

# Pioneer

Руководство Пользователя



Электрическая хлебопечь /  
Електрлік нан пісіргіш  
**MC02**



**Уважаемый покупатель!**

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора просим вас внимательно прочитать все руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и по уходу за ним. Обратите особое внимание на раздел «Меры предосторожности». Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» для использования в дальнейшем.

**СОДЕРЖАНИЕ**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ .....	5
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ .....	5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	5
ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ .....	6
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА .....	7
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК .....	7
ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА .....	7
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	7
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	7
КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ .....	8
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ .....	9
ЧИСТКА И УХОД .....	10
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА .....	10
ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ .....	12
ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ .....	13
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ .....	14
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ .....	17
ТАБЛИЦА ПРОГРАММ .....	19
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	20
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ .....	24
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ .....	24
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	24
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ .....	24
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....	25
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ .....	25

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.*

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Прибор предназначен для выпечки хлеба и приготвления продуктов в домашних условиях внутри помещений. Запрещается использовать прибор не по назначению или вне помещений.

Хлебопечь разработана исключительно для бытового применения. Запрещено использовать хлебопечь в промышленных и коммерческих целях.

При эксплуатации печи соблюдайте следующие меры безопасности:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Хлебопечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подключается к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если Вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако, если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и **обеспечивает надежное заземление**.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях),

в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, пруда, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.

- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса печи, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к выходу хлебопечи из строя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не переключивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя горячую хлебопечь.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую термостойкую поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг хлебопечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Не допускайте, чтобы работающая хлебопечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
- Не оставляйте и не используйте прибор слишком близко от источников тепла, например, радиаторов или печей отопления, нагревательных приборов и т.п.
- Во избежание возгорания запрещается накрывать чем-либо работающую хлебопечь, нагретый в хлебопечи воздух должен выходить свободно.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением печи от электросети выключите хлебопечь.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

- Во время работы хлебопечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
- Никогда не включайте прибор без правильно размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.
- Не включайте пустую хлебопечь.
- Запрещается стучать по верху или краям формы для выпечки при вынимании хлеба, это может повредить форму.
- Запрещается класть металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать хлебопечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

**Несоблюдение перечисленных требований по эксплуатации и хранению лишает вас права на гарантийное обслуживание.**

**Производитель не несет ответственность за повреждения или ущерб, которые возникли в результате неправильной эксплуатации прибора, использования его не по назначению и в случае нарушения изложенных здесь мер безопасности и предосторожности.**

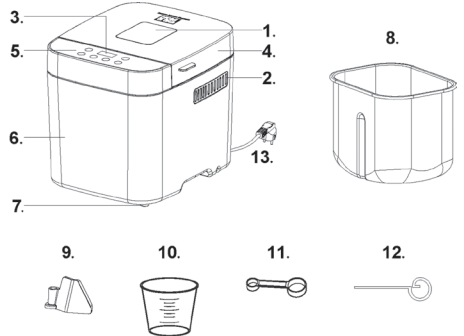
## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- хлебопечь;

- лопасть для замеса;
- крючок для извлечения лопасти;
- мерный стакан;
- мерная ложка;
- руководство по эксплуатации с гарантийным талоном.

## УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ

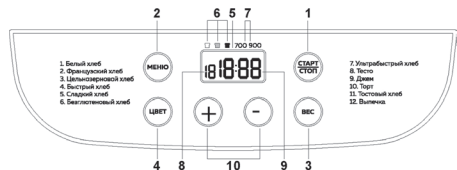


1. Смотровое окно
2. Вентиляционные отверстия
3. Дисплей
4. Крышка
5. Панель управления
6. Корпус
7. Нескользащие ножки
8. Ёмкость для выпечки с антипригарным покрытием
9. Лопасть для замешивания теста
10. Мерная ёмкость
11. Мерная ложка
12. Крюк для извлечения лопасти

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

Оформление панели может быть изменено без предварительного уведомления.



### 1. СТАРТ/СТОП

Кнопка СТАРТ/СТОП служит для запуска и остановки выбранной программы приготовления. Чтобы начать выполнение программы, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП первый раз. После этого хлебопечь

подаст звуковой сигнал и начнет приготовление по выбранной программе.

Чтобы остановить выполнение программы, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП приблизительно 2 секунды (пока не раздастся звуковой сигнал). После этого продолжить процесс приготовления будет невозможно – хлебопечь вернется к начальным установкам.

Чтобы временно приостановить выполнение программы, кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Обратный отсчет времени до завершения программы прекратится, изделие перейдет в режим паузы. Вы сможете добавить ингредиенты. Повторное нажатие кнопки продолжит процесс приготовления.

## 2. МЕНЮ

Кнопка МЕНЮ служит для выбора программы приготовления. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу. В левой части дисплея при нажатиях кнопки МЕНЮ будет циклически отображаться порядковый номер программы приготовления от «1» до «12».

№	Программа
1	Белый хлеб
2	Французский хлеб
3	Цельнозерновой хлеб
4	Быстрый хлеб
5	Сладкий хлеб
6	Безглютеновый хлеб
7	Ультрабыстрый хлеб
8	Тесто
9	Джем
10	Торт
11	Тостовый хлеб
12	Выпечка

## 3. ВЕС

Кнопка ВЕС служит для выбора размера буханки. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный размер буханки: 700 г или 900 г. Учитывайте, что в зависимости от выбранного размера буханки время приготовления может меняться.

Функция выбора веса доступна при выполнении программ 1-3, 5-7 и 11.

## 4. ЦВЕТ

Кнопка ЦВЕТ служит для выбора цвета корочки. Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный цвет корочки: светлый, средний или темный. Данная функция доступна для программ 1-7, 10-12.

## 5. Дисплей

На дисплее отображаются индикаторы выполнения программы. Стрелки индикатора указывают на установленные параметры веса буханки и цвета корочки.

## 6. Цвет корочки

Стрелка на дисплее под одним из этих символов указывает на установленный цвет корочки: светлый, средний или темный.

## 7. Вес буханки

Стрелка на дисплее под одним из этих символов указывает на установленный вес буханки: 700 г или 900 г.

## 8. Номер программы

В левой части цифрового дисплея отображается порядковый номер выбранной программы приготовления от 1 до 12.

## 9. Время приготовления.

Крупными цифрами в основном поле дисплея отображается время, оставшееся до окончания выполнения программы (включая время отсрочки приготовления).

## 10. – и +

Кнопки «+» и «-» используются для изменения отсрочки начала приготовления.

Функция доступна для активации режима отсрочки для программ 1-6, 8, 10-11.

## ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если Вам не нужно, чтобы хлебопечь начала приготовление немедленно, Вы можете использовать функцию отсрочки начала приготовления. Время отсрочки устанавливается кнопками +/- . При установке времени отсрочки установите время, в течение которого хлеб должен быть готов. Время, которое Вы устанавливаете, включает время отсрочки до начала приготовления плюс общее время выполнения программы приготовления.

Сначала выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и размер буханки, а затем кнопками +/- установите время отсрочки. Каждое нажатие кнопки +/- изменяет время на 10 минут. Для быстрого изменения времени отсрочки приготовления нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Если Вы «пропустили» нужное значение времени, нажимайте кнопку изменения времени в обратном направлении. Максимальное время отсрочки окончания приготовления, которое можно установить, - 13 часов.

Например, сейчас 20:30, а Вам нужно, чтобы хлеб был готов утром в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и размер буханки, затем нажимайте кнопки +/-, чтобы в правой части дисплея отобразилась индикация «10:30». После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активировать программу. Утром в 7 часов в хлебопечи будет готовый хлеб.

Функция отсрочки приготовления доступна для программ 1-6, 8, 10-11.

#### **ВНИМАНИЕ:**

*При использовании функции отсрочки приготовления не используйте скоропортящиеся ингредиенты, такие, как яйца, свежее молоко, фрукты и т.п.*

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Хлеб может автоматически поддерживаться в тепле в течение 60 минут после выпекания.

По окончании работы программ 1-7 и 10-12 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда. Режим автоматически отключается через 60 мин, по завершении раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции поддержания тепла после окончания приготовления нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» до звукового сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления.

## ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

Хлебопечь оснащена энергонезависимой памятью. При временном отключении электропитания (до 15 минут) все заданные настройки сохраняются, и при подаче напряжения выполнение программы будет автоматически продолжено с места остановки. Общее время приготовления при этом увеличивается на время отключения питания.

В случае отсутствия питания более чем на 15 минут установки будут сброшены, и процесс приготовления не может быть возобновлен. Если в рецепте использовались молочные, мясные либо другие скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Затем извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление согласно рецепту заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте руководству раздела «Очистка и уход». Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления сначала (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «Выпечка» без замены продуктов. Следует учитывать,

что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

## ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Хлебопечь может работать при различных температурах, но вкусовые качества и размер хлеба, приготовленного при очень высокой или наоборот при очень низкой температуре, будут различаться. Оптимальная температура окружающей среды от 15°C до 34°C.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мерный стакан с насечками служит для изменения объема жидкости и порций муки.

Мерная ложка с двумя объемами (маленьким и большим) используются для дозирования ингредиентов. Маленький объем соответствует одной чайной ложке, а большой – одной столовой ложке.

Крюк используется для извлечения из выпечки лопасти для замеса. При извлечении готового хлеба из хлебопечки лопасть для замеса может сняться со своей оси и остаться внутри буханки. Для ее извлечения используйте специальный крюк, входящий в комплект поставки.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките прибор из упаковки. Уберите остатки упаковочной бумаги. Снимите с поверхностей прибора все наклейки, кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Протрите корпус хлебопечи влажной тканью. Промойте форму для выпечки хлеба и лопасть для замешивания теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо.
- Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части устройства не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Установите хлебопечь на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и мест, где на прибор возможно попадание воды, горячего жира и других загрязнений.
- При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.
- Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки достаточно места.

- Следите, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство не менее 10 см.
- Возьмите форму для выпечки за ручку и аккуратно вставьте в нагревательную камеру хлебопечи, затем поверните по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.
- Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и время. По умолчанию установлены: программа - № 1 «Белый хлеб»/вес выпечки- 900 г/цвет корочки – средний.
- Нажатием кнопки Меню выберите программу 12 «Выпечка», далее, нажав на кнопку СТАРТ/СТОП, запустите выполнение программы. Прогрейте прибор в течение 10 минут и выключите, нажав и удерживая примерно 2 секунды кнопку СТАРТ/СТОП. Прибор готов к работе.

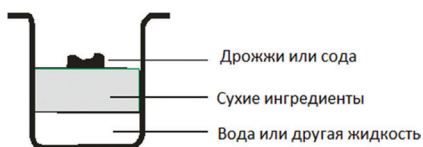
## ПРИМЕЧАНИЕ:

При первом включении хлебопечи возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является неисправностью и скоро прекратится.

- Выключите хлебопечь и отсоедините ее от источника питания. После того, как она остынет, проведите чистку еще раз.
- Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

## КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ

1. Откройте крышку хлебопечи. Немного поверните форму для выпечки против часовой стрелки и выньте ее из корпуса хлебопечи. Установите форму на устойчивой поверхности.
2. Зафиксируйте лопасть для замеса на оси для лопасти. Рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста под лопастью, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопасти.
- 3.



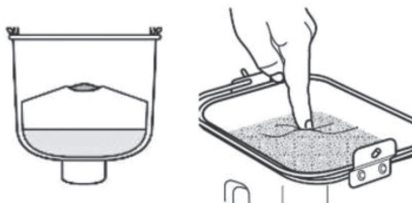
Положите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду или другие жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру (около 25-35° С), так как слишком высокая

температура воды негативно скажется на подъеме теста.

В случае использования режима отсрочки приготовления старта применяйте только сухое молоко, иначе молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.

Добавьте остальные жидкие ингредиенты (мед, сироп, патоку и т. п.).

4. Поверх жидкости добавьте в форму муку.
- 5.



В последнюю очередь добавьте дрожжи, соду или разрыхлитель. Эти ингредиенты не должны соприкасаться с жидкостью, иначе брожение начнется слишком рано. В результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи также не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать пальцем небольшое углубление в муке и в него поместить дрожжи или разрыхлитель. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с жидкостью или солью.

6. Поместите форму для выпечки на ее место и, удерживая ее за ручку, поверните по часовой стрелке с небольшим усилием для фиксации. Вынимая и устанавливая форму, не пытайтесь раскачивать ее внутри корпуса прибора. Повреждение формы в дальнейшем может привести к некорректной работе термодатчика и ухудшению качества выпечки.
7. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку питания к электрической розетке. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и таймер. По умолчанию установлены: вес выпечки 900 г / цвет корочки – средний / программа - №1 «Белый хлеб».
8. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
9. Нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки. Данная функция доступна для программ 1-7, 10-12.
10. Нажимая кнопку ВЕС, установите нужный размер буханки. Данная функция доступна для программ 1-3, 5-7 и 11.
11. При необходимости кнопками +/- установите время отсрочки приготовления.
12. Убедитесь, что хлебопечь готова к работе (ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки,



при необходимости установлено время отсрочки приготовления). Нажмите клавишу «Старт/Стоп» для запуска процесса приготовления (раздастся звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени до завершения программы). Возможно, что во время выпекания из вентиляционных в крышке будет выходить пар. Так и должно быть.

**ВНИМАНИЕ!**

*После запуска хлебопечи начнется перемешивание ингредиентов. Программа может автоматически установить интервал при первом перемешивании - 2 минуты. По истечении 2-х минут включится режим паузы, затем включится режим повторного перемешивания. В случае, если каких-то ингредиентов будет недостаточно, например, воды, - раздастся звуковой сигнал.*

13. В ходе выполнения некоторых программ Вы услышите 10 звуковых сигналов подряд, которые означают что пришло время добавить остальные ингредиенты (если это требуется). Если Вам необходимо добавить фрукты, орехи или другие ингредиенты – откройте крышку и догрузите указанные ингредиенты в емкость для выпечки. Если такой необходимости нет – пропустите этот шаг.
14. После того, как процесс приготовления завершится, обратный отсчет закончится, на дисплее появятся цифры «0:00», раздастся звуковой сигнал.
15. Если хлеб недостаточно пропекся или нет желаемого цвета корочки, запустите программу 12 для дополнительной выпечки.
16. Поддержание тепла. По окончании работы программ 1-7 и 10-12 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда (на дисплее останется номер программы и время 0:00). Режим автоматически отключается через 60 мин., по завершении раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции поддержания тепла нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» до появления звукового сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления.
17. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, немного поверните форму против часовой стрелки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи.

**ВНИМАНИЕ:**

*Форма для выпечки и сам хлеб могут быть очень горячими! Будьте осторожны, чтобы не обжечься!*

18. Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.
19. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
20. Дайте хлебу остыть около 20 минут перед нарезанием.

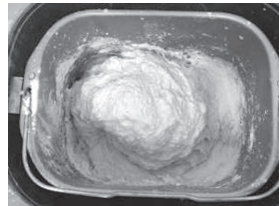
**ПРИМЕЧАНИЕ:**

*Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши лопасть для замешивания должна оставаться на оси внутри формы. Если этого не произошло, и она осталась в хлебе, то перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка, поставляемого в комплекте, зацепите и вытащите из хлеба лопасть для замеса, скрытую на нижней стороне буханки. Хлеб очень горячий, никогда не вынимайте лопасть руками.*

21. После того, как форма для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Чистка и уход».

**ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ**

Разная мука имеет разное водопоглощение. Пожалуйста, корректируйте количество воды, указанное в рецепте, в соответствии с типом используемой муки.



*Избыток воды*



*Недостаток воды*



*Правильное соотношение*

Когда добавляется слишком много воды, тесто становится настолько мягким, что не может быть округлено и становится липким. В этом случае хлеб получится твердым и с плоской или шероховатой поверхностью и неэластичной текстурой.

Если Вы заметили, что через 5 минут после начала замеса тесто все еще влажное и липкое, пожалуйста, продолжайте добавлять по 1 столовой ложке муки и замешивайте тесто, пока не посчитаете, что соотношение воды и муки стало подходящим.

## ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините хлебопечь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

Запрещается использовать при очистке хлебопечи и ее деталей острые предметы, абразивные чистящие средства, губки с жестким или абразивным покрытием, агрессивные химические растворители (бензин, ацетон, щелочи и т. п.), так как они могут повредить полировку поверхности корпуса или антипригарное покрытие чаши и лопасти для замеса. Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине.

Вымойте мерный стакан и мерную ложку в горячей мыльной воде, просушите.

### Форма для выпечки

Извлеките форму, немного повернув ее против часовой стрелки, а затем взявшись за ручку и подняв вверх. Протрите внутренние и внешние поверхности влажной тканью. Полностью просушите форму перед тем, как установить ее обратно в хлебопечь.

### Лопасть для замеса

Если лопасть для замеса сложно снять с оси, наполните резервуар теплой водой и дайте отмокнуть в течение примерно 30 минут. После этого лопасть можно будет легко снять для очистки. Протрите лопасть влажной хлопковой тканью.

Форму для выпечки и лопасть для замеса можно мыть мягкими неабразивными средствами для мытья посуды.

### Крышка и смотровое окно

Протрите внутренние и внешние поверхности крышки слегка влажной тканью.

### Корпус

Аккуратно протрите внутреннюю и внешнюю поверхности корпуса слегка влажной тканью. Запрещается погружать корпус хлебопечи в воду или под струю воды.

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

### Хлебная мука

Хлебная мука имеет высокое содержание клейковины (также эта мука богата содержанием протеина). Она имеет хорошую эластичность и позволяет хлебу сохранить объем после поднятия. Из-за высокого уровня клейковины эту муку, в отличие от простой муки, можно использовать для приготовления хлеба, большего по объему и с лучшей внутренней структурой. Хлебная мука является основным ингредиентом для приготовления хлеба.

### Обычная мука

Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких и твердых сортов пшеницы и подходит для быстрого приготовления хлеба и выпечки.

### Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают посредством перемалывания цельного зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный из цельнозерновой муки, обычно более плотный и маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

### Темная пшеничная мука

Темная пшеничная мука, или так называемая «мука грубого помола», это мука с высоким содержанием пищевых волокон, по своим свойствам она похожа на цельнозерновую муку. Чтобы получить большой объем после подъема теста, такую муку нужно использовать с добавлением большой доли хлебной муки.

### Мука для торта

Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких сортов пшеницы и муки с низким содержанием клейковины, что особенно важно для приготовления тортов. Мука для торта различных производителей имеет схожие свойства, но при этом абсорбционные свойства и соответственно результат

могут отличаться в зависимости от места и условий произрастания пшеницы, процесса перемалывания и условий хранения. Попробуйте разные марки, представленные на местном рынке, и выберите ту, что лучше подходит для Вас.

## Кукурузная мука и овсяная мука

Кукурузная мука и овсяная мука производятся посредством перемалывания соответственно кукурузы или овса. Обе эти муки используются как дополнительные ингредиенты приготовления грубого хлеба для усиления аромата и улучшения текстуры.

## Сахар

Сахар – очень важный ингредиент для придания хлебу сладкого вкуса и цвета. Кроме того, сахар является питательным веществом в дрожжевом хлебе. Широко используется белый сахар. Коричневый сахар, сахарная пудра или хлопковый сахар добавляются по специальным требованиям. Никогда не используйте кусковой сахар или сахар рафинад.

## Дрожжи

После процесса брожения дрожжи выделяют углекислый газ. Углекислый газ увеличивает объем хлеба и делает внутреннюю структуру мягкой и пористой. Тем не менее, для процесса брожения дрожжей в качестве питательного вещества требуются углеводы, содержащиеся в сахаре и муке.

1 чайная ложка сухих активных дрожжей =  $\frac{3}{4}$  чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

1,5 чайных ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложки быстрорастворимых дрожжей

2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайных ложек быстрорастворимых дрожжей

Дрожжи нужно хранить в холодильнике, т.к. дрожжевой грибок может погибнуть при высокой температуре. Перед использованием проверьте дату изготовления и срок хранения ваших дрожжей. Убирайте их обратно в холодильник как можно скорее после каждого использования. Обычно неудача подъема теста вызвана плохими дрожжами.

Следующие действия помогут Вам узнать, свежие и активные ваши дрожжи или нет:

1. Налейте полстакана чуть теплой воды температуры (30-40°C) в мерный стакан.
2. Положите одну чайную ложку сахара в стакан и размешайте, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей сверху.
3. Поместите мерный стакан в теплое место примерно на 10 минут. Не мешайте воду.
4. Пена должна подняться до полного стакана. В противном случае дрожжи мертвы или неактивны.

Все пропорции в рецептах указаны для обезжиренных дрожжей. В случае, если Вы используете свежие дрожжи, следует взять их тройное (по весу) количество и развести их небольшим количеством теплой слегка подсахаренной воды для более эффективного их действия.

## Соль

Соль необходима для улучшения аромата хлеба и получения хрустящей корочки. При этом соль может помешать подъему дрожжей. Никогда не используйте больше соли, чем указано в рецепте. При желании Вы можете вовсе отказаться от соли. Хлеб будет больше по объему, если не положить соль. При размещении ингредиентов в хлебопечи не допускайте контакта дрожжей и соли.

## Яйца

Яйца делают выпечку нежной, рассыпчатой, более пористой, повышают её вкусовые качества и питательную ценность. Яичный желток придает тесту желтоватый оттенок. При термической обработке и размешивании протеины яйца образуют сетчатую структуру, которая связывает жидкость, а взбитые белки придают тесту воздушность, их используют как разрыхлитель для теста. Перед закладкой в форму яйца нужно взбить с другими жидкостями, используемыми в рецепте, в однородную массу.

## ВНИМАНИЕ:

*Никогда не используйте функцию отсрочки начала приготовления при использовании яиц в составе хлеба.*

## Кулинарный жир, сливочное и растительное масло

Жиры и масла повышают энергетическую ценность изделия, улучшают его вкусовые качества, увеличивают объем хлеба, повышают пластичность теста, несколько укрепляют клейковину. В то же время жиры и масла снижают интенсивность брожения теста. Избегайте соприкосновения дрожжей с маслами.

Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед добавлением в жидкость.

## Разрыхлители

Разрыхлители используются для подъема хлеба в режиме ультрабыстрого приготовления и приготовления тортов. Разрыхлители не требуют времени на подъем теста и могут производить газ, который формирует пузырьки, что смягчает текстуру хлеба.

## Пищевая сода

Пищевая сода по своим свойствам похожа на разрыхлители. Она также может использоваться в сочетании с разрыхлителями.

### **Вода и другие жидкие ингредиенты**

Вода является основным ингредиентом для приготовления хлеба. Лучше всего использовать воду температурой 20-25°C, за исключением программы Ультрабыстрый, когда необходимо использовать воду температурой 45-50°C. Воду можно заменить свежим молоком или водой с добавлением 2% сухого молока, что улучшит аромат хлеба и цвет хрустящей корочки. Некоторые рецепты предполагают добавление сока для придания хлебу аромата, например, яблочного, апельсинового или лимонного.

### **ВНИМАНИЕ:**

*Никогда не используйте молочные продукты (кроме сухого молока) при использовании функции отсрочки начала приготовления.*

## **ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ**

Одним из важных условий для приготовления хорошего хлеба является правильная дозировка ингредиентов. Настоятельно рекомендуется использовать мерный стакан и мерную ложку, чтобы отмерить точное количество, иначе это скажется на качестве хлеба.

### **Измерение жидких ингредиентов**

Воду, свежее молоко или разведенное сухое молоко следует измерять мерным стаканом. Следите за уровнем мерного стакана в горизонтальном положении. Если Вы измеряете объем растительного масла или других ингредиентов, после этого тщательно промойте мерный стакан.

### **Измерение сухих ингредиентов**

Сухие ингредиенты нужно измерять, аккуратно насыпая их ложкой в мерный стакан, а затем, когда он наполнится, нужно сравнять их уровень ножом. Не нужно насыпать стакан с верхом или обстукивать его, иначе излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта. При измерении небольших количеств сухих ингредиентов пользуйтесь мерной ложкой. Уровень ингредиентов в ложке также должен быть ровным и без горки, т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта.

### **Последовательность добавления ингредиентов**

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов. Обычно сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. После этого добавляется мука. Когда Вы кладете ингредиенты, мука не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Важно, чтобы дрожжи не соприкасались с солью. В некоторых программах после того, как тесто некоторое время будет замешиваться,

Вы услышите звуковой сигнал, который означает, что Вам пора добавить в смесь дополнительные фруктовые ингредиенты. Если Вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус. Когда Вы используете функцию отсрочки начала приготовления на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты, такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

## ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Но-мер	Название программы	Вес	Время	Описание
1	Белый хлеб	700/900	2:53/3:00	Замес, подъем и выпечка обычного белого хлеба и хлеба из разнородной муки, которые состоят главным образом из белой муки (пшеничной/ржаной). При добавлении даже небольшого количества (10-20%) муки грубого помола или зерен Вы также должны выбрать эту программу.
2	Французский хлеб	700/900	3:40/3:50	Замес, подъем и выпечка хлеба с более длительным циклом подъема. Хлеб, испеченный на этой программе, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3	Цельнозерновой хлеб	700/900	3:32/3:40	Замес, подъем и выпечка хлеба из муки грубого помола. Эта программа включает в себя удлиненный цикл приготовления, что позволяет хлебу хорошо подняться. На этой программе не рекомендуется использовать отсрочку приготовления, так как это может привести к плохому результату.
4	Быстрый хлеб	-	2:10	Замес, подъем и выпечка занимает меньше времени, чем на программе "Белый хлеб". Хлеб при этом будет менее воздушным и не таким вкусным.
5	Сладкий хлеб	700/900	2:50/2:55	Программа для приготовления хлебобулочных изделий, кексов и сладкого хлеба, а также для рецептов с добавлением сахара, изюма или шоколада.
6	Безглютеновый хлеб	700/900	2:50/2:55	Программа используется для выпекания хлеба из муки без глютена (рисовая, кукурузная, гречневая) или ржаного хлеба.
7	Ультрабыстрый хлеб	700/900	1:33/1:38	Замес, подъем и выпечка за короткое время. Изделия, испеченные на этой программе, получаются менее мягкие, нежели испеченные на программе "Быстрый хлеб". Данная программа не предусматривает отложенный старт.
8	Тесто	-	1:30	Программа без выпечки. Используется для смешивания ингредиентов и подъема теста.
9	Джем	-	1:20	Используется для приготовления варенья и джема. Данная программа не предусматривает отложенный старт.
10	Торт	-	1:50	Программа предназначена для выпечки коржей для торта. Вес не устанавливается.
11	Тостовый хлеб	700/900	2:55/3:00	Замес, подъем и выпечка хлеба для бутербродов. Хлеб получается с воздушной структурой и тонкой корочкой.
12	Выпечка	-	1:00	На данной программе прибор исключительно печет, не замешивая и не давая перед этим подойти тесту. С ее помощью Вы можете допечь непропеченный или светлый хлеб. Данная программа не предусматривает отложенный старт.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ

### 1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1 ч. ложка	7 г	1,5 ч. ложки	10 г
Сахар	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Мука	3 чашки	420 г	3,5 чашки	490 г
Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

### 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1,5 ч. ложки	10 г	2 ч. ложки	14 г
Сахар	1,5 ст. ложки	18 г	2 ст. ложки	24 г
Мука	3 чашки	420 г	3,5 чашки	490 г
Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

### 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	260 мл	260 г	340 мл	340 г
Масло	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1 ч. ложка	7 г	2 ч. ложки	14 г
Мука	2 чашки	280 г	2 чашки	280 г
Цельнозерновая мука	1 чашка	10 г	2 чашки	220 г
Коричневый сахар	2 ст. ложки	18 г	2,5 ст. ложки	23 г
Сухое молоко	2 ст. ложки	14 г	3 ст. ложки	21 г
Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

**4. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ**

Ингредиенты	Вес выпечки			
	-		900 г	
Вода (40-50°C)	-	-	340 мл	340 г
Масло растительное	-	-	2 ст. ложки	24 г
Соль	-	-	1,5 ч. ложки	10 г
Сахар	-	-	2 ст. ложки	24 г
Мука	-	-	3,5 чашки	490 г
Дрожжи	-	-	2 ч. ложки	6 г

**5. СЛАДКИЙ ХЛЕБ**

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1,5 ч. ложки	10 г	2 ч. ложки	14 г
Сахар	3 ст. ложки	36 г	4 ст. ложки	48 г
Сухое молоко	2 ст. ложки	14 г	2 ст. ложки	14 г
Мука	3 чашки	420 г	3,5 чашки	490 г
Дрожжи	0,5 ч. ложки	1,5 г	0,5 ч. ложки	1,5 г

**6. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ**

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1 ч. ложка	7 г	1,5 ч. ложки	10 г
Сахар	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Безглютеновая мука	3 чашки	420 г	4 чашки	560 г
Дрожжи	1,5 ч. ложки	4,5 г	1,5 ч. ложки	4,5 г

**7. УЛЬТРАБЫСТРЫЙ ХЛЕБ**

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	270 мл	270 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1 ч. ложка	7 г	2 ч. ложки	14 г
Сахар	3 ст. ложки	36 г	4 ст. ложки	48 г
Мука	3 чашки	420 г	3,5 чашки	490 г
Дрожжи	2 ч. ложки	6 г	2 ч. ложки	6 г

## 8. ТЕСТО

Ингредиенты		
Вода	360 мл	360 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г
Соль	1,5 ч. ложки	10 г
Сахар	2 ст. ложки	24 г
Мука рафинированная	4 чашки	560 г
Дрожжи	1 ч. ложка	3 г

## 9. ДЖЕМ

Ингредиенты		
Клубничное пюре	4 чашки	
Сахар	1 чашка	230 г
Крахмал	1 чашка	150 г
Лимонный сок	2 ст. ложки	24 г

## 10. ТОРТ

Ингредиенты		
Масло сливочное	2 ст. ложки	24 г
Сахар	8 ст. ложек	96 г
Яйцо	6 шт.	
Мука	250 г	
Ванильная эссенция	1 ч. ложка	2 г
Лимонный сок	1,3 ст. ложки	10 г
Дрожжи	1 ч. ложка	3 г

## 11. ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес выпечки			
	700 г		900 г	
Вода	270 мл	270 г	340 мл	340 г
Масло растительное	2 ст. ложки	24 г	3 ст. ложки	36 г
Соль	1 ч. ложка	7 г	2 ч. ложки	14 г
Сахар	3 ст. ложки	36 г	4 ст. ложки	48 г
Мука	3 чашки	420 г	3,5 чашки	490 г
Дрожжи	2 ч. ложки	6 г	2 ч. ложки	6 г

## 12. ВЫПЕЧКА – приготовление по вашим рецептам



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

### Чесночный хлеб

#### **Ингредиенты:**

Сухие дрожжи - 0,5 ст. л.  
Мука пшеничная - 600 гр.  
Вода или молоко - 250 мл (можно использовать смесь воды с молоком)  
Яйцо - 1 штука  
Сахар - 2 ч. л.  
Соль - 2 ч. л.  
Масло оливковое - 2 ст. л.  
Чеснок - 4 зубчика  
Орегано - 0,5 ч. л.  
Базилик - 0,5 ч. л.

#### **Описание приготовления:**

1. В отдельной посуде смешивайте теплое молоко, разведенное такой же теплой водой, и раскрошенные дрожжи. Оставьте на 15 минут в теплом месте, предварительно накрыв крышкой или полотенцем.
2. Добавьте в опару яйцо и пропущенный через пресс чеснок, оливковое масло, соль, сахар, специи.
3. Добавьте в чашу для хлебопечки опару, затем всыпьте просеянную муку.
4. Включите хлебопечь, выберите программу 1 - «Белый хлеб», установите вес 900 г и желаемый цвет корочки. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
5. Дождитесь окончания приготовления хлеба. Аккуратно выньте его из формы и оставьте дыть под полотенцем в течение 30 минут.

### Манник

#### **Ингредиенты:**

Манная крупа - 1 стакан  
Кефир - 1 стакан  
Сахар - 1 стакан  
Яйца - 2 штуки  
Мука пшеничная - 1 стакан  
Соль - по вкусу  
Сода - 1 ч. л.  
Разрыхлитель теста - 2 ч. л. (по желанию)  
Пряности - по вкусу (ваниль, корица и пр.)  
Фрукты, ягоды, цукаты - по желанию  
Сливочное масло - 100 гр.

#### **Описание приготовления:**

1. Манную крупу залейте кефиром и оставьте на полчаса для разбухания.
2. Размягчите сливочное масло.
3. Добавьте в миску с манно-кефирной смесью соду (можно погасить ее каплей уксуса

или лимонного сока или добавить разрыхлитель теста), перемешайте.

4. Вылейте смесь в чашу хлебопечки, добавьте сахар, соль, пряности, размягченное сливочное масло, яйца. Просейте сверху муку.
5. Добавьте фрукты по желанию.
6. Установите программу 8 - «Тесто».
7. После окончания замеса, оставьте манник немножко «отдохнуть» - минут 15- 20.
8. Включите программу 5 - «Сладкий хлеб», дождитесь окончания приготовления.

### Постный хлеб

#### **Ингредиенты:**

Вода - 1 стакан  
Мука пшеничная - 3 стакана  
Соль - 1 ч. л.  
Сахар - 2 ст. л.  
Дрожжи сухие - 1 ст. л.  
Масло растительное - 2 ст. л.

#### **Описание приготовления:**

1. Выложите в хлебопечь все ингредиенты в следующей последовательности:
  - Вода
  - Масло растительное
  - Соль, сахар
  - Мука
  - Дрожжи - в последнюю очередь
2. Установите программу 4 - «Быстрый хлеб», выберите вес выпечки 900 г и цвет желаемой корочки.
3. Дождитесь окончания приготовления хлеба. Аккуратно выньте его из формы и оставьте дыть под полотенцем еще 10 минут.

### Тыквенный хлеб

#### **Ингредиенты:**

Тыквенное пюре - 1 стакан  
Соль - 1 ч. л. (с горкой)  
Сахар - 2 ст. л.  
Растительное масло - 3 ст. л.  
Мука - 600 гр.  
Дрожжи сухие - 1 ч. л.

#### **Описание приготовления:**

1. В форму хлебопечки выложите тыквенное пюре, растительное масло, соль и сахар.
2. Всыпьте просеянную муку.
3. Сверху выложите дрожжи.
4. Установите программу 1 - «Белый хлеб», выберите вес выпечки 900 г и цвет желаемой корочки и выпекайте до готовности.

5. Дождитесь окончания приготовления хлеба. Аккуратно выньте его из формы и оставьте остыть под полотенцем еще 10 минут.
5. По истечении времени приготовления хлебопечь издаст звуковой сигнал, который сообщит о готовности теста. Откройте крышку прибора. Аккуратно извлеките готовое тесто и приступайте к приготовлению пирожков с любимыми начинками.

### Шоколадный кекс

#### **Ингредиенты:**

Мука пшеничная - 250 гр.  
Яйцо - 3 штуки  
Мargarин сливочный или масло сливочное - 125 гр.  
Сахар-песок - 125 гр.  
Какао-порошок - 2 ст. л.  
Разрыхлитель теста или сода пищевая (гашеная) - 1 ч. л.  
Ванильный сахар - 1 пакет

#### **Описание приготовления:**

1. Сначала нужно подготовить муку, предварительно просеив ее через сито, после добавить к ней разрыхлитель или погашенную уксусом соду, порошок какао и ванильный сахар.
2. В отдельной емкости до пышной пены взбейте яйца с сахаром, а затем добавьте их к сухой смеси.
3. После к тесту добавить сливочное масло, которое предварительно доводится до почти жидкого состояния, и перемешать.
4. Вылейте тесто в емкость для хлебопечки и установите программу 4 - «Быстрый хлеб». Дождитесь окончания приготовления.

### Тесто для пирожков на кефире

#### **Ингредиенты:**

Мука пшеничная - 500 гр.  
Масло растительное - 5 ст. л.  
Сахар-песок - 3 ст. л.  
Сухие дрожжи - 3 ч. л.  
Соль - 2 ч. л.  
Кефир - 300 мл.

#### **Описание приготовления:**

1. В контейнер хлебопечки налейте необходимое количество предварительно подогретого до теплого состояния кефира.
2. Затем влейте необходимое количество растительного масла.
3. Добавьте соль, необходимое количество просеянной пшеничной муки и сахар. В конце добавьте сухие дрожжи.
4. Чашу хлебопечки установите в прибор. На панели прибора установите программу № 8 «Тесто». Закройте крышку хлебопечки и нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	Вес (г)	Цвет корочки	Отсрочка	Замес1	Подъем1	Замес2	Подъем2	Подъем3	Выпекание	Общее время	Поддержка- ние тепла1
1. Белый хлеб	700	+	+	9 мин	20 мин	14мин	25 мин	45 мин	60 мин	2 ч 53 мин	+
	900			10 мин	15 мин	65 мин			3 ч 00 мин		
2. Французский хлеб	700	+	+	16 мин	40 мин	19 мин	30 мин	50 мин	65 мин	3 ч 40 мин	+
	900			18 мин	22 мин	70 мин			3 ч 50 мин		
3. Цельнозерновой хлеб	700	+	+	9 мин	25 мин	18 мин	35 мин	65 мин	60 мин	3 ч 32 мин	+
	900			10 мин	20 мин	65 мин			3 ч 40 мин		
4. Быстрый хлеб	-	+	+	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2 ч 10 мин	+
5. Сладкий хлеб	700	+	+	10 мин	5 мин	20 мин	30 мин	45 мин	60 мин	2 ч 50 мин	+
	900								65 мин	2 ч 55 мин	
6. Безглютеновый хлеб	700	+	+	10 мин	5 мин	10 мин	30 мин	45 мин	70 мин	2 ч 50 мин	+
	900				10 мин					2 ч 55 мин	
7. Ультрабыстрый хлеб	700	+	-	10 мин	-	5 мин	5 мин	28 мин	45 мин	1 ч 33 мин	+
	900									35 мин	
8. Тесто	-	-	+	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1 ч 30 мин	-
9. Джем	-	-	-	Приготовление	15 мин	-	-	45 мин (размешивание + приготовление)	20 мин	1 ч 20 мин	-
10. Торт	-	+	+	6 мин	5 мин	10 мин	9 мин	-	80 мин	1 ч 50 мин	+
	700									2 ч 55 мин	
11. Тостовый хлеб	700	+	+	15 мин	40 мин	5 мин	25 мин	40 мин	50 мин	2 ч 55 мин	+
	900									55 мин	
12. Выпечка	-	+	-	-	-	-	-	-	от 10 до 60	1 ч 00 мин	+

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причины	Способы устранения
<b>Неисправности в работе хлебопечи</b>		
Изделие не начинает перемешивание муки.	Прибор отключен от электросети / не запущена программа приготовления.	Проверьте подключение к электросети / выберите программу приготовления и нажмите кнопку "Старт/Стоп".
	Включен режим отсрочки приготовления.	Проверьте информацию на индикаторе, действуйте в соответствии с руководством.
	Повреждение деталей.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Необычный звук при работе.	Наличие мелких твердых частиц ингредиентов.	-
	Емкость для выпечки установлена неправильно.	Установите емкость для выпечки правильно.
Дым из-под крышки или из вентиляционных отверстий при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или к внешней поверхности формы для выпечки.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент и/или форму для выпечки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
	При первом использовании: осталась смазка на поверхности нагревательного элемента.	При первом использовании это не является неисправностью и скоро пройдет.
Хлеб просел посередине и влажный внизу.	Хлеб оставался в хлебопечи после выпекания и режима поддержания тепла слишком долго.	Вынимайте хлеб, не дожидаясь окончания режима поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб.	Лопасть для замеса плотно прилипла к оси в форме для выпечки.	В следующий раз перед использованием рекомендуется заполнить отверстие лопасти жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста под лопасть и на ось.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб.	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу
	Во время выполнения программы была нажата кнопка "Старт/Стоп".	Удалите все ингредиенты из формы. Перезапустите программу заново с новыми ингредиентами.
	Во время выполнения программы несколько раз открывали крышку.	Не открывайте крышку часто и без необходимости, только если нужно добавить ингредиенты. После добавления ингредиентов убедитесь, что крышка плотно закрыта.
	Во время выполнения программы надолго отключилось электричество.	Удалите все ингредиенты из формы. Перезапустите программу заново с новыми ингредиентами.
	Движение лопасти для замеса заблокировано.	Убедитесь, что движение лопасти не заблокировано попавшими зернышками или крупинками. Извлеките форму для выпечки и убедитесь, что ось вращается. Если это не так, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Причины	Способы устранения
Прибор не запускается после нажатия кнопки "Старт/Стоп" (кроме программы "Выпечка"), на дисплее мигает "LLL" и сопровождается 5 звуковыми сигналами.	Температура внутри прибора слишком низкая.	Откройте крышку оставьте прибор на 10-20 минут, чтобы прибор вернулся к комнатной температуре.
Прибор не запускается после нажатия кнопки "Старт/Стоп", на дисплее мигает "ННН" и сопровождается 5 звуковыми сигналами.	Прибор перегрелся после предыдущей работы.	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
На дисплее отображается "ЕЕ0" после нажатия кнопки "СТАРТ/СТОП".	Датчик температуры отсоединен или неисправен.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>Ошибки, связанные с рецептурой</b>		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком мало муки, недостаточно соли, либо комбинация перечисленного.	a/b (расшифровку символов см. ниже)
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Мало или нет дрожжей.	a/b
	Старые или испорченные дрожжи.	e
	Слишком горячая жидкость.	c
	Дрожжи раньше времени вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно выбран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	Недостаточно сахара.	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и выходит за края формы.	Если вода мягкая, дрожжи ферментируются сильнее.	f
	Слишком много молока влияет на ферментацию дрожжей.	c

Неисправность	Причины	Способы устранения
Хлеб оседает по-середине во время выпекания.	Объем теста превышает объем формы для выпечки, и поэтому хлеб оседает.	a/f
	Ферментация происходит слишком быстро из-за слишком высокой температуры воды или формы или из-за повышенной влажности.	c/h/i
Хлеб очень тяжелый, его текстура слишком плотная.	Слишком много муки, или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов и/или цельнозерновой муки.	b
	Старая или залежавшаяся мука, теплая жидкость заставляет тесто подниматься слишком быстро, и буханка оседает во время выпекания.	e
	Нет соли или недостаточно сахара.	
Слишком много жидкости.		
Хлеб не пропекается по центру.	Слишком много или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Слишком высокая влажность в помещении.	h
	Рецепты содержат влажные ингредиенты, например, йогурт.	g
Разломы корочки, или слишком грубая корочка, или слишком много отверстий.	Слишком много воды.	g
	Нет соли.	b
	Очень высокая влажность в помещении, вода слишком горячая.	h/i
	Слишком много жидкости.	c
Хлеб слишком маленького размера, либо хлеб не поднимается.	Не положили дрожжи или положили недостаточно, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, либо дрожжи вступили в контакт с солью, либо температура в помещении слишком низкая.	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении

Неисправность	Причины	Способы устранения
Хлеб напоминает формой гриб, его поверхности не пропекаются.	Слишком большой объем хлеба, не соответствующий объему формы для выпечки.	a/f
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	f
	Слишком много дрожжей, или недостаточно соли.	a/b
	Слишком много сахара.	a/b
	Кроме сахара, есть другие сладкие ингредиенты.	b
Кусочки хлеба неровные, есть комочки посередине.	Хлеб недостаточно остыл (не испарилась влага).	j
На корочке остатки муки.	Мука плохо размешалась по краям формы во время замеса теста.	g/i
<b>Расшифровка символов в таблице</b>		
a	Правильно отмеряйте ингредиенты.	
b	Скорректируйте дозировку ингредиентов, убедитесь, что все ингредиенты добавлены.	
c	Используйте другую жидкость или дайте жидкости охладиться до комнатной температуры. Добавляйте ингредиенты, указанные в рецепте, в правильной последовательности. Сделайте небольшое углубление в муке по центру и положите в него дрожжи, не допускайте контакта дрожжей с водой.	
d	Используйте только свежие ингредиенты, которые храните правильно. Правильно размещайте ингредиенты в хлебопечке.	
e	Уменьшите общее количество ингредиентов на 1/3, не используйте муки больше, чем указано.	
f	Скорректируйте объем жидкости. Если используются ингредиенты, содержащие влагу, уменьшите количество воды или другой жидкости.	
g	Если в помещении высокая влажность, уменьшите количество воды в рецепте на две столовых ложки.	
h	Если в помещении жарко, не используйте функцию отсрочки начала приготовления. Используйте холодные жидкости.	
i	По окончании выпекания сразу доставайте хлеб. Перед нарезкой оставьте хлеб на решетке минимум на 15 минут, чтобы он остыл.	
j	Уменьшите количество дрожжей или всех ингредиентов на 1/4.	

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямыми солнечными лучами, механических и химических факторов, атмосферных осадков, влаги, агрессивных жидкостей, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите полную чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +50°C, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

## БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов.

Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 600 Вт

Объем наполнения: соответствует весу хлеба 700/900 г

Габаритные размеры: 280 x 330 x 280 мм

Вес: 4,00 кг

Класс электробезопасности: Класс I

*В соответствии с постоянным совершенствованием технических характеристик и дизайна, производитель оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления.*

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru)



PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Address: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

ПИОНЕР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД, адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

\* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производителя филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.



## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru)

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

- Данным гарантийным обязательством **Изготовитель** подтверждает принятие на себя гарантийных обязательств по удовлетворению требований потребителей в случае обнаружения производственных дефектов.
- Под гарантийным сервисным обслуживанием понимается бесплатное для потребителя устранение недостатков и неисправностей (дефектов) продукции, возникших по вине Изготовителя, но при условии соблюдения всех условий гарантии.
- Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд.
- Недостатки товара, обнаруженные в течение гарантийного срока, устраняются уполномоченными на это авторизованными сервисными центрами (АСЦ). Полный список АСЦ предоставлен на сайте производителя.
- **Изготовитель** оставляет за собой право отказать в бесплатном гарантийном обслуживании в случае несоблюдения изложенных ниже условий гарантии.

### СРОКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ

- Гарантийный срок **Изготовитель** устанавливает на продукцию со дня продажи изделия.
- Срок службы **Изготовитель** устанавливает на продукцию с даты изготовления изделия.
- Гарантийный срок не может превышать срок службы и не распространяется на изделия, реализованные после окончания срока службы.

### УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. При наступлении гарантийного случая для осуществления гарантийного ремонта покупателю необходимо предъявить документы, подтверждающие покупку,

а именно гарантийный талон, товарный или кассовый чек магазина-продавца, подтверждающего факт и дату заключения договора розничной купли-продажи. В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

2. Настоящая гарантия действительна только при предъявлении полностью, правильно и разборчиво заполненного гарантийного талона (с указанием серийного номера, наименования, даты продажи Изделия, наличием печати торгующей организации, подписи покупателя об ознакомлении с условиями настоящей гарантии). При покупке обязательно проверяйте правильность заполнения гарантийного талона.
3. Гарантийное обслуживание производится при условии, что Изделие находится в чистом виде и без следов самостоятельного вскрытия.
4. Гарантийные обязательства не распространяются:
  - На подключение, настройку, установку, техническое и иное профилактическое обслуживание;
  - На использование/замену расходных материалов, на материалы/средства очистки;
  - На обслуживание, удаление органических, солевых, минеральных отложений/соединений, на удаление иных следов естественной эксплуатации, согласно требованиям руководства по эксплуатации;
  - На принадлежности (аксессуары) изделий (подставки, поддоны, противни, решетки, ёмкости, корзины, крышки, лопатки, лотки, жарочные панели, вертела, шампуры и т.п.) если их замена предусмотрена конструкцией, либо не связана с разборкой изделия;
  - На элементы крепления принадлежности (аксессуаров), на расходные материалы, (держатели, зажимы и т.п.)
  - На естественный износ быстро изнашивающихся узлов и деталей в ходе правильной эксплуатации. Кроме случаев, когда повреждение быстро изнашивающихся деталей является следствием дефекта деталей или качества сборки;
  - На элементы корпуса, подвергающихся потемнению, пожелтению, обгоранию, участвующих в процессе приготовления пищи, подвергающихся температурным перепадам, на лакокрасочные покрытия, что является естественным старением при эксплуатации изделия и не считается гарантийным случаем.

5. **Гарантийные обязательства не распространяются** на дефекты, вызванные отсутствием обслуживания:

- При отсутствии технического обслуживания, связанного с удалением солевых или минеральных отложений из ультразвуковых, соединительных элементов, резервуаров;
- При отсутствии регулярного периодического обслуживания, требующей своевременной чистки, промывки узлов, блоков, резервуаров;

6. **Гарантийные обязательства не распространяются** на изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- Нарушения правил и условий эксплуатации, транспортировки и хранения, изложенных в инструкции по эксплуатации;
- механического, химического, термического или физического повреждения, воздействия излучения;
- Воздействия агрессивных или нейтральных жидкостей, газов или иных токсичных, или биологических сред, а также любых иных факторов искусственного или естественного происхождения, кроме тех случаев, когда такое воздействие прямо допускается инструкцией по эксплуатации;
- Попадания в Изделие посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых (тараканов, муравьев и т.д.);
- Действия третьих лиц, обстоятельств непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
- Внесения не санкционированных **Изготовителем** конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами (неправильная сборка, отсутствие комплектующих элементов, наличие характерных следов вскрытия);
- Отклонениях параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- Использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях, в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций;
- Нарушения, отсутствия, повреждения или изменения серийного номера, года выпуска, на изделии, в гарантийном талоне, или при их несоответствии;
- Нарушении пломб или наклеек, установленных на изделии **Изготовителем**

или авторизованным Изготовителем сервисным центром (касается только пломб и наклеек изготовителя);

### ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ

- На усмотрение **Изготовителя** в ремонте могут использоваться новые или восстановленные детали, элементы. Все детали, извлечённые из использованного изделия, переходят в собственность **Изготовителя**.
- Гарантийный срок продлевается на время нахождения Изделия в ремонте.
- Продавец не обязан производить ремонт или замену, пока покупатель не вернёт исправное изделие согласно порядку предоставления гарантии.

### ОГРАНИЧЕНИЕ ГАРАНТИИ

- **Изготовитель, Продавец, Уполномоченная организация** на принятие претензий не несёт ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем Изделия и (или) третьими лицами при использовании, хранении или транспортировке Товара (потеря информации, вред, нанесенный другим устройствам, подключаемым или работающим в одной сети с Устройством).
- Недостатки товара, обнаруженные в течение гарантийного срока, устраняются уполномоченными на это авторизованными сервисными центрами (АСЦ). Замену изделия или возврат денежных средств АСЦ не производят.
- В течение гарантийного периода устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.д.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.
- Ни при каких обстоятельствах Продавец не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь только перечисленным, упущенную выгоду, утрату или невозможность использования товара, расходы по восстановлению товара, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
- Никаких других гарантийных обязательств, письменных или устных, отличных от перечисленных в данном печатном тексте ограниченной гарантии - не предоставляется.

*Все поля в гарантийном талоне (информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены!*



## **Құрметті сатып алушы!**

Pioneer MC05 электр наубайханасын сатып алғаныңыз үшін рахмет. Дұрыс пайдаланған жағдайда ол Сізге ұзақ жылдар қызмет етеді.

Бұйымды пайдалануды бастар алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз, онда пайдалану қауіпсіздігіне қатысты маңызды ақпарат және бұйымды дұрыс күту жөніндегі ұсынымдар қамтылады.

Бұл нұсқаулықты одан әрі пайдалану үшін сақтаңыз.

## **МАЗМҰНЫ**

ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ .....	30
ЖИНАҚТАУ.....	31
НАН МАШИНАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛҒЫСЫ .....	31
БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ .....	31
ПІСІРУДІҢ БАСТАЛУЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ.....	32
ЖЫЛУДЫ САҚТАУ .....	33
ПАРАМЕТРЛЕР ЖАДЫ.....	33
ҚОРШАҒАН ОРТА ТЕМПЕРАТУРАСЫ.....	33
ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР.....	33
БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА.....	33
НАНДЫ ҚАЛАЙ ПІСІРУГЕ БОЛАДЫ.....	34
ЕРЕКШЕ НҰСҚАУЛАР.....	35
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ.....	36
НАН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР.....	36
ИНГРЕДИЕНТТЕРДІҢ КӨЛЕМІН ӨЛШЕУ.....	38
АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ СИПАТТАУ .....	39
ӘР ТҮРЛІ БАҒДАРЛАМАЛАР ҮШІН ҰСЫНЫЛАТЫН РЕЦЕПТТЕР .....	40
ҚОСЫМША РЕЦЕПТІЛЕР .....	43
БАҒДАРЛАМАЛАР КЕСТЕСІ.....	45
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ .....	46
ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ .....	50
ҚАУІПСІЗ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ .....	50
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ.....	50
СӘЙКЕСТІК СЕРТИФИКАТЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ .....	50
СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....	51
КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ.....	51

### **ЕСКЕРТПЕ:**

Осы нұсқаулықтағы барлық суреттер мысал ретінде келтірілген, нақты бұйым суреттен ерекшеленуі мүмкін.

### ҚАУІПСІЗДІК ЖӘНЕ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғы нан пісіруге және үйде тамақ дайындауға арналған. Құрылғыны мақсатсыз немесе үй-жайдан тыс пайдалануға тыйым салынады.

Нан пісіретін машина тек тұрмыстық қолдануға арналған. Нан пісіргішті өнеркәсіптік және коммерциялық мақсатта пайдалануға тыйым салынады.

Пешті пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз:

- Электр желісінің сипаттамалары (кернеу және максималды қуат) өнімнің таңбалауында көрсетілгенге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Нан пісіргіш жерге тұйықталуы керек. Қандай да бір тұйықталу жағдайында жерге қосу электр тогының соғу қаупін азайтады. Бұл құрылғыда жерге тұйықталатын желілік сым және жерге тұйықталатын штепсель қолданылады. Штепсель розеткаға қосылады, оны дұрыс жерге қосу керек. Егер сіз құрылғыны тиісті розеткаға қоса алмасаңыз, электрик маманына хабарласыңыз. Штепсельді немесе Розетканы өзіңіз өзгертуге тырыспаңыз.
- Қажет болған жағдайда пешті электр желісінен дереу ажырату үшін розетка нан пісіретін машинаға жақын болуы керек.
- Құрылғыны электр желісіне қосқан кезде ұзартқыш сымды пайдалану ұсынылмайды, бірақ қажет болса, ұзартқыш сым құрылғының қуат тұтынуына есептелгеніне және **сенімді жерге қосуды қамтамасыз** ететініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны электр желісіне қосқан кезде адаптерлерді пайдаланбаңыз.
- Қуат тізбегіндегі қосымша қорғаныс үшін номиналды іске қосу тогы 30 мА аспайтын қорғаныс өшіру құрылғысын орнатқан жөн. Дұрыс орнату үшін маманға хабарласыңыз.
- Қуат ашасын шаңнан үнемі тазалап отыру ұсынылады, өйткені шаңның жиналуы конденсацияға және кейіннен жабылуға әкелуі мүмкін.
- Ақаулы құрылғыны, оның ішінде зақымдалған желілік сыммен немесе шанышқымен пайдалануға тыйым салынады. Егер желілік сым зақымдалған болса, оны ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны ылғалдылығы жоғары бөлмелерде (мысалы, жуынатын бөлмеде, дымқыл жер төле бөлмелерінде), Душқа, Ваннаға, қол жуғышқа, ас үй раковинасына, тоғанға, бассейнге, басқа су ыдыстарына немесе ылғал көздеріне жақын жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғымен дымқыл қолмен жұмыс істеуге тыйым салынады.

Электр тогының соғуын болдырмау үшін желілік сымды, шанышқыны немесе құрылғының өзін суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға тыйым салынады.

- Құрылғыны сумен жууға немесе оған су немесе басқа сұйықтық шашуға тыйым салынады. Пеш корпусының ішіне су мен басқа сұйықтықтардың түсуіне жол берілмейді, өйткені электр элементтеріне түскен кездейсоқ су тамшысы да нан пісірушінің істен шығуына әкелуі мүмкін.
- Электр сымның бұралмауын немесе бүгілмеуін, қысылмауын, өткір заттармен, жиһаздың бұрыштары мен жиектерімен немесе ыстық беттермен жанаспауын қадағалаңыз. Желілік сымның оқшаулауына зақым келтірмеңіз.
- Қуат сымның үстелдің шетінен ілінуіне жол бермеңіз. Балалар немесе үй жануарлары сымды тартып, ыстық нан пісіргішті өздеріне тастай алады.
- Нан пісіргішті тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз.
- Қалыпты желдетуді және жылуды таратуды қамтамасыз ету үшін нан пісіретін машинаның айналасында барлық жағынан кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған нан пісіргіштің жанғыш материалдармен, перделермен және т. б. жанасуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны ыстық газ немесе электр плитасының жанына қоймаңыз, оны алдын ала қыздырылған пешке салмаңыз.
- Құрылғыны жылу көздеріне тым жақын қалдырмаңыз немесе пайдаланбаңыз, мысалы, радиаторлар немесе жылыту пештері, жылыту құрылғылары және т. б.
- Өрттің алдын алу үшін жұмыс істейтін нан пісіргішті бір нәрсемен жабуға тыйым салынады, нан пісіргіште қыздырылған ауа еркін шығуы керек.
- Құрылғыны пайдаланбаған кезде, сондай-ақ құрастыру, бөлшектеу немесе тазалау кезінде желіден өшіріңіз.
- Пешті электр желісінен ажыратпас бұрын нан пісіргішті өшіріңіз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде сымды тартпаңыз, Қуат сымның ашасын алыңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және оны толығымен суытыңыз.
- Жұмыс кезінде нан пісіргіш қатты қызып кетуі мүмкін. Күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық беттерін ұстамаңыз. Қажет болса, қолғаптарды немесе қолғаптарды қолданыңыз.
- Жұмыс кезінде құрылғының қозғалатын немесе айналатын бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Ешқашан құрылғыны ингертақшылықтары бар дұрыс орналастырылған пісірме табақсыз қоспаңыз.
- Бос нан пісіргішті қоспаңыз.

- Нанды алып тастаған кезде пісірме табақтың жоғарғы немесе шеттерін қауға тыйым салынады, бұл пішінді зақымдауы мүмкін.
- Нан пісіргішке металл фольга мен басқа материалдарды салуға тыйым салынады, себебі бұл өртке немесе қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны бөлшектеуге, құрылымға өзгерістер енгізуге немесе жөндеуге тыйым салынады. Ақаулар туындаған жағдайда уәкілетті сервистік орталықтарға хабарласу қажет. Біліктілігі жоқ жөндеу аспапты кепілдік қызмет көрсетуден алып тастайды.
- Өндіруші ұсынған аксессуарлардан басқа кез-келген аксессуарларды пайдалануға тыйым салынады.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдыруға тыйым салынады.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балаларға сіздің бақылауыңызсыз нан пісіргішті пайдалануға рұқсат бермеңіз. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Бұл аспап физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға (балаларды қоса алғанда), сондай-ақ электрондық аспаптармен жұмыс істеу тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдар оларды қадағаламаса, пайдалануға арналмаған.

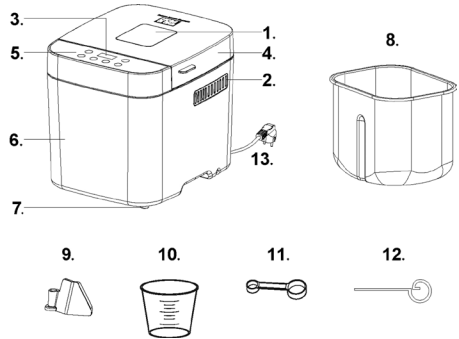
**Аталған пайдалану және сақтау талаптарын сақтамау сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады. Өндіруші құралды дұрыс пайдаланбау, оны мақсатсыз пайдалану және осы жерде көрсетілген қауіпсіздік пен сақтық шаралары бұзылған жағдайда келтірілген зақым немесе залал үшін жауап бермейді.**

## ЖИНАҚТАУ

Қорапты ашып, барлық компоненттердің жарамды күйде екеніне көз жеткізіңіз:

- нан пісіру;
- илеуге арналған қалақ;
- пышақты алуға арналған ілмек;
- өлшеуіш шыныаяқ;
- өлшеуіш қасық;
- пайдалану жөніндегі Нұсқаулық;
- кепілдік талоны бар пайдалану жөніндегі нұсқаулық.

## НАН МАШИНАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛҒЫСЫ

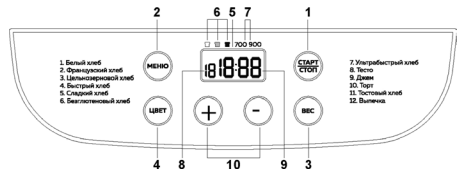


1. Қарау терезесі
2. Желдеткіш
3. Дисплей
4. Қақпақ
5. Басқару тақтасы
6. Корпус
7. Сырғанауға қарсы аяқтар
8. Жабыспайтын пісірме табак
9. Қамыр илеуге арналған қалақ
10. Өлшеуіш шыныаяқ
11. Өлшеуіш қасық
12. Пышақты алуға арналған ілмек

## БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

**ЕСКЕРТУ:**

Панельдің дизайны ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



### 1. СТАРТ/СТОП - БАСТАУ/ТОҚТАТУ

СТАРТ/СТОП түймесі таңдалған пісіру бағдарламасын іске қосуға және тоқтатуға қызмет етеді. Бағдарламаны іске қосуды бастау үшін СТАРТ/СТОП түймесін бірінші рет басыңыз. Осыдан кейін нан пісіруші дыбыстық сигнал береді және пеш таңдалған бағдарлама бойынша пісіруді бастайды. Бағдарламаның орындалуын тоқтату үшін СТАРТ/СТОП түймесін шамамен 2 секунд басып тұрыңыз (дыбыстық сигнал шыққанша). Осыдан кейін пісіру процесін жалғастыру мүмкін болмайды – нан пісіруші бастапқы қондырғыларға оралады. Бағдарламаны уақытша кідірту үшін СТАРТ/СТОП түймесін қысқаша басыңыз. Бағдарлама аяқталғанға дейінгі уақыты кері санау тоқтатылады, өнім

кідірту режиміне өтеді. Сіз ингредиенттерді қоса аласыз. Пісіру процесін жалғастыру түймесін қайта басыңыз.

## 2. МЕНЮ - Мәзір

МЕНЮ түймесі пісіру бағдарламасын таңдауға қызмет етеді. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін МЕНЮ түймесін дәйекті түрде басыңыз. Дисплейдің сол жағында МЕНЮ батырмасын басқан кезде «1» - ден «12» - ге дейінгі пісіру бағдарламасының реттік нөмірі көрсетіледі.

Реттік нөмірі	Бағдарлама
1	Белый хлеб - АҚ нан
2	Французский хлеб - Француз наны
3	Цельнозерновой хлеб - Дәнді нан
4	Быстрый хлеб - Жылдам нан
5	Сладкий хлеб - Тәтті нан
6	Безглютеновый хлеб - Глютенсіз нан
7	Ультрабыстрый хлеб - Ультра жылдам нан
8	Тесто - Қамыр
9	Джем
10	Торт
11	Тостовый хлеб - Тост нан
12	Выпечка - Пісіру

## 3. ВЕС - Салмақ

ВЕС түймесі нанның өлшемін таңдауға қызмет етеді. Дисплейдегі көрсеткі нанның қажетті мөлшерін көрсетуі үшін ВЕС түймесін дәйекті түрде басыңыз: 700 г немесе 900 г нанның таңдалған мөлшеріне байланысты пісіру уақыты өзгеруі мүмкін екенін ескеріңіз.

Салмақты таңдау функциясы 1-3, 5-7 және 11 бағдарламаларын орындау кезінде қол жетімді.

## 4. ЦВЕТ - Түсі

ЦВЕТ түймесі қыртыстың түсін таңдауға қызмет етеді. Дисплейдегі көрсеткі қыртыстың дұрыс түсін көрсетуі үшін ЦВЕТ түймесін дәйекті түрде басыңыз: ашық, орташа немесе қараңғы. Бұл функция 1-7, 10-12 бағдарламалары үшін қол жетімді.

## 5. Дисплей

Дисплейде бағдарламаның орындалу жолақтары көрсетіледі. Индикатор көрсеткілері нанның салмағының және қыртыстың түсінің белгіленген параметрлерін көрсетеді.

## 6. Қыртыстың түсі

Осы таңбалардың бірінің астындағы дисплейдегі көрсеткі қыртыстың белгіленген түсін көрсетеді: ашық, орташа немесе қараңғы.

## 7. Нанның салмағы

Осы белгілердің бірінің астындағы дисплейдегі көрсеткі нанның белгіленген салмағын көрсетеді: 700 г немесе 900 г.

## 8. Бағдарлама нөмірі

Сандық дисплейдің сол жағында таңдалған пісіру бағдарламасының реттік нөмірі 1-ден 12-ге дейін көрсетіледі.

## 9. Пісіру уақыты.

Негізгі дисплей өрісіндегі Үлкен сандар бағдарлама аяқталғанға дейін қалған уақытты көрсетеді (пісіруді кейінге қалдыру уақытын қоса).

## 10. - және +

«+» Және «-» түймелері пісіруді кешіктіруді өзгерту үшін қолданылады.

Функция 1-6, 8, 10-11 бағдарламалары үшін кейінге қалдыру режимін іске қосу үшін қол жетімді.

## ПІСІРУДІҢ БАСТАЛУЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ

Егер сізге нан пісіруді дереу бастау қажет болмаса, пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігін пайдалануға болады. Кейінге қалдыру уақыты +/- түймелерімен орнатылады. Кейінге қалдыру уақытын белгілеген кезде, нанның дайын болу уақытын белгілеңіз. Сіз орнататын уақыт пісіру басталғанға дейін кейінге қалдыру уақытын және пісіру бағдарламасының жалпы орындалу уақытын қамтиды.

Алдымен пісіру бағдарламасын таңдап, қыртыстың түсін және нанның өлшемін орнатыңыз, содан кейін +/- түймелерімен кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. +/- Батырмасын әр басу уақытты 10 минутқа өзгертеді. Пісіруді кейінге қалдыру уақытын жылдам өзгерту үшін тиісті түймені басып тұрыңыз. Егер сіз қажетті уақыт мәнін «өткізіп алсаңыз», уақытты өзгерту түймесін кері бағытта басыңыз. Максимальды пісіру уақытын 13 сағатқа кешіктіруге болады. Мысалы, қазіргі уақыт 20:30, ал сіз нанды таңертең сағат 7-де, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін дайындағыңыз келеді. Пісіру бағдарламасын таңдап, қыртыстың түсін және нанның өлшемін орнатыңыз, содан кейін дисплейдің оң жағында «10:30» көрсеткішін көрсету үшін +/- түймелерін басыңыз. Осыдан кейін бағдарламаны іске қосу үшін СТАРТ/СТОП (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз. Таңертең сағат 7-де нан пісіретін машинада дайын нан болады.



Пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігі 1-6, 8, 10-11 бағдарламалары үшін қол жетімді.

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

*Пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігін пайдаланған кезде жұмыртқа, жаңа сүт, жеміс және т. б. сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді пайдаланбаңыз.*

## **ЖЫЛУДЫ САҚТАУ**

Нанды пісіргеннен кейін 60 минут ішінде автоматты түрде жылы ұстауға болады.

1-7 және 10-12 бағдарламалардың жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигналдан кейін дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимі автоматты түрде қосылады. Режим 60 минуттан кейін автоматты түрде өшеді, аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады. Пісіру аяқталғаннан кейін жылуды сақтау функциясын өшіру үшін «Старт/Стоп» (бастау/тоқтату) түймесін дыбыстық сигналға дейін басып тұрыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін дайын өнімдерді пісіргеннен кейін бірден нан машинасынан алып тастау ұсынылады.

## **ПАРАМЕТРЛЕР ЖАДЫ**

Нан пісіргіш тұрақты жадпен жабдықталған. Уақытша электр қуатын өшіру кезінде (15 минутқа дейін) барлық берілген параметрлер сақталады және кернеу берілген кезде бағдарламаның орындалуы тоқтау орнынан автоматты түрде жалғасады. Бұл жағдайда пісірудің жалпы уақыты электр қуатын өшіру уақытына артады.

15 минуттан артық қуат болмаған жағдайда, орнату қалпына келтіріледі және пісіру процесін қайта бастау мүмкін емес. Егер рецепте сүт, ет немесе басқа тез бұзылатын өнімдер қолданылса, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз, суытыңыз. Содан кейін пісірме табақты алыңыз, қабығын аршып, жаңа ингредиенттерді пайдаланып рецепт бойынша пісіруді бастаңыз. Тазалау кезінде тазалау және күтім бөлімінің нұсқаулығын қатаң сақтаңыз. Егер қолданылатын ингредиенттер тез бұзылмаса, алдымен пісіру бағдарламасын қайта бастауға болады (Егер пісіру процесі басталмаса) немесе өнімді «Выпечка» (пісіру) бағдарламасы арқылы өнімді алмастырмай дайын күйге келтіруге болады. Бағдарламаны қайта іске қосқан жағдайда, пісірілген нанның сапасы қалағанға сәйкес келмеуі мүмкін екенін ескеру қажет.

## **ҚОРШАҒАН ОРТА ТЕМПЕРАТУРАСЫ**

Нан пісіргіш әр түрлі температурада жұмыс істей алады, бірақ өте жоғары температурада немесе керісінше өте төмен температурада дайындалған нанның дәмі мен мөлшері әр түрлі болады. Қоршаған

ортаның оңтайлы температурасы 15°C-тан 34°C-қа дейін.

## **ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР**

Ойықтары бар өлшеуіш шыныаяқ сұйықтық көлемін және ұн бөліктерін өзгертуге қызмет етеді.

Ингредиенттерді мөлшерлеу үшін екі көлемді (кіші және үлкен) өлшеуіш қасық қолданылады. Кішкентай көлем бір шай қасыққа, ал үлкен көлем бір ас қасыққа сәйкес келеді.

Ілмек пісіруден илеу қалақтарын алу үшін қолданылады. Нан машинасынан дайын нанды алып тастағанда, илеу пышағы өз осінен шығып, нанның ішінде қалуы мүмкін. Оны алу үшін жеткізілімге кіретін арнайы ілгекті пайдаланыңыз.

## **БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА**

- Ыдыс құралды қаптамадан алыңыз. Қалған орау қағазын алыңыз. Модельді және сериялық нөмірді көрсететін жапсырмадан басқа барлық жапсырмаларды құрылғының беттерінен алыңыз. Өнімде сериялық нөмірдің болмауы сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Нан пешінің корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Нан табасын және илеу қалақшасын жылы, сабынды сумен шайыңыз. Құрылғыны және оның бөліктерін құрғатыңыз.
- Розетка қосар алдында құрылғының ішкі және сыртқы бөліктерінде зақым, чип және басқа ақаулар жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Ерітінді нан пісіргішті жылу көздерінен және құрылғыға су, ыстық май және басқа ластаушы заттар түсуі мүмкін жерлерден алыс, қатты, тегіс, көлденең бетке қойыңыз.
- Орнату кезінде сәндік жабындардың, электронды құрылғылардың және жоғары температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттардың жанында болмауын қадағалаңыз.
- Нан пісіргішті үстелдің шетіне, сондай-ақ қабырғаларға және басқа құрылғыларға жақын қоймаңыз. Топсалы жиһаздың астына қойған кезде қақпақты ашу үшін жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Су пешті пайдалану кезінде оның әр жағында кемінде 10 см бос орын бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Торт табасын тұтқасынан алыңыз да, нан пісіргіштің қыздыру камерасына ақырын салыңыз, содан кейін сағат тілімен бұраңыз. Қарау терезесі бар қақпақты жабыңыз.
- Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде бағдарлама нөмірі мен уақыты пайда болады. Әдепкі параметр: бағдарлама - № 1 «Белый»

хлеб» (АҚ нан) / пісіру салмағы-900 г / қыртыстың түсі-орташа.

- Мәзір түймесін басу арқылы 12 «Выпечка» (пісіру) бағдарламасын таңдаңыз, содан кейін СТАРТ/СТОП (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз бағдарламаны іске қосыңыз. Құрылғыны 10 минут қыздырыңыз және СТАРТ/СТОП (бастау/тоқтату) түймесін шамамен 2 секунд басып тұрып өшіріңіз. Құрылғы жұмыс істеуге дайын.

### ЕСКЕРТУ:

Нан пісіргішті алғаш қосқан кезде техникалық майлардың жануынан тән иіс немесе жеңіл түтін пайда болуы мүмкін. Бұл қаулық емес және жақын арада тоқтайды.

- Нан пісіргішті өшіріп, оны қуат көзінен ажыратыңыз. Салқындағаннан кейін тазалауды тағы бір рет өткізіңіз.
- Ыдыс бөлшектерді мұқият құрғатыңыз және құрылғы пайдалануға дайын болатындай етіп жинаңыз.

## НАНДЫ ҚАЛАЙ ПІСІРУГЕ БОЛАДЫ

1. Нан машинасының қақпағын ашыңыз. Пісіруге арналған табаны сағат тіліне қарсы сәл бұрап, оны нан пісіргіштің корпусынан алыңыз. Пішінді тұрақты бетке орнатыңыз.
2. Илеу қалақшасын қалақ үшін оське бекітіңіз. Қамырдың пышақтың астына жабысып қалмас үшін тесікті ыстыққа төзімді маргаринмен толтыру ұсынылады, бұл сонымен қатар нанды пышқатан оңай алып тастауға көмектеседі.



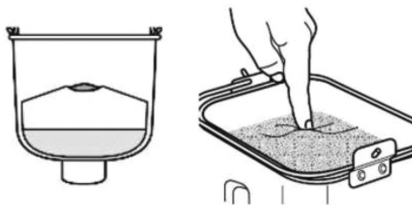
Ингредиенттерді пісіреме табаққа салыңыз. Рецептте көрсетілген тәртіпті ұстаныңыз. Әдетте алдымен су немесе басқа сұйық ингредиенттер (су, сүт) және/немесе жұмыртқа құйылады. Судың бөлме температурасы болуы керек (шамамен 25-35° С), өйткені судың тым жоғары температурасы қамырдың көтерілуіне теріс әсер етеді.

Пісіруді кейінге қалдыру режимін қолданған жағдайда, тек құрғақ сүтті қолданыңыз, әйтпесе сүт пісіру басталғанға дейін қатып қалуы мүмкін. Сұйық Ингредиенттерге қант пен тұзды рецепт бойынша қатаң түрде қосыңыз.

Қалған сұйық ингредиенттерді қосыңыз (бал, сироп, сірне және т.б.).

4. Сұйықтықтың үстіне қалыпқа ұн қосыңыз.

5.



Ең соңында ашытқы, сода немесе пісіру ұнтағын қосыңыз. Бұл ингредиенттер сұйықтықпен жанаспауы керек, әйтпесе ашыту тым ерте басталады. Нәтижесінде қатты, қатты және дөрекі нан пайда болады. Ашытқы тұзбен де байланыста болмауы керек. Саусағыңызбен ұнға кішкене депрессия жасап, оған ашытқы немесе пісіру ұнтағын қою ұсынылады. Ашытқы сұйықтықпен немесе тұзбен жанаспайтынына көз жеткізіңіз.

6. Пісіру табағын орнына қойып, оны тұтқадан ұстап, бекіту үшін аз күшпен сағат тілімен бұраңыз. Пішінді алып тастағанда және орнатқанда, оны құрылғының корпусының ішінде тербетуге тырыспаңыз. Пішіннің зақымдануы болашақта жылу датчигінің дұрыс жұмыс істеуіне және пісіру сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін.
7. Қақпақты ақырын жауып, қуат ашасын электр розеткасына қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде бағдарлама нөмірі мен таймер пайда болады. Әдепкі бойынша: пісіру салмағы 900 г / Жер қыртысының түсі-орташа / бағдарлама- № 1 «Белый хлеб» (АҚ нан).
8. МЕНЮ түймесін басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
9. ЦВЕТ түймесін басу арқылы қыртыстың дұрыс түсін орнатыңыз. Бұл функция 1-7, 10-12 бағдарламалары үшін қол жетімді.
10. ВЕС түймесін басу арқылы нанның дұрыс өлшемін орнатыңыз. Бұл функция 1-3, 5-7 және 11 бағдарламалары үшін қол жетімді.
11. Қажет болса, + / – түймелерімен пісіруді кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.
12. Нан пісіргіштің дайын екеніне көз жеткізіңіз (ингредиенттер жүктелген, бағдарлама нөмірі, нанның салмағы және қыртыстың түсі таңдалған, қажет болған жағдайда пісіруді кейінге қалдыру уақыты белгіленген). Пісіру процесін бастау үшін «Старт/Стоп» (бастау/тоқтату) пернесін басыңыз (дыбыстық сигнал естіледі, бағдарлама аяқталғанға дейін кері санақ басталады). Пісіру кезінде қақпақтағы желдеткіштен бу шығуы мүмкін. Солай болуы керек.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Нан пісіргішті іске қосқаннан кейін ингредиенттерді

**араластыру басталады. Бағдарлама бірінші араластыру кезінде аралықты автоматты түрде орната алады-2 минут. 2 минуттан кейін кідірту режимі қосылады, содан кейін қайта араластыру режимі қосылады. Егер кейбір ингредиенттер жеткіліксіз болса, мысалы, су-дыбыстық сигнал шығады.**

13. Кейбір бағдарламаларды орындау барысында сіз қатарынан 10 дыбыстық сигнал естисіз, яғни қалған ингредиенттерді қосу уақыты келді (қажет болса). Егер сізге жемістерді, жаңғақтарды немесе басқа ингредиенттерді қосу қажет болса – қақпақты ашып, көрсетілген ингредиенттерді пісіру контейнеріне салыңыз. Егер мұндай қажеттілік болмаса, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.
14. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін кері санақ аяқталады, дисплейде «0:00» сандары пайда болады, дыбыстық сигнал шығады.
15. Егер нан жеткілікті пісірілмеген болса немесе қажетті қыртыстың түсі болмаса, қосымша пісіру үшін 12 бағдарламасын іске қосыңыз.
16. Жылуды сақтау. 1-7 және 10-12 бағдарламалардың жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигналдан кейін дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимі автоматты түрде қосылады (дисплейде бағдарлама нөмірі мен уақыты 0:00 қалады). Режим 60 минуттан кейін автоматты түрде өшеді, аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады. Жылуды сақтау функциясын өшіру үшін дыбыстық сигнал пайда болғанша «Старт/Стоп» (бастау/тоқтату) түймесін басып тұрыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін дайын өнімді пісіргеннен кейін бірден нан пісіргіштен алып тастау ұсынылады.
17. Қақпақты ашыңыз, содан кейін пеш қолғаптарынан пайдаланып, пісірме табақтың тұтқасын мықтап ұстаңыз, табаны сағат тіліне қарсы сәл бұраңыз, табаны тігінен жоғары қарай ақырын тартыңыз және оны нан пісіргіштен шығарыңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:

**Пісіруге арналған табақ пен нанның өзі өте ыстық болуы мүмкін! Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз!**

18. Нанды шығармас бұрын пісірме табақты суытыңыз. Содан кейін нанның шеттерін пішіннің бүйірлерінен ақырын ажырату үшін жабыспайтын шпательді пайдаланыңыз.
19. Пісіру табағын таза ас үй сөресінің немесе тақтаның үстіне төңкеріп, нан сөреге немесе тақтаға түскенше ақырын шайқаңыз.
20. Нанды кесер алдында шамамен 20 минут суытыңыз.

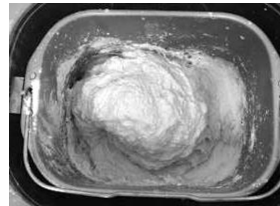
*Ескерту:*

Нан пісіргіштің конструкциясы ыдыстан пісіруді алып тастағаннан кейін илеуге арналған қалақ табаның ішіндегі осьте қалуы керек екенін қарастырады. Егер бұл орын алмаса және ол нанда қалса, онда нанды кесер алдында, жинақта берілген ілгекті пайдаланып, нанның астыңғы жағында жасырылған илеу қалақшасын іліп, наннан шығарыңыз. Нан өте ыстық, пышақты ешқашан қолыңызбен шығармаңыз.

21. Пісіруге арналған табақ пен құрылғы салқындалғаннан кейін, оларды тазалау және күту бөліміне сәйкес тазалаңыз.

## БРЕКШЕ НҰСҚАУЛАР

Әр түрлі ұнның суды сіңіруі әр түрлі. Қолданылатын ұн түріне сәйкес рецептте көрсетілген су мөлшерін реттеңіз.



Артық су



Судың жетіспеушілігі



Дұрыс қатынас

Тым көп су қосылғанда, қамыр соншалықты жұмсақ болады, оны дөңгелектеу мүмкін емес және жабысқақ болады. Бұл жағдайда нан қатты және

тегіс немесе өрескел бетімен және серпімді емес құрылымымен шығады.

Егер сіз илеуді бастағаннан кейін 5 минуттан кейін қамырдың әлі де ылғалды және жабысқақ екенін байқасаңыз, 1 ас қасық ұн қосып, су мен ұнның арақатынасы сәйкес келгенше қамыр илеңіз.

### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

Нан пісіргішті электр желісінен ажыратып, тазаламас бұрын суытыңыз.

Нан пісіргішті және оның бөлшектерін тазалау кезінде өткір заттарды, абразивті тазартқыштарды, қатты немесе абразивті жабыны бар губкаларды, агрессивті химиялық еріткіштерді (бензин, ацетон, сілтілер және т.б.) қолдануға тыйым салынады, себебі олар корпустың бетін жылтыратуға немесе тостаған мен илеу қалақшасының жабыспайтын жабынына зақым келтіруі мүмкін.

Нан машинасы және оның бөлшектері ыдыс жуғышта жууға және тазалауға жарамсыз.

Өлшеуіш шыныаяқ пен қасықты ыстық сабынды сумен жуыңыз, құрғатыңыз.

#### Пісіруге арналған табақ

Пішінді сағат тіліне қарсы сәл бұрап алыңыз, содан кейін тұтқаны ұстал, жоғары көтеріңіз. Ішкі және сыртқы беттерді дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Нан пісіргішке қайта орнатпас бұрын пішінді толығымен құрғатыңыз.

#### Илеуге арналған қалақ

Егер илеу қалақшасын осыған алу қиын болса, резервуарды жылы сумен толтырып, шамамен 30 минут сулаңыз. Осыдан кейін пышақты тазалау үшін оңай алып тастауға болады. Пышақты дымқыл мақта матамен сүртіңіз.

Пісіруге арналған табаны және илеу қалақшасын жұмсақ, абразивті емес ыдыс жуғыш заттармен жууға болады.

#### Қақпақ және қарау терезесі

Қақпақтың ішкі және сыртқы беттерін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

#### Корпус

Корпустың ішкі және сыртқы беттерін сәл дымқыл шүберекпен ақырын сүртіңіз. Нан пісіретін машинаның корпусын суға немесе су ағынының астына батыруға тыйым салынады.

## НАН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР

#### Нан ұны

Нан ұнында глютен мөлшері жоғары (сонымен қатар бұл ұн ақуызға бай). Ол жақсы серпімділікке ие және көтерілгеннен кейін нанның көлемін сақтауға мүмкіндік береді. Глютеннің жоғары деңгейіне байланысты бұл ұнды қарапайым ұннан айырмашылығы, көлемі жағынан үлкенірек және ішкі құрылымы жақсы нан жасау үшін пайдалануға болады. Нан ұнынан дайындаудың негізгі ингредиенті.

#### Кәдімгі ұн

Кәдімгі ұн-жұмсақ және қатты бидай ұнының қоспасы және тез нан мен пісіруге жарамды.

#### Тұтас бидай ұны

Тұтас бидай ұны тұтас дәнді ұнтақтау арқылы жасалады. Оның құрамында бидай қабығы мен глютен бар. Тұтас бидай ұны кәдімгі ұнмен салыстырғанда ауыр және қоректік. Тұтас бидай ұнынан жасалған нан әдетте тығыз және кішкентай болады. Көптеген рецептер жақсы нәтиже алу үшін бидай мен нан ұнын араластыруды ұсынады.

#### Қара бидай ұны

Қара бидай ұны немесе дәрекі ұн « деп аталатын бұл тағамдық талшықтары жоғары ұн, оның қасиеттері бидай ұнына ұқсас. Қамырды көтергеннен кейін үлкен көлем алу үшін мұндай ұнды нан ұнының көп бөлігін қосып қолдану керек.

#### Торт ұны

Кәдімгі ұн-бұл жұмсақ бидай ұны мен төмен глютенді ұнның қоспасы, бұл торттарды дайындау үшін өте маңызды. Әр түрлі өндірушілердің торт ұны ұқсас қасиеттерге ие, бірақ сонымен бірге сіңіру қасиеттері және сәйкесінше нәтиже бидайдың өсу орны мен жағдайына, ұнтақтау процесіне және сақтау жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін. Жергілікті нарықтағы әртүрлі брендтерді қолданып көріңіз және сізге сәйкес келетінін таңдаңыз.

#### Жүгері ұны және сұлы ұны

Жүгері ұны мен сұлы ұны сәйкесінше жүгері немесе сұлы ұнтақтау арқылы жасалады. Бұл ұнның екеуі де дәмді жақсарту және құрылымды жақсарту үшін дәрекі нан жасаудың қосымша ингредиенттері ретінде қолданылады.

#### Қант

Қант-нанға тәтті дәм мен түс қосудың өте маңызды ингредиенті. Сонымен қатар, қант ашытқы нанындағы қоректік зат болып табылады. Ақ қант кеңінен қолданылады. Қоңыр қант, қант ұнтағы немесе мақта қант арнайы талаптарға сәйкес қосылады.

Ешқашан кесек қантты немесе тазартылған қантты қолданбаңыз.

#### **Ашытқы**

Ашыту процесінен кейін ашытқы көмірқышқыл газын шығарады. Көмірқышқыл газы нанның көлемін арттырады және ішкі құрылымды жұмсақ және кеуекті етеді. Дегенмен, ашытқыны қоректік зат ретінде ашыту процесі қант пен ұнның құрамындағы көмірсуларды қажет етеді.

1 шай қасық құрғақ белсенді ашытқы =  $\frac{3}{4}$  шай қасық жылдам ашытқы

1,5 шай қасық құрғақ белсенді ашытқы = 1 шай қасық жылдам ашытқы

2 шай қасық құрғақ белсенді ашытқы = 1,5 шай қасық жылдам ашытқы

Ашытқыны тоңазытқышта сақтау керек, өйткені ашытқы жоғары температурада өлуі мүмкін. Қолданар алдында ашытқының жасалған күні мен жарамдылық мерзімін тексеріңіз. Оларды әр қолданғаннан кейін мүмкіндігінше тезірек тоңазытқышқа салыңыз. Әдетте қамырды көтерудің сәтсіздігі нашар ашытқыдан болады.

Төмендегі қадамдар ашытқының жаңа және белсенді немесе жоқ екенін білуге көмектеседі:

1. Жарты кесе жылы суды (30-40°C) өлшеуіш шыныаяққа құйыңыз.
2. Бір шай қасық қантты стаканға салып, араластырыңыз, содан кейін үстіне 2 шай қасық ашытқы құйыңыз.
3. Өлшеуіш шыныаяқты жылы Жерге шамамен 10 минут қойыңыз. Суға кедергі жасамаңыз.
4. Көбік толық стаканға дейін көтерілуі керек. Әйтпесе, ашытқы өлі немесе белсенді емес.

Рецепттердегі барлық пропорциялар сусыздандырылған ашытқыларға арналған. Егер сіз жаңа ашытқыны қолдансаңыз, олардың үш еселенген мөлшерін (салмағы бойынша) алып, оларды тиімдірек әсер ету үшін аздап жылы, аздап қантталған сумен сұйылту керек.

#### **Тұз**

Тұз нанның дәмін жақсарту және қытырлақ болу үшін қажет. Бұл жағдайда тұз ашытқының көтерілуіне кедергі келтіруі мүмкін. Ешқашан рецептте көрсетілгеннен көп тұзды қолданбаңыз. Қаласаңыз, тұздан мүлдем бас тартуға болады. Егер сіз тұз салмасаңыз, нан көлемі бойынша көбірек болады. Ингредиенттерді нан пісіргішке салған кезде ашытқы мен тұздың жанасуына жол бермеңіз.

#### **Жұмыртқа**

Жұмыртқа пісіруді нәзік, ұсақталған, кеуекті етеді, оның дәмі мен тағамдық құндылығын арттырады.

Жұмыртқаның сарысы қамырға сарғыш реңк береді. Термиялық өңдеу және араластыру кезінде жұмыртқаның ақуыздары сұйықтықты байланыстыратын торлы құрылымды құрайды, ал ұрылған ақуыздар қамырға ауа береді, олар қамырға пісіру ұнтағы ретінде қолданылады. Пішінге салмас бұрын, жұмыртқаны рецептте қолданылатын басқа сұйықтықтармен біртекті массаға шайқау керек.

#### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

**Нанның бір бөлігі ретінде жұмыртқаны пайдаланған кезде пісіруді кешіктіру мүмкіндігін ешқашан пайдаланбаңыз.**

#### **Пісіру майы, май және өсімдік майы**

Майлар мен майлар өнімнің энергетикалық құндылығын арттырады, оның дәмін жақсартады, нан көлемін арттырады, қамырдың икемділігін арттырады, глютенді біршама нығайтады. Сонымен қатар, майлар мен майлар қамырдың ашыту қарқындылығын төмендетеді. Ашытқыны маймен байланыстырудан аулақ болыңыз.

Сұйықтыққа қоспас бұрын сары Майды еріту немесе кішкене бөліктерге кесу керек.

#### **Пісіру ұнтағы**

Пісіру ұнтақтары нанды ультра жылдам пісіру және торт жасау режимінде көтеру үшін қолданылады. Пісіру ұнтақтары қамырды көтеруге уақытты қажет етпейді және нанның құрылымын жұмсартатын көпіршіктер түзетін газ шығаруы мүмкін.

#### **Пісіру содасы**

Пісіру содасы өзінің қасиеттері бойынша пісіру ұнтақтарына ұқсас. Оны пісіру ұнтақтарымен бірге қолдануға болады.

#### **Су және басқа сұйық ингредиенттер**

Су-нан дайындаудың негізгі ингредиенті. Ультрабыстрый (Ультра жылдам) бағдарламасын қоспағанда, 20-25°C температурада суды қолданған дұрыс-бұл бағдарламада 45-50°C температурада суды пайдалану керек. Суды жаңа сүтпен немесе 2% құрғақ сүт қосылған сумен алмастыруға болады, бұл нанның хош иісі мен қытырлақ түсін жақсартады. Кейбір рецепттер нанға алма, апельсин немесе лимон сияқты дәм беру үшін шырын қосуды қамтиды.

#### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:**

**Пісіруді кешіктіру мүмкіндігін пайдаланған кезде ешқашан сүт өнімдерін (құрғақ сүттен басқа) пайдаланбаңыз.**

### **ИНГРЕДИЕНТТЕРДІҢ КӨЛЕМІН ӨЛШЕУ**

Жақсы нан жасаудың маңызды шарттарының бірі-ингредиенттердің дұрыс дозасы. Нақты мөлшерді өлшеу үшін өлшеуіш шыныаяқ пен өлшеуіш қасықты қолдану ұсынылады, әйтпесе бұл нанның сапасына әсер етеді.

#### **Сұйық ингредиенттерді өлшеу**

Суды, жаңа сүтті немесе сұйылтылған құрғақ сүтті өлшеуіш шыныаяқпен өлшеу керек. Өлшеуіш шыныаяқтың деңгейін көлденең күйде бақылаңыз. Егер сіз өсімдік майының немесе басқа ингредиенттердің көлемін өлшесеңіз, содан кейін өлшеуіш шыныаяқты жақсылап шайыңыз.

#### **Құрғақ ингредиенттерді өлшеу**

Құрғақ ингредиенттерді өлшеуіш шыныаяққа қасықпен ақырын құю арқылы өлшеу керек, содан кейін ол толған кезде олардың деңгейін пышақпен салыстыру керек. Үстіңгі стаканды құюдың немесе оны жабудың қажеті жоқ, әйтпесе артық ингредиент рецептің пропорциясын бұзуы мүмкін. Құрғақ ингредиенттердің аз мөлшерін өлшеу кезінде өлшеуіш қасықты қолданыңыз. Қасықтағы ингредиенттердің деңгейі де тегіс және слайдсыз болуы керек, өйткені артық ингредиент рецепт пропорцияларын бұзуы мүмкін.

#### **Ингредиенттерді қосу реті**

Ингредиенттерді қосу кезектілігі сақталуы керек. Әдетте алдымен сұйық ингредиенттер, жұмыртқа, тұз, құрғақ сүт және т.б. содан кейін ұн қосылады. Ингредиенттерді салған кезде ұн сұйықтыққа толығымен сіңіп кетпеуі керек. Ашытқыны тек құрғақ ұнға салу керек. Ашытқының тұзбен жанаспауы маңызды. Кейбір бағдарламаларда қамыр біраз уақыт иленгеннен кейін сіз дыбыстық сигнал естисіз, яғни қоспаға қосымша жеміс ингредиенттерін қосу уақыты келді. Егер сіз жеміс ингредиенттерін тым ерте қоссаңыз, ұзақ илегеннен кейін олар дәмін жоғалтуы мүмкін. Ұзақ уақыт бойы пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігін пайдаланған кезде, жұмыртқа мен жеміс ингредиенттері сияқты тез бұзылатын ингредиенттерді ешқашан қоспаңыз.

**АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ СИПАТТАУ**

Нөмір	Бағдарламаның атауы	Салмағы	Уақыт	Сипаттамасы
1	Белый хлеб (Ақ нан)	700/900	2:53/3:00	Негізінен ақ ұннан (бидай/қара бидай) тұратын кәдімгі ақ нан мен әр сортты ұннан жасалған нанды илеу, көтеру және пісіру. Ірі тартылған ұнның немесе дәндердің азғантай мөлшерін (10-20%) қосқан кезде Сіз де осы бағдарламаны таңдауыңыз керек.
2	Французский хлеб (Француз наны)	700/900	3:40/3:50	Неғұрлым ұзақ көтеру циклімен нанды илеу, көтеру және пісіру. Осы бағдарламада пісірілген нанның әдетте неғұрлым жылтыр қабығы және жеңіл текстурасы болады.
3	Цельнозерновой хлеб (Тұтас дәнді нан)	700/900	3:32/3:40	Ірі тартылған ұннан жасалған нанды илеу, көтеру және пісіру. Бұл бағдарлама нанның жақсы көтерілуіне мүмкіндік беретін ұзартылған дайындау циклін қамтиды. Бұл бағдарламада кейінге қалдырылған іске қосуды пайдалану ұсынылмайды, өйткені бұл нашар нәтижеге әкелуі мүмкін.
4	Быстрый хлеб (Жылдам нан)	-	2:10	Араластыру, көтеру және пісіру «Белый хлеб» (Ақ нан) бағдарламасына қарағанда аз уақыт алады. Бұл ретте нан ауа аз және дәмді болмайды.
5	Сладкий хлеб (Тәтті нан)	700/900	2:50/2:55	Нан-тоқаш өнімдерін, кектер мен тәтті нандарды дайындауға, сондай-ақ қант, мейіз немесе шоколад қосылған рецептілерге арналған бағдарлама.
6	Безглютеновый хлеб (Глютенсиз нан)	700/900	2:50/2:55	Бағдарлама глютенсиз ұннан (күріш, жүгері, қарақұмық) немесе қара бидай нанынан нан пісіру үшін пайдаланылады.
7	Ультрабыстрый хлеб (Аса тез нан)	700/900	1:33/1:38	Қысқа уақыт ішінде илеу, көтеру және пісіру. Осы бағдарламада пісірілген бұйымдар «Быстрый хлеб» (Жылдам нан) бағдарламасында пісірілгендерге қарағанда жұмсақ болып алынады. Бұл бағдарлама кейінге қалдырылған іске қосуды көздемейді.
8	Тесто (Қамыр)	-	1:30	Пісірілмеген бағдарлама. Ингредиенттерді араластыру және қамырды көтеру үшін пайдаланылады.
9	Джем	-	1:20	Варенье мен джем дайындау үшін пайдаланылады. Бұл бағдарлама кейінге қалдырылған іске қосуды көздемейді.
10	Торт	-	1:50	Бағдарлама торт үшін корж пісіруге арналған. Салмағы белгіленбейді.
11	Тостовый хлеб (Тост наны)	700/900	2:55/3:00	Бутербродтарға арналған нанды илеу, көтеру және пісіру. Нан ауа құрылымымен және жұқа қабығымен алынады.
12	Выпечка (Пісіру)	-	1:00	Бұл бағдарламада аспап тек қана қамырды араластырмай және оның алдында келуге жол бермей пісіреді. Оның көмегімен Сіз пісірілмеген немесе ақшыл нан пісіре аласыз. Бұл бағдарлама кейінге қалдырылған іске қосуды көздемейді.

## ӘР ТҮРЛІ БАҒДАРЛАМАЛАР ҮШІН ҰСЫНЫЛАТЫН РЕЦЕПТТЕР

### 1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ - Ақ нан

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Өсімдік майы	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	1,5 шай қасық	10 г
Қант	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Ұн	3 тостақ	420 г	3,5 тостақ	490 г
Ашытқы	0,5 шай қасық	1,5 г	0,5 шай қасық	1,5

### 2. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ - Француз наны

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Өсімдік майы	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Тұз	1,5 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г
Қант	1,5 ас қасық	18 г	2 ас қасық	24 г
Ұн	3 тостақ	420 г	3,5 тостақ	490 г
Ашытқы	0,5 шай қасық	1,5 г	0,5 шай қасық	1,5

### 3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ - Тұтас дәнді нан

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	260 мл	260 г	340 мл	340 г
Май	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	2 шай қасық	14 г
Ұн	2 тостақ	280 г	2 тостақ	280 г
Тұтас бидай ұны	1 тостақ	10 г	2 тостақ	220 г
Қоңыр қант	2 ас қасық	18 г	2,5 ас қасық	23 г
Құрғақ сүт	2 ас қасық	14 г	3 ас қасық	21 г
Ашытқы	0,5 шай қасық	1,5 г	0,5 шай қасық	1,5 г



**4. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ - Жылдам нан**

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	-		900 г	
Су (40 ~ 50 ° C)	-	-	340 мл	340 г
Өсімдік майы	-	-	2 ас қасық	24 г
Тұз	-	-	1,5 шай қасық	10 г
Қант	-	-	2 ас қасық	24 г
Ұн	-	-	3,5 тостақ	490 г
Ашытқы	-	-	2 шай қасық	6 г

**5. СЛАДКИЙ ХЛЕБ - Тәтті нан**

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Өсімдік майы	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Тұз	1,5 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г
Қант	3 ас қасық	36 г	4 ас қасық	48 г
Құрғақ сүт	2 ас қасық	14 г	2 ас қасық	14 г
Ұн	3 тостақ	420 г	3,5 тостақ	490 г
Ашытқы	0,5 шай қасық	1,5 г	0,5 шай қасық	1,5 г

**6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ - Глютенсіз нан**

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	280 мл	280 г	340 мл	340 г
Өсімдік майы	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	1,5 шай қасық	10 г
Қант	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Глютенсіз ұн	3 тостақ	420 г	4 тостақ	560 г
Ашытқы	1,5 шай қасық	4,5 г	1,5 шай қасық	4,5 г

**7. УЛЬТРАБЫСТРЫЙ ХЛЕБ - Аса тез нан**

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	270 мл	270 г	340 мл	340 г
Өсімдік майы	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	2 шай қасық	14 г
Қант	3 ас қасық	36 г	4 ас қасық	48 г
Ұн	3 тостақ	420 г	3,5 тостақ	490 г
Ашытқы	2 шай қасық	6 г	2 шай қасық	6 г

**8. ТЕСТО - Қамыр**

Ингредиенттер		
Су	360 мл	360 г
Өсімдік майы	2 ас қасық	24 г
Тұз	1,5 шай қасық	10 г
Қант	2 ас қасық	24 г
Тазартылған ұн	4 тостақ	560 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г

**9. ДЖЕМ**

Ингредиенттер		
Құлпынай пюресі	4 тостақ	
Қант	1 тостақ	230 г
Крахмал	1 тостақ	150 г
Лимон шырыны	2 ас қасық	24 г

**10. ТОРТ**

Ингредиенттер		
Сары май	2 ас қасық	24 г
Қант	8 ас қасық	96 г
Жұмыртқа	6 дана	
Ұн	250 г	
Ванильдің мәні	1 шай қасық	2 г
Лимон шырыны	1,3 ас қасық	10 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г

**11. ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ - Тост наны**

Ингредиенттер	Пісіру салмағы			
	700 г		900 г	
Су	270 мл	270 г	360 мл	360 г
Сары май немесе маргарин	1,5 ас қасық	18 г	2 ас қасық	24 г
Тұз	1,5 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г
Қант	1,5 ас қасық	18 г	2 ас қасық	24 г
Құрғақ сүт	1,5 ас қасық	10 г	2 ас қасық	14 г
Ұн	3 тостақ	420 г	4 тостақ	560 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	3 г

**12. ВЫПЕЧКА - Пісіру-сіздің рецепттеріңізге сәйкес пісіру**

## ҚОСЫМША РЕЦЕПТІЛЕР

### Сарымсақ наны

#### *Ингредиенттер:*

Құрғақ ашытқы - 0,5 ас қасық.  
 Бидай ұны - 600 гр.  
 Су немесе сүт - 250 мл (судың сүтпен қоспасын пайдалануға болады)  
 Жұмыртқа - 1 дана  
 Қант - 2 ас қасық  
 Тұз - 2 ас қасық.  
 Зәйтүн майы - 2 ас қасық  
 Сарымсақ - 4 тіс  
 Орегано - 0,5 ас қасық.  
 Базилик - 0,5 ас қасық.

#### *Дайындау сипаттамасы:*

1. Жеке ыдыста осындай жылы сумен араластырылған жылы сүтті және жарылған ашытқыны араластырыңыз. Жылы жерде 15 минут қалдырыңыз, алдын ала қақпақпен немесе сүлгімен жабыңыз.
2. Түйіршікке жұмыртқа және пресс арқылы өткізілген сарымсақ, зәйтүн майы, тұз, қант, дәмдеуіштер қосыңыз.
3. Нан пісіруге арналған ыдысқа қайнатпа қосыңыз, содан кейін еленген ұнды себіңіз.
4. Нан пісіруді қосыңыз, 1 - «Белый хлеб» (Ақ нан) бағдарламасын таңдаңыз, 900 г салмақты және қалаған қабық түсін белгілеңіз. «СТАРТ/СТОП» түймешігін басыңыз.
5. Нан дайындаудың аяқталуын күтіңіз. Оны қалыптан мұқият шығарып, орамалдың астына 30 минут бойы қалдырыңыз.

### Манник

#### *Ингредиенттер:*

Жарма - 1 кесе  
 Айран-1 кесе  
 Қант-1 кесе  
 Жұмыртқа-2 дана  
 Бидай ұны-1 кесе  
 Тұз - дәміне қарай  
 Сода-1 шай қасық.  
 Қамырдың пісіру ұнтағы-2 шай қасық (міндетті емес)  
 Дәмдеуіштер - дәміне қарай (ваниль, даршын және т. б.)  
 Жемістер, жидектер, қантталған жемістер - міндетті емес  
 Сары май-100 гр.

#### *Дайындау сипаттамасы:*

1. Жарманы айранмен жауып, жарманың ісінуі үшін жарты сағатқа қалдырыңыз.

2. Сары майды жұмсартыңыз.
3. Манно-айран қоспасы бар ыдысқа сода қосыңыз (оны бір тамшы сірке суымен немесе лимон шырынын сөндіруге немесе қамырдың пісіру ұнтағын қосуға болады), араластырыңыз.
4. Қоспаны нан пісіретін ыдысқа құйыңыз, қант, тұз, дәмдеуіштер, жұмсартылған май, жұмыртқа қосыңыз. Ұнды үстіне електен өткізіңіз.
5. Жемістерді қалауыңыз бойынша қосыңыз.
6. 8 -»Тесто» (қамыр) бағдарламасын орнатыңыз.
7. Илеу аяқталғаннан кейін манникті сәл «демануға» қалдырыңыз - 15-20 минут.
8. 5 - «Сладкий хлеб» (тәтті нан) бағдарламасын қосыңыз, пісіру аяқталғанша күтіңіз.

### Майсыз нан

#### *Ингредиенттер:*

Су-1 кесе  
 Бидай ұны - 3 кесе  
 Тұз - 1 шай қасық  
 Қант - 2 ас қасық  
 Құрғақ ашытқы-1 ас қасық  
 Өсімдік майы-2 ас қасық

#### *Дайындау сипаттамасы:*

1. Барлық ингредиенттерді келесі ретпен нан пісіргішке салыңыз:
  - Су
  - Өсімдік майы
  - Тұз, қант
  - Ұн
  - Ашытқы-соңғы
2. 4 - «Быстрый хлеб» (Жылдам нан) бағдарламасын орнатыңыз, 900 г пісіру салмағын және қажетті қыртыстың түсін таңдаңыз.
3. Нанның аяқталуын күтіңіз. Оны қалыптан абайлап алыңыз да, сүлгінің астына тағы 10 минут қалдырыңыз.

### Асқабақ наны

#### *Ингредиенттер:*

Асқабақ пюресі-1 кесе  
 Тұз-1 шай қасық (слайдпен)  
 Қант - 2 ас қасық  
 Өсімдік майы-3 ас қасық  
 Ұн-600 гр.  
 Құрғақ ашытқы-1 шай қасық

#### *Дайындау сипаттамасы:*

1. Нан пісіретін табаға асқабақ пюресі, өсімдік майы, тұз және қант салыңыз.
2. Еленген ұнды қосыңыз.
3. Ашытқыны үстіне қойыңыз.

- 1 - «Белый хлеб» (АҚ нан) бағдарламасын орнатыңыз, 900 г пісіру салмағын және қажетті қырыстың түсін таңдап, жұмсақ болғанша пісіріңіз.
  5. Нанның аяқталуын күтіңіз. Оны қалыптан абайлап алыңыз да, сүлгінің астына тағы 10 минут қалдырыңыз.
- қақпағын жабыңыз және түймені басыңыз «СТАРТ/СТОП» (БАСТАУ/ТОҚТАТУ).
5. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін нан пісіруші қамырдың дайындығы туралы хабарлайтын дыбыстық сигнал шығарады. Құрылғының қақпағын ашыңыз. Дайын қамырды ақырын алып тастаңыз және сүйікті қоспалары бар пирогтарды дайындауға кірісіңіз.

### Шоколадты кекстер

#### **Ингредиенттер:**

Бидай ұны-250 гр.

Жұмыртқа-3 дана

Маргарин немесе май - 125 гр.

Түйіршіктелген қант-125 гр.

Какао ұнтағы-2 ас қасық

Қамырдың пісіру ұнтағы немесе ас содасы (сөндірілген) - 1 шай қасық

Ванильді қант-1 пакет

#### **Дайындау сипаттамасы:**

1. Алдымен ұнды електен өткізіп, оған пісіру ұнтағын немесе сірке суымен сөндірілген сода, какао ұнтағы мен ванильді қантты қосқаннан кейін дайындау керек.
2. Бөлек ыдыста жұмыртқаны қантпен үлпілдек көбікке дейін шайқаңыз, содан кейін оларды құрғақ қоспаға қосыңыз.
3. Содан кейін қамырға сары май қосыңыз, ол алдын-ала сұйық күйге келтіріліп, араластырыңыз.
4. Қамырды нан пісіретін ыдысқа құйып, 4 - «Быстрый хлеб» (Жылдам нан) бағдарламасын орнатыңыз. Пісіру аяқталғанша күтіңіз.

### Айран пирогына арналған қамыр

#### **Ингредиенттер:**

Бидай ұны-500 гр.

Өсімдік майы-5 ас қасық

Түйіршіктелген қант-3 ас қасық

Құрғақ ашытқы-3 шай қасық

Тұз - 2 шай қасық

Айран - 300 мл.

#### **Дайындау сипаттамасы:**

1. Нан пісіретін контейнерге алдын ала қыздырылған айранның қажетті мөлшерін құйыңыз.
2. Содан кейін өсімдік майының қажетті мөлшерін құйыңыз.
3. Тұз, еленген бидай ұны мен қанттың қажетті мөлшерін қосыңыз. Соңында құрғақ ашытқыны қосыңыз.
4. Нан машинасының ыдысын құрылғыға орнатыңыз. Аспап панелінде № 8 «Тесто» (қамыр) бағдарламасын орнатыңыз. Нан машинасының

**БАҒДАРЛАМАЛАР КЕСТЕСІ**

Бағдарлама	Вес (г) - Салмағы (г)	Қыртыстың түсі	Кейінге қалдыру	Илеу 1	1 көтеру	Илеу 2	2 көтеру	3 көтеру	Пісіру	Жалпы уақыт	Жылуды сақтау 1
1. Белый хлеб (Ақ нан)	700			9 мин	20 мин	14мин 15 мин	25 мин	45 мин	60 мин 65 мин	2 сағат 55 мин 3 сағат 00 мин	+
	900										
2. Французский хлеб (Француз наны)	700	+	+	16 мин 18 мин	40 мин	19 мин 22 мин	30 мин	50 мин	65 мин 70 мин	3 сағат 40 мин 3 сағат 50 мин	+
	900										
3. Цельнозерновой хлеб (Тұғас дәнді нан)	700	+	+	9 мин 10 мин	25 мин	18 мин 20 мин	35 мин	65 мин	60 мин 65 мин	3 сағат 32 мин 3 сағат 40 мин	+
	900										
4. Быстрый хлеб (Жылдам нан)	-	+	+	10 мин	10 мин	10 мин	-	30 мин	70 мин	2 сағат 10 мин	+
5. Сладкий хлеб (Тәтті нан)	700	+	+	10 мин	5 мин	20 мин	30 мин	45 мин	60 мин 65 мин	2 сағат 50 мин 2 сағат 55 мин	+
	900										
6. Бездрожжевой хлеб (Глютенсіз нан)	700	+	+	10 мин	5 мин 10 мин	10 мин	30 мин	45 мин	70 мин	2 сағат 50 мин 2 сағат 55 мин	+
	900										
7. Ульабрабастый хлеб (Аса тез нан)	700	+	-	10 мин	-	5 мин	5 мин	28 мин 33 мин	45 мин	1 сағат 35 мин 1 сағат 38 мин	+
	900										
8. Тесто (Қамыр)	-	-	+	20 мин	-	-	30 мин	40 мин	-	1 сағат 30 мин	-
9. Джем	-	-	-	Приготовление	15 мин	-	-	45 мин (араластыру + пісіру)	20 мин	1 сағат 20 мин	-
10. Торт	-	+	+	6 мин	5 мин	10 мин	9 мин	-	80 мин	1 сағат 50 мин	+
	700	+	+	15 мин	40 мин	5 мин	25 мин	40 мин	50 мин 55 мин	2 сағат 55 мин 3 сағат 00 мин	+
11. Тостовый хлеб (Тост наны)	900										
12. Вязка	-	+	-	-	-	-	-	-	от 10 до 60	1 сағат 00 мин	+

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
<b>Нан машинасының жұмысындағы ақаулар</b>		
Өнім ұнды араластырмайды.	Күрылғы электр желісіне ажыратылған /пісіру бағдарламасы іске қосылмаған.	Электр желісіне қосылуды тексеріңіз / пісіру бағдарламасын таңдап, "Старт/Стоп" (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.
	Пісіруді кейінге қалдыру режимі қосылды.	Индикатордағы ақпаратты тексеріңіз, нұсқаулыққа сәйкес әрекет етіңіз.
	Бөлшектердің зақымдануы.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Жұмыс кезінде ерекше дыбыс.	Ингредиенттердің ұсақ бөлшектерінің болуы.	–
	Пісіру ыдысы дұрыс орнатылмаған.	Пісіру контейнерін дұрыс орнатыңыз.
Пісіру кезінде қақпақтың астынан немесе желдеткіш саңылаулардан түтін шығады.	Кейбір ингредиенттер Қыздыру элементіне немесе пісірме табақтың сыртқы бетіне жабысып қалды.	Нан пісіргішті желіден ажыратып, қыздыру элементін және/немесе пісіру табағын тазалаңыз. Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз.
	Бірінші рет қолданған кезде: қыздыру элементінің бетінде май қалды.	Бірінші рет қолданған кезде бұл ақаулық емес және жақын арада жойылады.
Нан ортасында батып, түбінде дымқыл болды.	Нан пісіргеннен кейін және жылуды сақтау режимінен кейін нан пісіргіште тым ұзақ болды.	Жылуды сақтау режимінің аяқталуын күтпестен нанды алыңыз.
Нанды алу өте қиын.	Илеу пышағы пісіру табағындағы осыке мықтап жабысып қалды.	Келесі жолы қамырдың пышақтың астына және осыке жабысып қалмас үшін пышақтың саңылауын ыстыққа төзімді маргаринмен толтырған жөн.
Біркелкі емес илеу және нашар пісірілген нан.	Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.	Бағдарламаны дұрыс таңдаңыз.
	Бағдарламаны орындау кезінде "Старт/Стоп" (бастау/тоқтату) батырмасы басылды.	Барлық ингредиенттерді қалыптан алыңыз. Бағдарламаны жаңа ингредиенттермен қайта іске қосыңыз.
	Бағдарламаны орындау кезінде қақпақ бірнеше рет ашылды.	Ингредиенттерді қосу қажет болса, қақпақты жиі және қажетсіз ашпаңыз. Ингредиенттерді қосқаннан кейін қақпақтың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз.
	Бағдарламаны орындау кезінде электр қуаты ұзақ уақытқа өшіп қалды.	Барлық ингредиенттерді қалыптан алыңыз. Бағдарламаны жаңа ингредиенттермен қайта іске қосыңыз.
	Илеу пышағының қозғалысы бұғатталған.	Пышақтың қозғалысы астықпен немесе астықпен бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Пісіруге арналған табаны алыңыз және осы тіг бұрылғанына көз жеткізіңіз. Олай болмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Құрылғы "Старт/Стоп" (бастау/тоқтату) батырмасын басқаннан кейін басталмайды ("Выпечка" (пісіру) бағдарламасынан басқа), дисплейде "LLL" жыпылықтайды және 5 дыбыстық сигналмен бірге жүреді.	Құрылғының ішіндегі Температура тым төмен.	Құрылғыны бөлме температурасына қайтару үшін қақпақты ашып, құрылғыны 10-20 минутқа қалдырыңыз.
Құрылғы "Старт/Стоп" (бастау/тоқтату) батырмасын басқаннан кейін басталмайды, дисплейде "ННН" жыпылықтайды және 5 дыбыстық сигналмен бірге жүреді.	Құрылғы алдыңғы жұмыстан кейін қызып кетті.	Құрылғыны ажыратып, суытыңыз.
Старт/Стоп (Бастау/тоқтату) түймесін басқаннан кейін дисплейде "ЕЕ0" көрсетіледі.	Температура сенсоры ажыратылған немесе ақаулы.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
<b>Рецептурамен байланысты қателер</b>		
Нан тым тез көтеріледі.	Тым көп ашытқы, тым аз ұн, тұз жеткіліксіз немесе тізімделгендердің тіркесімі.	a/b (таңбалардың транскрипциясын төменде қараңыз)
Нан көтерілмейді немесе жеткіліксіз көтеріледі.	Ашытқы аз немесе жоқ.	a/b
	Ескі немесе бүлінген ашытқы.	e
	Тым ыстық сұйықтық.	c
	Ашытқы уақытынан бұрын сұйықтықпен байланысқа түскен.	d
	Ұнның түрі дұрыс таңдалмаған немесе ұн ескірген.	e
	Тым көп немесе тым аз сұйықтық.	a/b/g
Қамыр тым жоғары көтеріліп, қалыптың шетінен шығады.	Егер су жұмсақ болса, ашытқы көбірек ашытылады.	f
	Тым көп сүт ашытқының ашытуына әсер етеді.	c

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Нан пісіру кезінде ортасында орналасады.	Қамырдың көлемі пісірме табақтың көлемінен асып түседі, сондықтан нан орналасады.	a/f
	Ашыту судың немесе пішіннің тым жоғары температурасына немесе жоғары ылғалдылыққа байланысты тым тез жүреді.	c/h/i
Нан өте ауыр, құрылымы тым тығыз.	Тым көп ұн немесе сұйықтық жеткіліксіз.	a/b/g
	Ашытқы немесе қант жеткіліксіз.	a/b
	Тым көп жемістер және / немесе бидай ұны.	b
	Ескі немесе сақталған ұн, жылы сұйықтық қамырдың тез көтерілуіне әкеледі, ал нан пісіру кезінде орналасады.	e
	Тұз жоқ немесе қант жеткіліксіз.	
	Тым көп сұйықтық.	
Нан ортасында пісірілмейді.	Сұйықтық тым көп немесе жеткіліксіз.	a/b/g
	Бөлмедегі ылғалдылық тым жоғары.	h
	Рецепттерде йогурт сияқты дымқыл ингредиенттер бар.	g
Жер қыртысының ақаулары немесе тым өрескел қыртыс немесе тым көп тесіктер.	Тым көп су.	g
	Тұз жоқ.	b
	Бөлмедегі өте жоғары ылғалдылық, су тым ыстық.	h/i
	Тым көп сұйықтық.	c
Нан тым кішкентай немесе нан көтерілмейді.	Ашытқы қойылмаған немесе жеткіліксіз орналастырылған, судың температурасы тым жоғары болғандықтан ашытқы белсенді емес немесе ашытқы тұзбен байланыста болған немесе бөлме температурасы тым төмен.	Ашытқының мөлшері мен белсенділігін тексеріңіз, бөлме температурасын көтеріңіз



Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Нан саңырауқұлаққа ұқсайды, оның беттері пісірілмейді.	Нан табасының көлеміне сәйкес келмейтін тым көп нан.	a/f
	Ұн тым көп, әсіресе АҚ нан үшін.	f
	Тым көп ашытқы немесе тұз жеткіліксіз.	a/b
	Тым көп қант.	a/b
	Қанттан басқа тәтті ингредиенттер бар.	b
Нан кесектері біркелкі емес, ортасында кесектер бар.	Нан жеткілікті салқындаған жоқ (ылғал буланбаған).	j
Жер қыртысында қалған ұн бар.	Қамыр илеу кезінде ұн қалыптың шеттерінде жақсы араласпады.	g/i
<b>Кестедегі таңбаларды декодтау</b>		
a	Ингредиенттерді дұрыс өлшеңіз.	
b	Ингредиенттердің мөлшерін реттеңіз, барлық ингредиенттердің қосылғанына көз жеткізіңіз.	
c	Басқа сұйықтықты қолданыңыз немесе сұйықтықты бөлме температурасына дейін салқындатыңыз. Рецептте көрсетілген ингредиенттерді дұрыс ретпен қосыңыз. Ұнның ортасына кішкене депрессия жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз, ашытқының сумен жанасуына жол бермеңіз.	
d	Тек дұрыс сақталған жаңа ингредиенттерді қолданыңыз. Ингредиенттерді нан машинасына дұрыс орналастырыңыз.	
e	Ингредиенттердің жалпы санын 1/3 азайтыңыз, ұнды көрсетілгеннен артық пайдаланбаңыз.	
f	Сұйықтық көлемін реттеңіз. Егер құрамында ылғал бар ингредиенттер қолданылса, судың немесе басқа сұйықтықтың мөлшерін азайтыңыз.	
g	Егер бөлме ылғалдылығы жоғары болса, суды азайтыңыз рецепттер екі ас қасыққа.	
h	Егер бөлме ыстық болса, пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігін пайдаланбаңыз. Суық сұйықтықтарды қолданыңыз.	
i	Пісіру аяқталғаннан кейін нанды бірден алыңыз. Кесер алдында нанды салқындату үшін сөреде кем дегенде 15 минутқа қалдырыңыз.	
j	Ашытқыны немесе барлық ингредиенттерді 1/4 азайтыңыз.	

## ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Аспаптарды тасымалдау белгілі бір көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен жүзеге асырылады.
- Құрылғыны тасымалдау кезінде түпнұсқа зауыттық қаптаманы пайдаланыңыз. Құрылғы қаптамада мықтап бекітілуі керек. Құрылғыны соққылардан және құлаудан қорғаңыз. Құрылғысы бар қаптама тасымалдау кезінде оның қозғалуын болдырмау үшін итарқалармен, белдіктермен немесе тормен мықтап бекітілуі керек.
- Тасымалдау кезінде қаптаманың тұтастығын бұзуға, құрылғыға тікелей күн сәулесінің, механикалық және химиялық факторлардың, атмосфералық жауын-шашынның, ылғалдың, агрессивті сұйықтықтардың, температура мен ылғалдылықтың күрт өзгеруіне жол берілмейді.
- Құрылғыны сақтау үшін алып тастамас бұрын, толық тазалап, барлық бөлшектерді құрғатыңыз.
- Аспаптарды қоршаған ауа температурасы 0°C-тан төмен емес және +50°C-тан жоғары емес, салыстырмалы ылғалдылығы 80% - дан жоғары емес және қоршаған ортада аспаптардың материалдарына теріс әсер ететін қышқыл және басқа булар болмаған кезде жабық құрғақ және таза үй-жайда сақтау қажет.

## ҚАУІПСІЗ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Сіздің құрылғыңыз кәдеге жаратуға және қайта пайдалануға болатын жоғары сапалы материалдар мен компоненттерден жасалған.

Егер тауарда дөңгелектерінде сызылған қоқыс жәшігі бар символ болса, бұл тауардың 2002/96/ЕС Еуропа-

лық директивасына сәйкес келетінін білдіреді. Электр және электрондық тауарларды бөлек жинаудың жергілікті жүйесімен танысыңыз. Жергілікті ережелерді сақтаңыз.

Ескі құрылғыларды тұрмыстық қалдықтардан бөлек кәдеге жаратыңыз. Сіздің тауарды дұрыс кәдеге жарату қоршаған орта мен адамдардың денсаулығы үшін ықтимал теріс салдарды болдырмауға мүмкіндік береді.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қуат кернеуі: ~220-240 В, 50 Гц

Қуат тұтыну: 600 Вт

Толтыру көлемі: нанның салмағына сәйкес келеді 700/900 г

Жалпы өлшемдері: 280 x 330 x 280 мм

Салмағы: 4,00 кг

Электр қауіпсіздігі класы: I Класс

*Техникалық сипаттамалар мен дизайнды ұдайы жетілдіруге сәйкес өндіруші өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.*

## СӘЙКЕСТІК СЕРТИФИКАТЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Тауар сертификатталған.

Тауар нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келеді:

KO TP 004/2011 «Машиналар мен жабдықтардың қауіпсіздігі туралы»

KO TP 020/2011 «Электртехникалық құралдардың сыйымдылығы»

KO TP 037/2016 Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы.

Жаңа сертификаттың көшірмесі болмаған жағдайда қораптағы біреуден көшірмесін сұраңыз қысым.

Сәйкестік сертификаты туралы толық ақпаратты са-тушыдан немесе сайтынан алуға болады

[pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru)



Изготовитель\ Дайындаушы:

ПИОНЕР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД. Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг зда-ние 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

Сделано в Китае.\ Қытайда жасалған.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203

\* РФ-да дайындаушының, сатушының, өндірістік филиалдың, импорттаушының ауысуына байланысты деректер өзгеруі мүмкін. Деректер өзгерген жағдайда өзекті ақпарат бұйымның қаптамасында орналастырылған қосымша жапсырмада көрсетіледі.

Өндіріс күні қаптамада көрсетілген немесе бұйым.

Бұйымның қызмет ету мерзімі – 3 жыл.

Кепілдік мерзімі – 1 жыл.

Кепілдік қызмет көрсету қоса берілген кепілдік та-лонға сәйкес жүзеге асырылады

Кепілдік талон және пайдалану жөніндегі нұсқаулық осы бұйымның ажырамас бөліктері болып табылады.

## СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

**PIONEER** өнімін сатып алғаныңыз үшін рахмет. Біз Сізге жоғары стандарттарға сәйкес әзірленген және дайындалған бұйымдарды ұсынуға қуаныштымыз сапаға, функционалдылыққа және дизайнға қойылатын талаптар. Біз Сізді біздің фирмадан өнім сатып алу қуантады деп сенеміз. Егер сіздің **PIONEER** маркалы өніміңіз техникалық қызмет көрсетуге мұқтаж болса, авторизацияланған сервистік орталықтардың біріне (бұдан әрі – АСО) хабарласуыңызды сұраймыз. АСО-ның толық тізімімен және олардың нақты мекенжайларымен [pioneer-tools.ru](http://pioneer-tools.ru), [pioneer-bt.ru](http://pioneer-bt.ru) сайтында таныса аласыз.

## КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

- Осы кепілдікпен Өндіруші өндірістік ақаулар анықталған жағдайда тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру бойынша кепілдік міндеттемелерін қабылдағанын растайды.
- Кепілдік бойынша қызмет көрсету – өндірушінің кінәсінен пайда болған өнімнің ақаулары мен ақауларын (ақауларын) тұтынушыға тегін, бірақ кепілдіктің барлық талаптарын сақтау шартымен жоюды білдіреді.
- Кепілдіктер тұтынушылардың құқықтарын қорғау заңнамасы шеңберінде қолданылады және олар берілген елдің заңдарымен реттеледі және өнім тек жеке, отбасылық немесе тұрмыстық қажеттіліктер үшін пайдаланылған жағдайда ғана.
- Кепілдік мерзімі ішінде табылған өнім ақауларын уәкілетті қызмет көрсету орталықтары (АСС) жояды. АСС толық тізімі өндірушінің веб-сайтында берілген.
- Төменде берілген кепілдік шарттары орындалмаған жағдайда өндіруші тегін кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

### МЕРЗІМДЕР

- Өндіруші өнімге кепілдік мерзімін өнімді сатқан күннен бастап белгілейді.
- Өнімнің қызмет ету мерзімін өндіруші өнім шығарылған күннен бастап белгілейді.
- Кепілдік мерзімі қызмет ету мерзімінен аспауы керек және қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін сатылған өнімдерге қолданылмайды.

### КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

1. Кепілдік жағдайы туындаған кезде кепілдік жөндеуді жүзеге асыру үшін сатып алушы сатып алуды растайтын құжаттарды, атап айтқанда

кепілдік талонын, бөлшек саудада сатып алуды жасау фактісі мен күнін растайтын сатушының дүкенінен алынған қолма-қол ақшаны ұсынуға міндетті және сату шарты. Көрсетілген құжаттар болмаған жағдайда кепілдік мерзімі тауар өндірілген күннен бастап есептеледі.

2. Бұл кепілдік толық, дұрыс және түсінікті толтырылған кепілдік талонын (Тауардың сериялық нөмірін, атауын, сатылған күнін көрсете отырып, сауда ұйымының мөрінің болуын, сатып алушының тауармен таныс екенін көрсететін қолын көрсете отырып) ұсынғанда ғана жарамды. осы кепілдік шарттары). Сатып алу кезінде кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеріңіз.
3. Кепілдік қызмет Өнімнің таза күйінде және рұқсатсыз ашу белгілерісіз болған жағдайда көрсетіледі.
4. Кепілдіктер мыналарға қолданылмайды:

- Қосылу, конфигурациялау, орнату, техникалық және басқа профилактикалық қызмет көрсету үшін;
- Шығын материалдарын, материалдарды/тазалау өнімдерін пайдалану/алмастыру үшін;
- Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес органикалық, тұзды, минералды шөгінділерді/қосылыстарды күтіп ұстау, жою, табиғи пайдаланудың басқа іздерін жою үшін;
- Бұйымдардың керек-жарақтарында (тұғырлар, паллеттер, науалар, торлар, ыдыстар, себеттер, қақпақтар, шпательдер, науалар, қуыру панельдері, шашлыктар, шашлыктар және т. б.) егер оларды ауыстыру конструкцияда көзделсе немесе бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса;
- Керек-жарақтарды (аксессуарларды) бекіту элементтеріне, шығыс материалдарына (ұстағыштар, қысқыштар және т. б.)
- Дұрыс пайдалану барысында тез тозатын тораптар мен бөлшектердің табиғи тозуына. Тез тозатын бөлшектердің зақымдануы бөлшектердің ақауының немесе құрастыру сапасының салдары болған жағдайларды қоспағанда;
- Қараңғылануға, сарғаюға, күйіп кетуге ұшыраған, тамақ дайындау процесіне қатысты, температураның өзгеруіне ұшыраған корпустың элементтеріне, лак-бояу жабындарына, бұл өнімді пайдалану кезінде табиғи қартаю болып табылады және кепілдік жағдайы болып саналмайды.

5. Кепілдік техникалық қызмет көрсетудің болмауынан туындаған ақауларға қолданылмайды:

- Ультрадыбыстық, байланыстырушы элементтерден, резервуарлардан тұзды немесе минералды шөгінділерді жоюға байланысты техникалық қызмет көрсету болмаған жағдайда;
- Агрегаттарды, блоктарды, резервуарларды уақтылы тазалауды, жууды талап ететін тұрақты мерзімді техникалық қызмет көрсету болмаған жағдайда;

6. Кепілдік міндеттемелері мыналардың салдарынан ақаулары бар өнімдерге қолданылмайды:

- Пайдалану нұсқаулығында белгіленген пайдалану, тасымалдау және сақтау ережелері мен шарттарын бұзу;
- механикалық, химиялық, термиялық немесе физикалық зақымдану, радиацияның әсері;
- Агрессивті немесе бейтарап сұйықтықтардың, газдардың немесе басқа улы немесе биологиялық орталардың, сондай-ақ жасанды немесе табиғи шыққан кез келген басқа факторлардың әсері, мұндай әсерге пайдалану нұсқаулығымен тікелей рұқсат етілген жағдайларды қоспағанда;
- Өнімге бөгде заттардың, заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің (тарақандар, құмырсқалар және т.б.) түсуі;
- Үшінші тұлғалардың әрекеттері, форс-мажорлық жағдайлар (табиғи оқиғалар, өрт, найзағай және т.б.);
- Өндіруші рұқсат етпеген дизайнды өз бетінше немесе рұқсат етілмеген тұлғалармен өзгерту (дұрыс құрастырмау, құрамдас бөліктердің болмауы, бұрмалаудың тән белгілерінің болуы);
- Мемлекеттік техникалық стандарттардан (ГОСТ) электр желілері параметрлерінің ауытқуы;
- Кәсіпорындардың, мекемелердің, ұйымдардың қажеттіліктерін қанағаттандыру үшін тауарларды сатып алуға байланысты өнімді өзінің мақсатынан басқа мақсатта, өндірістік немесе коммерциялық мақсатта пайдалану;
- Бұйымдағы, кепілдік талонындағы сериялық нөмірдің, шығарылған жылының бұзылуы, болмауы, зақымдалуы немесе өзгеруі немесе олар сәйкес келмесе;
- Өндіруші немесе Өндіруші рұқсат берген қызмет көрсету орталығы өнімге орнатқан пломбаларды немесе жапсырмаларды бұзуы (тек өндірушінің пломбалары мен жапсырмаларына қатысты);

### КЕПІЛДІК БЕРУ ТӘРТІБІ

- Өндірушінің қалауы бойынша жөндеу кезінде жаңа немесе қалпына келтірілген бөлшектер мен элементтерді пайдалануға болады. Пайдаланылған өнімнен алынған барлық бөлшектер Өндірушінің меншігі болады.
- Кепілдік мерзімі өнім жөнделіп жатқанда ұзартылады.
- Сатып алушы ақаулы өнімді кепілдік процедураларына сәйкес қайтармайынша, сатушы жөндеу немесе ауыстыру жұмыстарын жүргізуге міндетті емес.

### КЕПІЛДІКТІ ШЕКТЕУ

- Өндіруші, Сатушы, Шағымдарды қабылдау жөніндегі уәкілетті ұйым Өнім иесінің және (немесе) үшінші тұлғалардың Өнімді пайдалану, сақтау немесе тасымалдау кезінде (ақпараттың жоғалуы, Құрылғымен бір желіде қосылған немесе жұмыс істейтін басқа құрылғыларға келтірілген зақым).
- Кепілдік мерзімі ішінде табылған өнім ақауларын уәкілетті қызмет көрсету орталықтары (АСК) жоюды. АСК өнімді ауыстыруды немесе ақшаны қайтаруды қамтамасыз етпейді.
- Кепілдік мерзімі ішінде ақаулар толтырылған кепілдік талонының түпнұсқасын және бөлшек саудада сатып алу-сату шартын жасау фактісі мен күнін растайтын құжаттарды (сату квитанциясы, кассалық чек және т.б.) көрсеткен кезде тегін жойылады. Көрсетілген құжаттар болмаған жағдайда кепілдік мерзімі тауар өндірілген күннен бастап есептеледі.
- Сатушы ешбір жағдайда кез келген арнайы, кездейсоқ, тікелей немесе жанама залалдар немесе шығындар, соның ішінде, бірақ олармен шектелмей, жоғалған пайда, жоғалту немесе тауарларды пайдалану мүмкін еместігі, тауарларды қалпына келтіру шығындары, үзілістерден туындаған залал үшін жауапты болмайды. өнімді пайдалануға немесе пайдалану мүмкін еместігіне байланысты туындайтын коммерциялық, өндірістік немесе басқа қызметте.
- Осы басып шығарылған шектеулі кепілдікте көрсетілгеннен басқа жазбаша немесе ауызша кепілдіктер жоқ.

***Кепілдік талонындағы барлық жолдар (сатушы талоналы ақпарат, сатып алушының қолы) толтырылуы керек!***

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН /КЕПІЛДІК КАРТАСЫ**

<b>Изделие/Өнім</b>	<b>Электрическая хлебопечка Pioneer / Электрлік нан пісіргіш Pioneer</b>		
<b>Модель/ Үлгі</b>	<b>MC02</b>		
<b>Серийный номер / Сериялық нөмір / Serial Number</b>			
<b>Версия / Нұсқа Version</b>	V1C06	<b>Дата производства/ Өндірілген күні / Production Date</b>	06.2024
<b>Срок гарантии / Кепілдік мерзімі</b>	12 месяцев	<b>Дата продажи / Сату күні</b>	
<b>Фирма продавец / Сатушы компания</b>			
<b>Адрес фирмы продавца / Сатушы фирмасының мекенжайы</b>			
<b>Телефон фирмы продавца / Телефон фирмы продавца</b>			
<b>Печать фирмы продавца / Сатушы фирмасының мөрі</b>	<b>Подпись продавца / Сатушының қолы</b>		

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Өнім тексерілді, нұсқауларға сәйкес аяқталды және механикалық зақымдары жоқ. Шағымдар жоқ. Мен кепілдік қызмет көрсету шарттарымен келісемін.





*pioneer-bt.ru*

*Pioneer*