо) повинні додаватися тільки після замішування борошна й одержання сигналу-дозволу про додавання додаткових компонентів.

Увага: якщо додаткові компоненти будуть додані занадто рано, пройде досить багато часу і їхній аромат у хлібі буде слабким.

Увага: при використанні функції ВІДКЛАСТИ СТАРТ ніколи не додавайте в суміш швидкопсувні продукти (яйця, фрукти тощо).

УКРАЇНСЬКА

Список можливих проблем:

№	Проблема	Можлива причина	Спосіб рішення
1	Дим, що виходить із вентиляційного отвір під час процесу випікання	Сторонній предмет на нагрівальному елементі. Якщо дим з'являється під час першого використання, можливо, на поверхні нагрівального елемента залишилися заводське змащення.	Вимкніть прилад, акуратно відкрийте кришку. Очистіть нагрівальний елемент сухою чистою тканиною. Обережно, не обпечіться!
2	Нижня скоринка хліба занадто товста	Хліб перетримали в приладі в режимі автоматичної підтримки температури – він втратив занадто багато рідини.	Відразу після готування виймайте готовий хліб із приладу.
3	Складно вийняти хліб з форми	Лопать для замішування тіста прилипла до стрижня усередині лотка.	Вийміть хліб з форми, залийте її гарячою водою (лопатель повинні бути повністю занурена у воду). Залиште на 10 хвилин. Потім – очистіть форму. На майбутнє – краще змазуйте лопать й форму маслом.
4	Погано перемішані компоненти, хліб невдалий	Невідповідна програма готування.	Оберіть іншу програму.
		Під час приготування кілька разів відкривали кришку. Хліб висохнув, немає підсмаженої скоринки.	Не відкривайте кришку під час підйому тіста.
		Опір при замішуванні був занадто великим, лопать для замішування не могла нормально перемішувати компоненти.	Вийміть хліб з лотка, перевірте роботу лопаті в режимі замішування без тіста. Якщо режим замішування не працює, зверніться до сервісного центру.
5	На дисплеї з'являються символи «H:HH» після натискання кнопки СТАРТ/СТОП	Температура в приладі занадто висока для готування хліба.	Натисніть кнопку СТАРТ / СТОП, вимкніть прилад. Відкрийте кришку, вийміть лоток для хліба, дайте приладу охолонути.

6	Чути звук працюючого мотора, але тісто не перемішується	Неправильна установка лотка або занадто багато тіста.	Перевірте правильність установки лотка, точність дотримання рецепта – черговість і кількість інгредієнтів.
7	Буханець занадто великий і торкається кришки	Надлишок дріжджів або борошна. Також, можливо, що температура навколишнього середовища занадто висока.	Перевірте точність дотримання рецепта – черговість і кількість інгредієнтів, температуру навколишнього середовища. При наступному приготуванні зменште кількість дріжджів або борошна.
8	Буханець занадто малий або хліб не піднімається	Відсутність, недостатня кількість або погана якість дріжджів – немає взаємодії з водою. Можливо, дріжджі змішалися із сіллю, або температура води була занадто високою. Також, можливо, температура навколишнього середовища була занадто низкою.	Перевірте кількість і якість дріжджів, правильність додавання інгредієнтів, збільште температуру навколишнього середовища.
9	Тісто, що піднялося, виходить за межі лотка	Надлишок рідин робить тісто м'яким і збільшує й прискорює реакцію дріжджів.	При наступному приготуванні зменште кількість рідини – щільність тіста збільшиться.
10	Хліб усередині погано вимішаний і не пропечений	Поганий помел борошна, тому тісто погано піднялося.	Використовуйте більш якісне борошно або додайте розпушувач.
		Занадто висока температура дріжджів або занадто швидка реакція дріжджів.	Використовуйте дріжджі кімнатної температури.
		Надлишок води зробив тісто занадто м'яким і рідким.	Зменште кількість води в рецепті з урахуванням здатності інгредієнтів до поглинання води.

УКРАЇНСЬКА

11	Хліб занадто щільний і важкий	Надлишок борошна, недолік води.	Зменште кількість борошна або збільште кількість води.
		Надлишок фруктових добавок або цільнозернового борошна.	Зменште кількість додаткових інгредієнтів або збільште кількість дріжджів.
12	Усередині буханця порожнеча	Надлишок води, дріжджів або відсутність солі.	Зменште кількість води або дріжджів, перевірте кількість солі.
		Занадто висока температура води.	Перевірте температуру води.
13	Поверхня хліба покрита борошном/нальотом	Наявність клейких або глютенівмісних компонентів у тісті (банани, масло тощо).	Не додавайте занадто клейкі або глютенівмісні компоненти.
		Погано перемішане тісто або мало води.	Перевірте кількість води й працездатність хлібопічки.
14	При готуванні по програмі КЕКС верхня скоринка буханця занадто товста й темна	Можлива невірна кількість або заміна інгредієнтів, надлишок цукру.	Припиніть дію робочої програми клавішею СТАРТ/СТОП за 5-10 хвилин до закінчення заданого часу. Потримайте готовий хліб протягом 20 хвилин під закритою кришкою.
15	Надлишок або недолік рідини в готовій страві	Неточне дотримання рецепта.	Точно дотримуйтеся рецептури.
		Різні сорти продуктів, зазначених у рецепті, мають різну здатність до водопоглинення.	Змініть кількість води відповідно до здатності інгредієнтів до водопоглинення.
16	Під час приготування рідина виходить із отвору для пари	Занадто багато рідини.	Зменште кількість рідини.
		Занадто великий об'єм продуктів.	Не перевищуйте позначку «8» на внутрішній поверхні лотка для гарячих страв.
		Відсутня заглушка на клапані для відводу пари.	Після завершення роботи й чищення приладу перевірте наявність всіх деталей і правильність їхньої установки.

17	Під час приготування рідина переливається через край лотка	Відсутнє фіксуюче кільце на кришці приладу.	Після завершення роботи й очищення приладу перевірте наявність всіх деталей і правильність їхньої установки.
18	Страва приготована нерівномірно – у нижній частині лотка щільний шар напівготових продуктів	Погане перемішування вихідних інгредієнтів.	Ретельно перемішайте продукти перед початком роботи програми, якщо це зазначено в рецепті.
19	Страва сира, потрібно більше часу для приготування, ніж очікувалося	Сторонній предмет на нагрівальному елементі.	Регулярно перевіряйте й очищайте нагрівальний елемент. Переконайтеся у відсутності на ньому сторонніх предметів до початку готування.
20	Йогурт не заквашується й має неприємний запах	Недостатня кількість активних лакто-бактерій у йогурті або неякісний йогурт.	Використовуйте тільки свіжі і якісні вихідні продукти.
		Погано стерилізований лоток або кришка лотка.	Обов'язково ретельно стерилізуйте лоток і кришку перед приготуванням йогурту.

Популярні рецепти

Випічка

При додаванні інгредієнтів строго дотримуйтесь черговості рецепта.

Для досягнення найкращого результату випічки додавайте в борошно розпушувач, тому що в різних регіонах використовується борошно різної якості.

1. Основний хліб

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода	270 мл	350 мл
Рослинна олія	3 ст. л.	4 ст. л.
Сіль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Борошно	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1 ½ ч. л.

УКРАЇНСЬКА

2. Ультрашвидкий хліб

Інгредієнти	700 г	900 г
Тепла вода (45-50 градусів)	250 мол	330 мол
Яйця	1	1
Рослинна олія	3 ст. л.	4 ст. л.
Сіль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Цукор	1 ½ ст. л.	2 ст. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	3 ч. л.	4 ч. л.

3. Цільнозерновий хліб

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода	270 мл	360 мл
Мелені висівки	1 чашка	1 ½ чашки
Рослинна олія	2 ½ ст. л.	3 ст. л.
Сіль	1 ½ ч. л.	2 ч. л.
Коричневий мелений цукор	4 ст. л.	5 ст. л.
Нежирне сухе молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
Борошно для хліба	2 чашки	2 ½ чашки
Сухі дріжджі	2 ч. л.	2 ½ ч. л.

4. Дріжджове тісто

Інгредієнти	
Вода	270 мл
Борошно	4 чашки
Сухі дріжджі	2 ч. л.

Увага: рецепт застосовуємо для дріжджового та змішаного типів тіста.

5. Солодкий хліб

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода	262 мл	350 мл
Нежирне сухе молоко	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Рослинна олія	3 ст. л.	4 ст. л.
Сіль	0.8 ст. л.	1 ст. л.
Цукор	0.4 чашки	½ чашки
Борошно	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	0.8 ст. л.	1 ст. л.

Увага: вода або молочний порошок можуть бути замінені свіжим молоком. Кількість молока дорівнює кількості води.

6. Французький хліб

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода	247 мл	330 мл
Рослинна олія	3 ст. л.	4 ст. л.
Лимонний сік	1.1 ст. л.	1.5 ст. л.
Сіль	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Цукор	2.3 ст. л.	3 ст. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1 ч. л.	1.5 ч. л.

7. Хліб з родзинками

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода + 1 яйце	240 мл	320 мл
Мед	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Молочний порошок	½ чашки	2/3 чашки
Сіль	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	0.3 чашки	1/3 чашки
Борошно	2 + 2/3 чашки	3 + 2/3 чашки
Сухі дріжджі	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Вершкове масло	2 ½ ч. л.	3 ч. л.
Родзинки	0.3 чашки	½ чашки

Програма, що рекомендується: СОЛОДКИЙ

Увага: покладіть родзинки у лоток після звукового сигналу додавання додаткових інгредієнтів.

8. Банановий хліб

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода + 1 яйце	200 мл	270 мл
Мед	1 ст. л.	1 ½ ст. л.
Молочний порошок	0.4 чашки	½ чашки
Сіль	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Цукор	0.3 чашки	1/3 чашки
Борошно для хліба	2 + 2/3 чашки	3 + 2/3 чашки
Сухі дріжджі	0.8 ч. л.	1 ч. л.
Здрібнений банан	½ банана	¾ банана
Масло	2 + ½ ч. л.	3 ч. л.

Програма, що рекомендується: СОЛОДКИЙ

9. Хліб з горіхами

Інгредієнти	700 г	900 г
Вода + 1 яйце	255 мл	340 мл
Молочний порошок	3 ст. л.	4 ст. л.
Вершкове масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сіль	1 ч. л.	1.3 ч. л.
Цукор	2.5 ст. л.	3 ст. л.
Борошно для хліба	3 чашки	4 чашки
Сухі дріжджі	1.5 ч. л.	2 ч. л.
Горіхи	0.3 чашки	1/3 чашки

Програма, що рекомендується: ОСНОВНИЙ

Увага: використовуйте горіхи невеликого розміру (наприклад, кедрові). Великі горіхи необхідно подрібнити на шматочки невеликого розміру.

10. Медовий пиріг

Яйця	4
Коричневий мелений цукор	160г
Сіль	2/3 ч. л.
Мед	2.5 ст. л.
Молоко	2.5 ст. л.
Борошно з розпушувачем (готова суміш для кексу)	150г
Рослинна олія	4 ст.л.

УКРАЇНСЬКА

Спосіб приготування:

- ▶ збити яйця в піну з додаванням солі й цукру.
- ▶ додати мед, рослинну олію та продовжувати збивати.
- ▶ додати суміш для кексу й рівномірно перемішати вручну.
- ▶ додати молоко й знову перемішати вручну.
- ▶ перекласти суміш у лоток для хліба, змазаний маслом.
- ▶ програма, що рекомендується для випічки - КЕКС.

11. Джем з полуниці

Інгредієнти

Здрібнена у блендері полуниця без плодоніжок	3 чашки
Цукор	1.25 чашки
Лимонний сік	3 ст. л.

Увага: Ви можете використовувати для приготування джему інші свіжі ягоди або фрукти із щільною й соковитою м'якоттю (наприклад, абрикоси, персики). Більше кислі ягоди не вимагають додавання лимонного соку (наприклад, сливи). Якщо Ви хочете одержати продукт більшої щільності типу конфітюру, додайте трохи крохмалю (приблизно, 1/8 мірної чашки на три чашки ягід).

Гарячі страви

1. Плов по – сирійськи

Інгредієнти

Баранина (лопатка або грудинка)	300 г
Рис для плову	2 мірні чашки
Жир баранячий	2 ст.л.
Ріпчаста цибуля	1 цибулина
Вода	2 мірні чашки
Томатна паста	1 ст.л.
Зелень петрушки (або будь-яка інша)	1 пучок
Борошно	1 ч.л.
Мелена кориця	1/8 ч.л.
Сіль	1 ½ ч.л.
Червоний солодкий мелений перець	1/8 ч.л.

Спосіб готування:

- ▶ обсмажити на баранячому жирі дрібно нарізану ріпчасту цибулю, посипати його борошном, приправити сіллю й перцем.
- ▶ порізати баранину на порціонні шматки й відбити.
- ▶ покласти в лоток баранину, обсмажену ріпчасту цибулю, додати томатну пасту, зв'язану в пучок помиту зелень, мелену корицю, червоний солодкий мелений перець.
- ▶ всипати промитий рис.
- ▶ влити воду.
- ▶ під час приготування через 20 хвилин обережно відкрити кришку й акуратно перемішати всі інгредієнти. Потім закрити кришку.

- по закінченні приготування вийміть пучок зелені з плову.
- рекомендована програма - РИС/ПЛОВ.

2. Рис по-іспанськи

Інгредієнти

Довгий рис	240 г
Дрібно нарізана ріпчаста цибуля	120 г
Дрібно нарізаний зелений перець	1 шт.
Масло або маргарин	2 ст.л.
Свіжі помідори	450 г
Сіль	1 ½ ч.л.
Чорний мелений перець	1/8 ч.л.
Вода	2 мірної чашки

Спосіб приготування:

- обсмажити на маслі нарізану ріпчасту цибулю і зелений перець до золотавого кольору.
- обдати окропом помідори, зняти з них шкірку, дрібно порізати.
- покласти в лоток для приготування рис, дрібно нарізані помідори, сіль, чорний мелений перець.
- додати в лоток з рисом обсмажену цибулю і зелений перець.
- влити воду.
- під час готування через 20 хвилин обережно відкрити кришку й перемішати всі інгредієнти. Потім закрити кришку.
- рекомендована програма - РИС/ПЛОВ.

3. Тушковані овочі

Інгредієнти

Картопля	2 шт (близько 100г)
Молоді кабачки з ніжною шкіркою	1 кабачок (близько 100г)
Ріпчаста цибуля	1 шт.
Помідори	3 шт. (близько 200г)
Консервовані зерна кукурудзи	½ банки
Солодкий болгарський перець	1 штука
Часник	3 зубчики
Рослинна олія	3 ст.л.
Сіль	1/4 ч.л.
Чорний мелений перець	1/8 ч.л.
Свіжа зелень селери	на смак
Вода	½ мірної чашки
Сметана	½ мірної чашки

Спосіб приготування:

- очистити й нарізати півкільцями ріпчасту цибулю.
- обдати окропом помідори, зняти з них шкірку, нарізати часточками.
- покласти шарами в лоток для приготування очищені й порізані шматочками картоплю, кабачки, ріпчасту цибулю, болгарський перець, помідори.
- додати консервовану кукурудзу, попередньо зливши воду з банки.
- викласти в лоток кабачки.
- покласти на кабачки помідори.
- розтерти з перцем і сіллю розчавлений часник, викласти на овочі.
- посипати порізаною зеленню селери.

УКРАЇНСЬКА

- побризкати рослинною олією.
- рекомендована програма - ШВИДКИЙ.
- перед подачею на стіл полити сметаною.

Увага: після закінчення роботи програми ШВИДКИЙ за умовчанням увімкнеться режим збереження тепла. Для цього рецепта дуже важливо не перетримати овочі - відразу після закінчення роботи програми натисніть кнопку СТАРТ/СТОП для вимикання приладу.

4. Айнтопф із квашеної капусти (традиційний густий німецький суп)

Інгредієнти	
Свинина (шийка)	250г
Рослинна олія	3 ст.л.
Цибуля ріпчаста	2 цибулини
Часник	на смак (2-3 часточки)
Томатна паста	1 ст.л.
Квашена капуста	250 г
Картопля	2 шт. (близько 100г)
М'ясний бульйон або вода + бульйонний кубик	4 мірні чашки
Кмин	1/8 ч.л.
Сіль	½ ч.л.
Вершкове масло	2 ст.л.
Чорний мелений перець	1/8 ч.л.
Свіжа зелень петрушки й селери	на смак

Увага: якщо Ви використовуєте бульйонний кубик, не додавайте сіль.

Спосіб приготування:

- очистити й нарізати півкільцями ріпчасту цибулю.
- порізати картоплю на часточки.
- нарізати свинину невеликими кубиками.
- обсмажити цибулю на маслі, додати свинину, здрібнений часник і томатну пасту.
- покласти в лоток обсмажену свинину з цибулею і часником.
- додати картоплю й квашену капусту.
- влити бульйон або додати воду й бульйонний кубик.
- додати кмин, сіль, мелений перець.
- рекомендована програма - СУП/РАГУ.

5. Рагу з курчати

Інгредієнти

Курча (очищене та випотрошене, без голови)	1 (близько 300г)
Картопля	3 шт. (близько 150г)
Морква	2 шт. (близько 100г)
Цвітна капуста	1 невеликий качан (близько 200г)
Помідори	3 шт (близько 150г)
Вершкове масло	2 ст.л.
Сіль	½ ч.л.
Чорний мелений перець	1/8 ч.л.
Свіжа зелень петрушки	на смак
Вода	1 ½ мірні чашки
Сметана	½ мірної чашки

Спосіб приготування:

- ▶ добре промивте курча розрубати на шматочки середнього розміру (приблизно на 6 частин).
- ▶ скласти шматки курчати в лоток для приготування, перекладаючи їх дрібно порізаними морквою, картоплею, розібраною на суцвіття цвітною капустою, порізаними помідорами, рубленою зеленню петрушки.
- ▶ додати вершкове масло, посолити, поперчити.
- ▶ влити воду.
- ▶ рекомендована програма - СУП/РАГУ.

6. Квасоля, тушкована з м'ясом

Інгредієнти

Масло	1 ст.л.
Ріпчаста цибуля	1 цибулина
Часник	1 зубчик
Гуляш	500 г
Гострий перець	1 стручок
Томатна паста	2 ст.л.
Темна сушена квасоля	400 г
Сіль	½ ч.л.
Вода	1 ½ мірної чашки

Спосіб приготування:

- ▶ замочити квасолю в холодній воді на 40-50 хвилин.
- ▶ злити воду й промити квасолю.
- ▶ цибулю і часник порубати й обсмажити до золотавого кольору в маслі.
- ▶ покласти в лоток для приготування квасолю, гуляш, стручок гострого перцю.
- ▶ додати в лоток з гуляшем обсмажену цибулю і часник, томатну пасту.
- ▶ залити воду.
- ▶ покласти спеції на смак.
- ▶ рекомендована програма – ПОВІЛЬНИЙ.

УКРАЇНСЬКА

7. Каша пшоняна з родзинками

Інгредієнти

Пшоняна крупа	2 мірні чашки
Вода	4 мірні чашки
Сіль	½ ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Родзинки без кісточок	½ мірної чашки
Вершкове масло	4 ст.л.

Спосіб приготування:

- ▶ тричі промити крупу під проточною водою й покласти її в лоток для приготування.
- ▶ залити крупу водою.
- ▶ додати в лоток цукор, сіль, масло, попередньо замочені родзинки.
- ▶ ретельно все перемішати.
- ▶ рекомендована програма - РИС/ПЛОВ.

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 (нещасний випадок, пожежа, повінь, несправність електричної мережі, удар блискавки тощо);
 - ушкодження, викликані:
- ▶ недотриманням описаних вище правил безпеки й інструкції з експлуатації.

- ▶ використання у комерційних цілях (використання, що виходить за рамки особистих побутових потреб).
- ▶ вмикання 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).

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

УКРАЇНСЬКА

