



RUSSIA

UKRAINA

KAZAKHSTAN

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ И КНИГА РЕЦЕПТОВ АВТОМАТИЧЕСКАЯ ХЛЕБОПЕКАРНЯ

Перед началом практического использования внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией.

HB-1001CJ
HB-1002CJ
HB-1003CJ



СОДЕРЖАНИЕ



Подготовка к использованию

Установка и меры безопасности	3~4
Инструкции по установке и подаче питания	5
Основные элементы конструкции.....	6

Инструкции по применению

Инструкции по применению каждой программы	7~9
- Программы приготовления хлеба («Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Быстрого хлеба).....	7
- Программы (КЕКС, ДЖЕМ, ТЕСТО).....	8
- Программирование Таймера	9
- Управление выпечкой.....	9
Характеристики программ	10

Очистка и содержание прибора в порядке

Инструкция по содержанию прибора в порядке после использования	11
Прежде, чем вызвать мастера	12~15
- Проблемы и решения	12
- Вопросы и ответы	12
- Сигналы на дисплее	13
- Технические характеристики.....	13
- Прежде, чем вызвать мастера, убедитесь в следующем	14~15

Приготовление

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	16
Как приготовить	17
Требуемые ингредиенты	18
Ингредиенты и инструменты для выпекания хлеба.....	19
Опция приготовления хлеба	20~31
Специальная опция	32~39

Если вы сначала прочитаете данную инструкцию, вы сможете легче и дольше использовать хлебопечку.

Установка и меры безопасности

Перед началом использования настоящего изделия, внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией и следуйте предлагаемым в ней простым мерам по обеспечению Вашей безопасности.

⚠ Предупреждение Указывает на вероятность серьезной травмы или смерти.

⚠ Предупреждение Указывает на возможную опасность получения телесных повреждений или порчи имущества.

⚠ Предупреждение

Запрещается разбирать или модифицировать изделие, за исключением специально подготовленных для этих целей работников.

Это может привести к пожару, поражению электротоком и травмированию людей.



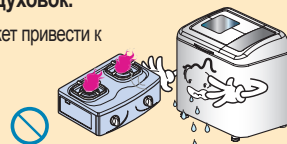
Не используйте изделие без формы.

Это может привести к пожару, поражению электротоком и поломке изделия.



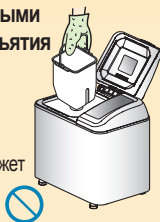
Не устанавливайте изделие вблизи газовых или электрических плит, а также духовок.

Это может привести к пожару.



Пользуйтесь кухонными рукавичками для изъятия горячей формы со свежеспеченным хлебом.

Горячая поверхность может привести к ожогам или травмам.



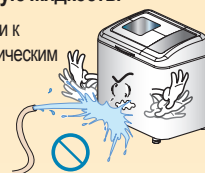
Не накрывайте изделие полотенцем или салфеткой во время работы.

Это может привести к пожару или поломке изделия.



Не погружайте корпус, шнур или вилку в воду или другую жидкость.

Это может привести к поражению электрическим током.



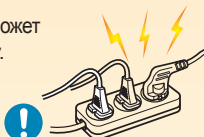
Не вынимайте хлебную форму и не засовывайте в нее руку при работе Хлебопекарни.

Это может привести к ожогам или травмам.



Не подключайте прибор к сети, перегруженной другими электроприборами.

Перегрузка сети может привести к пожару.



Не эксплуатируйте Хлебопекарню при поврежденном шнуре или вилке, а также в случае, если оно было повреждено каким-либо другим образом.

Это может привести к пожару или поражению электрическим током.



Запрещено подсоединять к розетке или отсоединять от розетки штепсель мокрыми руками.

Это может привести к поражению электрическим током.



Держите Хлебопекарню вне досягаемости малолетних детей.

Это может привести к ожогам и травмам.



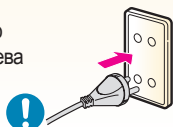
Не кладите внутрь прибора посторонние предметы.

Это может привести к пожару, поражению электрическим током или поломке изделия.



Плотно вставляйте штепсель в розетку.

Иначе это может привести к поражению электрическим током и возгоранию вследствие перегрева штепселя.



При возникновении неполадок или повреждений сетевого шнура обращайтесь в ближайший сервисный центр, агентство, производителю или квалифицированному специалисту для осмотра изделия и его ремонта или замены.



Не используйте прибор без пищевого сыря.

Это может привести к пожару или деформированию прибора.

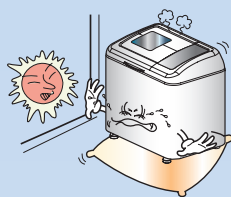


- ! Данный знак предназначен для привлечения внимания пользователей при потенциально опасных случаях и обозначает требование, которому необходимо следовать.
- ⊘ Данный знак указывает на неправильное использование прибора с целью предотвращения любой опасной ситуации.

! Предупреждение

Хлебопекарня должна устанавливаться на жаропрочную подставку вне досягаемости прямых солнечных лучей.

Это может привести к пожару, возникновению проблемы или деформации прибора, схемы или возгоранию.



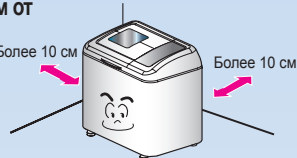
Перед применением изделия внимательно ознакомьтесь с инструкцией по его эксплуатации.

При приготовлении хлеба не используйте такие скоропортящиеся ингредиенты, как свежее молоко, сок и яйца.



Во время работы Хлебопекарня должна находиться не ближе 10 см от прилегающих к ней стен.

Не используйте прибор на неустойчивой поверхности.



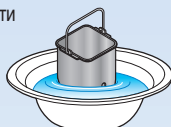
Отключите изделие от сети и дайте ему полностью остыть, после чего удалите все крошки вокруг нагревателя основного корпуса.

Иначе это может привести к замыканию или возгоранию.



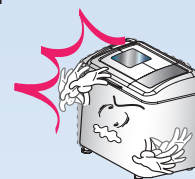
Не погружайте форму в воду или другую жидкость.

Это может привести к ржавлению нижней части формы.



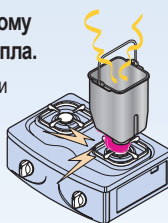
Соблюдайте осторожность при обращении с прибором.

Это может привести к повреждению прибора или нарушению техники безопасности.



Не используйте изделие не по прямому назначению и вблизи источников тепла.

Это может привести к деформации формы и покрытия.



Для ухода за корпусом протирайте его тряпкой после использования.

Иначе это может вызвать повреждения прибора или нарушение техники безопасности.

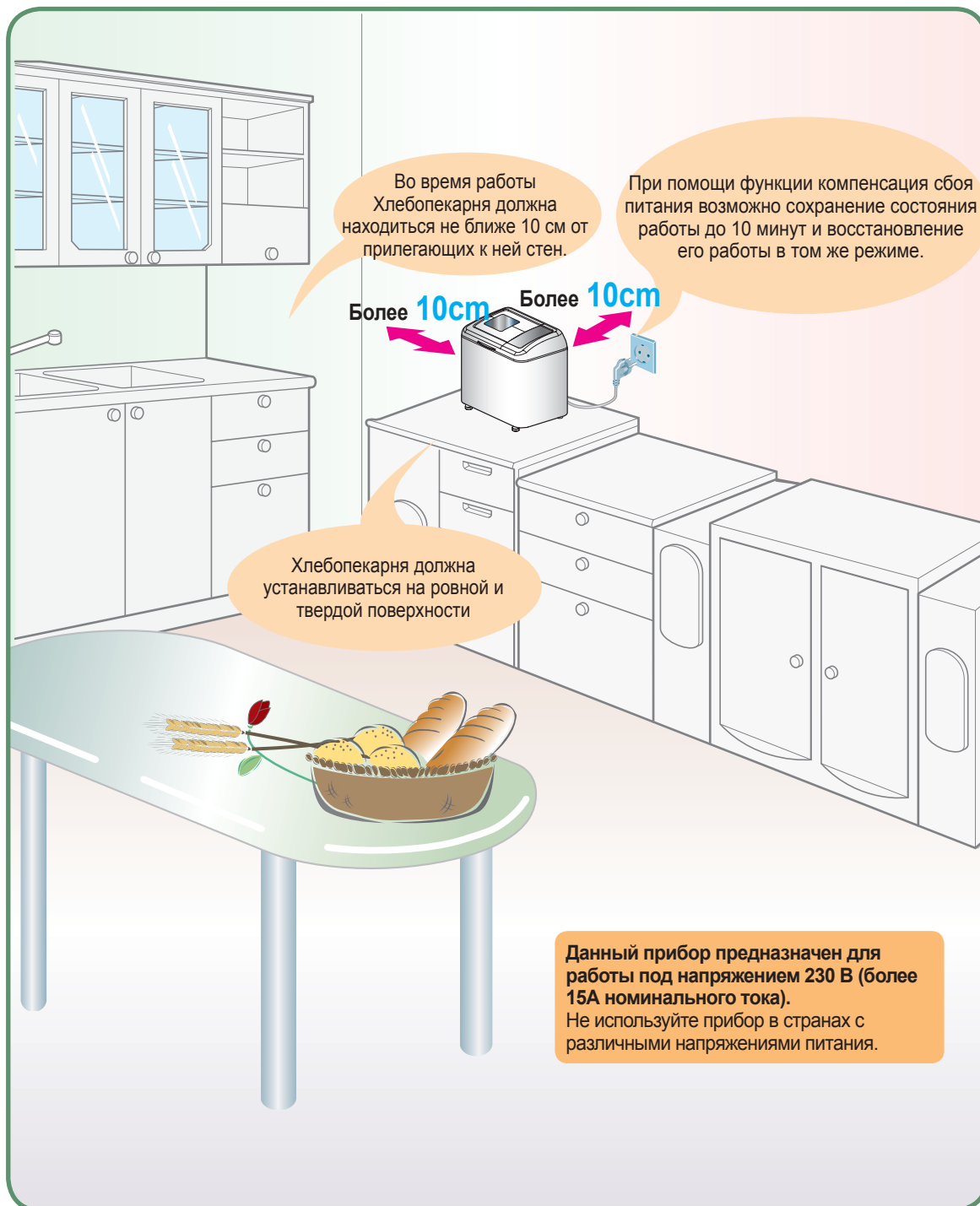
Иначе это может вызвать повреждения прибора или нарушение техники безопасности.



При первом использовании продукции (особенно при нагреве обогревателя) нагреватель и другие внутренние компоненты накаляются, что может вызвать запах или характерный шум. Поскольку нет противопоказаний, можно смело пользоваться продукцией.

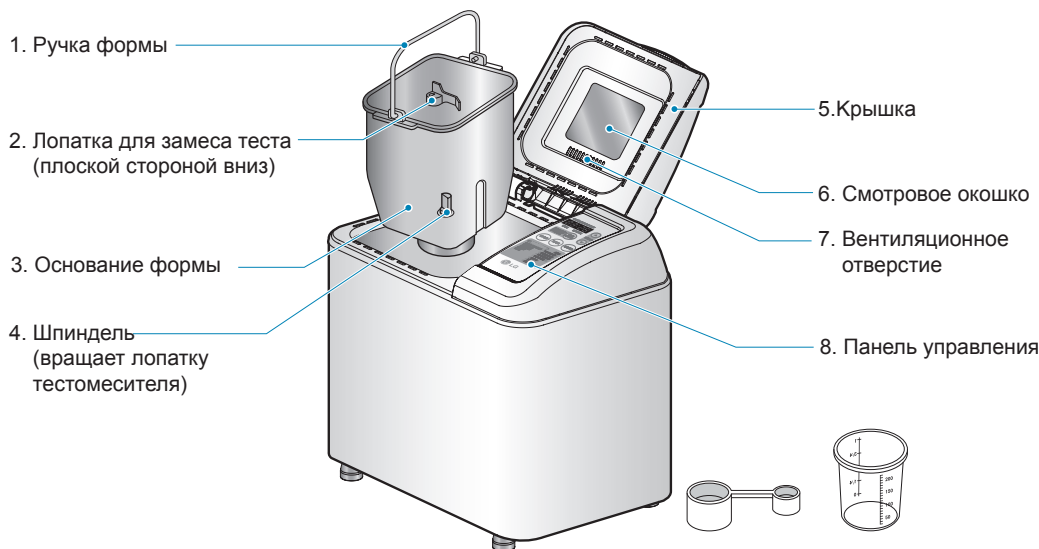
Инструкции по установке и подаче питания

Установите прибор в хорошо проветриваемом месте для избежания возникновения риска опасностей.



Основные элементы конструкции

Основной корпус



Аксессуары:

Мерная чашка для жидкостей: объем - 230 мл

Столовая ложка: объем -15 гр.

Чайная ложка: объем -5 гр.

ПРИМЕЧАНИЕ: Полиоксиметилен сополимер, указанный в разделе "Лопатка для замеса теста", можно безопасно использовать в качестве изделия или элемента изделия, предназначенного для взаимодействия с пищевыми продуктами, согласно с предписанными условиями Управления по санитарному надзору за пищевыми продуктами и медикаментами.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Эксплуатация пекарни без пищевого сырья может привести к плавлению лопатки для замеса теста.

Операционная часть

1. Индикатор оставшегося времени.

Отображает время, оставшееся до завершения процесса выпечки хлеба или приготовления теста.

2. Индикатор программирования.

На нем отображаются цифры от 1 до 8 соответственно выбранной программе. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

4. Кнопка управления выпечкой.

Используется для получения светлой, средней или темной корочки.

3. Выбор программы:

РУССКИЙ ПОВАР
МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ
БОРОДИНСКИЙ
ТЫКВЕННЫЙ
СМЕТАННЫЙ
РЖАНОЙ
КУЛИЧ

- ОСНОВНОЙ
- СПЕЦИАЛЬНЫЙ
- ФРАНЦУЗСКИЙ
- БЫСТРЫЙ
- ТЕСТО
- КЕКС
- ДЖЕМ

5. Индикатор управления выпечкой.

При нажатии кнопки ЦВЕТ КОРОЧКИ на дисплее появляются буквы А, В или С для обозначения выбранного режима управления выпечкой. После нажатия кнопки ПУСК индикация исчезает.

6. Таймер. Используется для задержки времени приготовления хлеба. Установка производится нажатием кнопки. Временной шаг при установке составляет 10 мин., за счет чего время можно изменять в диапазоне от 4:10 до 13:00. Для приготовления джемов программа **Таймер** не используется.

7. ПУСК. После установки выбранной программы, степени цвета корочки и Таймера (если требуется), нажмите кнопку ПУСК для запуска процесса приготовления теста и выпекания хлеба.

8. Кнопка СТОП. Используется для отмены выбранной программы. Также может использоваться для отмены программирования Таймера.

9. Выбор программы выпечки хлеба. Для выбора программы выпечки хлеба нажмите на эту кнопку.

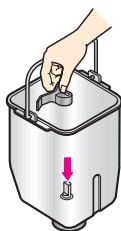


Примечание: при необходимости прекратить обработку выбранной программы, нажмите и удерживайте более 1 секунды кнопку СТОП.

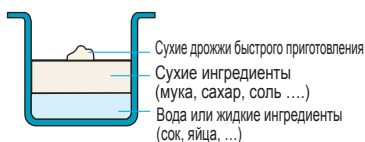
Инструкции по применению каждой программы

Программы приготовления хлеба («Русский Повар», Основного, Специального, Французского и Быстрого хлеба)

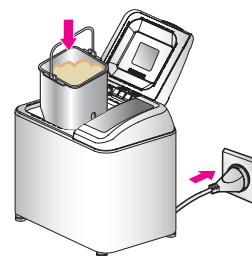
- 1** Откройте крышку и выньте форму. Установите лопатку тестомесителя на шпindel.



- 2** Заложите в форму необходимые продукты. Проследите за тем, чтобы дрожжи находились сверху муки и не касались жидкости. Это является обязательным условием получения хороших результатов.

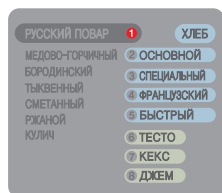


- 3** Установите форму в Хлебопечарню. Аккуратно закройте крышку. Подключите Хлебопечарню к сети: при этом загорится дисплей. Экран дисплея перед выбором программы **.. ..**.

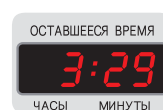


Эксплуатация пекарни без пищевого сырья может привести к плавлению лопатки для замеса теста.

- 4** Выберите необходимую программу и степень запекания хлеба (светлая, средняя или темная корочка). На дисплее высвечивается программа «Русский повар» со средней степенью запекания



- 5** Нажмите кнопку ПУСК. Обратите внимание, что на дисплее высвечивается время до завершения процесса приготовления хлеба: 3:29. Для Французского хлеба высвечивается время 4:00, из которых первые 20 минут уходят на прогрев ингредиентов и выпитывания мукой влаги.



В случае неправильного выбора программы, нажмите и удерживайте кнопку СТОП в течение 1 секунды. При выводе на дисплее **.. ..**, выберите программу еще раз.

- 6** Бипер подаст 8 звуковых сигналов, напоминающих о готовности хлеба и его остывании. **:H** По завершении приготовления хлеба, если Вы его не достали сразу из формы, Хлебопечарня сразу переходит в режим его подогрева и сохранения в горячем состоянии в течение 3 часов.

- 7** Нажмите кнопку СТОП и удалите форму из Хлебопечарни, пользуясь кухонными рукавичками. Опрокиньте форму вверх дном и потрясите несколько раз, пока испеченный хлеб не выскользнет из нее на подготовленную салфетку. Не забудьте удалить из выпеченного хлеба лопатку тестомесителя.

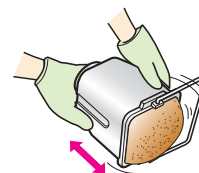
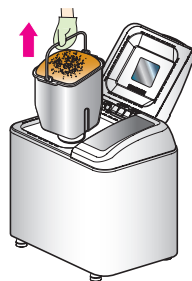


Внимание!

По завершении выпекания хлеба бипер подает 4 звуковых сигнала. После этого начинается остывание. Если Вы хотите подать на стол свежее испеченный хлеб, сразу нажмите кнопку СТОП.

- За 20 минут до завершения выпекания хлеба бипер подает 4 звуковых сигнала. **0:20** После этого начинается остывание (кроме программы быстрого выпекания).
- При завершении выпекания хлеба бипер подает 8 звуковых сигнала. **:H** Завершение остывания / начало подогрева хлеба (для программы быстрого выпекания 4 звуковых сигнала)
- При завершении подогрева хлеба бипер подает 8 звуковых сигнала. Завершение подогрева хлеба. **End**

*Извлеките хлеб из прибора по завершению его выпечки.



Форма, тестомеситель и сам хлеб очень горячие. Для изъятия формы пользуйтесь кухонными рукавичками. После каждого использования выключайте Хлебопечарню из сети.

Программы (ТЕСТО, КЕКС, ДЖЕМ)

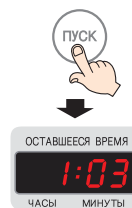
Программа приготовления теста

- 1** Перед началом работы выберите рецепт в главе «Рецепты» и добавьте все ингредиенты в форму. Поместите форму в печь, закройте крышку.



Извлеките тесто из прибора сразу после завершения процесса приготовления теста, иначе тесто может забродить.

- 2** Выберите меню «ТЕСТО» ('6-'), нажмите ПУСК. Счетчик «ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ» показывает 1:03, печь начинает замешивать тесто.

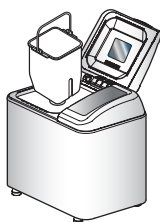


- 3** По завершению процесса звуковой сигнал прозвучит 8 раз. Нажмите кнопку «Стоп» и извлеките тесто.

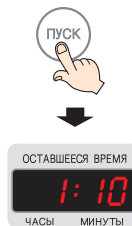


Программа приготовления Кекс

- 1** Приготовьте тесто для кекса, следуя рецепту, данному в этом руководстве. Поместите тесто в печь и закройте крышку.



- 2** Выберите меню «КЕКС» ('7-'), нажмите ПУСК. Кекс будет готов через 1 час 10 минут.

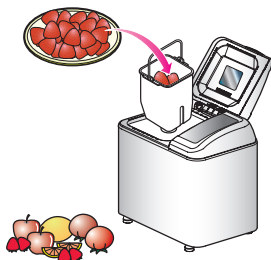


- 3** По завершению процесса звуковой сигнал прозвучит 8 раз. Нажмите кнопку «Стоп» и извлеките форму.

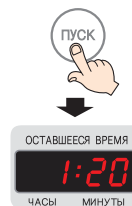


Программирование режима Джем

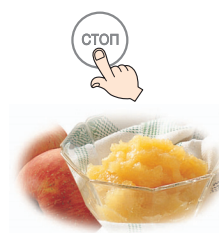
- 1** Добавьте все ингредиенты в форму. Поместите форму в печь, закройте крышку.



- 2** Выберите меню «ДЖЕМ» ('8-'), нажмите ПУСК. Время приготовления джема 1 час 20 минут.



- 3** По завершению процесса звуковой сигнал прозвучит 8 раз. Нажмите кнопку «Стоп» и надев кухонные рукавички, извлеките форму.



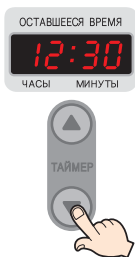
Программирование Таймера [Опция приготовления хлеба, теста]

1 При нажатии кнопки ▲ ТАЙМЕР время на дисплее будет увеличиваться на 10 минут.



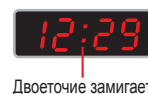
7 часов и 30 минут до завершения процесса выпекания хлеба

2 При нажатии кнопки ▼ ТАЙМЕР время на дисплее будет уменьшаться на 10 минут.



12 часов и 30 минут до завершения процесса выпекания хлеба

3 После настройки таймера нажмите ПУСК. По завершению вы можете насладиться вкусом свежего хлеба.



Двоеточие мигает.

Нажмите кнопку ПУСК. При этом дисплей будет мигать. Через минуту на дисплее появится время, уменьшенное на одну минуту, и Таймер будет продолжать свой отсчет.

Управление выпечкой

Функция ЦВЕТ КОРОЧКИ используется для выбора степени запекания корочки, которая может иметь среднюю, светлую или темную окраску.



Выбор степени запекания происходит по циклу: средняя, светлая, темная.



Примечание: при желании получить среднюю степень запекания, кнопку управления выпечкой нажимать не следует, так как она автоматически включается в начале выпекания.

Характеристики программ

Программа/ Таймера	Русский Повар	Основной	Специальный	Французский	Быстрый	Тесто	Кекс	Джем
Установка Таймера	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-	-
Прогрев	-	-	-	20 мин	-	-	-	10 мин
1-й замес	7 мин	7 мин	7 мин	13 мин	7 мин	6 мин	-	-
Отдых	5 мин	5 мин	5 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-	-
2-й замес	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-	-
1-й подъем	40 мин	40 мин	40 мин	20 мин	13 мин	40 мин	-	-
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-
2-й подъем	26 мин	26 мин	26 мин	15 мин	-	-	-	-
Формовка	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-	-
3-й подъем	50 мин	50 мин	50 мин	40 мин	52 мин	-	-	-
Выпечка	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин	60 мин
Остывание	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	-	-	10 мин	10 мин
Подогрев	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа	-
Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец	Конец
Итого	3:30	3:30	3:30	4:00	1:59	1:03	1:10	1:20



Примечание

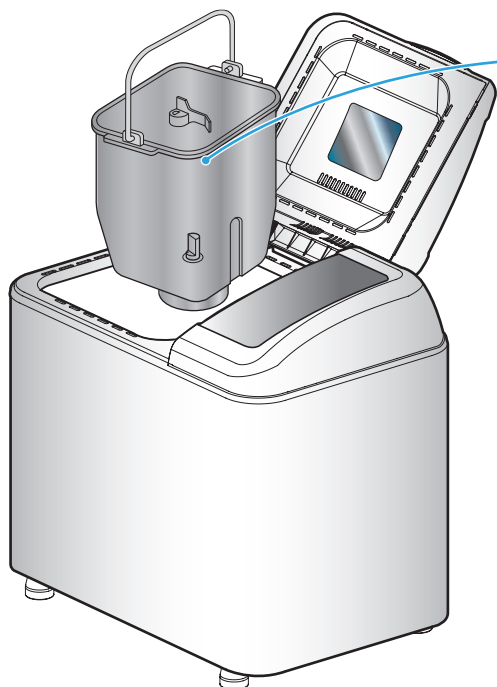
"Гудок-гудок-гудок-гудок-гудок-гудок" (8 раз)

Функция автоматического оповещения для добавления вторичных ингредиентов: Когда пользователи выбирают меню, необходимое для вторичных ингредиентов, данная функция предлагает пользователям указывать время добавления ингредиентов 8 звуковыми сигналами.

Опция	Время сигнала	Сообщение на индикаторе	
РУССКИЙ ПОВАР ОСНОВНОЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ	за 9 минут до завершения второго смешивания		3 часа и 15 минут до завершения процесса выпекания хлеба
ФРАНЦУЗСКИЙ	за 9 минут до завершения второго смешивания		2 часа и 34 минуты до завершения процесса выпекания хлеба
Быстрый	за 5 минут до завершения второго смешивания		1 час и 45 минут до завершения процесса выпекания хлеба

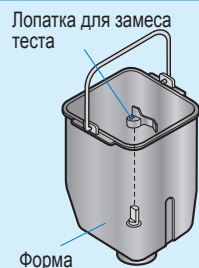
* Вторичные ингредиенты необходимо мелко нарезать перед добавлением.

Инструкция по содержанию прибора в порядке после использования



Форма / Лопатка для замеса теста

- Тщательно очищайте форму и лопатку для замеса теста влажной тряпкой, после чего протирайте насухо.
- Для облегчения снятия лопатки тестомесителя заполните форму мыльной водой и дайте постоять минут 30.



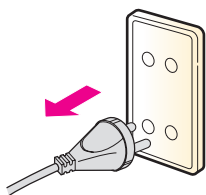
Основной корпус

- Полностью исключите возможность погружения Хлебопекарни, ее шнура или вилки в воду. Удалите все инородные вещества с помощью сухой ткани.
- Для долгосрочного хранения полностью высушите прибор.
- Высушите прибор, оставив крышку открытой на 1 день для избежание застоя запаха.



⚠ Примечание касательно очистки

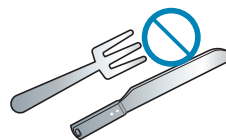
- 1** Отключите прибор от питания перед очисткой.



- 2** Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, такими как бензол или полирующие вещества.



- 3** Во избежание повреждения специального непристающего покрытия не используйте для чистки металлические скребки или другие предметы



Прежде, чем вызвать мастера

Проблемы и решения

Консистенция теста может быть проверена в течение первых 5 минут его вымешивания. Тесто должно быть мягким и эластичным. Если оно получилось слишком тугим, добавляйте туда воду по одной чайной ложке. Если тесто получилось слишком жидким, добавляйте в него муку по одной столовой ложке.

Проблема	Решение
Тесто плохо поднимается.	<ul style="list-style-type: none">• Слишком горячая жидкость (свыше 30-40 град.).• Старые дрожжи или мало дрожжей.• Ингредиенты были слишком холодными.• Слишком много соли.
Испеченный хлеб выходит за края формы.	<ul style="list-style-type: none">• Слишком много теста.• Тесто слишком подошло (уменьшите норму закладки дрожжей).• Слишком много сахара.
Корочка слишком бледная.	<ul style="list-style-type: none">• Недостаточно сахара.
Хлеб плохо хранится.	<ul style="list-style-type: none">• Хлеб хранится до 3 дней в холодильнике.
Тесто вне формы плохо поднимается и растекается по противню.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком жидкое.
Тесто оседает во время выпекания.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).
Хлеб имеет грубую структуру и крошится.	<ul style="list-style-type: none">• Тесто слишком подошло (несколько уменьшите норму закладки дрожжей).
У хлеба имеется посторонний запах.	<ul style="list-style-type: none">• Использовались несвежие пищевые продукты.• Заложено слишком много дрожжей.
Хлеб получился клейким и режется неровно.	<ul style="list-style-type: none">• Для резки пользуйтесь специальным хлебным ножом.• Прежде чем резать, дайте хлебу достаточно остыть.

Вопросы и ответы

Вопросы:

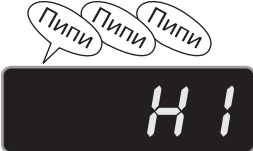
1. Почему высота и форма каждого хлеба при выпечке различные?
2. Почему у хлеба появился необычный запах?
3. Почему лопатка тестомесителя запекается в хлеб?
4. Почему у хлеба испачкан в муке один уголок?
5. Почему Таймер нельзя установить более, чем на 13 часов?
6. Можно ли ингредиенты добавлять в половине порции или в двойной порции?
7. Можно ли пользоваться свежим молоком вместо сухого?
8. Тесто плохо поднимается?

Ответы:


1. Высота и форма хлеба могут отличаться в зависимости от ингредиентов, комнатной температуры и продолжительности цикла. Кроме того, они зависят от точности закладки продуктов согласно рецептуре.
2. В тесто могли попасть испорченные продукты или могла превыситься дозировка дрожжей. Всегда пользуйтесь только свежими продуктами. Очень важно соблюдать точность измерений при закладке продуктов.
3. Это является нормой при пользовании Хлебопекарней. Для извлечения лопатки из хлеба пользуйтесь неметаллическим предметом. Внимание: лопатка тестомесителя может быть горячей.
4. Появление муки по краям хлеба может быть вызвано не полным перемешиванием при замесе теста. Излишки муки уберите с хлеба.
5. Задержка Таймера может отрицательно сказаться на результатах выпекания хлеба.
6. Нет. Если продуктов будет слишком мало, тесто будет плохо замешано. Если продуктов будет слишком много, тесто при подъеме не уместится в отведенной для него форме.
7. Да. Но при этом строго следите за соблюдением количественных пропорций. Свежее молоко не рекомендуется использовать при выпекании хлеба по команде Таймера. Это может привести к его свертыванию до начала процесса выпекания.
8. Если температура используемой жидкости будет очень низкая, тесто может не подняться должным образом, поскольку дрожжи не дадут требуемой закваски

Сигналы на дисплее

Когда нажимается кнопка ПУСК.

<p>Дисплей</p> 	<p>Причина Хлебопечка перегрелась. Это может происходить в случае повторного непрерывного применения.</p>	<p>Как перезапустить Когда печь остынет, нажмите кнопку ПУСК и снова начните процесс.</p>
---	--	--


Во время работы Хлебопечки

<p>Во время работы пекарни оставшееся до конца выполнения программы время высвечивается следующим образом:</p> 	<p>Во время работы Хлебопечки произошло отключение питания.</p>	<p>Очистите форму от теста и начните процесс заново.</p>
---	---	--

Технические характеристики

Питание		Пер. ток 230В 50 Гц
Потребляемая мощность	Нагревательный элемент	560 Вт
	Двигатель тестомесителя	100 Вт
Размеры		347X231x352 мм
Вес		Около 6.8кг
Таймер		Таймер на 13 часов
Шнур		Около 1 метра
Предохранитель	Основного нагревателя	144 °С
	Двигателя тестомесителя	135 °С

Прежде, чем вызвать мастера, убедитесь в следующем:

Проблемы при выпечке		Хлебопечка не работает	Из вентиляц. отверстий идет дым и пахнет горелым	Края хлеба провалены, а снизу не пропечен	Хлеб слишком подожел
Проверьте					
операционные ошибки	Отключена от сети	●			
	Жаровня перегрелась	●			
	Ингредиенты теста попали на нагревательный элемент		●		
	Кнопка СТОП была нажата после начала работы				
	Во время работы была открыта крышка Хлебопечки				
	Неправильно выбрана программа выпекания хлеба (режим приготовления хлеба)			●	
	Хлеб оставался в форме слишком долго после выпекания				
	Хлеб начали резать сразу после выпекания (не выпущен пар из горячего хлеба)				
	Вода добавлялась после замеса муки				
проблемы с ингредиентами	Не установлена лопатка тестомесителя				
	Не хватает муки				
	Чрезмерно холодно				
	Слишком много муки				●
	Не хватает дрожжей				●
	Слишком много дрожжей				●
	Не заложены дрожжи				●
	Не хватает воды				●
	Слишком много воды				●
	Не заложен сахар				●
	Нарушена рецептура закладки ингредиентов				●
	Использовалась старая мука				●
	Неправильно выбран сорт муки				●
	Дрожжи попали в воду до начала замеса				●
	Использовались старые дрожжи				●
Неправильно выбран сорт дрожжей				●	
Нарушена температура воды (горячая или холодная)				●	

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Как приготовить 17 стр.

Требуемые ингредиенты 18 стр.

Ингредиенты и инструменты для выпекания хлеба 19 стр.

Программа приготовления хлеба 20~31 стр.

Русский Повар

1. МЕДОВО-ГОРЧИНЫЙ	700, 1000 гр.	20 стр.
2. БОРОДИНСКИЙ	700, 1000 гр.	20 стр.
3. ТЫКВЕННЫЙ	700, 1000 гр.	21 стр.
4. СМЕТАННЫЙ	700, 1000 гр.	21 стр.
5. РЖАНОЙ	700 гр.	22 стр.
6. ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ	700 гр.	22 стр.

Столовый хлеб

1. Белый хлеб	500, 700, 1000 гр.	23 стр.
2. Кукурузный хлеб (Быстрый)	700, 1000 гр.	23 стр.
3. Яичный хлеб (Быстрый)	700, 1000 гр.	24 стр.
4. Французский хлеб	500, 700, 1000 гр.	24 стр.
5. Луковый хлеб	700, 1000 гр.	25 стр.
6. Картофельный хлеб	500, 700, 1000 гр.	25 стр.
7. Пшеничный хлеб	500, 700, 1000 гр.	26 стр.
8. Пшеничный хлеб с глютеном	500, 700, 1000 гр.	26 стр.

Особый хлеб

1. Укропный хлеб	500, 700, 1000 гр.	27 стр.
2. Овсяный хлеб (Быстрый)	500, 700, 1000 гр.	27 стр.
3. Праздничный хлеб (Быстрый)	1000 гр.	28 стр.
4. Кунжутный хлеб	1000 гр.	28 стр.
5. Пивной хлеб (Быстрый)	700 гр.	28 стр.

Хлеб к чаю

1. Хлеб с изюмом и кофе (Быстрый)	500, 700, 1000 гр.	29 стр.
2. Молочный хлеб	700, 1000 гр.	29 стр.
3. Апельсиновый хлеб	700, 1000 гр.	30 стр.
4. Маковый хлеб (Быстрый)	700, 1000 гр.	30 стр.
5. Хлебная баба	1000 гр.	31 стр.
6. Шоколадный хлеб (Быстрый)	700 гр.	31 стр.
7. Кофейный хлеб (Быстрый)	700 гр.	31 стр.
8. Медово-горчичный хлеб (Быстрый)	700 гр.	31 стр.

Специальная программа 32~39 стр.

Кекс

1. Шоколадный кекс	32 стр.
2. Кокосовый кекс	32 стр.
3. Кекс к кофе	33 стр.
4. Маковый кекс	33 стр.
5. Кекс "Золотой"	34 стр.
6. Белый кекс	34 стр.
7. Мраморный кекс	34 стр.

Джем

1. Клубничный	35 стр.
2. Черничный	35 стр.
3. Яблочный	35 стр.
4. Абрикосовый	35 стр.
5. Апельсиновый	35 стр.
6. Вишневый	35 стр.

Тесто

1. Пельмени	36 стр.
2. Пицца (бездрожжевая)	36 стр.
3. Пицца (дрожжевая)	36 стр.
4. Багели	37 стр.
5. Пахтовые плюшки	37 стр.
6. Сырный хлеб	38 стр.
7. Плюшки с корицей	38 стр.
8. Булочки к обеду	39 стр.
9. Пшеничные булочки	39 стр.

БЫСТРОЕ ВЫПЕКАНИЕ ХЛЕБА / Ознакомьтесь с руководством по приготовлению перед началом быстрого выпекания хлеба. Для этого выберите программу быстрого выпекания хлеба, так как использование дрожжей данной программы отличается от программы обычного выпекания хлеба. А также, вы можете быстро выпечь хлеб, используя "Программу 5А", указанной в руководстве.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Как приготовить...



Как приготовить вкусный хлеб...

После завершения процесса выпекания извлеките хлеб из прибора.

Если вы оставите хлеб в приборе на длительное время, пар может сделать хлеб мягким, поэтому вынимайте хлеб непосредственно после завершения процесса выпекания и разрежьте его, чтобы дать ему немного остыть.

Во-вторых, если хлеб остынет до температуры тела, самое время насладиться сочным и мягким хлебом.

В-третьих, хлеб необходимо держать в пластиковой упаковке в морозильной камере при длительном хранении и, когда вы разогреете хлеб в микроволновке, печи или тостере, вы получите первоначальный вкус.

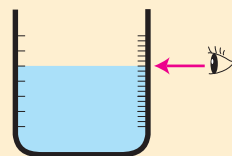
Правильный рецепт

- В случае если вы не пользуетесь рецептами в руководстве по приготовлению, хлеб не будет выпекаться, так как данная опция автоматически запрограммирована в приборе. Пожалуйста, используйте хлебопечку с указанным количеством выбранных опций меню и не регулируйте количество ингредиентов в произвольном порядке.
- Измеряйте вес ингредиентов, используя мерный стакан или мерную ложку, в соответствии с руководством по приготовлению.
- Для выпекания хлеба необходимо использовать твердые сорта пшеничной муки. Но для пирогов используйте невосходящую муку.
- Не используйте функцию дополнительного времени для скоропортящихся ингредиентов, таких как однодневные продукты или яйца.
- Если вы не получили желаемый хлеб, используя прибор, снова внимательно прочтите инструкцию и вы снова привыкнете к применению хлебопечки, увеличивая время ее использования.
- Необходимо использовать сухие дрожжи быстрого приготовления, хранить их в сухом и прохладном месте и использовать при комнатной температуре.
- При добавлении сухих дрожжей быстрого приготовления положите их в конце процесса во избежание намокания дрожжей.
- Температура воды должна быть 20~35 °C.
(Если используется вода большей или меньшей температуры, могут возникнуть проблемы с брожением дрожжей.)
- Перед быстрым выпеканием хлеба посмотрите руководство по приготовлению.
- Вы можете быстро испечь хлеб, используя "Программу 5A", указанную в руководстве.

Метод измерения

• Измерение жидкости

Используйте мерный стакан из прозрачного материала, и измеряйте жидкий ингредиент на горизонтальной поверхности, чтобы жидкость сравнялась с линией шкалы измерения.



• Измерение ингредиентов порошкового типа

Ингредиенты с дозированием по ложке. Сравнить верхнюю часть ингредиентов в ложке линией с маркировкой мерки, используя нечто вроде лопаточки.



• Измерение муки

Тщательно просеять ложку муки и засыпать в мерный стакан.

1 стакан муки = 120г

1СТ. = 1ст.л. = 1 столовая ложка 15мл

1ч.л. = 1 чайная ложка = 5мл

Вес муки (г)	530	450	430	410	330	200	140
Приведенный объем (CUP)	4 $\frac{3}{8}$	3 $\frac{3}{4}$	3 $\frac{5}{8}$	3 $\frac{3}{8}$	2 $\frac{3}{4}$	1 $\frac{5}{8}$	1 $\frac{1}{8}$

1 СТАКАН (мерный стакан) = 230мл муки 1 СТАКАН = около 120г

*Вес муки (г) превращают в объем (СТАКАН, мл) для пользователей, которые не могут измерить вес муки при помощи мерного стакана, встроенного в прибор.
(1 стакан муки может весить по-разному в зависимости от измерения и окружающей среды.)



Предупреждение

Измеряйте муку на единицу точного грамма для успешного выпекания хлеба.

Требуемые ингредиенты

Все остальные ингредиенты каждый пользователь может добавлять по своему вкусу, в зависимости от фантазии, получая тем самым бесконечное множество вариаций хлеба.



1. Яйцо

Усиливает вкус и аромат.

Помогает окрасить хлеб и стимулирует процесс ферментации.

2. Мука

Мука бывает сильная, средняя и слабая. Сильная мука обладает наиболее отличными хлебопекарными свойствами, изделия из нее имеют хороший объем и мелкую развитую пористость. Рекомендовано, чтобы в муке содержалось более 12% белка, в ином случае могут возникнуть проблемы снижения массы и ухудшения вкуса хлеба. К тому же некоторые специи могут повлиять на производительность хлебопечки.

3. Сахар и содержание сахара

Требуется для желтой окраски и сладкого аромата хлеба. Пользователи могут применять другие ингредиенты, содержащие сахар, такие как мед. В случае использования фруктов с высоким содержанием сахара или цукатов, необходимо скорректировать общее количество сахара для приготовления.

4. Жиры

Жиры способствуют получению более эластичного теста и придают свой аромат пище. В наших рецептах мы рекомендуем использовать для теста растительное масло, которое так же можно заменять животными жирами, сливочным маслом или маргарином.

5. Сливки

Свежие сливки жирнее, чем взбитые, и намного легче отделить жир, чем взбить сливки. Взбитые сливки представляют собой обработанные сливки, которые хороши для украшения пищи во взбитой форме.

6. Дрожжи

Дрожжи представляют собой живые бактерии, которые вырабатывают спирт и двуокись углерода путем расщепления сахара, поднимают тесто и имеют свой запах и цвет. Уровень поднятия хлеба может меняться в зависимости от окружающей среды и влажности. Объем и качество хлеба может быть разным в зависимости от количества дрожжей, поэтому пользователи могут добавлять достаточное количество дрожжей для приготовления пищи. Наш прибор предусматривает использование только сухих дрожжей быстрого приготовления, которые не требуют предварительного брожения. Не рекомендовано применение соды, кроме сухих дрожжей быстрого приготовления.

7. Молочные продукты

Придают вкус и питательную ценность. В основном используются порошковое и обезжиренное сухое молоко.

8. Вода

Температура воды должна быть в пределах 20~35 °C (В ином случае могут возникнуть проблемы с ферментацией дрожжей).

9. Соль

Улучшает вкус хлеба и контролирует ферментацию дрожжей.

Ингредиенты и инструменты для выпекания хлеба

Различные инструменты и оборудования для приготовления хлеба, такие как мерный стакан, ложка и печь.



Советы по выбору ингредиентов

Используйте только свежие ингредиенты, и соблюдайте точность измерений при закладке продуктов, используя мерную ложку или стакан.



⚠️ Примечания касательно применения дрожжей

Наши хлебобулочные изделия предусматривают использование только сухих дрожжей быстрого приготовления.

Типы дрожжей включают свежие дрожжи, сухие дрожжи и сухие дрожжи быстрого приготовления, которые не требуют предварительного брожения.

После использования дрожжей запечатайте оставшуюся часть дрожжей, положите в герметичный контейнер и храните в холодильнике.

При повторном использовании нагрейте дрожжи до комнатной температуры.

Не используйте просроченные дрожжи, они испортят вкус хлеба.

Программа приготовления хлеба

Русский Повар



Медово-горчичный хлеб

Ингредиенты:	700гр	1000гр	Совет «Русского Повара»
Вода	1 чашка	1,5 чашки	*Если горчица жгучая, то добавляйте 1 чайную ложку
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки	
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Сухое молоко	1 столовая ложка	3 столовые ложки	
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сладкая горчица	2 чайные ложки	3 чайные ложки	
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	
Программы	1А (Русский Повар)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Бородинский хлеб

Ингредиенты:	700гр	1000гр
Вода теплая (30°С)	1 чашка	1,5 чашки
Пшеничная мука	2,3 чашки	3,3 чашки
Ржаная мука	0,6 чашки	0,8 чашки
Солод	3,5 столовые ложки	5 столовых ложек
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Мед	1 столовая ложка	1,5 столовые ложки
Кориандр молотый	2 столовые ложки	2,5 чайные ложки
Кориандра цельного	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Яблочный уксус	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Растительное масло	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	1А (Русский Повар)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре (кроме кориандра цельного, который добавляется позже).
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Русский Повар.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По истечении 15 минут откройте крышку Хлебопекарни и добавьте кориандр цельный.
8. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Тыквенный хлеб

Ингредиенты:	700гр	1000гр	Совет «Русского Повара»
Вода	0,75 чашки и 2 столовые ложки	1,3 чашки	*Тыкву лучше натереть на терке
Тыква	0,5 чашки	0,7 чашки	
Пшеничная мука	3,25 чашки	4,3 чашки	
Соль	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	
Ванильный сахар	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Дрожжи	1,75 чайные ложки	2 чайной ложки	
Жареные тыквенные семечки	0,3 чашки	0,5 чашки	*Тыквенные семечки желателно слегка размолоть.
Программы	1А (Русский Повар)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте тыквенные семечки.
8. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Сметанный хлеб

Ингредиенты:	700гр	1000гр	Совет «Русского Повара»
Сметана 25%	125 гр.	150 гр.	*Если сметана не очень густая, количество муки можно увеличить на 1 столовую ложку Сливочное масло
Вода	0,5 чашки	0,7 чашки	
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки	
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	
Сахар	3 столовые ложки	3 столовые ложки	
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки	
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки	
Жареные семечки подсолнечника	0,3 чашки	0,5 чашки	По желанию можно заменить кунжутом.
Программы	1А (Русский Повар)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После сигнала биппера добавьте семечки.
8. После окончания цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Русский Повар

Ржаной хлеб (с закваской)-Старинный Русский Рецепт

Внимание: Для выпечки ржаного хлеба необходимо заранее приготовить специальную закваску по старинному русскому рецепту, которая может использоваться в дальнейшем для выпечки 10-15 буханок. Время вызревания закваски 18 часов. Только после этого она может использоваться для выпечки хлеба.

Ингредиенты:	Закваска	Приготовление
Вода	2 чашки	В большой, неметаллической, широкой посуде смешать все ингредиенты до однородной массы и поставить для вызревания в теплое место. Через 3 часа закваску нужно перемешать. Время ферментации 18 часов. Далее готовую закваску хранят в холодильнике.
Ржаная мука	3 чашки	
Сахар	3 чайные ложки	
Дрожжи	1 чайная ложка	

Ингредиенты:	700 гр.	Советы «Русского Повара»
Вода	1 чашка	* Чайная заварка должна быть крепкой и добавлять ее в тесто лучше горячей (4 пакетика черного чая опустить в 0,25 чашки горячей воды, настоять 5 минут, затем добавить в замешиваемое тесто).
Пшеничная мука	2 чашки	
Ржаная мука	2 чашки	
Закваска	1 столовая ложка	
Чайная заварка	0,25 чашки	
Яблочный уксус	1 чайная ложка	
Соль	1,5 чайные ложки	
Сахар	2 столовые ложки	
Сухое молоко	2 столовые ложки	
Растительное масло	2 столовые ложки	
Дрожжи	1,5 чайные ложки	
Программы	1А (Русский Повар)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пасхальный кулич

Ингредиенты:	700гр		Совет «Русского Повара»
	1 закладка (опара)	2 закладка	Глазурь для украшения Пасхального Кулича: 200гр. сахарной пудры просеять через сито в миску. Добавить 2 столовые ложки горячего молока. Растирать массу деревянной ложкой до тех пор, пока она не станет однородной и блестящей. Залить глазурью остывший Кулич и украсить цветным пшеном.
Вода	50 мл	-	
Яйцо	4 шт	-	
Соль	-	0,5 чайной ложки	
Сахар	2 столовые ложки	2 столовые ложки	
Ванильный сахар	-	1 чайная ложка	
Сливочное масло	6 столовых ложек	-	
Пшеничная мука	2 чашки	1 чашка	
Дрожжи	2 чайные ложки	0,5 чайной ложки	
Изюм	-	0,5 чашки	
Программы	1А (Русский Повар)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты 1-ой закладки по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в хлебопекарню.
4. Выберите меню РУССКИЙ ПОВАР.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. Заранее подготовьте ингредиенты для 2-ой закладки, не смешивая их.
8. После звукового сигнала биппера добавляйте поочередно ингредиенты 2-ой закладки согласно рецепту.
9. По окончании цикла вытащите форму, пользуясь рукавичками.

Столовый хлеб



Режим быстрой выпечки подходит только для быстрого приготовления хлеба. Использование данного режима может привести к снижению массы выпекаемого хлеба, чем при опции обычной выпечки. по причине короткого времени брожения хлеба. Однако качество продукта остается превосходным.

Белый хлеб

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. ложки	1,25 чашки	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3,3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Программы	2А (ОСНОВНОЙ)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кукурузный хлеб

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1 чашка	1 чашка и 2 столовые ложки
Пшеничная мука	2,25 чашки	3 чашки
Кукурузная мука	0,75 чашки	1 чашка
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Консервированная сладкая кукуруза (без жидкости)	0,3 чашки	0,5 чашки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	5А (Быстрый)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании выпекания выньте хлеб из формы, используя рукавички.

Столовый хлеб

Яичный хлеб

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
2 яйца, остальное - вода	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки	3,5 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	2,25 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	5А (Быстрый)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Французский хлеб

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. ложки	1 чашка и 2 ст. ложки	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	3 столовые ложки	4 столовые ложки
Дрожжи	1,25 чайной ложки	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Программы	4А (Французский)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Столовый хлеб

Луковый хлеб

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. л.	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Сахар	2 столовая ложки	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовая ложки	3 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	4 столовые ложки
Рубленый лук	0,3 чашки	0,5 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	4А (Французский)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Картофельный хлеб

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	0,75 чашки	1 чашка и 3 ст.л.	1,25 чашки
Масло растительное	2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Лимонный сок	1 чайная ложка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Пшеничная мука	2 столовые ложки	3 чашки	4,3 чашки
Быстрорастворимое картофельное пюре	1,25 чайной ложки	0,3 чашки	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	4 чайные ложки	2 ст. ложки	0,25 чашки
Белый перец	0,15 чайной ложки	0,25 чайной ложки	0,5 чайной ложки
Зеленый лук	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2 чайные ложки
Программы	2А (Основной)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим ТЕМНАЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Столовый хлеб

Пшеничный хлеб

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 стол. л.	1 чашки и 3 стол. л.	1,5 чашки и 1 стол. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	0,25 чашки	0,3 чашки
Сухое молоко	1 столов. ложка	2 столов. ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столов. ложка	2 столов. ложки	2 столовые ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	4А (Французский)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пшеничный хлеб с глютеном

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки и 2 ст. л.
Пшеничная мука	2 чашки	3,25 чашки	4 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки
Мед	2 столовые ложки	3 столовые ложки	0,3 чашки
Сухое молоко	1 столов. ложка	3 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	1 столов. ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Глютен (панифарин)	1 чайная ложка	2 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,5 чайные ложки	1,75 чайные ложки	2 чайные ложки
Программы	4А (Французский)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопечарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Особый хлеб



Меню, отмеченные как режимы быстрого приготовления хлеба, подходят только для функции быстрого приготовления хлеба. Во время быстрого выпекания хлеба хлеб может быть меньше, чем при опции нормального режима выпекания, даже из того же самого меню, по причине короткого времени брожения.

Однако нет никаких проблем по качеству, поэтому пользователи могут наслаждаться хлебом.

Укропный хлеб

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Молоко	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3,5 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Сливочное масло	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сушеные семена укропа	1 чайная ложка	1,5 ст. ложки	1,5 ст. ложки
Сухой лук	2,5 чайные ложки	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2 чайные ложки	2 ст. ложки
Программы	2А(ОСНОВНОЙ)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Овсяный хлеб

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки и 2 ст. л.	1 чашка и 2 ст. л.	1,5 чашки и 1 ст. ложка
Пшеничная мука	2 чашки и 2 ст. л.	3 чашки	4 чашки
Соль	1,5 чайные ложки	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки	0,25 чашки	0,25 чашки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Овсяные хлопья	0,5 чашки	0,75 чашки	1 чашка
Дрожжи	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	5А (Быстрый)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Особый хлеб

Праздничный Хлеб

Ингредиенты:	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1,75 чашки
Пшеничная мука	4,3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Мед	3 столовые ложки
Сухое молоко	3 столовые ложки
Орех мускатный	0,5 чайной ложки
Ванилин	2 чайные ложки
Отруби зерновые	1 чашка
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Программы	5А (Быстрый)

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим ТЕМНАЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кунжутный хлеб

Ингредиенты:	1000 гр.
1 яйцо, остальное - вода	1,5 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Мед	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Кунжутное масло	3 столовые ложки
Семя кунжутное	0,75 чашки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Программы	4А (Французский)

Способ приготовления:

1. Вытащите форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ФРАНЦУЗСКИЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Пивной хлеб

Ингредиенты:	700 гр.
Пиво светлое (безалк.)	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1,5 чайные ложки
Сахар	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Семечки жареные (подсолнечные)	0,3 чашки
Программы	5А (Быстрый)

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту, кроме семечек.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый .
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте семечки.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

Хлеб к чаю



Меню, отмеченные как режимы быстрого приготовления хлеба, подходят только для функции быстрого приготовления хлеба. Во время быстрого выпекания хлеба хлеб может быть меньше, чем при опции нормального режима выпекания, даже из того же самого меню, по причине короткого времени брожения.

Однако нет никаких проблем по качеству, поэтому пользователи могут наслаждаться хлебом.

Хлеб с изюмом и кофе

Ингредиенты:	500 гр.	700 гр.	1000 гр.
Вода	0,75 чашки	1 чашка и 2 ст. л.	1,25 чашки
Пшеничная мука	2 чашки	3 чашки	4,25 чашки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Сахар	2 столовые ложки	3,5 столовые ложки	4 столовые ложки
Сухое молоко	1 столовая ложка	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Сливочное масло	1 столовая ложка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Кофе растворимый	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Дрожжи	1,25 чайные ложки	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Грецкие орехи	0,25 чашки	0,3 чашки	0,3 чашки
Изюм	0,25 чашки	0,5 чашки	0,5 чашки
Программы	5A (Быстрый)		

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов и изюма), указанные в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте рубленые орехи и изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, используя рукавички.

Молочный хлеб к чаю

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
Молоко	1 чашка и 2 столовые ложки	1,5 чашки и 3 столовые ложки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Соль	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Сахар	2 столовые ложки	2,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Масло сливочное	2 чайные ложки	2,25 чайные ложки
Программы	2A (Основной)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлеб к чаю

Апельсиновый хлеб к чаю

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
Вода	1 чашка	1,25 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4,3 чашки
Сахар	1 столовая ложка	1,5 столовые ложки
Соль	1,5 чайные ложки	2 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Апельсиновый мармелад	0,25 чашки	0,25 чашки
Лимонный сок	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Апельсиновая корочка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Лимонная корочка	1 чайная ложка	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	2А (Основной)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню **ОСНОВНОЙ**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **СРЕДНЯЯ**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Маковый хлеб к чаю

Ингредиенты:	700 гр.	1000 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. л.	1,3 чашки
Пшеничная мука	3 чашки	4 чашки
Сухое молоко	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1,5 столовые ложки	2 чайные ложки
Растительное масло	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Мед	2 столовые ложки	2 столовые ложки
Лимонная корочка	2 столовые ложки	3 столовые ложки
Мак	2 столовые ложки	0,3 чашки
Орех мускатный	0,25 чайной ложки	0,5 чайной ложки
Дрожжи	2 чайные ложки	2,5 чайные ложки
Программы	5А (Быстрый)	

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню **Быстрый**.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим **ТЕМНАЯ**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Хлебная баба к чаю

Ингредиенты:	1000 гр.
Вода	1,3 чашки
Пшеничная мука	3,5 чашки
Ржаная мука	1 чашка
Лимонная кислота	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Растительное масло	3 столовые ложки
Мед	3 столовые ложки
Соль	2,5 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Программы	2А (Основной)

Способ приготовления:

1. Выньте форму и установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню ОСНОВНОЙ.
5. Установите контроль выпечки хлеба. Для первого хлеба рекомендуется устанавливать режим СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Шоколадный хлеб

Ингредиенты:	700 гр.
Молоко 3,5%	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Какао «Несвик»	0,5 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Дрожжи	2 чайные ложки
Грецкие орехи (резаные)	0,5 чашки
Программы	5А (Быстрый)

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме орехов) в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте орехи.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Кофейный хлеб к чаю

Ингредиенты:	700 гр.
Вода	1 чашка и 2 ст. ложки
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	3,5 столовые ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Кофе растворимый	2 чайные ложки
Дрожжи	2 чайные ложки
Изюм	0,5 чашки
Программы	5А (Быстрый)

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты (кроме изюма) в порядке, указанном в рецептуре.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. После звукового сигнала добавьте изюм.
8. По окончании выпекания выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Медово-горчичный хлеб к чаю

Ингредиенты:	700 гр.
Вода и 1 кубик куриного бульона	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сухое молоко	1 столовая ложка
Мед	2 столовые ложки
Сливочное масло	2 столовые ложки
Сладкая горчица	2 чайные ложки
Измельченный лук	2 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Программы	5А (Быстрый)

Способ приготовления:

1. Выньте форму, установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты по рецепту.
3. Установите форму строго вертикально в Хлебопекарню.
4. Выберите меню Быстрый.
5. Установите контроль выпечки СРЕДНЯЯ.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании работы выньте хлеб, пользуясь рукавичками.

Специальная программа

КЕКС



Шоколадный кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Какао «Несвик»	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	0,3 чашки
Ванильный сахар	1 чайная ложка
Лимонный сок	1 столовая ложка
Яйцо	2 штуки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель, сахар и какао «Несвик».
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте масло до размягчения. Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте сухие ингредиенты, 1/5 чашки молока, ванильный сахар и лимонный сок. Взбивайте 2 минуты на малой скорости. Добавьте оставшееся молоко и взбивайте еще одну минуту.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Кокосовый кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Яйцо	2 штуки
Молоко	30 мл
Лимонная цедра	1,5 чайные ложки
Кокосовая стружка	0,7 чашки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте масло, яйца и сахар до посветления. Добавьте мучную смесь и молоко, продолжая взбивать. Добавьте лимонную цедру и кокосовую стружку. Хорошо перемешайте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Кекс к кофе

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,3 чашки
Размягченное масло	0,3 чашки
Молоко	45 мл
Яйцо	2 шт.

Глазурь:

Мука	0,3 чашки
Сахар	0,25 чашки
Масло	2 ст. л.
Корица	0,5 ч. л.

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбейте сахар, масло и яйца. Добавьте молоко и взбейте.] Медленно добавляйте сухие ингредиенты, хорошо размешивая. Масса получится густой.
4. В маленькой чашке взбейте ингредиенты для глазури. Смажьте дно формы, используя половину глазурной массы. Влейте массу для кекса. Оставшейся частью глазурной массы смажьте верх кекса.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Маковый кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,5 чашки
Яйцо	2 шт.
Растительное масло	0,25 чашки
Молоко	45 мл
Лимонный сок	1 столовая ложка
Мак	0,3 чашки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль и разрыхлитель.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, взбивайте сахар с растительным маслом до посветления. Добавьте яйца и хорошо взбейте. Добавьте мак и лимонный сок. Взбейте.
4. Полученную массу вылейте в форму.
5. Установите программу **КЕКС**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.

Кекс «Золотой»

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,25 чашки
Яйцо	2 шт.
Масло	0,3 чашки
Молоко	90 мл
Ванильный сахар	2 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, соль, разрыхлитель и добавьте масло, яйца, молоко и ванильный сахар.
3. Полученную массу вылейте в форму.
4. Установите программу **КЕКС**.
5. Нажмите кнопку ПУСК.

Белый кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Растопленное масло	0,3 чашки
Яичный белок	3 шт.
Яичный желток	3 шт.

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы размягченным сливочным или растительным маслом.
2. В небольшой миске размешайте муку, разрыхлитель и соль.
3. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, медленно добавляя половину порции сахара.
4. В небольшой чашке взбейте яичный желток, медленно добавляя туда оставшуюся половину порции сахара. Постепенно соедините эту смесь со взбитыми белками и мучной смесью, хорошо взбивая, и добавьте растопленное масло.
5. Полученную массу вылейте в форму.
6. Установите программу **КЕКС**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Мраморный кекс

Ингредиенты:	Количество:
Пшеничная мука	1 чашка и 2 столовые ложки
Соль	0,5 чайной ложки
Разрыхлитель для теста	1 чайная ложка
Сахар	0,7 чашки
Сливочное масло	6 столовых ложек
Яичный белок	3 штуки
Яичный желток	3 штуки
Какао	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Смажьте дно формы сливочным или размягченным маслом.
2. Не устанавливайте тестомеситель.
3. В небольшой миске размешайте муку и разрыхлитель для теста.
4. В миске среднего размера, пользуясь миксером, тщательно взбейте яичные белки, постепенно добавляя половину порции сахара.
5. В другой посуде взбейте желтки, добавляя туда оставшуюся половину порции сахара и соль. Соедините эту смесь со взбитыми белками и мучной смесью.
6. Последним добавьте размягченное сливочное масло и хорошо все перемешайте.
7. Приготовленное тесто разделите на две порции. В одну порцию добавьте какао.
8. Выкладывайте тесто в форму таким образом:
В середину формы выкладываем 1 столовую ложку белого теста, затем строго в центр этой порции - 1 столовую ложку теста с какао. Чередуем порции, пока не закончится все тесто.
9. Установите программу **КЕКС**.
10. Нажмите кнопку ПУСК.

ДЖЕМ



Сразу же после приготовления джема необходимо очистить форму. В противном случае остатки джема могут повредить антипригарное покрытие формы.

Клубничный джем

Ингредиенты:	Количество:
Клубника	500 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте клубнику.
2. Удалите хвостики с ягод.
3. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
4. Положите ягоды, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Черничный джем

Ингредиенты:	Количество:
Черника	450 гр.
Сахар	5/8 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте чернику.
2. Удалите хвостики с ягод.
3. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
4. Положите ягоды, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Яблочный джем

Ингредиенты:	Количество:
Резаное дольками яблоко (с кожурой)	500 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте яблоки.
2. Удалите хвостики и сердцевину.
3. Порежьте яблоки дольками.
4. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
5. Положите яблоки, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
6. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
7. Установите программу **ДЖЕМ**.
8. Нажмите кнопку ПУСК.

Абрикосовый джем

Ингредиенты:	Количество:
Абрикосы	540 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте абрикосы.
2. Удалите косточки.
3. Порежьте абрикосы на половинки.
4. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
5. Положите абрикосы, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
6. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
7. Установите программу **ДЖЕМ**.
8. Нажмите кнопку ПУСК.

Апельсиновый джем

Ингредиенты:	Количество:
Апельсины	500 гр.
Апельсиновая цедра	80 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте и очистите апельсины.
2. Порежьте дольками и удалите косточки.
3. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
4. Положите апельсины, сахар, лимонный сок и апельсиновую цедру в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Вишневый джем

Ингредиенты:	Количество:
Вишня	470 гр.
Сахар	3/4 чашки
Лимонный сок	1 столовая ложка

Способ приготовления:

1. Промойте вишню.
2. Удалите косточки.
3. Наденьте мешалку на шпindelь формы.
4. Положите ягоды, сахар и лимонный сок в форму и потрясите ее, чтобы смешать ингредиенты.
5. Вставьте форму вертикально в машину. Закройте крышку.
6. Установите программу **ДЖЕМ**.
7. Нажмите кнопку ПУСК.

Тесто

Тесто для пельменей

Ингредиенты:	Количество:
1 яйцо, остальное - вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка

Способ приготовления:

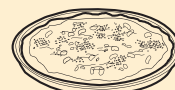
1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму по рецепту.
4. Установите форму в Хлебопекарню, закройте крышку.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.

Пицца (бездрожжевая)

Ингредиенты:	Количество:
1 яйцо, остальное - молоко	3/4 чашки
Сметана	2 столовые ложки
Сливочное масло размягченное	6 столовых ложек
Пшеничная мука	2,5 чашки
Соль	0,5 чайной ложки
Сода пищевая	0,5 чайной ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни.
2. Установите лопатку тестомесителя.
3. Заложите ингредиенты в форму по рецепту.
4. Установите форму в Хлебопекарню.
5. Установите программу **ТЕСТО**.
6. Нажмите кнопку ПУСК.
7. По окончании цикла выложите тесто и вымесите его.
8. Выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы, сформируйте бортик, приготовьте пиццу по вкусу.
9. Выпекайте в духовке при температуре 220°C в течение 20-25 минут.



Пицца (дрожжевая)

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1 чашка
Пшеничная мука	3 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	1 столовая ложка
Оливковое масло	2 столовые ложки
Дрожжи	1,75 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в Хлебопекарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в смазанную жиром форму для пиццы и сформируйте бортик. дайте постоять в течение 10 минут.
6. После придания тесту нужной формы дайте ему подойти еще в течение 20 мин., а затем уложите на тесто продукты по вкусу.
7. Выпекайте в духовке при температуре 220°C в течение 35 - 45 минут.



Багели

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 чашки
Сахар	3 столовые ложки
Соль	2 чайные ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки



Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни и установите лопатку на шпindelь тестомесителя.
2. Заложите в форму ингредиенты. Установите форму в Хлебопекарню, держа ее строго вертикально. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выньте тесто, дайте ему отдохнуть и подойти, пока объем не увеличится вдвое.
6. Разделите тесто на отдельные колобки диаметром 16-20 см. слегка сдавите их и посередине сделайте дырку.
7. Поместите полученные багели на смазанный маслом противень. Накройте полотенцем и дайте подойти в течение 30 минут, или пока их объем не увеличится вдвое.
8. Пока тесто поднимается, доведите до кипения 2,25 литра воды с добавлением в нее 1 ложки сахара. После закипания уменьшите огонь, сохранив легкое кипение воды.
9. Опустите багели в кипящую воду и варите в течение 2,5-5 минут, периодически помешивая.
10. Готовые багели извлеките из воды и дайте им подсохнуть на чистом полотенце, поворачивая их с одной стороны на другую.
11. Подсушенные багели уложите на противень, предварительно посыпав его отрубями или мукой.
12. Смажьте тесто яйцом, используя для этого кисточку для обмазки. Сверху посыпьте багели отрубями, солью, маком или рубленым чесноком.
13. Выпекайте в духовке при температуре 200°C до получения золотистой корочки.

Пахтовые плюшки

Ингредиенты:	Количество:
Пахта	1,5 чашки
Пшеничная мука	3,25 чашки
Проросшая пшеница	0,5 чашки
Соль	2 чайные ложки
Мед	0,25 чашки
Масло	4 столовые ложки
Сода	0,25 чайной ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки



Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопекарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите тесто на 18 равных кусочков. Полученным кусочкам придайте форму шариков. Выложите их на смазанный маслом противень.
7. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Выпекайте при температуре 190°C в течение 22 - 25 минут.

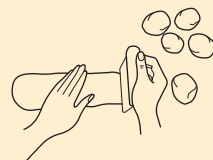
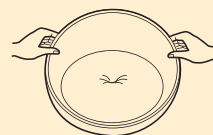
Тесто

Сырный хлеб

Ингредиенты:	Количество:
Вода и 1 яйцо	1,3 чашки
Пшеничная мука	3 5/8 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сахар	0,5 чашки
Жир	8 столовых ложек
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Посыпка:	Количество:
Сыр	0,5 чашки
Мелко порезанный чеснок	0,25 чашки
Топленое масло	0,75 чашки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопекарню. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску. Накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите тесто на 18 равных кусочков.
7. Смешайте сыр и чеснок, обмакните тесто в топленое масло, закатайте в него сыр с чесноком и уложите напротивень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
8. Раскатайте на листы для выпекания размером 25x40 см.
9. Выпекайте в духовке, нагретой до 180°C, в течение 45 минут. Рассчитано на 8 порций.



Плюшки с корицей

Ингредиенты:	Количество:
Вода и 1 яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,5 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сухое молоко	2 столовые ложки
Масло	5 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки
Начинка:	
Масло сливочное размягченное	0,5 чашки
Сахар	0,5 чашки
Корица	3 столовые ложки
Грецкий орех	0,3 чашки
Изюм	0,3 чашки
Посыпка:	
Сахарная пудра	0,7 чашки
Молоко	0,25 чашки
Масло сливочное	1 столовая ложка
Ванильный сахар	1 чайная ложка

Тесто

Способ приготовления:

1. Вытащите форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму в вышеперечисленном порядке. Установите форму в Хлебопечку. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто на смазанную жиром разделочную доску. Дайте тесту подойти, пока оно не удвоится в объеме.
6. Раскатайте тесто на прямоугольник размером 40x60 см, покройте его размягченным маслом. Смешайте начинку и выложите ее на лист теста. Закатайте тесто в рулет и нарежьте кусочками толщиной по 3 см.
7. Уложите получившиеся заготовки на противень и дайте тесту снова подойти до увеличения объема в два раза.
8. Выпекайте в нагретой до 180°C духовке в течение 25-30 мин. или до появления золотистой корочки.
9. Посыпку после перемешивания нанесите на горячие плюшки.

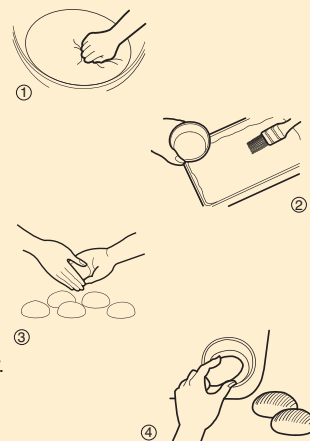


Булочки к обеду

Ингредиенты:	Количество:
Вода и яйцо	1,25 чашки
Пшеничная мука	4,25 чашки
Сахар	0,25 чашки
Соль	2 чайные ложки
Сливочное масло	10 столовых ложек
Сухое молоко	4 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму, Установите форму в Хлебопечку. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, обмажьте тесто маслом.
6. Когда тесто подойдет, разделайте его на 24 или 36 равных кусочков и уложите на смазанный противень. Накройте полотенцем и дайте подойти.
7. Выпекайте при температуре 190°C в течение 20 - 25 минут. Рассчитано на 24 порции.

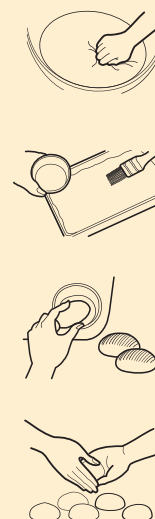


Пшеничные булочки

Ингредиенты:	Количество:
Вода	1,25 чашки
Пшеничная мука	4 3/8 чашки
Соль	1 чайная ложка
Сахар	5 столовых ложек
Сухое молоко	0,25 чашки
Сливочное масло	3 столовые ложки
Дрожжи	2,5 чайные ложки

Способ приготовления:

1. Выньте форму из Хлебопекарни. Установите лопатку тестомесителя.
2. Заложите ингредиенты в форму. Установите форму в Хлебопечку. Закройте крышку.
3. Установите программу **ТЕСТО**.
4. Нажмите кнопку ПУСК.
5. По окончании цикла выложите тесто в большую смазанную жиром миску, накройте полотенцем и дайте подойти.
6. Разделите на 24 равных кусочка, сформируйте их в небольшие шарики, уложите на смазанный противень. Дайте подойти, пока оно вдвое не увеличится в размере.
7. Выпекайте при температуре 190°C в течение 25 - 30 минут. Рассчитано на 24 порции.



MEMO



UKRAINA

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА І КНИГА РЕЦЕПТІВ АВТОМАТИЧНА ХЛІБОПЕКАРНЯ

Перед початком практичного використання уважно ознайомтесь з цією інструкцією.

HB-1001CJ
HB-1002CJ
HB-1003CJ



ЗМІСТ



Підготовка до використання

Правила техніки безпеки	3~4
Інструкції з монтажу та постачання живлення	5
Загальний опис приладу	6

Інструкції по застосуванню

Інструкції з застосування кожної функції	7~9
- Функція приготування хліба	7
- Спеціальні функції	8
- Функція відстрочки часу	9
- Функції контролю випікання	9
Час для кожної опції	10

Очищення приладу та утримання в чистоті

Інструкції щодо утримання приладу в чистоті після використання	11
До того як звернутися в сервісний центр	12~15
- Пошук і усунення несправностей	12
- Питання і відповіді	12
- Сигнали на дисплеї	13
- Технічні характеристики	13
- ПЕРЕЛІК	14~15

Прочитавши дану інструкцію ви зможете уникнути деяких проблем використання та продовжити термін експлуатації хлібопекарні.

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні

Офіційний імпортер в Україні ПІІ 'ЛГ Електронікс Україна', Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А), тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73

Правила техніки безпеки

Наступні правила техніки безпеки призначені з метою безпечного та точного використання приладу, для уникнення виникнення надзвичайної ситуації або травми.

⚠️ Попередження

Обставини, які можуть привести до серйозного ушкодження або смерті, якщо користувачі не дотримуються інструкції.

⚠️ Обережність

Обставини, які можуть привести до серйозної травми або ушкодження приладу, якщо користувачі не дотримуються інструкції.

⚠️ Попередження

Забороно розбирати і переробляти прилад, за винятком техніка з ремонту.

Це може привести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.



Не використати продукт без печі.

Це може привести до пожежі, ураження електричним струмом і/або поломки приладу.



Забороно користуватися приладом неподалік від інших нагрітих приладів.

Це може привести до пожежі.



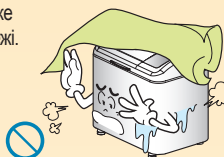
Для того, щоб вийняти хліб з хлібopічки після закінчення випікання хліба, необхідно одягати забезпечуючі рукавиці.

Гаряча рукоятка може обпекти.



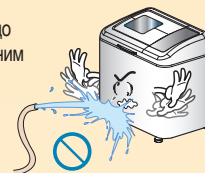
Не накривати прилад тканиною або хусткою під час використання.

Перегрівання може привести до пожежі.



Не мити водою основний корпус і/або вилку.

Це може привести до ураження електричним струмом.



Ніколи не відкривати кришку основного корпусу під час використання, і не торкатися його під час випікання хліба.

Може обпекти.



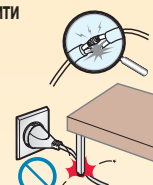
Підключати прилад тільки до заземленої мережі при 230 В.

Використання розетки для різних приладів може привести до пожежі внаслідок нагріву розетки.



Забороно ушкоджувати або протягувати кабель живлення і ставити які-небудь речі на мережний шнур.

Це може привести до пожежі або ураження електричним струмом.



Забороно торкатися до вилки живлення мокрими руками. Під час очищення або обслуговування приладувідключайте шнур живлення.

Це може привести до ураження електричним струмом.



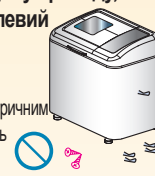
Забороно дозволяти дітям грати з приладом та зберігати прилад біля дітей.

Це може привести до пожежі або травми.



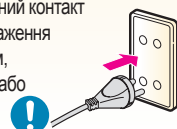
Забороно вставляти сторонні предмети всередину приладу, наприклад, металевий брус, т.д.

Це може привести до пожежі, ураження електричним струмом або якої-небудь іншої проблеми.



Забороно використовувати прилад, коли вилка нещільно вставлена в розетку.

Нещільний штепсельний контакт може привести до ураження електричним струмом, короткого замикання або займання.



У разі ушкодження електричного шнура зверніться в сервісний центр, офіційного представника компанії, до виробника приладу або кваліфікованого фахівця для заміни шнура.



Не використовувати прилад без інгредієнтів.

Це може привести до пожежі, виникнення проблеми або деформації приладу.

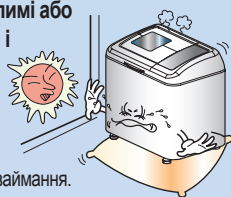


- ! Цей символ призначений для привертання уваги користувачів при потенційно небезпечних випадках і діях. Уважно вивчіть і дотримуйтесь інструкції щоб уникнути небезпеки.
- ⊘ Цей символ вказує на неправильне використання приладу, щоб запобігти будь-якій небезпечній ситуації.

⚠️ Обережність

Не розміщувати прилад під прямими сонячними променями, на килимі або на подушці, тільки на твердій і горизонтальній поверхні.

Це може привести до пожежі, виникнення проблеми або деформації приладу, його електричних схем та призвести до займання.



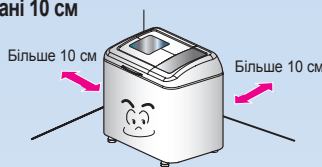
Під час використання приладу дотримуйтесь інструкції і не перевищуйте рекомендовану потужність.

Функція додаткового часу не придатна при приготуванні пирогів і джему. При приготуванні хліба не використовуйте інгредієнти, які швидко псуються такі, як свіже молоко, сир і яйця.



При використанні прилад необхідно розташовувати на відстані 10 см від стіни.

Не використати прилад на нестійкій поверхні.



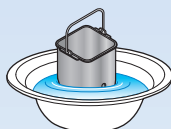
Очищати прилад від сторонніх речовин після використання, таких як хлібні крихти навколо нагрівача основного корпусу.

недотримання цього пункту може привести до замикання або займання.



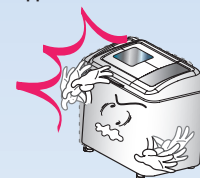
Не замочувати форму для випічки у воді впродовж тривалого часу.

Нижня частина печі може заіржавіти.



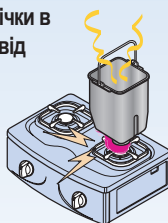
Не стискайте і не упускайте прилад.

Це може викликати ушкодження приладу або порушення техніки безпеки.



Не використовувати форму для випічки в інших цілях і не залишати недалеко від вогню.

Це може привести до деформації печі або зняття покриття.



Видалити воду з корпусу приладу і очистити його після використання.

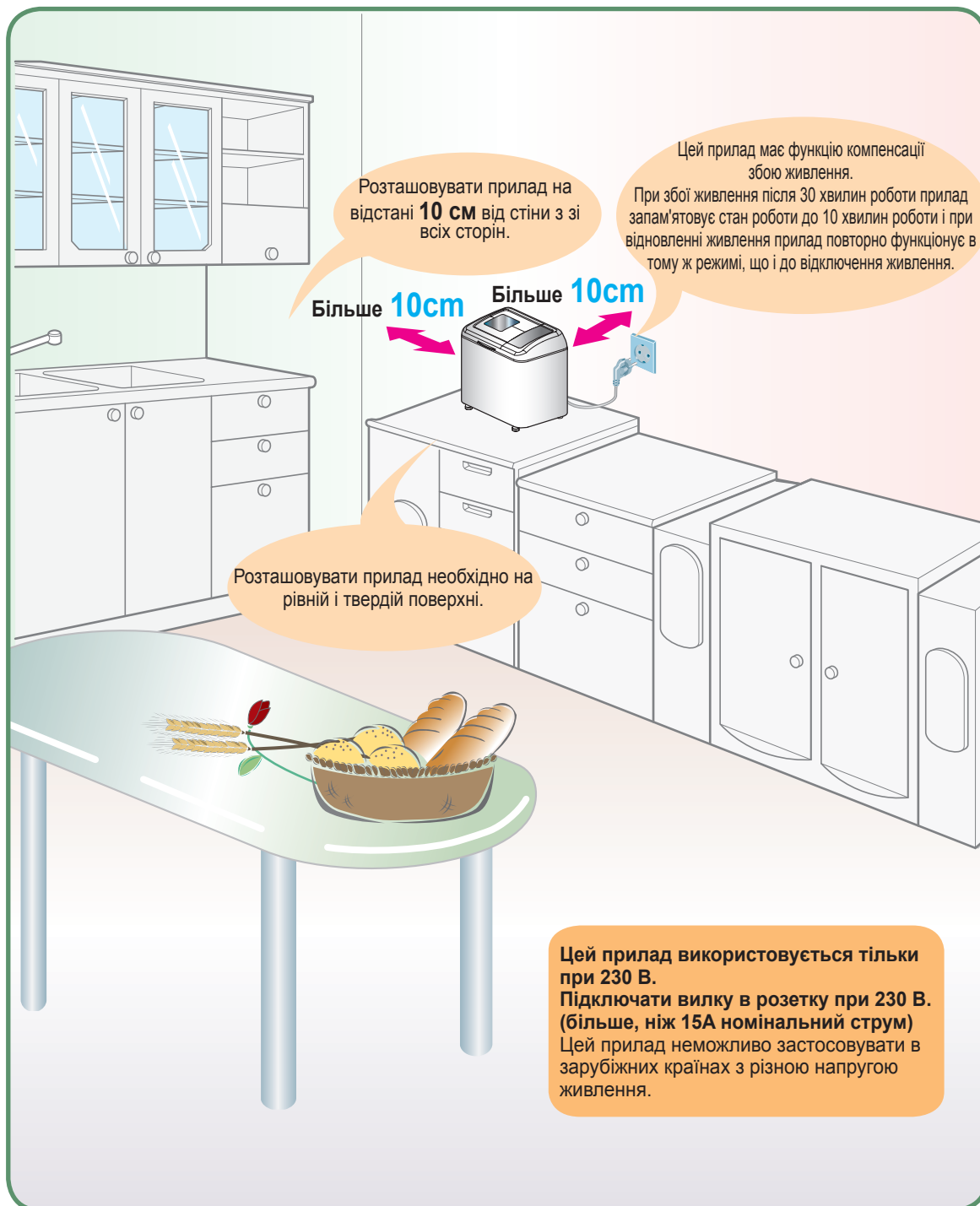
Це може викликати ушкодження приладу або порушення техніки безпеки.



При першому використанні приладу (зокрема при нагріванні) нагрівач і інші внутрішні елементи нагріваються, а це може призводити до виникання запаху або шуму. Якщо немає ніяких протипоказань, можна вільно використати прилад.

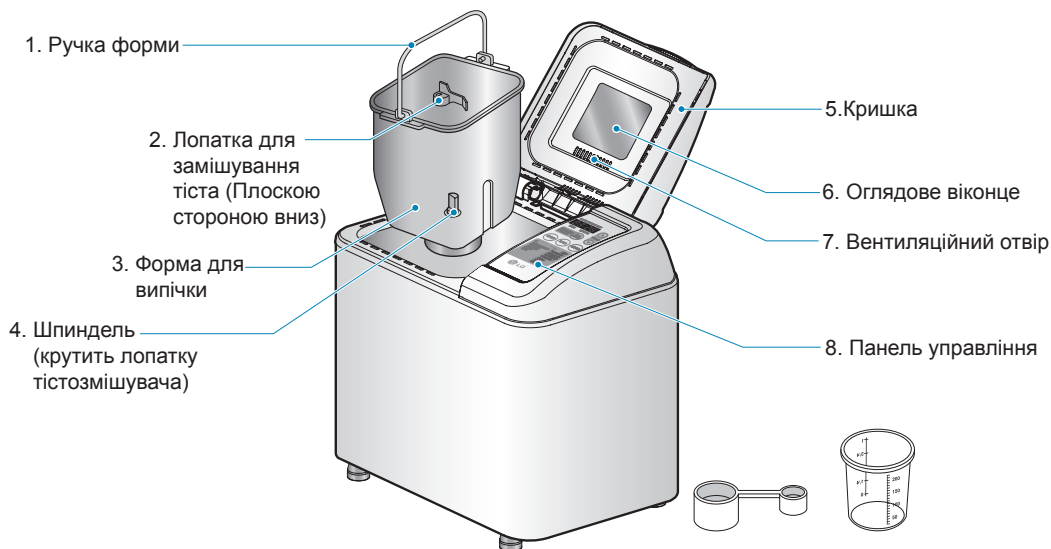
Інструкції з монтажу та постачання живлення

Розташувати прилад в добре провітрюваному місці, але без ризику виникнення небезпеки біля приладу.



Загальний опис приладу

Основний корпус



Акcesуари:

Мірна чашка для рідин - 230 мл
Столова ложка: об'єм -15 гр.
Чайна ложка: об'єм -5 гр.

ПРИМІТКА: Поліоксиметилєн співполімер, вказаний в розділі "Леза змішування", можна безпечно використовувати в якості виробу або елемента виробу, призначеного для взаємодії з харчовими продуктами, згідно з записаними умовами Управління за санітарного нагляду за харчовими продуктами та медикаментами.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Якщо ви використовуєте хлібопічку без інгредієнтів, лезо змішування може розплавитися. Будь ласка, використовуйте хлібопічку з інгредієнтами.

Операційна частина:

1. Індикатор часу, що залишився.

Відображає час, що залишився до завершення процесу випікання хліба або приготування тіста.

2. Індикатор програмування.

На ньому відображені цифри від 1 до 8 відповідно до вибраної програми. Після натискання кнопки ПУСК індикація зникає.

3. Кнопка управління випічкою.

Використовується для отримання світлої, середньої або темної скоринки.

4. Вибір програми:

• РОСІЙСЬКИЙ КУХАР
• МЕДОВО-ГРІЧНИЙ
• БОРОДИНСЬКИЙ
• ГАРБУЗОВИЙ
• СМЕТАННИЙ
• РЖАНИЙ
• ПАСКА

• ЗАГАЛЬНИЙ
• СПЕЦІАЛЬНИЙ
• ФРАНЦУЗЬКИЙ
• ШВИДКИЙ
• ТІСТО
• КЕКС
• ДЖЕМ

5. Індикатор управління випічкою.

При натисканні кнопки КОЛІР СКОРИНКИ на дисплеї з'являються букви А, В або С для позначення обраного режиму управління випічкою. Після натискання кнопки ПУСК індикація зникає.

6. Таймер. Використовується для затримки часу приготування хліба. Установка проводиться натисканням кнопки. Крок часу при установці складає 10 хв., за рахунок чого час можна змінювати в діапазоні від 4:10 до 13:00. Для приготування джемів програма Таймер не використовується.

7. ПУСК. Після установки вибраної програми, ступені кольору скоринки і Таймера (якщо потрібно), натисніть кнопку ПУСК для запуску процесу приготування тіста і випікання хліба.

8. Кнопка СТОП. Використовується для скасування обраної програми. Також може використовуватися для скасування програмування Таймера.

9. Вибір програми випічки хліба. Для вибору програми випічки хліба натисніть на цю кнопку.

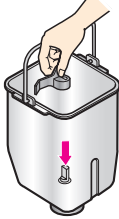


Примітка: при необхідності припинити роботу обраної програми, натисніть і утримуйте більше 1 секунди кнопку СТОП.

Інструкції з застосування кожної функції

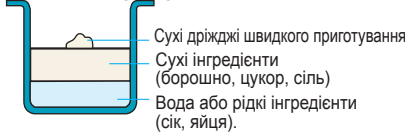
Функція приготування хліба (РОСІЙСЬКИЙ РЕЦЕПТ, ОСНОВНИЙ, СПЕЦІАЛЬНИЙ, ФРАНЦУЗЬКИЙ ХЛІБ, ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ)

1 Витягніть піч з приладу і вставте лезо змішування на вісь, що обертається, усередині печі.

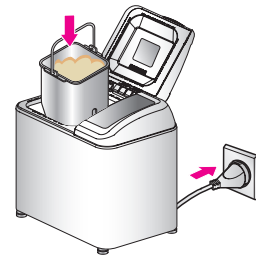


⚠️ Попередження
Не використовуйте прилад з включеним лезом змішування, якщо в печі немає інгредієнтів. В процесі випікання лезо змішування може розплавитися від перенагрівання.

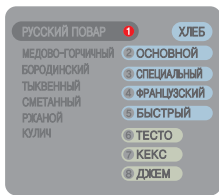
2 Згідно з рецептом меню покладіть підготовлені інгредієнти в піч відповідно до рецепту. Але у разі додавання дріжджів, кладіть їх в останню чергу, щоб вони не розмокнули у воді.



3 Після відповідного введення форми для випікання в прилад та закриття кришки, вставте вилку в розетку. Індикатор перед вибором опції показує **-- --**.

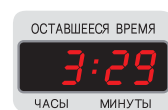


4 Виберіть бажану опцію, натиснувши кнопку меню і кнопку управління процесом випікання. Наприклад опції - випікання РОСІЙСЬКОГО РЕЦЕПТУ - з середнім рівнем випікання



5 Натисніть кнопку пуску. Коли прилад працює, індикатор показує час, що залишився до завершення.

Якщо лезо змішування не обертається навіть при виборі опції - випікання ФРАНЦУЗЬКОГО ХЛІБА, це не проблема, це є частиною автоматичної випічки хліба (20 хвилин процесу підігрівання).



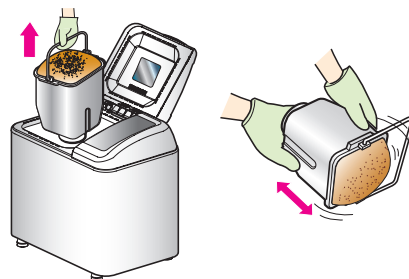
⚠️ Обережність У разі вибору неправильного меню, утримуйте кнопку "стоп" затиснутою протягом більше 1 секунди, до появи на дисплеї **-- --**, виберіть меню ще раз.

6 Коли процес випікання хліба завершений, індикатор показує **:H** і оповіщає звуковим сигналом 8 разів (при прискореній опції 4 звукові сигнали). Якщо користувачі не забирають хліб з приладу після завершення приготування, хліб автоматично підтримується теплим протягом 3 годин.

⚠️ Увага!
Звуковий сигнал подається 4 рази за 30 хвилин до завершення процесу випікання. В цей час процес випікання хліба повністю завершений, якщо ви хочете гарячий і свіжий хліб, натисніть кнопку стоп і залиште хліб в приладі впродовж однієї або двох хвилин.

7 Після завершення процесу випікання натисніть кнопку стоп і заберіть хліб з печі.

Якщо струхнути форму для випікання 2-3 рази, хліб виходить легко. У разі, якщо лезо змішування виймається разом з хлібом, видалите його, надівши рукавички. Якщо ви різатимете хліб ножем, не видаливши лезо змішування, лезо може бути пошкоджене.



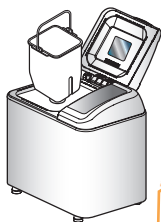
- 1. За 20 хвилин до завершення процесу випікання: 4 звукові сигнали. **0:20**
 - 2. Завершення процесу випікання і початку охолодження (окрім опції швидкого приготування).
 - 3. Завершення процесів випікання: 8 звукових сигналів. **:H**
 - 4. Завершення процесу охолодження і випікання/ початок підігрівання хліба (при опції швидкого випікання - 4 звукові сигнали)
 - 5. Завершення процесу підігрівання хліба: 8 звукових сигналів. **End**
 - 6. Завершення процесу підігрівання хліба
- * Якщо ви хочете отримати свіжий і гарячий хліб, залиште хліб в приладі після завершення процесів випікання і не чекайте завершення процесу підігрівання хліба.

⚠️ Попередження
Завжди надівайте рукавички перед тим, як вийняти хліб з печі, оскільки вона гаряча. Не торкайтеся руками до основного корпусу печі доки вона працює. Через тепло, що йде від нагрівача в процесі випікання, особливо нагріваються паровий отвір, основний корпус і область кришки. Доторкання даних елементів під час випікання може призвести до опіків.

Спеціальні функції (ТІСТО, ПИРІГ, ДЖЕМ)

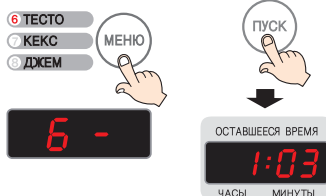
Опція приготування тіста

1 Підключіть лезо змішування до осі обертання в печі, додайте приготовані інгредієнти і закрийте кришку основного корпусу.

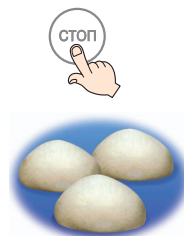


Якщо ви не витягнете тісто з приладу відразу після завершення процесу приготування тіста, тісто може забродити, що може завадити приготуванню.

2 Натискайте кнопку меню, поки індикатор не покаже '6 -' і натисніть кнопку пуску, після чого індикатор покаже час, що залишився до завершення процесу.

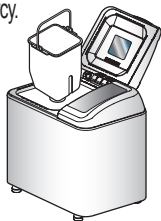


3 Після завершення процесу звуковий сигнал прозвучить 8 разів. Натисніть кнопку стоп і витягніть тісто, можете починати наступний процес відповідно до посібника з приготування.

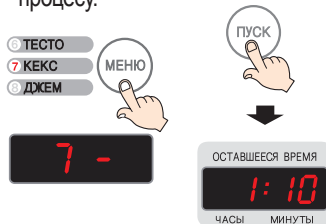


Опція приготування пирога

1 Перевірте, чи лезо змішування видалене з форми випікання. Після вибору бажаного рецепту в керівництві з приготування приготуйте тісто для пирога відповідно до інструкції, покладіть тісто в піч і закрийте кришку основного корпусу.



2 Натискайте кнопку меню, поки індикатор не покаже '7 -' і натисніть кнопку пуску, після чого індикатор покаже час, що залишився до завершення процесу.

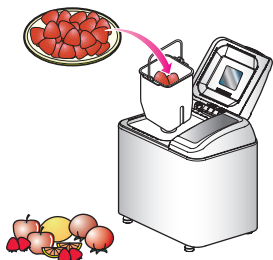


3 Після завершення процесу ви почуєте звуковий сигнал 8 разів. Натисніть кнопку стоп, витягніть форму для випікання з печі, дайте охолонути подайте пиріг на стіл.

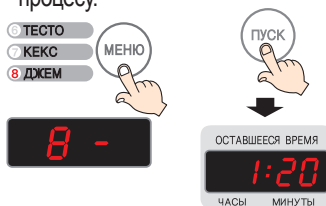


Опція приготування джему

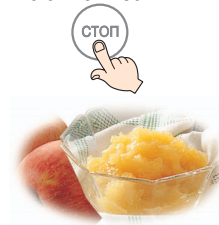
1 Підключіть лезо змішування до осі обертання в печі, додайте приготовані інгредієнти і закрийте кришку основного корпусу.



2 Натискайте кнопку меню, поки індикатор не покаже '8 -' і натисніть кнопку пуску, після чого індикатор покаже час, що залишився до завершення процесу.




3 Після завершення процесу звуковий сигнал прозвучить 8 разів. Натисніть кнопку стоп, витягніть форму для випікання з приладу для охолодження, попередньо одягнувши рукавички, і подайте джем на стіл з хлібом.



Функція відстрочки часу [Опція приготування хліба, тіста]

1 При повторному натисненні кнопки контролю ▲ (таймер збереження) час відстрочки збільшується кожного разу на 10 хвилин.




ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ
7:30
ЧАСЫ МИНУТЫ

ТАЙМЕР

Це означає, що процес випікання хліба завершиться через 7 годин і 30 хвилин.

2 При повторному натисненні кнопки контролю ▼ (таймер збереження) час відстрочки зменшується кожного разу на 10 хвилин.

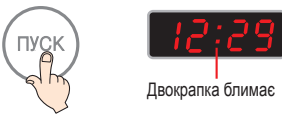


ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ
12:30
ЧАСЫ МИНУТЫ

ТАЙМЕР

Це означає, що процес випікання хліба завершиться через 12 годин і 30 хвилин.

3 Якщо час відстрочки при випіканні хліба встановлений разом з таймером збереження (кнопка управління часом), натисніть кнопку пуску. Коли час зберігання закінчиться, ви можете пробувати свіжий хліб.



ПУСК


12:29

Двокрапка блимає

При натисненні кнопки пуску після установки таймера збереження індикатор показуватиме час, що залишився до завершення процесу випікання хліба, і блиматиме символ ':' між годинником і хвилинами.

Функції контролю випікання

Функція КОЛІР СКОРИНКИ використовується для вибору ступеню запікання скоринки, яка може мати середнє, світле чи темне забарвлення.



А СРЕДНЯЯ
В СВЕТЛАЯ
С ТЕМНАЯ

ЦВЕТ КОРУЩИ

Вибір ступеню запікання відбувається по циклу: середня, світла, темна.

А В С

СРЕДНЯЯ СВЕТЛАЯ ТЕМНАЯ

Примітка: при бажанні отримати середню ступінь запікання, кнопку управління випічкою натискати не варто, так як вона автоматично включається на початку випікання.

Час для кожної опції

Програма	Російський Рецепт	Загальний	Спеціальний	Французький	Швидкий	Тісто	Кекс	Джем
Встановлення Таймера	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-	-
Прогрів	-	-	-	20 хв	-	-	-	10 хв
1-й замішування	7хв	7 хв	7 хв	13 хв	7 хв	6 хв	-	-
Відпочинок	5хв	5 хв	5 хв	50 хв	5 хв	5 хв	-	-
2-й замішування	12 хв	12 хв	12 хв	12 хв	7 хв	12 хв	-	-
1-й підйом	40 хв	40 хв	40 хв	20 хв	13 хв	40 хв	-	-
Формування	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-
2-й підйом	26 хв	26 хв	26 хв	15 хв	-	-	-	-
Формування	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-	-
3-й підйом	50 хв	50 хв	50 хв	40 хв	52 хв	-	-	-
Випікання	50 хв	50 хв	50 хв	50 хв	35 хв	-	60 хв	60 хв
Остигання	20 хв	20 хв	20 хв	20 хв	-	-	10 хв	10 хв
Підігрів	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа	-
Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець	Кінець
Весь цикл	3:30	3:30	3:30	4:00	1:59	1:03	1:10	1:20



ПРИМІТКА:

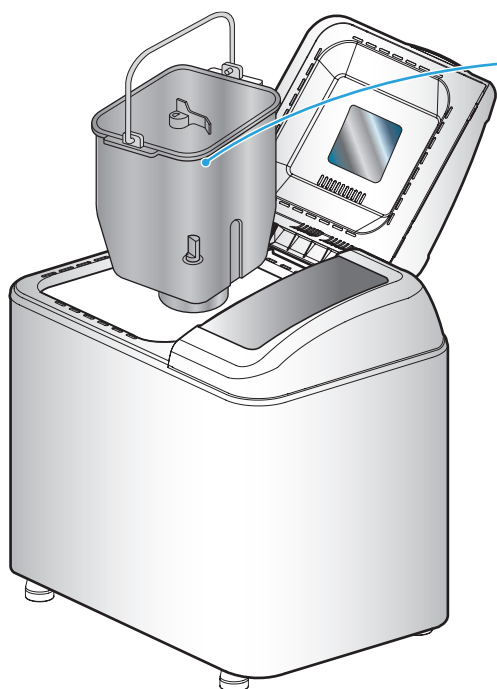
"Гудок-гудок-гудок-гудок-гудок-гудок" (8 разів)

Функція автоматичного оповіщення для додавання вторинних інгредієнтів: Коли користувачі вибирають меню, необхідне для вторинних інгредієнтів, ця функція пропонує користувачам вказувати час додавання інгредієнтів 8 звуковими сигналами.

Опція	Час сигналу	Повідомлення на індикаторі	
РОСІЙСЬКИЙ КУХАР ЗАГАЛЬНИЙ СПЕЦІАЛЬНИЙ	9 хвилин до завершення другого процесу приготування тіста		3 години і 15 хвилин до завершення процесу випікання хліба
ФРАНЦУЗЬКИЙ	9 хвилин до завершення другого процесу приготування тіста		2 години і 34 хвилин до завершення процесу випікання хліба
ШВИДКИЙ	5 хвилин до завершення другого процесу приготування тіста		1 година і 45 хвилин до завершення процесу випікання хліба

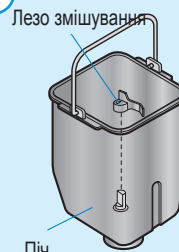
* Вторинні інгредієнти необхідно дрібно нарізати перед додаванням.

Інструкція щодо утримання приладу в чистоті після використання



Форма для випікання / лезо змішування

- Ретельно очистіть форму для випікання і лезо змішування м'якою щіткою або ганчіркою після завершення випікання.
- Якщо не вдається витягнути лезо змішування з форми для випікання, налейте гарячу воду до рівня осі обертання, залиште на 30 хвилин.



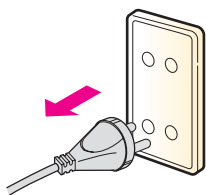
Основний корпус

- Не розприскуйте воду безпосередньо на прилад, проте видаліть усі чужорідні речовини, акуратно очищаючи прилад чистою та сухою тканиною.
- Для довгострокового зберігання повністю висушіть прилад.
- Висушіть прилад, залишаючи кришку відкритою на 1 день для уникнення застою запаху.



⚠ Примітка стосовно очищення

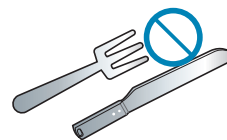
- 1** Відключіть прилад від живлення перед очищенням.



- 2** Не використовуйте органічні розчинники, такі як бензол або поліруючі речовини.



- 3** Не використовуйте будь-які гострі предмети, наприклад, ніж або вилку, для видалення сторонніх речовин усередині печі.



До того як звернутися в сервісний центр

Пошук і усунення несправностей

Консистенція тіста може бути перевірена протягом перших 5 хвилин його вимішування. Тісто має бути м'яким і еластичним. Якщо воно вийшло дуже тугим, додавайте туди воду по одній чайній ложці. Якщо тісто вийшло дуже рідким, додайте в нього борошно по одній столовій ложці.

Проблема	Рішення
Тісто погано підіймається.	<ul style="list-style-type: none">• Занадто гаряча рідина (понад 30-40 град.).• Старі дріжджі або мало дріжджів.• Інгредієнти були занадто холодними.• Занадто багато солі.
Випечений хліб виходить за краї форми.	<ul style="list-style-type: none">• Занадто багато тіста.• Тісто занадто підійшло (зменшіть норму закладки дріжджів).• Занадто багато цукру.
Скоринка занадто бліда.	<ul style="list-style-type: none">• Недостатньо цукру.
Хліб погано зберігається.	<ul style="list-style-type: none">• Хліб зберігається до 3 днів в холодильнику.
Тісто ззовні форми погано підіймається і розтікається по листу.	<ul style="list-style-type: none">• Тісто занадто рідке.
Тісто осідає під час випікання.	<ul style="list-style-type: none">• Тісто занадто підійшло (дещо зменшіть норму закладки дріжджів).
Хліб має грубу структуру і кришиться.	<ul style="list-style-type: none">• Тісто занадто підійшло (дещо зменшіть норму закладки дріжджів).
У хліба є сторонній запах.	<ul style="list-style-type: none">• Використовувалися несвіжі харчові продукти.• Закладено занадто багато дріжджів.
Хліб вийшов клейким і ріжеться нерівно.	<ul style="list-style-type: none">• Для різання користуйтеся спеціальним хлібним ножом.• Перш ніж різати, дайте хлібу достатньо остигнути.

Питання і відповіді

Питання:

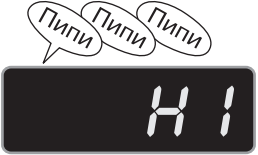
1. Чому висота і форма кожного хліба при випічці різні?
2. Чому у хліба з'явився незвичайний запах?
3. Чому лопатка тістозмішувача запікається в хліб?
4. Чому у хліба забруднений в борошні один куток?
5. Чому Таймер не можна встановити більш, ніж на 13 годин?
6. Чи можна інгредієнти додавати в половині порції або в подвійній порції?
7. Чи можна користуватися свіжим молоком замість сухого?
8. Тісто погано підіймається?

Відповіді:


1. Висота і форма хліба можуть відрізнятись в залежності від інгредієнтів, кімнатної температури і тривалості циклу. Крім того, вони залежать від точності закладки продуктів згідно з рецептурою.
2. До тіста могли потрапити зіпсовані продукти або могло бути перевищено дозування дріжджів. Завжди користуйтеся тільки свіжими продуктами. Дуже важливо дотримуватися точності вимірювань під час закладання продуктів.
3. Це є нормою при користуванні Хлібопекарнею. Для витягування лопатки з хліба користуйтеся неметалевим предметом. Увага: лопатка тістозмішувача може бути гарячою.
4. Поява борошна по краях хліба може бути викликана неповним перемішуванням при замісі тіста. Надлишки борошна приберіть з хліба.
5. Затримка Таймера може негативно позначитися на результатах випікання хліба.
6. Ні. Якщо продуктів буде занадто мало, тісто буде погано замішане. Якщо продуктів буде занадто багато, тісто при підйомі не уміститься у відведеній для нього формі.
7. Так. Але при цьому уважно стежте за дотриманням кількісних пропорцій. Свіже молоко не рекомендується використовувати при випіканні хліба по команді Таймера. Це може призвести до його згорання до початку процесу випікання.
8. Якщо температура використовуваної рідини буде дуже низька, тісто може не піднятися належним чином, оскільки дріжджі не дадуть необхідної закваски.

Сигнали на дисплеї

Коли натискається кнопка ПУСК.

<p>Дисплей</p> 	<p>Причина Хлібопекарня перегрілася. Це може відбуватися у разі повторного безперервного застосування.</p>	<p>Як перезапустити Коли піч остигне, натисніть кнопку ПУСК і знову почніть процес.</p>
---	---	--


Під час роботи Хлібопекарні

<p>Під час роботи пекарні залишений до кінця виконання програми час висвічується наступним чином:</p> 	<p>Під час роботи Сталося відключення живлення хлібопекарні.</p>	<p>Очистіть форму від тіста і почніть процес знову.</p>
--	--	---

Технічні характеристики

Живлення		Змін. струм 230 В 50 Гц
Вживана потужність	Нагрівальний елемент	560 Вт
	Двигун тістозмішувача	100 Вт
	Розміри	347X231x352 мм
	Вага	Близько 6,8 кг
	Таймер	Таймер на 13 годин
	Шнур	Близько 1 метра
Запобіжник	Основного нагрівача	144 °С
	Двигуна тістозмішувача	135 °С

ПЕРЕЛІК

Проблеми при випічці		Хлібопекарня не працює	З вентиляційних отворів йде дим і тхне горілим	Краї хлібу провалені, а знизу не пропечені	Хліб занадто підійшов	
Перевірте						
операційні помилки	Відключена від мережі	●				
	Жаровня перегрілася	●				
	Інгредієнти тіста потрапили на нагрівальний елемент		●			
	Кнопка СТОП була натиснута після початку роботи					
	Під час роботи була відкрита кришка Хлібопекарні					
	Неправильно обрана програма випікання хліба (Режим приготування хліба)			●		
	Хліб залишався у формі занадто довго після випікання					
	Хліб почали різати відразу після випікання (не випущений пар з гарячого хліба)					
	Вода додавалася після замісу борошна					
проблеми з інгредієнтами	Не встановлена лопатка тістозмішувача					
	Не вистачає борошна					
	Надмірно холодно					
	Занадто багато борошна				●	
	Не вистачає дріжджів					
	Занадто багато дріжджів				●	
	Не закладені дріжджі					
	Не вистачає води					
	Занадто багато води				●	
	Не закладений цукор					
	Порушена рецептура закладки інгредієнтів				●	
	Використовувалось старе борошно					
	Неправильно обраний сорт борошна				●	
	Дріжджі потрапили у воду до початку замісу					
	Використовувалися старі дріжджі					
Неправильно обраний сорт дріжджів						
Порушена температура води (гаряча або холодна)						

MEMO



KAZAKHSTAN

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ ЖӘНЕ РЕЦЕПТІЛЕР КІТАБЫ

АВТОМАТТЫ НАУБАЙХАНА

Құрылғыны пайдаланудан бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

HB-1001CJ
HB-1002CJ
HB-1003CJ



ҚҰРАМЫ



Пайдалану үшін дайындау

Қауіпсіздік жөнінде нұсқау	3~4
Орнату жөнінде нұсқау және тоққа қосу	5
Қолданудың жалпы сипаттамалары	6

Пайдалану нұсқауы

Әр жетеге қатысты пайдалану нұсқауы	7~9
- Нан пісіру жетесіп	7
- Өдейі жетелер	8
- Уақыт жоспарлау жетесі	9
- Өзірлеуді бақылау жетелері	9
Әр бағытқа арналған процедура	10

Тазалау және күту

Қолданғаннан кейін күту жөнінде нұсқау	11
Қызмет талап ету алдында	12~15
- Ақаулықтарды жою	12
- Сұрақтар мен Жауаптар	12
- Дисплейдегі сигналдар	13
- Техникалық талаптар	13
- БАҚЫЛАУ ТІЗІМІ	14~15

Алдымен осы нұсқауды оқысаңыз, нан пісірушіні қолдану оңайырақ түседі және ол ұзақ жұмыс істейді.

Қауіпсіздік жөнінде нұсқау

Осы қауіпсіздік жөніндегі нұсқау құрылғыны дәл қолданып күтпеген оқиға не жарақаттың басын алу үшін пайдаланушыларға арналған.

⚠ Ескертпе

Пайдаланушылар осы нұсқауды ұстанбаған кезде қатаң жарақат не өлімге әкелуі мүмкін жағдайлар.

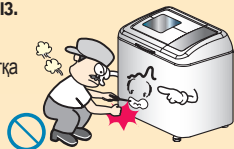
⚠ Назар аударыңыз!

Пайдаланушылар осы нұсқауды ұстанбаған кезде шамалы жарақат не құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін жағдайлар.

⚠ Ескертпе

Өнімді ешқашан техникалық жөндеуді қоспағанда бөлшектемеңіз не қайта құрастырмаңыз.

Ол өрт, электр шоғы не жарақатқа әкелуі мүмкін.



Өнімді пешсіз қолданбаңыз.

Ол электр шоғын және/немесе басқа жағдай тудыруы мүмкін.



Құрылғыны ешқашан басқа ыстық құрылғылардың қасында қолданбаңыз.

Ол өрт тудыруы мүмкін.



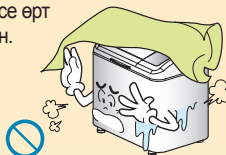
Наңды пісіріп болғаннан кейін нан пісіргіштен қорғайтын қолғап киіп алу керек.

Ыстықты ұстап күйіп қалуыңыз мүмкін.



Құрылғыны кез келген мата не қол орамалымен жаппаңыз.

Қатты ысып кетсе өрт басталуы мүмкін.



Негізгі корпусті және/немесе штепсельдің айырын жұмаңыз.

Ол электр шоғын тудыруы мүмкін.



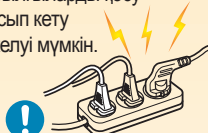
Жұмыс істеп тұрғанда негізгі корпустің қақпағын ешқашан ашпаңыз және корпусты қолыңызбен ұстамаңыз.

Күйіп қалуыңыз мүмкін.



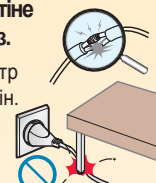
Құрылғыны тек 230В-қа арналған жерге қосылған розеткаға қосыңыз.

Розеткаға түрлі құрылғыларды қосу розетканың тым ысып кету себебінен өртке әкелуі мүмкін.



Розетканы бұзып немесе ұзартпаңыз және негізгі сым үстіне еш нәрсе қоймаңыз.

Өл өрт немесе электр шоғына әкелуі мүмкін.



Розетканы ылғалды қолыңызбен ұстамаңыз.

Ол электр шоғына әкелуі мүмкін.



Құрылғыны балалар не сәбилерден ары ұстаңыз.

Ол өрт не жарақатқа әкелуі мүмкін.



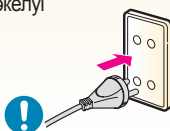
Темір таяқша, т.т. секілді бөгде заттарды құрылғының ішіне салмаңыз.

Ол өрт, электр шоғы, немесе басқа жағдайды тудыруы мүмкін.



Құрылғыны сымды розеткаға мықтылап салып қолданыңыз.

Бос қосылған құрылғы электр шоғына, қысқа тұйықталуға әкелуі немесе жанып кетуі мүмкін.



Негізгі сым бүлінсе, оны ауыстыру үшін қызмет орталығына, агенттікке, өндірушіге немесе маманға хабарласаңыз.



Құрылғыны бос оның ішіне қосындыларды салмай қолданбаңыз.

Ол өрт, басқа жағдай немесе құрылғының бұзылуына әкелуіне мүмкін.



- ! Бұл белгі пайдаланушылардың назарын қауіпті жағдай мен әрекеттерге аудару үшін көрсетілген. Кез келген қауіптің басын алу үшін мұқият қарап нұсқауларды орындаңыз.
- ⊘ Бұл белгі қауіпті жағдайдың басын алу үшін құрылғыны дұрыс қолданбау жағдайларын көрсетеді.

! Назар аударыңыз!

Құрылғыны тікелей күн сәулелерінің астына, кілем немесе жұмсақ отырғыш үстіне емес тұрақты және көлденең жерге қойыңыз.

! Ол өртке, құрылғының бұзылуына, қысқа тұйықталуға немесе жанып кетуі жағдайына әкелуі мүмкін.



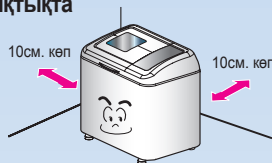
Осы құрылғын пайдалану кезінде, нұсқауды қолданып, оның мүмкіндігінен ары кетпеңіз.

! Жоспарлау жетесі тәтті тоқаш не джем дайындауға арналмаған. Нан пісіруді жоспарлау үшін, сүт, шырын және жұмыртқа секілді тез бұзылатын қосындыларды қолданбаңыз.



Құрылғыны жұмыс барысында қабырғадан 10см. қашықтықта ұстаңыз.

! Құрылғыны тұрақсыз жерде пайдаланбаңыз.



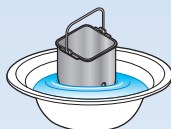
Пайдаланып болғаннан кейін негізгі корпусстын қыздырғышының айналасында нан қоқымы секілді еш бөгде заттар болмау үшін тазалаңыз.

! Ол қысқа тұйықталу немесе жанып кету жағдайына әкелуі мүмкін.



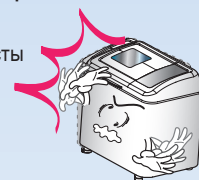
Пешту суға ұзақ уақытқа салмаңыз.

⊘ Пештің астыңғы жағына тат басып кетуі мүмкін.



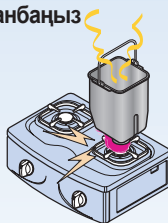
Өнімге қатты күш келтірмеңіз немес құлатпаңыз.

⊘ Ол өнімге не қауіпсіздікке қатысты мәселелерге әкелуі мүмкін.



Пешті басқа бір мақсатпен қолданбаңыз не отқа тастамаңыз.

⊘ Ол пештің пішінінің не сыртқы қаптамасының бұзылуына әкелуі мүмкін.



Корпуста пайда болған суды сүртіп қолданғаннан кейін оны тазалау қажет.

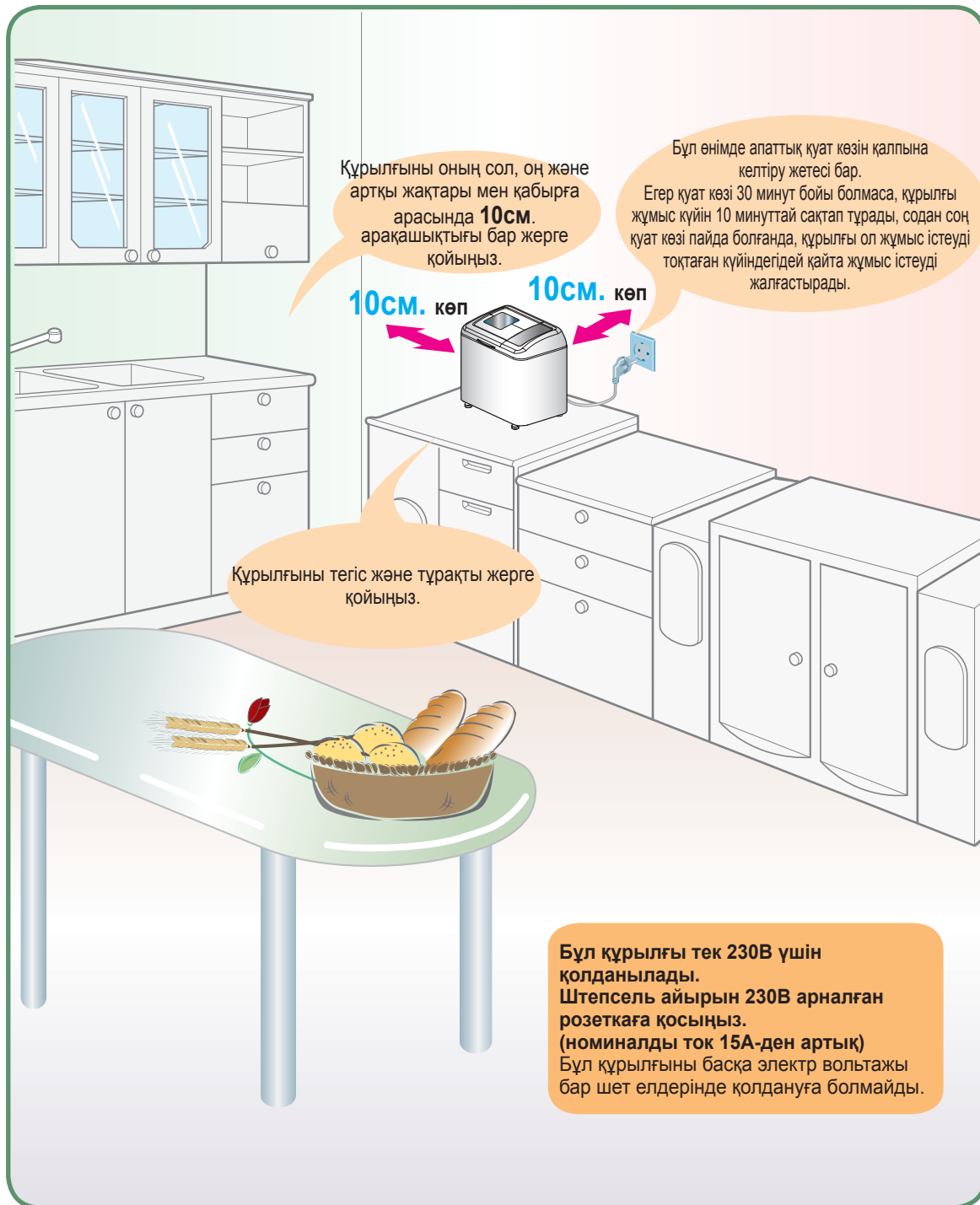
! Ол өнімге не қауіпсіздікке қатысты мәселелерге әкелуі мүмкін.



! Бірінші рет қолданғанда, құрылғы (әсіресе қыздырғыш ысып тұрғанда), қыздырғыш және басқа ішкі бірліктер ысып кетіп олардың иісі шығады не белгілі шу пайда болады. Қайшы көрсеткіштері болмаса, құрылғыны еркін қолдана аласыз.

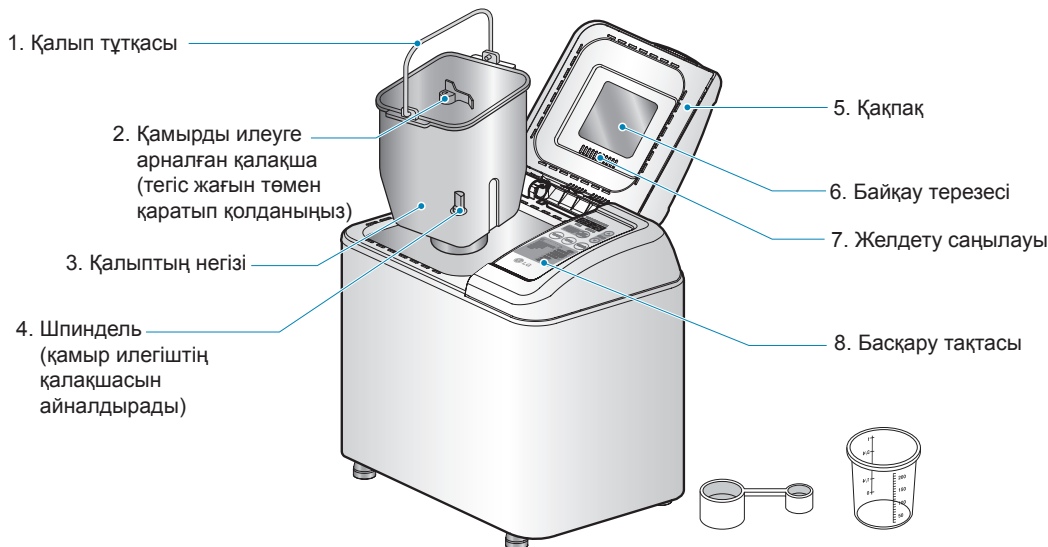
Орнату жөнінде нұсқау және токқа қосу

Құрылғыны оның айналасында еш қауіптік жоқ және ол жерде ауа жақсы аламысып тұратын жерге орнатыңыз.



Қолданудың жалпы сипаттамалары

Негізгі корпус



Керек-жарақтары:

Сұйықтыққа арналған өлшеуіш шынаяқ: көлемі - 230 мл
 Ас қасығы: көлемі -15 гр.
 Шай қасығы: көлемі -5 гр.

ЕСКЕРТПЕ: "Илеу жүзі" тарауында анықталған полиоксиметилен сополимері "FDA" белгілеген жағдайларға сай тамақпен жұмыс істеуге арналған қауіпсіз зат немесе заттардың компоненті ретінде қолданылуы мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер нан пісірілтіңізіңіз ішіне еш нәрсе салмай қолдансаңыз, "Илеу жүзі" еріп кетуі мүмкін. Нан пісірілтіңізіңіз оның ішіне қосындылар салып істетеңіз.

Жұмыс істеу бөлігі

1. Қалған уақытты көрсететін индикатор.

Нан пісіру немесе қамырды дайындау үрдісінің аяқталуына дейінгі қалған уақытты көрсетеді.

2. Бағдарламалау индикаторы.

Онда таңдалған бағдарламаға сәйкес 1-ден 8-ге дейінгі сандар көрсетіледі. ПУСК (Бастау) түймешігін басқаннан кейін индикация көрінбей кетеді.

4. Пісіруді басқару түймешігі.

Ашық, орташа немесе қара қабықша түсін алу үшін қолданылады.

3. Бағдарлама таңдау:

• РУССКИЙ ПОВАР (ОРЫС АСПАЗШЫСЫ)
 МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ (БАЛ-ҚЫША)
 БОРОДИНСКИЙ (БОРОДИН НАНЫ)
 ТЫКВЕННЫЙ (АСҚАБАҚ)
 СМЕТАННЫЙ (ҚАЙМАҚТЫ)
 РЖАНОЙ (ҚАРА)
 КУЛИЧ (СОБАЛАҚ)

• ОСНОВНОЙ (НЕПІЗГІ)
 • СПЕЦИАЛЬНЫЙ (АРНАЙЫ)
 • ФРАНЦУЗСКИЙ (ФРАНЦУЗДЫҚ)
 • Быстрый (ЖЫЛДАМ)
 • ТЕСТО (ҚАМЫР)
 • КЕКС
 • ДЖЕМ



5. Пісіруді басқаратын индикатор

ЦВЕТ КОРОЧКИ (Қабықша түсі) түймешігін басқаннан кейін, дисплейде А, В немесе С әріптері пайда болады, олар пісіруді басқару режимі таңдалғанын білдіреді. ПУСК (Бастау) түймешігін басқаннан кейін индикация көрінбей кетеді.

6. Таймер.

Нанды дайындау уақытын кідірту үшін қолданылады. Орнату түймешікті басу арқылы жүзеге асады. Орнату кезіндегі уақытша қадам 10 мин. болып келеді, соның арқасында уақытты 4:10 пен 13:00 ауқымы аралығында өзгертуге болады. Джем дайындау үшін Таймер бағдарламасы олданылмайды.

7. ПУСК (Бастау). Таңдалған бағдарламаны, қабықшаның түс деңгейін және Таймер (қажет болса) орнатқаннан кейін, қамырды дайындау және нан пісіру үрдісі үшін ПУСК (Бастау) түймешігін басыңыз.

8. СТОП (Тоқтату) түймешігі. Таңдалған бағдарламадан бас тарту үшін қолданылады. Оған қоса, Таймерді бағдарламалауды тоқтату үшін қолданылады.

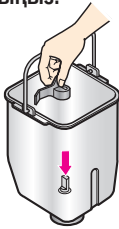
9. Нан пісіру бағдарламасын таңдау. Нан пісіру бағдарламасын таңдау үшін осы түймешікті басыңыз.

Ескертпе: таңдалған бағдарламаны тоқтату қажет болған кезде СТОП (Тоқтату) түймешігін 1 секундтан астам басып ұстап тұрыңыз.

Әр жетеге қатысты пайдалану нұсқауы

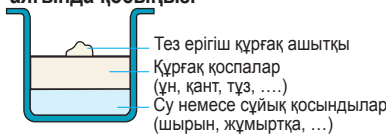
Нан пісіру жетесі (ОРЫС ӘЗІРЛЕУ, НЕГІЗГІ, МАМАНДАНУ, ФРАНЦУЗ, ЖЫЛДАМ)

1 Құрылғының жұмысын тоқтатып, пештің ішіндегі айналу білігіне илейтін жүзін орнатыңыз.



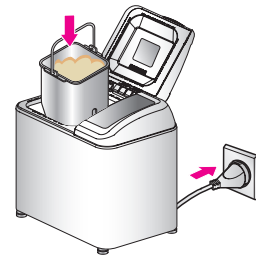
Илеу жүзі бар құрылғыны пештің ішінде еш нәрсе жоқ болса іске қоспаңыз.
Ескертпе Пісіру барысында илеу жүзі қатты қызып кетсе ол еріп кетуі мүмкін.

2 Мәзірді таңдап әзірлеу бағыттаушысы бойынша дайындалған қосындыларды пешке салыңыз. Бірақ ашытқыны қосқанда ол суға қосылып кетпеу үшін оны ең аяғында қосыңыз.

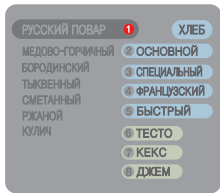


Тез ерігіш құрғақ ашытқы
 Құрғақ қоспалар (ун, қант, тұз, ...)
 Су немесе сұйық қосындылар (шырын, жұмыртқа, ...)

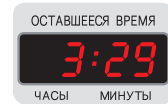
3 Пешті құрылғы ішіне дұрыс орнатып қақпағын жапқаннан кейін штепсель айырын розеткаға қосыңыз. Индикациялайтын бөлігі бағытты таңдау алдында **-- --** көрсетеді.



4 Қалаған бағытты мәзір және пісіруді бақылау батырмаларын басып таңдаңыз. Мысалы) ОРТАША дайындау денгей арқылы сопақ нан ОРЫС ӘЗІРЛЕУ бағыты үшін



5 Бастау батырмасын басыңыз. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, индикациялау бөлігі жұмыс аяғына дейін қалған уақытты көрсетеді. Бастау батырмасы ФРАНЦУЗ нан бағытынан басылса да илеу жүзі айналмаған жағдай ол қиындық емес, автоматты нан пісіру процесінің бөлігі (20 минут алдын ала қыздыру).

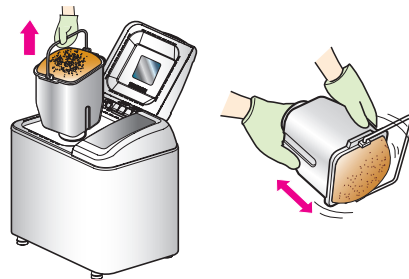


Егер қате мәзірді таңдасаңыз, тоқтату батырмасын басып 1 секунд бойы ұстап тұрыңыз, содан соң Назар аударыңыз ' -- -- ' пайда болғанда қайтадан мәзірді таңдаңыз.

6 Нан пісіру процесі аяқталғанда, индикациялау бөлігі **:Н** көрсетеді және 8 рет бипылдайды (экспресс бағыты үшін, 4 рет бипылдаған дыбыс). Пайдаланушы нан пісіп шыққаннан кейін оны құрылғыдан алып тастамаса, нан автоматты түрде ең көп 3 сағат жылы болып тұрады.

Назар аударыңыз!
 Бипылдаған дыбыс нан пісіруінің аяқталуына 20 минут қалғанда 4 рет шығады. Сол уақытта нан пісіуі толығымен аяқталды, ал егер сіз жаңа піскен ыстық нан қаласаңыз, тоқтату батырмасын басып нанды құрылғыдан алғаннан кейін қолданыңыз.

7 Нан пісіп болғанда, тоқтату батырмасын басып нанды пештен алып тастаңыз. Пешті жоғары не төмен бір-екі рет селкілесеңіз нан ойңайлықпен шығады. Илеу жүзі нанмен бірге шығып кетсе, оны қолғап киіп алып тастаңыз. Егер нанды илеу жүзін алып тастамай тұрайтын болсаңыз, илеу жүзі бүлінуі мүмкін.



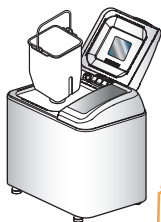
1. Нан пісіруінің аяқталуына 20 минут қалғанда: 4 рет бипылдаған дыбыс **0:20** Пісіруді аяқтайды және суытуды бастау (экспресс бағытын қоспағанда)
2. Нан пісіру процесстерінің аяқталуы: 8 рет бипылдаған дыбыс **:Н** Нан пісіруді және суытуды аяқтау/оны жылы күйінде ұстауды бастау (экспресс бағыты үшін, 4 рет бипылдаған дыбыс)
3. Нанды жылы күйінде ұстау процесстерін аяқтау: 8 рет бипылдаған дыбыс **Енд** Нанды жылы күйінде ұстауды аяқтау
 *Жаңа піскен ыстық нан қаласаңыз, нан пісіп шыққаннан кейін қодана беріңіз, жылы күйінде ұстау процесінің аяқталуын күтпеңіз.

Ескертпе Әрдайым нанды алып шыққанда қорғау қолғабын киіңіз, өйткені пеш өте ыстық. Құрылғының ол жұмыс істеп тұрғанда негізгі корпусін ұстамаңыз. Әсіресе пісіру барысында, бу шығаратын терезе мен негізгі корпус толығымен және оның қақпағы қыздырғыш шығаратын ыстықтан қатты ысыды, ол күйіктерге әкелуі мүмкін.

Әдейі жетелер (ҚАМЫР ,ТӘТТІ ТОҚАШ, ДЖЕМ)

Қамыр бағыты

1 Илеу жүзін пеш ішіндегі айналу білігіне қосыңыз, дайындап қойған қосындыларды пешке салып негізгі құрылғының қақпағын жабыңыз.



Назар аударыңыз!

Қамыр жасау процесінен кейін қамырды әзірлеу үшін тез алып тастамасаңыз, қамыр қатты ашып сіздің әзірлеуіңізді бұзуы мүмкін.

2 Индикациялау бөлігінде '6-' көрсету үшін басыңыз және бастау батырмасын басыңыз, сонда индикациялау бөлігі аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

6 ТЕСТО
7 КЕКС
8 ДЖЕМ



6 -



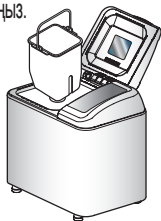
ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ
1:03
ЧАСЫ МИНУТЫ

3 Жұмысы аяқталғанда 8 рет бипылдаған дыбыс шығады. Тоқтату батырмасын басып қамырды шығарып алыңыз, содан соң әзірлеу бағыттаушысы бойынша келесі әрекетті жасаңыз.



Тәтті тоқаш бағыты

1 Нан табасынан илегіш жүзін алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз. Әзірлеу бағыттаушы бойынша қалаған тәтті тоғаш мәзірін таңдаған соң, нұсқау бойынша тәтті нанның қамырын дайындаңыз, қамырды пешке салып негізгі корпус қақпағын жабыңыз.



2 Индикациялау бөлігінде '7-' көрсету үшін басыңыз және бастау батырмасын басыңыз, сонда индикациялау бөлігі аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді.

6 ТЕСТО
7 КЕКС
8 ДЖЕМ



7 -



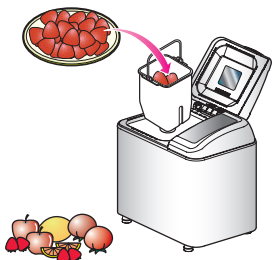
ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ
1:10
ЧАСЫ МИНУТЫ

3 Жұмысы аяқталғанда 8 рет бипылдаған дыбыс шығады. Тәтті нанды суытып қолдану үшін тоқтату батырмасын басып пешті құрылғыдан алыңыз.



Джем бағыты

1 Илеу жүзін пеш ішіндегі айналу білігіне қосыңыз, дайындап қойған қосындыларды пешке салып негізгі құрылғының қақпағын жабыңыз.



2 Индикациялау бөлігінде '8-' көрсету үшін басыңыз және бастау батырмасын басыңыз, сонда индикациялау бөлігі аяқталуға дейін қалған уақытты көрсетеді.

6 ТЕСТО
7 КЕКС
8 ДЖЕМ



8 -



ОСТАВШЕЕСЯ ВРЕМЯ
1:20
ЧАСЫ МИНУТЫ

3 Жұмысы аяқталғанда 8 рет бипылдаған дыбыс шығады. Джемді суытып нанмен әзірлеу үшін, тоқтату батырмасын басып пешті құрылғыдан қорғау қолғабымен шығарыңыз.



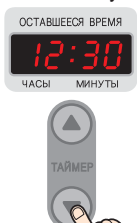
Уақыт жоспарлау жетесі [Нан пісіру бағыты, Қамыр бағыты]

1 Уақытты бақылау ▲ батырмасын басқан сайын (жоспарлау таймері), жоспарлау уақыты 10 минутқа өседі.



Бұл нан пісіру 7 сағат 30 минуттан кейін бітеді дегенді білдіреді.

2 Уақытты бақылау ▼ батырмасын басқан сайын (жоспарлау таймері), жоспарлау уақыты 10 минутқа азаяды.



Бұл нан пісіру 12 сағат 30 минуттан кейін бітеді дегенді білдіреді.

3 Нан пісіру жоспарлау уақыты жоспарлау таймері арқылы орнатылса (уақытта жоспарлау батырмасы), бастау батырмасын басыңыз. Жоспарлау үшін орнатылған уақыт біткенде, жаңа піскен нанмен рахаттана аласыз.



Қос нүкте жыпылықтай бастайды.

Жоспарлау уақытын орнатқаннан кейін бастау батырмасын басқанда, индикациялау бөлігі нан пісірудің аяқталуына дейін қалған уақытты көрсетеді және сағат пен минут арасында “:” белгі жыпылықтап тұрады.

Әзірлеуді бақылау жетесі

ЦВЕТ КОРОЧКИ (Қабықша түсі) функциясы қабықшаны пісіру деңгейін таңдау үшін қолданылады, ол орташа, ашық немесе қара реңк алуы мүмкін.



Пісіруді таңдау деңгейін төмендегідей циклмен орындалады:



Ескертпе: орташа деңгейді алу үшін пісіруді басқару түймешігін басудың қажеті жоқ, себебі ол пісіру басында автоматты түрде қосылады.

Әр курска арналған процедура

Бағдарлама/	Русский Повар (Орыс аспазшысы)	Основной (Негізгі)	Специальный (Арнайы)	Французский (Француз)	Быстрый (Жылдам)	Тесто (Қамыр)	Кекс (Кекс)	Джем (Джем)
Таймерді орнату	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	4:10-13:00	-	-
Жылыту	-	-	-	20 мин	-	-	-	10 мин
1-й илеу	7 мин	7 мин	7 мин	13 мин	7 мин	6 мин	-	-
Демалыс	5 мин	5 мин	5 мин	50 мин	5 мин	5 мин	-	-
2-й илеу	12 мин	12 мин	12 мин	12 мин	7 мин	12 мин	-	-
1-й көтерілу	40 мин	40 мин	40 мин	20 мин	13 мин	40 мин	-	-
Қалыпқа келтіру	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-
2-й көтерілу	26 мин	26 мин	26 мин	15 мин	-	-	-	-
Қалыпқа келтіру	4 сек	4 сек	4 сек	4 сек	-	-	-	-
3-й көтерілу	50 мин	50 мин	50 мин	40 мин	52 мин	-	-	-
Пісіру	50 мин	50 мин	50 мин	50 мин	35 мин	-	60 мин	60 мин
Суып қалу	20 мин	20 мин	20 мин	20 мин	-	-	10 мин	10 мин
Ысыту	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	3 часа	-	3 часа	-
Соңы	Соңы	Соңы	Соңы	Соңы	Соңы	Соңы	Соңы	Соңы
Жиынтығы	3:30	3:30	3:30	4:00	1:59	1:03	1:10	1:20



Ескерту

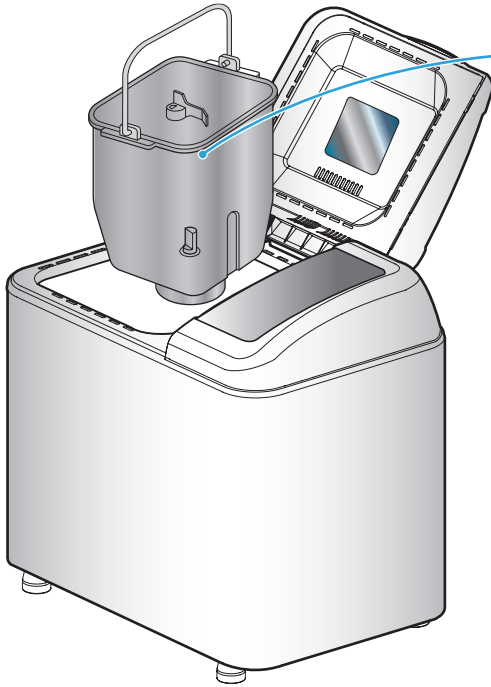
Бип-Бип-Бип-Бип-Бип-
Бип-Бип-Бип (8 рет)

Қосымша қосындыларды қосу үшін автоматты сигнал жетесі: Пайдаланушылар қосымша қосындылар үшін керекті мәзірді таңдағанда, бұл жете пайдаланушыларға қосындыларды қосу үшін 8 рет бипылдаған дыбысты шығарып уақыт туралы мәліметтерді ұсынады.

Бағыт	Сигнал уақыты	Индикациялық бөлігіндегі хабарлама
Русский Повар (Орыс аспазшысы) Основной (Негізгі) Специальный (Арнайы)	2-ші қамыр процессінің аяқталуынан 9 бұрын	3:15 Нан пісіру процессінің аяқталуынан 3 сағат және 15 минут бұрын
Специальный (Арнайы)	2-ші қамыр процессінің аяқталуынан 9 бұрын	2:34 Нан пісіру процессінің аяқталуынан 2 сағат және 34 минут бұрын
Быстрый (Жылдам)	2-ші қамыр процессінің аяқталуынан 5 бұрын	1:45 Нан пісіру процессінің аяқталуынан 1 сағат және 45 минут бұрын

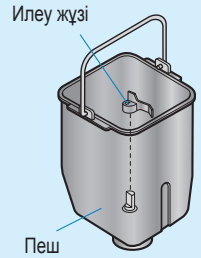
*Қосымша қосындыларды қосу үшін жақсылап тұрау керек.

Қолданғаннан кейін күту жөнінде нұсқау



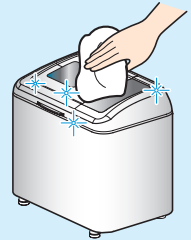
Пеш / Илеу жүзі

- Нан пісіргеннен кейін пеш және илеу жүзін жақсылап жұмсақ қылшақ не матамен тазалаңыз.
- Илеу жүзі пештен ойңайлықпен шықпаса, ыстық суды айналу білігінің деңгейіне дейін толтырып 30 минут шамасында ұстаңыз.



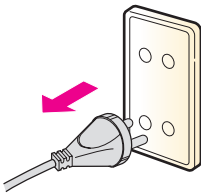
Негізгі корпус

- Суды құрылғыға тікелей шашпаңыз, бірақ оны таза мата не ыдыс жуатын құрғақ матамен тазалап бөгде заттардан босатыңыз.
- Ұзақ уақытқа сақтау үшін, оны толығымен құрғатыңыз.
- Құрылғыны оған иістер сіңіп кетпеу үшін, қақпағын ашып шамасында 1 күн құрғатыңыз.



⚠ Тазалау жөнінде ескертпе

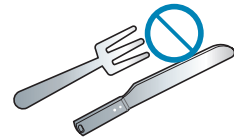
1 Құрылғыны тазалау алдында токтан айырып тастаңыз.



2 Бензол немесе жылтыратын өнімдер секілді органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.



3 Пеш ішіндегі бөгде заттарды шығару үшін пышақ немесе айыр секілді кез келген өткір заттарды қолданбаңыз.



Қызмет талап ету алдында

Ақаулықтарды жою

Қамырдың консистенциясын оны алғашқы 5 минуттық илеу барысында тексеруге болады. Қамыр жұмсақ және созылмалы болуы керек. Егер қамыр тығыз болса, оған бір шай қасық судан қосып тұрыңыз. Егер қамыр тым сұйық болса, оған бір ас қасық ұн қосып отырыңыз.

Ақаулық	Шешімі
Қамыр нашар көтеріледі	<ul style="list-style-type: none">• Сұйықтық тым ыстық (30-40 град. жоғары.).• Ескірген ашытқы немесе ашытқы аз.• Ингредиенттер тым салқын болған.• Тұз тым көп.
Пісірілген нан қалыптың сыртына шығады.	<ul style="list-style-type: none">• Қамыр тым көп.• Қамыр тым дәл келді (ашытқыны бастыру нормасын азайтыңыз).• Қант тым көп.
Қабықша тым бозғылт.	<ul style="list-style-type: none">• Қант жеткіліксіз.
Нан нашар сақталады.	<ul style="list-style-type: none">• Нан тоңазытқышта 3 күнге дейін сақталады.
Қамыр қалыптан тыс нашар көтеріледі және қаңылтыр табаға жайылады.	<ul style="list-style-type: none">• Қамыр тым сұйық.
Пісіру кезінде қамыр басылып қалады.	<ul style="list-style-type: none">• Қамыр тым дәл келді (ашытқыны бастыру нормасын азайтыңыз).
Нан құрылымы құнарсыз және уатылады.	<ul style="list-style-type: none">• Қамыр тым дәл келді (ашытқыны бастыру нормасын азайтыңыз).
Наннан жағымсыз иіс шығады.	<ul style="list-style-type: none">• Ескірген азық-түлік қолданылған.• Ашытқы тым көп салынған.
Нан жабысқақ және тегіс кесілмейді.	<ul style="list-style-type: none">• Кесу үшін арнайы нан пышағын қолданыңыз.• Кесуден бұрын нанды әбден суытып алыңыз.

Сұрақтар мен Жауаптар

Сұрақтар:

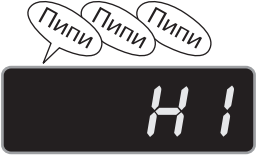
1. Неге пісіру кезінде әрбір нанның биіктігі мен пішіні әртүрлі болады?
2. Неге наннан өзгеше иіс шығады?
3. Қамыр илегіштің қалақшасы неге нанға жабысып қалады?
4. Неге нанның бір бұрышы ұнға былғанған?
5. Таймерді неге 13 сағаттан астам орнатуға болмайды?
6. Ингредиенттерді жартылай үлесте немесе қос үлесте қосуға бола ма?
7. Құрғақ сүттің орнына жаңа сүт қолдануға бола ма?
8. Қамыр нашар көтеріледі ме?

Жауаптар:


1. Нанның биіктігі мен пішіні ингредиенттерге, бөлме температурасына және үздіксіз цилге байланысты өзгеруі мүмкін. Оған қоса, азық-түлікті рецептіге сәйкес салуға байланысты болады.
2. Қамырға ескірген азық-түлік салынған болуы мүмкін немесе ашытқы мөлшерлемесі асырылған. Әрдайым жаңа азық-түлік пайдаланыңыз. Азық-түлікті салған кездегі дәлдікті қадағалау өте маңызды.
3. Бұл наубайхананы пайдалану кезіндегі қалыпты нәрсе. Қалақшаны наннан алу үшін металл емес зат қолданыңыз. Назар аударыңыз: қамыр илегіштің қалақшасы ыстық болуы мүмкін.
4. Нанның айналасында ұнның болуы қамырды илеу кезінде толық араласпаудан болуы мүмкін. Нандағы артық ұнды алып тастаңыз.
5. Таймердің кідіруі нанның пісірілуіне кері әсерін тигізеді.
6. Жоқ. Егер азық-түлік тым аз болса, қамыр нашар иленеді. Егер азық-түлік тым көп болса, онда қамыр формаға сыймау қалуы мүмкін.
7. Иә. Бірақ бұл үшін мөлшерді қадағалаңыз. Нанды Таймер пәрмені бойынша пісірген кезде жаңа сүт пайдалану ұсынылмайды. Бұл пісіру үрдісі басталғанға дейін қоюлануға әкеледі.
8. Егер қолданылатын сұйықтықтың температурасы тым төмен болса, қамыр лайықты түрде көтерілмейді, себебі ашытқы қажетті ұйытқы бермейді.

Дисплейдегі сигналдар

ПУСК (Бастау) түймешігі басылған кезде.

<p>Дисплей</p> 	<p>Себебі</p> <p>Наубайхана қызып кетті. Бұл құрылғыны үздіксіз пайдалану салдарынан болады.</p>	<p>Қалай қайта қосуға болады</p> <p>Пеш суыған кезде, ПУСК (Тоқтату) түймешігін басып, үрдісті қайта бастаңыз.</p>
--	--	--


Наубайхана жұмыс істеп тұрған кезде

<p>Наубайхананың жұмысы барысында бағдарламаны орындауға дейінгі қалған уақыт келесі түрде көрсетіледі:</p> 	<p>Наубайхана жұмыс істеп тұрғанда</p>	<p>қуат көзі ажыратылды.</p>
--	--	------------------------------

Техникалық талаптар

Қуат көзі		Айнымалы ток 230В 50 Гц
Тұтынылатын қуаты	Жылыту элементі	560 Вт
	Қамыр илегіштің қозғалтқышы	100 Вт
	Өлшемдері	347X231x352 мм
	Салмағы	Шамаен 6.8кг
	Таймер	13 сағаттық Таймер
	Сым	Шамамен 1 метр
Сақтандырғыш	Басты жылытқыштың	144 °С
	Қамыр илегіш қозғалтқышының	135 °С

БАҚЫЛАУ ТІЗІМІ

	Пісіру кезіндегі ақаулықтар	Наубайхана жұмыс істемейді	Желдету саңылауларынан түтін және күйік иісі шығады	Нанның жиіктері опырылған және асты піспеген	Нан тым сәйкес келген
	Тексеріңіз				
операциялық қателер	Желіден ажыратылған	●			
	Таба ысып кеткен	●			
	Қамыр ингредиенттері жылыту элементіне тиіп кетті		●		
	Жұмыс басталған кезде СТОП (Тоқтату) түймешігін басылған				
	Жұмыс істеп тұрғанда наубайхананың есігі ашық қалған				
	Нан пісіру бағдарламасы дұрыс таңдалмаған (нан пісіру режимі)			●	
	Нан піскеннен кейін де қалыпта тым ұзақ қалып қойған				
	Нанды піскен бойда кесілген (наннан ыстық бу шығарылмаған)				
	Ұнды бастырғаннан кейін су қосылған				
ингредиенттерге қатысты ақаулар	Қамыр илегіштің қалақшасы орнатылмаған				
	Ұн жеткіліксіз				
	Тым салқын				
	Слишком много муки				●
	Не хватает дрожжей				
	Ұн тым көп				●
	Ашытқы салынбаған				
	Су жеткіліксіз				
	Су тым көп				●
	Қант салынбаған				
	Ингредиенттерді салу рецептісі бұзылған				●
	Ескірген ұн қолданылған				
	Ұн сұрпы дұрыс таңдалмаған				●
	Ашытқы суға илеуден бұрын қосылған				
Ескірген ашытқы қолданылған					
Ашытқы сұрпы дұрыс таңдалмаған					
Судың температурасы бұзылған (ыстық немесе салқын)					

