

Panasonic®

Автоматическая хлебопечь
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И РЕЦЕПТЫ (Домашнее использование)

Автоматична хлібопекарня
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І РЕЦЕПТИ (Домашнє використання)

Автоматты наубайхана
ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ЖӘНЕ РЕЦЕПТІЛЕР (Үйде пайдалану)

Модель. **SD - ZP2000**



Русский

Українська

Қазак



鮮 EXPERIENCE FRESH
Свежие идеи для здорового питания

Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.

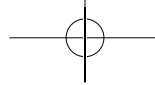
Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2018



KTS

DZ50K211
MX1118L0
Отпечатано в Китае



Благодарим за приобретение продукции компании Panasonic.

- Пожалуйста, внимательно прочитайте данные инструкции, чтобы правильно и в безопасных условиях пользоваться данным изделием.
- Перед началом эксплуатации данного изделия **просим обратить особое внимание на Меры безопасности (с. RU3 - RU5) и Важную информацию (с. RU5) данного руководства.**
- Пожалуйста, сохраните это руководство для использования в будущем.
- Компания Panasonic не несет никакой ответственности в случае неправильной эксплуатации изделия или несоблюдения данных инструкций.

Содержание

Меры безопасности.....	RU3
Важная информация	RU5
Наименования деталей и инструкции.....	RU6
● Основной блок и аксессуары	RU6
● Панель управления и дисплей	RU7
Ингредиенты для выпечки хлеба	RU8
● Ингредиенты для хлеба	RU8
● Дополнительные ингредиенты	RU9
● Информация о выпечке без глютена	RU9
Схемы меню и варианты выпекания	RU10
Инструкции по обращению и рецепты	RU11
● Перед началом эксплуатации	RU11
● Подготовка.....	RU11
● Хлебопечение	RU12
● Рецепты для выпекания хлеба.....	RU13
● Выпекание хлеба Бриошь	RU16
● Хлебопечение	RU17
● Хлеб без глютена	RU18
● Выпекание кексов без глютена.....	RU18
● Приготовление теста для хлеба.....	RU19
● Приготовление теста для пиццы	RU19
● Приготовление варенья/джема.....	RU20
Очистка и уход	RU21
Устранение неполадок.....	RU22
Технические характеристики	RU25

Меры безопасности

Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

Чтобы уменьшить риск возникновения травм, поражения электрическим током или возгорания, соблюдайте следующие указания.

- Для предупреждения об опасностях используются следующие символы. Они разделяются по степени представляемой опасности или повреждений, которые могут произойти в случае несоблюдения приведенных в них инструкций.

	СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.
	ОСТОРОЖНО:	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к незначительным травмам или повреждениям имущества.

- Символы классифицируются и объясняются следующим образом:

	Этот символ означает запрещение.		Этот символ указывает правило, которого следует строго придерживаться.
--	----------------------------------	--	--

ВНИМАНИЕ

Чтобы избежать риска поражения электрическим током, пожара из-за короткого замыкания, задымления, ожога или травмы.

- **Не позволяйте младенцам и детям играть с упаковочным материалом.** (Это может привести к удушью.)
- **Запрещено разбирать, самостоятельно ремонтировать и видоизменять прибор.**
→ Обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор или в сервисный центр компании Panasonic.
- **Не выполняйте какие-либо действия, которые могут привести к повреждению шнура живления или штепсельной вилки прибора.**
Строго запрещается выполнять следующие действия с шнуром живления: Видоизменять, располагать в соприкосновении с нагревательными приборами или вблизи них, сгибать, перекручивать, натягивать, прокладывать через острые поверхности, ставить сверху тяжелые предметы, связывать шнур живления жгутом, а также переносить прибор, удерживая его шнуром живления.
- **Запрещено использовать прибор, если его шнур живления или штепсельная вилка имеет повреждения, или если штепсельная вилка не плотно входит в сетевую розетку.**
→ Если шнур живления прибора поврежден, во избежание опасных ситуаций его следует заменить у производителя, авторизованного сервисного агента или квалифицированного специалиста.
- **Не включайте и не выключайте штепсельную вилку мокрыми руками.**
- **Не погружайте прибор в воду, и не брызгайте на него водой и/или другой жидкостью.**
- **Не блокируйте вентиляционные отверстия, не накрывайте их и не дотрагивайтесь до них во время использования.**
 - Особенно внимательно следите за детьми.

Меры безопасности

Обязательно следуйте
настоящим инструкциям.

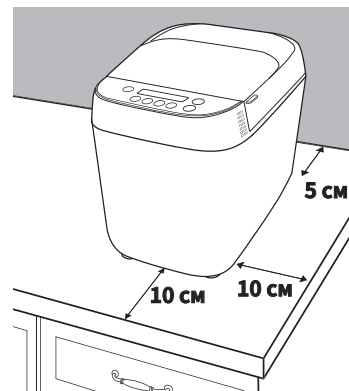
⚠ ВНИМАНИЕ

- Это изделие не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Храните прибор и его сетевой кабель в недоступных для детей местах.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на этикетке прибора, соответствует напряжению питания в сети.
Также не допускайте подключения других устройств к одной и той же электрической розетке во избежание перегрузки электросети. В любом случае, если вы подключаете несколько штепсельных вилок, убедитесь, что общая мощность не превышает номинальную мощность бытовой электророзетки.
- Надежно вставьте вилку сетевого кабеля.
- Регулярно очищайте вилку от пыли.
→ Извлеките вилку из розетки и протрите сухой тканью.
- Немедленно прекратите использование прибора и отключите его от сети в том маловероятном случае, когда прибор будет работать неправильно.
Пример неправильной работы или поломки:
 - Штепсель и кабель питания становятся аномально горячими.
 - Сетевой кабель поврежден или прибор не работает.
 - Основной блок деформирован, имеет видимые повреждения или является аномально горячим.
 - Во время эксплуатации возникает аномальный шум.
 - Возникает неприятный запах.
 - Имеются другие неисправности или поломки.→ В целях проверки или ремонта обратитесь в магазин, где было приобретено устройство, или в сервисный центр компании Panasonic.

⚠ ОСТОРОЖНО

Чтобы не допустить поражения электрическим током, пожара, ожога, травмы или материального ущерба.

- ⊘ ● Не используйте прибор в следующих местах.
 - На неровных поверхностях, на электроприборах, таких как холодильник, на таких материалах, как скатерти или ковры, и т. д.
 - Не ставьте туда, где устройство может быть забрызгано водой или вблизи от источников тепла.→ Поставьте устройство на твердой, сухой, чистой, ровной жаропрочной столешнице на расстоянии не менее 10 см от края столешницы и не менее 5 см от соседних стен и других предметов.



RU4

⚠ ОСТОРОЖНО

- Не вынимайте форму для выпечки хлеба и не отсоединяйте во время работы прибора.
- Не прикасайтесь к таким горячим частям, как форма для выпечки хлеба, внутренняя часть устройства, нагревательный элемент или внутренняя сторона крышки, когда прибор используется или сразу после его использования. Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. Будьте осторожны с источником остаточного тепла, особенно после использования.
→ Чтобы избежать ожогов, всегда используйте прихватки для извлечения формы для выпечки хлеба и готового хлеба. (Не используйте влажные прихватки.)
- Не пользуйтесь внешними таймерами и т. д.
 - Данное устройство не предназначено для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не вставляйте никакие предметы в зазоры.
- Не превышайте максимальное количество муки (500 г) и таких ингредиентов для подъема теста, как сухие дрожжи (7 г) или порошок для выпечки (13 г). (См. с. RU25)
- ⚠ ● Отсоедините вилку сетевого кабеля, если устройство не используется.
- Обязательно держитесь за вилку, когда извлекаете ее из розетки. Никогда не тяните за сетевой кабель.
- Перед использованием, перемещением или очисткой отсоедините устройство от сети и дайте ему остыть.
- Это устройство предназначено только для домашнего использования.
- После использования обеспечьте чистоту устройства, особенно поверхностей, находящихся в контакте с пищевыми продуктами. (См. с. RU21)

Важная информация

- Не используйте прибор на открытом воздухе, в помещениях с высокой влажностью, не оказывайте чрезмерных воздействий на детали, как показано справа, чтобы избежать неисправности или деформации.
- Для удаления остатков не используйте ножи и другие острые предметы.
- Не роняйте устройство, чтобы не повредить его.
- Не храните какие-либо ингредиенты или хлеб в форме для выпечки хлеба.



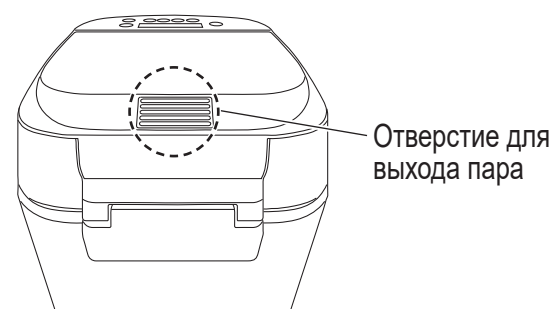
Этот символ на приборе указывает «Горячая поверхность !
Дотрагиваться с осторожностью».

RU5

Наименования деталей и инструкции

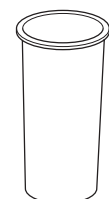
Основной блок и аксессуары

Основной блок



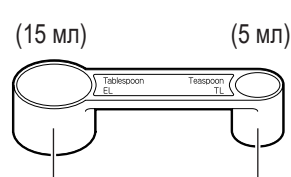
Аксессуары

Мерная чашка



(Макс. 310 мл)
• шаг увеличения на 10 мл

Мерная ложка



Столловая ложка
• отметка 1/2 Чайная ложка
• отметки 1/4, 1/2, 3/4

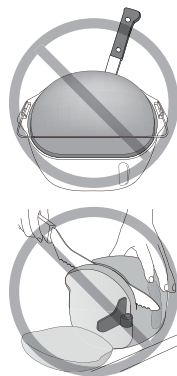
* Форма вилки может отличаться от приведенной на иллюстрации.

Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания имеют керамическое покрытие, чтобы не допустить появления пятен и облегчить выемку хлеба.

■ Чтобы не допустить повреждения их керамического покрытия, следуйте приведенным ниже инструкциям:

- Не используйте такие жесткие или острые предметы, как ножи или вилки, когда вынимаете хлеб из формы для выпечки хлеба или/и при извлечении лопатки для замешивания из хлеба или формы для выпечки хлеба.
 - Если хлеб прилипает к форме для выпечки хлеба и его трудно извлечь, оставьте его в форме на 5-10 минут для остывания. Поверните форму для выпечки хлеба вверх дном, используя прихватки (см. с. RU12). Придерживая ее с обеих сторон, потрясите форму, чтобы извлечь хлеб.
- Лопатка для замешивания может оставаться в хлебе. Если это произошло, дождитесь, пока хлеб остынет и извлеките ее перед нарезкой.
 - Если лопатку для замешивания невозможно извлечь из формы для выпечки хлеба, налейте теплую воду в форму и подождите 5-10 минут. Все еще трудно удалить, поверните лопатку для замешивания в боковом направлении и вытащите ее.
- Для очистки формы для выпечки хлеба и лопатки для замешивания используйте мягкую губку. Не используйте никаких абразивных средств, агрессивных моющих средств, скребков.
- Твердые, грубые или крупные ингредиенты, такие как мука с цельными или молотыми зернами, сахар или добавки из орехов и семян, могут повредить их керамическое покрытие. Если используется крупный кусок ингредиента, разломите его или нарежьте на мелкие кусочки. Пожалуйста, следуйте инструкциям в отношении **Дополнительных ингредиентов** (см. с. RU 9) и соблюдайте приведенное в рецепте количество.
- Используйте только имеющуюся в комплекте лопатку для замешивания для данного устройства.

Форма для выпечки хлеба, лопатка для замешивания и хлеб очень горячие после выпекания. Всегда соблюдайте осторожность.



Панель управления и дисплей

• На рисунке показаны все слова и символы, но во время работы будут отображаться только те, которые относятся к выполняемой программе.

Статус работы

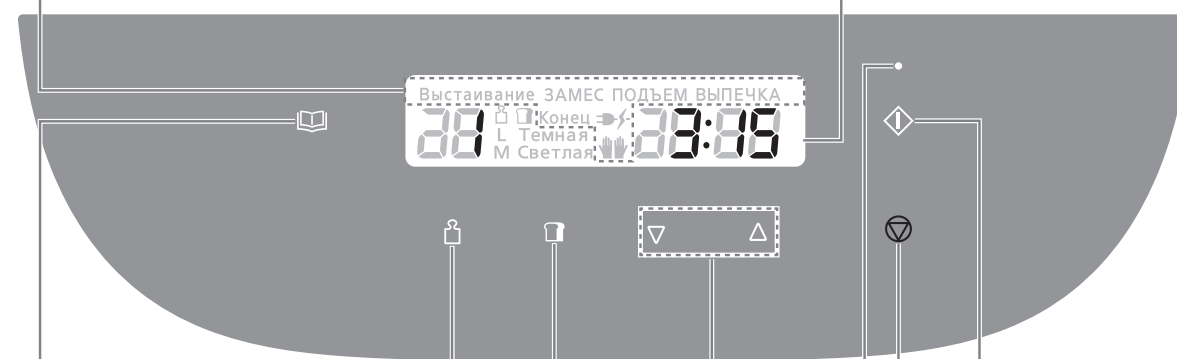
Отображается для текущего этапа программы, кроме и .

: Показывает индикацию отключения питания.

- : Показывает индикацию о добавлении ингредиентов вручную. (Меню 2, 3, 5, 7, 10, 11 и 12.)
- : Показывает индикацию о ручном управлении. (Меню 12 и 15.)

Отображение времени

- Время до готовности.
- При добавлении ингредиентов вручную на дисплее будет отображаться время, оставшееся до закладки дополнительных ингредиентов согласно программе.
- Меню требует выполнения некоторых ручных шагов, на дисплее отобразится оставшееся время до начала этого процесса после нажатия кнопки **Старт**.



Размер

Нажмите эту кнопку для выбора размера. Доступное меню см. на с. RU10.



Цвет корочки

Нажмите эту кнопку для выбора цвета корочки. Доступное меню см. на с. RU10.



Меню

- Нажмите эту кнопку один раз, чтобы войти в режим настройки.
- Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы изменить номер меню. (Для быстрого пролистывания удерживайте кнопку.) См. номер меню на с. RU10.

Таймер

- Установка таймера отсрочки (время до готовности хлеба). С помощью соответствующего меню таймер может быть установлен на срок до 13 часов. (См. с. RU10) например: Сейчас 9:00 вечера, и вы хотите, чтобы хлеб был готов к 6:30 следующего утра. → Установите таймер на **9:30** (9 часов 30 минут от данного момента).



- Настройки времени для меню 13 и 18:

- Меню 13
 - Нажмите кнопку один раз, чтобы увеличить время выпекания, включая дополнительное время выпекания, на 1 минуту.
- Меню 18
 - Нажмите кнопку один раз, чтобы увеличить время приготовления на 10 минут, но дополнительное время приготовления будет увеличено на 1 минуту.

Старт

Нажмите эту кнопку, чтобы запустить программу.

Стоп

Для отмены настройки/остановки программы. (Удерживать примерно в течение 1 секунды.)

Индикатор состояния

- Мигание указывает на то, что устройство находится в заданном состоянии или требуется ручное управление. **Необходимо нажать кнопку Старт.**
- Постоянный свет указывает на то, что устройство находится в состоянии выполнения программы. **Кнопку Старт невозможно нажать.** Индикатор состояния не загорается при подключении.

- ▲ Нажмите эту кнопку, чтобы увеличить время.
- ▼ Нажмите эту кнопку, чтобы уменьшить время. (Для ускорения пролистывания нажмите эту кнопку один раз, затем удерживайте ее.)

Ингредиенты для выпечки хлеба

Крайне важно использовать правильную меру ингредиентов для достижения наилучших результатов.

Жидкие ингредиенты

Используйте имеющиеся в комплекте мерную чашку или мерную ложку.

Если в рецепте указана смесь (жидкость плюс яйцо), следует взвешивать на весах. Рекомендуется использовать цифровые весы.

Сухие ингредиенты

Сухие ингредиенты необходимо взвешивать на весах или, в случае малого количества, измерять с помощью мерной ложки, имеющейся в комплекте. Рекомендуется использовать цифровые весы.

Ингредиенты для хлеба

Мука

Основной ингредиент для выпекания хлеба. Во время замешивания белок в муке образует глютен. Глютен обеспечивает структуру и текстуру, а также способствует поднятию хлеба.

Используйте грубую хлебопекарную муку. Грубая хлебопекарная мука получается путем помола твердой пшеницы и имеет высокое содержание белка, необходимое для развития клейковины.

Углекислый газ, образующийся во время ферментации, попадает в эластичную сеть клейковины, тем самым способствуя поднятию теста.

Сухие дрожжи

Обеспечивают поднятие хлеба.

Проверьте, что сухие дрожжи не требуют предварительного брожения (не используйте сухие дрожжи, требующие брожения перед использованием).

Рекомендуются дрожжи с надписью на упаковке **быстрые дрожжи, быстрое замешивание, быстродействующие дрожжи** или **быстрое выпекание**. При использовании сухих дрожжей из саше, после использования немедленно плотно закройте саше и положите его в холодильник. (Используйте в течение срока, рекомендованного изготовителем.)

Молочные продукты

Добавляют вкус и пищевую ценность.

• При использовании молока вместо воды пищевая ценность хлеба будет выше, но не используйте его при настройке таймера, поскольку он не сохранит свежесть в течение ночи.

→Соответственно уменьшите количество воды.

Сахар

(гранулированный сахар, коричневый сахар, мед, патока и т. д.) Пища для сухих дрожжей, подслащивает и добавляет вкус хлебу, изменяет цвет корочки.

•Кладите меньше сахара при использовании изюма и других фруктов, содержащих фруктозу.

Вы можете сделать ваш хлеб лучше, добавив другие ингредиенты.

■ Яйца

Повышают питательную ценность и цвет корочки хлеба.

- Уменьшите содержание жидкости (воды) пропорционально.
- Взбивайте яйца при их добавлении. Не используйте настройки таймера для рецепта с яйцом. Яйца быстро портятся, и хлеб может быть не надлежащего качества.

■ Отруби

Увеличивает содержание клетчатки в хлебе.

- Добавляйте макс. 30 г (2 ст. л.).

■ Зародыши пшеницы

Придают хлебу оригинальный вкус.

- Добавляйте макс. 30 г (2 ст. л.).

■ Пряности, травы

Улучшают вкус хлеба.

Используйте только небольшое количество (максимум 1 ст. л.) специй. Используйте 1-2 ст. л. высушенных трав.

В случае свежих трав следуйте инструкциям в рецепте.

Вода

Используйте обычную водопроводную воду.

- Когда температура в помещении низкая, используйте прохладную воду для меню 1, 2, 3, 9, 11 или 14.

- Когда температура в помещении высокая, используйте охлажденную воду для меню 12.

- Независимо от комнатной температуры, используйте охлажденную воду для меню 6 и 7.

Всегда изменяйте количество жидкостей с помощью **мерной чашки**, имеющейся в комплекте.

Жир

Добавляет вкус и мягкость хлебу.

Используйте сливочное масло (несоленное), маргарин или подсолнечное масло.

Соль

Улучшает вкус и усиливает действие глютена при поднятии хлеба.

При неточном измерении хлеб может утратить размер/вкус.

Ингредиенты для выпечки без глютена

- Мука без глютена, включая муку из риса, коричневого риса, миндаля, семян, картофельного крахмала и т. д., не содержит протеин для затвердения клейковины и сама по себе не обладает эластичностью, необходимой для выпекания хлеба.

- Ксантановая камедь является одним из загустителей, который работает вместо протеина клейковины во время ферментации при безглютеновой выпечке хлеба.

При использовании хлебопекарных смесей...

■ В хлебопекарных смесях уже содержатся сухие дрожжи

① Положите смесь в форму для выпечки хлеба, затем добавьте воды.

(Следуйте инструкциям, приведенным на упаковке, в отношении количества воды)

② Выберите меню 9, выберите размер в соответствии с объемом смеси и начните выпекание.

- 500 г-L • 400 г-M

- В некоторых смесях неясно, сколько сухих дрожжей включено, для получения оптимальных результатов может потребоваться несколько проб и ошибок.

■ Хлебопекарная смесь с отдельным саше для сухих дрожжей

① Сначала поместите сухие дрожжи в форму для выпечки хлеба, затем хлебопекарную смесь и налейте воду.

② Установите программу меню в соответствии с типом муки, включенной в смесь, и начните выпекание.

Дополнительные ингредиенты (сухофрукты, орехи, бекон, сыр и т. д.)

Доступные меню 2, 3, 5, 7, 10, 11 и 12

Испеките ароматный хлеб, не разбавляя его дополнительными ингредиентами.

Процедура

Через некоторое время после нажатия кнопки **Старт** вы услышите звуковые сигналы.

Добавьте дополнительные ингредиенты в форму для выпечки хлеба вручную во время мигания 📱.

Время до начала звукового сигнала (приблизительно)

- Меню 2/Основной с добавками хрустящий: 20-25 минут
- Меню 3/Основной с начинкой: 20-25 минут
- Меню 5/Цельнозерновой с добавками: 1 час 25 минут-1 час 55 минут
- Меню 7/Диетический с добавками: 1 час-2 часа 35 минут
- Меню 10/Основной с добавками: 50 минут-1 час 15 минут
- Меню 11/Основной с добавками быстрый: 20-25 минут
- Меню 12/Бриошь: 55 минут

Будьте внимательны к ингредиентам

Следуйте инструкциям рецепта/меню в отношении количества каждого ингредиента.

В противном случае

- Ингредиенты могут выплеснуться из формы для выпечки хлеба, являясь причиной неприятных запахов и дыма.
- Хлеб может плохо подниматься.

Сухие/нерастворимые ингредиенты

Добавляются в меню, в названии которого имеется слово «добавка»: Меню 2, 5, 7, 10 и 11.

■ Сухофрукты

- Нарезайте кубиками около 1 см.

■ Орехи, семечки

- Нарезайте на кусочки не более 1 см.
- Орехи нарушают действие глютена, поэтому не добавляйте слишком большое количество.
- Использование больших, твердых семян может привести к царапинам на покрытии формы для выпечки хлеба.

Мягкие и рассыпчатые ингредиенты

Необходимо выбрать хлеб с начинкой: Меню 3.

■ Бекон, салями, оливки, сушеные томаты

- Нарезайте бекон и салями кубиками размером 1 см.
- Разрежьте оливки на ¼.

■ Сыр, шоколад

- Нарезайте сыр кубиками размером 1 см.
- Мелко натрите шоколад.

Информация о выпечке без глютена

Изготовление хлеба без глютена значительно отличается от обычного способа хлебопечения.

Если вы печете хлеб без глютена по медицинским показаниям, очень важно проконсультироваться с врачом и следовать приведенным ниже рекомендациям.

- Эта программа была разработана специально для определенных ингредиентов без глютена, поэтому использование вашей собственной смеси может не привести к таким же хорошим результатам.
- При выборе выпечки **без глютена** необходимо четко соблюдать рекомендации рецепта. (В противном случае хлеб может не получиться.) Существует два вида хлебопекарных смесей без глютена: смеси с низким содержанием глютена и смеси, не содержащие пшеницу и глютен. Если вам нужно выбрать один из них, используя эту программу выпечки, заранее проконсультируйтесь с врачом.
- Результаты выпечки и внешний вид хлеба могут отличаться в зависимости от типа смеси. Иногда сбоку хлеба может оставаться немного муки. Смеси без глютена могут производить еще более различающиеся результаты.
- Подождите, пока хлеб остынет, прежде чем нарезать его - так будет удобнее.
- Хлеб следует хранить в сухом прохладном месте и употребить в пищу в течение 2 дней. Если вы не сможете использовать весь хлеб за это время, его можно положить в пакете в морозильную камеру, разделив на подходящие вам порции, и заморозить.

Предупреждение для пользователей, использующих эту программу по соображениям здоровья:

При использовании программы выпечки без глютена обязательно проконсультируйтесь с лечащим врачом или в Ассоциации по поддержке лиц, страдающих целиакией, и используйте только ингредиенты, подходящие для состояния вашего здоровья.

Компания Rapasonic не несет ответственности за какие-либо последствия, связанные с ингредиентами, используемыми без консультации специалиста. Очень важно избегать перекрестного загрязнения содержащей глютен мукой, если хлеб выпекается по диетическим причинам. Особое внимание следует уделять очистке формы для выпечки хлеба и лопатки для замешивания, а также остальной используемой посуды.

Схемы меню и варианты выпекания

Доступность функций и требуемое время

- Устройство останавливается или начинает работу во время процесса выпекания на основе рабочей программы.
- Время, требуемое для каждого процесса, различается в зависимости от комнатной температуры.

Номер Меню	Меню	Варианты			Процессы					Примечание (☞)*1	См. Страница	
		Размер корочки	Цвет корочки	Таймер	Выстаивание	ЗАМЕС	ПОДЪЕМ *2	ВЫПЕЧКА	Всего			
Выпечка с хрустящей корочкой	1	Основной хрустящий	—	—	☑	—	5-10 мин	2 ч 15 мин - 2 ч 20 мин	50 мин	3 ч 15 мин	—	C. RU11-RU13
	2	Основной с добавками хрустящий	—	—	—	—	25 мин - 35 мин *4	1 ч 50 мин - 2 ч	55 мин	3 ч 20 мин	☑	C. RU11-RU13
	3	Основной с начинкой	—	—	—	—	25 мин - 35 мин *4	1 ч 50 мин - 2 ч	55 мин	3 ч 20 мин	☑	C. RU11-RU13
	4	Цельнозерновой / Ржаной хлеб	—	—	☑	1 ч - 1 ч 30 мин	10 мин - 20 мин	2 ч 15 мин - 2 ч 55 мин	55 мин	5 ч	—	C. RU11-RU12, RU14
	5	Цельнозерновой с добавками	—	—	—	1 ч - 1 ч 30 мин	30 мин - 35 мин *4	2 ч - 2 ч 35 мин	1 ч	5 ч 5 мин	☑	C. RU11-RU12, RU14
	6	Диетический	—	—	☑	45 мин - 2 ч 20 мин *3	10 мин - 15 мин	2 ч 35 мин - 4 ч 15 мин	50 мин	6 ч	—	C. RU11-RU12, RU14
	7	Диетический с добавками	—	—	—	45 мин - 2 ч 20 мин *3	15 мин - 25 мин *4	2 ч 30 мин - 4 ч 5 мин	55 мин	6 ч 5 мин	☑	C. RU11-RU12, RU14
Выпечка с нежной корочкой	8	Основной	☑	☑	☑	30 мин - 1 ч	25 мин - 30 мин *4	1 ч 45 мин - 2 ч 10 мин	50 мин	4 ч	—	C. RU11-RU12, RU15
	9	Основной быстрый	☑	☑	—	—	15 мин - 25 мин	55 мин - 1 ч 5 мин	40 мин	2 ч	—	C. RU11-RU12, RU15
	10	Основной с добавками	☑	☑	—	30 мин - 1 ч	20 мин - 35 мин *4	1 ч 45 мин - 2 ч 15 мин	50 мин	4 ч	☑	C. RU11-RU12, RU15
	11	Основной с добавками быстрый	☑	☑	—	—	25 мин - 35 мин *4	45-55 мин	40 мин	2 ч	☑	C. RU11-RU12, RU15
	12	Бриошь	—	☑	—	30 мин	35 мин - 45 мин *4 *6	1 ч 35 мин - 1 ч 45 мин *7	50 мин	3 ч 40 мин	☑	C. RU11, RU16
13	Кекс	—	—	—	—	—	30 мин - 1 ч 30 мин	30 мин - 1 ч 30 мин	—	—	C. RU11, RU17	
Выпечка без глютена	14	Хлеб без глютена	—	—	—	—	15 мин - 20 мин	40 мин - 45 мин	50 мин	1 ч 50 мин	—	C. RU11, RU18
	15	Кекс без глютена	—	—	—	—	20 мин *5	—	1 ч 30 мин	1 ч 50 мин	☑	C. RU11, RU18
Другое	16	Тесто для хлеба	—	—	—	30 мин - 50 мин	20 мин - 30 мин *4	1 ч 10 мин - 1 ч 20 мин	—	2 ч 20 мин	—	C. RU11, RU19
	17	Тесто для пиццы	—	—	☑	—	30 мин - 35 мин *4	10 мин - 15 мин	—	45 мин	—	C. RU11, RU19
	18	Варенье / Джем	—	—	—	—	—	—	—	1 ч 30 мин - 2 ч 30 мин	—	C. RU11, RU20

• В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: мин = минута (-ы); ч = час (-ы).

*1 Примечание (☞): Меню доступно для добавления дополнительных ингредиентов или ручного управления, пока слышен звуковой сигнал и (☞) мигает.

*2 Устройство будет работать в течение короткого периода времени (для обеспечения оптимального развития клейковины).

*3 Имеется трехминутный процесс замешивания, запускающийся в начале, в зависимости от комнатной температуры.

*4 Во время замешивания наблюдается период подъема.

*5 Во время замешивания наблюдается период соскабливания со стенок.

*6 Имеется ручная процедура во время периода замешивания.

*7 Имеется ручная процедура во время периода поднятия.

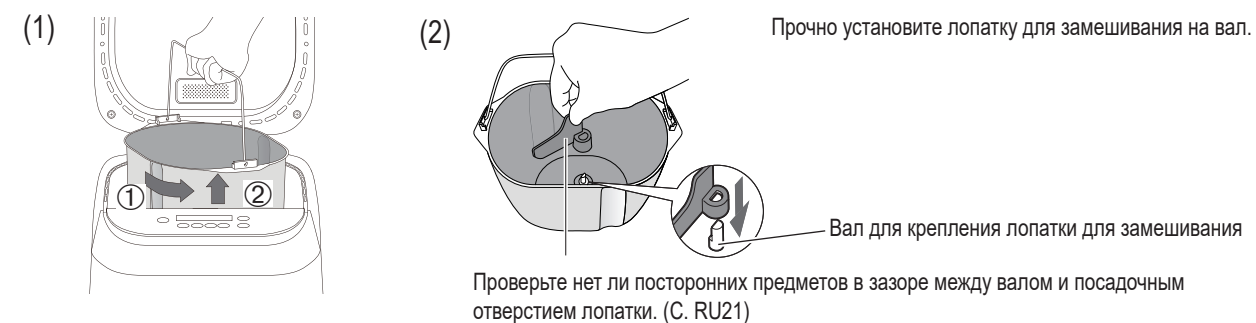
Инструкции по обращению и рецепты

Перед началом эксплуатации

- Перед первым использованием удалите упаковочный материал и очистите устройство. (C. RU21)
- Очищайте устройство, если вы не используете его в течение длительного времени. (C. RU21)

Подготовка

1 Откройте крышку, выньте форму для выпечки хлеба (1) и установите лопатку для замешивания на вал. (2)



2 Приготовьте точное количество ингредиентов в соответствии с рецептом.

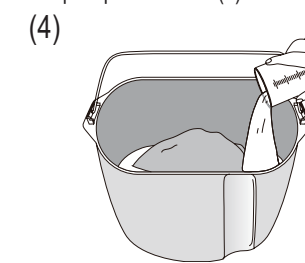
3 Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба по порядку сверху вниз. (3)

- Удалите сухие дрожжи с лопатки для замешивания и вала. Если некоторое количество дрожжей попадет на них, хлеб может плохо подниматься.
- Выложите сухие ингредиенты на сухие дрожжи. Дрожжи следует держать отдельно от любой жидкости до начала смешивания.
- После выполнения перечисленных выше шагов, залейте аккуратно жидкости, избегая разбрызгивания. (4)

(3) Размещение ингредиентов

Пример

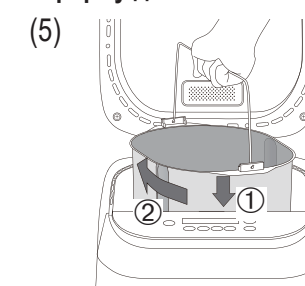
Основной хрустящий		
Сухие дрожжи		1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы		400 г
Сливочное масло		10 г
Сахар		¾ ч. л.
Соль		1¼ ч. л.
Вода		260 мл



• В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: ч. л. = чайная ложка; ст. л. = столовая ложка.

4 Сотрите воду и муку с внешних поверхностей формы. Установите форму для выпечки хлеба в основной блок. (5)

Закройте крышку.



5 Подсоедините устройство к розетке 220–230 В.

Перед настройкой меню обязательно выполните шаги по подготовке.

Инструкции по обращению и рецепты

Хлебопечение (меню 1-11)

6 Нажмите на кнопку **Меню** (☰), чтобы выбрать меню.

- Выберите параметры для выбранного меню. См. с. RU10.

Размер хлеба

Цвет корочки

Отсрочка по таймеру: настройте отсрочку процесса приготовления хлеба до 13 часов.

* Опции каждого меню также указываются вышеприведенным значком в рецепте.

7 Нажмите кнопку **Старт** (▶), чтобы включить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения выбранной программы.



* Оставшееся время изменяется в зависимости от комнатной температуры.

- Меню 2, 3, 5, 7, 10 и 11 (меню дополнительных ингредиентов)**

Дисплей показывает оставшееся время до появления звуковых сигналов для добавления дополнительных ингредиентов.

При появлении звуковых сигналов добавьте их вручную, а затем нажмите кнопку для продолжения процесса приготовления.

Замешивание продолжится независимо от того, нажата кнопка или нет. (Звуковые сигналы будут слышны через 3 минуты)

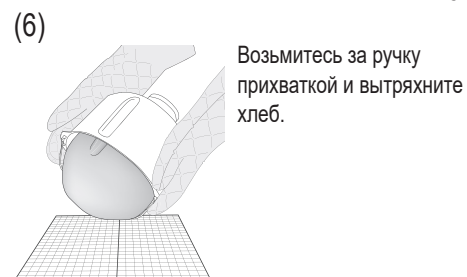
* Завершите добавление дополнительных ингредиентов, пока на дисплее мигает . Когда прекратит мигать, на дисплее отобразится время до конца процесса приготовления.

* Не добавляйте ингредиенты после отображения оставшегося времени.

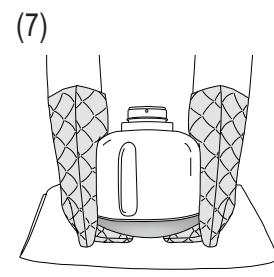
- Для достижения оптимальных результатов не открывайте крышку, если это не требуется в меню, так как это влияет на качество хлеба.

8 Когда хлеб готов (устройство подает звуковой сигнал 8 раз и мигает слово **Конец**), нажмите кнопку **Стоп** (⏻) и отсоедините от электросети.

9 Немедленно извлеките хлеб, используя сухие прихватки, и положите его на решетку. (6)/(7)



Возьмитесь за ручку прихваткой и вытряхните хлеб.

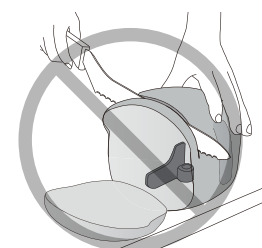


Если у вас возникли трудности после (6), оставьте хлеб в форме на 5 - 10 минут для остывания, затем поверните форму для выпечки хлеба вверх дном и, придерживая ее с обеих сторон, потрясите форму, чтобы извлечь хлеб. (См. с. RU6.)



Наружный вал основания формы для выпечки хлеба

- Перемещение наружного вала основания может привести к повреждению формы хлеба.



- Всегда удаляйте лопатку для замешивания перед нарезкой хлеба.

Рецепты для выпекания хлеба

Доступные варианты каждого рецепта и необходимая операция обозначены следующими значками:

- Размер хлеба**
- Цвет корочки**
- Отсрочка по таймеру**
- Добавьте дополнительные ингредиенты или применяется ручное управление.**

Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба по порядку сверху вниз.

- В данном руководстве используются сокращения, полное название пишется так: ч. л. = чайная ложка; ст. л. = столовая ложка.

Меню 1 Основной хрустящий Время процесса выпекания: 3 ч 15 мин

заданный диапазон: 3 ч 15 мин - 13 ч

Основной хрустящий		Хлеб с кунжутом		Пшенично-ржаной хлеб	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	280 г
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г	Ржаная мука	120 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.	Сливочное масло	10 г
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Вода	260 мл	Черный кунжут	2 ст. л.	Соль	1¼ ч. л.
		Вода	260 мл	Вода	260 мл

Основной хрустящий и хлеб с отрубями		Хлеб Грэжем	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Отруби	2 ст. л.	Мука из твердых сортов пшеницы	360 г
Мука из твердых сортов пшеницы	360 г	Пшеничная мука грубого помола	2 ст. л.
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.
Вода	260 мл	Вода	260 мл

Меню 2 Основной с добавками хрустящий Время процесса выпекания: 3 ч 20 мин

около 20-25 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб Основной с добавками хрустящий		Хлеб с клюквой и изюмом		Хлеб с грецкими орехами и кешью	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	Вода	280 мл	Кунжут	10 г
Изюм *1	150 г	Клюква *1	100 г	Вода	280 мл
		Изюм *1	50 г	Грецкий орех *1	90 г
				Кешью *1	60 г

*1 Нарезьте кубиками около 1 см.

Меню 3 Основной с начинкой Время процесса выпекания: 3 ч 20 мин

около 20-25 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб основной с начинкой		Хлеб с беконом и сыром		Хлеб с оливками и томатным соком	
Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.	Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	Мука из твердых сортов пшеницы	400 г
Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г	Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.	Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.	Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	Вода	280 мл	Вода	180 мл
Бекон *2	150 г	Бекон *1	75 г	Томатный сок	100 мл
		Сыр *1	75 г	Оливки / маслины *1	100 г

*1 Нарезьте кубиками около 1 см.

*2 Нарезать кубиками толщиной около 1 см.

Инструкции по обращению и рецепты

Меню 4 Цельнозерновой/Ржаной хлеб Время процесса выпекания: 5 ч

заданный диапазон: 5 - 13 ч

Цельнозерновой хлеб

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	400 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл

Цельнозерновой хлеб (75%)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	300 г
Мука из твердых сортов пшеницы	100 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл

Цельнозерновой хлеб (50%)

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	200 г
Мука из твердых сортов пшеницы	200 г
Сливочное масло	10 г
Сахар	¾ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл

Ржаной хлеб

Сухие дрожжи	1¼ ч. л.
Цельнозерновая мука	250 г
Ржаная мука	250 г
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Мед	40 г
Соль	1¼ ч. л.
Тмин молотый	1 ч. л.
Семена тмина	½ ч. л.
Ржаной солод	40 г
Горячая вода *1	80 мл
Вода	260 мл

Ржаной хлеб с кефиром

Сухие дрожжи	2 ч. л.
Цельнозерновая мука	250 г
Ржаная мука	250 г
Подсолнечное масло	1 ст. л.
Мед	1 ч. л.
Соль	2 ч. л.
Кефир	200 г
Вода	150 мл

*1 Поместите ржаной солод в жаростойкую миску, затем залейте кипящей водой. Хорошо перемешайте и подождите, пока температура не опустится примерно до 40°C.

*2 Добавьте воду *1 в миску и хорошо размешайте.

• Таймер не может использоваться для установки времени отсрочки.



Меню 5 Цельнозерновой с добавками Время процесса выпекания: 5 ч 5 мин

около 1 ч 25 мин - 1 ч 55 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Цельнозерновой хлеб с добавками

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	400 г
Сливочное масло	20 г
Сахар	1½ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	300 мл
Изюм *1	100 г

Хлеб с семенами подсолнечника

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	300 г
Мука из твердых сортов пшеницы	100 г
Сливочное масло	20 г
Сахар	1½ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	280 мл
Семена подсолнечника *1	100 г

Хлеб с орехами пекан и сушеным инжиром

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Цельнозерновая мука	200 г
Мука из твердых сортов пшеницы	200 г
Сливочное масло	20 г
Сахар	1½ ч. л.
Соль	1¼ ч. л.
Вода	300 мл
Орехи пекан *1	30 г
Сушеный инжир *1	70 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Меню 6 Диетический Время процесса выпекания: 6 ч

заданный диапазон: 6 - 13 ч

Диетический хлеб

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл

Хлеб с травами

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Смесь сушеных трав	1 ст. л.
Куркума	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл

Деревенский хлеб

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	240 г
Цельнозерновая мука	30 г
Ржаная мука	30 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	210 мл

Меню 7 Диетический с добавками Время процесса выпекания: 6 ч 5 мин

около 1 ч 2 - 2 ч 35 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб диетический с добавками

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл
Изюм *1	100 г

Хлеб с грецкими орехами

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл
Грецкий орех *1	100 г

Хлеб с семенами тыквы

Сухие дрожжи	¾ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	300 г
Соль	1 ч. л.
Вода (5 °C)	220 мл
Тыквенные семечки *1	80 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Меню 8 Основной Время процесса выпекания: 4 ч

Светлая, Темная M, L заданный диапазон: 4 - 13 ч

Основной хлеб

	M	L
Сухие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл

Молочный хлеб

	M	L
Сухие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Молоко	290 мл	360 мл

• Таймер не может использоваться для установки времени отсрочки.

Меню 9 Основной быстрый Время процесса выпекания: 2 ч

Светлая, Темная M, L

Основной быстрый хлеб

	M	L
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл

Меню 10 Основной с добавками Время процесса выпекания: 4 ч

Светлая, Темная M, L около 50 мин - 1 ч 15 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб основной с добавками

	M	L
Сухие дрожжи	¾ ч. л.	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл
Изюм *1	120 г	150 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Меню 11 Основной с добавками быстрый Время процесса выпекания: 2 ч

Светлая, Темная M, L около 20 - 25 мин после шага 7 (раздаются звуковые сигналы)

Хлеб основной с добавками быстрый

	M	L
Сухие дрожжи	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	400 г	500 г
Сливочное масло	15 г	25 г
Сахар	1 ч. л.	1½ ч. л.
Соль	1 ч. л.	1¼ ч. л.
Вода	280 мл	350 мл
Изюм *1	120 г	150 г

*1 Нарежьте кубиками около 1 см.

Инструкции по обращению и рецепты

Выпекание хлеба Бриошь

Меню 12 Бриошь

Время выпекания: 3 ч 40 мин

Светлая, Темная

Базовая программа выпекания бриошь

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	320 г
Сливочное масло *1	50 г
Сахар	3½ ст. л.
Сухое обезжиренное молоко	1½ ст. л.
Соль	1¼ ч. л.
2 яичных желтка (средних)	Смесь
1 яйцо (среднее)	
Вода	200 г
Сливочное масло *2	70 г

*1 Нарежьте кубиками 2-3 см и храните в холодильнике.

*2 Нарежьте кубиками 1-2 см и храните в холодильнике.

*3 Нарежьте кубиками около 1 см.

Советы

- Не добавляйте масло или дополнительные ингредиенты после того, как на дисплее отобразится оставшееся время.
- Для дополнительных ингредиентов, таких как изюм, добавьте их вместе со сливочным маслом на шаге 8.

Выпечка хлеба бриошь простым способом

- Нарежьте сливочное масло кубиками 1-2 см и храните в холодильнике.
- Поместите их с другими ингредиентами в начале и выполните шаг 5.
- Пропустите шаг 8 процесса таким образом. Этот бриошь немного отличается от другой.

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 12, задайте цвет корочки

7 Нажмите кнопку Старт.

- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

8 Примерно через 55 минут. Откройте крышку, если слышен звуковой сигнал. Добавьте дополнительно сливочное масло, пока мигает (это длится примерно 5 минут). Закройте крышку и перезапустите.

9 ①Примерно через 45-50 минут после перезапуска. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки хлеба, пока слышны звуковые сигналы. Извлеките тесто и лопатку для замешивания из формы для выпечки хлеба.

②Нанесите слой со сливочным маслом (без рецепта) на внутреннюю поверхность формы для выпечки хлеба и выложите формованное тесто.

③Верните его в основной блок.

④Закройте крышку и перезапустите.

Завершите шаги ①-④ в течение 10 минут, во время мигания . Устройство запустится автоматически через 10 минут после звукового сигнала.

10 Нажмите кнопку и извлеките хлеб, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Светлая, Темная

Кулич

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	320 г
Сливочное масло *1	50 г
Сахар	3½ ст. л.
Соль	1¼ ч. л.
2 яичных желтка (средних)	Смесь
1 яйцо (среднее)	
Молоко	200 г
Сливочное масло *2	70 г
Цукаты из апельсиновой цедры *3	40 г
Кишмиш *3	40 г
Смородина *3	40 г

1 Отрежьте сливочное масло указанных размеров и храните в холодильнике.

2 Поместите лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба.

3 Поместите измеренные ингредиенты в форму для выпечки хлеба по порядку сверху вниз.

4 Верните форму для выпечки хлеба в основной блок. Закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

5 Выберите меню 12, задайте цвет корочки.

6 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

7 Примерно через 55 минут. Откройте крышку, если слышен звуковой сигнал. Добавьте дополнительно сливочное масло и сухофрукты, пока мигает (это длится примерно 5 минут). Закройте крышку и перезапустите.

8 — 9 Выполните шаги 9-10 Базовой программы выпекания Бриошь.

Хлебопечение

Меню 13 Кекс

Время выпекания: 30 мин - 1 ч 30 мин

Фруктовый кекс

Сливочное масло	200 г
Сахар	180 г
4 яйца (средние)	200 г
Молоко	30 мл
Хлебопекарная мука	300 г
Разрыхлитель	13 г
Смесь сухофруктов	200 г

Советы

- Таймер устанавливает только продолжительность времени выпекания.

Дополнительное выпекание

- Если выпекание не завершено, повторите шаг 5-8. (Дополнительное время выпекания можно добавить дважды в течение 50 минут, пока устройство еще разогрето. Таймер начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки Таймер, если это требуется.)

1 Извлеките лопатку для замешивания и нанесите слой со сливочным маслом (без рецепта) на внутреннюю поверхность формы для выпечки хлеба.

2 В большой миске взбейте сливочное масло и сахар до получения светлой и пышной смеси. Добавьте яйца, по одному, хорошо взбивая.

3 Добавьте молоко, просейте муку с разрыхлителем и смешайте сухофрукты, хорошо взбивая после добавления.

4 Вылейте в форму для выпечки хлеба и поставьте ее снова в основной блок. Закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

5 Выберите меню 13

6 Установите время выпекания (Фруктовый кекс: 1 час 20 минут
Пирог с вишней и марципаном: 1 час 20 минут)

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.
• Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку и извлеките пирог, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Пирог с вишней и марципаном

Сахарная пудра	50 г
Сливочное масло	175 г
3 яйца (средние), взбитые	150 г
Самоподнимающаяся мука	225 г
Глазированная вишня, кусочками	100 г
Марципан, тертый	75 г
Молоко	60 мл
Топлинг (Миндальные лепестки, обжаренные)	15 г

1 — 2 Выполните шаги 1-2 программы выпекания Фруктовый кекс.

3 Добавьте муку с вишней и тертым марципаном, хорошо смешайте с молоком до получения мягкой консистенции.

4 Вылейте в форму для выпечки хлеба и осторожно посыпьте обжаренным миндалем верх смеси.

5 Верните форму для выпечки хлеба в основной блок. Закройте крышку и вставьте вилку в розетку.

6 — 9 Выполните шаги 5-8 программы Фруктовый кекс.

Инструкции по обращению и рецепты

Выпекание хлеба без глютена

Меню 14 Хлеб без глютена

Время выпекания: 1 ч 50 мин

Хлеб без глютена

Вода	430 мл
Масло	1 ст. л.
Хлебопекарная смесь без глютена	500 г
Сухие дрожжи	2 ч. л.

Советы по выпеканию хлеба без глютена:


- Сначала необходимо налить воду, добавить другие ингредиенты в форму для выпечки для хлеба в соответствии с рецептом.
- Результат различается в зависимости от рецептов или используемой хлебопекарной смеси.
- Следуйте рецептам, приведенным на упаковке хлебопекарной смеси без глютена.

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 14

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку  и извлеките хлеб, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Хлеб без глютена и пшеницы

Молоко	310 мл
2 яйца (средние), взбитые	100 г
Уксус	1 ст. л.
Масло	2 ст. л.
Мед	60 г
Соль	1¼ ч. л.
Мука из коричневого риса	150 г
Картофельный крахмал	300 г
Ксантановая камедь	2 ч. л.
Сухие дрожжи	2½ ч. л.

Выпекание кексов без глютена

Меню 15 Кекс без глютена

Время выпекания: 1 ч 50 мин

Безглютеновый шоколадный пирог

Сливочное масло *1	150 г
Сахар	150 г
3 яйца (больших), взбитых	180 г
Темный шоколад, расплавленный	120 г
Белая рисовая мука	120 г
Какао-порошок	30 г
Разрыхлитель	10 г

*1 Разрежьте на кубики 1 см.

Советы

- Используйте резиновую лопатку, чтобы не повредить форму для выпечки хлеба. Не используйте металлическую лопатку.
- Если вы сильно встряхнете, чтобы извлечь пирог из формы для выпечки, он потеряет свою форму.

Безглютеновая булочка к чаю


Сливочное масло *1	120 г
Сахар	100 г
3 яйца (больших), взбитых	180 г
Белая рисовая мука	160 г
Миндаль измельченный	80 г
Чайные листья, измельченные	2 ч. л.
Разрыхлитель	10 г


1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 15


7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал.

8 Примерно через 2 минуты. **Откройте крышку**, если слышен звуковой сигнал. **Соберите муку в течение 3 минут, пока мигает . Закройте крышку и перезапустите.**

- Замешивание продолжится по истечении 3 минут, если не нажать кнопку .

9 Примерно через 12 минут. **Откройте крышку**, если слышен звуковой сигнал. **Соберите тесто с боковых стенок формы для выпечки хлеба, пока мигает . Закройте крышку и перезапустите.**

- Замешивание продолжится по истечении 3 минут, если не нажать кнопку .

10 Нажмите кнопку  и извлеките пирог, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

Приготовление теста для хлеба

Меню 16 Тесто для хлеба

Время выпекания: 2 ч 20 мин

Основное тесто

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	500 г
Сливочное масло	30 г
Сахар	1½ ст. л.
Соль	1½ ч. л.
Вода	310 мл

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 16

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку  и извлеките тесто, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

9 Придайте форму готовому тесту и дайте ему подняться до двойного размера, а затем выпекайте в духовке.

Приготовление теста для пиццы

Меню 17 Тесто для пиццы

Время выпекания: 45 мин

 заданный диапазон: 45 мин - 13 ч

Тесто для пиццы

Сухие дрожжи	1 ч. л.
Мука из твердых сортов пшеницы	450 г
Масло	4 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Вода	240 мл

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления

6 Выберите меню 17

7 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

8 Нажмите кнопку  и извлеките тесто, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

9 Разделите тесто с помощью скребка и сформируйте из него шарики.

10 Накройте их влажным кухонным полотенцем и оставьте на 10 минут.

11 Придайте форму плоского круга и сделайте отверстия вилкой.

12 Залейте своим любимым соусом и добавьте желаемый топпинг, затем выпекайте в духовке.

Инструкции по обращению и рецепты

Приготовление варенья/джема

Меню 18 Варенье/джем

Время выпекания: 1 ч 30 мин - 2 ч 30 мин

Клубничный джем

Клубника, мелко нарезанная *1	600 г
Сахар *1	400 г
Пектин *2	13 г

Черничное варенье

Черника*1	700 г
Сахар *1	400 г

Абрикосовое варенье

Абрикосы, мелко нарезанные*1	500 г
Сахар *1	250 г
Пектин *2	6 г

1 — 5 См. с. RU11 Приготовления


6 Выберите меню 18

7 Установите время приготовления.

(Клубничный джем: 1 час 40 минут
Черничное варенье: 1 час 50 минут
Абрикосовое варенье: 1 час 30 минут)

8 Нажмите кнопку , чтобы запустить устройство.

- Дисплей показывает оставшееся время до завершения программы.

9 Нажмите кнопку  и осторожно извлеките джем, когда устройство издает 8-кратный звуковой сигнал и мигает слово **Конец**.

*1 Положите ингредиенты в форму для выпечки хлеба в следующем порядке:
половина ягод → половина сахара → оставшиеся ягоды → оставшийся сахар.

*2 Посыпьте ингредиенты пектином в форме для выпечки хлеба, прежде чем установить ее в основной блок.

Дополнительное приготовление

- Если джем недостаточно плотный, повторите шаги 6-9. (Дополнительное время варки можно добавить дважды в течение 10-40 минут, пока устройство еще разогрето. Таймер начнется снова с 1 минуты при нажатии кнопки **Таймер**, если это требуется.)

Советы

- Таймер устанавливает только продолжительность времени приготовления. (По умолчанию: 2 часа)
- Варенье продолжит застывать по мере остывания. Следите за тем, чтобы не переваривать.
- Варенье может подгореть, если его оставить в форме для выпечки хлеба.
- Поместите готовое варенье в банку как можно скорее. При переключении варенья следите за тем, чтобы не обжечься.
- Храните варенье в прохладном, темном месте. Из-за более низкого содержания сахара, срок хранения этого варенья не так долгов, как у магазинного. После открытия охладите и сразу же употребите в пищу.

Как добиться плотности джема

- Рецепты в этой инструкции предусматривают приготовление мягких джемов из-за использования меньшего количества сахара.
- Фрукты с высоким уровнем пектина легко застывают, в отличие от фруктов с меньшим содержанием пектина.
- Необходимо положить достаточное количество сахара, кислоты и пектина.
- Используйте свежие созревшие фрукты. Перезрелые или незрелые фрукты не дают плотной консистенции.
- Строго следуйте рецепту в отношении количества каждого ингредиента. В противном случае варенье не застынет, переварится или подгорит.
- Установите соответствующее время приготовления.

Очистка и уход

Перед очисткой отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.

- После каждого использования тщательно очищайте устройство и детали.
- Не мойте никакие части устройства в посудомоечной машине.
- Не используйте никаких абразивных, агрессивных моющих средств или скребков.
- Не используйте бензин, разбавители, спирт или отбеливатель.
- После ополаскивания моющихся частей протрите их полотенцем. Всегда держите все детали чистыми и сухими.

Форма для выпечки хлеба и лопатка для замешивания

Удалите остатки теста, особенно вокруг вала для крепления лопатки для замешивания и отверстия в лопатке для замешивания.

Промойте мягкой губкой или кисточкой для выпечки, затем тщательно высушите.

- Любые остатки теста на валу или в отверстии лопатки для замешивания могут привести к тому, что лопатка будет легко отсоединяться или оставаться в хлебе.
- Не погружайте форму для выпечки хлеба в воду.
- Если лопатку для замешивания трудно извлечь из формы для выпечки хлеба, налейте теплую воду в форму и подождите 5-10 минут.
- Не используйте острые инструменты или жесткую щетку, чтобы не повредить ее поверхность.

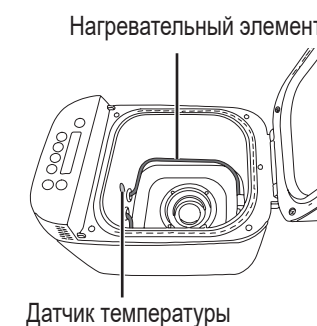


Внутренняя часть

Удалите остатки пищи.

Используйте влажную ткань для протирания внутренней части устройства, кроме нагревательного элемента и области температурного датчика.

- Цвет внутренней части может измениться по мере использования.

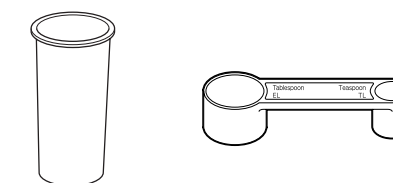


Наружная часть и отверстие для выхода пара

Протирайте влажной тряпкой.

Мерная чашка и мерная ложка

Промывайте теплой мыльной водой и хорошо высушите.



- Не разрешается мыть в посудомоечной машине

Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
Хлеб плохо поднимается. Верхняя корочка хлеба неровная.	<ul style="list-style-type: none"> ● Качество клейковины является плохим или использована мука не твердых сортов. (Качество клейковины может варьироваться в зависимости от температуры, влажности, хранения муки и сезона сбора урожая.) → Попробуйте другой тип, марку или другую партию муки. ● Тесто становится слишком плотным, поскольку вы использовали недостаточное количество жидкости. → Хлебная мука твердых сортов с более высоким содержанием белка поглощает больше воды, чем другие, попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл. ● Использован неправильный тип сухих дрожжей. → Используйте сухие дрожжи из саше, на котором указано, что это быстродействующие сухие дрожжи. Данный тип не требует предварительного брожения. ● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте мерную ложку. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике) ● Сухие дрожжи вытесняют жидкость перед замешиванием. → Убедитесь, что вы положили ингредиенты в правильном порядке в соответствии с рецептом. (С. RU11) ● Вы положили слишком много соли или недостаточно сахара. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку, имеющуюся в комплекте. → Убедитесь, что соль и сахар не включены в другие ингредиенты.
Хлеб совершенно не поднялся. Мой хлеб имеет бледную корку и липкий на ощупь.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы не использовали сухие дрожжи. → Поместите правильное количество сухих дрожжей в форму для выпечки хлеба. ● Вы используете недостаточное количество сухих дрожжей или несвежие сухие дрожжи. → Используйте имеющуюся в комплекте мерную ложку. Проверьте срок годности сухих дрожжей. (Храните сухие дрожжи в холодильнике) ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. * Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут. → Извлеките хлеб из формы для выпечки хлеба и начните снова с новыми ингредиентами.
Мой хлеб липкий и режется неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> ● Хлеб был слишком горячий, когда вы его нарезали. → Позвольте вашему хлебу остыть на стойке перед нарезкой, чтобы выпустить пар.
Мой хлеб слишком сильно поднялся.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы использовали слишком много сухих дрожжей/воды. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку (для сухих дрожжей) / мерную чашку (для воды), имеющиеся в комплекте. → Убедитесь, что количество лишней воды не включено в другие ингредиенты. ● Вы использовали слишком много муки. → Тщательно взвешивайте муку, используя весы.
Мой хлеб полон воздушных пор.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы использовали слишком много сухих дрожжей. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную ложку, имеющуюся в комплекте. [Основной хлеб] ● Вы использовали слишком много жидкости. → Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, попробуйте использовать меньше воды на 10-20 мл.
Мой хлеб кажется деформированным после поднятия.	<ul style="list-style-type: none"> ● Качество муки не очень хорошее. → Попробуйте использовать другую марку муки. [Основной хлеб] ● Вы использовали слишком много жидкости. → Попробуйте использовать меньше воды на 10-20 мл.
Корочка сгибается и становится мягкой при охлаждении.	<ul style="list-style-type: none"> ● Пар, оставшийся в хлебе после выпечки, может проникнуть в корочку и слегка смягчить ее. → Для уменьшения количества пара попробуйте использовать меньше воды на 10-20 мл.
Хлеб по бокам деформирован, а нижняя часть влажная.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы слишком долго оставили хлеб в форме после выпечки. → Сразу же после выпекания вынимайте хлеб из формы. ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. * Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут.
Как сохранить корочку хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> ● Чтобы сделать ваш хлеб более хрустящим, вы можете выпекать его в духовке при температуре 200°C/392°F или на делении 6 на газу дополнительно в течение 5-10 минут.
На нижней части бриошь имеется избыток сливочного масла. Корка является масляной. В хлебе имеются большие поры.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы добавляли сливочное масло в течение 5 минут звукового сигнала? → Не добавляйте сливочное масло, если дисплей показывает оставшееся время до готовности. (Шаг 8 на с. RU 16) Аромат сливочного масла может быть слабым, но оно может пригореть.

RU22

Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
Бриошь получились не хорошо при использовании хлебопекарной смеси.	<ul style="list-style-type: none"> ● Попробуйте следующее: → Бриошь можно испечь лучше, если немного уменьшить количество сухих дрожжей при использовании меню 12. (При добавлении сухих дрожжей отдельно) → Соблюдайте указания рецепта для хлебопекарной смеси, но количество хлебопекарной смеси должно составлять 350-500 г. → Сначала положите сухие дрожжи, затем сухие ингредиенты, масло, затем вылейте в форму для выпечки хлеба. Что касается дополнительных ингредиентов, то добавьте их позже. (С. RU16) → Завершающие шаги различаются в зависимости от рецепта для хлебопекарной смеси.
Почему мой хлеб не смешивается должным образом?	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы не поместили лопатку для замешивания в форму для выпечки хлеба. → Прежде чем класть ингредиенты, удостоверьтесь, что лопатка для замешивания находится в форме для выпечки хлеба. ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут. Возможно, вы снова сможете начать выпекание хлеба, хотя это может привести к плохим результатам, если замешивание уже началось.
Дополнительные ингредиенты не перемешиваются должным образом.	<ul style="list-style-type: none"> ● Добавляли ли вы дополнительные ингредиенты в форму для выпечки хлеба, когда мигал 🖱️? → Дополнительные ингредиенты необходимо класть в форму для выпечки хлеба, пока мигает 🖱️ на дисплее.
Дополнительные ингредиенты не перемешаны должным образом в бриоше.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы добавили дополнительные ингредиенты в течение 5 минут после звукового сигнала? → Дополнительные ингредиенты необходимо добавлять, пока мигает 🖱️ на дисплее. ● Некоторые виды теста для хлеба сложнее смешивать с дополнительными ингредиентами или извлекать некоторые из них. → Уменьшите количество дополнительных ингредиентов до половины.
Мой хлеб не испекся.	<ul style="list-style-type: none"> ● Было выбрано меню приготовления теста. → Меню теста не включает процесс выпечки. ● Произошел сбой питания, или устройство было остановлено во время выпекания хлеба. → Устройство выключается, если оно остановлено более чем на 10 минут. Вы можете попробовать выпекать тесто в духовке, если оно поднялось и проверено. ● Недостаточно воды, и устройство защиты двигателя активировано. Это случается только в том случае, когда устройство перегружено, и к двигателю применяется чрезмерное усилие. → Посетите место приобретения для консультации по обслуживанию. В следующий раз проверьте рецепт и измерьте правильные количества, используя мерную чашку, имеющуюся в комплекте. ● Вы забыли прикрепить лопатку для замешивания. → Убедитесь, что вы в первую очередь прикрепили лопатку для замешивания. (С. RU11) ● Вал для крепления лопатки для замешивания в форме для выпечки хлеба не вращается. → Если вал не вращается, когда лопатка для замешивания прикреплена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.)
На дне и по бокам хлеба слишком много муки.	<ul style="list-style-type: none"> ● Вы использовали слишком много муки или недостаточное количество жидкости. → Проверьте рецепт и измерьте правильные количества с помощью весов для муки или мерной чашки, имеющейся в комплекте.
Хлеб не извлекается.	<ul style="list-style-type: none"> ● Если хлеб прилипает к форме для выпечки хлеба и его трудно извлечь, оставьте его в форме на 5-10 минут для остывания. Поверните форму для выпечки хлеба вверх дном, используя прихватки (см. с. RU12), придерживая ее с обеих сторон, потрясите форму, чтобы извлечь хлеб.
Лопатка для замешивания остается в хлебе после извлечения его из формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> ● Тесто немного жестковато. → Дайте хлебу полностью остыть, прежде чем осторожно удалить лопатку для замешивания. Некоторые виды муки поглощают больше воды, чем другие, поэтому попробуйте добавить дополнительно 10-20 мл воды в следующий раз. ● Корочка застряла под лопаткой для замешивания. → Мойте лопатку для замешивания и вал для крепления лопатки для замешивания после каждого использования.
Варенье переварилось.	<ul style="list-style-type: none"> ● Использовано слишком много фруктов или сахара. → Используйте только количество фруктов и сахара, указанное в рецептах на с. RU20.
Джем /варенье слишком жидкое и не застывает.	<ul style="list-style-type: none"> ● Фрукты незрелые или перезрелые. ● Слишком низкое содержание сахара. ● Время приготовления было недостаточным. ● Использовались фрукты с низким содержанием пектина. → Оставьте варенье до полного остывания. Варенье продолжит застывать по мере остывания. → Используйте жидкое варенье в качестве соуса для десертов.

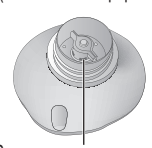
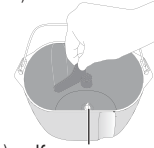
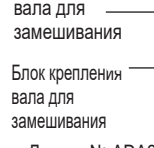
RU23

Устранение неполадок

Прежде чем обращаться в сервис, ознакомьтесь с этим разделом.

Проблема	Причина и решение
Во время или после приготовления	
При приготовлении варенья, оно подгорело или лопатка для замешивания застряла и не извлекается.	<ul style="list-style-type: none"> ● Количество фруктов слишком мало или количество сахара слишком велико. <ul style="list-style-type: none"> → Поместите форму для выпечки хлеба в раковину и наполовину наполните ее теплой водой. Оставьте форму для выпечки хлеба замоченной до тех пор, пока приготовленная смесь или лопатка для замешивания не высвободятся. После отмачивания пригоревших частей промойте форму с помощью мягкой губки и т. д.
Можно ли использовать замороженные фрукты?	<ul style="list-style-type: none"> ● Их можно использовать только для джема / варенья.
Какой сахар можно использовать для джема / варенья?	<ul style="list-style-type: none"> ● Можно использовать мелкозернистый или гранулированный белый сахар. Не используйте коричневый, диетический и низкокалорийный сахар или искусственный подсластитель.
При приготовлении варенья можно ли использовать фрукты, маринованные в спирте?	<ul style="list-style-type: none"> ● Не используйте их. Качество не будет удовлетворительным.

Вопрос

Лопатка для замешивания издает шум.	<ul style="list-style-type: none"> ● Причиной является неплотное крепление лопатки для замешивания на валу. (Это не является неисправностью.)
Я чувствую запах гари во время выпекания хлеба. Дым выходит из отверстия для выхода пара.	<ul style="list-style-type: none"> ● При первоначальном использовании могут возникать неприятные запахи, при нормальной работе их не будет. ● Ингредиенты, возможно, попали на нагревательный элемент. <ul style="list-style-type: none"> → Иногда небольшое количество муки, изюма или других ингредиентов может выпасть из формы для выпечки хлеба во время перемешивания. Просто протрите нагревательный элемент после выпекания, сразу после остывания устройства. → Извлеките форму для выпечки хлеба из основного блока, чтобы положить ингредиенты.
Тесто протекает со дна формы для выпечки хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> ● Небольшое количество теста вытекает из вентиляционных отверстий (чтобы не останавливать вращающиеся части). Это не является неисправностью, но время от времени следует проверять, что крепление вала для замешивания вращается правильно. <ul style="list-style-type: none"> → Если вал для крепления лопатки для замешивания не вращается, когда лопатка для замешивания прикреплена, вам нужно заменить блок крепления вала для замешивания. (Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>Вентиляционные отверстия (всего 4 шт.)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Крепление вала для замешивания</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Крепление вала для замешивания Блок крепления вала для замешивания Деталь № ADA29E1651</p> </div> </div>

Экран исключения

→ отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> ● Произошел сбой питания примерно на 10 минут (вилка была случайно извлечена или активирован выключатель), или возникла другая проблема с источником питания. <ul style="list-style-type: none"> → Работа устройства не нарушается, если проблема с источником питания является кратковременной. Устройство будет работать снова, если питание будет восстановлено в течение 10 минут, но это может повлиять на конечный результат.
1 отображается на дисплее, и работа остановлена.	<ul style="list-style-type: none"> ● Когда питание устройства прерывается на определенное время, после восстановления на дисплее отображается 1. (Это режим ожидания, и устройство не может продолжить выполнение программы.) <ul style="list-style-type: none"> → Извлеките хлеб, тесто или ингредиенты, и начните снова с использованием новых ингредиентов.
H01, H02 отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> ● Дисплей указывает на проблему с устройством. <ul style="list-style-type: none"> → Обратитесь в место продажи или в сервисный центр компании Panasonic.
U50 отображается на дисплее.	<ul style="list-style-type: none"> ● Устройство является горячим (более 40°C / 105°F). Это возможно при повторном использовании. <ul style="list-style-type: none"> → Дайте устройству остыть ниже 40°C / 105 °F перед повторным использованием (U50 исчезнет с дисплея).

Технические характеристики

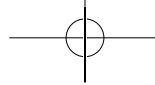
Питание	220-230 В ~ 50 Гц		
Потребляемая мощность	640 - 700 Вт		
Емкость	(Мука из твердых сортов пшеницы)	макс. 500 г	мин. 300 г
	(Дрожжи)	макс. 7,0 г	мин. 2,1 г
	(Разрыхлитель)	макс. 13,0 г	мин. 10,0 г
Таймер	Цифровой таймер (до 13 часов)		
Размеры (Г × Ш × В)	прибл. 34,0 × 27,3 × 40,4 см		
Масса	прибл. 7,0 кг		
Аксессуары	Мерная чашка, мерная ложка		

Информация

<Примечания>

1. Устанавливайте прибор на твердой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъемных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и/или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Автоматическая хлебопечь
модель SD-ZP2000* "Panasonic"

СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС "ТЕСТБЭТ", 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2
«*» - набор букв, определяющий цвет изделия и рынок сбыта

Сертификат соответствия:	№ TC RU C-TW.ME10.B.05115
Сертификат соответствия выдан:	13.09.2018
Сертификат соответствия действителен до:	12.09.2023
Страна изготовления:	Китай
Изготовитель:	Панасоник Тайвань Ко., Лтд. 579, Юан-Шан Род, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, Тайвань

Примечание

Дату изготовления Вы можете определить по номеру, расположенному внизу устройства.

Номер: XX XX XX

5-я и 6-я цифры: день (в цифровом выражении)
1-й - 01, 2-й - 02, 3-й - 03

3-я и 4-я цифры: месяц (в цифровом выражении)
01 - Январь, 02 - Февраль, ...12 - Декабрь

1-я и 2-я цифры: год
(последние две цифры года в числовом выражении)
16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

Установленный производителем в порядке п.2 ст.5 Федерального Закона РФ "О защите прав потребителей" срок службы данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Примечание

Дякуємо за придбання виробу Panasonic.

- Уважно прочитайте цю інструкцію, щоб використовувати виріб правильно і безпечно.
- Перш ніж використовувати цей виріб, ретельно перегляньте «Вказівки з безпеки» (стор. UA3–UA5) і «Важливі відомості» (стор. UA5) цієї інструкції.
- Збережіть інструкцію для використання в майбутньому.
- Panasonic не несе відповідальності, якщо виріб буде використано неправильно, а також якщо не будуть дотримані правила в цій інструкції.

Вміст



Вказівки з безпеки	UA3
Важливі відомості	UA5
Назви деталей та інструкції	UA6
● Основний блок і аксесуари	UA6
● Панель управління та дисплей	UA7
Інгредієнти для випікання хлібу	UA8
● Інгредієнти хлібу	UA8
● Додаткові інгредієнти	UA9
● Інформація про хліб без глютену	UA9
Меню та варіанти випічки	UA10
Вказівки з використання та рецепти	UA11
● До початку використання	UA11
● Підготовка	UA11
● Випікання хлібу	UA12
● Рецепти хлібу	UA13
● Випікання бриош	UA16
● Випікання пирога	UA17
● Випікання хлібу без глютену	UA18
● Випікання пирога без глютену	UA18
● Підготовка тіста для хліба	UA19
● Підготовка тіста для піци	UA19
● Приготування джему	UA20
Догляд і чищення	UA21
Вирішення проблем	UA22
Характеристики	UA25

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

Щоб зменшити ризик травмування, ураження струмом або пожежі, виконуйте наступне:

■ Наступні символи показують ступінь пошкодження, що може бути викликано неправильною експлуатацією.



 УВАГА:	Потенційна небезпека, що може спричинити тяжкі або смертельні травми.
 ОБЕРЕЖНО:	Потенційна небезпека, що може спричинити легкі травми або ушкодження майна.

■ Символи класифікуються та пояснюються наступним чином:

 Цей символ вказує на заборону.	 Цей символ вказує на вимогу, якої слід дотримуватись.
--	---

УВАГА

Щоб уникнути ризику витoku струму, ураження струмом, пожежі через коротке замикання, опіків або травм.

-  ● Не дозволяйте немовлятам та дітям гратись з пакувальним матеріалом. (Це може призвести до його проковтування та задусення.)
- Заборонено розбирати, ремонтувати або модифікувати прилад.
→ Зверніться в магазин, де ви придбали прилад або в сервісний центр компанії Panasonic.
- Запобігайте ушкодженню шнура живлення або штепсельної вилки. Виконувати наступні дії суворо заборонено:
Змінювати конструкцію, розташовувати прилад поруч або на нагрівальних приладах, згинати, скручувати, натягувати шнур живлення через поверхні з гострими кутами, ставити на шнур живлення важкі предмети, зв'язувати його у вузол а також переносити прилад, тримаючи за шнур живлення.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення або штепсельна вилка мають пошкодження або штепсельна вилка нещільно входить в розетку побутової мережі.
→ Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки, його має замінити виробник, авторизований сервісний центр виробника або кваліфікований спеціаліст.
- Під час вимикання приладу з розетки не тримайте штепсельну вилку мокрими руками.
- Не занурюйте прилад у воду і не бризкайте на нього водою та/або будь-якою іншою рідиною.
- Під час використання не торкайтесь, не блокуйте та не накривайте вентиляційні отвори.
• Особливо пильнуйте за дітьми.
-  ● Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їх безпеку. За дітьми слід доглядати, щоб вони не грали з приладом.
- Зберігайте прилад і його шнур живлення в недоступному для дітей місці.

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

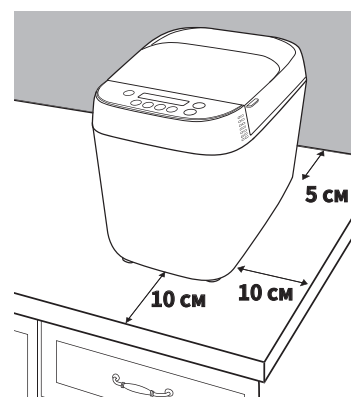
⚠ УВАГА

- **Переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці приладу, відповідає той, що використовується в місці підключення.**
Також не підключайте інші пристрої до тієї самої розетки, щоб запобігти перегріванню через великий електричний струм. Але якщо ви підключаєте кілька пристроїв, переконайтеся, що сумарна потужність не перевищує номінальну потужність розетки.
- **Міцно вставте вилку в електричну розетку.**
- **Регулярно витирайте пил із вилки.**
→ Відключіть електричну вилку та протріть сухою ганчіркою.
- **Негайно припиніть використання приладу та вимкніть його, якщо він припинить працювати належним чином.**
Приклад неправильної роботи або поломки:
 - Вилка та шнур живлення перегріваються.
 - Шнур живлення пошкоджений або відбуваються перебої в живленні приладу.
 - Корпус приладу деформований, на ньому є помітні ушкодження, або він перегрівається.
 - Під час використання чути незвичайний звук обертання.
 - Відчувається неприємний запах.
 - Виникло інше порушення у роботі приладу.→ Зверніться в точку покупки або до центру обслуговування Panasonic, щоб провести огляд або ремонт.

⚠ ОБЕРЕЖНО

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм і пошкодження майна

- **Не використовуйте прилад у наступних місцях.**
 - На нестійких поверхнях або на електроприладах, наприклад, на холодильнику або на матеріалах, таких як скатертина, килим тощо.
 - У місцях, де на прилад може потрапити вода або біля джерел тепла.→ Розмістіть прилад на міцній, сухій, чистій, плоскій і жароміцній стільниці на відстані не менше 10 см від краю стільниці та не менше 5 см від стінок та інших предметів
- **Не виймайте форму для випічки хліба та не вимикайте живлення приладу під час використання.**



⚠ ОБЕРЕЖНО

- Під час використання та відразу після використання приладу не торкайтеся його гарячих частин, таких як форма для випічки хліба, внутрішні поверхні пристрою, нагрівальний елемент або внутрішня сторона кришки. Відриті поверхні приладу можуть нагрітися під час використання. Будьте обережні з джерелом залишкового тепла, особливо після використання.
→ Щоб уникнути опіків, завжди користуйтеся рукавичками виймаючи форму для випічки хліба та готовий хліб. (Не використовуйте вологі рукавички.)
- **Не використовуйте зовнішній таймер і подібні пристрої.**
 - Цей прилад не розрахований на використання зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- **Не вставляйте предмети в отвори.**
- **Не використовуйте більше максимальної кількості борошна (500 г) та інгредієнтів для підняття тіста, таких як сухі дріжджі (7 г) або розпушувач (13 г). (див. стор. UA25)**
- **Коли прилад не використовується, виймайте вилку із розетки.**
- **Обов'язково тримайте вилку рукою, коли виймаєте її з розетки. Не тягніть за шнур живлення.**
- **Перш ніж підняти, переміщати або очищати прилад, від'єднайте його від мережі електропостачання та зачекайте, доки він охолоне.**
- **Цей прилад призначений тільки для домашнього використання.**
- **Після використання обов'язково чистіть прилад, особливо поверхні, що контактують з їжею. (див. стор. UA21)**

Важливі відомості

- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі, в кімнатах, де висока вологість. Не використовуйте надмірну силу під час використання приладу, як це показано праворуч, щоб уникнути несправності або деформації.
- Не видаляйте залишки за допомогою ножа або будь-якого іншого гострого інструменту.
- Не опускайте прилад різко, щоб не пошкодити його.
- Не зберігайте інгредієнти або хліб у формі для випічки хліба.

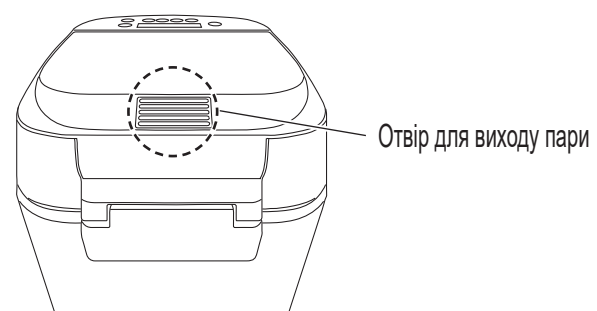


Цей символ на приладі означає «Гаряча поверхня. Торкатися з обережністю».

Назви деталей та інструкції

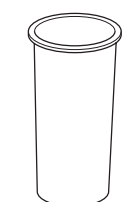
Основний блок і аксесуари

Основний блок



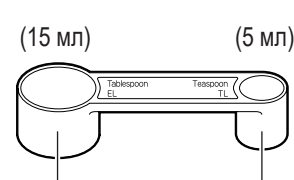
Аксесуари

Мірна чашка



(до 310 мл)
• Ділення по 10 мл

Мірна ложка



(15 мл) (5 мл)
• Позначка ½ • Позначки ¼, ½, ¾

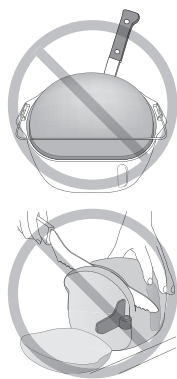
* Вигляд вилки може відрізнятись від того, що на зображенні.

Форма для випічки хліба та лопатка для замішування покриті керамічним матеріалом, щоб запобігти забрудненню та полегшити виймання хлібу.

Щоб не пошкодити керамічне покриття, дотримуйтесь наведених нижче вказівок:

- Під час видалення хліба з форми для випічки хліба та/або виймання лопатки для замішування із хліба або форми для випічки хліба не використовуйте жорсткі або гострі столові прилади, наприклад ніж або вилку.
 - Якщо хліб прилипне до форми для випічки хліба, і його буде важко вийняти, залиште форму для випічки на 5–10 хвилин, щоб вона охолоне. Переверніть форму для випічки хліба дором дном, тримаючи її за допомогою рукавичок (див. стор. UA12). Тримаючи форму обома руками, легкими постукуваннями по чистій кухонній поверхні, накритій кухонним рушником витрусіть хліб із форми.
- Лопатка для замішування може залишитися в хлібі. У такому випадку зачекайте, доки хліб охолоне та витягніть її перед розрізанням.
 - Якщо лопатку для замішування не вдасться вийняти з форми для випічки хліба, налейте теплої води в форму та зачекайте 5–10 хвилин. Якщо лопатку все одно буде складно вийняти, поверніть її набік і витягніть.
- Для очищення форми для випічки хліба та лопатки для замішування використовуйте м'яку губку. Не використовуйте абразивні засоби, такі як скребок або металева губка.
- Тверді, грубі або великі інгредієнти, такі як борошно із цільного або молотого зерна, цукор, горіхи та насіння, можуть пошкодити керамічне покриття. Якщо використовуєте велику порцію інгредієнта, зламайте або наріжте його невеликими шматочками. Дотримуйтесь вказівок у розділі **Додаткові інгредієнти** (див. стор. UA9) та кількостей, указаних в рецептах.
- Для цього приладу використовуйте тільки комплектну лопатку для замішування.

Форма для випічки хліба, лопатка для замішування та хліб можуть бути дуже гарячими після випікання. Будьте уважні під час роботи з ними.



Панель управління та дисплей

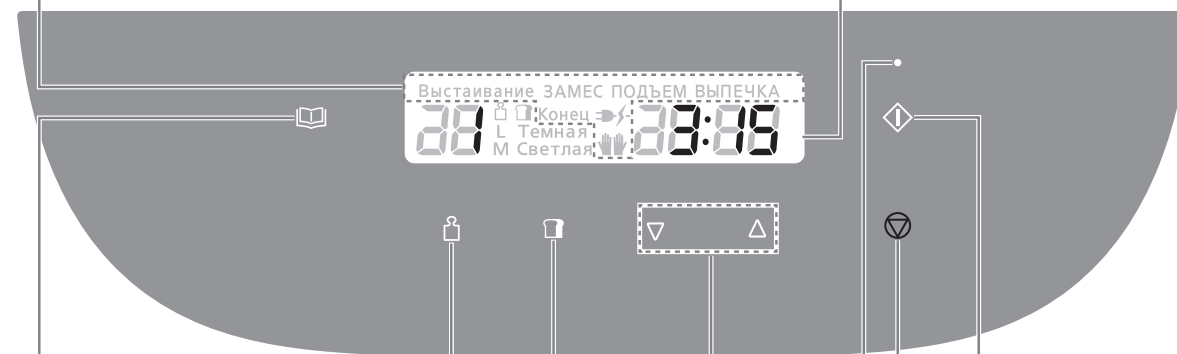
На малюнку показані всі слова та символи, але під час роботи відображається тільки відповідна інформація.

Статус роботи

Відображається на поточному етапі програми, крім і .
 : Відображається за наявності проблем із живленням.
 : Означає необхідність додати інгредієнти вручну. (Меню 2, 3, 5, 7, 10, 11 і 12.)
 : Означає виконання операції вручну. (Меню 12 і 15.)

Час

- Час, що залишився до готовності.
- Під час додавання інгредієнтів вручну на дисплеї відображається час до додавання наступних інгредієнтів за програмою.
- Якщо за програмою необхідні дії вручну, після натискання кнопки «Старт» на дисплеї відображається час, який залишився до початку процесу.



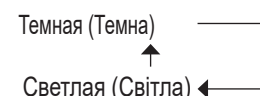
Розмір

Натисніть цю кнопку, щоб обрати розмір. Опис меню див. на сторінці UA10.



Колір скоринки

Натисніть цю кнопку, щоб обрати колір скоринки. Опис меню див. на сторінці UA10.



Старт

Натисніть цю кнопку, щоб запустити програму.

Стоп

Кнопка використовується для того, щоб скасувати настройку або зупинити програму. (Утримуйте більше 1 секунди.)

Індикатор стану

- Блимання позначає, що прилад у стані настройки або потрібно виконати дію вручну. Можна натиснути кнопку «Старт».
- Якщо індикатор світиться безперервним світлом, то прилад перебуває в стані виконання програми. Кнопку «Старт» натискати не можна. Вона не працюватиме, навіть якщо прилад увімкнено у мережу електропостачання.

Меню

- Натисніть кнопку один раз, щоб перейти в режим настройки.
- Натисніть цю кнопку ще раз, щоб змінити номер меню. (Щоб переходити між меню швидше, утримуйте кнопку.) Номери меню див. на стор. UA10.

Таймер

- Установіть таймер затримки (час до готовності хліба). Тривалість таймера можна встановити до 13 годин. (Див. стор. UA10) наприклад: Зараз 21:00, і ви хочете, щоб хліб був готовий о 6:30 завтра уранці.
 → Установіть таймер на **9:30** (9 годин і 30 хвилин від поточного часу).



- Натисніть цю кнопку, щоб збільшити час.
- Натисніть кнопку, щоб зменшити час. (Щоб переводити час швидше, натисніть цю кнопку та утримуйте її.)

- Настройка часу для меню 13 і 18:

- Меню 13
Натисніть кнопку один раз, щоб перевести час випікання, в тому числі додатковий час випікання, на 1 хвилину вперед.
- Меню 18
Натисніть кнопку один раз, щоб перевести час випікання на 10 хвилин вперед, але додатковий час випікання зміниться на 1 хвилину.

Інгредієнти для випікання хлібу

Щоб отримати найкращі результати, надзвичайно важливо використовувати інгредієнти у правильних кількостях.

Рідкі інгредієнти

Використовуйте комплектну мірну чашку або мірну ложку.

Якщо в рецепті вказана суміш (рідина плюс яйце), її слід зважити на вагах. Рекомендується використовувати електронні ваги.

Сухі інгредієнти

Потрібно зважувати на вагах або вимірювати за допомогою комплектної **мірної ложки**, якщо потрібна невелика кількість.

Рекомендується використовувати електронні ваги.

Інгредієнти хлібу

Борошно

Основний компонент хліба. Білок у борошні під час замішування утворює глютен. Глютен надає тісту структури та текстури і допомагає йому піднятися. Використовуйте хлібопекарське борошно грубого помелу. Хлібопекарське борошно грубого помелу отримують внаслідок розмелювання твердих сортів пшениці. Воно має великий вміст білків, необхідних для набухання глютену. Вуглекислий газ, що утворюється під час бродіння, захоплюється пружною сіткою глютену, викликаючи таким чином підняття тіста.

Сухі дріжджі

Забезпечують підйом тіста.

Використовуйте сухі дріжджі, які не потребують попереднього бродіння (не використовуйте сухі дріжджі, які потребують бродіння до використання). Рекомендується сухі дріжджі, на упаковці яких написано «**Дріжджі миттєвої дії**», «**Легке змішування**», «**Швидка дія**» або «**Легке випікання**». Якщо використовуються сухі дріжджі з пакетиків на кілька порцій, негайно закрийте пакетик після використання, і зберігайте його в холодильнику. (Використайте протягом терміну, рекомендованого виробником.)

Молочні продукти

Надають смаку та харчової цінності.

● Якщо використовувати молоко замість води, харчова цінність хлібу буде вища, але не використовуйте таймер, оскільки молоко може скиснути. →Зменшіть вміст води пропорційно до кількості молока.

Цукор

(гранульований цукор, коричневий цукор, мед, патока тощо) Використовується в якості «їжі» для сухих дріжджів, надає солодкий смак, покращує аромат, змінює колір скоринки.
● Використовуйте менше цукру, якщо додаєте родзинки або інші фрукти, які містять фруктозу.

Смак хлібу можна покращити, додаючи інші інгредієнти.

- **Яйця**
Покращують харчову цінність і колір хліба.
● Зменште вміст рідини (води) у відповідній пропорції.
● Збийте яйця при додаванні. Не використовуйте таймер, якщо рецепт містить яйця. Яйця швидко псуються.
- **Висівки**
Збільшують вміст волокон у хлібі.
● Використовуйте не більше 30 г (2 ст.л.).
- **Паростки пшениці**
Придає хлібу горіхового аромату.
● Використовуйте не більше 30 г (2 ст.л.).
- **Спеції, трави**
Покращують аромат хліба.
Використовуйте невелику кількість спецій (не більше 1 ст.л.).
Додавайте до 1–2 ст.л. сушених трав.
Якщо додаєте свіжі трави, дотримуйтесь рецепта.

Вода

Використовуйте звичайну воду з-під крану.

- Якщо температура в приміщенні низька, використовуйте трохи підігріту воду для меню 1, 2, 3, 9, 11, or 14.
- Якщо температура в приміщенні висока, використовуйте охолоджену воду для меню 12.
- Незалежно від температури в приміщенні, використовуйте охолоджену воду для меню 6 і 7.

Вимірюйте рідини за допомогою комплектної **мірної чашки**.

Жир

Покращує аромат і робить хліб більш м'яким. Використовуйте вершкове масло (не солоне), маргарин або олію.

Сіль

Покращує смак і підсилює дію глютену, щоб тісто краще підіймалося. Якщо виміряти кількість неправильно, хліб може вийти менш пишним або втратити смак.

Інгредієнти без глютену

- Борошна без глютену, у тому числі борошна з рису, коричневого рису, мигдалю, насіння, картопляного крохмалю тощо не мають протеїну, щоб зробити глютен твердим, і самі по собі не мають еластичності, необхідної для виготовлення хліба.
- Ксантанова камедь це один із згущувачів, який замінює глютен під час ферментації тіста для хлібу без глютену.

Якщо використовуєте готову хлібопекарську суміш...

- **Суміші із сухими дріжджами**
① Насипте суміш у форму для випічки хліба, потім додайте води. (Необхідна кількість води вказана на пакеті із сумішшю)
② Перейдіть у меню 9, виберіть розмір відповідно до об'єму суміші та почніть випікання.
• 500 г - L • 400 г - M
● При використанні деяких сумішей не завжди зрозуміло, скільки сухих дріжджів вони містять. Для отримання оптимальних результатів попробуйте різні пропорції.

■ Хлібопекарська суміш із окремим пакетиком сухих дріжджів

- ① Спочатку помістіть в форму для випічки хліба сухі дріжджі, потім хлібопекарську суміш, після чого залийте воду.
- ② Налейте прилад відповідно до типу борошна в суміші та почніть випікання.

Додаткові інгредієнти (сухофрукти, горіхи, сирокочена ковбаса, сир тощо)

Доступні меню 2, 3, 5, 7, 10, 11 і 12

Зробіть улюблені види хліба, не розчавлюючи додаткові інгредієнти.

Послідовність дій

Після натискання кнопки «**Старт**» ви почуєте звукові сигнали.

Помістіть додаткові інгредієнти вручну в форму для випічки хліба, поки мигає 🖱️.

Час до звукового сигналу від початку (приблизний)

- Меню 2/Білий хліб із родзинками: 20–25 хвилин
- Меню 3/Білий хліб із добавками: 20–25 хвилин
- Меню 5/Цільнозерновий хліб із родзинками: 1 год. 25 хв. – 1 год. 55 хв.
- Меню 7/Хліб без здоби, з родзинками: 1 год. – 2 год. 35 хв.
- Меню 10/М'який хліб із родзинками: 50 хв. – 1 год. 15 хв.
- Меню 11/М'який хліб із родзинками (швидкий рецепт): 20–25 хвилин
- Меню 12/Бріош: 55 хвилин

Увага до кількості інгредієнтів!

Додавайте інгредієнти в кількість, яка вказана в рецепті/меню.

Інакше

- інгредієнти можуть випасти з форми для випічки хліба та викликати неприємні запахи та дим.
- Хліб може погано піднятися.

Сухі/нерозчинні інгредієнти

Застосовується до менювипічки із родзинками: Меню 2, 5, 7, 10 і 11.

- **Сухофрукти**
● Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.
- **Горіхи, насіння**
● Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.
● Горіхи погіршують дію глютену, тому не використовуйте забагато.
● Великим, жорстким насінням можна подряпати покриття форми для випічки хліба.

М'які та крихкі інгредієнти

Застосовується до хліба з добавками: Меню 3.

- **Сирокочена ковбаса, саямі, оливки, в'ялені помідори**
● Поріжте сирокочену ковбасу та саямі на кубики розміром 1 см.
● Розріжте кожну оливку на 4 частини.
- **Сир, шоколад**
● Поріжте сир на кубики розміром 1 см.
● Дрібно поріжте шоколад.

Інформація про хліб без глютену

Процес виготовлення хліба без глютену значно відрізняється від звичайного способу випічки хліба.

Якщо ви випікаєте хліб без глютену з причин, пов'язаних зі здоров'ям, дуже важливо спочатку проконсультуватися з лікарем і дотримуватися вказівок, які наведено далі.

- Цю програму розроблено спеціально для певних інгредієнтів без глютену, тому використання ваших власних сумішей може бути менш ефективним.
- Якщо вибрано **хліб без глютену**, потрібно чітко дотримуватися вказівок у рецепті. (Інакше хліб може вийти невдалими.)
Є два типи безглютенових хлібопекарських сумішей: суміші з низьким вмістом глютену та суміші, які не містять пшениці та глютену. Якщо вам потрібно вибрати одну з них для використання цієї програми випікання, спочатку проконсультуйтеся у свого лікаря.
- Результати випікання та вигляд хліба можуть бути різними залежно від виду суміші. Інколи на бокових поверхнях хліба може залишитися борошно. Результати випікання із сумішами без пшениці можуть більше відрізнятися раз від разу.
- Краще зачекати, доки хліб охолоне, перш ніж розрізати його.
- Хліб необхідно зберігати в сухому прохолодному місці не більше 2 діб. Якщо ви не встигнете з'їсти весь хліб протягом цього терміну, його можна розділити на зручні порції та упакувати в пакети для заморожування, після чого зберігати в морозильній камері.

Попередження для тих, хто використовує цю програму з причин, пов'язаних зі здоров'ям.

У разі використання програми для випікання хліба без глютену проконсультуйтеся у свого лікаря або асоціації з лікування глютенкової хвороби та використовуйте тільки ті інгредієнти, що підходять для вашого стану здоров'я.

Rapasonic не відповідатиме за будь-які наслідки використання інгредієнтів без попередньої консультації у професіонала.

Дуже важливо не допустити потрапляння борошна, яке містить глютен, якщо хліб випікається з дієтичних причин. Особливу увагу слід приділити очищенню форми для випічки хліба та лопатки для замішування, а також столових приборів.

Меню та варіанти випічки

Доступність функції та необхідний час

- Зупинка або переміщення приладу під час приготування залежно від програми.
- Час, необхідний для кожного процесу, залежить від температури в кімнаті.

Меню №	Меню	Опції			Процеси				Примітка*1 (☝)	Див. стор.			
		Розмір	Копір скоринки	Таймер	Выстаивание (Очікування)	ЗАМЕС (Замішування)	ПОДЪЕМ*2 (Підйом)	ВЫПЕЧКА (Випічка)			Усього		
Випічка із хрусткою скоринкою	1	Білий хліб	—	—	✓	—	5–10 хв.	2 год. 15 хв. - 2 год. 20 хв.	50 хв.	3 год. 15 хв.	—	Стор. UA10–UA13	
	2	Білий хліб із родзинками	—	—	—	—	25 хв. - 35 хв.*4	1 год. 50 хв. - 2 год.	55 хв.	3 год. 20 хв.	✓	Стор. UA11–UA13	
	3	Білий хліб із добавками	—	—	—	—	25 хв. - 35 хв.*4	1 год. 50 хв. - 2 год.	55 хв.	3 год. 20 хв.	✓	Стор. UA11–UA13	
	4	Цільнозерновий хліб/житній хліб	—	—	✓	—	1 год. - 1 год. 30 хв.	10 хв. - 20 хв.	2 год. 15 хв. - 2 год. 55 хв.	55 хв.	5 год.	—	Стор. UA11–UA12, UA14
	5	Цільнозерновий хліб із родзинками	—	—	—	—	1 год. - 1 год. 30 хв.	30 хв. - 35 хв.*4	2 год. - 2 год. 35 хв.	1 год.	5 год. 5 хв.	✓	Стор. UA11–UA12, UA14
	6	Хліб без здоби	—	—	✓	—	45 хв. - 2 год. 20 хв.*3	10 хв. - 15 хв.	2 год. 35 хв. - 4 год. 15 хв.	50 хв.	6 год.	—	Стор. UA11–UA12, UA14
	7	Хліб без здоби, з родзинками	—	—	—	—	45 хв. - 2 год. 20 хв.*3	15 хв. - 25 хв.*4	2 год. 30 хв. - 4 год. 5 хв.	55 хв.	6 год. 5 хв.	✓	Стор. UA11–UA12, UA14
Випічка	8	М'який хліб	✓	✓	✓	—	30 хв. - 1 год.	25 хв. - 30 хв.*4	1 год. 45 хв. - 2 год. 10 хв.	50 хв.	4 год.	—	Стор. UA11–UA12, UA15
	9	М'який хліб (швидкий рецепт)	✓	✓	—	—	15 хв. - 25 хв.	55 хв. - 1 год. 5 хв.	40 хв.	2 год.	—	—	Стор. UA11–UA12, UA15
	10	М'який хліб із родзинками	✓	✓	—	—	30 хв. - 1 год.	20 хв. - 35 хв.*4	1 год. 45 хв. - 2 год. 15 хв.	50 хв.	4 год.	✓	Стор. UA11–UA12, UA15
	11	М'який хліб із родзинками (швидкий рецепт)	✓	✓	—	—	—	25 хв. - 35 хв.*4	45–55 хв.	40 хв.	2 год.	✓	Стор. UA11–UA12, UA15
	12	Бріош	—	✓	—	—	30 хв.	35 хв. - 45 хв.*4 *6	1 год. 35 хв. - 1 год. 45 хв.*7	50 хв.	3 год. 40 хв.	✓	Стор. UA11, UA16
	13	Тільки випікання	—	—	—	—	—	—	30 хв. - 1 год. 30 хв.	30 хв. - 1 год. 30 хв.	—	—	Стор. UA11, UA17
Без глютену	14	Хліб без глютену	—	—	—	—	15 хв. - 20 хв.	40 хв. - 45 хв.	50 хв.	1 год. 50 хв.	—	—	Стор. UA11, UA18
	15	Пиріг без глютену	—	—	—	—	20 хв.*5	—	1 год. 30 хв.	1 год. 50 хв.	✓	Стор. UA11, UA18	
Інші	16	Тісто для хліба	—	—	—	—	30 хв. - 50 хв.	20 хв. - 30 хв.*4	1 год. 10 хв. - 1 год. 20 хв.	—	2 год. 20 хв.	—	Стор. UA11, UA19
	17	Тісто для піци/пирогів	—	—	✓	—	—	30 хв. - 35 хв.*4	10 хв. - 15 хв.	—	45 хв.	—	Стор. UA11, UA19
	18	Джем	—	—	—	—	—	—	—	—	1 год. 30 хв. - 2 год. 30 хв.	—	Стор. UA11, UA20

* У цих інструкціях використовуються такі скорочення: хв. = хвилини; год. = години.

*1 Примітка(☝): Меню використовується для додавання додаткових інгредієнтів або ручних дій після звукового сигналу.

*2 Прилад увімкнеться на нетривалий час протягом періоду підйому тіста (щоб забезпечити оптимальне перетворення глютену).

*3 На початку відбудеться процес замішування протягом трьох хвилин у залежності від температури в приміщенні.

*4 Замишування включає період підйому.

*5 Замишування включає період зіскоблювання.

*6 Замишування включає дії, що виконуються вручну.

*7 Підйом включає дії, що виконуються вручну.

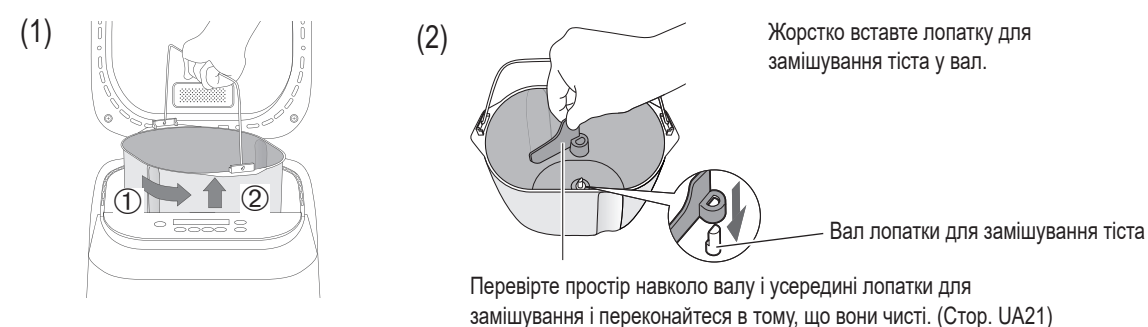
Вказівки з використання та рецепти

До початку використання

- Перед першим використанням зніміть упаковку та очистіть прилад. (Стор. UA21)
- Очистіть прилад, якщо не використовували його протягом тривалого часу. (Стор. UA21)

Підготовка

1 Відкрийте кришку, витягніть форму для випічки хліба (1) і вставте лопатку для замішування тіста в вал. (2)



2 Підготуйте інгредієнти у точних кількостях відповідно до рецепту.

3 Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба шарами в зазначеному в рецепті порядку. (3)

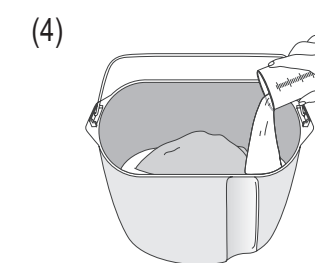
- Розмішуйте сухі дріжджі якнайдалі від валу та лопатки для замішування тіста. Якщо на лопатку потраплять дріжджі, хліб може піднятися гірше.
- Покрийте дріжджі всіма сухими інгредієнтами. Дріжджі потрібно розмістити так, щоб на них не потрапила вода до змішування.
- Потім влийте воду по краю форми для випічки хліба, щоб не утворювати бризок. (4)

(3) Додавання інгредієнтів

Приклад

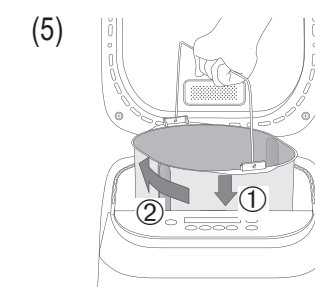
Білий хліб

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г
Вершкове масло	10 г
Цукор	¾ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	260 мл



- У цих інструкціях використовуються такі скорочення: ч.л. = чайна ложка; ст.л. = столова ложка.

4 Протріть вологу та борошно навколо форми для випічки хліба та поверніть її до основного блоку. (5) Закрийте кришку.



5 Вставте вилку приладу в розетку 220–230 В.

Виконайте етапи підготовки, перш ніж переходити до налаштування меню.

Вказівки з використання та рецепти

Випічка хліба (Меню 1-11)

6 Натисніть кнопку «Меню» (☰), щоб вибрати меню.

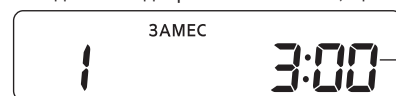
- Виберіть параметри для відповідного меню. Див. стор. UA10.

- Розмір хлібу
- Колір скоринки
- Таймер затримки: використовується для того, щоб відкласти процес випічки хлібу на термін до 13 годин.

* Варіанти в кожному меню також позначені в рецепті значком вище.

7 Натисніть кнопку «Старт» (▶), щоб запустити прилад.

- На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення вибраної програми.



Час, що залишився до завершення програми

* Це значення залежить від температури в приміщенні.

- Меню 2, 3, 5, 7, 10 і 11 (за наявності додаткових інгредієнтів)

На дисплеї відображається час, який залишився до подачі звукового сигналу для додавання додаткових інгредієнтів.

Коли почуєте звуковий сигнал, додайте їх вручну, а потім натисніть кнопку (▶), щоб продовжити виконання програми.

Замішування триватиме незалежно від того, натиснете ви кнопку (▶) чи ні. (Звуковий сигнал увімкнеться після 3 хвилин)

* Завершіть додавання додаткових інгредієнтів, поки на дисплеї мигає. Коли перестане мигати, на дисплеї буде відображатися час, що залишився до завершення програми.

* Не додавайте інгредієнти, коли на дисплеї почне відображатися час, що залишився.

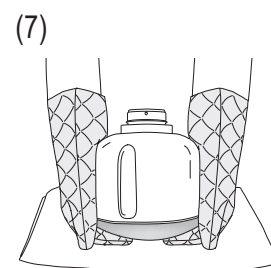
- Щоб забезпечити оптимальні результати, не відкривайте кришку, якщо це не потрібно за програмою, оскільки це впливає на якість хліба.

8 Коли хліб буде готовий (прилад подасть звуковий сигнал 8 разів, буде мигати **Кінець** (Кінець)), натисніть кнопку «Стоп» (⏏) та витягніть вилку з розетки.

9 Негайно витягніть хліб, використовуючи сухі рукавички, та розмістіть його на ґратці. (6) / (7)



Тримайте ручку за допомогою рукавичок і витрусіть хліб.



Якщо у вас виникли труднощі після (6), поверніть форму для випічки хліба дором дном та легенько постукайте їй по поверхні, накривий кухонним рушником, тримаючи обидві сторони форми для випічки хліба, щоб витрусити хліб. (Див. стор. UA6.)



Зовнішня основа форми для випічки хліба

- Якщо переміщати прилад, це може погіршити форму хліба.



- Перш ніж нарізати хліб, обов'язково вийміть лопатку для замішування.

Рецепти хлібу

Доступні варіанти кожного рецепту та необхідні дії позначені таким чином:

- Розмір хлібу
- Колір скоринки
- Таймер затримки
- Додайте додаткові інгредієнти або виконайте дії вручну.

Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба шарами в зазначеному в рецепті порядку.

- У цих інструкціях використовуються такі скорочення: ч.л. = чайна ложка; ст.л. = столова ложка.

Меню 1 Білий хліб Час приготування: 3 год. 15 хв.

можливий діапазон: 3 год. 15 хв. – 13 год.

Білий хліб		Хліб із кунжутом		Білий і житній хліб	
Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	Борошно з твердих сортів пшениці	280 г
Вершкове масло	10 г	Вершкове масло	10 г	Житнє борошно	120 г
Цукор	¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.	Вершкове масло	10 г
Сіль	1¼ ч.л.	Сіль	1¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.
Вода	260 мл	Чорний кунжут	2 ст.л.	Сіль	1¼ ч.л.
		Вода	260 мл	Вода	260 мл

Білий хліб із висівками		Хліб Грехема	
Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.
Висівки	2 ст.л.	Борошно з твердих сортів пшениці	360 г
Борошно з твердих сортів пшениці	360 г	Борошно грубого помелу	2 ст.л.
Вершкове масло	10 г	Вершкове масло	10 г
Цукор	¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.	Сіль	1¼ ч.л.
Вода	260 мл	Вода	260 мл

Меню 2 Білий хліб із родзинками Час приготування: 3 год. 20 хв.

приблизно через 20–25 хв. після етапу 7 (після звукового сигналу)

Білий хліб із родзинками		Хліб із журавлиною та родзинками		Хліб із волоськими горіхами та кеш'ю	
Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г
Вершкове масло	10 г	Вершкове масло	10 г	Вершкове масло	10 г
Цукор	¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.	Сіль	1¼ ч.л.	Сіль	1¼ ч.л.
Вода	280 мл	Вода	280 мл	Кунжут	10 г
Родзинки *1	150 г	Журавлина *1	100 г	Вода	280 мл
		Родзинки *1	50 г	Волоські горіхи *1	90 г
				Кеш'ю *1	60 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

Меню 3 Білий хліб із добавками Час приготування: 3 год. 20 хв.

приблизно через 20–25 хв. після етапу 7 (після звукового сигналу)

Білий хліб із добавками		Хліб із сирокоченою ковбасою та сиром		Хліб із оливками та томатним сіком	
Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.	Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	Борошно з твердих сортів пшениці	400 г
Вершкове масло	10 г	Вершкове масло	10 г	Вершкове масло	10 г
Цукор	¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.	Цукор	¼ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.	Сіль	1¼ ч.л.	Сіль	1¼ ч.л.
Вода	280 мл	Вода	280 мл	Вода	180 мл
Сирокочена ковбаса *2	150 г	Сирокочена ковбаса *1	75 г	Томатний сік	100 мл
		Сир *1	75 г	Оливки/маслини *1	100 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

*2 Порізати кубиками розміром приблизно 1 см.

Вказівки з використання та рецепти

Меню 4 Цільнозерновий хліб / житній хліб Час приготування: 5 год.

🕒 можливий діапазон: 5 – 13 год.

Цільнозерновий хліб

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	400 г
Вершкове масло	10 г
Цукор	¾ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	280 мл

Цільнозерновий (75%) та білий хліб

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	300 г
Борошно з твердих сортів пшениці	100 г
Вершкове масло	10 г
Цукор	¾ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	280 мл

Цільнозерновий (50%) та білий хліб

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	200 г
Борошно з твердих сортів пшениці	200 г
Вершкове масло	10 г
Цукор	¾ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	280 мл

Житній хліб

Сухі дріжджі	1¼ ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	250 г
Житнє борошно	250 г
Соняшникова олія	2 ст.л.
Мед	40 г
Сіль	1¼ ч.л.
Мелений кмін	1 ч.л.
Кмін	½ ч.л.
Житній солод	40 г
Гаряча вода *1	80 мл
Вода	260 мл

Житній хліб із кефіром

Сухі дріжджі	2 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	250 г
Житнє борошно	250 г
Соняшникова олія	1 ст.л.
Мед	1 ч.л.
Сіль	2 ч.л.
Кефір	200 г
Вода	150 мл

● Затримку не можна задати за допомогою таймера.

*1 Помістіть житній солод у жароміцну миску, потім залийте окропом. Добре розмішайте та зачекайте, доки температура не знизиться до приблизно 40°C.

*2 Додайте воду в *1 миски та добре розмішайте.

Меню 5 Цільнозерновий хліб із родзинками Час приготування: 5 год. 5 хв.

🕒👉 приблизно через 1 год. 25 хв. – 1 год. 55 хв. після етапу 7 (після звукового сигналу)

Цільнозерновий хліб із родзинками

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	400 г
Вершкове масло	20 г
Цукор	1½ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	300 мл
Родзинки *1	100 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

Хліб із соняшковим насінням

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	300 г
Борошно з твердих сортів пшениці	100 г
Вершкове масло	20 г
Цукор	1¼ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	280 мл
Соняшкове насіння *1	100 г

Хліб із горіхом пекан і сушеним інжиром

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Цільнозернове пшеничне борошно	200 г
Борошно з твердих сортів пшениці	200 г
Вершкове масло	20 г
Цукор	1¼ ч.л.
Сіль	1¼ ч.л.
Вода	300 мл
Горіхи пекан*1	30 г
Сушений інжир *1	70 г

Меню 6 Хліб без здоби Час приготування: 6 год.

🕒 можливий діапазон: 6 – 13 год.

Хліб без здоби

Сухі дріжджі	¾ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
Сіль	1 ч.л.
Вода (5 °C)	220 мл

Хліб із травами

Сухі дріжджі	¾ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
Сіль	1 ч.л.
Сушені трави (суміш)	1 ст.л.
Куркума	1 ч.л.
Вода (5 °C)	220 мл

Французький сільський хліб

Сухі дріжджі	¾ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	240 г
Цільнозернове пшеничне борошно	30 г
Житнє борошно	30 г
Сіль	1 ч.л.
Вода (5 °C)	210 мл

Меню 7 Хліб без здоби, з родзинками Час приготування: 6 год. 5 хв.

🕒👉 приблизно через 1 год. – 2 год. 35 хв. після етапу 7 (після звукового сигналу)

Хліб без здоби, з родзинками

Сухі дріжджі	¾ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
Сіль	1 ч.л.
Вода (5 °C)	220 мл
Родзинки *1	100 г

Хліб із волоські горіхи

Сухі дріжджі	¾ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
Сіль	1 ч.л.
Вода (5 °C)	220 мл
Волоські горіхи *1	100 г

Хліб із гарбузовим насінням

Сухі дріжджі	¾ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	300 г
Сіль	1 ч.л.
Вода (5 °C)	220 мл
Гарбузове насіння *1	80 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

Меню 8 М'який хліб Час приготування: 4 год.

🕒 Светлая (Світла), Темная (Темна)

🔒 M, L

🕒👉 можливий діапазон: 4 год. – 13 год.

М'який хліб

Сухі дріжджі	¾ ч.л.	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г
Вершкове масло	15 г	25 г
Цукор	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Вода	280 мл	350 мл

Молочний хліб

Сухі дріжджі	¾ ч.л.	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г
Вершкове масло	15 г	25 г
Цукор	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Молоко	290 мл	360 мл

● Затримку не можна задати за допомогою таймера.

Меню 9 М'який хліб (швидкий рецепт) Час приготування: 2 год.

🕒 Светлая (Світла), Темная (Темна)

🔒 M, L

М'який хліб (швидкий рецепт)

Сухі дріжджі	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г
Вершкове масло	15 г	25 г
Цукор	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Вода	280 мл	350 мл

Меню 10 М'який хліб із родзинками Час приготування: 4 год.

🕒 Светлая (Світла), Темная (Темна)

🔒 M, L

🕒👉 приблизно через 50 хв. – 1 год. 15 хв. після етапу 7 (після звукового сигналу)

М'який хліб із родзинками

Сухі дріжджі	¾ ч.л.	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г
Вершкове масло	15 г	25 г
Цукор	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Вода	280 мл	350 мл
Родзинки *1	120 г	150 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

Меню 11 М'який хліб із родзинками (швидкий рецепт) Час приготування: 2 год.

🕒 Светлая (Світла), Темная (Темна)

🔒 M, L

🕒👉 приблизно через 20 – 25 хв. після етапу 7 (після звукового сигналу)

М'який хліб із родзинками (швидкий рецепт)

Сухі дріжджі	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	400 г	500 г
Вершкове масло	15 г	25 г
Цукор	1 ч.л.	1½ ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1¼ ч.л.
Вода	280 мл	350 мл
Родзинки *1	120 г	150 г

*1 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

Вказівки з використання та рецепти

Випікання бріюш

Меню 12 Бріюш

Тривалість програми: 3 год. 40 хв.

Светлая (Світла), Темная (Темна)

Проста булка бріюш

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	320 г
Вершкове масло *1	50 г
Цукор	3½ ст.л.
Сухе знежирене молоко	1½ ст.л.
Сіль	1¼ ч.л.
2 яєчні жовтки (середні)	Суміш
1 яйце (середнє)	
Вода	
Вершкове масло *2	70 г

*1 Поріжте на кубики по 2–3 см і тримайте в холодильнику.

*2 Поріжте на кубики по 1–2 см і тримайте в холодильнику.

*3 Поріжте на кубики розміром приблизно у 1 см.

Поради

- Не додавайте вершкове масло та додаткові інгредієнти після того, як на дисплеї почне відображатися час до завершення програми.
- Якщо потрібно додавати додаткові інгредієнти, такі як родзинки, додавайте їх разом із вершковим маслом на етапі 8.

Просте приготування булки бріюш

- Поріжте вершкове масло на кубики по 1–2 см і тримайте в холодильнику.
- Додайте їх разом із іншими у форму на початку програми та дотримуйтеся вказівок етапу 5.
- Пропустіть етап 8. Ця булка бріюш трохи відрізняється від інших.

Светлая (Світла), Темная (Темна)

Панетоне

Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	320 г
Вершкове масло *1	50 г
Цукор	3½ ст.л.
Сіль	1¼ ч.л.
2 яєчні жовтки (середні)	Суміш
1 яйце (середнє)	
Молоко	
Вершкове масло *2	70 г
Цукати з апельсинової цедри *3	40 г
Кишмиш *3	40 г
Смородина *3	40 г

1 Поріжте вершкове масло на шматочки вказаного розміру та тримайте у холодильнику.


2 Установіть лопатку для замішування в форму для випічки хліба.

1 – 5 Див. стор. UA11 розділу «Підготовка»

6 Перейдіть у меню 12 і виберіть колір скоринки.

7 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відобразиться час, що залишився до подачі звукового сигналу.

8 Зачекайте приблизно 55 хвилин. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Додайте додаткове вершкове масло**, поки  **мигатиме** (протягом приблизно 5 хвилин). **Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**


9 **1** Зачекайте приблизно 45–50 хвилин після повторного запуску. **Відкрийте кришку та витягніть форму для випічки хліба**, коли почуєте звуковий сигнал. **Витягніть тісто та лопатку для замішування** із форми для випічки хліба.

2 Змастіть форму для випічки хліба вершковим маслом (без рецепту) та покладіть в неї тісто.

3 Установіть форму для випічки в основний блок.

4 Закрийте кришку та запустіть прилад знову.

Виконайте етапи **1–4** протягом 10 хвилин, поки мигає . Прилад запуститься автоматично за 10 хвилин після звукового сигналу.

10 Натисніть кнопку  та витягніть хліб, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Конец (Кінець)**.


3 Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба шарами в зазначеному в рецепті порядку.

4 Установіть форму для випічки хліба в основний блок. Закрийте кришку та підключіть живлення.

5 Перейдіть у меню 12 і виберіть колір скоринки.

6 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відобразиться час, що залишився до подачі звукового сигналу.

7 Зачекайте приблизно 55 хвилин. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Додайте додаткове вершкове масло та сухофрукти**, поки  **мигатиме** (протягом приблизно 5 хвилин). **Закрийте кришку та запустіть прилад знову.**

8 – 9 Виконайте етапи 9–10 рецепту «Проста булка бріюш»

Випікання пирога

Меню 13 Тільки випікання

Тривалість програми: 30 хв.–1 год. 30 хв.

Фруктовий пиріг

Вершкове масло	200 г
Цукор	180 г
4 яйця (середні)	200 г
Молоко	30 мл
Звичайне борошно	300 г
Розпушувач	13 г
Сухофрукти (суміш)	200 г

Поради

- Таймер задає тільки тривалість випікання.

Додаткове випікання

- Якщо випічка недостатньо пропечеться, повторіть етапи 5–8. (Час додаткового випікання можна використати двічі протягом 50 хвилин, поки прилад ще гарячий. Таймер знову можна буде встановити на час від 1 хвилини, натискаючи кнопку «**Таймер**» потрібну кількість разів.)

Пиріг із вишнями та марципаном

Золотиста цукрова пудра	50 г
Вершкове масло	175 г
3 яйця (середні), збиті	150 г
Кондитерське борошно з розпушувачем	225 г
Зацукровані вишні, порізані	100 г
Марципан, тертий	75 г
Молоко	60 мл
Топінг (мигдальні пластівці, смажені)	15 г

1 Витягніть лопатку для замішування та змастіть форму для випічки хліба вершковим маслом (без рецепту).


2 У великій мисці збийте вершкове масло та цукор до отримання легкої та повітряної консистенції. Додавайте яйця по одному, добре збиваючи.


3 Додайте молоко, просіяне борошно та суміш сухофруктів, добре збиваючи після додавання.

4 Вилийте тісто у форму для випічки хліба і встановіть її назад в основний блок. Закрийте кришку та підключіть живлення.

5 Перейдіть у меню 13.

6 Задайте тривалість випікання (Фруктовий пиріг: 1 год. 20 хв. Пиріг із вишнями та марципаном: 1 год. 20 хв.)

7 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.
• На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

8 Натисніть кнопку  та витягніть пиріг, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Конец (Кінець)**.

1 – 2 Виконайте етапи 1–2 рецепта «Фруктовий пиріг».

3 Додайте борошно з вишнями та тертим марципаном, ретельно змішайте з молоком, щоб отримати тісто м'якої консистенції.

4 Залийте тісто в форму для випічки хліба та посипте його смаженим мигдалем.

5 Установіть форму для випічки хліба в основний блок. Закрийте кришку та підключіть живлення.

6 – 9 Виконайте етапи 5–8 рецепта «Фруктовий пиріг».

Вказівки з використання та рецепти

Випікання хлібу без глютену

Меню 14 Хліб без глютену

Тривалість програми: 1 год. 50 хв.

Хліб без глютену

Вода	430 мл
Олія	1 ст.л.
Хлібопекарська суміш без глютену	500 г
Сухі дріжджі	2 ч.л.

Хліб без глютену та пшениці

Молоко	310 мл
2 яйця (середні), збиті	100 г
Яблучний оцет	1 ст.л.
Олія	2 ст.л.
Мед	60 г
Сіль	1¼ ч.л.
Борошно з коричневого рису	150 г
Картопляний крохмаль	300 г
Ксантанова камедь	2 ч.л.
Сухі дріжджі	2½ ч.л.

Поради з випікання хлібу без глютену:


- Спочатку заливайте воду, а потім додавайте інші інгредієнти в форму для випічки хліба згідно з рецептом.
- Результат залежить від рецепта та типу хлібопекарської суміші.
- Використовуйте рецепт на упаковці хлібопекарської суміші без глютену.

1 — 5 Див. стор. UA11 розділу «Підготовка»

6 Перейдіть у меню 14.

7 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

8 Натисніть кнопку , щоб витягнути хліб, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Кінець (Кінець)**.

Випікання пирога без глютену

Меню 15 Пиріг без глютену

Тривалість програми: 1 год. 50 хв.

Шоколадний пиріг без глютену

Вершкове масло *1	150 г
Цукор	150 г
3 яйця (великі), збиті	180 г
Чорний шоколад, розтоплені	120 г
Борошно з білого рису	120 г
Какао-порошок	30 г
Розпушувач	10 г

*1 Порізати на кубики розміром приблизно 1 см.

Поради

- Використовуйте гумову лопатку, щоб не пошкодити форму для випічки хліба. Не використовуйте металеву лопатку.
- Якщо ви будете сильно трясти форму для випічки хліба, щоб витягти з неї хліб, то він деформується.

Кекс до чаю без глютену

Вершкове масло *1	120 г
Цукор	100 г
3 яйця (великі), збиті	180 г
Борошно з білого рису	160 г
Мигдальні пластівці	80 г
Чайне листя, порізане	2 ч.л.
Розпушувач	10 г


1 — 5 Див. стор. UA11 розділу «Підготовка»

6 Перейдіть у меню 15.

7 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.


- На дисплеї відобразиться час, що залишився до подачі звукового сигналу.

8 Зачекайте приблизно 2 хвилини. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть борошно протягом 3 хвилин, поки мигає.** Закрийте кришку та запустіть прилад знову.

- Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 3 хвилини.

9 Зачекайте приблизно 12 хвилин. **Відкрийте кришку**, коли почуєте звуковий сигнал. **Зчистіть борошно на бокових стінках форми для випічки хліба, поки мигає.** Закрийте кришку та запустіть прилад знову.

- Якщо не натиснути кнопку , замішування автоматично відновиться за 3 хвилини.

10 Натисніть кнопку , щоб витягнути пиріг, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Кінець (Кінець)**.

Підготовка тіста для хліба

Меню 16 Тісто для хліба

Тривалість програми: 2 год. 20 хв.

Просте тісто


Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	500 г
Вершкове масло	30 г
Цукор	1½ ст.л.
Сіль	1½ ч.л.
Вода	310 мл

1 — 5 Див. стор. UA11 розділу «Підготовка»

6 Перейдіть у меню 16.

7 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

8 Натисніть кнопку , щоб витягнути тісто, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Кінець (Кінець)**.

9 Придайте готовому тісту потрібну форму та зачекайте, доки воно підійметься до подвійного розміру, а потім запікайте в духовці.

Підготовка тіста для піци

Меню 17 Тісто для піци/пирогів

Тривалість програми: 45 хв.

 можливий діапазон: 45 хв. – 13 год.

Тісто для піци


Сухі дріжджі	1 ч.л.
Борошно з твердих сортів пшениці	450 г
Олія	4 ст.л.
Сіль	2 ч.л.
Вода	240 мл

1 — 5 Див. стор. UA11 розділу «Підготовка»

6 Перейдіть у меню 17.

7 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.

- На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

8 Натисніть кнопку , щоб витягнути тісто, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Кінець (Кінець)**.

9 Розділіть тісто за допомогою скребка та сформуєте з нього кульки.

10 Накрийте їх вологим кухонним рушником і залиште на 10 хвилин.

11 Розтягніть кульки у круглі коржі та зробіть виделкою дірочки.

12 Змастіть поверхню коржа своїм улюбленим соусом, розкладіть бажані інгредієнти та випікайте в духовці.

Вказівки з використання та рецепти

Приготування джему

Меню 18 Джем

Тривалість програми: 1 год. 30 хв. – 2 год. 30 хв.

Полуничний джем

Полуниця, дрібно поріzana *1	600 г
Цукор *1	400 г
Пектин *2	13 г

Чорничний джем

Чорниця *1	700 г
Цукор *1	400 г

Абрикосовий джем

Абрикоси, дрібно порізані *1	500 г
Цукор *1	250 г
Пектин *2	6 г

*1 Помістіть інгредієнти в форму для випічки хліба в такому порядку: половина фруктів → половина цукру → друга половина фруктів → цукор, що залишився.


*2 Посипте пектином інгредієнти в формі для випічки хліба, перш ніж установити її в основний блок.

1 — 5 Див. стор. UA11 розділу «Підготовка»

6 Перейдіть у меню 18.

7 Укажіть час приготування.
(Полуничний джем: 1 год. 40 хв.
Чорничний джем: 1 год. 50 хв.
Абрикосовий джем: 1 год. 30 хв.)

8 Натисніть кнопку , щоб запустити програму.
• На дисплеї відобразиться час, що залишився до завершення програми.

9 Натисніть кнопку  та обережно витягніть джем, коли прилад подасть звуковий сигнал 8 разів і почне мигати індикатор **Кінець (Кінець)**.

Додаткове приготування

• Якщо джем недостатньо застигне, повторіть етапи 6–9.
(Час додаткового приготування можна використати двічі протягом 40 хвилин, поки прилад ще гарячий. Таймер знову можна буде встановити на час від 1 хвилини, натискаючи кнопку «Таймер» потрібну кількість разів.)

Як зробити твердий джем

- Рецепти в інструкціях розраховані на м'який джем через відносно невелику кількість цукру.
- Фрукти з високим вмістом пектину застигають швидко, але якщо пектину небагато, то джем буде більш м'яким.
- Для того, щоб джем добре застиг, необхідна достатня кількість цукру, кислоти та пектину.
- Використовуйте стиглі фрукти. Занадто або недостатньо стиглі фрукти не забезпечать застигання джему.
- Строго дотримуйтесь кількості інгредієнтів у рецепті. Інакше джем не застигне, википить або згорить.
- Установіть належний час приготування.

Поради

- Таймер задає тільки тривалість приготування. (За замовчуванням: 2 години)
- Джем буде застигати також під час охолодження. Будьте уважні, щоб не перетримати джем.
- Якщо залишити джем у формі для випічки хліба, він може підгоріти.
- Помістіть готовий джем у контейнер якомога раніше. Будьте обережні, щоб уникнути опіків, коли будете виймати джем.
- Зберігайте джем у прохолодному темному місці. Через менший вміст цукру термін його зберігання менше, ніж у магазинних джемів. Після відкриття тримайте в холодильнику та споживайте протягом невеликого терміну.

Догляд і чищення

Перед чищенням витягніть вилку пристрою з розетки і дайте йому охолонути.

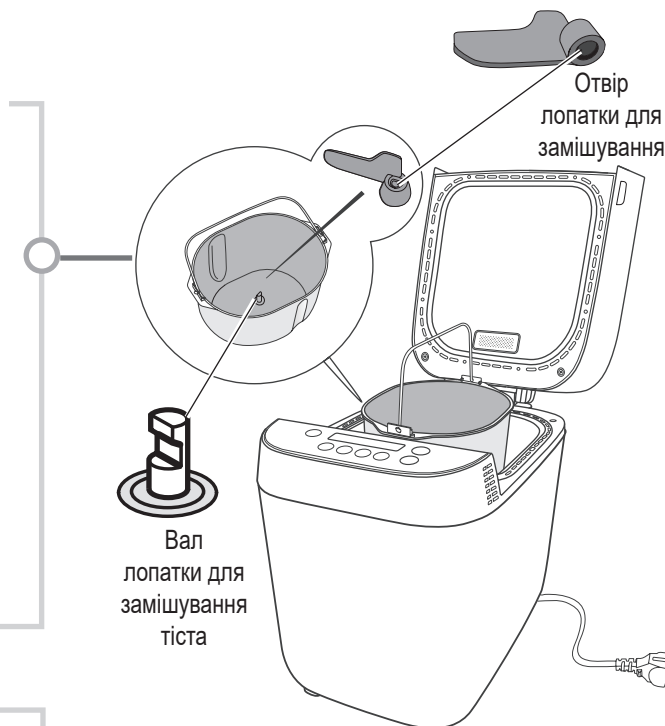
- Після кожного використання ретельно очищайте прилад і його компоненти.
- Не мийте частини приладу в посудомийній машині.
- Не використовуйте абразивні речовини (скребок, металева губка тощо).
- Не використовуйте бензол, розчинники, спирт і відбілювач.
- Після чищення частин, які можна мити водою, протріть їх м'якою тканиною. Завжди тримайте частини хлібопекарні сухими та чистими.

Форма для випічки хліба та лопатка для замішування

Видаліть залишки тіста, особливо навколо валу лопатки для замішування тіста та отвору лопатки.

Промийте м'якою губкою або пензликом для випічки, а потім ретельно висушіть.

- Якщо на валу лопатки для замішування тіста або її отворі залишиться борошно, лопатка може легко від'єднатися або залишитися у хлібі.
- Не занурюйте форму для випічки хліба у воду.
- Якщо неможливо витягнути лопатку для замішування, відмочіть її в теплій воді протягом 5–10 хвилин.
- не використовуйте гострі інструменти або жорстку щітку, щоб не пошкодити її поверхню.



Внутрішня частина

Видаліть залишки їжі.

Вологою ганчіркою протріть внутрішні поверхні приладу, крім нагрівального елемента та області датчика температури.

- Колір внутрішньої частини може змінитися за термін використання приладу.

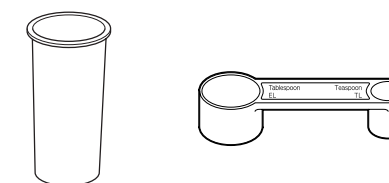


Зовнішні поверхні та отвір для виходу пари

Протріть вологою тканиною.

Мірна чашка та мірна ложка

Вимийте теплою водою з милом та добре висушіть.






- Не мийте в посудомийній машині.

Вирішення проблем

Перш ніж звертатися до служби підтримки, перевірте несправність у цьому розділі.

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Хліб не піднімається. Верх хліба нерівний.	<ul style="list-style-type: none"> ● Якість глютену у вашому борошні невідповідна, або ви не використовуєте борошно з пшениці твердих сортів. (Якість глютену може змінюватися залежно від температури, вологості, умов зберігання борошна, і часу збирання урожаю.) → Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника або іншу партію борошна. ● Тісто стало дуже твердим, оскільки ви додали мало рідини. → Борошно з пшениці твердих сортів з великим вмістом білка вбирає більше води, ніж інші, тому спробуйте додати додатково 10-20 мл води. ● Ви використовуєте невідповідні дріжджі. → Використовуйте сухі дріжджі з пакетиків, де є напис «швидкодіючі дріжджі». Цей тип не вимагає попереднього бродіння. ● Ви поклали мало дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте мірну ложку, що входить в комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● На дріжджі потрапила рідина перед замісом. → Перевірте, що ви поклали інгредієнти в правильному порядку, як вказано в рецепті. (Стор. UA11) ● Ви додали дуже багато солі, або недостатньо цукру. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить до комплекту. → Перевірте, щоб інші інгредієнти не містили сіль і цукор.
Хліб зовсім не піднявся. Хліб вийшов блідим і гливким.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ви не додали сухі дріжджі. → Додайте необхідну кількість сухих дріжджів у форму для випічки хліба. ● Ви поклали недостатньо сухих дріжджів, або термін зберігання дріжджів завершився. → Використовуйте мірну ложку, що входить у комплект. Перевірте термін придатності дріжджів. (Зберігайте їх в холодильнику) ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба * Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин. → Витягніть хліб із форми для випічки хліба і знову запустіть програму з новими інгредієнтами.
Хліб липкий і розрізається на нерівні шматки.	<ul style="list-style-type: none"> ● Коли ви різали хліб, він був занадто гарячий. → Перш ніж розрізати хліб, зачекайте, доки він охолоне на ґратці, щоб випустити пару.
Хліб дуже сильно піднявся.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ви використовуєте надмірну кількість дріжджів або води. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки (сухі дріжджі) або мірної чашки (вода), що входять до комплекту. → Перевірте, що інші інгредієнти не містять зайвої кількості води. ● Ви використали забагато борошна. → Ретельно зважуйте борошно на вагах.
Хліб дуже рихлий.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ви використовуєте надмірну кількість сухих дріжджів. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної ложки, що входить до комплекту. ● [М'який хліб] ● Ви додали забагато рідини. → Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші. Спробуйте додавати на 10–20 мл менше.
Схоже, хліб провалився після підйому	<ul style="list-style-type: none"> ● Якість борошна не задовільна. → Спробуйте використовувати борошно іншого виробника. ● [М'який хліб] ● Ви додали забагато рідини. → Спробуйте додавати на 10–20 мл менше води.
Скориночка мнеться і стає м'якою при охолодженні.	<ul style="list-style-type: none"> ● [М'який хліб] ● Водяна пара, що залишається в хлібі після приготування, може перейти в скориночку і злегка її пом'якшити. → Для зменшення кількості водяної пари, спробуйте зменшити кількість води на 10–20 мл.
Краї мого хліба опустилися, а нижня частина мокра.	<ul style="list-style-type: none"> ● Після випікання ви залишили хліб у формі для випічки хліба на задовгий час. → Швидко витягуйте хліб після випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба * Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин.
Як зробити скориночку хрусткою?	<ul style="list-style-type: none"> ● Щоб хліб вийшов хрустким, можна випікати його в духовці при 200°C/392 °F (відмітка 6) додатково протягом 5–10 хвилин.
На нижній поверхні булки бріош занадто багато масла. Скоринка занадто масляна. Хліб дуже рихлий.	<ul style="list-style-type: none"> ● Чи ви додали вершкове масло протягом 5 хвилин після звукового сигналу? → Не додавайте масло, якщо на дисплеї відображається час до завершення програми. (Етап 8 на стор. UA16) Можливо, аромат масла буде слабким, но воно допомагає випіканню.



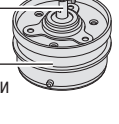
Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Моя булка бріош вийшла невдалою за використання хлібопекарської суміші.	<ul style="list-style-type: none"> ● Спробуйте такі засоби: → Можливо, вона пропечеться краще, якщо додати трохи менше сухих дріжджів за використання меню 12. (Якщо додавати сухі дріжджі окремо) → Дотримуйтесь рецепта на упаковці хлібопекарської суміші, але використовуйте 350–500 г. → Спочатку додайте в форму для випічки хліба сухі дріжджі, потім інші сухі інгредієнти, а потім воду. Якщо потрібні додаткові інгредієнти, додайте їх пізніше. (Стор. UA16) → Завершення буде іншим відповідно до рецепту на упаковці хлібопекарської суміші.
Чому хліб погано змішався?	<ul style="list-style-type: none"> ● Ви не установили лопатку для замішування в форму для випічки хліба. → Переконайтеся, що лопатка для замішування знаходиться в для випічки хліба, перш ніж додавати інгредієнти. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба. → Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин. Мабуть, ви зможете запустити випікання хліба знову, проте це може призвести до невдалого результату, якщо замішування вже розпочалося.
Додаткові інгредієнти погано змішалися.	<ul style="list-style-type: none"> ● Чи ви додали додаткові інгредієнти в форму для випічки хліба, поки  мигав індикатор? → Додаткові інгредієнти необхідно додати в форму для випічки хліба, поки  на дисплеї мигає індикатор .
Додаткові інгредієнти для булки бріош погано змішалися.	<ul style="list-style-type: none"> ● Чи ви додали додаткові інгредієнти протягом 5 хвилин після звукового сигналу? → Додаткові інгредієнти необхідно додати, поки  на дисплеї мигає індикатор . ● Якщо використовуються певні хлібопекарські суміші, тісто буває важче замісити з додатковими інгредієнтами або за їх відсутності. → Зменшіть кількість додаткових інгредієнтів у два рази.
Хліб не випікся.	<ul style="list-style-type: none"> ● Було вибрано меню приготування тіста. → Це меню не включає процес випікання. ● Відбувся збій в подачі електроенергії або прилад був зупинений під час випікання хліба → Прилад вимикається, якщо він зупинений більш ніж на 10 хвилин. Спробуйте приготувати тісто в духовці, якщо воно піднялося і зіпсувалося. ● Води було недостатньо, тому було ввімкнуто пристрій захисту двигуна. Це відбувається тільки при перевантаженні приладу, і якщо до двигуна прикладена надмірна сила. → Зверніться до продавця для консультації. Наступного разу перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою мірної чашки, що входить до комплекту. ● Ви забули вставити лопатку для замішування. → Спочатку переконайтеся в тому, що ви вставили лопатку. (Стор. UA11) ● Вал лопатки у формі для випічки хліба застряг і не обертається. → Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для замішування, потрібно замінити пристрій валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.)
Знизу та по боках хліба надлишок борошна.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ви використовували забагато борошна або недостатньо рідини. → Перевірте рецепт і відміряйте правильну кількість за допомогою ваг для борошна або мірної чашки для рідин, яка входить до комплекту.
Хліб не виходить із форми.	<ul style="list-style-type: none"> ● Якщо хліб прилип до форми для випічки хліба і його важко вийняти, залиште форму для випічки на 5–10 хвилин, щоб вона охолола. Перевірте форму для випічки хліба догори дном, тримаючи її за допомогою рукавичок (див. стор. UA12). Тримаючи форму обома руками, легкими постукуваннями по чистій кухонній поверхні, накритій кухонним рушником витрусіть хліб із форми.
Лопатка для замішування залишається в хлібі, коли я виймаю його з форми для випічки хліба.	<ul style="list-style-type: none"> ● Хліб трохи твердий. → Зачекайте, доки хліб повністю охолоне, перш ніж акуратно витягти лопатку для замішування. Деякі види борошна поглинають більше води, ніж інші, тому спробуйте наступного разу додати води на 10–20 мл більше. ● Під лопаткою для замішування з'явилася скоринка. → Промивайте лопатку та вал лопатки після кожного використання.
Джем википів.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ви додали забагато фруктів або цукру. → Використовуйте кількість фруктів і цукру, указану на стор. UA20.
Джем дуже рідкий і не застиг.	<ul style="list-style-type: none"> ● Фрукти були недоспілі або переспілі. ● Ви додали замало цукру. ● Недостатній час приготування. ● У фруктах було замало пектину. → Зачекайте, доки джем повністю охолоне. Джем буде застигати також під час охолодження. → Використовуйте рідкий джем як соус для десертів.

Вирішення проблем


Перш ніж звертатися до служби підтримки, перевірте несправність у цьому розділі.

Проблема	Причина та засіб усунення
Під час або після приготування	
Під час приготування джему він пригорів або лопатка для замішування застигла та не виймається.	<ul style="list-style-type: none"> Ви додали замало фруктів або забагато цукру. → Покладіть форму для випічки хліба в раковину та залийте її теплою водою до половини. Зачекайте, доки вода не розчинить суміш у формі. Після цього помийте форму м'якою губкою чи подібним засобом.
Чи можна використовувати заморожені фрукти?	<ul style="list-style-type: none"> Їх можна використовувати тільки для джему.
Який цукор можна використовувати для джему?	<ul style="list-style-type: none"> Можна використовувати білий гранульований цукор або пудру. Не використовуйте коричневий цукор, дієтичний цукор, цукор із низьким вмістом калорій або штучний підсолоджувач.
Чи можна для приготування джему використовувати заспиртовані фрукти.	<ul style="list-style-type: none"> Не використовуйте їх. Якість готового продукту буде незадовільною.

Проблема

Лопатка для замішування гримить.	<ul style="list-style-type: none"> Це тому що лопатка рухається на валу. (Це не є несправністю.)
Я відчуваю запах горілого під час випікання хліба. Із отвору для виходу пари виходить дим.	<ul style="list-style-type: none"> Під час першого використання можливі неприємні запахи, але вони не мають повторюватись у подальшому. Можливо, інгредієнти потрапили на нагрівальний елемент. → Іноді невелика кількість борошна, родзинок або інших інгредієнтів може випасти з форми для випічки хліба під час змішування. Просто злегка протріть нагрівальний елемент після випікання, після того, як прилад охолоне. → Виймайте форму для випічки хліба з приладу, щоб помістити в неї інгредієнти.
Тісто витікає у дна форми для випічки хліба.	<ul style="list-style-type: none"> Невелика кількість тіста витікатиме з вентиляційних отворів (щоб не зашкодити обертанню рухомих деталей). Це не є несправністю, але іноді слід перевірити, що вал для лопатки обертається належним чином. → Якщо вал не обертається, коли до нього приєднано лопатку для замішування, потрібно замінити пристрій валу. (Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.) (Дно форми форму для випічки хліба) <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>Вентиляційні отвори (усього 4)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Вал лопатки для замішування тіста</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Вал для лопатки Пристрій валу для лопатки Деталь № ADA29E1651</p> </div> </div>

Помилка на дисплеї

На дисплеї відображається  .	<ul style="list-style-type: none"> Можливо, пристрій не отримував електроживлення протягом 10 хвилин (випадково витягнута вилка або спрацював автоматичний вимикач), або виникла інша проблема з постачанням електроживлення. → Нетривале вимкнення електроживлення не вплине на роботу приладу. Прилад продовжить працювати, якщо електроживлення було відсутнє протягом 10 хвилин, но це може вплинути на кінцевий результат.
На дисплеї буде показано «1» і програма, що виконувалась, зупиниться.	<ul style="list-style-type: none"> Якщо прилад не отримуватиме живлення протягом певного часу, на дисплеї після ввімкнення буде показано «1». (Це режим очікування, тобто прилад не зміг продовжити виконання програми.) → Вийміть хліб, тісто або інгредієнти та почніть заново з новими інгредієнтами.
На дисплеї відображається H01, H02.	<ul style="list-style-type: none"> Означає, що прилад несправний. → Зверніться до продавця або сервісного центру Panasonic.
На дисплеї відображається U50.	<ul style="list-style-type: none"> Прилад перегрівся (більше 40 °C/105 °F). Це може статися при тривалому використанні. → Зачекайте, доки прилад охолоне до температури нижче 40 °C/105 °F, перш ніж знову його використовувати (буде показано код U50).

Технічні характеристики

Живлення	220-230 В ~ 50 Гц		
Споживана потужність	640 - 700 Вт		
Місткість	(Борошно твердих сортів)	макс. 500 г	мін. 300 г
	(Дріжджі)	макс. 7,0 г	мін 2,1 г
	(Розпушувач)	макс. 13,0 г	мін 10,0 г
Тайме	Цифровий таймер (до 13 годин)		
Розміри (Г × Ш × В)	прибл. 34,0 × 27,3 × 40,4 см		
Маса	прибл. 7,0 кг		
Аксесуари	Мірна чашка, мірна ложка		

Інформація

<Примітки>

- Встановлюйте пристрій на жорсткій, рівній поверхні.
- Зберігайте всередині захищеного від вологи приміщення.
- Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударів об інші об'єкти.
- Правила та умови утилізації мають відповідати національному та/або місцевому законодавству.

Умови реалізації не встановлені виробником та мають відповідати національним та/або місцевим законодавчим вимогам країни реалізації виробу.



001

Декларацію про відповідність Технічним регламентам, діючим в Україні, можна переглянути на <https://service.panasonic.ua> у розділі «Технічне регулювання»

Виробник:	Panasonic Taiwan Co., Ltd.	Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Адреса виробника:	579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan	579, Юань-Шань Роуд, Чунг-Хо Дістрікт, НьюТайпей Сіті, Тайвань
Країна походження:	China	Китай

Імпортер:	ТОВ «ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД»
Адреса імпортера:	03022, м. Київ, пров. Охтирський, 7, Україна

Термін служби	7 років
---------------	---------

Примітка

Примітка Дату виготовлення Ви можете визначити за чотиризначною комбінацією цифр, що розташовані на нижній частині виробу.

Приклад: XX XX XX

5-та та 6-та цифри: день (цифрами)
1-ше - 01, 2-ге - 02, 3-тє - 03

3-тя та 4-та цифри: місяць (у цифровому виразі)
01 - Січень, 02 - Лютий, ...12 - Грудень

1-ша та 2-га цифри: рік (дві останні цифри номера року)
16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та/або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

Умови гарантії для України

Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880

<http://service.panasonic.ua/>

Примітка

Українська



Panasonic өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

- Өнімді дұрыс және қауіпсіз пайдалану үшін нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл өнімді пайдалану алдында **осы нұсқаулардың Қауіпсіздік шаралары (KZ3-KZ5 б.) және Маңызды ақпарат (KZ5-б.) бөлімдеріне ерекше көңіл бөліңіз.**
- Нұсқауларды болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.
- Өніс тиісті емес түрде пайдаланылса немесе осы нұсқаулар сақталмаса, Panasonic ешбір жауапкершілік қабылдамайды.

Мазмұны

Қауіпсіздік шаралары.....	KZ3
Маңызды ақпарат	KZ5
Бөлшектердің атаулары және нұсқаулар.....	KZ6
● Негізгі блок және аксессуарлар	KZ6
● Басқару панелі және дисплей	KZ7
Нан пісіру ингредиенттері.....	KZ8
● Нан ингредиенттері	KZ8
● Қосымша ингредиенттер	KZ9
● Глютеннің болмауы туралы ақпарат	KZ9
Мәзір кестелері және пісіру опциялары.....	KZ10
Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер	KZ11
● Пайдалану алдында	KZ11
● Дайындықтар	KZ11
● Нан пісіру	KZ12
● Нан рецептері	KZ13
● Бриошь пісіру	KZ16
● Торт пісіру.....	KZ17
● Глютенсіз нанды пісіру	KZ18
● Глютенсіз тортты пісіру	KZ18
● Нан қамырын әзірлеу	KZ19
● Пицца қамырын әзірлеу	KZ19
● Тосап әзірлеу	KZ20
Тазалау және күту.....	KZ21
Ақаулықтарды жою	KZ22
Техникалық сипаттамалары	KZ25

Қауіпсіздік шаралары

Мына нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Жеке басына зақым келудің, электр тогы соғуының немесе өрт шығу қаупін төмендету үшін, мыналарды тексеріңіз:

- Төмендегі кесте нұсқаулықты дұрыс орындамау салдарынан болған бұзылудың дәрежесін білдіреді.

ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ: Елеулі жарақатқа немесе қазаға әкелуі мүмкін қатерді білдіреді.

ҚАУІПТІ: Кішігірім жарақатқа немесе мүліктің бүлінуіне әкелуі мүмкін қатерді білдіреді.

- The symbols are classified and explained as follows.

Бұл белгі тыйым салынатындығын білдіреді.

Бұл белгі орындалуға тиіс талаптарды білдіреді.

ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ

Электр тогы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, түтін кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін.

- Нәрестелер мен балаларға орама материалдарымен ойнауға рұқсат бермеңіз. (Ол тұншығуға себеп болуы мүмкін)
- Бұл құрылғыны өзіңіз бөлшектеуге, жөндеуге немесе өзгертуге тырыспаңыз. → Сатқан дүкенге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымын немесе штепсельді айырын зақымдамаңыз. Келесі әрекеттерге қатаң тыйым салынады: Өзгертуге, тиісуге немесе ыстық заттардың жанына қоюға, майыстыруға, бұрауға, тартуға, өткір қырлы заттарға ілуге, үстіне ауыр заттарды қоюға, қуат сымын байлауға және құралды қозғалту үшін қуат сымынан тартуға.
- Қуат сымы мен штепсельдің айыры бүлінген немесе штепсель айыры үйдің желі розеткасына дұрыс қосылмаған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз. → Егер берілген қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны өнім дайындаушысы, оның қызмет көрсету агенті немесе сол дәрежедегі білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Ашаны дымқыл қолдармен суырмаңыз.
- Құрылғыны суға батырмаңыз немесе үстіне су және / немесе кез келген сұйықтықты шашпаңыз.
- Қолдану барысында бу шығатын саңылауларды ұстамаңыз, құрсауламаңыз немесе жаппаңыз.
 - Әсіресе, балаларға аса назар аударыңыз.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыға қатысты пайдалану нұсқаулығынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі, сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдарға (соның ішінде балаларға), бұл құрылғыны пайдалануға болмайды. Балалардың құрылғымен ойнамауын аса қадағалаңыз.
- Құралды және оның қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Қауіпсіздік шаралары

Мына нұсқауларды мұқият орындаңыз.

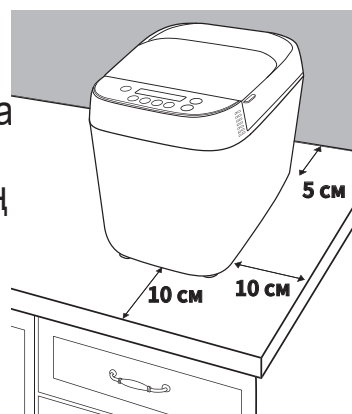
⚠ ЕСКЕРТУ

- **Құрылғы жапсырмасында көрсетілген көрнеу жергілікті желіге сай екенін тексеріңіз.**
Сондай-ақ электр қызып кетуін болдырмау үшін басқа құрылғыларды бірдей ұяшыққа қоспаңыз. Дегенмен, бірнеше ашаны қосып жатсаңыз, жалпы ватт мәні ұяшықтың номиналды ватт мәнінен аспайтынын тексеріңіз.
- **Ашаны берік түрде кіргізіңіз.**
- **Ашадан шаңды жүйелі түрде тазалап тұрыңыз.**
→ Ашаны ұяшықтан суырып, құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Бұл құрылғы тиісті түрде жұмыс істеуін тоқтата қалса, құрылғыны пайдалануды бірден тоқтатыңыз және розеткадан суырыңыз.**
Әдеттен тыс оқиғалардың немесе бұзылудың мысалы:
 - Аша және желілік сым әдеттен тыс қызды.
 - Желілік сым зақымдалған немесе құрылғы қуаты үзіледі.
 - Корпус пішіні өзгерген, көрінетін зақымы бар немесе әдеттен тыс қызған.
 - Пайдаланып жатқанда әдеттен тыс айналатын шу болады.
 - Жағымсыз иіс бар.
 - Басқа әдеттен тыс жағдай немесе қате бар.→ Тексеру немесе жөндеу үшін сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.

⚠ САҚ БОЛЫҢЫЗ

Тоқ соғуы, өрт, күйік, жарақат немесе мүліктің зақымдалуы қаупін болдырмау үшін.

- **Құрылғыны келесі жерлерде пайдаланбаңыз.**
 - Тегіс емес беттерде, тоңазытқыш сияқты электр құрылғыларда, дастархандар сияқты материалдарда немесе кілемдерде, т.б.
 - Су шашырауы мүмкін жерлерде немесе жылу көзінің жанында.→ Құрылғыны қатты, құрғақ, таза, тегіс жылуға төзімді жұмыс бетінде жұмыс бетінің жиегінен кемінде 10 см қашықтықта және іргелес қабырғалардан және басқа нысандардан кемінде 5 см қашықтықта орналастырыңыз.
- **Пайдалану кезінде нан пісіруге арналған қалыпты алмаңыз немесе құрылғыны розеткадан ажыратпаңыз.**



⚠ САҚ БОЛЫҢЫЗ

- **Құрылғы пайдаланылып жатқанда немесе пайдаланудан кейін бірден нан пісіруге арналған қалып, құрылғының іші, қыздыру элементі немесе қақпақтың іші сияқты ыстық аумаққа тимеңіз.**
Пайдалану кезінде қол жететін беттер қызуы мүмкін. Қалдық қызу көзінен сақтаныңыз, әсіресе пайдаланудан кейін.
→ Күйікті болдырмау үшін нан пісіруге арналған қалыпты немесе аяқталған нанды алып тастау үшін әрқашан духовка қолғабын пайдаланыңыз. (Ылғалды духовка қолғабын пайдаланбаңыз.)
- **Сыртқы таймерді, т.б. пайдаланбаңыз.**
 - Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- **Саңылауларға ешбір затты салмаңыз.**
- **Ұнның (500 г) және құрғақ ашытқы (7 г) немесе пісіру ұнтағы (13 г) сияқты көтеру ингредиенттерінің максималды мөлшерлерінен асырмаңыз. (KZ25-б. қараңыз)**
- **Құрылғы пайдаланылып жатпағанда ашаны розеткадан суырыңыз.**
- **Розеткадан суыру кезінде ашаны ұстаңыз. Желілік сымды ешқашан тартпаңыз.**
- **Ұстау, жылжыту немесе тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және салқынлатыңыз.**
- **Бұл құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.**
- **Пайдаланудан кейін құрылғыны, әсіресе тамақ тиетін беттерді тазалаңыз. (KZ21-б. қараңыз)**

Маңызды ақпарат

- Ақаулықты немесе пішіннің өзгеруін болдырмау үшін құрылғыны сыртта, ылғалдылық жоғары бөлмелерде пайдаланбаңыз немесе оң жақта көрсетілгендей бөліктерде артық күшті пайдаланбаңыз.
- Қалдықтарды кетіру үшін пышақты немесе ешбір басқа үшкір құралды пайдаланбаңыз.
- Зақымдап алмау үшін құрылғыны түсіріп алмаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпта ингредиенттерді немесе нанды сақтамаңыз.



Қазақ

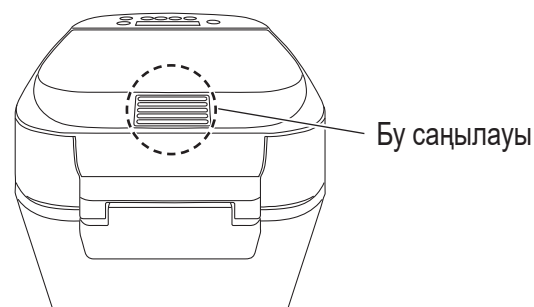


Құрылғыдағы бұл таңба «Ыстық бет, сақтықпен тию керек» дегенді көрсетеді.

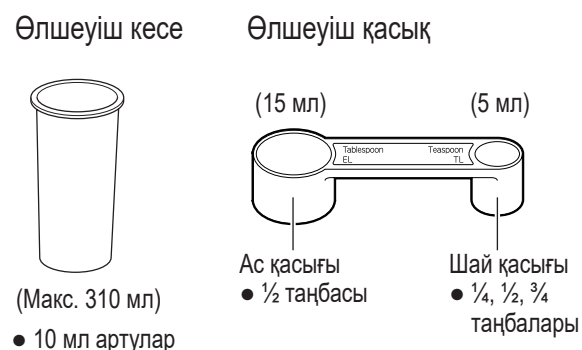
Бөлшектердің атаулары және нұсқаулар

Негізгі блок және аксессуарлар

Негізгі блок



Аксессуарлар

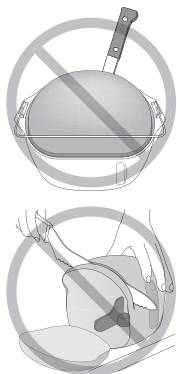


* Ашаның пішіні иллюстрациядан басқаша болуы мүмкін.

Дақтарды болдырмау және нанды алуды оңайырақ өту үшін нан пісіруге арналған қалып және араластыруға арналған қалақша керамикамен қапталған.

Олардың керамикалық жабынын зақымдап алмау үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

- Нанды нан пісіруге арналған қалыптан алғанда немесе /және араластыруға арналған қалақшаны наннан немесе нан пісіруге арналған қалыптан алғанда пышақ немесе шанышқы сияқты қатты немесе үшкір құралдарды пайдаланбаңыз.
- Нан нан пісіруге арналған қалыпқа жабысып қалса және оны кетіру қиын болса, нан пісіруге арналған қалыпты 5-10 минутқа салқындауға қалдырыңыз. Қолғапты пайдаланып нан пісіруге арналған қалыпты аударыңыз (KZ12-бетті қараңыз). Нан шыққанша екі қолмен ұстап, асүй шашығымен жабылған таза әзірлеу бетіне соғыңыз.
- Араластыруға арналған қалақша нанда тұрып қалуы мүмкін. Өлі де тұрып қалған болса, нанның салқындауын күтіңіз және кесу алдында оны шығарыңыз.
- Араластыруға арналған қалақшаны нан пісіруге арналған қалыптан алу мүмкін болмаса, нан пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, 5-10 минут күтіңіз. Алу әлі де қиын болып жатса, араластыруға арналған қалақшаны бүйірге бұрыңыз және тартып шығарыңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпты және араластыруға арналған қалақшаны тазалағанда жұмсақ губканы пайдаланыңыз. Тазалағыштар немесе қырғыштар сияқты абразивті ештеңені пайдаланбаңыз.
- Бүтін немесе жарма дәндері бар ұндар, қант сияқты қатты, ірі немесе үлкен ингредиенттер, я болмаса жаңғақтарды және тұқымдарды қосу олардың керамикалық жабынын зақымдауы мүмкін. Ингредиенттің үлкен бөлігін пайдалансаңыз, шағын бөліктерге бөліңіз немесе кесіңіз. **Қосымша ингредиенттер** (KZ9-бетті қараңыз) бөліміндегі ақпаратты және рецепттегі мөлшерлерді ескеріңіз.
- Бұл құрылғы үшін тек қамтамасыз етілген араластыруға арналған қалақшаны пайдаланыңыз. Нан пісіруге арналған қалып, араластыруға арналған қалақша және нан пісіруден кейін өте ыстық болуы мүмкін. Өрқашан сақтықпен ұстаңыз.



Басқару панелі және дисплей

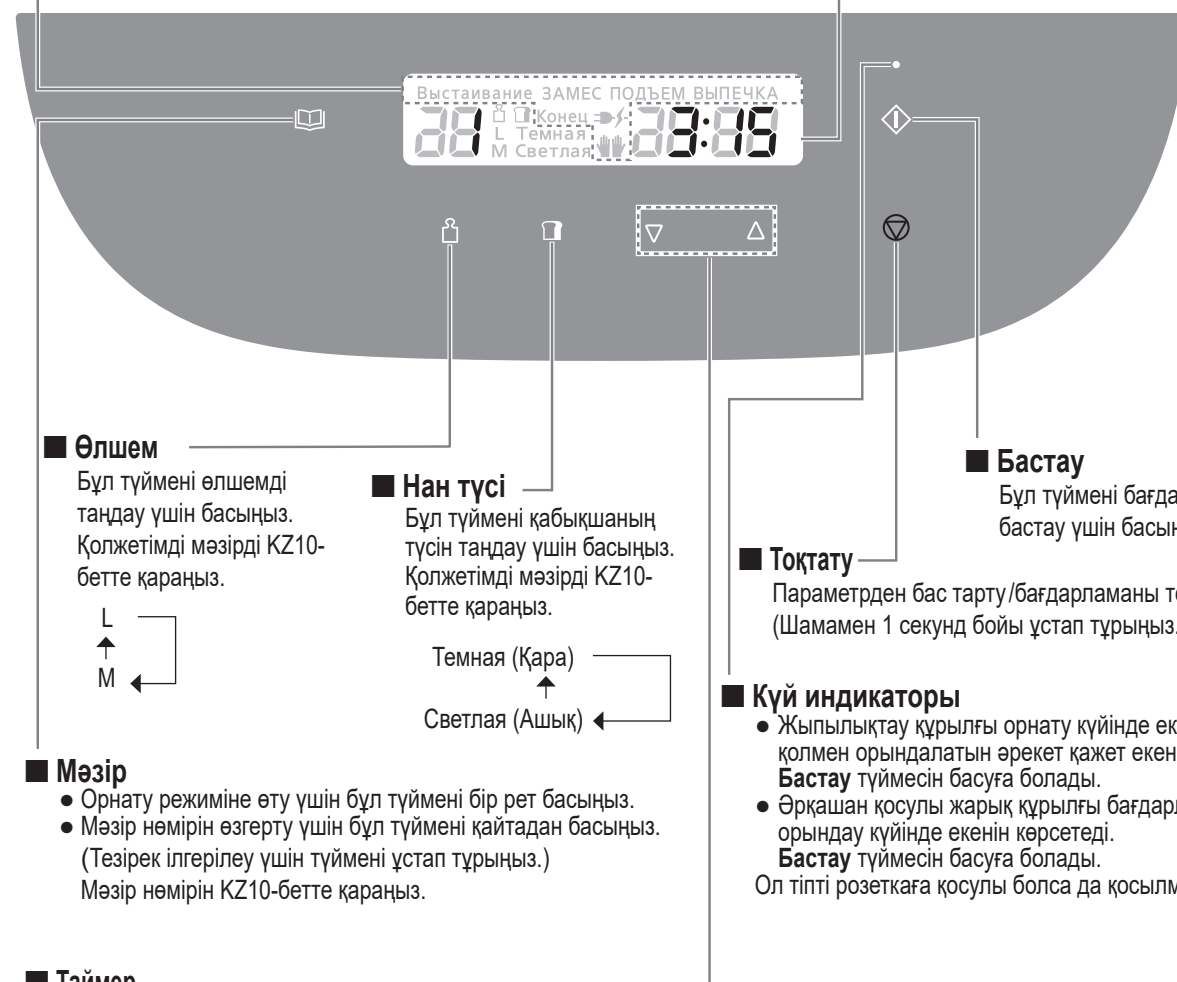
Сурет барлық сөздер мен таңбаларды көрсетеді, бірақ пайдалану кезінде тек қатыстылары көрсетіледі.

Жұмыс күйі

- және қоспағанда бағдарламаның ағымдағы күйі үшін көрсетіледі.
- : Қуат үзілісінің көрсеткішін қамтамасыз етеді.
- : Ингредиенттерді қолмен қосу көрсеткішін қамтамасыз етеді. (2, 3, 5, 7, 10, 11 және 12 мәзірлері.)
- Қолмен пайдаланудың көрсеткішін қамтамасыз етеді. (12 және 15 мәзірлері.)

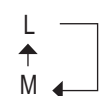
Уақытты көрсетеді

- Дайын болуға дейін қалған уақыт.
- Ингредиенттерді қолмен қосқанда дисплей бағдарламада қосымша ингредиенттерді қосуға дейінгі уақытты көрсетеді.
- Мәзір кейбір қолмен орындайтын қадамдарды қажет етті, дисплей **Бастау** түймесін басқаннан кейін процесті бастауға дейін қалған уақытты көрсетеді.



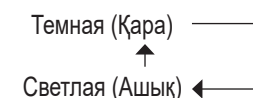
Өлшем

Бұл түймені өлшемді таңдау үшін басыңыз. Қолжетімді мәзірді KZ10-бетте қараңыз.



Нан түсі

Бұл түймені қабықшаның түсін таңдау үшін басыңыз. Қолжетімді мәзірді KZ10-бетте қараңыз.



Мәзір

- Орнату режиміне өту үшін бұл түймені бір рет басыңыз.
- Мәзір нөмірін өзгерту үшін бұл түймені қайтадан басыңыз. (Тезірек ілгерілеу үшін түймені ұстап тұрыңыз.) Мәзір нөмірін KZ10-бетте қараңыз.

Таймер

- Кешігу таймерін орнату (нан дайын болғанға дейінгі уақыт). Қолжетімді мәзір үшін оны 13 сағатқа дейін орнатуға болады. (KZ10-бетті қараңыз) мысалы: Қазіргі уақыт 9:00, сізге нанның келесі таңда 6:30 уақытында дайын болуы керек. → Таймерді **9:30** мәніне орнатыңыз (қазіргі уақыттан бастап 9 сағат, 30 минут).

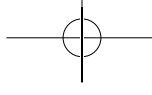


Ағымдағы уақыт Қазірден 9 сағ. 30 мин. Дайын болатын уақыт

- ▲ Бұл түймені уақытты арттыру үшін басыңыз.
- ▼ Бұл түймені уақытты азайту үшін басыңыз. (Тезірек ілгерілеу үшін бұл түймені бір рет басыңыз, содан кейін ұстап тұрыңыз.)

13 және 18 мәзірлері үшін уақытты орнату:

- 13-мәзір Бұл түймені бір рет басу пісіру уақытын, соның ішінде қосымша пісіру уақытын 1 минутқа ілгерілетеді.
- 18-мәзір Бұл түймені бір рет басу әзірлеу уақытын 10 минутқа ілгерілетеді, бірақ қосымша әзірлеу уақыты 1 минут бойынша болады.



Нан пісіру ингредиенттері

Ең жақсы нәтижелер алу үшін ингредиенттердің дұрыс өлшемін пайдалану өте маңызды.

Сұйық ингредиенттер

Қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені немесе өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз.

Рецепттерде қоспа (сұйықтық плюс жұмыртқа) көрсетілген болса, таразыда өлшеу керек. Цифрлық таразыны пайдалану ұсынылады.

Құрғақ ингредиенттер

Таразыда өлшеу немесе шағын мөлшерлер үшін қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықпен өлшеу керек. Цифрлық таразыны пайдалану ұсынылады.

Нан ингредиенттері

Ұн

Нанның негізгі ингредиенті. Илеу кезінде ұндағы протеин глютенді құрайды. Глютен құрылым мен текстураны қамтамасыз етеді әрі нанның көтерілуіне көмектеседі.

Күшті нан ұнын пайдаланыңыз. Күшті нан ұны қатты бидайдан жасалады және құрамында глютеннің пайда болуы үшін керек протеин көп болады. Ферменттелу кезінде пайда болатын көміртегі диоксиді глютеннің иілгіш желісінде ұсталады, осылайша қамырды көтереді.

Құрғақ ашытқы

Нанның көтерілуіне мүмкіндік береді. Алдын ала ферменттеуді қажет етпейтін құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз (Пайдалану алдында ферменттеуді қажет ететін құрғақ ашытқыны пайдаланбаңыз).

Қалташасында **Лездік ашытқы, Оңай араластыру, Тез әрекет етеді** немесе **Оңай пісіру** деп жазылған құрғақ ашытқы ұсынылады. Сашелердегі құрғақ ашытқыны пайдаланғанда сашені пайдаланудан кейін бірден қайтадан жабыңыз және тоңазытқышта ұстаңыз.

(Өндіруші ұсынған уақыт аралығында пайдаланыңыз.)

Сүт өнімдері

Дәм және тамақтық құндылық қосыңыз.

● Судың орнына сүтті пайдалансаңыз, нанның тағамдық құндылығы жоғарырақ болады, бірақ таймер параметрімен бірге пайдаланбаңыз, өйткені ол түннен кейін балғын болмайды.

→Су құрамын сәйкесінше азайтыңыз.

Қант

(гранулялық қант, қоңыр қант, бал, сірне, т.б.) Құрғақ ашытқы тамағы, нанды тәттірек етеді және оған дәм қосады, қабықшаның түсін өзгертеді.

● Мейізді немесе фруктозаны қамтитын басқа жемістерді пайдаланып жатсаңыз, азырақ қант пайдаланыңыз.

Басқа ингредиенттерді қосу арқылы нан дәмін жақсартуға болады.

■ Жұмыртқа

Нанның тағамдық құндылығын және түсін жақсартады.

● Сұйықтық (су) құрамын пропорционалды түрде азайтыңыз.
● Оларды қосқанда жұмыртқаларды бұлғаңыз. Жұмыртқа бар рецепт үшін таймер параметрін пайдаланбаңыз. Жұмыртқалар тез бұзылады және олар балғын күйде қалмауы мүмкін.

■ Көбектер

Нанның талшық құрамын арттырады.

● Ең көбі 30 г (2 ас қасық) пайдаланыңыз.

■ Бидай өскіндері

Нанға жаңғақ сияқты дәм береді.

● Ең көбі 30 г (2 ас қасық) пайдаланыңыз.

■ Дәмдеуіштер, шөптер

Нанның дәмін жақсартады.

Дәмдеуіштер үшін тек шағын мөлшерді (ең көбі 1 ас қасық) пайдаланыңыз.

1-2 ас қасыққа дейін кептірілген шөптер.

Балғын шөптер үшін рецепттегі нұсқауларды орындаңыз.

Су

Қалыпты шүмектен ағатын суды пайдаланыңыз.

● Бөлме температурасы төмен болса, 1, 2, 3, 9, 11 немесе 14 мәзірі үшін қам жылы суды пайдаланыңыз.
● Бөлме температурасы жоғары болса, 12-мәзір үшін салқындатылған суды пайдаланыңыз.
● Бөлме температурасына қарамастан 6 және 7 мәзірлері үшін салқындатылған суды пайдаланыңыз.

Әрқашан сұйықтықтарды қамтамасыз етілген өлшеу саптыяағын пайдаланып өлшеніз.

Май

Нанға дәм және жұмсақтық қосады.

Майды (тұз қосылмаған), маргаринді немесе майды пайдаланыңыз.

Тұз

Дәмді жақсартады және нанның көтерілуі үшін глютенді күшейтеді.

Өлшеу дәл емес болса, нан өлшемін/дәмін жоғалтуы мүмкін.

Глютенсіз ингредиенттер

● Глютенсіз ұндарға күріштен, қоңыр күріштен, бадамнан, тұқымдардан, картоп крахмалынан, т.б. жасалған, глютеннің қатуы үшін керек протеин жоқ ұндарды және нан пісіру үшін осы иілгіштік жоқ ұндар кіреді.

● Қсантаң шайыры — глютенсіз нан пісіру кезінде ферменттеу барысында глютен протеинінің орнына жұмыс істейтін бір қалындайтын зат.

Нан қоспасын пайдаланып жатсаңыз...

■ Нан қоспалары, соның ішінде құрғақ ашытқы

① Қоспаны нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз, содан кейін су қосыңыз.

(Судың мөлшері үшін қалташадағы нұсқауларды орындаңыз)

② 9-мәзірді таңдаңыз, өлшемді қоспаның көлеміне сай таңдаңыз және пісіруді бастаңыз.

• 500 г - л • 400 г - М

● Кейбір қоспаларда қанша құрғақ ашытқы қосылатыны анық емес, оңтайлы нәтижелерді алу үшін біраз сынақ және қателер қажет болуы мүмкін.

■ Бөлек құрғақ ашытқы сашесі бар нан қоспасы

① Алдымен құрғақ ашытқыны нан пісіруге арналған қалыпқа, содан кейін нан қоспасын салыңыз және су құйыңыз.

② Құрылғыны қоспаға қосылған ұн түріне сай орнатыңыз және пісіруді бастаңыз.

Қосымша құрамдастар (Көпкен жеміс, жаңғақ, бекон, ірімшік, тағы басқалары)

Қолданыстағы мәзір 2, 3, 5, 7, 10, 11 және 12

Қосымша құрамдастарды ұсақтамастан хош иісті нан түрлерін пісіріңіз.

Процедура

Бастау батырмасын басқаннан кейін бипілдеген дыбыс естіледі.

жыпылықтап тұрғанда нан пісіруге арналған қалыпқа қосымша құрамдастарды қолдан салыңыз.

Басынан бастап бипілдеген дыбыс шығуы тоқтайтын уақыт (шамамен алғанда)

- 2-мәзір/Негізгі күтірлек, қоспалары бар: 20 минут-25 минут
- 3-мәзір/Негізгі, толтырмасы бар: 20 минут-25 минут
- 5-мәзір/Тұтас дақылды, қоспалары бар: 1 сағат 25 минут-1 сағат 55 минут
- 7-мәзір/Диеталық, қоспалары бар: 1 сағат-2 сағат 35 минут
- 10-мәзір/Негізгі, қоспалары бар: 50 минут-1 сағат 15 минут
- 11-мәзір/Негізгі, қоспалары бар, жылдам: 20 минут-25 минут
- 12-мәзір/Бриошь: 55 минут

Пайдаланылатын құрамдастар

Әр құрамдасты рецепттегі/мәзірдегі нұсқауларда көрсетілген мөлшерде пайдаланыңыз.

Әйтпесе

- Құрамдастар нан пісіруге арналған қалыптан шашылып, жағымсыз иіс пен түтін шығуы мүмкін.
- Нан дұрыс көтерілмеуі мүмкін.

Құрғақ/ерімейтін құрамдастар

Атауында Мейіз деген сөзі бар мәзірге қолдану: 2-, 5-, 7-, 10- және 11- мәзірлер.

■ Көпкен жеміс-жидек

● Шамамен 1 см етіп текшелеп тураңыз.

■ Жаңғақ, дәп

● Шамамен 1 см етіп текшелеп тураңыз.

● Жаңғақ глютеннің әсерін азайтады, сондықтан көп қоспауға тырысыңыз.

● рі, қатты дәндерді пайдалану нан пісіруге арналған қалыптың бетіне сызат түсіруі мүмкін.

Жұмсақ әрі оңай бөлінетін құрамдастар

Толтырмасы бар нанға қолдану: 3-мәзір.

■ Бекон, салями, зәйтүн, құрғақ қызанақ

● Бекон мен салямиді 1 см етіп текшелеп тураңыз.

● Зәйтүнді төртке бөліңіз.

■ Жұмсақ ірімшік, шоколад

● Ірімшікті 1 см етіп текшелеп тураңыз.

● Шоколадты жұқалап тіліңіз.

Глютен жоқ деген ақпарат

Құрамында глютен жоқ нанды пісіру әдеттегі нан пісіру әдісіне мүлде ұқсамайды.

Егер құрамында глютен жоқ нанды денсаулық сақтау үшін пайдаланатын болсаңыз, дәрігермен кеңесіп, төмендегі нұсқауларды орындаудың маңызы өте зор.

● Бұл бағдарлама құрамында глютен жоқ белгілі бір құрамдастар үшін арнайы әзірленді, сондықтан өзіңіздің араластырыған құрамдастарды пайдалану онша жақсы нәтиже бермеуі мүмкін.

● **Құрамында глютен жоқ** нұсқа таңдалған кезде, әр рецепт бойынша деректерді мұқият ұстану қажет. (Әйтпесе нан жақсы піспеуі мүмкін).Глютеннің екі түрі бар -бейтарап нан пісіру қоспалары; глютеннің мөлшері аз қоспалар және құрамында бидай мен глютен жоқ қоспалар. Осы бағдарламаның көмегімен солардың біреуін таңдау керек болса, әуелі дәрігермен кеңесіңіз.

● Нан пісіру нәтижелері және нанның сыртқы түрі қоспаның түріне қарай әр түрлі болуы мүмкін. Кейде нанның бір бүйірінде шамалы ұн қалып қоюы мүмкін.

Бидайдың бейтарап қоспаларынан әр түрлі нәтиже алуға болады.

● Нан жақсырақ пісіп шығуы үшін оны турардан бұрын суығанша күтіңіз.

● Нанды құрғақ салқын жерде сақтап, 2 күннің ішінде пайдалану қажет. Егер осы уақыттың ішінде нанның барлығын пайдаланып тауыса алмасаңыз, оны ыңғайлы мөлшерде бөліп, мұздатуға арналған қапшықтарға салып қатырып қоюға болады.

Осы бағдарламаны денсаулық сақтау үшін пайдаланатын адамдарға ескерту:

Құрамында глютен жоқ бағдарламаны пайдаланған кезде, дәрігерден немесе Целиакиялық қауымдастықтан кеңес сұраңыз және тек өз денсаулық жағдайыңызға жарайтын құрамдастарды ғана пайдаланыңыз.

Рапазонік компаниясы мамандардан кеңес алмастан пайдаланылған құрамдастарды пайдалану салдары үшін жауапты болмайды.

Егер нан диета ұстауға байланысты пайдаланылса, құрамында глютен бар ұнмен айқас зарарланудан сақ болудың маңызы зор. Әсіресе нан пісіруге арналған қалып пен араластыруға арналған қалақшаны, сондай-ақ пайдаланылатын кез келген басқа құралдарды тазалауға көңіл бөлу қажет.

Мәзір кестелері және пісіру опциялары

Функцияның қолданылуы және қажетті уақыт

- Аспап жұмыс бағдарламасына қарай жұмыс барысында тоқтайды немесе қозғалады.
- Әр процесс үшін қажетті уақыт белме температурасына қарай әр түрлі болады.

Мәзір Нөмірі	Мәзір	Опциялар			Процестер				Ескертпе ^{*1}	Сілтеме Бет			
		Өлшем	Нан түсі	Таймер	Выстаивание (Тындыру)	ЗАМЕС (Илеу)	ПОДЪЕМ ^{*2} (Көтерілу)	ВЫПЕЧКА (Піскен нан)			Барлығы		
Қабығы күтірлек піскен нан өнімі	1	Негізгі күтірлек	—	—	✓	—	5 мин - 10 мин	2 сағ 15 мин - 2 сағ 20 мин	50 мин	3 сағ 15 мин	—	KZ11 - KZ13-б.	
	2	Негізгі күтірлек, қоспалары бар	—	—	—	—	25 мин - 35 мин ^{*4}	1 сағ 50 мин - 2 сағ	55 мин	3 сағ 20 мин	✓	KZ11 - KZ13-б.	
	3	Негізгі, толтырмасы бар	—	—	—	—	25 мин - 35 мин ^{*4}	1 сағ 50 мин - 2 сағ	55 мин	3 сағ 20 мин	✓	KZ11 - KZ13-б.	
	4	Тұтас дақылды/ Қарабидай наны	—	—	✓	—	1 сағ - 1 сағ 30 мин	10 мин - 20 мин	2 сағ 15 мин - 2 сағ 55 мин	55 мин	5 сағ	—	KZ11 - KZ12-б, KZ14
	5	Тұтас дақылды, қоспалары бар	—	—	—	—	1 сағ - 1 сағ 30 мин	30 мин - 35 мин ^{*4}	2 сағ - 2 сағ 35 мин	1 сағ	5 сағ 5 мин	✓	KZ11 - KZ12-б, KZ14
	6	Диеталық	—	—	✓	—	45 мин - 2 сағ 20 мин ^{*3}	10 мин - 15 мин	2 сағ 35 мин - 4 сағ 15 мин	50 мин	6 сағ	—	KZ11 - KZ12-б, KZ14
	7	Диеталық, қоспалары бар	—	—	—	—	45 мин - 2 сағ 20 мин ^{*3}	15 мин - 25 мин ^{*4}	2 сағ 30 мин - 4 сағ 5 мин	55 мин	6 сағ 5 мин	✓	KZ11 - KZ12-б, KZ14
Піскен нан	8	Негізгі	✓	✓	✓	—	30 мин - 1 сағ	25 мин - 30 мин ^{*4}	1 сағ 45 мин - 2 сағ 10 мин	50 мин	4 сағ	—	KZ11 - KZ12-б, KZ15
	9	Негізгі, жылдам	✓	✓	—	—	15 мин - 25 мин	55 мин - 1 сағ 5 мин	40 мин	2 сағ	—	—	KZ11 - KZ12-б, KZ15
	10	Негізгі, қоспалары бар	✓	✓	—	—	30 мин - 1 сағ	20 мин - 35 мин ^{*4}	1 сағ 45 мин - 2 сағ 15 мин	50 мин	4 сағ	✓	KZ11 - KZ12-б, KZ15
	11	Негізгі, қоспалары бар, жылдам	✓	✓	—	—	25 мин - 35 мин ^{*4}	45 мин - 55 мин	40 мин	2 сағ	✓	KZ11 - KZ12-б, KZ15	
	12	Бриошь	—	✓	—	—	30 мин	35 мин - 45 мин ^{*4 *6}	1 сағ 35 мин ^{*7} - 1 сағ 45 мин	50 мин	3 сағ 40 мин	✓	KZ11, KZ16-б.
13	Кекс	—	—	—	—	—	—	30 мин - 1 сағ 30 мин	30 мин - 1 сағ 30 мин	—	—	KZ11, KZ17-б.	
Құрамында глютен жоқ	14	Құрамында глютен жоқ нан	—	—	—	—	15 мин - 20 мин	40 мин - 45 мин	50 мин	1 сағ 50 мин	—	KZ11, KZ18-б.	
	15	Құрамында глютен жоқ кекс	—	—	—	—	20 мин ^{*5}	—	1 сағ 30 мин	1 сағ 50 мин	✓	KZ11, KZ18-б.	
Басқалары	16	Нанға арналған қамыр	—	—	—	—	30 мин - 50 мин	20 мин - 30 мин ^{*4}	1 сағ 10 мин - 1 сағ 20 мин	—	2 сағ 20 мин	—	KZ11, KZ19-б.
	17	Пиццаға арналған қамыр	—	—	✓	—	—	30 мин - 35 мин ^{*4}	10 мин - 15 мин	—	45 мин	—	KZ11, KZ19-б.
	18	Тосап/Джем	—	—	—	—	—	—	—	—	1 сағ 30 мин - 2 сағ 30 мин	—	KZ11, KZ20-б.

• Осы нұсқауларда берілген қысқартылған сөздер былайша толық жазылады: мин = минут; сағ = сағат.

*1 Ескертпе (👇): Мәзірге қосымша құрамдастарды қосуға немесе бипілдеген дыбыс естілген кезде жұмысты қолдан атқаруға болады.

*2 Аспап қамыр көтерілетін кезде қысқа уақыт қана жұмыс істейді (глютеннің оңайлы түзілуін қамтамасыз ету үшін).

*3 Белме температурасына қарай, жұмыстың бас кезінде үш минуттық қамыр илеу процесі жүреді.

*4 Илеу барысында көтерілу кезеңі болады.

*5 Илеу барысында қыру кезеңі болады.

*6 Илеу барысында қолмен жұмыс істеу кезеңі болады.

*7 Көтерілу барысында қолмен жұмыс істеу кезеңі болады.

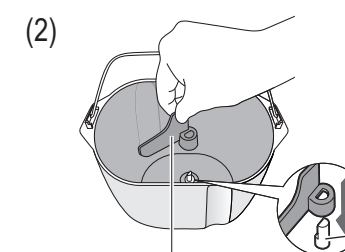
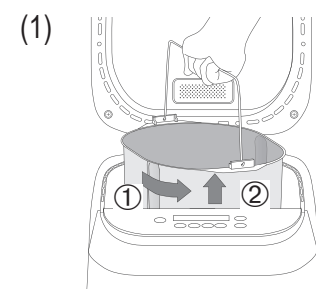
Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер

Пайдалану алдында

- Бірінші рет пайдаланғанда орауыш материалды алыңыз және құрылғыны тазалаңыз. (KZ21-б.)
- Ұзақ уақыт бойы пайдаланбасаңыз, құрылғыны тазалаңыз. (KZ21-б.)

Дайындықтар

1 Қақпақты ашыңыз, нан пісіруге арналған қалыпты (1) алыңыз және араластыруға арналған қалақшаны араластыру бекіткіші білігіне орнатыңыз. (2)



Араластыруға арналған қалақшаны араластыру бекіткіші білігіне қатты салыңыз.

Араластыру бекіткіші білігі

Араластыру бекіткіші білігінің айналасын және араластыруға арналған қалақшаның ішін тексеріп, таза екеніне көз жеткізіңіз. (KZ21-б.)

2 Ингредиенттерді рецептке сай дәл өлшемге сай дайындаңыз.

3 Нан пісіруге арналған қалыпқа өлшенген ингредиенттерді жоғарыдан төмен қарай ретпен салыңыз. (3)

- Құрғақ ашытқыны араластыруға арналған қалақшадан және араластыру бекіткіші білігінен аулақ салыңыз. Оған біраз ашытқы тисе, май жақсы көтерілмеуі мүмкін.
- Құрғақ ингредиенттерді құрғақ ашытқы үстіне салыңыз. Араластыру басталмай тұрып оны кез келген сұйықтықтан тыс ұстау керек.
- Жоғарыдағыдан кейін шашырауды болдырмау үшін нан пісіруге арналған қалыптың бүйірлік қабырғасының жиегіне сұйықтық құйыңыз. (4)

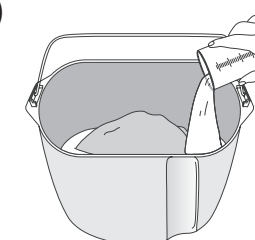
(3) Ингредиенттерді салу

Мысалы

Ақ нан

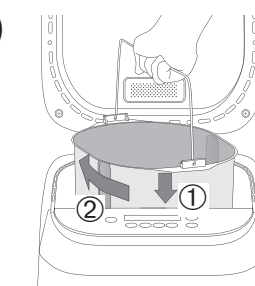
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г
Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	260 мл

(4)



4 Нан пісіруге арналған қалыптың айналасынан бүкіл ылғалды және ұнды сүртіп алыңыз және оны негізгі блокқа қайтарыңыз. (5)
Қақпақты жабыңыз.

(5)



5 Машинаны 220–230 В ұяшыққа қосыңыз.

Мәзірді орнату алдында дайындық қадамдарын орындаңыз.

Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер

Нан пісіру (1-11 мәзірлері)

6 Мәзірді таңдау үшін Мәзір () түймесін басыңыз.

- Таңдалған мәзір үшін опцияларды таңдаңыз. KZ10-6. қараңыз.

Нан өлшемі

Қабықшаның түсі

Кешігу таймері: оны нан пісіру процесін 13 сағатқа дейін кешіктіруге орнатыңыз.

* Сондай-ақ әрбір мәзірдің опциялары рецептте жоғарыдағы белгішені көрсетеді.

7 Құрылғыны іске қосу үшін Бастау () түймесін басыңыз.

- Дисплей таңдалған бағдарлама аяқталғанға дейін қалған уақытты көрсетеді.



* Қалған уақыт бөлме температурасына байланысты өзгереді.

- 2, 3, 5, 7, 10 және 11 мәзірлері (қолжетімді қосымша ингредиенттер мәзірі)

Дисплей қосымша ингредиенттер дыбыстық сигналы шыққанға дейін қалған уақытты көрсетеді.

Дыбыстық сигналды естісеңіз, оны қолмен қосыңыз, содан кейін қайта бастау үшін () түймесін басыңыз.

Араластыру () түймесі басылса да, басылмаса да жалғасады. (Дыбыстық сигнал дыбыстары 3 минуттан кейін естіледі)

* Қосымша ингредиенттерді салуды дисплейде () жыпылықтап тұрғанда аяқтаңыз. () жыпылықтауын тоқтатқанда дисплей қалған уақытты көрсетеді.

* Дисплей қалған уақытты көрсеткеннен кейін ингредиенттерді қоспаңыз.

- Оңтайлы нәтижелерді алу үшін мәзір қажет болмаса, қақпақты ашпаңыз, өйткені ол нан сапасына әсер етеді.

8 Нан дайын кезде (құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарады және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтайды), **Тоқтату** () түймесін басыңыз және розеткадан ажыратыңыз.

9 Құрғақ духовка қолғабын пайдаланып нанды бірден алыңыз және металл сөреге қойыңыз. (6) / (7)

(6) Тұтқаны духовка қолғабымен ұстаңыз және нанды сілкіп шығарыңыз.

Нан пісіруге арналған қалыптың сыртқы негізгі білігі

- Сыртқы негізгі білікті жылжыту нан пішінін бұзуы мүмкін.

(7) (6) қадамынан кейін қиындық болса, нан пісіруге арналған қалыпты аударыңыз және нан шыққанша нан пісіруге арналған қалыптың екі жағын ұстау арқылы оны асуі сүлгісіне ұрыңыз. (KZ6-6. қараңыз)

• Нанды кесу алдында әрқашан араластыруға арналған қалақшаны алыңыз.

Нан рецепттері

Әр рецепт бойынша қолданылатын нұсқалар және қажетті іс-әрекет төмендегі белгішелер түрінде көрсетілген:

- Нанның өлшемі
- Қыртыстың түсі
- Кешігу таймері
- Қосымша құрамдастарды қосыңыз немесе қолмен жасалатын жұмысты орындаңыз.

Нан пісіруге арналған қалыпқа өлшенген ингредиенттерді жоғарыдан төмен қарай ретпен салыңыз.

1-мәзір Негізгі күтірлек Өңдеу уақыты: 3 сағ 15 мин

алдын ала орнатылған ауқым: 3 сағ 15 мин - 13 сағ

Ақ нан		Күнжіт нан		Ақ және қара нан	
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г	Бидай ұны	400 г	Бидай ұны	280 г
Сары май	10 г	Сары май	10 г	Қара бидай ұны	120 г
Қант	¾ шай қасық	Қант	¾ шай қасық	Сары май	10 г
Тұз	1¼ шай қасық	Тұз	1¼ шай қасық	Қант	¾ шай қасық
Су	260 мл	Қара зире дәні	2 ас қасық	Тұз	1¼ шай қасық
		Су	260 мл	Су	260 мл

Ақ және кебек нан		Ірі тартылған ұн наны	
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебектер	2 ас қасық	Бидай ұны	360 г
Бидай ұны	360 г	Ірі тартылған ұн	2 ас қасық
Сары май	10 г	Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық	Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық	Тұз	1¼ шай қасық
Су	260 мл	Су	260 мл

2-мәзір Негізгі күтірлек, қоспалары бар Өңдеу уақыты: 3 сағ 20 мин

7-қадамнан кейін шамамен 20 мин -25 мин (бипілдеген дыбыс естіледі)

Мейіз қосылған ақ нан		Мүкжидек пен мейіз қосылған нан		Грек жаңғағы мен кешью жаңғағы қосылған нан	
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г	Бидай ұны	400 г	Бидай ұны	400 г
Сары май	10 г	Сары май	10 г	Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық	Қант	¾ шай қасық	Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық	Тұз	1¼ шай қасық	Тұз	1¼ шай қасық
Су	280 мл	Су	280 мл	Күнжіт дәні	10 г
Мейіз *1	150 г	Мүкжидек *1	100 г	Су	280 мл
		Мейіз *1	50 г	Грек жаңғағы *1	90 г
				Кешью жаңғағы *1	60 г

3-мәзір Негізгі, толтырмасы бар Өңдеу уақыты: 3 сағ 20 мин

7-қадамнан кейін шамамен 20 мин -25 мин (бипілдеген дыбыс естіледі)

Толтырмасы бар ақ нан		Бекон мен ірімшік қосылған нан		Аралас зәйтүн мен қызанақ шырыны қосылған нан	
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г	Бидай ұны	400 г	Бидай ұны	400 г
Сары май	10 г	Сары май	10 г	Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық	Қант	¾ шай қасық	Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық	Тұз	1¼ шай қасық	Тұз	1¼ шай қасық
Су	280 мл	Су	280 мл	Су	180 мл
Ысталған шұжық *2	150 г	Ысталған шұжық *1	75 г	Томат шырыны	100 мл
		Жұмсақ ірімшік *1	75 г	Аралас зәйтүн *1	100 г

*1 Шамамен 1 см етіп текшелеп тұраңыз.

*2 Шамамен 1 см текшелерге кесіңіз.

Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер

4-мәзір Тұтас дақылды/Қарабидай наны

Өңдеу уақыты: 5 сағ

алдын ала орнатылған ауқым: 5 сағ - 13 сағ

Ақталмаған бидай наны

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебегі бар бидай ұны	400 г
Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	280 мл

Ақталмаған бидай (75%) және ақ нан

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебегі бар бидай ұны	300 г
Бидай ұны	100 г
Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	280 мл

Ақталмаған бидай (50%) және ақ нан

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебегі бар бидай ұны	200 г
Бидай ұны	200 г
Сары май	10 г
Қант	¾ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	280 мл

Қара нан

Құрғақ ашытқы	1¼ шай қасық
Бидай ұны	250 г
Қара бидай ұны	250 г
Күнбағыс майы	2 ас қасық
Бал	40 г
Тұз	1¼ шай қасық
Үгітілген зире	1 шай қасық
Зире дәні	½ шай қасық
Қара нан ұяты	40 г
Ыстық су *1	80 мл
Су	260 мл

Айран қосылған қара нан

Құрғақ ашытқы	2 шай қасық
Бидай ұны	250 г
Қара бидай ұны	250 г
Күнбағыс майы	1 ас қасық
Бал	1 шай қасық
Тұз	2 шай қасық
Айран	200 г
Су	150 мл

* Кейінге қалдыру уақытын орнату үшін таймерді пайдалану мүмкін емес.

*1 Отқа төзімді шараға қара нан уытын салып, үстінен қайнап тұрған су құйыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, температурасы 40°C мәніне дейін төмендегенше күтіңіз.

*2 шараға су құйыңыз да, жақсылап араластырыңыз.

5-мәзір Тұтас дақылды, қоспалары бар

Өңдеу уақыты: 5 сағ 5 мин

7-қадамнан кейін шамамен 1 сағ 25 мин – 1 сағ 55 мин (биіпдеген дыбыс естіледі)

Мейіз қосылған ақталмаған бидай наны

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебегі бар бидай ұны	400 г
Сары май	10 г
Қант	1½ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	300 мл
Мейіз *1	100 г

*1 Шамамен 1 см етіп текшелеп тұраңыз.

Күнбағыс дәні қосылған нан

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебегі бар бидай ұны	300 г
Бидай ұны	100 г
Сары май	20 г
Қант	1½ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	280 мл
Күнбағыс дәні *1	100 г

Пекан жаңғағы мен кепкен інжір қосылған нан

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Кебегі бар бидай ұны	200 г
Бидай ұны	200 г
Сары май	20 г
Қант	1½ шай қасық
Тұз	1¼ шай қасық
Су	300 мл
Пекан жаңғағы *1	30 г
Кептірілген інжір *1	70 г

6-мәзір Диеталық

Өңдеу уақыты: 6 сағ

алдын ала орнатылған ауқым: 6 сағ - 13 сағ

Диеталық нан

Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық
Бидай ұны	300 г
Тұз	1 шай қасық
Су (5 °C)	220 мл

Асшөп қосылған нан

Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық
Бидай ұны	300 г
Тұз	1 шай қасық
Аралас кептірілген шөптер	1 ас қасық
Куркума ұнтағы	1 шай қасық
Су (5 °C)	220 мл

Pain de Campagne

Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық
Бидай ұны	240 г
Кебегі бар бидай ұны	30 г
Қара бидай ұны	30 г
Тұз	1 шай қасық
Су (5 °C)	210 мл

7-мәзір Диеталық, қоспалары бар

Өңдеу уақыты: 6 сағ 5 мин

7-қадамнан кейін шамамен 1 сағ - 2 сағ 35 мин (биіпдеген дыбыс естіледі)

Мейіз қосылған майсыз нан

Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық
Бидай ұны	300 г
Тұз	1 шай қасық
Су (5 °C)	220 мл
Мейіз *1	100 г

*1 Шамамен 1 см етіп текшелеп тұраңыз.

Грек жаңғағы нан

Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық
Бидай ұны	300 г
Тұз	1 шай қасық
Су (5 °C)	220 мл
Грек жаңғағы *1	100 г

Асқабақ дәні қосылған нан

Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық
Бидай ұны	300 г
Тұз	1 шай қасық
Су (5 °C)	220 мл
Асқабақ тұқымы *1	80 г

8-мәзір Негізгі

Өңдеу уақыты: 4 сағ

Светлая (Ашық), Темная (Қара) M, L алдын ала орнатылған ауқым: 4 сағ - 13 сағ

Негізгі нан

	M	L
Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г	500 г
Сары май	15 г	25 г
Қант	1 шай қасық	1½ шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Су	280 мл	350 мл

Сүт қосылған нан

	M	L
Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г	500 г
Сары май	15 г	25 г
Қант	1 шай қасық	1½ шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Сүт	290 сүт	360 сүт

• Кейінге қалдыру уақытын орнату үшін таймерді пайдалану мүмкін емес.

9-мәзір Негізгі, жылдам

Өңдеу уақыты: 2 сағ

Светлая (Ашық), Темная (Қара) M, L

Жұмсақ, жылдам піскен нан

	M	L
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Бидай ұны	400 г	500 г
Сары май	15 г	25 г
Қант	1 шай қасық	1½ шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Су	280 мл	350 мл

10-мәзір Негізгі, қоспалары бар

Өңдеу уақыты: 4 сағ

Светлая (Ашық), Темная (Қара) M, L 7-қадамнан кейін шамамен 50 мин - 1 сағ 15 мин (биіпдеген дыбыс естіледі)

Мейіз қосылған жұмсақ нан

	M	L
Құрғақ ашытқы	¾ шай қасық	1 шай қасық
Бидай ұны	400 г	500 г
Сары май	15 г	25 г
Қант	1 шай қасық	1½ шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Су	280 мл	350 мл
Мейіз *1	120 г	150 г

*1 Шамамен 1 см етіп текшелеп тұраңыз.

11-мәзір Негізгі, қоспалары бар, жылдам

Өңдеу уақыты: 2 сағ

Светлая (Ашық), Темная (Қара) M, L 7-қадамнан кейін шамамен 20 мин - 25 мин (биіпдеген дыбыс естіледі)

Мейіз қосылған жылдам піскен жұмсақ нан

	M	L
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Бидай ұны	400 г	500 г
Сары май	15 г	25 г
Қант	1 шай қасық	1½ шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1¼ шай қасық
Су	280 мл	350 мл
Мейіз *1	120 г	150 г

*1 Шамамен 1 см етіп текшелеп тұраңыз.

Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер

Бриошь пісіру

12-мәзір Бриошь

Процесс уақыты: 3 сағ. 40 мин

☐ Светлая (Ашық), Темная (Қара)

Қарапайым бриошь

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	
Бидай ұны	320 г	
Май *1	50 г	
Қант	3½ ас қасық	
Қаймағы алынған құрғақ сүт	1½ ас қасық	
Тұз	1¼ шай қасық	
2 жұмыртқа сарысы (орташа)] Қоспа	200 г
1 жұмыртқа (орташа)		
Су		
☞ Сары май *2		70 г

*1 2-3 см текшелерге кесіңіз және тоңазытқышта сақтаңыз.

*2 1-2 текшелерге кесіңіз және тоңазытқышта сақтаңыз.

*3 Шамамен 1 см текшелерге кесіңіз.

Кеңестер

- Дисплей қалған уақытты көрсеткеннен кейін майды немесе қосымша ингредиенттерді қоспаңыз.
- Мейіз сияқты қосымша ингредиенттер үшін 8-қадамда маймен бірге қосыңыз.

Бриошьты қарапайым жолмен пісіру үшін

- Майды 1-2 см текшелерге кесіп, тоңазытқышта сақтаңыз.
- Басында оларды басқа ингредиенттермен бірге салыңыз және 5-қадамды орындаңыз.
- Осылайша 8-қадамның процесін өткізіп жіберіңіз. Бұл бриошь азғантай басқаша.

☐ Светлая (Ашық), Темная (Қара)

Панеттоне

Құрғақ ашытқы	1 ас қасық	
Бидай ұны	320 г	
Сары май *1	50 г	
Қант	3½ ас қасық	
Тұз	1¼ шай қасық	
2 жұмыртқа сарысы (орташа)] Қоспа	200 г
1 жұмыртқа (орташа)		
Сүт		
Сары май *2		70 г
☞ Қантқа матырылған апельсин қабығы *3		40 г
Мейіз *3		40 г
Қарақат *3		40 г

1 Майды көрсетілген өлшемдерге дейін кесіп, тоңазытқышта сақтаңыз.

2 Араластыруға арналған қалақшаны нан пісіруге арналған қалыпқа орнатыңыз.

1 — 5 «Дайындықтар» бөлімінің KZ11-бетін қараңыз

6 12-мәзірді таңдаңыз, қабықша түсін таңдаңыз

7 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей дыбыстық сигнал шыққанға дейін қалған уақытты көрсетеді.

8 Шамамен 55 минуттан кейін. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Қосымша майды жыпылықтап тұрғанда қосыңыз (бұл шамамен 5 минутқа созылады). Қақпақты жауып, қайта бастаңыз.

9 ①Қайта бастаудан шамамен 45 - 50 минуттан кейін. Дыбыстық сигналды естігенде қақпақты ашып, нан пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз. Қамырды және араластыруға арналған қалақшаны нан пісіруге арналған қалыптан шығарыңыз.

②Нан пісіруге арналған қалыпқа май жағыңыз (рецептсіз) және пішінді қамырды ауыстырыңыз.

③Оны негізгі блокқа қайтарыңыз.

④Қақпақты жауып, қайта бастаңыз.

① - ④ қадамдарын 10 минут ішінде, жыпылықтап тұрғанда аяқтаңыз. Бұл құрылғы дыбыстық сигналдан 10 минуттан кейін автоматты түрде басталады.

10 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса, түймесін басыңыз және нанды алыңыз.

3 Нан пісіруге арналған қалыпқа өлшенген ингредиенттерді жоғарыдан төмен қарай ретпен салыңыз.

4 Нан пісіруге арналған қалыпты негізгі блокқа қайтарыңыз. Қақпақты жауып, розеткаға қосыңыз.

5 12-мәзірді таңдаңыз, қабықша түсін таңдаңыз.

6 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей дыбыстық сигнал шыққанға дейін қалған уақытты көрсетеді.

7 Шамамен 55 минуттан кейін. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Қосымша майды және кептірілген жемістерді әлі жыпылықтап тұрғанда қосыңыз (бұл 5 минутқа созылады). Қақпақты жауып, қайта бастаңыз.

8 — 9 «Қарапайым бриошь» бөлімінің 9-10 қадамдарын орындаңыз.

Торт пісіру

13-мәзір Тек тұшпашекке піскен

Процесс уақыты: 30 мин - 1 сағ 30 мин

Жемістік торт

Сары май	200 г
Қант	180 г
4 жұмыртқа (орташа)	200 г
Сүт	30 мл
Пісіруге арналған ұн	300 г
Наубайшы ұнтағы	13 г
Аралас кептірілген жемістер	200 г

Кеңестер

- Таймер тек пісіру уақытының ұзақтығын орнатады.

Қосымша пісіру

- Пісіру аяқталса, 5-8 қадамдарын қайталаңыз. (Қосымша пісіру уақытын құрылғы әлі ыстық кезде 50 минут ішінде екі есеге дейін көбейтуге болады. Қажет кезде Таймер түймесін басқанда таймер қайтадан 1 минуттан басталады.)

1 Араластыруға арналған қалақшаны алыңыз және нан пісіруге арналған қалыпқа май жағыңыз (рецептсіз).

2 Үлкен тамақта май мен қантты жеңіл және көбікті болғанша араластырыңыз. Жұмыртқаларды бір-бірден қосып, жақсылап шайқаңыз.

3 Сүт қосыңыз, електен өткізілген және аралас кептірілген жемістерді қосыңыз, қосқаннан кейін жақсылап шайқаңыз.

4 Нан пісіруге арналған қалыпқа құйыңыз және оны негізгі блокқа қайтарыңыз. Қақпақты жауып, розеткаға қосыңыз.

5 13-мәзірді таңдаңыз

6 Пісіру уақытын орнатыңыз (Жемістік торт: 1 сағат, 20 минут Алхоры және марципан қосылған торт: 1 сағат, 20 минут)

7 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарлама аяқталғанша қалған уақытты көрсетеді.

8 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса, түймесін басыңыз және тортты алыңыз.

Алхоры және марципан қосылған торт

Алтын құлошы қант	50 г
Сары май	175 г
3 жұмыртқа (орташа), шайқалған	150 г
Спельта тұтас бидай дәнінен жасалған ұн	225 г
Қантталған шие, туралған	100 г
Марципан, үгілген	75 г
Сүт	60 мл
Сеппе (бадам тілімдері, қуырылған)	15 г

1 — 2 «Жемістік торт» бөлімінің 1-2 қадамдарын орындаңыз.

3 Ұнды, шиені және үгілген марципанды қосыңыз, жұмсақ консистенцияға дейін сүтпен жақсылап араластырыңыз.

4 Нан пісіруге арналған қалыпқа құйыңыз және қоспаның үстіне қуырылған бадамды ақырын себіңіз.

5 Нан пісіруге арналған қалыпты негізгі блокқа қайтарыңыз. Қақпақты жауып, розеткаға қосыңыз.

6 — 9 «Жемістік торт» бөлімінің 5-8 қадамдарын орындаңыз.

Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер

Глютенсіз нанды пісіру

14-мәзір Құрамында глютен жоқ нан Процесс уақыты: 1 сағ 50 мин

Құрамында глютен жоқ нан

Су	430 мл
Май	1 ас қасық
Глютен қосылмаған нан пісіруге арналған қоспа	500 г
Құрғақ ашытқы	2 ас қасық

Глютенсіз және бидайсыз нан

Сүт	310 мл
2 жұмыртқа (орташа), шайқалған	100 г
Алма сіркесуы	1 ас қасық
Май	2 ас қасық
Бал	60 г
Тұз	1½ шай қасық
Қоңыр күріш ұны	150 г
Картон крахмалы	300 г
Ксантан шайыры	2 шай қасық
Құрғақ ашытқы	2½ шай қасық

Глютенсіз нанды пісіру туралы кеңестер:

- Алдымен суды қосу керек, нан пісіруге арналған қалыпқа рецепттегі ретке сай басқа ингредиенттерді қосыңыз.
- Нәтиже рецепттерге немесе нан қоспасын пайдалану түріне байланысты өзгеріп отырады.
- Глютен қосылмаған нан пісіруге арналған қоспаның орауышындағы рецепттерді қолданыңыз.

1 — 5 «Дайындықтар» бөлімінің KZ11-бетін қараңыз

6 14-мәзірді таңдаңыз

7 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарлама аяқталғанша қалған уақытты көрсетеді.

8 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса, түймесін басыңыз және нанды алыңыз.

Глютенсіз тортты пісіру

15-мәзір Құрамында глютен жоқ кекс Процесс уақыты: 1 сағ 50 мин

Глютенсіз шоколад тортты

Сары май *1	150 г
Қант	150 г
3 жұмыртқа (үлкен), шайқалған	180 г
Қара шоколад, ерітілген	120 г
Ақ күріш ұны	120 г
Какао ұнтағы	30 г
Наубайшы ұнтағы	10 г

*1 1 см текшелерге кесіңіз.

Кеңестер

- Нан пісіруге арналған қалыпты зақымдап алмау үшін резеңке қалақшаны пайдаланыңыз. Металл қалақшаны пайдаланбаңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыптан тортты алу үшін қатты сілкісеңіз, ол пішінін жоғалтады.

Глютенсіз шай тортты

Май *1	120 г
Қант	100 г
3 жұмыртқа (үлкен), шайқалған	180 г
Ақ күріш ұны	160 г
Үгітілген бадам	80 г
Жапырақ шай, туралған	2 шай қасық
Наубайшы ұнтағы	10 г

1 — 5 «Дайындықтар» бөлімінің KZ11-бетін қараңыз

6 15-мәзірді таңдаңыз

7 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей дыбыстық сигнал шыққанға дейін қалған уақытты көрсетеді.

8 Шамамен 2 минуттан кейін. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Ұнды жыпылықтап тұрғанда 3 минут ішінде қырыңыз. Қақпақты жауып, қайта бастаңыз.

- Араластыру 3 минуттан кейін түймесін басусыз жалғасады.

9 Шамамен 12 минуттан кейін. Қақпақты дыбыстық сигналды естігенде ашыңыз. Нан пісіруге арналған қалыптың бүйірлік қабырғасындағы қамырды жыпылықтап тұрғанда қырыңыз. Қақпақты жауып, қайта бастаңыз.

- Араластыру 3 минуттан кейін түймесін басусыз жалғасады.

10 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса, түймесін басыңыз және тортты алыңыз.

Нан қамырын әзірлеу

16-мәзір Нанға арналған қамыр Процесс уақыты: 2 сағ 20 мин

Қарапайым қамыр

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Бидай ұны	500 г
Сары май	30 г
Қант	1½ ас қасық
Тұз	1½ шай қасық
Су	310 мл

1 — 5 «Дайындықтар» бөлімінің KZ11-бетін қараңыз

6 16-мәзірді таңдаңыз

7 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарлама аяқталғанша қалған уақытты көрсетеді.

8 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса, түймесін басыңыз және тортты алыңыз.

9 Аяқталған қамырға пішін беріңіз және екі есе үлкейгенше көтерілуге мүмкіндік беріңіз, содан кейін духовкада пісіріңіз.

Пицца қамырын әзірлеу

17-мәзір Пиццаға арналған қамыр Процесс уақыты: 45 мин

алдын ала орнатылған ауқым: 45 мин - 13 сағ

Пицца қамыры

Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Бидай ұны	450 г
Май	4 ас қасық
Тұз	2 шай қасық
Су	240 мл

1 — 5 «Дайындықтар» бөлімінің KZ11-бетін қараңыз

6 17-мәзірді таңдаңыз

7 Бастау үшін түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарлама аяқталғанша қалған уақытты көрсетеді.

8 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса, түймесін басыңыз және тортты алыңыз.

9 Қамырды қырғышпен бөліңіз және домалақ пішінге келтіріңіз.

10 Оларды дымқыл асүй сүлгісімен жауып, 10 минутқа қалдырыңыз.

11 Тегіс дөңгелек пішінге келтіріп, шанышқымен тесіктер жасаңыз.

12 Таңдаулы соусты және қалаған сеппені себіңіз, содан кейін духовкада пісіріңіз.

Пайдалану туралы нұсқаулар және рецепттер

Тосап әзірлеу

18-мәзір Тосап/Джем

Процесс уақыты: 1 сағ 30 мин - 2 сағ 30 мин

Құлпынай джемі

Құлпынайлар, ұсақталып туралған *1	600 г
Қант *1	400 г
Ашытқы пектині *2	13 г

Қаражидек джемі

Қара жидектер *1	700 г
Қант *1	400 г

Шабдалы джемі

Шабдалылар, ұсақталып туралған *1	500 г
Қант *1	250 г
Ашытқы пектині *2	6 г

*1 Ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа келесі ретпен салыңыз:
жемістердің жартысы → қанттың жартысы → қалған жемістер → қалған қант.

*2 Нан пісіруге арналған қалыпты негізгі блокқа орнату алдында нан пісіруге арналған қалыптағы ингредиенттерге пектин себіңіз.


1 — 5 «Дайындықтар» бөлімінің KZ11-бетін қараңыз

6 18-мәзірді таңдаңыз

7 Әзірлеу уақытын орнатыңыз.
(Құлпынай джемі: 1 сағат, 40 минут
Қаражидек джемі: 1 сағат, 50 минут
Шабдалы джемі: 1 сағат, 30 минут)

8 Бастау үшін  түймесін басыңыз.

- Дисплей бағдарлама аяқталғанша қалған уақытты көрсетеді.

9 Құрылғы 8 рет дыбыстық сигнал шығарса және **Конец (Соңы)** жазуы жыпылықтаса,  түймесін басыңыз және джемді алыңыз.

Қосымша әзірлеу

- Джем жеткілікті қатты болмаса, 6-9 қадамдарын қайталаңыз.
(Қосымша пісіру уақытын құрылғы әлі ыстық кезде 10-40 минут ішінде екі есеге дейін көбейтуге болады. Қажет кезде **Таймер** түймесін басқанда таймер қайтадан 1 минуттан басталады.)

Джемді қатыру жолы

- Азырақ қантты пайдалануға байланысты бұл нұсқаулардағы рецепттер жұмсақ джемдерді жасайды.
- Пектин деңгейі жоғары жемістер оңай қатады, бірақ пектин азырақ болса, жақсы қатпайды.
- Қанттың, қышқылдың және пектиннің тиісті мөлшері болуы керек.
- Енді піскен жемістерді пайдаланыңыз. Артық немесе кем піскен жемістер қатпайды.
- Рецепттегі әрбір ингредиенттің мөлшерін қатаң түрде сақтаңыз. Олай болмаса, джем қатпайды, артық қайнатылады немесе күйіп кетеді.
- Тиісті пісіру уақытын орнатыңыз.

Кеңестер

- **Таймер тек пісіру уақытының ұзақтығын орнатады.** (Әдепкі: 2 сағат)
- Джем салқындаған сайын қатуын жалғастырады. Артық пісіріп жібермеңіз.
- Нан пісіруге арналған қалыпта қалдырсаңыз, джем күйіп кетуі мүмкін.
- Аяқталған джемді ыдысқа мүмкіндігінше тез салыңыз.
Джемді шығарғанда күйіп қалмаңыз.
- Джемді салқын, қараңғы жерде сақтаңыз. Қанттың деңгейі төменірек болғандықтан, жарамдылық мерзімі дүкенде сатып алған қанттан төменірек болады. Ашқаннан кейін тоңазытқышқа салыңыз және қысқа уақытта тұтыныңыз.

Тазалау және күту

Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және салқындатыңыз.

- Пайдаланудан кейін құрылғыны және бөлшектерді мұқият тазалаңыз.
- Құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуу машинасында жумаңыз.
- Абразивті ештеңені (мысалы, тазалағыштарды, қырғыштарды) пайдаланбаңыз.
- Бензинді, сұйылтқыштарды, алкогольді немесе ағартқышты пайдаланбаңыз.
- Жууға болатын бөлшектерді шаюдан кейін шүберекпен сүртіп алыңыз. Өрқашан барлық бөлшектерді таза және құрғақ күйде ұстаңыз.

Нан пісіруге арналған қалып және араластыруға арналған қалақша

Бүкіл қалған қамырды, әсіресе араластыруға арналған қалақша және араластыруға арналған қалақша тесігінің айналасындағы қамырды алып тастаңыз.

Жұмсақ губкамен немесе қылшақпен жуыңыз, содан кейін мұқият кептіріңіз.

- Араластыруға арналған қалақшадағы немесе араластыруға арналған қалақша тесігіндегі бүкіл қалдық қамыр қалақтың оңай ажырауына немесе нанда қалуына әкелуі мүмкін.

- Нан пісіруге арналған қалыпты суға батырмаңыз.
 - Нан пісіруге арналған қалыптан алу қиын болса, нан пісіруге арналған қалыпқа жылы су құйып, 5 - 10 минут күтіңіз.
- Бетін зақымдамау үшін үшкір құралды немесе қатты қылшақты пайдаланбаңыз.

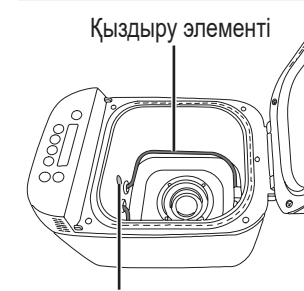


Іші

Тамақ қалдықтарын алыңыз.

Құрылғы ішін (қыздыру элементі және температура сенсоры аумағын қоспағанда) сүртіп алу үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз.

- Пайдаланғанда ішінің түсі өзгеруі мүмкін.

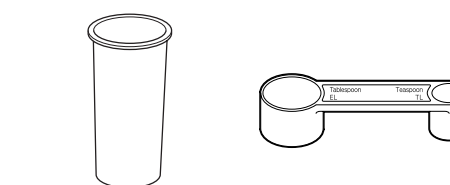


Сыртқы және бу тесігі

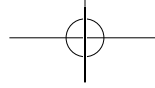
Дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

Өлшеуіш кесе және өлшеуіш қасық

Жылы сабынды сумен жуып, жақсылап кептіріңіз.



- Ыдыс жуу машинасында жууға болмайды



Ақаулықтарды жою

Қызмет көрсету орталығына қоңырау соғу алдында осы бөлімді қарап шығыңыз.

Мәселе	Себеп және әрекет
Пісіру кезінде немесе одан кейін	
Нан жақсы көтерілмейді. Нанның үсті тегіс емес.	<ul style="list-style-type: none"> Ұн глютенінің сапасы нашар немесе күшті нан ұнын пайдаланбадыңыз. (Глютен сапасы температураға, ылғалдылыққа, ұнды сақтау жолына және астық жинау маусымына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.) → Ұнның басқа түрін, брендин немесе топтамасын қолданып көріңіз. Сіз жеткілікті сұйықтықты пайдаланбағандықтан, қамыр тым қатты болып кетеді. → Протеин құрамы жоғарырақ күшті нан ұны басқалардан көбірек суды сіңіреді, қосымша 10-20 мл қосып көріңіз. Құрғақ ашытқының дұрыс түрін пайдаланып жатқан жоқсыз. → Лездік құрғақ ашытқы деп жазылған сашедегі құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз. Бұл түр алдын ала ферменттеуді қажет етпейді. Сіз жеткілікті құрғақ ашытқыны пайдаланып жатқан жоқсыз немесе құрғақ ашытқы ескі. → Қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз. Құрғақ ашытқының мерзімі біту күнін тексеріңіз. (Құрғақ ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз) Араластыру алдында құрғақ ашытқыда басылған сұйықтық болады. → Ингредиенттерді дұрыс ретпен, рецептке сай салғаныңызды тексеріңіз. (KZ11-б.) Сіз тым көп тұз немесе жеткіліксіз қантты пайдаландыңыз. → Рецептті тексеріңіз және қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланып дұрыс мөлшерлерді өлшеңіз. → Басқа ингредиенттерге тұз бен қант қосылмағанын тексеріңіз.
Нан мүлде көтерілмеді. Нен ақшылдау және жабысқақ.	<ul style="list-style-type: none"> Сіз құрғақ ашытқыны пайдаланбадыңыз. → Нан пісіруге арналған қалыпқа құрғақ ашытқының дұрыс мөлшерін салыңыз. Сіз жеткілікті құрғақ ашытқыны пайдаланып жатқан жоқсыз немесе құрғақ ашытқы ескі. → Қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланыңыз. Құрғақ ашытқының мерзімі біту күнін тексеріңіз. (Құрғақ ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз) Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. * 10 минуттан көбірек тоқтап тұрса, құрылғы өшеді. → Нанды нан пісіруге арналған қалыптан алыңыз және жаңа ингредиенттермен қайтадан бастаңыз.
Наның жабысқақ және біркелкі туралмайды.	<ul style="list-style-type: none"> Сіз турағанда ол тым ыстық болған. → Буды шығару үшін кесу алдында нанды сәреде салқындатыңыз.
Нан тым қатты көтерілді.	<ul style="list-style-type: none"> Тым көп құрғақ ашытқыны/суды пайдаландыңыз. → Рецептті тексеріңіз және қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықты (құрғақ ашытқы)/ өлшеуіш кесені (су) пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз. → Басқа ингредиенттерде артық су мөлшері қосылмағанын тексеріңіз. Сіз тым көп ұнды пайдаландыңыз. → Таразыны пайдаланып ұнды мұқият өлшеңіз.
Нанда ауа тесіктері толы.	<ul style="list-style-type: none"> Сіз тым көп құрғақ ашытқыны пайдаландыңыз. → Рецептті тексеріңіз және қамтамасыз етілген өлшеуіш қасықты пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз. [Жұмсақ нан] Сіз тым көп сұйықтықты пайдаландыңыз. → Кейбір ұн түрлері басқаларынан көбірек суды сіңіреді, 10-20 мл азырақ суды пайдаланып көріңіз.
Нан көтерілгеннен кейін кішірейген сияқты.	<ul style="list-style-type: none"> Ұнның сапасы онша жақсы емес. → Ұнның басқа брендин пайдаланып көріңіз. [Жұмсақ нан] Сіз тым көп сұйықтықты пайдаландыңыз. → 10-20 мл азырақ суды пайдаланып көріңіз.
Салқындағанда қабықша майысады және жұмсарады.	<ul style="list-style-type: none"> [Жұмсақ нан] Пісіруден кейін нанда қалған бу қабықшаға өтуі және оны азғантай жұмсартуы мүмкін. → Будың мөлшерін азайту үшін 10-20 мл азырақ суды пайдаланып көріңіз.
Нанның бүйірлері түсіп кетті және түбі дымқыл.	<ul style="list-style-type: none"> Нанды пісіруден кейін нан пісіруге арналған қалыпта нанды қалдырып кеттіңіз. → Нанды пісіруден кейін бірден алыңыз. Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. * 10 минуттан көбірек тоқтап тұрса, құрылғы өшеді.
Қабықшаны қалай қытырлақ түрде сақтай аламыз?	<ul style="list-style-type: none"> Нанды көбірек қытырлақ ету үшін духовкада 200 °C температурасында немесе 6 газ белгісінде 5 - 10 минут пісіруге болады.

Мәселе	Себеп және әрекет
Пісіру кезінде немесе одан кейін	
Бриоштың түбінде артық май бар. Қабықша майлы. Нанда үлкен тесіктер бар.	<ul style="list-style-type: none"> Майды дыбыстық сигналдан кейін 5 минут ішінде қостыңыз ба? → Дисплей дайын болғанға дейін қалған уақытты көрсетіп тұрса, май салмаңыз. (KZ16-бетің 8-қадамы) Майдың дәмі әлсіз болуы мүмкін, бірақ ол пісе алады.
Нан пісіруге арналған қоспаны пайдаланғанда бриошь жақсы болып шықпады.	<ul style="list-style-type: none"> Мыналарды істеп көріңіз: → 12-мәзірді пайдаланғанда құрғақ ашытқы азайса, ол жақсырақ пісуі мүмкін. (Құрғақ ашытқыны бөлек қоссаңыз) → Нан пісіруге арналған қоспаның рецептін қолданыңыз, бірақ нан пісіруге арналған қоспа 350 - 500 г арасында болуы керек. → Нан пісіруге арналған қалыпқа алдымен құрғақ ашытқыны, содан кейін құрғақ ингредиенттерді салыңыз, майды құйыңыз, содан кейін суды құйыңыз. Қосымша ингредиенттерді кейінірек қосыңыз. (KZ16-б.) → Нан пісіруге арналған қоспаның рецептіне сай аяқтау әртүрлі.
Нан нәліктен тиісті түрде араласпады?	<ul style="list-style-type: none"> Сіз араластыруға арналған қалақшаны нан пісіруге арналған қалыпқа салмадыңыз. → Ингредиенттерді салмай тұрып араластыруға арналған қалақша нан пісіруге арналған қалыпта екенін тексеріңіз. Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. → 10 минуттан көбірек тоқтап тұрса, құрылғы өшеді. Нанды пісіруді қайта бастай алуыңыз мүмкін, дегенмен араластыру басталып қойылған болса, бұл нашар нәтижелерді беруі мүмкін.
Қосымша ингредиенттер тиісті түрде араласпаған.	<ul style="list-style-type: none"> жыпылықтап тұрғанда нан пісіруге арналған қалыпқа қосымша ингредиенттер қостыңыз ба? → Қосымша ингредиенттерді дисплейде жыпылықтап тұрғанда нан пісіруге арналған қалыпқа салу керек.
Қосымша ингредиенттер бриошьта тиісті түрде араласпаған.	<ul style="list-style-type: none"> Қосымша ингредиенттерді дыбыстық сигналдан кейін 5 минут ішінде қостыңыз ба? → Қосымша ингредиенттерді дисплейде жыпылықтап тұрғанда қосу керек. Нан пісіруге арналған қоспа қамырының біраз бөлігінің қосымша ингредиенттерімен араласуы немесе шығаруы қиынырақ. → Қосымша ингредиенттерді жартыға азайтыңыз.
Нан піспеді.	<ul style="list-style-type: none"> Қамыр мәзірі таңдалды. → Қамыр мәзірі пісіру процесін қамтымайды. Нан пісіру кезінде қуат үзілді немесе құрылғы тоқтады. → 10 минуттан көбірек тоқтап тұрса, құрылғы өшеді. Көтерілсе және сол күйде қалса, қамырды духовкада пісіріп көруге болады. Жеткілікті су жоқ және моторды қорғау құрылғысы белсендірілді. Бұл тек құрылғыға артық жүктеме түссе және моторға артық күш қолданылса орын алады. → Қызмет туралы консультация алу үшін сатып алған жерге барыңыз. Келесі рет рецептті тексеріңіз және қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз. Сіз араластыруға арналған қалақшаны жалғамдыңыз. → Алдымен араластыруға арналған қалақшаны жалғаңыз. (KZ11-б.) Нан пісіруге арналған қалыптағы араластыру бекіткіші білігі қатты және айналмайды. → Араластыруға арналған қалақша жалғанған кезде араластыру бекіткіші білігі айналмаса, араластыру бекіткіші білігі блогын ауыстыру керек болады. (Сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.)
Түптің және нан бүйірлерінің айналасында артық ұн бар.	<ul style="list-style-type: none"> Сіз тым көп ұн пайдаландыңыз немесе жеткілікті сұйықтық пайдаланып жатқан жоқсыз. → Рецептті тексеріңіз және ұн таразысын немесе сұйықтықтар үшін қамтамасыз етілген өлшеуіш кесені пайдаланып дұрыс мөлшерді өлшеңіз.
Нан шықпайды.	<ul style="list-style-type: none"> Нан нан пісіруге арналған қалыпқа жабысып қалса және оны кетіру қиын болса, нан пісіруге арналған қалыпты 5 - 10 минутқа салқындауға қалдырыңыз. Қолғапты пайдаланып нан пісіруге арналған қалыпты аударыңыз (KZ12-бетті қараңыз). Нан шыққанша екі қолмен ұстап, асүй шашығымен жабылған таза әзірлеу бетіне соғыңыз.
Нан пісіруге арналған қалыптан алғанда араластыруға арналған қалақша нанда қалады.	<ul style="list-style-type: none"> Қамыр біраз қатты. → Араластыруға арналған қалақшаны ақырын алудың алдында нанды толығымен суытыңыз. Ұнның кейбір түрлері басқаларынан көбірек су сіңіреді, сондықтан келесі рет 10-20 мл қосымша су қосып көріңіз. Араластыруға арналған қалақшаның астында қабықша жиналды. → Араластыруға арналған қалақшаны және араластыру бекіткіші білігін әр пайдаланудан кейін жуыңыз.
Джем артық қайнады.	<ul style="list-style-type: none"> Тым көп жеміс немесе қант пайдаланылды. → Тек KZ20-б. рецептерде көрсетілген жеміс және қант мөлшерлерін пайдаланыңыз.



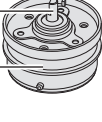
Қазақ

Ақаулықтарды жою

Қызмет көрсету орталығына қоңырау соғу алдында осы бөлімді қарап шығыңыз.

Мәселе	Себеп және әрекет
Пісіру кезінде немесе одан кейін	
Джем тып сұйық және қатпаған.	<ul style="list-style-type: none"> Жеміс жеткілікті піспеген немесе артық піскен болған. Қант тым көп азайтылған. Әзірлеу уақыты жеткіліксіз болған. Құрамында пектин аз жеміс пайдаланылған. <ul style="list-style-type: none"> → Джемді толығымен сууға қалдырыңыз. Джем салқындаған сайын қатуын жалғастырады. → Сұйық джемді десерттердің соусы ретінде пайдаланыңыз.
Джемді әзірлегенде күйіп кетті немесе араластыруға арналған қалақша тұрып қалады және шықпайды.	<ul style="list-style-type: none"> Жемістердің мөлшері тым аз немесе қант мөлшері тым көп. <ul style="list-style-type: none"> → Нан пісіруге арналған қалыпты шұғылшаға салыңыз және нан пісіруге арналған қалыпты жылы сумен жартысына дейін толтырыңыз. Піскен қоспа немесе араластыруға арналған қалақша босағанша нан пісіруге арналған қалыпты жібіге қалдырыңыз. Күйген жер босатылғаннан кейін жұмсақ губкамен, т.б. жуыңыз.
Қатырылған жемістерді пайдалануға болады ма?	<ul style="list-style-type: none"> Оларды тек джем үшін пайдалануға болады.
Джемде қанттың қандай түрлерін пайдалануға болады?	<ul style="list-style-type: none"> Ақ құйылған және гранулалық қантты пайдалануға болады. Қоңыр қантты, диеталық қантты және калориялары аз қантты немесе жасанды тәттілендіргішті пайдаланбаңыз.
Джемді жасағанда алкогольға маринадталған жемістерді пайдалануға болады ма?	<ul style="list-style-type: none"> Оларды пайдаланбаңыз. Сапа қанағаттанарлық болмайды.

Пазл

Араластыруға арналған қалақша шытырлайды.	<ul style="list-style-type: none"> Себебі араластыруға арналған қалақша араластыру бекіткіш білігінде бос тұр. (Бұл ақау емес.)
Нан пісіп жатқанда күйген иіс шығады. Бу тесігінен түтін шығады.	<ul style="list-style-type: none"> Бастапқы пайдалану кезінде жағымсыз иістер шығуы мүмкін, ол қалыпты жұмыс кезінде шықпайды. Қыздыру элементіне ингредиенттер төгілген болуы мүмкін. Кейде араластыру кезінде нан пісіруге арналған қалыптан азғантай ұн, мейіз немесе басқа ингредиенттер шығуы мүмкін. Бар болғаны құрылғы салқындағаннан кейін пісіруден кейін қыздыру элементін ақырын сүртіп шығыңыз. <ul style="list-style-type: none"> → Ингредиенттерді салу үшін нан пісіруге арналған қалыпты негізгі блоктан алыңыз.
Нан пісіруге арналған қалыптың түбінен қамыр ағады.	<ul style="list-style-type: none"> Желдету тесіктерінен қамырдың шағын мөлшері шығып кетеді (сондықтан ол айналатын бөлшектердің айналуын тоқтатпайды). Бұл ақау емес, бірақ оқтын-оқтын араластыру бекіткіш білігі тиісті түрде айналып жатқанын тексеріп тұрыңыз. <ul style="list-style-type: none"> → Араластыруға арналған қалақша жалғанған кезде араластыру бекіткіш білігі айналмаса, араластыру бекіткіш білігі блогын ауыстыру керек болады. (Сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.) <p>(Нан пісіруге арналған қалыптың түбі)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>Желдету тесіктері (барлығы 4)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Араластыру бекіткіш білігі</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Араластыру бекіткіш білігі Араластыру бекіткіш білігі блогы Бөлшек нөмірі ADA29E1651</p> </div> </div>

Дисплей қиыс жағдайы

(→/←) дисплейде көрінеді.	<ul style="list-style-type: none"> Қуат шамамен 10 минутқа үзілді (аша кездейсоқ суырылды немесе автоматты өшіргіш белсендірілді), я болмаса қуат көзімен басқа мәселе болды. <ul style="list-style-type: none"> → Қуат көзімен мәселе уақытша болса, әрекетке әсер етілмейді. Қуат 10 минут ішінде қалпына келтірілсе, құрылғы қайтадан жұмыс істейді, бірақ соңғы нәтижеге әсер етілмейді.
1 цифрды дисплейде көрінеді және әрекет тоқтатылады.	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғының қуат көзі белгілі бір уақытқа үзілсе, қалпына келгенде дисплей 1 цифрын көрсетеді. (Бұл күту режимі және құрылғы бағдарламаны жалғастыра алмады.) <ul style="list-style-type: none"> → Нанды, қамырды немесе ингредиенттерді алып, жаңа ингредиенттерді пайдаланып қайтадан бастаңыз.
Дисплейде H01, H02 көрінеді.	<ul style="list-style-type: none"> Дисплей құрылғымен мәселені көрсетеді. <ul style="list-style-type: none"> → Сатып алған жерге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.
Дисплейде U50 көрінеді.	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғы ыстық (40 °C-тан жоғары). Бұл қайта-қайта пайдаланғанда орын алуы мүмкін. <ul style="list-style-type: none"> → Қайтадан пайдалану алдында құрылғыны 40 °C-қа дейін суытыңыз (U50 жазуы кетеді).

Техникалық сипаттамалары

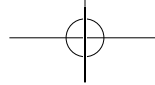
Қуат	220-230 В ~ 50 Гц		
Тұтынылатын қуат	640 - 700 Вт		
Сыйымдылық	(Бидай ұны)	макс. 500 г	мин. 300 г
	(Ашытқы)	макс. 7,0 г	мин. 2,1 г
	(Наубайшы ұнтағы)	макс. 13,0 г	мин. 10,0 г
Таймер	Сандық таймер (13 сағатқа дейін)		
Өлшемдері (Т × Е × Б)	шамам. 34,0 × 27,3 × 40,4 см		
Массасы	шамам. 7,0 кг		
Аксессуарлар	Өлшеуіш кесе, өлшеуіш қасық		

Ақпарат

<Ескертпелер>

- Тегіс, берік бетке орналастырыңыз, тек алынатын бөлшектер немесе қозғалмайтын бөлшектерден басқа.
- Жабық және құрғақ жерде сақтау керек.
- Тасылмалдауды құлатусыз, аса вибрациясыз және басқа заттарға соғусыз жасау керек.
- Кәдеге жаратуды ұлттық және жергілікті заңдарға сәйкес жасау керек.

Сату шарттары өндірушімен орнатылмаған және мемлекеттің тауарды пайдаланудың ұлттық немесе жергілікті заңдарына сай болуы керек.



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Автоматты наубайхана

Модель: SD-ZP2000* «Panasonic»

СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ОС ТЕСТБЭТ 119334, МӘСКЕУ, Андреевская набережная, 2 үй
* - немесе бос орын, бұйымның түсін және өткізу нарығын білдіреді

Сәйкестік сертификаты:	№ TC RU C-TW.ME10.B.05115
Сәйкестік сертификатының берілген күні:	13.09.2018
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі:	12.09.2023
Шығарылған ел:	Қытай
Өндіруші:	Панасоник Тайвань Ко., Лтд. 579, Юан-Шан Род, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, Тайвань

Ескерту

Өндірілген күнін бұйымның астыңғы жағындағы нөмір бойынша анықтай аласыздар.

Өнімнің нөмірі: XX XX XX

- 5-ші және 6-шы сандар: күні (санда)
- 1-ші - 01, 2-ші - 02, 3-ші - 03
- 3-ші және 4-ші сандар: айы (санда)
- 01 - қаңтар, 02 - ақпан, ...12 - желтоқсан
- 1-ші және 2-ші сандар: жылы (жылдың соңғы екі бірлігі санда)
- 16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

Организация, уполномоченная на принятие претензий по качеству продукции на территории Республики Казахстан:
АО "Панасоник Маркетинг СНГ" Казахстан, 050010 г. Алматы, Проспект Достык 192, 3-й этаж.

Информационный центр Panasonic:

+7 (727) 330-88-07 – Для звонков из Алматы и Киргизстана.

8-800-0-809-809 – бесплатный звонок с городских и мобильных телефонов местных сотовых операторов в пределах Казахстана.

Қазақстан Республикасының аумағында өнім сапасы бойынша шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым:

АҚ «Панасоник Маркетинг СНГ», Қазақстан, 050010, Алматы қ., Достық даңғылы 192, 3-ші қабат

Panasonic ақпараттық орталығы:

+7 (727) 330-88-07 – Алматы мен Қырғызстаннан қоңырау шалу үшін.

8-800-0-809-809 – Қазақстан аумағында жергілікті ұялы байланыс пен қалалық

операторларынан тегін қоңырау шалу.

Өндірушімен бекітілген осы бұйымның қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдаланушы нұсқауына және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес қатаң түрде пайдаланылған жағдайда, өндірілген күнінен бастап 7 жылға тең.

НОТА

Қазақ