Maxwell

моя первая любовь

Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации 3

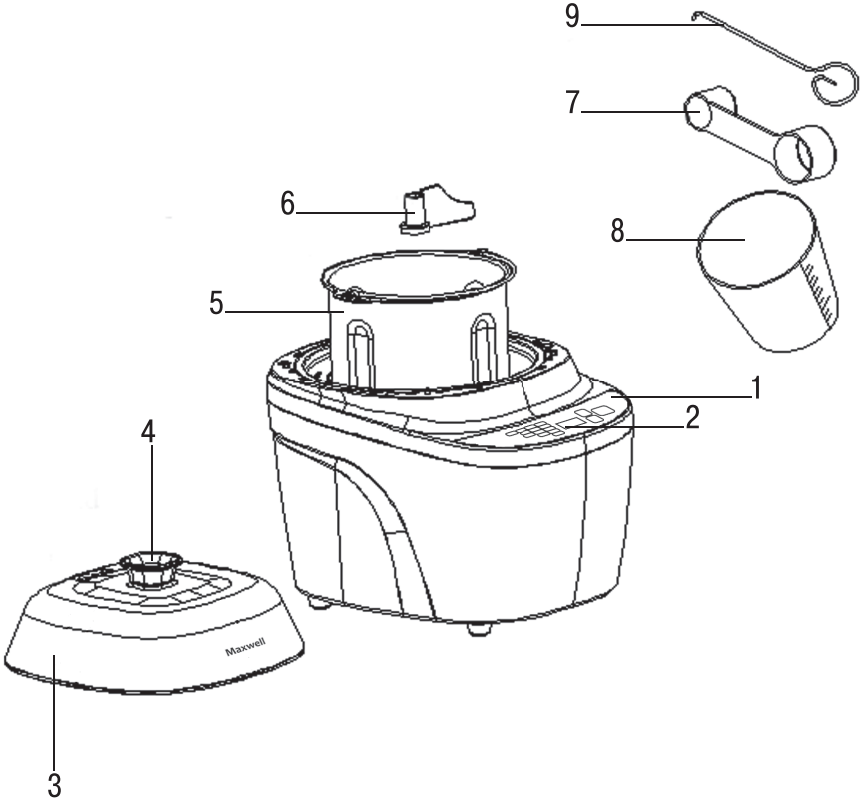
GB Manual instruction 14

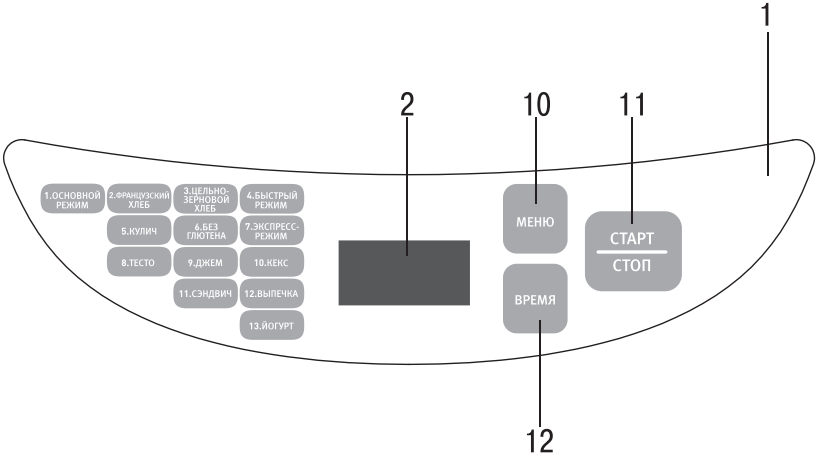
KZ Пайдалану нұсқасы 23

UA Інструкція з експлуатації 34

Хлебопечь
MW-3755 W

www.maxwell-products.com, www.maxwell-products.ru


9
7
6
8
5
1
2
4
Maxwell
3


1
2
10
11
1.ОСНОВНОЙ РЕЖИМ
2.ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ
3.ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ
4.БЫСТРЫЙ РЕЖИМ
5.КУЛИЧ
6.БЕЗ ГЛЮТЕНА
7.ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ
8.ТЕСТО
9.ДЖЕМ
10.КЕКС
11.СЭНДВИЧ
12.ВЫПЕЧКА
13.ЙОГУРТ
МЕНЮ
СТАРТ
СТОП
ВРЕМЯ
12

ХЛЕБОПЕЧЬ MW-3755 W

ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Дисплей
3. Крышка
4. Ручка
5. Форма для выпечки
6. Лопасть для замешивания теста
7. Мерная ложка
8. Мерный стакан
9. Крючок

Кнопки панели управления

10. «МЕНЮ» – кнопка выбора программ приготовления
11. «СТАРТ/СТОП» – кнопка включения/выключения устройства
12. «ВРЕМЯ» – кнопка отложенного старта / изменения времени приготовления в программах «ВЫПЕЧКА» и «ЙОГУРТ»

ВНИМАНИЕ!
Для дополнительной защиты целесообразно установить в цепь питания устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; при установке следует обратиться к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в электрическую сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении устройства к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к электрической розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте устройство во время работы.
- Не устанавливайте устройство на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте устройство рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами или под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- Не используйте устройство вне помещений.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- Не включайте устройство без правильно установленной формы для выпечки и правильно размещённых ингредиентов в нём.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра в процессе работы.
- В случае неправильного использования устройства (например, при несоблюдении рекомендаций или при чрезмерном времени приготовления) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки. Перед чисткой дождитесь полного остывания прибора.
- Запрещается в рабочую камеру устройства помещать посторонние предметы.
- Не вставляйте металлическую фольгу или другие материалы внутрь хлебопечки, так как это может привести к опасности пожара или короткого замыкания.
- Не открывайте крышку во время работы, кроме случаев, описанных в инструкции.
- Не оставляйте крышку открытой во время работы устройства.
- Во время работы устройства не дотрагивайтесь до горячих поверхностей и не закрывайте вентиляционные отверстия.

- Не опускайте руки внутрь рабочей камеры и не касайтесь любых вращающихся или движущихся частей во время работы.
- Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы, предварительно надев термостойкие кухонные рукавицы.
- Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы, вынимая хлеб, не стучите по дну и краям формы, а встряхивайте форму.
- Отключайте устройство от электрической сети перед чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь хлебопечкой в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте устройство воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или само устройство в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, не прикасайтесь к устройству, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать устройство из воды. Для проверки или ремонта устройства обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.maxwell-products.ru.
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- ***ВНИМАНИЕ!*** *Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой.* ***Опасность удушья!***
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

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

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Программы приготовления

1. ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Программа включает все три стадии приготовления хлеба: замес теста, подъем теста и выпечка.

2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

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

3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Выпекайте полезный хлеб из муки тонкого или грубого помола. Не рекомендуется пользоваться функцией отсрочки при приготовлении такого хлеба, так как это может привести к нежелательным результатам.

4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ
Более короткий процесс приготовления, в сравнении с ОСНОВНЫМ РЕЖИМОМ. Такой хлеб обычно получается меньшего размера и с более плотным мякишем.
ВНИМАНИЕ! *Быстрый хлеб выпекается с применением соды или разрыхлителя. Для лучшего результата помещайте жидкие продукты на дно формы, а сухие сверху. В процессе замешивания теста по краям формы могут образовываться комочки. Используя силиконовую лопатку, вмешайте образовавшиеся комочки в тесто.*

5. КУЛИЧ
Замес, подъем теста и выпечка сдобы. Добавляйте в тесто фруктовый сок, изюм, курагу, кокосовую стружку, шоколад. Более продолжительный подъем теста обеспечивает легкую, воздушную структуру хлеба.

6. ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА
Глютен, или клейковина – это белок, обнаруженный в семенах злаковых растений (особенно много его в пшенице, ржи и овсе). Он определяет такие характеристики теста, как эластичность и упругость. У подавляющего большинства людей, в том числе у детей, глютен успешно расщепляется пищеварительными ферментами и является хорошим источником белка. Но существует группа людей с наследственной предрасположенностью, у которых глютен может вызывать довольно редкое заболевание – целиакию. При этом заболевании требуется исключить из рациона глютенсодержащие продукты. В нашей хлебопечке вы можете приготовить диетический хлеб без глютена (обычно из рисовой, кукурузной, гречневой муки или специальных пекарских смесей).

7. ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ
Быстрое приготовление хлеба. Хлеб получается меньшего размера и с самым плотным мякишем.
ВНИМАНИЕ! *Выбрав данную программу, вливайте в форму для выпечки воду или молоко температурой 48-50°С (температуру измеряйте кухонным термометром). Температура играет решающую роль при сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.*

8. ТЕСТО
Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте это тесто для приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.д.). Примеры рецептов теста смотрите в разделе «Рецепты». Вы можете скорректировать время приготовления в этой программе с 0:10 минут до 1:30, с шагом в 10 минут.

9. ДЖЕМ
Приготовьте ароматный домашний джем. Фрукты для джема предварительно нарежьте.

10. КЕКС
Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматный кекс или печенье.

11. СЭНДВИЧ
Используйте данную программу для приготовления пышного и легкого хлеба с тонкой корочкой.

12. ВЫПЕЧКА
Устройство работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба. Установки программы рассчитаны на выпекание 450 г теста, продолжительность программы – от 10 минут до 1 часа. При использовании меньшего количества теста самостоятельно отслеживайте готовность продукта. Изменить продолжительность приготовления можно последовательными нажатиями кнопки «**ВРЕМЯ**» с шагом в 1 минуту. Установленное время по умолчанию – 1 час.

13. ЙОГУРТ
Приготовьте вкуснейший натуральный йогурт из молока и закваски. В качестве закваски используйте йогурт или пробиотики. Подробности смотрите в разделе «Рецепты». Продолжительность программы – от 6 часов до 12 часов. Изменить продолжительность приготовления можно последовательными нажатиями кнопки «**ВРЕМЯ**» с шагом в 1 час. Установленное время по умолчанию – 8 часов.

Кнопки панели управления (1)
Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается коротким звуковым сигналом.

Кнопка (10) «МЕНЮ»

– Повторными нажатиями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» выберите одну из 13 программ. Номер выбранной программы будет отображаться на дисплее (**2**). После выбора желаемой программы на дисплее (**2**) будет последовательно отображаться номер выбранной программы и её продолжительность.

Кнопка (11) «СТАРТ/СТОП»

– Нажатием кнопки (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» запустите программу приготовления. Раздастся короткий звуковой сигнал, двоеточие в показаниях времени на дисплее (**2**) будет мигать, начнется обратный отсчет.
– В процессе приготовления остальные кнопки становятся неактивными.
– Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» более 2 секунд, до появления продолжительного звукового сигнала.

Кнопка (12) «ВРЕМЯ»
(функция отложенного старта)

Устанавливает отложенный старт (время отсрочки) для выбранных программ приготовления, а также изменяет продолжительность приготовления для программ «**ВЫПЕЧКА**» и «**ЙОГУРТ**».

Используя кнопку «**ВРЕМЯ**», Вы можете заранее запрограммировать, к какому времени процесс приготовления будет завершен.

Прежде чем нажать кнопку (**12**) «**ВРЕМЯ**», определите продолжительность выбранной программы. Обратите внимание, что время отсрочки включает и время приготовления выбранной программы. Таким образом, с завершением времени отсрочки завершается и выбранная программа.

– Повторными нажатиями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» выберите желаемую программу. После выбора желаемой программы на дисплее (**2**) будет последовательно отображаться номер программы и её продолжительность.
– После этого повторными нажатиями кнопки (**12**) «**ВРЕМЯ**» установите время отсрочки (через какое время будет завершен процесс приготовления, начиная с этого момента). На дисплее (**2**) отобразится время отсрочки.

***Примечание**: Максимальное время отсрочки приготовления – не более 13 часов, шаг настройки составляет 10 минут.*

***Пример**: Если сейчас 20:30, и вы хотите, чтобы свежеиспеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки 10 часов 30 минут (это с учётом времени приготовления в режиме «**ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ**» 3 часа 50 минут (**время приготовления учитывается автоматически**)).*

– После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**», двоеточие в показаниях оставшегося времени на дисплее (**2**) будет мигать, и начнется обратный отсчет.
– Для отмены отложенного старта и остановки работы нажмите и удерживайте кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» более 2 секунд, до появления продолжительного звукового сигнала.

***Примечание**:*

1. *Не прибегайте к функции отложенного старта при использовании скоропортящихся продуктов, таких как яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.*
2. *Функция отложенного старта не доступна для программ **«БЫСТРЫЙ РЕЖИМ», «ТЕСТО», «ВЫПЕЧКА», «ЙОГУРТ».***
3. *В рамках программы «**ВЫПЕЧКА**» или **«ЙОГУРТ»** при выборе отложенного старта мы можем просто настроить время выпечки (10-60 минут) и время приготовления йогурта (6-12 часов), а не время отсрочки. Повторными нажатиями кнопки (**12**) «**ВРЕМЯ**» установите время выпечки с шагом в 1 минуту или время приготовления йогурта с шагом в 1 час.*
4. *Функция не активна после запуска программы*

Цвет корочки

– Устройство не имеет функции выбора цвета корочки. Если Вы хотите добиться более тёмного цвета корочки готового продукта, то после завершения основной программы приготовления воспользуйтесь программой «**ВЫПЕЧКА**» для дополнительного нагрева.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
Поддержание температуры

– Если вы не выключили устройство после завершения программы приготовления,

оно автоматически перейдет в режим поддержания температуры (продолжительность режима – 1 час).
- По окончании режима поддержания температуры вы услышите звуковой сигнал.
- Если вы хотите отменить функцию поддержания температуры, нажмите и удерживайте кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**».

Примечание: *Функция поддержания температуры недоступна для программ «**БЫСТРЫЙ РЕЖИМ**», «**ТЕСТО**», «**ВЫПЕЧКА**», «**ЙОГУРТ**».*

Память
- При аварийном отключении электроэнергии в процессе работы активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжает выполнение заданной программы с момента, на котором она была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания в течение более 10 минут необходимо заново загрузить продукты и вновь произвести программирование устройства.
- Если перерыв в работе произошел в процессе замешивания теста, просто нажмите кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**», и программа запустится с самого начала.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките устройство из упаковки.

Установите устройство на ровной устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.

Примечание: *После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.*

Устройство предназначено для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность выпечки. Наиболее оптимальная температура помещения составляет от 15 до 34°C.
- Откройте крышку (**3**), взявшись за ручку (**4**), и извлеките из рабочей камеры форму для выпечки (**5**).
- Возьмите форму для выпечки (**5**) за ручку, поверните ее против часовой стрелки до упора и потяните вверх. Для удобства извлечения/установки формы для выпечки (**5**), на боковой стенке рабочей камеры нанесены символы «🔓» и «🔒».
- Закройте крышку (**3**), включите устройство, вставив вилку сетевого шнура в электрическую розетку. Раздастся продолжительный звуковой сигнал, а на дисплее (**2**) будут чередоваться номер программы приготовления и её продолжительность.
- Повторными нажатиями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» выберите программу «**ВЫПЕЧКА**», нажмите кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» и дайте устройству прогреться в течение 10 минут.

Примечание: *При первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента и небольшого количества дыма, это допустимо.*
- Через 10 минут выключите хлебопечку. Для этого нажмите и удерживайте кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» более 2 секунд, до появления продолжительного звукового сигнала, и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Откройте крышку (**3**) и дайте устройству остыть.
- Мягкой губкой с нейтральным моющим средством вымойте форму для выпечки (**5**), лопасть (**6**), мерный стакан (**8**), ложку (**7**) и крючок (**9**).
- Высушите съемные детали.
- Устройство готово к использованию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Установите лопасть (**6**) на ось формы (**5**).

Примечание*: Перед установкой желательно смазать лопасть маслом, чтобы в дальнейшем избежать попадания теста под лопасть (**6**) и облегчить удаление лопасти (**6**) из уже приготовленного хлеба.*
- Поместите ингредиенты в форму (**5**) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности:
  1. жидкости
  2. сыпучие ингредиенты (сахар, соль, мука)
  3. дрожжи и разрыхлитель

Примечание*: Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте пальцем углубление в муке и поместите в него дрожжи.*
- Просыпавшиеся продукты или пролившиеся жидкости вытрите с поверхности формы (**5**).

Форму (**5**) возьмите за ручку, установите в рабочую камеру и поверните по часовой стрелке до упора.

– Закройте крышку (**3**), включите устройство в электрическую розетку.
– Повторными нажатиями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» выберите необходимую программу.
– Установите время отсрочки нажатиями кнопки (**12**) «**ВРЕМЯ**».

***Примечание**: Пропустите установку времени отсрочки, если хотите начать приготовление немедленно.*

– Для запуска программы нажмите кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**».
– Для остановки процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» более 2 секунд, до появления продолжительного звукового сигнала.
– О завершении программы сообщит продолжительный звуковой сигнал. На дисплее появятся символы «**0:00**».
– После завершения программ устройство перейдет в режим подогрева, на дисплее появятся символы «**0:00**», а двоеточие будет мигать.
– После окончания цикла подогрева раздастся звуковой сигнал, и на дисплее (**2**) отобразятся стандартные символы завершенной программы «**0:00**».
– Для отмены подогрева нажмите и удерживайте кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**». Раздастся продолжительный звуковой сигнал, через некоторое время погаснет дисплей (**2**). Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
– Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (**3**), возьмите форму (**5**) за ручку, поверните её против часовой стрелки до упора и потяните вверх.
– Дайте форме (**5**) остыть в течение 10 минут.
– Отделите выпечку от стенок и дна формы (**5**) используя кухонную лопатку с антипригарным покрытием.
– Для извлечения хлеба переверните форму (**5**) и осторожно потрясите.
– Перед нарезкой хлеба дайте ему остыть в течение 10 минут и извлеките лопасть (**6**) при помощи крючка (**9**).
– Хлеб режьте острым хлебным ножом.

Продолжительность приготовления

Программы приготовления	**Время приготовления (по умолчанию), час.**	**Поддержание температуры**	**Отложенный старт**
Основной режим	3:00	да	да
Французский хлеб	3:50	да	да
Цельнозерновой хлеб	3:40	да	да
Быстрый режим	2:10	да	да
Сдобный хлеб	2:55	да	да
Хлеб без глютена	3:30	да	да
Экспресс-режим	1:38	да	да
Тесто	1:30	нет	нет
Джем	1:20	нет	нет
Кекс	1:50	да	да
Сэндвич	3:00	да	да
Выпечка	00:10 – 01:00 (8:00)	нет	нет
Йогурт	00:00 – 12:00 (1:00)	нет	нет

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Основными видами хлебопекарной муки является пшеничная и ржаная. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено при-

ятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

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

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

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

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

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

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

Яйца
Яйца улучшают структуру и объем выпечки, придают дополнительный вкус. Перед добавлением в тесто яйца тщательно взбейте.

Животные и растительные жиры
Животные и растительные жиры делают выпечку мягче и увеличивают срок хранения. Прежде чем добавить сливочное масло, порежьте его на небольшие кубики или дайте ему немного оттаять.

Пекарский порошок и сода
Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъема теста. Используйте разрыхлитель или соду при выпекании в ЭКСПРЕСС-РЕЖИМЕ. Соду необходимо предварительно смешать с лимонной кислотой и небольшим количеством муки (5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты и 12 г муки). Это количество порошка (20 г) рассчитано на 500 г муки. Не используйте для гашения соды уксус, это делает мякиш менее однородным и более влажным. Пекарский порошок (разрыхлитель) просто засыпьте в форму, следуя указаниям, содержащимся в рецепте.

Вода
Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды для ЭКСПРЕСС-РЕЖИМА составляет 20-25°C, температура молока должна быть примерно 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты
Молочные продукты улучшают питательную ценность и вкус хлеба. Мякиш получается более красивым и аппетитным. Используйте свежие молочные продукты или сухое молоко.

Фрукты и ягоды
Для приготовления джема используйте только свежие и качественные фрукты и ягоды.

Тесто поднимается слишком быстро	Чрезмерное количество дрожжей, муки или недостаточное количество соли
Хлеб не поднимается	Недостаточное количество дрожжей
	Старые или неактивные дрожжи
	Высокая температура используемых жидкостей
	Дрожжи соприкоснулись с жидкими ингредиентами или солью до замеса
	Неправильно выбран сорт муки, либо мука некачественная
	Недостаточное количество сахара
Интенсивный подъем теста, тесто выходит за пределы формы для выпекания	Мягкая вода приводит к более активному росту дрожжей
	Излишнее количество дрожжей или муки
Хлеб опал в центре	Чрезмерное количество теста
	Рост дрожжей проходит некачественно из-за высокой температуры жидкости или ее чрезмерного количества
Плотный мякиш, комки	Чрезмерное количество муки либо недостаток жидкости
	Недостаточное количество дрожжей и сахара
	Чрезмерное количество фруктов, цельных зерен и т.д.
	Некачественная мука
	Чрезмерная температура используемой жидкости приводит к быстрому росту дрожжей и раннему опаданию теста
	Нет соли или недостаточное количество сахара
Хлеб не пропекся в центре	Недостаток муки
	Использование избыточного количества жидкости и жидких ингредиентов (например, йогурта)
Крупнозернистый мякиш	Чрезмерное количество жидких ингредиентов
	Нет соли
	Слишком горячая вода
Недостаточно пропеченная поверхность хлеба	Чрезмерное количество теста
	Чрезмерное количество муки (особенно если вы печете белый хлеб)
	Чрезмерное количество дрожжей или недостаток соли
	Чрезмерное количество сахара
	При выпекании хлеба применялись другие сладкие ингредиенты, помимо сахара
Мякиш нарезанных кусочков зернистый и неравномерный	Вы не остудили хлеб перед нарезкой (излишняя влага не успела испариться)

ДОЗИРОВКА

Секрет хорошего хлеба заключается не только в качестве ингредиентов, но и в четком соблюдении их пропорций.

- Используйте кухонные весы или мерный стакан (**8**) и ложку (**7**), входящие в комплект поставки.
- Наполните мерный стакан (**8**) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.
- Муку просеивайте, горку снимайте при помощи гладкого ножа.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (**8**).
- Перед измерением важно просеивать муку, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

В приведенной таблице перечислены возможные причины неудачной выпечки.

Закладка ингредиентов

- Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются лишь в последнюю очередь.
- Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью до замеса, так как последняя снижает активность дрожжей.
- Используя функцию отсрочки, не закладывайте в форму (**5**) скоропортящиеся продукты, такие как, например, яйца, фрукты, молоко.

РЕЦЕПТЫ

Основной режим

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	160 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Французский хлеб

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	170 мл
Растительное масло	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Мука	2 $^{1}/_{3}$ мерного стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Мука обдирная	1 мерный стакан
Мука	1 мерный стакан
Коричневый сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1,5 чайной ложки

Быстрый режим

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Молоко	170 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухое молоко	1 столовая ложка
Дрожжи	1,5 чайной ложки

Кулич

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	160 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Сахар	3 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухое молоко	1 столовая ложка
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Хлеб без глютена

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	160 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Рисовая мука	2 мерных стакана
Сахар	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

Экспресс-режим

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	150 мл
Растительное масло	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	$^1/_3$ чайной ложки

Сэндвич

Ингредиенты/ количество	**450 г**
Вода	160 мл
Размягченное сливочное масло или маргарин	1 столовая ложка
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Мука	2 мерных стакана
Сухие дрожжи	1 чайная ложка

1. Налейте в форму (**5**) воду и масло.
2. Насыпьте соль и сахар, сухое молоко (если указано в рецепте), затем добавьте муку.
3. Сделайте в муке небольшое углубление и засыпьте в него дрожжи (следите за тем, чтобы до замеса дрожжи не намокали и не соприкасались с солью).
4. Вставьте форму (**5**) в рабочую камеру, поверните по часовой стрелке до упора и закройте крышку (**3**).
5. Нажмите кнопку (**10**) «**МЕНЮ**» и выберите соответствующую программу.

Джем

Ингредиенты	**Количество**
Клубника	1,5 мерных стакана (cup)
Сахар	6 столовых ложек
Лимонный сок	2 столовые ложки
Загуститель	0,25 чайной ложки

1. Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
2. Положите смесь в форму (**5**) и включите программу «**ДЖЕМ**».

Кекс

Ингредиенты	**Количество**
Пшеничная мука	1 мерный стакан (cup)
Сахар	6 столовых ложек
Масло сливочное	6 столовых ложек
Яйцо	4 шт.
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 чайная ложка

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте в форму (**5**).
2. Добавьте размягченное масло, муку, лимонный сок и разрыхлитель.
3. Выпекайте, установив программу «**КЕКС**».

Йогурт

– Налейте в форму для выпечки (**5**) закваску и молоко в пропорции 1:10.

***Примечание**: В качестве закваски используйте натуральный йогурт без добавок и красителей с минимальным сроком хранения. Также закваску можно приготовить самостоятельно из специальной бактериальной закваски (приобретайте её в аптеке или магазинах здорового питания), следуя прилагаемой к ней инструкции.*

– Установите форму (**5**) в рабочую камеру, выберите программу «**ЙОГУРТ**». Повторными нажатиями кнопки (**12**) «**ВРЕМЯ**» установите время приготовления йогурта с шагом в 1 час.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы хлебопечки в программе «ЙОГУРТ» не перемещайте её.

– Форму с готовым йогуртом поместите в холодильник на несколько часов, чтобы приостановить рост бактерий.
– В готовый натуральный йогурт можно добавить фрукты, варенье, мед.

Чистка и уход

Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте устройству остыть.

– Протрите корпус, крышку (**3**) влажной тканью.
– Форму для выпечки (**5**), лопасть (**6**), мерный стакан (**8**), ложку (**7**) и крючок (**9**) промойте теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства.

***Примечание**: Если лопасть (**6**) не снимается с оси, наполните форму (**5**) теплой водой и подождите около 30 минут. Форму (**5**) и лопасть (**6**) можно также мыть в посудомоечной машине.*

– Тщательно просушите форму (**5** и лопасть (**6**) прежде, чем устанавливать их в хлебопечку.
– Не погружайте устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду и в другие жидкости.

Хранение

– Перед тем как убрать устройство на хранение, произведите его чистку и дождитесь его полного высыхания.
– Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Хлебопечка – 1 шт.
Форма для выпечки – 1 шт.
Лопасть для замешивания теста – 1 шт.
Мерный стакан – 1 шт.
Мерная ложка – 1 шт.
Крючок – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220–240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 500 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройства без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: Стар Плюс Лимитед, Гонконг
Адрес: оф. 1902-03, Ист Таун Билдинг, 41 Локхарт Роуд, Ванчай, Гонконг.
Телефон: +8 85225110112

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.
Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.maxwell-products.ru

Единая справочная служба: *+7 (495) 921-01-70*

Сделано в КНР

ENGLISH

BREAD MAKER MW-3755 W

DESCRIPTION

1. Control panel
2. Display
3. Lid
4. Handle
5. Baking form
6. Kneading paddle
7. Measuring spoon
8. Measuring cup
9. Hook

Control panel buttons

10. “MENU” – Cooking program selection button
11. “START/STOP” – on/off button
12. “TIME” – delayed start/time change button for “BAKING” and “YOGURT” programs.

ATTENTION!
For additional protection you can install a residual current device with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before connecting the unit to the mains make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.
- The power cord is equipped with a “euro plug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover bread maker during operation to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come in contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- The unit is intended for household usage only.
- Use only the accessories supplied with the unit.
- This unit is not intended for usage with external switch timers or a separate remote control system.
- Do not switch the unit without baking form installed properly and without ingredients put in the recommended order.
- Never leave the unit unattended during operation.
- In case of improper use of the unit (for instance, non-compliance to the recommendations as well as excessive cooking time), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Let the unit cool down completely before cleaning it.
- Placing foreign objects to the process chamber is forbidden.
- Do not put metal foil or other materials inside the bread maker, as it may cause fire or short circuit.
- Do not open the lid during operation except for the cases described in this manual.
- Do not leave unit lid open during operation.
- Do not touch hot surfaces and do not close ventilation openings during the unit operation.
- Do not put your hands into the process chamber during operation and do not touch any rotating or moving parts during the unit operation.
- When taking baked bread out hold the handle of the form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges but shake the form when taking bread out.
- Unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the power cord plug do not pull the cord but hold the plug with your hand.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use bread maker next to kitchen sink, do not expose bread maker to moisture.

- To avoid electric shock, do not immerse the power cord, the power plug or the unit itself in water or any other liquids. If it happened do not touch the unit, unplug it immediately and only after that you may take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Periodically check power cord and plug integrity.
- Never use the unit if the power cord or plug are damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.maxwell-products.ru.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- Do not allow children to use the unit as a toy.
- During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended.
- ***ATTENTION!*** *Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film.* ***Danger of suffocation!***
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

CONTROL PANEL

Cooking programs

1. BASIC MODE

The program includes all the three stages of bread making: dough kneading, rising and baking.

2. FRENCH BREAD

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

3. WHOLE-WHEAT BREAD

Bake healthful bread of fine or crude flour. It is not recommended to use the delay function when making this bread as that may cause undesirable effects.

4. FAST BAKING

Faster bread making process, as compared to BASIC MODE. Such bread is usually smaller in size and has denser crumb.

ATTENTION! *Fast-baked bread is baked using soda or leaven. For the best result put liquid products to the bottom of the form and dry ones on the top. Clumps can form on the periphery of the form during the kneading process. Mix the clumps into the dough using a silicone spatula.*

5. SWEET BREAD

Dough kneading, rising and fancy bread baking. Add fruit juice, raisins, dried apricots, coconut flakes, chocolate to the dough. The longer dough rising provides a light airy structure of bread.

6. GLUTEN FREE

Gluten or fibrin is the albumen found in the seeds of Gramineae plants (wheat, rye and oats are especially rich in it). It determines such characteristics of dough as elasticity and springiness. With the help of digestive enzyme most people including children successfully break up gluten that serves as a good source of albumen. But there is a group of people with genetic predisposition for gluten provoking coeliacia, quite a rare disease. When suffering from this disease it is necessary to eliminate gluten-containing foods from the diet. You can bake gluten-free dietary bread in our bread maker (usually of rice, corn, buckwheat flour or special baking mixes).

7. EXTRA FAST MODE

Fast baking bread. This bread is the smallest in size and has the densest crumb.

ATTENTION! *When selecting this program pour water or milk with the temperature of 48-50°C into the baking form (use cooking thermometer for measuring temperature). Temperature plays the crucial role in extra fast bread making: if it is too low, the dough will not rise in time, and excessively high temperature will result in yeast destruction.*

8. DOUGH MAKING
The bread maker kneads dough and lets it rise. Use this dough to make home-baked pastry (pies, pizza, etc.). See the chapter “Recipes” for dough recipe examples. You can adjust the cooking time in this program from 0:10 minutes to 1:30 with the step 10 minutes.

9. JAM
Cook savory home-made jam. Cut the fruit for jam beforehand.

10. CAKE
Add leaven or soda to sweet dough and bake savory cake or biscuits.

11. SANDWICH
Use this program to bake light and puffy bread with thin crust.

12. BAKING
Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and rising modes. It is used for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning. Program settings are meant for 450 g dough baking, program duration – from 10 minutes to 1 hour. If using less dough follow the food readiness by yourself. You can change the cooking duration by pressing consequently the button “**TIME**” with the step of 1 minute. Preset default time – 1 hour.

13. YOGURT
Make the tastiest natural yogurt of milk and leaven. Use yogurt or prebiotics as a leaven. See the details in the chapter “Recipes”. The program duration is from 6 to 12 hours. You can change the cooking duration by pressing consequently the button “**TIME**” with the step of 1 hour. Preset default time – 8 hours.

Control panel buttons (1)
Every pressing of the control panel buttons is accompanied by a short sound signal.

«MENU» Button (10)
– Select one of 13 programs by pressing **«MENU»** button (**10**) repeatedly. The number of the selected program will be shown on display (**2**). After selecting the desired program the display (**2**) will shown consequently the number of the selected program and its duration.

«START/STOP» Button (11)
– Launch baking program by pressing «**START/STOP**» button (**11**). There will be a short sound signal, the two-spot in the time index on the display (**2**) will flash, and countdown will start.
– Other buttons become inactive during the baking process.
– In order to stop the cooking process press and hold «**START/STOP**» button (**11**) for more than 2 seconds until you hear a long sound signal.

«TIME» button (12) (delayed start function)
Use this button to set the delayed start (delayed start time) for selected cooking programs and to change the cooking duration for “**BAKING**” and “**YOGURT**” programs.
You can pre-set the time when the cooking process is to be finished with the «**TIME**» button.
Determine the selected program duration before pressing the «**TIME**» button (**12**). Note that the delay time includes the cooking time of the selected program. So the cooking program ends when the delay time is out.
– Select the desired program by pressing the button (**10**) «**MENU**» repeatedly. After selecting the desired program the display (**2**) will show consequently the number of the program and its duration.
– Then set the delay time by pressing the «**TIME**» button (**12**) repeatedly (that means in what time starting from the current time the baking process is to be finished). The delay time will be shown on the display (**2**).

Notes: *The maximal time of cooking delay is no more than 13 hours, setting step is 10 minutes.*
Example: *If it is 20:30 now, and you want fresh bread to be ready by 7 o’clock next morning, set the time of delay of 10 hours 30 minutes (including the cooking time in “**FRENCH BREAD**” mode 3 hours 50 minutes (**the cooking time is included automatically**)).*
– After the delay time has been set press the «**START/STOP**» button (**11**), the two-spot in the remaining time index on the display (**2**) will flash, and countdown will start.
– In order to cancel the delayed start and stop the unit operation press and hold the «**START/STOP**» button (**11**) for more than 2 seconds until you hear a long sound signal.

Notes:

1. *Do not apply the delayed start function when using perishable foods such as eggs, fresh milk, fruit, onion etc.*
2. *The delayed start function is not available for "**FAST BAKING**", "**DOUGH MAKING**", "**BAKING**" and "**YOGURT**" programs.*
3. *When selecting the delayed start in "**BAKING**" and "**YOGURT**" programs you can just set the baking time (10-60 minutes) and the yogurt making time (6-12 hours) instead of delay time. Press the «**TIME**» button (**12**) repeatedly to set the baking time with step of 1 minute or the yogurt making time with step of 1 hour.*
4. *The function is not available after starting the program.*

Crust color

– The unit doesn't have the crust color selection function. If you want darker crust of the ready bread, start the "**BAKING**" program after the main cooking program is finished for additional heating.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Keep warm mode

– In case you have not switched the unit off after the cooking program is over, it will automatically pass into keep warm mode (duration – 1 hour).
– After keep warm is finished you will hear a sound signal.
– To cancel the keep warm mode, press and hold down the «**START/STOP**» button (**11**).

Note: *The keep warm function is not available for "**FAST BAKING**", "**DOUGH MAKING**", "**BAKING**" and "**YOGURT**" programs.*

Memory

– In case of emergency power cutoff during the operation process the memory function with the duration of up to 10 minutes is activated.
– If the power supply is restored within 10 minutes the bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment it has been stopped at.
– If there is no power for more than 10 minutes it is necessary to load the ingredients again and program the unit.
– If the operation was interrupted during the dough kneading process just press «**START/STOP**» button (**11**), and the program will be restarted from the very beginning.

BEFORE THE FIRST USE

Unpack the unit.

Install the unit on a flat stable surface. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.

Note: *After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.*

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

– Open the lid (**3**) taking it by the handle (**4**) and take the baking form (**5**) out of the process chamber.
– Take the baking form (**5**) by the handle, turn it counterclockwise until bumping and pull upwards. For easy installation/removal of the baking form (**5**), there are the symbols «🔓» and «🔒» on the wall of the process chamber.
– Close the lid (**3**), switch the unit on by plugging the power cord plug into the socket. There will be a long sound signal, and the display (**2**) will show consequently the cooking program number and its duration.
– Select the «**BAKING**» program by pressing the button (**10**) «**MENU**» repeatedly, press the «**START/STO**P» button (**11**) and let the unit warm up for 10 minutes.

Note: *During the first operation some smell from the heating element and small amount of smoke is possible, this is normal.*

– Switch bread maker off in 10 minutes. To do so press and hold down the «**START/STOP**» button (**11**) for more than 2 seconds until you hear a long sound signal, take the power plug out of the socket.
– Open the lid (**3**) and let the unit cool down.
– Wash the baking form (**5**), the paddle (**6**), the measuring cup (**8**), the spoon (**7**) and the hook (**9**) with a soft sponge and a neutral detergent.
– Dry the removable parts.
– The unit is ready for use.

USING THE UNIT

– Fix the paddle (**6**) on the form (**5**) axle.

Notes: *It is desirable to grease the paddle with butter before assembly to avoid dough ingress under the paddle (**6**) during operation and to facilitate paddle removal (**6**) from the baked bread.*

– Put the ingredients into the form (**5**) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:
  1. liquids
  2. dry ingredients (sugar, salt, flour)
  3. yeast and leaven

Notes: *Yeast should not come in contact with the liquids or salt before the dough kneading. Make a cavity in the flour with your finger and put the yeast there.*

– Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (**5**) surface.

Take form (**5**) by the handle, put it into the process chamber and turn it clockwise until bumping.

– Close the lid (**3**), plug the bread maker into the socket.
– Select the necessary program by pressing the button (**10**) «**MENU**» repeatedly.
– Set the delay time by pressing the button (**12**) «**TIME**».

Notes: *If you want to start baking immediately skip delay time setting.*

– Press the «**START/STOP**» button (**11**) to launch the program.
– To stop the cooking process press and hold the «**START/STOP**» button (**11**) for more than 2 seconds until you hear a long sound signal.
– A long sound signal indicates that the cooking program is finished. The symbols «**0:00**» will appear on the display.
– After the completion of programs the unit will pass into heating mode, the symbols «**0:00**» will appear on the display, and the two-spot will flash.
– When the heating cycle is finished there will be a sound signal and the standard symbols of the completed program «**0:00**» will be shown on display (**2**).
– In order to cancel heating, press and hold down the «**START/STOP**» button (**11**). There will be a long sound signal, the display (**2**) will be switched off after a while. Remove the power plug from the mains socket.
– Put on thermal protective potholders, open the lid (**3**), take the form (**5**) by the handle, turn it counterclockwise until bumping and pull it upwards.
– Let the form (**5**) cool down for 10 minutes.
– Separate the pastry from the form (**5**) walls and bottom using a spatula with non-stick coating.
– In order to remove the bread turn the form (**5**) upside down and shake it carefully.
– Before cutting the bread let it cool down for 10 minutes and remove the paddle (**6**) with the hook (**9**).
– Cut the bread with a sharp bread knife.

Cooking duration

Cooking programs	Cooking time (default), hours	Keep warm mode	Delayed start
Basic mode	3:00	Yes	Yes
French bread	3:50	Yes	Yes
Whole-wheat bread	3:40	Yes	Yes
Fast mode	2:10	Yes	Yes
Sweet bread	2:55	Yes	Yes
Gluten free	3:30	Yes	Yes
EXTRA FAST MODE	1:38	Yes	Yes
Dough	1:30	no	no
Jam	1:20	no	no
Cake	1:50	Yes	Yes
Sandwich	3:00	Yes	Yes
Baking	00:10 – 01:00 (8:00)	no	no
Yogurt	00:00 – 12:00 (1:00)	no	no

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

The characteristics of flour are determined not only by the sort but also by the conditions of grain cultivation, processing method and storage. Try to bake bread using flour of different manufacturers and grades and find the one corresponding to your needs. The basic types of bread flour are wheat and rye flour. Wheat flour is more commonly used due to its nice palatability properties and high nutrition value of pastry made of wheat flour.

Bread flour

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

Whole-grain flour (wholemeal)

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

Corn and oatmeal flour

In order to improve the bread texture and additional flavor properties mix wheat or rye flour with corn or oatmeal one.

Sugar

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

Yeast

Yeast growth is accompanied by emission of carbon dioxide, that contributes to the formation of porous crumb. Flour and sugar are a nutritional medium for yeast growth. Add fresh compressed yeast or fast-acting yeast powder. Dissolve fresh compressed yeast in warm liquid (water, milk, etc.), and add fast-acting yeast to the flour (it does not require preliminary activation, i.e. adding water). Follow the recommendations on the packing or observe the following proportions:

1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1.5 of tea spoon of fresh compressed yeast.

Store yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and the dough rises poorly.

Salt

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

Eggs

Eggs improve the structure and volume of the pastry, give additional flavor. Eggs should be whipped carefully before adding to the dough.

Animal and vegetable fats

Animal and vegetable fats make the pastry softer and increase its storage life. Cut butter into small cubes or let it melt a little before adding it.

Baking powder and soda

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rising. Use leaven or soda when baking in EXTRA FAST MODE. It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of powder (20 g) is rated for 500 g of flour. Do not use vinegar for soda slaking, it will make the crumb less homogeneous and more wet. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

Water

Water temperature plays the crucial role in bread making process. The optimal water temperature is 20-25°C for EXTRA FAST MODE, temperature of milk should be about 45-50°C. You may as well use milk instead of water or enrich bread flavor by using some natural juice.

Dairy products

Dairy products improve the nutrition value and flavor of the bread. The crumb becomes more beautiful and savoury. Use fresh dairy products or powdered milk.

Fruit and berries

Use only fresh and quality fruit and berries for jam making.

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	High temperature of the liquids used
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
Intensive dough rising, dough gets out of the baking form	Soft water leads to more active yeast growth
	Excessive quantity of yeast or flour
Bread dropped in the middle	Excessive quantity of dough
	Yeast growth is poor because of high temperature of the liquid or its excessive quantity
Dense crumb, clumps	Excessive quantity of flour or lack of liquid
	Not enough yeast and sugar
	Excessive quantity of fruit, whole grains, etc.
	Flour of poor quality
	Excessive liquid temperature leads to quick yeast growth and early dough dropping
	No salt or not enough sugar
Bread is slack-baked in the middle	Lack of flour
	Using much liquid and liquid ingredients (for example, yogurt)
Coarse crumb	Excessive quantity of liquid ingredients
	No salt
	Water is too hot
Bread surface is slack-baked	Excessive quantity of dough
	Excessive quantity of flour (especially when you are making wheat bread)
	Excessive quantity of yeast or lack of salt
	Excessive quantity of sugar
	Other sweet ingredients besides sugar are used
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

DOSAGE

The secret of good bread lies not only in the quality of ingredients but also in precise abidance to their proportions.

- Use a kitchen scale or the measuring cup (**8**) and spoon (**7**) included in the delivery set.
- Fill the measuring cup (**8**) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup on a flat surface.
- Clean the cup carefully before measuring another type of liquid.
- Flour should be screened, and the heap should be removed with a smooth knife.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (**8**).
- It is important to screen the flour before measuring in order to saturate it with air, this provides the best baking quality.

The table below contains the possible reasons for unsuccessful baking.

INGREDIENTS LOADING

- The following order of ingredients adding is recommended (unless otherwise is specified in the recipe): liquids (water, milk, oil, whipped eggs, etc.) are poured on the bottom of the baking form, dry ingredients are added afterwards, yeast powder is added last.
- See that flour does not become completely wet, put yeast in dry flour only. Yeast should

not come in contact with salt before kneading as salt reduces yeast capacity.
– When using the delay function do not put perishable foods, for instance, eggs, fruit, milk, into the form (**5**).

RECIPES
Basic mode

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Vegetable oil	1 table spoon
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Flour	2 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

French bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	170 ml
Vegetable oil	1 table spoon
Salt	1 tea spoon
Sugar	1 table spoon
Flour	2 $^1/_3$ measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

Whole-wheat bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	150 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Medium flour	1 measuring cup
Flour	1 measuring cup
Brown sugar	1 table spoon
Powdered milk	2 table spoons
Yeast powder	1,5 tea spoon

Fast mode

Ingredients/Quantity	450g
Milk	170 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Flour	2 measuring cups
Powdered milk	1 table spoon
Yeast	1,5 tea spoon

Sweet bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	0,5 tea spoon
Sugar	3 table spoons
Flour	2 measuring cups
Powdered milk	1 table spoon
Yeast powder	1 tea spoon

Gluten free bread

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	0,5 tea spoon
Rice flour	2 measuring cups
Sugar	2 table spoons
Yeast powder	1 tea spoon

EXTRA FAST MODE

Ingredients/Quantity	450g
Water	150 ml
Vegetable oil	2 table spoons
Salt	1 tea spoon
Sugar	2 table spoons
Flour	2 measuring cups
Yeast powder	$^1/_3$ tea spoon

Sandwich

Ingredients/Quantity	450g
Water	160 ml
Softened butter or margarine	1 table spoon
Salt	1 tea spoon
Sugar	1 table spoon
Powdered milk	1 table spoon
Flour	2 measuring cups
Yeast powder	1 tea spoon

1. Pour water and vegetable oil into the form (**5**).
2. Add salt and sugar, powdered milk (if specified in the recipe), then add flour.
3. Make a small cavity in the flour and put yeast into it (see that yeast does not get wet and come in contact with salt before kneading).

4. Insert the form (**5**) into the process chamber, turn it clockwise until bumping and close the lid (**3**).
5. Press «**MENU**» button (**10**) and select the appropriate program.

Jam

Ingredients	Quantity
Strawberry	1.5 measuring cup
Sugar	6 table spoons
Lemon juice	2 table spoons
Thickener	0,25 tea spoon

1. Mash strawberries and sugar with a fork, add lemon juice, mix.
2. Put the mixture into the form (**5**) and launch the «**JAM**» program.

Cake

Ingredients	Quantity
Wheat flour	1 measuring cup
Sugar	6 table spoons
Butter	6 table spoons
Eggs	4 pc.
Leaven	1 tea spoon
Lemon juice	1 tea spoon

1. Whip eggs with sugar, pour into the form (**5**).
2. Add softened butter, flour, lemon juice and leaven.
3. Bake after setting the «**CAKE**» program».

Yogurt

– Pour milk and leaven in the baking form (**5**) in the proportion 1:10.

Notes: *Use natural yogurt with minimum shelf-life, free of additives and coloring agents as a leaven. You can make leaven by yourself from special bacteria leaven (you can buy it in a drugstore or in health food stores) following the instructions attached.*

– Place the bowl (**5**) into the process chamber, select the "**YOGURT**" program. Press the «**TIME**» button (**12**) repeatedly to set the yogurt making time with step of 1 hour.

ATTENTION!

When the bread maker is operating in the "YOGURT" program, do not move it.

– Put the form with ready yogurt into the fridge for several hours to stop bacteria growth.
– You can add fruits, jam and honey to the ready natural yogurt.

Cleaning and care

Unplug the unit and let it cool down.

– Wipe the body and lid (**3**) with a wet cloth.
– Wash baking form (**5**), paddle (**6**), measuring cup (**8**), spoon (**7**) and hook (**9**) in warm water with a neutral detergent.

Notes: *If the paddle (**6**) can not be removed from the axle, fill the form (**5**) with warm water and wait for about 30 minutes. You may also wash the form (**5**) and the paddle (**6**) in a dishwasher.*

– Dry forms (**5**) and paddle (**6**) carefully before fixing them in the bread maker.
– Do not immerse the unit, power cord and power plug into water and other liquids.

Storage

– Before storage clean the unit and wait until it is completely dry.
– Keep the unit away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

Bread maker – 1 pc.
Baking form – 1 pc.
Kneading paddle – 1 pc.
Measuring cup – 1 pc.
Measuring spoon – 1 pc.
Hook – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption: 500 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

CE *This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ MW-3755 W

СИПАТТАМАСЫ

1. Басқару тақтасы
2. Дисплей
3. Қақпақ
4. Қолсап
5. Пісіруге арналған қалып
6. Қамыр илеуге арналған қалақ
7. Өлшеуіш қасық
8. Өлшеуіш тостаған
9. Ілгек

Басқару тақтасының батырмалары

10. «МӘЗІР» – әзірлеу бағдарламаларын таңдау батырмасы
11. «СТАРТ/СТОП» – құрылғыны іске қосу/сөндіру батырмасы
12. «УАҚЫТ» – кейінге қалдырылған старт / «НАН ПІСІРУ» және «ЙОГУРТ» бағдарламаларындағы әзірлеу уақытын өзгерту батырмасы

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін жуыну бөлмесіндегі қоректендіру тізбегіне қорғаныс ажыратылу құрылғысын (ҚАҚ) 30 мА-ден аспайтын номиналды іске қосылу тоғымен орнатқан дұрыс; орнатқан кезде маманға хабарласқан жөн;

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында пайдалану туралы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны осы нұсқаулықта жазылғандай, тікелей мақсаты бойынша пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның сынуына әкелуі, пайдаланушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруі мүмкін.

- Электр желісіне қосу алдында, аспаптың жұмыс кернеуі электр желісінің кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған, оны жерлендірудің сенімді түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Құрылғыны электр ашалығына қосқан кезде өрттің шығуын немесе электр тоғының соғуын болдырмау үшін ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тегіс тұрақты жылуға төзімді бетке, электрлік аашалыққа еркін жететіндей етіп орналастырыңыз. Ең жақын заттарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек.
- Өртенуге жол бермеу үшін ешбір жағдайда нан пісіретін пешті жұмыс істеу уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Аспапты басқа тұрмыстық аспаптарға және дастарқандарға орнатпаңыз.
- Аспапты ашық от көздерінің, тез тұтанатын заттардың қасында және тікелей күн сәулесінің астында орналастырмаңыз.
- Желілік баудың үстелден салбырап тұруына, сонымен бірге ыстық беттермен немесе ас үй жиһазының үшкір қырларымен жанасуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тек үй жағдайында пайдалануға арналған.
- Жеткізілім жинағына кіретін қосымша бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Аспап сыртқы сөндіргіш-таймерлерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін пайдаланып жұмыс істеу үшін арналмаған.
- Құрылғыны дұрыс орнатылған пісіруге арналған қалыпсыз және оған дұрыс орналастырылған тағамдардарсыз іске қоспаңыз.
- Аспап жұмыс істеп тұрған кезде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты дұрыс пайдаланбау жағдайында (мысалы, ұсыныстарды сақтамаған жағдайда, сонымен қатар аса ұзақ пісіру уақыты кезінде), нанның күюі және түтіннің пайда болуы мүмкін. Бұл жағдайда, құрылғыны өшіріңіз де, желілік бау айыртетігін электр ашалығынан суырып тастаңыз. Тазалау алдында аспаптың толық салқындауын күтіңіз.
- Жұмыс камерасына бөтен заттарды салуға тыйым салынады.
- Нан пісіретінпештің ішіне металл қаңылтыр қағазды немесе басқа материалдарды салмаңыз, себебі бұл өрт немесе қысқа түйісу қаупіне әкелуі мүмкін.
- Қақпақты жұмыс істеп тұрған кезде, нұсқаулықта суреттелген жағдайлардан басқа кезде ашпаңыз.
- Нан пісіретін пеш жұмыс істеген кезде қақпақты ашық қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеу уақытында ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз және желдетіс саңылауларын жаппаңыз.

- Қолыңызды жұмыс камерасының ішіне түсірмеңіз және жұмыс уақытында кез-келген айналатын немесе қозғалатын бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Дайын нанды шығарғанда, алдын-ала ыстыққа төзімді асүйлік қолғаптарды киіп, қалыптың сабынан (саптарынан) ұстаңыз.
- Қалыптың күйікке қарсы қабаттының бүлінуіне жол бермеу үшін, нанды шығарғанда, қалыптың түбі мен қабырғаларынан соқпаңыз, ал қалыпты сілкіңіз.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе пайдаланбайтын болған жағдайда, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан ажыратқан кезде баудан тартпаңыз, айыртетікті қолмен ұстап суырыңыз.
- Желілік баудың айыртетігін су қолмен ұстамаңыз.
- Нан пісіретін пешті асүйлік қолжуғыштың қасында пайдаланбаңыз, нан пісіретін пешке ылғалдың әсерін тигізбеңіз.
- Электрлік тоқпен зақымдалуды болдырмау үшін желілік бауды, желілік айыртетікті немесе құрылғының өзін суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл жағдай орын алса, онда аспапқа қол тигізбеңіз, оны дереу электр желісінен ажыратыңыз, тек осыдан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады. Аспапты тексерту және жөндету үшін рұқсаты бар (өкілетті) қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
- Желілік баудың және айыртетіктің тұтастығын уақытылы тексеріп отырыңыз.
- Құрылғыны желілік айыртетігі немесе бауы бүлінген кезде, егер ол іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлағаннан кейін пайдалануға тыйым салынады.
- Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен құрылғы құлағаннан кейін кепілдік талоны мен www.maxwell-products.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген рұқсаты бар (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Балаларға жұмыс істеп тұрған құрылғы және оның желілік бауына қол тигізуіне жол бермеңіз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап пайдалануға арналмаған.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- ***НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!*** *Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз.* ***Тұншығу қаупі!***
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Тасымалданғаннан кейін немесе құрылғы төмен температурада сақталған болса оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

Әзірлеу бағдарламалары

1. НЕГІЗГІ РЕЖИМ

Нанды пісірудің барлық үш сатысын енгізеді: қамыр илеу, қамырды көтеру және пісіру.

2. ФРАНЦУЗДЫҚ НАН

Нанды пісіру аса ұзақ уақытты алады, сырты күтірлек және ірі саңылаулы жұмсақ нан пісіріледі.

3. ТҰТАС ДӘНДІ НАН

Ұсақ немесе ірі тартылған ұннан жасалған пайдалы нанды пісіріңіз. Осындай нанды дайындау кезінде кейінге қалдыру қызметін пайдалану ұсынылмайды, өйткені мұның салдары қолайсыз болуы мүмкін.

4. ЖЫЛДАМ РЕЖИМ

НЕГІЗГІ РЕЖИММЕН салыстырғанда, жасаудың анағұрлым қысқа процесі. Мұндай

нан әдетінде көлемі кішірек және жұмсағы анағұрлым тығыз болады.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! *Жылдам нан сода мен қопсытқышты қолданып пісіріледі. Неғұрлым жақсы нәтиже үшін сұйық азық-түлікті қалыптың түбіне, ал құрғақтарын үстіне салыңыз . Илеу процесінде қалыптың шеттерінде іртіктер пайда болуы мүмкін; силикон қалақшаны пайдаланып, пайда болған іртіктерді қамырға араластырыңыз.*

5. КУЛИЧ
Илеу, қамырдың көтерілуі және ашыған нанды пісіру. Қамырға жеміс шырынын, жүзім, кептірілген өрік, кокос ұнтағын, шоколад қосыңыз. Қамырдың анағұрлым ұзақ көтерілуі нанның үлпілдек құрылымын қамтамасыз етеді.

6. ГЛЮТЕНСІЗ НАН
Глютен немесе клейковина – бұл дәнді өсімдіктердің тұқымдарындағы ақуыз (ол әсіресе бидайда, қара бидайда және сұлыда көп), ол қамырдың иілгіштігі мен созылмалығы сияқты қасиеттерін анықтайды. Ол қамырдың жұмсақтығы және иілгіштігі сияқты сипаттамаларын анықтайды. Көптеген адамдарда, оның ішінде балаларда ас қорыту ферменттерімен сіңіріледі және глютен ақуыздың қайнар көзі болып табылады. Бірақ кейбір адамдарда глютен целиакия деп аталатын өте сирек кездесетін ауру түрін тудыруы мүмкін. Мұндай ауру кезінде рационнан глютені бар азық-түлікті алып тастау қажет. Біздің нан пісіретін пеште сіз глютені жоқ диеталық нанды (әдетте күріш, жүгері, қарамық немесе арнайы наубайханалық қоспалардан) жасай аласыз.

7. ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ
Жылдам нан пісіру Нанның көлемі кішірек және ең тығыз жұмсағы болады.
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! *Берілген бағдарламаны таңдап, температурасы 48-50°C құрайтын суды (судың температурасын асханалық термометрмен өлшеңіз) нанды пісіруге арналған қалыпқа құйыңыз. Температурасы нанды жылдам пісіру кезінде шешуші рөл атқарады: тым төмен температура қамырдың уақытында көтерілуіне мүмкіндік бермейді, ал тым жоғарысы ашытқының өліміне әкеледі.*

8. ҚАМЫР
Нанды пісіретін пеш қамырды илейді және оның көтерілуіне мүмкіндік береді. Бұл қамырды үйдің нанын жасауға пайдаланыңыз (салындысы бар нан, пицца және т.с.с.). Қамырды жасау әдістерін «Дайындау әдістері» тарауынан қараңыз. Сіз бұл бағдарламада пісіру уақытын 0:10 минуттан 1:30-ға дейін, 10 минуттық қадаммен түзете аласыз.

9. ДЖЕМ
Үйдің хош иісті джемін жасаңыз. Джемге арналған жемістерді алдын ала тураңыз.

10. КЕКС
Тәтті қамырға қопсытқыш немесе соданы қосыңыз және хош иісті кекс немесе печенье жасаңыз.

11. СЭНДВИЧ
Берілген бағдарламаны жұқа қабығы бар үлпілдек және жеңіл нанды жасау үшін пайдаланыңыз.

12. НАН ПІСІРУ
Нанды пісіретін пеш дәстүрлі электрлік тандыр ретінде жұмыс істейді. Бағдарлама қамырды илеу және көтерілу режимдерін қоспайды. Бағдарлама дайын қамырды пісіруге немесе пісірілген нанды қосымша қызартып пісіруге пайдаланылады. Бағдарлама белгілеулері 450 г қамырды пісіруге есептелген, бағдарлама ұзақтығы 10 минут – 1 сағат. Қамырдың одан аз көлемін пайдаланған кезде өнімнің пісуін өзіңіз бақылаңыз. Пісіру ұзақтығын «УАҚЫТ» батырмасын кезектеп басып, 1 минуттық қадаммен өзгертуге болады. Шарт бойынша белгіленген уақыты 1 сағат.

13. ЙОГУРТ
Сүттен және ашытқыдан дәмді табиғи йогурт дайындауға болады. Ашытқы ретінде йогурт немесе пробиотиктерді пайдалануға болады. Нақтырақ «Дайындау әдістері» тарауынан қараңыз. Бағдарлама ұзақтығы 6 сағаттан 12 сағатқа дейін. Әзірлеу ұзақтығын «УАҚЫТ» батырмасын кезектеп басып, 1 сағаттық қадаммен өзгертуге болады. Шарт бойынша белгіленген уақыты 8 сағат.

Басқару тақтасының (1) батырмалары
Басқару тақтасындағы батырмалардың әрбір басылуы қысқа дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

«МӘЗІР» батырмасы (10)
– «МӘЗІР» батырмасын (10) қайталап басып 13 бағдарламаның біреуін таңдаңыз.

Таңдалған бағдарламаның нөмірі дисплейде (2) көрсетіледі. Қажетті бағдарлама таңдалғаннан кейін дисплейде (2) таңдалған бағдарламаның нөмірі және оның ұзақтығы кезектеп көрсетіледі.

«СТАРТ/СТОП» батырмасы (11)

- «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басып пісіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал шығады, дисплейдегі (2) уақыт көрсетілімдеріндегі қос нүкте жанып-сөнеді, кері санақ басталады.
- Пісіру процесінде басқа батырмалар белсенді болмайды.
- Пісіру процесін тоқтату үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) 2 секундтан артық, ұзақ дыбыстық сигнал пайда болғанға дейін басып ұстап тұрыңыз.

«УАҚЫТ» батырмасы (12) (кейінге қалдырылған старт қызметі)

Кейінге қалдырылған стартты (бастау уақытын ұзартуды) таңдалған бағдарламалар үшін белгілейді, сонымен қатар «НАН ПІСІРУ» және «ЙОГУРТ» бағдарламалары үшін әзірлеу ұзақтығын өзгертеді.

«УАҚЫТ» батырмасын пайдаланып сіз алдын-ала қандай уақытта әзірлеу пролцесі аяқталатынын бағдарламалай аласыз.

«УАҚЫТ» батырмасын (12) басу алдында, таңдалған бағдарламаның ұзақтығын анықтаңыз. Таңдалған бағдарламаның бастау уақытын ұзарту әзірлеу уақытын да құрамына енгізетініне назар аударыңыз. Осылайша, бастау уақытын ұзарту аяқталғаннан кейін таңдалған бағдарлама да аяқталады.

- «МӘЗІР» батырмасын (10) қайталап басып қажетті бағдарламаны таңдаңыз. Қажетті бағдарлама таңдалғаннан кейін дисплейде (2) бағдарламаның нөмірі және оның ұзақтығы кезектеп көрсетіледі.
- Осыдан кейін «УАҚЫТ» батырмасын (12) қайталап басып бастау уақытын ұзартуды (осы мезеттен бастап әзірлеу процесі қандай уақыттан кейін аяқталатынын) белгіленіз. Дисплейде (2) кейінге қалдыру уақыты көрсетіледі.

Ескерту: *Максималды кейінге қалдыру уақыты – 13 сағат, баптау қадамы – 10 минут.*

Мысал: *Егер қазір 20:30, және Сіз жаңа пісірілген нан келесі күні таңғы 7-де дайын болсын десеңіз, кейінге қалдыру уақытын 10 сағат 30 минутқа баптаңыз(бұл «**ФРАНЦУЗ НАНЫ**» режиміндегі уақытты 3 сағат 50 минутты есепке алғанда (**әзірлену уақыты автоматты есепке алынады**)).*

- Кейінге қалдыру уақытын белгілегеннен кейін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басыңыз, дисплейде (2) қалған уақыттың көрсетілімдеріндегі қос нүкте жанып-сөнеді, және кері санақ басталады.
- Кейінге қалдырылған стартты бодырмау және жұмысты тоқтату үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) 2 секундтан артық, ұзақ дыбыстық сигнал пайда болғанға дейін басып ұстап тұрыңыз.

Ескерту:

1. *Жұмыртқа, қайнамаған сүт, жемістер, жуа және т.с.с. тез бүлінетін тағамдарды пайдаланған кезде кейінге қалдырылған старт қызметіне жүгінбеңіз.*
2. *Кейінге қалдырылған старт қызметі **«ЖЫЛДАМ РЕЖИМ», «ҚАМЫР», «НАН ПІСІРУ», «ЙОГУРТ»** бағдарламалары үшін қол жетімсіз.*
3. *«**НАН ПІСІРУ**» немесе **«ЙОГУРТ»** бағдарламалары шегінде, кейінге қалдырылған старты таңдаған кезде, біз тек нанды пісіру уақытын (10-60 минут) және йогурттың әзірлену уақытын (6-12 сағат), баптай аламыз, ал бастау уақытын өзгерте алмаймыз. «**УАҚЫТ**» батырмасын (**12**) қайталап басып нан пісіру уақытын 1минуттық қадаммен немесе йогурт әзірлеу уақытын 1 сағаттық қадаммен белгіленіз.*
4. *Бағдарламаны бастағаннан кейін қызмет белсенді емес.*

Сыртқы қабығының түсі

- Құрылғыда сыртқы қабығының түсін таңдау қызметі жоқ. Егер Сіз дайын тағамның сыртқы қабығының түсінің анағұрлым қоңыр түсіне қол жеткізгіңіз келсе, онда негізгі бағдарлама аяқталғаннан кейін, «НАН ПІСІРУ» бағдарламасын қосымша қыздыру үшін пайдаланыңыз.

ҚОСЫМША ҚЫЗМЕТТЕР

Температураны сақтау

- Егер сіз құрылғыны әзірлеу бағдарламасы аяқталғаннан кейін сөндірмесеңіз, ол автоматты температураны сақтау режиміне көшеді (режим ұзақтығы – 1 сағат).
- Температураны сақтау режимі аяқталғаннан кейін сіз дыбыстық сигнал естисіз.

– Егер сіз температураны сақтау қзметін болдыртпағыңыз келсе, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басып ұстап тұрыңыз.

Ескерту: *Температураны сақтау қызметі «**ЖЫЛДАМ РЕЖИМ**», «**ҚАМЫР**», «**НАН ПІСІРУ**», «**ЙОГУРТ**» бағдарламалары үшін қол жетімсіз.*

Жады

– Жұмыс барысында электр энергиясы апаттық өшірілу жағдайында жады қызметі 10 минутқа дейінгі ұзақтықпен белсенді болады.
– Электрқорегі 10 минут ішінде қалпына келгенде, нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаны ол тоқтатылған кезден бастап орындауды жалғастырады.
– Электрқорегі 10 минуттан аса болмаған жағдайда азық-түлікті қайтадан жүктеу және құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.
– Егер жұмыстағы үзіліс қамырды илеу процесінде болса, жай ғана «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басыңыз, және бағдарлама басынан бастап іске қосылады.

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны ораудан шығарыңыз.

Құрылғыны тегіс, жылжымайтын бетке орнатыңыз. Ең жақын беттерге дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауы керек.

Ескерту: *Құрылғы төмен температурада тасымалданған немесе сақталған болса оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.*

Құрылғы температуралардың кең ауқымында жұмыс істеуге арналған, алайда бөлмедегі тым жоғары немесе төмен температура қамырдың көтерілу процесіне, және соның нәтижесінде нанның көлемі мен тығыздығына әсерін тигізеді. Бөлмедегі ауаның ең оптималды температурасы – 15-тен 34°C-ге дейін.

– Қолсаптан (4) ұстап, қақпақты (3) ашыңыз және жұмыс камерасынан пісіруге арналған қалыпты (5) шығарыңыз.
– Пісіруге арналған қалыпты (5) қолсаптан ұстаңыз, оны сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз, және жоғары тартыңыз. Пісіруге арналған қалыпты (5) шығару/орнату ыңғайлылығы үшін жұмыс камерасының жақтау қабырғасында «🔓» және «🔒» таңбалары салынған.
– Қақпақты (3) жабыңыз, желілік баудың айыртетігін ашалыққа салып, аспапты іске қосыңыз. Ұзақ дыбыстық сигнал шығады, ал дисплейде (2) бағдарлама нөмірі меноныг ұзақытығы кезектеледі.
– «МӘЗІР» батырмасын (10) қайталап басып «НАНДЫ ПІСІРУ» бағдарламасын таңдаңыз, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басыңыз және құрылғыға 10 минут бойы қызуға уақыт беріңіз.

Ескерту: *Алғашқы пайдаланғанда қыздырғыш элементтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.*

– 10 минуттан кейін нан пісіретін пешті сөндіріңіз. Бұл үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) 2 секундтан астам ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз.
– Қақпақты (3) ашыңыз да, құрылғыны суытыңыз.
– Бейтарап жуғыш заты бар жұмсақ ысқышпен пісіруге арналған қалыпты (5), қалақты (6), өлшейтін тостағанды (8), қасықты (7) және ілгекті (9) жуыңыз.
– Шешілмелі бөлшектерді кептіріңіз.
– Құрылғы пайдалануға дайын.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

– Қалақты (6) қалыптың осіне (5) орнатыңыз.

Ескерту: *Орнату алдында келешекте қамырдың қалақтың (**6**) астына түсуіне жол бермеу үшін және дайын болған нан-нан қалақты (**6**) шығаруды жеңілдету үшін қалақты маймен жағу ұсынылады.*

– Құрамдас бөліктерді қалыпқа (5) дайындау әдістерінде сипатталған кезектілікпен салыңыз. Негізінен қоспалар мына төмендегі тәртіппен салынады:
  1. сұйықтық,
  2. сусымалы қоспалар (қант, тұз, ұн),
  3. ашытқы және қопсытқыш.

Ескерту: *Ашытқы қамырды илегенге дейін сұйықтықтармен немесе тұзбен жанаспауы керек. Ұнның ішінде саусақпен тереңдік жасап оған ашытқыны салу керек.*

– Шашыраған өнімдерді немесе төгілген сұйықтықты үлгінің (5) бетінен сүртіп алу керек.
– Қалыпты (5) қолсабынан ұстаңыз, жұмыс камерасына орнатып сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұрыңыз.

- Қақпақты (3) жабыңыз, нан пісіретін пешті ашалыққа қосыңыз.
- «МӘЗІР» батырмасын (10) қайталап басып қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
- Бастау уақытын ұзартуды «УАҚЫТ» батырмасын (12) басып белгілеңіз.

Ескерту: *Егер пісіруді дереу бастағыңыз келсе, кейінге қалдыру уақытын белгілеуді өткізіп жіберіңіз.*

- Бағдарламаны іске қосу үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басыңыз.
- Әзірлеу процесін тоқтаут үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын 2 секундтан астам, ұзақ дыбыстық сигнал шыққанға дейін басып ұстап тұрыңыз.
- Бағдарламаның аяқталуы туралы ұзақ дыбыстық сигнал забар береді. Дисплейде «0:00» таңбалары пайда болады.
- Бағдарламалары аяқталғаннан кейін нан пісіретін пеш ысыту режиміне көшеді, дисплейде «0:00» таңбалары пайда болады, ал қос нүкте жанып-сөнеді.
- Ысыту циклі аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, және дисплейде (2) аяқталған бағдарламаның стандартты таңбалары «0:00» көрсетіледі.
- Ысытуды болдырмау үшін, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (11) басып ұстап тұрыңыз. Қысқа дыбыстық белгі естіледі, біраз уақыттан кейін дисплей (2) сөніп қалады. Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан шығарыңыз.
- Термотөзімді асүйілік қолғап киіңіз, қақпақты (3) ашыңыз, қалыпты (5) қолсабынан ұстаңыз, оны сағат тіліне қарсы тірелгенге дейін бұраңыз, және жоғары тартыңыз.
- Қалыпқа (5) 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз.
- Күйіп кетуден қорғайтын жабыны бар асхана қалағын пайдаланып, пісірмені қалыптың (5) түбі мен қабырғаларынан ажыратып алу керек.
- Нанды шығару үшін қалыпты (5) аударыңыз және оны абайлап сілкіңіз.
- Нанды турау алдында оған 10 минут бойы салқындауға уақыт беріңіз және қалақты (6) ілгек (9) көмегімен шығарыңыз.
- Нанды өткір нан кесетін пышақпен кесу керек.

Дайындау ұзақтығы

Әзірлеу бағдарламалары	Әзірлеу уақыты (шарт бойынша), сағ.	Температураны сақтау	Кейінге қалдырылған старт
Негізгі режим	3:00	иә	иә
Француздық нан	3:50	иә	иә
Тұтас дәнді нан	3:40	иә	иә
Жылдам режим	2:10	иә	иә
Майқоспа нан	2:55	иә	иә
Глютенсіз нан	3:30	иә	иә
Жедел режим	1:38	иә	иә
Қамыр	1:30	жоқ	жоқ
Джем	1:20	жоқ	жоқ
Кекс	1:50	иә	иә
Сэндвич	3:00	иә	иә
Нан пісіру	00:10 – 01:00 (8:00)	жоқ	жоқ
Йогурт	00:00 – 12:00 (1:00)	жоқ	жоқ

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Қоспалар

Ұн

Ұнның қасиеті оның сұрыпталуымен ғана емес, сонымен қатар астықтың өсірілген жағдайымен, оны өңдеу мен қалай сақталғандығымен анықталады. Нанды әртүрлі өндірушілер мен маркаларынан пісіріп көріңіз және Сіздің талаптарыңызға жауап беретінін табыңыз. Нан пісіретін ұнның негізгі түрлері – бидай және қара бидай ұны. Бидай ұны анағұрлым кең қолданысты табады, бұл бидай ұнынан жасалған өнімдердің ұнамды дәмдік қасиеттерімен және жоғары тағамдық құндылығымен түсіндіріледі.

Наубайхана ұны

Астықтың ішкі бөлігінен ғана тұратын наубайхана (тазартылған) ұны, нанның басылып қалуын

болдырмайтын және жұмсағының иілгіштігін қамтамасыз ететін көп мөлшердегі ұлпалардан тұрады. Наубайхана ұнынан жасалған пісірмелер аса үлпілдек болады.

Бүтін астық ұны (қара бидай)
Бүтін астық (қара бидай) ұнын қабығымен бірге бидайдың бүтін астықтарын тарттыру жолымен алынады. Ұнның мұндай сұрпы жоғарғы тағамдық құндылыққа ие. Бүтін астықты нан негізінен шағын көлемді болып келеді. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін тұтас дәнді ұн нан пісіретін ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны
Нанның құрылымын жақсарту үшін және оған қосымша дәмдік қасиеттер беру үшін бидай немесе қара бидай ұнын жүгері немесе сұлы ұнымен араластырыңыз.

Қант
Қант нанды қосымша дәмдік реңдермен байытады және нанға сарғыш түс береді. Қант ашытқының өсуі үшін қоректендіргіш орта болып саналады. Пісірмеге тек қана тазартылған емес, сонымен қатар қоңыр қант пен қант ұнтағын қосу керек.

Ашытқылар
Ашытқының өсуі нанның саңылауларының пайда болуына мүмкіндік беретін көмір қышқыл газын бөлуімен көрініс береді. Ұн және қант ашытқының өсуі үшін қоректендіргіш орта болып табылады. Балғын сығылған немесе жылдам әрекет ететін құрғақ ашытқыны қосу керек. Жаңа сығымдалған ашытқыны жылы сұйықтықта (суда, сүтте және т.с.с.) ерітіңіз, тез көтерілетін ашытқыны ұнға қосыңыз (ол алдын ала белсендірілуді, яғни суды қосуды қажет етпейді). Қаптамадағы нұсқаулықтар мен мына төмендегі сәйкестіктерді сақтау керек:
1 шай қасық тез көтерілетін құрғақ ашытқы 1,5 шай қасық жаңа сығымдалған ашытқыға тең.
Ашытқыны мұздатқышта сақтау керек. Жоғарғы температура ашытқыны өлтіреді, және қамыр жылдам көтерілмейді.

Тұз
Тұз нанға қосымша түс пен дәм береді, бірақ ол ашытқының өсуін баяулатады. Тым көп мөлшердегі тұзды пайдаланбау керек. Әрқашан ұсақ тұзды пайдаланыңыз (ірі тұз қалыптың күйікке қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін).

Жұмыртқалар
Жұмыртқа нанның құрылымы мен көлемін жақсартады, қосымша дәм береді. Қамырға қосу алдында жұмыртқаны жақсылап бұлғау қажет.

Малдың майы мен өсімдік майлары
Малдың майы мен өсімдік майлары пісірмені жұмсақ етеді және оны сақтаудың мерзімін ұзартады. Сары майды қосқанға дейін, оны кішкентай бөліктерге тураңыз немесе оның еруіне уақыт беріңіз.

Наубайхана ұнтағы мен ас содасы
Ас содасы мен наубайхана ұнтағы (қопсытқыш) қамырдың көтерілуі үшін қажетті уақытты қысқартады. «АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМІНДЕ» нанды пісіру кезінде қопсытқышты немесе соданы пайдаланыңыз. Ас содасын алдын ала лимон қышқылымен және шағын мөлшердегі ұнмен араластыру керек (5 г ас содасы, 3 г лимон қышқылы мен 12 г ұн). Ұнтақтың осындай мөлшері (20 г) 500 г ұнға есептелген. Ас содасын өшіру үшін сірке суын қолданбау керек, бұл нанның жұмсағын біртекті етпейді де ол аса ылғал болып кетеді. Нан пісіру ұнтағын (қопсытқышты) рецептідегі нұсқауларды сақтай отырып қалыпқа себіңіз.

Су
Нан пісіру кезінде судың температурасы маңызды роль ойнайды. ЖЕДЕЛ РЕЖИМ үшін судың тиімді температурасы 20-25°С-ді құрайжы, сүттің температурасы шамамен 45-50°С болуға тиіс. Судың орнына сүтті қолдануға болады немесе біраз мөлшерде табиғи шырын қосып нанның дәмін байытуға болады.

Сүт өнімдері
Сүт өнімдері нанның дәмі мен қоректендіргіш құндылығын жақсартады. Нанның жұмсағы аса көркем болып тәбетті ашатын болады. Балғын сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдалану керек.

Жемістер мен жидектер
Тосапты пайдалану үшін тек балғын және сапалы жемістер мен жидектерді пайдалану керек.

Қамыр жылдам көтеріледі	Ашытқы мөлшері тым көп, ұн немесе тұз мөлшері жеткіліксіз
Нан көтерілмейді	Ашытқы мөлшері аз
	Ашытқы ескі немесе белсенді емес
	Пайдаланып жатқан сұйықтықтардың жоғары температурасы
	Ашытқы қамыр иленгенге дейін сұйықтықпен немесе тұзбен араласып кеткен
	Ұн сұрпы дұрыс таңдалмаған, немесе ұн сапалы емес
	Қант мөлшері аз
Қамырдың қатты көтерілуі, қамыр нан салатын қалыптың сыртына тасып жатыр	Жұмсақ су ашытқының аса белсенді өсуіне апарады
	Ашытқы немесе ұнның мөлшері тым көп
Нан ортада бүрісіп қалған	Қамыр мөлшері тым көп
	Ашытқының өсуі сұйықтықтың жоғары температурасынан немесе оның аса көп көлемінен сапасыз
Нан жұмсағы тығыздалып қалған	Ұн мөлшері тым көп немесе сұйықтық жеткіліксіз
	Ашытқы мен қанттың мөлшері жеткіліксіз
	Бүтіндей астықтың, жемістің мөлшері тым көп
	Ұнның сапасы нашар
	Пайдаланылып жатқан сұйықтықтың аса жоғары температурасы қамырдың жылдам өсуіне және нанның көтерілмеуіне әкеледі
	Тұзы жоқ немесе қант мөлшері жеткіліксіз
Нанның ортасы піспей қалды	Ұн жеткіліксіз
	Пайдаланылған сұйықтық мөлшері мен сұйық игредиенттер (мысалы, йогурт) тым көп
Жұмсағы ірі астықты	Сұйық қоспалардың мөлшері тым көп
	Тұзы жоқ
	Су тым ыстық болған
Нанның беті жеткіліксіз пісірілген	Қамыр мөлшері тым көп
	Ұнның аса үлкен көлемі (әсіресе егер сіз ақ нан пісірсеңіз)
	Ашытқы мөлшері тым көп немесе тұз жеткіліксіз
	Қант мөлшері тым көп
	Қанттан басқа тәтті ингредиенттер тым көп
Кесілген бөлігінің жұмсағаы түйіршікті және тегіс емес	Сіз нанды кесу алдында салқындатпағансыз (артық ылғалдық қалып қойған)

МӨЛШЕРЛЕУ

Жақсы нанның құпиясы құрамдас бөліктердің сапасында ғана емес, сонымен қатар олардың пропоцияларын қатаң сақтауда жатыр.

- Асүйлік таразыны немесе жеткізілім жинағына кіретін өлшейтін тостаған (8) мен қасықты (7) пайдаланыңыз.
- Өлшеуіш стақанға (8) белгіленген жеріне дейін сұйықтық құйыңыз. Тостағанды түзу бетке қойып, мөлшерлеуді тексеріңіз.
- Басқа түрлі сұйықтықтарды өлшеу алдында тостағанды жақсылап тазартыңыз.
- Ұнды себу, ал шыңын – түзу пышақпен шешу керек.
- Құрғақ құрамдас бөліктерді өлшейтін тостағанға (8) салғанда тығыздамаңыз.
- Ұнды өлшеу алдында ауамен қанықтыру үшін себу маңызды, бұл нанның ең жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

Кестеде сәтсіз пісірілген нанның ықтималды себептері тізілген

Құрамдас бөліктерді салу

- Қоспаларды салудың ұсынылатын жүйелілігі(егер де рецепт бойынша өзгесі келтірілмесе): сұйықтықтар (су, сүт, май, сұйытылған жұмыртқа және т.с.с.) нан пісіруге арналған ыдыстың түбіне құйылады, одан кейін құрғақ ингредиенттер салынады, құрғақ ашытқылар ең соңынан салынады.
- Ұнның толығымен сулануын болдырмау керек, ышытқыны құрғақ ұнға ғана салу керек. Ашытқы сонымен қатар тұзбен де илеуге дейін жанаспауы керек, себебі тұз ашытқының белсенділігін азайтады.
- Кейінге қалдыру функциясын пайдаланып, қалыпқа (5) жұмыртқа, жемістер, сүт сияқты тез бұзылатын өнімдерді салмаңыз.

РЕЦЕПТІЛЕР

Негізгі режим

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Су	160 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Француздық нан

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Су	170 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Ұн	2 ⅓ өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Тұтас дәнді нан

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Су	150 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Кебектен тазартылған ұн	1 өлшейтін тостаған
Ұн	1 өлшейтін тостаған
Қоңыр қант	1 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1,5 шай қасық

Жылдам режим

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Сүт	170 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ сүт	1 ас қасық
Ашытқылар	1,5 шай қасық

Кулич

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Су	160 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық
Қант	3 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ сүт	1 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Глютенсіз нан

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Су	160 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	0,5 шай қасық
Күріш ұны	2 өлшейтін тостаған
Қант	2 ас қасық
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

Жедел режим

Құрамдас бөліктер/ көлемі	**450 г**
Су	150 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	⅓ шай қасық

Сэндвич

Құрамдас бөліктер/ көлемі	450 г
Су	160 мл
Жұмсартылған сары май немесе маргарин	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Құрғақ сүт	1 ас қасық
Ұн	2 өлшейтін тостаған
Құрғақ ашытқылар	1 шай қасық

1. Қалыпқа (5) су және өсімдік майын құйыңыз.
2. Тұз және қантты, құрғақ сүтті (тұтас дәнді нан үшін) салыңыз, содан кейін ұн қосыңыз.
3. Ұнда кішкентай тереңдету жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз (илеуге дейін ашытқының суланбауын және тұзбен жанаспауын қадағалаңыз).
4. Қалыпты (5) жұмыс камерасына салыңыз, сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз және қақпақты (3) жабыңыз.
5. «МӘЗІР» батырмасын (10) басыңыз және сәйкес бағдарламаны таңдаңыз.

Джем

Қоспалар	Саны
Құлпынай	1,5 өлшейтін тостаған (cup)
Қант	6 ас қасық
Лимон шырыны	2 ас қасық
Қойылтқыш	0,25 шай қасық

1. Шанышқымен бүлдірген мен қантты езіңіз, лимон шырынын қосыңыз, араластырыңыз.
2. Араласқан қоспаны қалыпқа (5) салыңыз да «ДЖЕМ» бағдарламасын қосыңыз.

Кекс

Қоспалар	Саны
Бидай ұны	1 өлшейтін тостаған (cup)
Қант	6 ас қасық
Сары май	6 ас қасық
Жұмыртқа	4 дн.
Қопсытқыш	1 шай қасық
Лимон шырыны	1 шай қасық

1. Жұмыртқаны қантпен шайқаңыз, қалыпқа (5) құйыңыз.
2. Жұмсартылған майды, ұнды және қопсытқышты қосыңыз.
3. «КЕКС» бағдарламасын белгілеп пісіріңіз.

Йогурт

Қалыпқа (5) ашытқы мен сүтті 1:10 қатынасында құйыңыз.

Ескерту: *Ұйытқы ретінде қоспаларсыз йогуртты және сақтау мерзімі қысқа бояғыштарды пайдаланыңыз. Сонымен қатар ашытқыны өз бетіңізбен арнайы бактериалды ашытқыдан дайындай аласыз (дәріханаларда немесе салауатты тамақтану дүкендерінен сатып алыңыз), салынған нұсқаулықты орындаңыз.*

– Қалыпты (5) жұмыс камерасына орналастырыңы, «ЙОГУРТ» бағдарламасын таңдаңыз. «УАҚЫТ» батырмасын (12) қайталап басып йогурттың әзірлену уақытын 1 сағаттық қадаммен белгілеңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Нан пісіретін пештің «ЙОГУРТ» бағдарламасында жұмыс істеуі уақытында оны тасымалдамаңыз.

– Әзірленген йогурты бар қалыпты тоңазытқышқа бірнеше сағатқа бактериялардың көбеюн тоқтату үшін салыңыз.
– Дайын табиға йогуртқа сіз жемістерді, тосапты, балды қоса аласыз.

Тазалауы мен күтімі

Желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.

– Корпус пен қақпақты (3) дымқыл матамен сүртіңіз.
– Нан қалыбын (5), қалақшаны (6), өлшеуіш стақанды (8), қасықты (7) және ілгекті (9) бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен жуыңыз.

Ескерту: *Егер қалақ (***6***) осьтен шешілмесе, қалыпты (***5***) жылы сумен толтырыңыз және 30 минут бойы күтіңіз. Қалыптар (5) және қалақты (6) ыдыс жуатын машинада да жууға болады.*

– Қалыптарды (5) және қалақты (6) нан пісіретін пешке орнатқанға дейін жақсылап кептіріңіз.
– Құрылғыны, желілік бауды немесе желілік бау айыртетігін суға немесе кез келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға жинап қою алдында оны тазалау керек және оны кептіріп алу керек.
- Аспапты құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Нан пісіретін пеш – 1 дн.
Пісіруге арналған үлгі – 1 дн.
Илеуге арналған қалақ – 1 дана
Өлшеуіш стақаны – 1 дн.
Өлшеуіш қасық – 1 дана
Ілгек – 1 дн.
Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Қоректендіру кернеуі: 220–240 В ~ 50/60 Гц
Тұтынатын қуаты: 500 Вт

Өндіруші құрылғы сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Құралдың қызмет мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

EAC

УКРАЇНЬСКИЙ

ХЛІБОПІЧКА MW-3755 W

ОПИС

1. Панель управління
2. Дисплей
3. Кришка
4. Ручка
5. Форма для випічки
6. Лопать для замішування тіста
7. Мірна ложка
8. Мірна склянка
9. Гачок

Кнопки панелі управління

10. «МЕНЮ» – Кнопка вибору програми приготування
11. «СТАРТ/СТОП» – Кнопка вмикання/вимкнення пристрою
12. «ЧАС» – кнопка відкладеного старту / зміни часу приготування в програмах «ВИПІЧКА» та «ЙОГУРТ»

УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюг електроживлення доцільно встановити пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; при установці слід звернутися до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її протягом усього терміну експлуатації. Використовуйте пристрій лише за його прямими призначенням, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед включенням в електричну мережу переконайтеся в тому, що робоча напруга приладу відповідає напрузі в електромережі.
- Мережевий шнур забезпечений «євровилкою»; включайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або поразки електричним струмом при підключенні пристрою до електричної розетки не використовуйте перехідники.
- Розміщуйте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до електричної розетки був вільним. Відстань до найближчих предметів має бути не менше 20 см.
- Щоб уникнути ризику займання ні в якому разі не накривайте хлібопічку під час роботи.
- Не встановлюйте прилад на інші побутові прилади і скатерті.
- Не розташовуйте прилад поряд з джерелами відкритого полум'я, легкозаймистими речовинами та під прямими сонячними променями.
- Не допускайте звисання мережного шнура зі столу, а також його контакту з гарячими поверхнями, або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Пристрій призначений лише для домашнього використання.
- Використовуйте тільки ті аксесуари, які входять до комплекту постачання.
- Прилад не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.
- Не вмикайте пристрій без правильно встановленої форми для випічки і правильно розміщених інгредієнтів в ньому.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду в процесі роботи.
- В разі неправильного використання пристрою (наприклад, при недотриманні рекомендацій, а також в разі надмірного часу приготування), можливе підгоряння хліба і виникнення диму. В цьому випадку відключіть пристрій, витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки. Перед чищенням дочекайтеся повного охолодження приладу.
- Забороняється поміщати в робочу камеру пристрою сторонні предмети.
- Не вставляйте металеву фольгу або інші матеріали всередину хлібопічки, так як це може призвести до небезпеки пожежі або короткого замикання.
- Не відкривайте кришку під час роботи, за винятком випадків, описаних в інструкції.
- Не залишайте кришку відкритою під час роботи пристрою.
- Під час роботи пристрою не торкайтеся гарячої поверхні і не закривайте вентиляційні отвори.

- Не опускайте руки всередину робочої камери і не торкайтеся будь-яких частин, що обертаються або рухаються під час роботи.
- Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку форми, заздалегідь надівши термостійкі кухонні рукавиці.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми, виймаючи хліб, не стукайте по дну і краям форми, а струшуйте форму.
- Відключайте пристрій від мережі перед чищенням або у випадку, якщо ви їм не користуєтеся.
- При відключенні вилки мережевого шнура з електричної розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку рукою.
- Не беріться за вилку мережевого шнура мокрими руками.
- Не користуйтеся хлібопічкою в безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте прилад дії вологи.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте мережевий шнур, мережеву вилку або сам пристрій у воду або будь-які інші рідини. Якщо це сталося, не торкайтеся приладу, негайно відключіть його від електромережі і лише після цього можна витягнути прилад з води. Для перевірки або ремонту приладу зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнура і вилки.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або шнура, якщо він працює з перебоями, а також після його падіння.
- Забороняється самостійно ремонтувати прилад. Не розбирайте прилад самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою, вимкніть прилад з електричної розетки й зверніться в будь-який авторизований (уповноважений) сервісний центр за контактною адресою, зазначеною в гарантійному талоні і на сайті www.maxwell-products.ru.
- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережевого шнура під час роботи пристрою.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
- Під час роботи і у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними або розумовими здібностями чи при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються в якості упаковки, без нагляду.
- ***УВАГА!*** *Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою.* ***Загроза задухи!***
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Програми приготування

1. ОСНОВНИЙ РЕЖИМ

Програма включає всі три стадії приготування хліба: замішування тіста, підйом тіста і випічка.

2. **ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ**

Приготування хліба займає триваліший час, хліб виходить з крупним ніздрюватим м’якушем і хрусткою скоринкою.

3. **ЦІЛІНОЗЕРНОВИЙ ХЛІБ**

Випікайте корисний хліб з борошна тонкого або грубого помелу. Не рекомендується користуватися функцією відстрочення при приготуванні такого хліба, оскільки це може призвести до небажаних результатів.

4. **ШВИДКИЙ РЕЖИМ**

Більш короткий процес приготування, порівняно з ОСНОВНИМ РЕЖИМОМ. Такий хліб як правило виходить меншого розміру і з щільнішим м’якушем.

УВАГА! *Швидкий хліб випікається із застосуванням соди або розпушувача. Для кращого*

результату поміщайте рідкі продукти на дно форми, а сухі зверху. В процесі замішування тіста по краях форми можуть утворюватися грудочки, використовуючи силіконову лопатку, вмішайте грудочки, що утворилися, в тісто.

5. ПАСКА
Замішування, підйом тіста і випічка здоби. Додайте в тісто фруктовий сік, родзинки, курагу, кокосову стружку, шоколад. Триваліший підйом тіста забезпечує легку, повітряну структуру хліба.

6. ХЛІБ БЕЗ ГЛЮТЕНУ
Глютен, або клейковина, – це білок, виявлений в насінні злакових рослин (особливо багато його в пшениці, житі і вівсі). Він визначає такі характеристики тіста, як еластичність і пружність. У переважної більшості людей, у тому числі у дітей, глютен успішно розщеплюється травними ферментами і є хорошим джерелом білка. Але існує група людей із спадковою схильністю, в яких глютен може викликати досить рідке захворювання целіакію. При цьому захворюванні потрібно виключити з раціону продукти, які містять глютен. У нашій хлібопічці Ви можете приготувати дієтичний хліб без глютену (як правило з рисової, кукурудзяної, гречаної борошна або із спеціальних пекарних сумішей).

7. ЕКСПРЕС-РЕЖИМ
Швидке приготування хліба. Хліб виходить меншого розміру і з найщільнішим м'якушем. ***УВАГА!*** *Вибравши дану програму, вливайте у форму для випічки воду або молоко, температура яких складає 48-50°С (температуру вимірюйте кухонним термометром). Температура грає вирішальну роль при надшвидкому приготуванні хліба: дуже низька температура не дозволить тіста піднятися вчасно, а надмірно висока призведе до загибелі дріжджів.*

8. **ТІСТО**
Хлібопічка замішує тісто і дає йому піднятися. Використовуйте це тісто для приготування домашньої випічки (пиріжків, піци, тощо). Приклади рецептів тіста дивиться в розділі «Рецепти». Ви можете зкоригувати час приготування в цій програмі з 0:10 хвилин до 1:30, кроком в 10 хвилин.

9. ДЖЕМ
Приготуйте ароматний домашній джем. Фрукти для джему заздалегідь наріжте.

10. КЕКС
Додайте в солодке тісто розпушувач або соду і приготуйте ароматний кекс або печиво.

11. СЕНДВІЧ
Використовуйте дану програму для приготування пишного і легкого хліба з тонкою скоринкою.

12. ВИПІЧКА
Пристрій працює як звичайна електрична духовка. Програма виключає режими замішування й підйому тіста. Використовується для випікання вже готового тіста або додаткового підрум'янення випеченого хліба. Установки програми розраховані на випікання 450 г тіста, тривалість програми від 10 хвилин до 1 години. При використанні меншої кількості тіста, самостійно відстежуйте готовність продукту. Змінити тривалість приготування можна послідовними натисканнями кнопки «**ЧАС**», з кроком 1 хвилина. Встановлений час за умовчанням 1 година.

13. ЙОГУРТ
Приготуйте надзвичайно смачний натуральний йогурт з молока і закваски. В якості закваски використовуйте йогурт або пробіотіки. Подробиці дивиться в розділі «Рецепти». Тривалість програми – від 6 годин до 12 годин. Змінити тривалість приготування можна послідовними натисканнями кнопки «**ЧАС**», з кроком 1 годину. Встановлений час за умовчанням 8 годин.

Кнопки панелі управління (1)
Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується коротким звуковим сигналом.

Кнопка (10) «МЕНЮ»
– Повторними натисненнями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» виберіть одну з 13 програм. Номер вибраної програми відображуватиметься на дисплеї (2). Після вибору бажаної програми на дисплеї (**2**) буде послідовно відображатися номер програми та її тривалість.

Кнопка (11) «СТАРТ/СТОП»

– Натисненням кнопки (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» запустіть програму приготування. Пролунає короткий звуковий сигнал, двокрапка в показах часу на дисплеї (**2**) блиматиме, почнеться зворотний відлік.
– В процесі приготування останні кнопки стають неактивними.
– Щоб зупинити процес приготування, натискуйте і утримуйте більше 2-х секунд кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» до появи тривалого звукового сигналу.

Кнопка (12) «ЧАС»
(функція відкладеного старту)

Встановлює відкладений старт (час відстрочки) для обраних програм приготування, а також змінює тривалість приготування для програм «**ВИПІЧКА**» і «**ЙОГУРТ**».
Використовуючи кнопку «**ЧАС**» Ви можете заздалегідь запрограмувати, до якого часу процес приготування буде завершено.
Перш ніж натиснути кнопку (**12**) «**ЧАС**», визначте тривалість обраної програми. Зверніть увагу, що час відстрочки включає і час приготування обраної програми. Таким чином, із завершенням часу відстрочки завершується і обрана програма.

– Повторними натисненнями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» виберіть необхідну програму. Після вибору бажаної програми на дисплеї (**2**) відображатиметься номер програми та її тривалість.
– Після цього повторними натисканнями кнопки (**12**) «**ЧАС**» встановіть час відстрочки (через який час буде завершений процес приготування, починаючи з цього моменту). На дисплеї (**2**) відобразиться час відстрочки.

Примітка: *Максимальний час відстрочення приготування – не більше 13 годин, крок налаштування – 10 хвилин.*

Приклад: *Якщо зараз 20:30, і ви хочете, щоб свіжоспечений хліб був готовий до 7 ранку наступного дня, встановіть час відстрочки 10 годині 30 хвилин (це з урахуванням часу приготування в режимі «**ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ**» 3 години 50 хвилин (**час приготування враховується автоматично**)).*

– Після встановлення часу відстрочення натисніть на кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**», двокрапка на дисплеї (**2**)в показах часу, що залишився, блиматиме, і почнеться зворотний відлік.
– Для відміни відкладеного старту і зупинки роботи натисніть і утримуйте більше 2-х секунд кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» до появи тривалого звукового сигналу.

Примітка:

1. *Не користуйтеся функцією відкладеного старту при використанні швидкопсувних продуктів, таких як свіжіше молоко, яйця, фрукти і тому подібне.*
2. *Функція відкладеного старту недоступна для програм «**ШВИДКИЙ РЕЖИМ**», «**ТІСТО**», «**ВИПІЧКА**», «**ЙОГУРТ**».*
3. *В рамках програми «**ВИПІЧКА**» або «**ЙОГУРТ**», при виборі відкладеного старту, ми можемо просто налаштувати час випічки (10-60 хвилин) і час приготування йогурту (6-12 годин), а не час відстрочки. Повторними натисканнями кнопки (**12**) «**ЧАС**» встановіть час випічки з кроком 1 хвилина або час приготування йогурту з кроком 1 година.*
4. *Функція не активна після запуску програми.*

Колір скориночки

– Пристрій не має функції вибору кольору скоринки. Якщо Ви хочете добитися більше темного кольору скоринки готового продукту, то після завершення основної програми приготування, скористайтеся програмою «**ВИПІЧКА**», для додаткового нагріву.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ
Підтримання температури

– Якщо Ви не вимкнули пристрій після завершення програми приготування, він автоматично перейде в режим підтримки температури (тривалість режиму – 1 година).
– Після закінчення режиму підтримки температури ви почуєте звуковий сигнал.
– Якщо ви хочете відмінити функцію підтримки температури, натисніть і утримуйте кнопку (**11**) **«СТАРТ/СТОП».**

Примітка: *Функція підтримки температури недоступна для програм «**ШВИДКИЙ РЕЖИМ», «ТІСТО», «ВИПІЧКА», «ЙОГУРТ».***

Пам’ять

– При аварійному відключенні електроенергії в процесі роботи активується функція пам’яті тривалістю до 10 хвилин.

– При відновленні електроживлення протягом 10 хвилин хлібопічка продовжує виконання заданої програми з моменту, на якому вона була припинена.
– В разі відсутності електроживлення протягом більше 10 хвилин необхідно заново завантажити продукти і знову здійснити програмування пристрою.
– Якщо перерва в роботі сталася в процесі замішування тіста, просто натисніть кнопку **(11) «СТАРТ/СТОП»**, і програма запуститься із самого початку.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Витягніть пристрій з упаковки.

Встановіть пристрій на рівній стійкій поверхні. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.

Примітка: *Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.*

Пристрій призначений для роботи в широкому діапазоні температур, проте надмірно висока або низька температура в приміщенні впливає на процес підйому тіста і, отже, на розмір і щільність випічки. Найбільше оптимальна температура приміщення – від 15 до 34°С.

– Відкрийте кришку (**3**), взявшись за ручку (**4**) і вилучіть з робочої камери форму для випічки (**5**).
– Візьміть форму для випічки (**5**) за ручку, оберніть її проти годинникової стрілки до упору і потягніть вгору. Для зручності вилучення/встановлення форми для випічки (**5**), на боковій стінці робочої камери нанесені символи « » і « ».
– Закрийте кришку (**3**), включіть прилад, вставивши вилку мережевого шнура в електричну розетку. Ви почуєте тривалий звуковий сигнал, а на дисплеї (**2**) будуть чергуватися номер програми приготування і її тривалість.
– Повторними натисненнями кнопки (**10**) **«МЕНЮ»** виберіть програму **«ВИПІЧКА»**, натисніть кнопку (**11**) **«СТАРТ/СТОП»** і дайте пристрою прогрітися протягом 10 хвилин.

Примітка: *При першому використанні можлива поява запаху від нагрівального елементу і невелика кількість диму, це допустимо.*

– Через 10 хвилин вимкніть хлібопічку. Для цього натисніть і утримуйте більше 2-х секунд кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**» до появи тривалого звукового сигналу і витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
– Відкрийте кришку (**3**) і дайте пристрою остигнути.
– М'якою губкою з нейтральним миючим засобом вимийте форму для випічки (**5**), лопать (**6**), мірний стакан (**8**), ложку (**7**) і гачок (**9**).
– Висушіть знімні деталі.
– Пристрій готовий до використання

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

– Встановіть лопать (**6**) на вісь форми (**5**).

Примітка: *Перед встановленням бажано змастити лопать мастилом, щоб надалі уникнути попадання тіста під лопать (**6**) і полегшити видалення лопаті (**6**) з вже приготованого хліба.*

– Помістіть інгредієнти у форму (**5**) в тій послідовності, яка описана в рецепті. Як правило інгредієнти поміщаються в наступній послідовності:
  1. рідини,
  2. сипкі інгредієнти (цукор, сіль, борошно),
  3. дріжджі і розпушувач.

Примітка: *Дріжджі не повинні контактувати з рідинами або сіллю до замішування тіста . Зробіть пальцем поглиблення в муці і помістіть в нього дріжджі.*

– Продукти, що просипалися, або рідини, що пролилися, витріть з поверхні форми (**5**).
– Форму (**5**) візьміть за ручку, встановіть в робочу камеру і оберніть за годинниковою стрілкою до упору.
– Закрийте кришку (**3**), включіть пристрій в електричну розетку.
– Повторними натисненнями кнопки (**10**) «**МЕНЮ**» виберіть необхідну програму.
– Встановіть час відстрочення натисненнями кнопок (**12**) «**ЧАС**».

Примітка: *Пропустіть встановлення часу відстрочки, якщо хочете почати приготування негайно.*

– Для запуску програми натисніть кнопку (**11**) «**СТАРТ/СТОП**».
– Щоб зупинити процес приготування, натискуйте і утримуйте більше 2-х секунд кнопку **(11) «СТАРТ/СТОП»** до появи тривалого звукового сигналу.

– Про завершення програми повідомить тривалий звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться символи «**0:00**».
– Після завершення програм пристрій перейде в режим підігрівання, на дисплеї з'являться символи «**0:00**», а двокрапка блиматиме.
– Після закінчення циклу підігрівання пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї (**2**) відображуватимуться стандартні символи завершеної програми «**0:00**».
– Для відміни підігрівання натисніть і утримуйте кнопку (**11**) **«СТАРТ/СТОП».** Пролунає тривалий звуковий сигнал, через деякий час дисплей (**2**) згасне. Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки.
– Одягніть термостійкі кухонні рукавиці, відкрийте кришку (**3**), візьміть форму (**5**) за ручку, поверніть її проти годинникової стрілки до упору, і потягніть вгору.
– Дайте формі (**5**) остигнути протягом 10 хвилин.
– Відокремте випічку від стінок і дна форми (**5**) використовуючи кухонну лопатку з антипригарним покриттям.
– Для вилучення хліба переверніть форму (**5**) і обережно потрясіть.
– Перед нарізкою хліба дайте йому остигнути протягом 10 хвилин і витягніть лопать (**6**) за допомогою гачка (**9**).
– Хліб ріжте гострим хлібним ножем.

Тривалість приготування

Програми приготування	**Час приготування (за замовчуванням), година.**	**Підтримання температури**	**Відкладений старт**
ОСНОВНИЙ РЕЖИМ	3:00	так	так
ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ	3:50	так	так
Цільнозерно вий хліб	3:40	так	так
Швидкий режим	2:10	так	так
Здобний хліб	2:55	так	так
Хліб без глютену	3:30	так	так
Експрес-режим	1:38	так	так
Тісто	1:30	ні	ні
Джем	1:20	ні	ні
Кекс	1:50	так	так
Сандвіч	3:00	так	так
Випікання	00:10 – 01:00 (8:00)	ні	ні
Йогурт	00:00 – 12:00 (1:00)	ні	ні

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Інгредієнти

Борошно

Властивості борошна визначаються не лише ґатунком, але й умовами вирощування зерна, способом обробки і зберігання. Пробуйте пекти хліб з борошна різних виробників і марок і знайдіть те, яке задовольняє вашим потребам. Основними видами хлібопекарського борошна є пшеничне й житнє. Пшеничне борошно знаходить ширше вживання, що обумовлене приємними смаковими якостями і високою харчовою цінністю виробів з пшеничного борошна.

Хлібопекарське борошно

Хлібопекарське (рафіноване) борошно, що складається лише з внутрішньої частини зерна, містить максимальну кількість клейковини, яка забезпечує еластичність м'якуша і запобігає обпаданню хліба. Випічка з хлібопекарського борошна виходить більш пишнішою.

Цільнозернове борошно (шпалерне)

Цільнозернове (шпалерне) борошно отримують шляхом перемелювання цільних зерен пшениці разом з оболонкою. Цей сорт борошна відрізняється підвищеною живильною цінністю. Цільнозерновий хліб як правило

виходить меншого розміру. Для поліпшення споживчих властивостей хліба цільнозернове борошно часто змішують з хлібопекарським.

Кукурудзяне і вівсяне борошно
Для поліпшення текстури хліба і додання йому додаткових смакових якостей змішуйте пшеничне або житнє борошно з кукурудзяним або вівсяним.

Цукор
Цукор збагачує випічку додатковими смаковими відтінками і додає хлібу золотистий колір. Цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте у випічку не лише рафінований, але і коричневий цукор, а також цукрову пудру.

Дріжджі
Зростання дріжджів супроводжується виділенням вуглекислого газу, який сприяє утворенню пористого м'якуша. Борошно і цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте свіжі пресовані або швидкодіючі сухі дріжджі. Свіжі пресовані дріжджі розчиняйте в теплій рідині (воді, молоці, тощо) швидкодіючі дріжджі додайте в борошно (вони не вимагають попередньої активації, тобто додавання води). Слідуйте рекомендаціям на упаковці або дотримуйтесь наступних пропорцій:
1 чайна ложка швидкодіючих сухих дріжджів дорівнює 1,5 чайної ложки свіжих пресованих дріжджів.
Зберігайте дріжджі в холодильнику. Висока температура вбиває дріжджі, і тісто піднімається погано.

Сіль
Сіль надає хлібу додатковий смак і колір, але уповільнює зростання дріжджів. Не використовуйте надмірну кількість солі. Завжди використовуйте дрібну сіль (крупна може пошкодити антипригарне покриття форми).

Яйця
Яйця покращують структуру і об'єм випічки, надають додатковий смак. Перед додаванням в тісто яйця ретельно збийте.

Тваринні і рослинні жири
Тваринні і рослинні жири роблять випічку м'якше і збільшують термін зберігання. Перш ніж додати вершкове масло, поріжте його на невеликі кубики або дайте йому трошки відтанути.

Пекарський порошок і сода
Сода і пекарський порошок (розпушувач) укорочують час, необхідний для підйому тіста. Використовуйте розпушувач або соду при випіканні в «ЕКСПРЕС РЕЖИМІ». Соду необхідно заздалегідь змішати з лимонною кислотою і невеликою кількістю борошна (5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти і 12 г борошна). Ця кількість порошку (20 г) розрахована на 500 г борошна. Не використовуйте для гасіння соди оцет, це робить м'якуш менш однорідним і вологішим. Пекарський порошок (розпушувач) просто засипте у форму, слідуючи вказівкам, що містяться в рецепті.

Вода
Температура води відіграє важливу роль при випічці хліба. Оптимальною є температура води 20-25°C, для «ЕКСПРЕС РЕЖИМУ», температура молока складає приблизно 45-50°C. Ви можете замінити воду молоком або збагатити смак хліба, додавши деяку кількість натурального соку.

Молочні продукти
Молочні продукти покращують живильну цінність і смак хліба. М'якуш виходить красивішим і апетитнішим. Використовуйте свіжі молочні продукти або сухе молоко.

Фрукти і ягоди
Для приготування джему використовуйте лише свіжі і якісні фрукти і ягоди.

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, борошна або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Висока температура рідин, що використовуються
	Дріжджі стикнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замішування
	Неправильно вибраний ґатунок борошна, або борошно неякісне
	Недостатня кількість цукру

Інтенсивний підйом тіста, тісто виходить за межі форми для випікання	М'яка вода призводить до більш активного росту дріжджів
	Зайва кількість дріжджів або борошна
Хліб обпав в центрі	Надмірна кількість тіста
	Зростання дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
Щільний м'якуш, грудки	Надмірна кількість борошна або бракує рідини
	Недостатня кількість дріжджів і цукру
	Надмірна кількість фруктів, цілісних зерен, тощо
	Неякісне борошно
	Надмірна температура використовуваної рідини призводить до швидкого зростання дріжджів і раннього обпадання тіста
	Немає солі або недостатня кількість цукру
Хліб не пропікся в центрі	Нестача борошна
	Використання надлишкової кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
Крупнозернистий м'якуш	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
	Немає солі
	Дуже гаряча вода
Недостатньо пропечена поверхня хліба	Надмірна кількість тіста
	Надмірна кількість борошна (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або нестача солі
	Надмірна кількість цукру
	При випіканні хліба використовуються інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
М'якуш нарізаних шматочків зернистий і нерівномірний	Ви не остудили хліб перед нарізкою (зайва волога не встигла випариться)

ДОЗУВАННЯ

Секрет гарного хлібу не лише в якості інгредієнтів, але і в чіткому дотриманні їх пропорцій.

- Використовуйте кухонні ваги або мірний стакан (**8**) і ложку (**7**), які входять в комплект постачання.
- Наповніть мірний стакан (**8**) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши стакан на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте стакан перед виміром іншого виду рідини.
- Борошно слід просіювати, горку знімайте за допомогою гладкого ножа.
- Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насипаючи їх в мірний стакан (**8**).
- Перед виміром, важно просіювати борошно щоб наситити його повітрям, це гарантує найкращий результат випічки.

В приведеній таблиці перераховані можливі причини невдалої випічки

Закладка інгредієнтів

- Послідовність закладки інгредієнтів, що рекомендується (якщо в рецепті не вказане інше): рідини (вода, молоко, масло, збиті яйця тощо) виливаються на дно ємкості для випічки, потім засипаються сухі інгредієнти, сухі дріжджі додаються лише в останню чергу.
- Стежте за тим, щоб борошно не намокало повністю, кладіть дріжджі лише на сухе борошно. Дріжджі також не повинні контактувати з сіллю до замісу, оскільки сіль знижує активність дріжджів.
- Використовуючи функцію відстрочення, не закладайте у форму (**5**) швидкопсувні продукти, як наприклад яйця, фрукти, молоко.

РЕЦЕПТИ

Основний режим

Інгредієнти/кількість	**450 г**
Вода	160 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 столових ложки
Борошно	2 мірних стакана
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

Французький хліб

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	170 мл
Рослинна олія	1 столова ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка
Борошно	2 $^1/_3$ мірного стакана
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

Цільнозерновий хліб

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	150 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Борошно обдирне	1 мірний стакан
Борошно	1 мірний стакан
Коричневий цукор	1 столова ложка
Сухе молоко	2 столових ложки
Сухі дріжджі	1,5 чайної ложки

Швидкий режим

Інгредієнти/кількість	450 г
Молоко	170 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 столових ложки
Борошно	2 мірних стакана
Сухе молоко	1 столова ложка
Дріжджі	1,5 чайної ложки

Паска

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	0,5 чайної ложки
Цукор	3 столових ложки
Борошно	2 мірних стакана
Сухе молоко	1 столова ложка
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

Хліб без глютену

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	0,5 чайної ложки
Рисове борошно	2 мірних стакана
Цукор	2 столових ложки
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

Експрес-режим

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	150 мл
Рослинна олія	2 столових ложки
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	2 столових ложки
Борошно	2 мірних стакана
Сухі дріжджі	$^1/_3$ чайної ложки

Сандвіч

Інгредієнти/кількість	450 г
Вода	160 мл
Розм'якшене вершкове масло або маргарин	1 столова ложка
Сіль	1 чайна ложка
Цукор	1 столова ложка
Сухе молоко	1 столова ложка
Борошно	2 мірних стакана
Сухі дріжджі	1 чайна ложка

1. Налийте у форму (**5**) воду і олію.
2. Насипте сіль і цукор, сухе молоко (якщо вказано у рецепті), потім додайте борошно.
3. Зробіть у борошні невелике поглиблення і засипте в нього дріжджі (стежте за тим, щоб до замісу дріжджі не намокали і не стикалися з сіллю).
4. Вставте форму (**5**) в робочу камеру, оберніть за годинниковою стрілкою до упору і закрийте кришку (**3**).
5. Натисніть кнопку (**10**) **«МЕНЮ»** і виберіть відповідну програму.

Джем

Інгредієнти	Кількість
Полуниця	1,5 мірних стакана (cup)
Цукор	6 ст. ложок
Лимонний сік	2 столових ложки
Загусник	0,25 чайної ложки

1. Вилкою розімніть полуницю з цукром, додайте лимонний сік, перемішайте.
2. Покладіть суміш у форму (**5**) і включіть програму «**ДЖЕМ**».

Кекс

Інгредієнти	Кількість
Пшеничне борошно	1 мірний стакан (cup)
Цукор	6 ст. ложок
Вершкове масло	6 ст. ложок
Яйце	4 шт.
Розпушувач	1 чайна ложка
Лимонний сік	1 чайна ложка

1. Збийте яйця з цукром, влийте у форму (**5**).
2. Додайте розм'якшене масло, борошно, лимонний сік і розпушувач.
3. Випікайте, встановивши програму «**КЕКС**».

Йогурт

– Налийте у форму для випікання (**5**) закваску і молоко в пропорції 1:10.

Примітка: *Як закваску використовуйте натуральний йогурт без добавок і барвників з мінімальним терміном зберігання. Також закваску можна приготувати самостійно із спеціальної бактерійної закваски (придбавайте в аптеці або магазинах здорового харчування), слідуючи інструкції, що додається до неї.*

– Установіть форму (**5**) в робочу камеру, виберіть програму «**ЙОГУРТ**». Повторними натисканнями кнопки (12) **«ЧАС»** встановіть час приготування йогурту з кроком 1 година.

УВАГА!
Під час роботи хлібопічки у програмі «ЙОГУРТ» не переміщайте її.

– Форму з готовим йогуртом помістіть в холодильник на декілька годин, щоб призупинити ріст бактерій.
– У готовий натуральний йогурт можна додати фрукти, варення, мед.

Чищення та догляд

Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.

– Протріть корпус і кришку (**3**) вологою тканиною.
– Форму для випічки (**5**), лопать (**6**), мірний стакан (**8**), ложку (**7**) і гачок (**9**) промийте теплою водою з нейтральним миючим засобом.

Примітка: *Якщо лопать (**6**) не знімається з осі, наповніть форму (**5**) теплою водою і почекайте близько 30 хвилин. Форму (5) і лопать (6) можна також мити в посудомийній машині.*

– Ретельно просушіть форму (**5**) і лопать (**6**) перш ніж встановлювати їх в хлібопічку.
– Не занурюйте пристрій, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини.

Зберігання

– Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, виконайте його чищення і діждіться його повного висихання.
– Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлібопічка – 1 шт.
Форма для випічки – 1 шт.
Лопать для замісу тіста – 1 шт.
Вимірна склянка – 1 шт.
Мірна ложка – 1 шт.
Гачок – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення: 220–240 В ~ 50/60 Гц
Споживана потужність: 500 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристрою без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE

Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.