

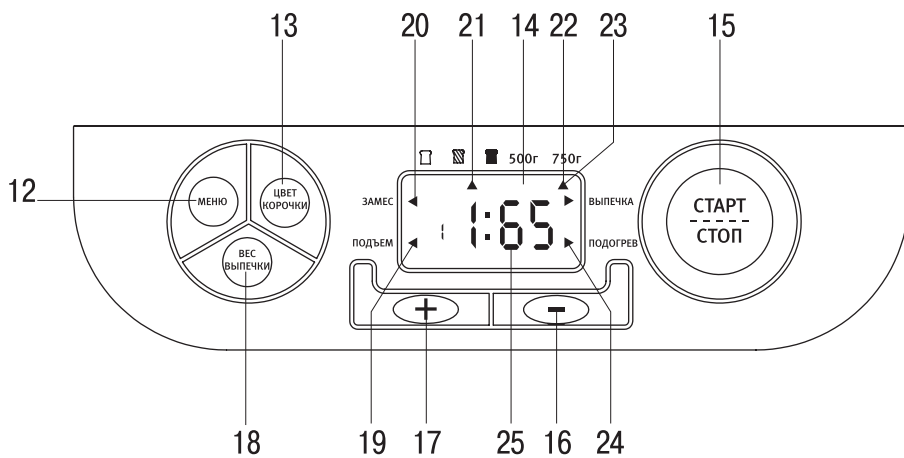
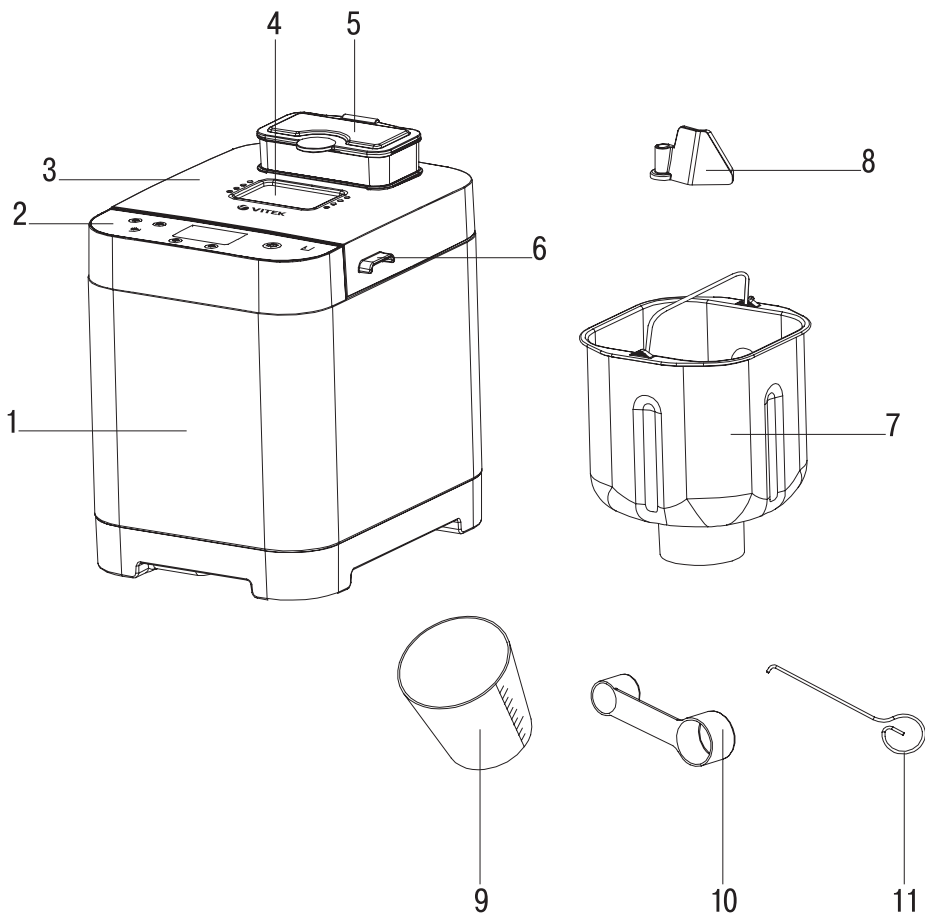
VT-1999 ST

Bread maker

Хлебопечка

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	13
KZ Пайдалану нұсқасы	25
UA Інструкція з експлуатації	37
KG Пайдалануу боюнча нускама	49



BREAD MAKER VT-1999 ST

The home bread maker is intended for baking bread, cakes, making jam and yogurt.

DESCRIPTION

1. Body
2. Control panel
3. Lid
4. Viewing window
5. Automatic ingredient adding container
6. Handle
7. Baking form
8. Kneading paddle
9. Measuring cup
10. Measuring spoon
11. Hook for removing the paddle

Control panel:

12. Automatic cooking program selection button «MENU»
13. Crust color selection button «CRUST COLOR»
14. Display
15. ON/OFF button «START/STOP»
16. Delay time decrease button «-»
17. Delay time increase button «+»
18. Weight setting button «LOAF WEIGHT»

Display (14):

19. Dough proofing (rising) symbol
20. Dough kneading symbol
21. Crust color selection symbol
22. Loaf weight selection symbol
23. Baking symbol
24. Keep warm mode symbol
25. Remaining/delay time digital indications
26. Baking program number

ATTENTION!

For additional protection it is reasonable to install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA. To install an RCD contact a specialist.

SAFETY MEASURES

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

- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.

- The power cord is equipped with a “euro plug”; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- To avoid fire or electric shock do not use adapters for plugging bread maker in.
- Place the unit on a flat, stable heat-resistant surface with free access to the mains socket. The distance to the nearest objects should be at least 20 cm.
- Never cover bread maker during operation to avoid fire outbreak.
- Do not place the unit on other household equipment or table cloths.
- Do not place the unit near open flame sources, highly inflammable substances or in direct sunlight.
- Do not let the power cord hang from the table or come into contact with hot surfaces or sharp edges of kitchen furniture.
- Do not use the unit outdoors.
- Always switch bread maker off before assembling, disassembling or cleaning.
- Never use the bread maker without automatic ingredient adding container installed. Handle the container carefully to avoid damaging it.
- Never leave the operating bread maker unattended.
- In case of improper use of the unit (for example, non-compliance to the recommendations), bread burning and smoke appearance is possible. In this case switch the unit off and unplug it. Before cleaning remove the baking form and let the unit cool down completely.
- Placing foreign objects in the process chamber is forbidden.
- Do not open the bread maker lid or leave it open during the unit operation.
- During the operation do not touch hot surfaces of the bread maker.
- Do not block ventilation openings in the bread maker lid.
- Do not put your hands into the process chamber of the bread maker during the automatic program operation.
- When taking baked bread out hold the handle of the baking form after putting on thermal protective potholders.
- In order not to damage the baking form non-stick coating do not tap on the form bottom or edges and do not use metal objects when taking bread out but turn the form upside down and shake the ready bread out of it.

ENGLISH

- Always unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit, do not pull the power cord, hold the plug.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Do not use the unit near the kitchen sink, do not expose it to moisture.
- To avoid electric shock do not immerse the power cord, the power plug or the bread maker body into water or any other liquids. If the unit was dropped into water: - do not touch the unit, unplug it immediately and only then take the unit out of the water. For testing or repairing the unit apply to the nearest authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
 - The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
 - Periodically check the power cord and power plug integrity.
 - Do not use the bread maker if the power cord or the power plug are damaged, if the unit works improperly, after it was dropped or was damaged in some other way.
 - Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
 - Transport the unit in the original package.
 - For environment protection do not discard the unit with usual household waste after its service life expiration; apply to a specialized center for further recycling.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

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

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent its operation.
- Check the unit for damages, do not use it in case of damages.
- Take the automatic ingredient adding container (5) and remove it from the lid (3).
- Open the lid (3) taking it by the handles (6).
- Take the handle of the baking form and lift it, turn the handle counterclockwise and remove the baking form (7).
- Wash the container (5), the baking form (7), the paddle (8), the measuring cup (9), the spoon (10) and the hook (11) in warm water with a neutral detergent and then dry them thoroughly.
- Clean the bread maker body (1) and the lid (3) with a soft, slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Install the baking form (7) back to its place and turn it clockwise until bumping, install the kneading paddle (8) on the axle in the baking form (7).
- Close the lid (3) and install the container (5) into it.
- Place the unit on a flat, dry, heat-resistant and stable surface. Distance to the nearest surfaces should be at least 20 cm.
- The bread maker is ready for operation.

Note:

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

CONTROL PANEL (2)

You can use the control panel (2) buttons to select the necessary automatic program and set the delay time and the display (14) to control the whole baking process.

Every pressing of the control panel buttons is accompanied by a sound signal.

Automatic programs (button 12) «MENU»

Press the button (12) to select an automatic program, the program number will be shown on the display (14) with the symbol (26).

There are 13 automatic programs total:

1. «BASIC MODE»

Includes all stages of bread making: dough kneading, proofing (rising) and baking. You can also add necessary ingredients to improve the taste of the ready pastry by putting them into the container (5).

2. «FRENCH BREAD»

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

3. «WHOLE-WHEAT BREAD»

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

4. «FAST BAKING»

Bread making takes less time than in the «BASIC MODE», but the bread is usually smaller in size and has denser crumb.

5. «SWEET BREAD»

Add leaven or soda to sweet dough and bake savory pastry.

6. «EXTRA FAST»

Very fast baking. As a rule, the bread is smaller in size and has denser crumb compared to the «FAST BAKING» program. Use leaven or baking soda for baking. If during the initial kneading the dry ingredients collect in the corners of the baking form (7), switch the standby mode on by pressing the «START/STOP» button (15) and knead the dough with a plastic kitchen spatula. Switch the program on by pressing the «START/STOP» button (15).

7. «EXPRESS BAKING»

Baking bread in one hour. Use leaven or baking soda for baking. This bread is the smallest in size and has the densest crumb.

Attention! When selecting the automatic programs 7 and 8 pour water with the temperature of 48-50°C into the baking form (7) (use cooking thermometer for measuring water temperature). Water temperature plays the crucial role in extra fast and express bread making: if it is too low, the dough will not rise in time, and excessively high water temperature will result in yeast destruction.

8. «DOUGH MAKING»

The bread maker kneads dough and lets it rise. Use this dough for further making of home-baked pastry (pies, pizza, etc.).

9. «JAM»

Make savory homemade jam, marmalade or confiture. Cut the fruit before making jam, marmalade or confiture.

10. «CAKE»

Program for making sweet pastry. This program allows adding supplementary ingredients which improve the quality and taste of pastry.

11. «SANDWICH»

Program for baking bread with soft crumb and thin crust.

12. «BAKING»

Bread maker works as an ordinary electric oven. The program does not include dough kneading and rising modes. The program is used for baking from ready-made dough or for baked bread additional browning.

13. «YOGURT»

Low heating only. You can set the yogurt making time from 6 to 12 hours with 30 minutes step (the preset time by default: 8 hours).

Automatic program operation time

Program	Crust color	Weight (g)	Total time (in hours)
BASIC MODE (1)	Light	500	2:53
	Medium		
	Dark	750	3:00
FRENCH BREAD (2)	Light	500	3:40
	Medium	750	3:50
	Dark		
WHOLE-WHEAT BREAD (3)	Light	500	3:32
	Medium	750	3:40
	Dark		

ENGLISH

Program	Crust color	Weight (g)	Total time (in hours)
FAST BAKING (4)	Light Medium Dark	-	1:40
SWEET BREAD (5)	Light	500	2:50
	Medium Dark	750	2:55
EXTRA FAST (6)	Light Medium Dark	-	0:58
EXPRESS BAKING (7)	Light Medium Dark	-	0:58
DOUGH MAKING (8)	-	-	1:30
JAM (9)	-	-	1:20
CAKE (10)	-	-	2:50
SANDWICH (11)	-	500	2:55
	-	750	3:00
BAKING (12)	Light Medium Dark	-	1:00
YOGURT (13)	-	-	8:00 (cooking time setting range is from 6 to 12 hours with 30 minutes step)

Crust color selection (button 13)

You can select one of three ready bread crust colors.

- Press the button (13) to select the desired crust color, the selected crust color will be shown on the display (14) with the symbol (21).

Note: This function is not available for programs 8, 9, 10, 11 and 13.

Start/stop (button 15)

- Press the button (15) to launch the selected automatic program, the separating dots in the digital time indications (25) on the display (14) will be flashing.
- Press the button (15) again to switch the «pause» mode on, the remaining time digital indications (25) on the display (14) will be flashing. Press the button (15) once more to resume operation.
- Cancelling the automatic program. To cancel the automatic program press and hold down the button (15) for 3 seconds, you will hear a sound signal and the program will be cancelled.

- During the automatic program operation other control panel (2) buttons are locked.

Delay time setting buttons (16, 17)

You can pre-set the time when the automatic program is to be finished.

- Use the control panel (2) buttons to select the required automatic program (12), the crust color (13) and the loaf weight (18).
- Set the delay time by pressing the buttons (16) «-» and (17) «+» repeatedly (remember that you have to take into account the automatic program operation time when setting the delay time). The delay time will be shown on the display (14) with digital indications (25).

Note: maximal delay time is 13 hours, the setting step is 10 minutes.

Example:

If it is 20:00 now, you have set the «BASIC MODE» automatic program «1» and you want fresh bread to be ready by 7 o'clock next morning, set the delay time of 8 hours with the buttons (16, 17) (the «BASIC MODE» program «1» operation time is 3 hours).

- After the delay time has been set press the «START/STOP» button (15), the separating dots in the remaining time indications (25) will be flashing on the display (4) and the countdown to the automatic program launch will start.
- To cancel the delay press and hold down the «START/STOP» button (15) for 3 seconds, you will hear a sound signal.

Note:

- The delay function is not available for the programs «Extra Fast» (6), «Express Baking» (7), «Jam» (9), «Baking» (12), «Yogurt» (13).
- Do not use the delay function when using perishable foods such as milk, eggs, fruit, etc.

Loaf weight selection (button 18)

Use the button (18) to select the loaf weight – 500 g or 750 g depending on the amount of ingredients.

Note: Loaf weight determines baking time (see the table «Automatic program operation time»).

DISPLAY (14)

Use the display (14) to control the whole bread making process. During the bread maker operation the display shows the following symbols:

- (19) – dough rise
- (20) – making dough
- (21) – crust color selection
- (22) – weight selection
- (23) – baking process
- (24) – keep warm function
- (25) – operation/delay time digital indications
- (26) – cooking program number

Bread maker operation cycles

The bread maker performs the following actions:

1. Kneading the dough to reach a homogeneous mass. The kneading process is indicated with the symbol (20) on the display (14).
2. Dough rise – the process is indicated with the symbol (19) on the display (14).
3. Baking – the process is indicated with the symbol (23) on the display (14).
4. Keep warm – the symbol (24) is shown on the display (14). The ready bread shall be kept warm for 60 minutes after the automatic baking program is over. If you need to remove the bread, switch the keep warm function off by pressing and holding the «START/STOP» button (15).

Note:

- Never open the lid (3) during bread making, at sudden change of temperature the dough can collapse and it will not rise.
- You can control the bread making process through the viewing window (4) in the lid (3).

Additional functions of the bread maker

Ingredients adding

- The unit is equipped with the container (5) for automatic ingredient adding (fruit pieces, nuts etc.) during the dough kneading.
- Load the ingredients in the container (5) before the automatic program start.
- During the automatic program operation the lower lid of the container (5) will open and the ingredients will be added to the dough.

Note: The ingredients adding function during the baking process is not available in programs 8, 9, 12.

Memory

- In case of emergency power cutoff during the bread maker operation, the memory function with the duration of up to 10 minutes is activated.
- If the power supply is restored within 10 minutes, the bread maker will continue to perform the pre-set program from the moment the program operation has been stopped at.
- If there is no power for more than 10 minutes it is necessary to load the ingredients, set and switch the automatic program on again.

USING THE BREAD MAKER

Before plugging the bread maker in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to the voltage of your mains.

Note: during the first operation some smell from the heating element is possible, this is normal.

- Open the lid (3) and make sure that the baking form (7) and the paddle (8) are installed to their places.

Note: before installing the paddle (8) grease it with some margarine or vegetable oil for easy removal from the fresh bread.

- Put the ingredients into the form (7) in the sequence described in the recipe. Usually the ingredients are added in the following order:

1. liquids;
2. dry ingredients (sugar, salt, flour);
3. yeast and leaven.

ENGLISH

Note: yeast should not come in contact with the liquids or salt before the dough kneading. Make a small cavity in the flour and put the yeast there.

- Wipe the crumbled ingredients or spilled liquids from the form (7) outer surface.
- Close the lid (3).
- Put the ingredients into the container (5), that will be automatically added during the dough kneading process (fruit pieces, nuts etc.).
- Insert the power plug into the socket, you will hear a sound signal, the following symbols will appear on the display (14):
 - medium crust (symbol 21)
 - weight 750 g, symbol (22)
 - number of the program 1, symbol (26)
 - program operation time 3:00 hours (25)
- Select the necessary automatic program by pressing the «MENU» button (12) repeatedly.
- Press the button (13) repeatedly to select the crust color.
- Press the button (18) repeatedly to select the «LOAF WEIGHT» depending on the amount of the ingredients in the baking form (7).
- Set the delay time by pressing buttons (16) «-» and (17) «+».

Note: if you want to start the preset program immediately skip delay time setting.

- To start the automatic program press the «START/STOP» button (15), the separating dots of the remaining operation time digital indications (25) will be flashing on the display (14) and the countdown of the remaining operation time of the automatic program will start.
- During the dough kneading process the lower lid of the container (5) will open and the supplementary ingredients will be added to the dough.
- You can control the bread making process through the viewing window (4) in the lid (3).
- The sound signals inform that the program is completed.
- After the automatic program is over, the keep warm function will be switched on, the symbol (24) will appear on the display (14); the keep warm function operation time is 60 minutes.
- After the keep warm function is switched off, there will be a sound signal, the display (14) will show the settings of the program «1» «BASIC MODE».
- In order to cancel the keep warm function, press and hold down the «START/STOP» button (15).

- Unplug the unit.
- Put on thermal protective potholders, open the lid (3), take the form (7) by the handle, turn it counterclockwise and remove it from the bread maker.
- Let the form cool down for approximately 10 minutes.
- Separate the pastry from the form (7) walls using a plastic kitchen spatula.
- In order to remove the bread turn the form (7) upside down and shake it carefully.
- Before cutting the bread remove the paddle (8) with the hook (11).
- Cut the bread with a sharp bread knife.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

Ingredients

Flour

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

Bread flour

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

Whole-grain flour (wholemeal)

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

Corn and oatmeal flour

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

Sugar

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

Yeast

Yeast growth is accompanied by emission of carbon dioxide, that contributes to the forma-

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

- 1 tea spoon of fast-acting yeast powder is equal to 1,5 of tea spoon of fresh compressed yeast.
- Store fresh yeast in a refrigerator. Yeast is destructed at high temperatures, and in this case the dough rises poorly.

Salt

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

Eggs

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

Animal and vegetable fats

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

Baking powder and soda

Soda and baking powder (leaven) shorten the time necessary for dough rising. Use leaven or soda when baking in «EXPRESS MODE». It is necessary to mix soda with citric acid and a little flour beforehand (5 g of baking soda, 3 g of citric acid and 12 g of flour). This amount of powder (20 g) is rated for 500 g of flour. Do not use vin-

egar for soda slaking, it will make the crumb less homogeneous and more wet. Baking powder (leaven) is just to be poured into the form following recipe instructions.

Water

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

Dairy products

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

Fruit and berries

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

DOSAGE

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

- Use a kitchen scale, the measuring cup (9) and the spoon (10).
- Fill the measuring cup (9) with liquid to the appropriate mark. Check dosage, placing the cup (9) on a flat surface.
- Clean the measuring cup (9) thoroughly after measuring previous ingredients.
- Do not compact dry ingredients when putting them into the measuring cup (9).
- It is important to screen the flour through the strainer before the use in order to saturate it with air; this provides the best baking quality.

Baking problems and the recommendations to solve them

The dough rises too quickly	Excessive quantity of yeast, flour or insufficient quantity of salt
The bread won't rise	Not enough yeast
	Old or inactive yeast
	Yeast came in contact with liquid ingredients or salt before kneading
	Wrong selection of flour sort, or flour is of poor quality
	Not enough sugar
	Soft water leads to more active yeast growth
Intensive dough rising, dough gets out of the baking form	Excessive quantity of yeast or flour
	Excessive quantity of dough

ENGLISH

Bread dropped in the middle	Yeast growth is poor because of high temperature of the liquid or its excessive quantity
	Excessive quantity of flour or lack of liquid
Dense crumb, clumps	Not enough yeast and sugar
	Excessive quantity of fruit, whole grains, etc.
	Flour of poor quality
	Excessive liquid temperature leads to quick yeast growth and early dough dropping
	No salt or not enough sugar
Lack of flour	
Bread is slack-baked in the middle	Using much liquid and liquid ingredients (for example, yoghurt)
	Excessive quantity of liquid ingredients
Coarse crumb	No salt
	Water is too hot
	Excessive quantity of dough
Bread surface is slack-baked	Excessive quantity of flour (especially when you are making wheat bread)
	Excessive quantity of yeast or lack of salt
	Excessive quantity of sugar
	Other sweet ingredients besides sugar are used
Crumb of cut bread pieces is grainy and non-uniform	You have not cooled the bread down before cutting (excessive moisture did not have time to evaporate)

SOME RECIPES

«BASIC MODE»

Ingredients/Quantity	500 g	750 g
Water	165 ml	270 ml
Vegetable oil	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	0,75 tea spoon	1 tea spoon
Sugar	1.5 table spoons	2 table spoons
Flour	2.5 measuring cups	3 measuring cups
Yeast powder	0,5 tea spoon	1 tea spoon

«FRENCH BREAD»

Ingredients/Quantity	500 g	750 g
Water	165 ml	270 ml
Vegetable oil	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	1 tea spoon	1.5 tea spoons
Sugar	1 tea spoon	1.5 table spoons
Flour	2.5 measuring cups	3 measuring cups
Yeast powder	0,5 tea spoon	0,75 tea spoon

«WHOLE-WHEAT BREAD»

Ingredients/Quantity	500 ml	750 g
Water	165 ml	260 ml
Vegetable oil	1.5 table spoons	2 table spoons
Salt	1 tea spoon	1 tea spoon
Medium flour	0.75 measuring cup	1 measuring cup
Flour	0.75 measuring cup	2 measuring cups
Brown sugar	1 table spoon	2 table spoons
Powdered milk	1.5 table spoons	2 table spoons
Yeast powder	0,5 tea spoon	0,75 tea spoon

«JAM»

Ingredients	Quantity
Strawberry	3 measuring cups
Sugar	2.5 measuring cups
Lemon juice	1 table spoon

1. Mash strawberries and sugar with a fork, add lemon juice, mix.
2. Put the mixture into the form (7) and launch the «JAM» program.

«CAKE»

Ingredients	Quantity
Wheat flour	165 g
Sugar	140 g
Butter	30 g
Eggs	2-3 pcs.
Leaven	1 tea spoon
A large apple (preferably sour)	1 pc.

1. Whip eggs with sugar, pour the mixture into the form (7).
2. Add softened butter, flour and leaven.
3. Load the chopped apples in the container (5).
4. Bake after setting the «CAKE» program.

Note:

- If the paddle (8) can not be removed from the axle, fill the form (7) with warm water and wait for about 30 minutes.
- You may also wash the form (7) and the paddle (8) in a dishwasher.
- Dry the form (7) and the paddle (8) thoroughly before installing them in the bread maker.
- If the inner surface of the bread maker is dirty, clean it and wipe the surface with a slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Do not immerse the bread maker body, the power cord and the power plug into water and other liquids.

CLEANING AND CARE

- Switch the bread maker off, unplug it and let the bread maker cool down.
- Clean the unit body (1) and lid (3) with a slightly damp cloth, and then wipe them dry.
- Remove the container (5) from the lid (3), wash it and dry.
- Wash the baking form (7), the paddle (8), the measuring cup (9), the spoon (10) and the hook (11) in warm water with a neutral detergent.

STORAGE

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

ENGLISH

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The bread maker is not switched on. The symbols «HHH» appear on the display	The bread maker has not cooled down after the previous baking cycle	Switch the bread maker off and unplug it. Remove the baking form and let the bread maker cool down to the room temperature.
The symbols «LLL» appear on the display when you switch the bread maker on.	The temperature inside the bread maker is too low.	Switch the bread maker off and unplug it. Open the bread maker lid, remove the baking form and let the bread maker heat up to the room temperature for 10-20 minutes.
The symbols «ee0» appear on the display when you switch the bread maker on.	The temperature sensor works improperly	In this case contact the authorized service center
Smoke from the lid (3) ventilation openings	Ingredients got onto the heating element	Switch the unit off and unplug it. Open the lid, take the form out, let the unit cool down. Wipe the walls of the process chamber and the heating element with a damp cloth, then wipe them dry.
The baked bread dropped, the bottom part of the bread is damp	The bread has stayed in the bread maker for too long after baking	When making bread according to this recipe switch the unit off right after the bread is ready
The bread has stuck to the walls of the baking form	The bottom part of the bread has stuck to the kneading paddle	Before installing grease the paddles with margarine or vegetable oil
The bread structure is not homogeneous or the bread went wrong	Wrong mode is selected	View the available baking programs, select another program.
	Accidental pressing of «START/STOP» button during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	Frequent opening of the lid during the operation process	Open the lid only in case of urgency and at the early stage of the automatic program operation.
	A long power cutoff during the operation process	Load all necessary ingredients again and start the baking process from the very beginning
	The paddle is blocked	Take the form out and check if the drive is rotating. In case of any defect contact the authorized service center

DELIVERY SET

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 230 V ~ 50 Hz
 Maximum power consumption: 500 W

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

Unit operating life is 3 years

Guarantee

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



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

ХЛЕБОПЕЧКА VT-1999 ST

Домашняя хлебопечка предназначена для выпекания хлеба, кексов, приготовления джема и йогурта.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Панель управления
3. Крышка
4. Смотровое окно
5. Контейнер для автоматического добавления ингредиентов
6. Ручка
7. Форма для выпечки
8. Лопасть для замешивания теста
9. Мерный стакан
10. Мерная ложка
11. Крючок для извлечения лопасти

Панель управления:

12. Кнопка выбора автоматической программы «МЕНЮ»
13. Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ КОРОЧКИ»
14. Дисплей
15. Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»
16. Кнопка уменьшения времени отсрочки «-»
17. Кнопка увеличения времени отсрочки «+»
18. Кнопка установки веса «ВЕС ВЫПЕЧКИ»

Дисплей (14):

19. Символ расстойки (подъёма) теста
20. Символ замеса теста
21. Символ выбора цвета корочки
22. Символ выбора веса выпечки
23. Символ выпечки
24. Символ режима подогрева
25. Цифровые показания оставшегося времени работы/времени отсрочки
26. Номер программы выпечки

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для установки УЗО обратитесь к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием хлебопечки внимательно прочитайте инструкцию и сохра-

ните ее в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с хлебопечкой может привести к ее поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь, что рабочее напряжение хлебопечки соответствует напряжению в электросети.
- Сетевой шнур снабжен «евровилкой»; включайте ее в розетку, имеющую надежный контакт заземления.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током при подключении хлебопечки к электрической розетке не используйте переходники.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте хлебопечку во время работы.
- Не устанавливайте прибор на другие бытовые приборы и скатерти.
- Не располагайте прибор рядом с источниками открытого пламени, легковоспламеняющимися веществами и под прямыми солнечными лучами.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также контакта сетевого шнура с горячими поверхностями или острыми кромками кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Всегда выключайте хлебопечку перед ее сборкой, разборкой и чисткой.
- Никогда не используйте хлебопечку без установленного контейнера для автоматического добавления ингредиентов. Обращайтесь с контейнером осторожно во избежание его повреждения.
- Никогда не оставляйте работающую хлебопечку без присмотра.
- В случае неправильного использования прибора (например, при несоблюдении рекомендаций) возможно подгорание хлеба и возникновение дыма. В этом случае отключите устройство, извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Перед чистой извлеките форму для выпечки и дождитесь полного остывания прибора.

РУССКИЙ

- Запрещается помещать в рабочую камеру посторонние предметы.
 - Во время работы не открывайте и не оставляйте крышку хлебопечки открытой.
 - Во время работы не дотрагивайтесь до горячих поверхностей хлебопечки.
 - Не закрывайте вентиляционные отверстия на крышке хлебопечки.
 - Не опускайте руки внутрь рабочей камеры хлебопечки во время работы автоматической программы.
 - Вынимая готовый хлеб, беритесь за ручку формы для выпечки, предварительно надев термостойкие кухонные рукавицы.
 - Во избежание повреждения антипригарного покрытия формы для выпечки, вынимая хлеб, не стучите по дну и краям формы, не используйте металлические предметы, а переверните форму и вытряхивайте из неё готовый хлеб.
 - Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если Вы им не пользуетесь.
 - При отключении вилки сетевого шнура из розетки не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура рукой.
 - Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
 - Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.
 - Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, вилку сетевого шнура, корпус хлебопечки в воду или любые другие жидкости. Если прибор упал в воду: - не дотрагивайтесь до прибора, немедленно выньте вилку сетевого шнура из розетки, и только после этого достаньте прибор из воды. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта прибора по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
 - Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
 - Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.
- Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**
- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы устройства.
 - Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки сетевого шнура.
 - Запрещается использовать хлебопечку при повреждении сетевого шнура или вилки сетевого шнура, если прибор работает с перебоями, после его падения или иного повреждения.
 - Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства выключите прибор из розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактному адресу, указанному в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
 - Перевозите устройство в заводской упаковке.
 - В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.
 - Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.
- УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**
- ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**
После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.
- Извлеките устройство из упаковки и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.

- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Возьмитесь за контейнер для автоматического добавления ингредиентов (5) и выньте его из крышки (3).
- Откройте крышку (3), взявшись за ручки (6).
- Приподнимите и возьмитесь за ручку формы для выпечки (7), поверните ручку против часовой стрелки и выньте форму (7).
- Промойте контейнер (5), форму (7), лопасть (8), мерный стакан (9), мерную ложку (10) и крючок (11) теплой водой с использованием нейтрального моющего средства, затем тщательно просушите.
- Протрите корпус хлебопечки (1) и крышку (3) мягкой слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Установите форму для выпечки (7) на место и поверните её по часовой стрелке до упора, установите лопасть для замешивания теста (8) на ось в форме для выпечки (7).
- Закройте крышку (3) и установите в неё контейнер (5).
- Установите прибор на ровной сухой, термостойкой и устойчивой поверхности. Расстояние до ближайших поверхностей должно быть не менее 20 см.
- Хлебопечка готова к работе.

Примечание:

- Хлебопечка предназначена для работы в широком диапазоне температур, однако чрезмерно высокая или низкая температура в помещении влияет на процесс подъема теста и, следовательно, на размер и плотность хлеба. Наиболее оптимальная температура в помещении от +15 до +34°C.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (2)

Нажатием кнопок на панели управления (2) Вы можете выбрать необходимую автоматическую программу, установить время отсрочки приготовления, а на дисплее (14) контролировать весь процесс выпечки. Каждое нажатие кнопок панели управления сопровождается звуковым сигналом.

Автоматические программы (кнопка 12) «МЕНЮ»

Нажатием на кнопку (12) Вы можете выбрать автоматическую программу, номер про-

граммы отображается на дисплее (14) символом (26).

Всего предусмотрено 13 автоматических программ:

1. «ОСНОВНОЙ»

Включает все стадии приготовления хлеба: замес теста, расстойка (подъем) теста и выпечка, Вы также можете добавлять необходимые ингредиенты, поместив их в контейнер (5), чтобы улучшить вкус готовой выпечки.

2. «ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ»

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

3. «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»

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

4. «БЫСТРЫЙ РЕЖИМ»

Выпечка хлеба происходит быстрее, чем в программе «ОСНОВНОЙ», но хлеб, как правило, меньше по объёму и с более плотной текстурой.

5. «КУЛИЧ»

Добавьте в сладкое тесто разрыхлитель или соду и приготовьте ароматную выпечку.

6. «УСКОРЕННЫЙ»

Выпечка в кратчайшие сроки. Как правило, хлеб меньше и с более плотной текстурой по сравнению с программой «БЫСТРЫЙ РЕЖИМ». Используйте для выпечки разрыхлитель или пищевую соду. Если во время первоначального замеса сухие ингредиенты скапливаются в углах формы (7), включите режим паузы, нажав кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», при помощи пластиковой кухонной лопатки замесите тесто. Включите программу, нажав кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

7. «СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ»

Приготовление хлеба за один час. Используйте для выпечки разрыхлитель или пищевую соду. Хлеб получается меньшего размера и с самым плотным мякишем.

Внимание! Выбрав автоматические программы 7 и 8, вливайте в форму для выпечки (7) воду, температура которой 48-50°C (точность температуры воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет решающую роль при быстром и

РУССКИЙ

сверхбыстром приготовлении хлеба: слишком низкая температура воды не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

8. «ТЕСТО»

Хлебопечка замешивает тесто и дает ему подняться. Используйте тесто для дальнейшего приготовления домашней выпечки (пирожков, пиццы и т.п.).

9. «ВАРЕНЬЕ»

Приготовьте ароматное домашнее варенье, джем или конфитюр. Фрукты для приготовления варенья, джема или конфитюра предварительно нарежьте.

10. «КЕКС»

Программа для приготовления сладкой выпечки. Во время работы программы предусмотрен режим добавления дополнительных

ингредиентов, которые могут улучшить качество и аромат выпечки.

11. «СЭНДВИЧ»

Программа для выпечки хлеба с легкой текстурой и тонкой корочкой.

12. «ВЫПЕЧКА»

Хлебопечка работает как обычная электрическая духовка. Программа исключает режимы замеса и подъема теста. Программа используется для выпекания уже готового теста или дополнительного подрумянивания испеченного хлеба.

13. «ЙОГУРТ»

Только слабый нагрев, Вы можете самостоятельно устанавливать время приготовления йогурта от 6 до 12 часов с шагом 30 минут (время, установленное по умолчанию: 8 часов).

Время работы автоматических программ

Программа	Цвет корочки	Вес (г)	Общее время (в часах)
ОСНОВНОЙ (1)	Светлая	500	2:53
	Средняя Темная	750	3:00
ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ (2)	Светлая	500	3:40
	Средняя Темная	750	3:50
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ (3)	Светлая	500	3:32
	Средняя Темная	750	3:40
БЫСТРЫЙ РЕЖИМ (4)	Светлая	-	1:40
	Средняя Темная	-	1:40
КУЛИЧ (5)	Светлая	500	2:50
	Средняя Темная	750	2:55
УСКОРЕННЫЙ (6)	Светлая	-	0:58
	Средняя Темная	-	0:58
СВЕРХБЫСТРЫЙ РЕЖИМ (7)	Светлая	-	0:58
	Средняя Темная	-	0:58
ТЕСТО (8)	-	-	1:30
ВАРЕНЬЕ (9)	-	-	1:20
КЕКС (10)	-	-	2:50

Программа	Цвет корочки	Вес (г)	Общее время (в часах)
СЭНДВИЧ (11)	-	500	2:55
		750	3:00
ВЫПЕЧКА (12)	Светлая	-	1:00
	Средняя		
	Темная		
ЙОГУРТ (13)	-	-	8:00 (диапазон установки времени приготовления от 6 до 12 часов, шаг установки 30 минут)

Выбор цвета корочки (кнопка 13)

Вы можете выбрать один из трёх цветов корочки готового хлеба.

- Нажатием на кнопку (13) выбирается необходимый цвет корочки, выбранный цвет корочки отображается на дисплее (14) символом (21).

Примечание: данная функция недоступна для программ 8, 9, 10, 11, 13.

Старт/стоп (кнопка 15)

- Нажатием кнопки (15) осуществляется запуск выбранной автоматической программы, при этом на дисплее (14) разделительные точки в цифровых показаниях времени (25) будут мигать.
- Повторным нажатием кнопки (15) включается режим «пауза», при этом на дисплее (14) цифровые показания оставшегося времени работы (25) мигают. Для продолжения работы программы ещё раз нажмите кнопку (15).
- Сброс автоматической программы. Для сброса автоматической программы нажмите и удерживайте кнопку (15) в течение трёх секунд, при этом прозвучит звуковой сигнал и установленная программа сбросится.
- Во время работы автоматической программы остальные кнопки на панели управления (2) блокируются.

Кнопки установки времени отсрочки (16, 17)

Вы можете заранее запрограммировать, к какому времени автоматическая программа будет завершена.

- Кнопками панели управления (2) выберите нужную автоматическую программу (12), цвет корочки (13) и вес (18).
- После этого повторными нажатиями кнопок (16) «-» и (17) «+» установите время

отсрочки (обратите внимание, во время установки времени отсрочки учитывайте время работы автоматической программы). Время отсрочки будет отображаться на дисплее (14) цифровыми значениями (25).

Примечание: максимальное время отсрочки – 13 часов, шаг настройки - 10 минут.

Пример:

Если сейчас 20:00, Вы установили автоматическую программу «1» «ОСНОВНОЙ» и хотите, чтобы свежее испеченный хлеб был готов к 7 утра следующего дня, установите время отсрочки кнопками (16, 17) на 8 часов (время работы программы «1» «ОСНОВНОЙ» - 3 часа).

- После установки времени отсрочки нажмите на кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», на дисплее (4) разделительные точки в показаниях оставшегося времени работы (25) будут мигать и начнется обратный отсчет времени до включения автоматической программы.
- Для отмены отсрочки нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» в течение трёх секунд, при этом прозвучит звуковой сигнал.

Примечание:

- Функция отсрочки недоступна для программ «ускоренный» (6), «сверхбыстрый режим» (7), «варенье» (9), «выпечка» (12), «йогурт» (13).
- Не используйте функцию отсрочки при использовании скоропортящихся продуктов, таких как молоко, яйца, фрукты и т.п.

Выбор веса выпечки (кнопка 18)

В зависимости от количества заложенных ингредиентов кнопкой (18) Вы можете выбрать вес выпечки – 500 гр. или 750 гр.

Примечание: вес выпечки определяет продолжительность времени выпечки (см. таблицу «Время работы автоматических программ»).

РУССКИЙ

ДИСПЛЕЙ (14)

На дисплее (14) Вы можете контролировать весь процесс выпечки, во время работы хлебопечки, отображаются следующие символы:

- (19) – подъём теста
- (20) – замешивание теста
- (21) – выбор цвета корочки
- (22) – выбор веса
- (23) – процесс выпечки
- (24) – функция подогрева
- (25) – цифровые значения времени работы/отсрочки
- (26) – номер программы приготовления

Циклы работы хлебопечки

Хлебопечка выполняет следующие действия:

1. Замешивание теста до получения однородной массы. Процесс замешивания теста отображается на дисплее (14) символом (20).
2. Подъём теста – процесс отображается на дисплее (14) символом (19).
3. Выпечка – процесс отображается на дисплее (14) символом (23).
4. Подогрев – на дисплее (14) отображается символ (24). Готовый хлеб будет поддерживаться тёплым в течение 60 минут после завершения автоматической программы выпечки. Если Вам необходимо вынуть хлеб, выключите функцию подогрева нажатием и удержанием кнопки (15) «СТАРТ/СТОП».

Примечание:

- *Никогда не открывайте крышку (3) в процессе приготовления хлеба, при резком изменении температуры тесто может опасть и уже не поднимется.*
- *Процесс приготовления хлеба можно контролировать через смотровое окно (4) в крышке (3).*

Дополнительные функции ХЛЕБОПЕЧКИ

Добавление ингредиентов

- Устройство оборудовано контейнером (5) для автоматического добавления ингредиентов (кусочки фруктов, орехи и т.д.) в процессе замеса теста.
- Загрузите ингредиенты в контейнер (5) до включения автоматической программы.
- В процессе работы автоматической программы нижняя крышка контейнера (5) откроется и ингредиенты будут добавлены в тесто.

Примечание: функция добавления ингредиентов в процессе работы недоступна для программ 8, 9, 12.

Память

- При аварийном отключении электроэнергии во время работы хлебопечки активируется функция памяти продолжительностью до 10 минут.
- При восстановлении электропитания в течение 10 минут хлебопечка продолжит работу установленной программы с момента, когда работа программы была приостановлена.
- В случае отсутствия электропитания более 10 минут необходимо заново загрузить продукты, произвести установку и включение автоматической программы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕЧКИ

Перед включением хлебопечки в сеть убедитесь, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению в электросети.

Примечание: при первом использовании возможно появление запаха от нагревательного элемента, это допустимо.

- Откройте крышку (3) и убедитесь, что форма для выпечки (7) и лопасть (8) установлены на место.

Примечание: перед установкой лопасти (8) её желательно смазать маргарином или растительным маслом, это облегчит её извлечение из свежее выпеченного хлеба.

- Поместите ингредиенты в форму (7) в той последовательности, которая описана в рецепте. Обычно ингредиенты помещаются в следующей последовательности:
 1. жидкости;
 2. сыпучие ингредиенты (сахар, соль, мука);
 3. дрожжи и разрыхлитель.

Примечание: дрожжи не должны соприкасаться с жидкостями или солью до замеса теста. Сделайте небольшое углубление в муке и поместите в него дрожжи.

- Просыпавшиеся продукты или пролившися жидкости удалите с внешней поверхности формы (7).
- Закройте крышку (3)
- Поместите в контейнер (5) необходимые ингредиенты, которые будут автоматически добавлены в процессе замешивания (кусочки фруктов, орехи и т.д.).

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку, при этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (14) отобразятся следующие символы:
 - средняя степень заваривания корочки (символ 21)
 - вес 750 гр., символ (22)
 - номер программы 1, символ (26)
 - время работы программы 3:00 часа (25)
- Повторными нажатиями кнопки (12) «МЕНЮ» выберите необходимую автоматическую программу.
- Повторными нажатиями кнопки (13) выберите цвет корочки.
- Повторными нажатиями кнопки (18) выберите «ВЕС ВЫПЕЧКИ» в зависимости от количества помещенных в форму для выпечки (7) ингредиентов.
- Установите время отсрочки приготовления нажатиями кнопок (16) «-» и (17) «+».

Примечание: пропустите установку времени отсрочки, если хотите начать работу установленной программы немедленно.

- Для запуска автоматической программы нажмите кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», при этом на дисплее (14) разделительные точки цифровых значений времени работы программы (25) будут мигать и начнется отсчет оставшегося времени работы автоматической программы.
- В процессе замешивания теста автоматически откроется нижняя крышка контейнера (5), дополнительные ингредиенты будут добавлены в тесто.
- Процесс приготовления хлеба можно контролировать через смотровое окно (4) в крышке (3).
- О завершении программы сообщат звуковые сигналы.
- После завершения автоматической программы включится функция подогрева, на дисплее (14) отобразится символ (24), время работы функции подогрева 60 минут.
- После отключения функции подогрева прозвучит звуковой сигнал, на дисплее (14) отобразятся настройки программы «1» «ОСНОВНОЙ».
- Для отмены функции подогрева нажмите и удерживайте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- Извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Наденьте термостойкие кухонные рукавицы, откройте крышку (3), возьмитесь

за ручку формы (7), поверните её против часовой стрелки и выньте из хлебопечки.

- Дайте форме остыть приблизительно минут 10.
- Отделите выпечку от стенок формы (7), используя пластиковую кухонную лопатку.
- Для извлечения хлеба переверните форму (7) и осторожно потрясите её.
- Перед нарезкой хлеба извлеките лопасть (8) при помощи крючка (11).
- Хлеб режьте острым хлебным ножом.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Ингредиенты

Мука

Свойства муки определяются не только сортом, но и условиями выращивания зерна, способом обработки и хранения. Пробуйте печь хлеб из муки разных производителей и марок и найдите ту, которая удовлетворяет вашим потребностям. Пшеничная и ржаная мука являются основными видами хлебопекарной муки. Пшеничная мука находит более широкое применение, что обусловлено приятными вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью изделий из пшеничной муки.

Хлебопекарная мука

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

Цельнозерновая мука (обойная)

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

Кукурузная и овсяная мука

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

РУССКИЙ

Сахар

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

Дрожжи

Рост дрожжей сопровождается выделением углекислого газа, который способствует образованию пористого мякиша. Мука и сахар являются питательной средой для роста дрожжей. Добавляйте свежие прессованные или быстродействующие сухие дрожжи. Свежие прессованные дрожжи растворяйте в теплой жидкости (воде, молоке и т.п.), быстродействующие дрожжи добавляйте в муку (не требуют предварительной активации, т.е. добавления воды). Следуйте рекомендациям на упаковке или соблюдайте следующие пропорции:

- 1 чайная ложка быстродействующих сухих дрожжей = 1,5 чайной ложки свежих прессованных дрожжей.
- Храните свежие дрожжи в холодильнике. Высокая температура убивает дрожжи, и в этом случае тесто поднимается плохо.

Соль

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

Яйца

Яйца улучшают структуру и объем выпечки, обогащают вкус. Перед добавлением в тесто яйца следует тщательно взбить.

Животные и растительные жиры

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

Пекарский порошок и сода

Сода и пекарский порошок (разрыхлитель) укорачивают время, необходимое для подъ-

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

Вода

Температура воды играет важную роль при выпечке хлеба. Оптимальная температура воды составляет 20-25°C, для «СВЕРХБЫСТРОГО РЕЖИМА» 45-50°C. Можно заменить воду молоком или обогатить вкус хлеба, добавив некоторое количество натурального сока.

Молочные продукты

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

Фрукты и ягоды

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

ДОЗИРОВКА

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

- Используйте кухонные весы, мерный стакан (9) и ложку (10).
- Наполните мерный стакан (9) жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан (9) на ровной поверхности.
- Тщательно очищайте мерный стакан (9) от остатков предыдущего ингредиента.
- Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в мерный стакан (9).
- Важно перед использованием просеивать муку через сито для насыщения её воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки.

Таблица недостатков при выпечке хлеба и рекомендации по их устранению в дальнейшем

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

НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ «ОСНОВНОЙ»

Ингредиенты/кол-во	500 г	750 г
Вода	165 мл	270 мл
Растительное масло	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	0,75 чайной ложки	1 чайная ложка
Сахар	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Мука	2,5 мерных стакана	3 мерных стакана
Сухие дрожжи	0,5 чайной ложки	1 чайная ложка

РУССКИЙ

«ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ»

Ингредиенты/кол-во	500 гр	750 г
Вода	165 мл	270 мл
Растительное масло	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1,5 чайные ложки
Сахар	1 чайная ложка	1,5 столовые ложки
Мука	2,5 мерных стакана	3 мерных стакана
Сухие дрожжи	0,5 чайной ложки	0,75 чайной ложки

«ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ»

Ингредиенты/кол-во	500 мл	750 г
Вода	165 мл	260 мл
Растительное масло	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Соль	1 чайная ложка	1 чайная ложка
Мука обдирная	0,75 мерного стакана	1 мерный стакан
Мука	0,75 мерного стакана	2 мерных стакана
Кориичневый сахар	1 столовая ложка	2 столовые ложки
Сухое молоко	1,5 столовые ложки	2 столовые ложки
Сухие дрожжи	0,5 чайной ложки	0,75 чайной ложки

«ВАРЕНЬЕ»

Ингредиенты	Количество
Клубника	3 мерных стакана
Сахар	2,5 мерных стакана
Лимонный сок	1 столовая ложка

1. Вилкой разомните клубнику с сахаром, добавьте лимонный сок, перемешайте.
2. Положите смесь в форму (7) и включите программу «ВАРЕНЬЕ».

«КЕКС»

Ингредиенты	Количество
Пшеничная мука	165 г
Сахар	140 г
Масло сливочное	30 г
Яйцо	2-3 шт.
Разрыхлитель	1 чайная ложка
Яблоко большое (желательно кислое)	1 шт.

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте смесь в форму (7).
2. Добавьте размягченное масло, муку и разрыхлитель.
3. Мелко нарезанные яблоки загрузите в контейнер (5).
4. Выпекайте, установив программу «КЕКС».

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите хлебопечку, извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки и дайте хлебопечке остыть.
- Протрите корпус (1) и крышку (3) слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

- Выньте контейнер (5) из крышки (3), промойте его и просушите.
- Форму для выпечки (7), лопасть (8), мерный стакан (9), ложку (10) и крючок (11) промойте теплой водой с нейтральным моющим средством.

Примечание:

- Если лопасть (8) не снимается с оси, наполните форму (7) теплой водой и подождите около 30 минут.
- Форму (7) и лопасть (8) можно мыть в посудомоечной машине.
- Тщательно просушите форму (7) и лопасть (8), прежде чем устанавливать их в хлебопечку.

- При наличии загрязнений внутренней поверхности хлебопечки удалите загрязнения и протрите поверхность слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Не погружайте корпус хлебопечки, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Хлебопечка не включается. На дисплее отображаются символы «ННН»	Хлебопечка еще не остыла после предыдущей выпечки	Отключите хлебопечку и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Извлеките форму для выпечки и дайте хлебопечке остыть до комнатной температуры
Если при включении хлебопечки на дисплее отображаются символы «LLL»	Температура внутри хлебопечки очень низкая	Отключите хлебопечку и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Откройте крышку хлебопечки, извлеките форму для выпечки и дайте устройству прогреться до комнатной температуры от 10 до 20 минут
Если при включении хлебопечки на дисплее отображаются символы «e0»	Неисправен температурный датчик	В случае этой неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр
Дым из вентиляционных отверстий крышки (3)	Ингредиенты попали на нагревательный элемент	Выключите устройство, выньте вилку сетевого шнура из розетки. Откройте крышку, извлеките форму, дайте устройству остыть. Влажной тканью протрите стенки рабочей камеры и нагревательный элемент, после чего вытрите насухо
Готовый хлеб опал, нижняя часть хлеба влажная	После выпечки хлеб оставался в хлебопечке слишком долго	Выпекая хлеб по этому рецепту, выключайте устройство сразу после выпечки хлеба
Хлеб прилип к стенкам формы для выпечки	Нижняя часть хлеба прилипла к лопастям для замешивания	Перед установкой смазывайте лопасти маргарином или растительным маслом

РУССКИЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Структура хлеба неоднородная или хлеб не получился	Выбран неверный режим	Просмотрите все доступные программы выпечки, выберите другую автоматическую программу
	Случайное нажатие кнопки «СТАРТ/СТОП» в процессе работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Частое открытие крышки во время работы	Открывайте крышку только в крайних случаях и на начальной стадии работы автоматической программы
	Продолжительное отключение электроэнергии во время работы	Заново заложите необходимые ингредиенты и начните выпечку сначала
	Движение лопасти заблокировано	Извлеките форму и проверьте, вращается ли привод. В случае неисправности обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 230 В ~ 50 Гц
 Максимальная потребляемая мощность:
 500 Вт

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

Срок службы прибора 3 года



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

Изготовитель: АНДЕР ПРОДАКТС ГмБХ,
 Австрия
Адрес: Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена,
 Австрия
Информация для связи – email:
 anderproduct@gmail.com

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

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

Сделано в Китае

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШ VT-1999 ST

Үйге арналған нан пісіретін пеш нан, кекстер пісіруге, джем мен йогурт әзірлеуге арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Басқару тақтасы
3. Қақпағы
4. Қарайтын саңылау
5. Құрамдас бөліктерді автоматты қосуға арналған контейнер
6. Қолсап
7. Нан пісіретін қалып
8. Қамыр илеуге арналған қалақ
9. Өлшейтін стакан
10. Өлшейтін қасық
11. Қалақты шығаруға арналған ілгек

Басқару тақтасы:

12. «МӨЗІР» автоматты бағдарламасының таңдау батырмасы
13. «ҚАБЫҚ ТҮСІ» қабық түсін таңдау батырмасы
14. Дисплей
15. «СТАРТ/СТОП» іске қосу/сөндіру
16. «-» кейінге қалдыру уақытын азайту батырмасы
17. «+»кейінге қалдыру уақытын ұзарту батырмасы
18. «НАН САЛМАҒЫ» салмақты белгілеу батырмасы

Дисплей (14):

19. Қамырды толықсыту (көтерілу) таңбасы
20. Қамырды аралыстыру таңбасы
21. Қабық түсін таңдау таңбасы
22. Нан салмағын таңдау таңбасы
23. Нан пісіру таңбасы
24. Ысыту режимі таңбасы
25. Қалған жұмыс істеу/кейінге қалдыру уақытының санды көрсеткіштері
26. Нан пісіру бағдарламасының нөмірі

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып

шығыңыз және оны пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана берілген нұсқаулықта көрсетілгендей пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Желіге қосу алдында, нан пісіретін пештің кернеуі желідегі кернеуге сәйкес келетініне назар аударыңыз.
- Желілік бау «еуроайыртетікпен» жабдықталған; оны сенімді жерлендіру түйіспесі бар ашалыққа қосыңыз.
- Өртке немесе электр тоғы соққысына жол бермеу үшін нан пісіретін пешті электр ашалығына қосқан кезде ауыстырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны желілік ашалыққа еркін жетуге болатындай етіп түзу, тұрақты ыстыққа төзімді бетке орнатыңыз. Ең жақын заттарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек.
- Өртенуге жол бермеу үшін ешбір жағдайда нан пісіретін пешті жұмыс істеу уақытында бүркеп жаппаңыз.
- Аспапты басқа тұрмыстық аспаптарға және дастарқандарға орнатпаңыз.
- Аспапты ашық от көздерінің, тез тұтанатын заттардың қасында және тікелей күннің көзі астында орнатпаңыз.
- Желілік баудың үстелдің шетінен салбырауына, сонымен қатар баудың асуілік жиһаздың ыстық беттерімен немесе үшкір шеттерімен жанасуына жол бермеңіз.
- Аспапты бөлмелерден тыс пайдаланбаңыз.
- Әрқашан нан пісіретін пешті құрастыру, бөлшектеу және тазалау алдында оны сөндіріңіз.
- Ешқашан нан пісіретін пешті құрамдас бөліктерді автоматты қосуға арналған котейнерсіз пайдаланбаңыз. Контейнердің бүлінуіне жол бермеу үшін оны сақтықпен пайдаланыңыз.
- Ешқашан нан пісіретін пешті жұмыс істеу процесінде қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты дұрыс пайдаланбау жағдайында (мысалы, ұсыныстарды сақтамаған жағдайда, сонымен қатар аса ұзақ пісіру уақыты кезінде), нанның күюі және түтіннің пайда болуы мүмкін. Мұндай жағдайда құрылғыны сөндіріңіз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз. Тазалау алдында нан пісіретін қалыпты шығарыңыз және аспаптың толық салқындауын күтіңіз.

ҚАЗАҚША

- Жұмыс камерасына бөтен заттарды салуға тыйым салынады.
 - Жұмыс уақытында нан пісіретін пештің қақпағын ашпаңыз және ашық қалдырмаңыз.
 - Жұмыс істеу уақытында нан пісіретін пештің ыстық беттеріне қолыңызды тигізбеңіз
 - Нан пісіретін пештің қақпағындағы желдетіс саңылауларын жаппаңыз.
 - Автоматты бағдарлама жұмыс істеген уақытта нан пісіретін пештің жұмыс камерасының ішіне қолыңызды салмаңыз.
 - Дайын нанды шығарғанда, алдын-ала ыстыққа төзімді асүйлік қолғаптарды киіп, нан пісіретін қалыптың қолсабынан ұстаңыз.
 - Нан пісіретін қалыптың кюге қарсы қабатының бүлінуіне жол бермеу үшін, нанды шығарғанда, пішіннің түбі мен қабырғаларынан соқпаңыз, металл құралдарды пайдаланбаңыз, ал қалыпты төңкеріңіз және одан дайын нанды сілкіңіз.
 - Құрылғыны тазалау алдында немесе Сіз оны пайдаланбайтын болсаңыз желіден ажыратыңыз.
 - Желілік баудың айыретігін ашалықтан суырғанда баудан тартпаңыз, ал желілік баудың айыретігінен қолыңызбен ұстаңыз.
 - Желілік баудың айыретігін сулы қолмен ұстамаңыз.
 - Құрылғыны асүйлік қолжұғыштың қасында пайдаланбаңыз, оған ылғалдың әсерін тигізбеңіз.
 - Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін желілік бауды, желілік баудың айыретігін, нан пісіретін пештің корпусын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матырмаңыз. Егер аспап суға түсіп кетсе: –аспапқа қолыңызды тигізбеңіз, дереу желілік баудың айыретігін ашалықтан суырыңыз, және содан кейін ғана аспапты судан шығарыңыз. Аспапты тексеру немесе жөндеу үшін кепілдеме талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша хабарласыңыз.
 - Құрылғының ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін балаларға қадағалау жасаңыз.
 - Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе пленкамен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Баланың тұншығу қаупі бар!**
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларға құрылғыға және желілік бауға қолдарын тигізуге рұқсат етпеңіз.
 - Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, берілген құрылғы олардың пайдалануына арналмаған.
 - Желілік баудың және желілік бау айыретігінің бүтіндігін мезгілімен тексеріп тұрыңыз.
 - Желілік баудың немесе желілік бау айыретігінің бүлінуі кезінде, егер аспап іркілістермен жұмыс істеп тұрса, ол құлағаннан кейін немесе өзге бүлінуден кейін нан пісіретін пешті пайдалануға тыйым салынады.
 - Аспапты өз бетімен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда, сонымен қатар құрылғы құлағаннан кейін аспапты электрлік ашалықтан суырыңыз және кепілдеме талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Құрылғыны зауыттық орауда тасымалдаңыз.
 - Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны тұрмыстық қоқыстармен бірге тастамаңыз, аспапты келесі қайта өңдеу үшін арнайы пунктке өткізіңіз.
 - Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- ҚҰРЫЛҒЫ ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН**
- АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА**
Құрылғыны төмен температура жағдайыда тасымаладаған немесе сақтаған кезде оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт бойы ұстау керек.
- Құрылғыны ораудан шығарыңыз және құрылғының жұмыс істеуіне кедергі болатын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.

- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінулер болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрамдас бөліктерді автоматты қосуға арналған контейнерді (5) ұстаңыз және оны қақпақтан (3) шығарыңыз.
- Қолсаптардан (6) ұстап, қақпақты (3) ашыңыз.
- Нан пісіретін қалыптың (7) қолсаптарын көтеріңіз және ұстаңыз, қолсапты сағат тіліне қарсы бұраңыз және қалыпты (7) шығарыңыз.
- Контейнерді (5), қалыпты (7), қалақты (8), өлшейтін стаканды (9), өлшейтін қасықты (10) және ілгекті (11) бейтарап жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз, содан кейін мұқият құрғатыңыз.
- Нан пісіретін пештің корпусын (1) және қақпағын (3) жұмсақ сәл ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Нан пісіретін қалыпты (7) орнына орнатыңыз және оны сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұрыңыз, қамырды илеуге арналған қалақты (8) пісіретін қалыптың (7) ішіндегі осыке орнатыңыз.
- Қақпақты (3) жабыңыз және оған контейнерді (5) орнатыңыз.
- Аспапты түзу құрғақ, термотөзімді және тұрақты бетке орнатыңыз. Ең жақын беттерге дейінгі қашықтық 20 см-ден кем болмауы керек.
- Нан пісіретінпеш жұмыс істеуге дайын.

Ексерту:

- *Нан пісіретін пеш температурарадың кең ауқымында жұмыс істеуге арналған, алайда панажайдағы тым жоғары немесе төмен температура қамырдың көтерілу процесіне, және соның нәтижесінде, нанның үлкендігі мен тығыздығына әсерін тигізеді. Панажайдағы ең оптималды температура +15-тен +34°C-ге дейін.*

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ (2)

Басқару тақтасындағы (2) батырмаларды басып Сіз қажетті автоматты бағдарламаны таңдап, әзірлеуді кейінге қалдыру уақытын белгілеп, ал дисплейде (14) толық нан пісіру процесін бақылай аласыз.

Басқару тақтасы батырмаларының әр басылуы дыбыстық сигналмен сүйемелденеді.

«МӨЗІР» автоматты бағдарламалары (батырма 12)

Батырманы (12) басып Сіз автоматты бағдарламаны таңдай аласыз, бағдарлама

нөмірі дисплейде (14) таңбамен (26) көрсетіледі.

Барлығы 13 автоматты бағдарлама көзделген:

1. «НЕПІЗГІ»

Нанды әзірлеудің барлық сатысын енгізеді: қамырды илеу, қамырды толықсыту (көтерілуі) және нанды пісіру. Сіз сонымен қатар дайын нанның дәмін жақсарту үшін қажетті құрамдас бөліктерді контейнерге (5) салып, оларды қоса аласыз.

2. «ФРАНЦУЗ БАГЕТІ»

Нанды жасау анағұрлым ұзақ уақыт алады, нанның ірі саңылаулы жұмсағы және қыртылдақ қабығы болады.

3. ТҰТАС ДӘНДІ НАН

Пайдалы нанды ұсақ немесе ірі тартылған ұннан пісіріңіз. Мұндай нанды жасаған кезде кейінге қалдыру қызметін пайдалану ұсынылмайды, себебі бұл теріс нәтижедерге әкелуі мүмкін.

4. «ЖЫЛДАМ РЕЖИМ»

«НЕПІЗГІ» бағдарламасымен салыстырғанда, нанды пісіру анағұрлым жылдам жүзеге асырылады, бірақ нан, әдетте көлемі кішірек және жұмсағы анағұрлым тығыз болады.

5. «КУЛИЧ»

Тәтті қамырға қопсытқыш немесе сода қосыңыз және хош иісті нанды әзірлеңіз.

6. «ЖЕДЕЛДЕТІЛГЕН»

Қысқартылған мерзімде нан пісіру. Әдетте, «ЖЫЛДАМ РЕЖИММЕН» салыстырғанда нан кішірек және жұмсағы анағұрлым тығыз болады. Нанды пісіру үшін қопсытқышты немесе ас содасын пайдаланыңыз. Егер алғашқы араластыру уақытында құрғақ құрамдас бөліктер қалыптың (7) бұрыштарында жиналса, «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басып, пауза режимін іске қосыңыз, асүйлік пластик қалақ көмегімен қамырды араластырыңыз. «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басып, бағдарламаны іске қосыңыз.

7. «АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ»

Нанды бір сағатта әзірлеу. Нанды пісіру үшін қопсытқышты немесе ас содасын пайдаланыңыз. Нанның үлкендігі кішкентай және жұмсағы ең тығыз болады.

Назар аударыңыз! 7 және 8 автоматты бағдарламаларын таңдап, нан пісіретін қалыпқа (7) су құйыңыз, оның температурасы 48-50°C болуы керек (су температурасының дәлдігін асүйлік термометрмен өлшеңіз). Су температурасы нанды жылдам және аса жылдам әзірлеу кезінде ең маңызды орын алады:

ҚАЗАҚША

судың тым төмен температурасы қамырға уақытында көтерілуге мүмкіндік бермейді, ал тым жоғарысы ашытқының өлуіне әкеледі.

8. «ҚАМЫР»

Нан пісіретін пеш қамырды илейді және оған көтерілуге мүмкіндік береді. Қамырды үйде жасалған нанды (самса, пицца және т.б.) пісіруге пайдаланыңыз.

9. «ТОСАП»

Хош иісті үйде жасалған тосап, джем немесе конфитюр әзірлеңіз. Тосап, джем немесе конфитюр әзірлеуге арналған жемістерді алдын-ала тураңыз.

10. «КЕКС»

Тәтті нанды әзірлеуге арналған бағдарлама. Бағдарлама жұмыс істеген уақытта қосымша құрамдас бөліктерді қосу режимі көзделген,

олар нанның сапасы мен хош иісін жақсартуы мүмкін.

11. «СЭНДВИЧ»

Үлпек жұмсағы және жұқа қабығы бар нанды пісіруге арналған бағдарлама.

12. «НАН ПІСІРУ»

Нан пісіретін пеш дәстүрлі электрлік тандыр сияқты жұмыс істейді. Бағдарлама қамырды илеу және көтерілу режимдерін енгізбейді. Бағдарлама дайын қамырды пісіру немесе піскен нанды қосымша қоңырлату үшін пайдаланылады.

13. «ЙОГУРТ»

Тек әлсіз қыздыру, Сіз өз бетіңізбен йогурттың әзірлену уақытын 6-дан 12 сағатқа дейін 30 минуттық қадаммен белгілей аласыз (шарт бойынша белгіленген уақыт: 8 сағат).

Автоматты бағдарламалардың жұмыс істеу уақыты

Бағдарлама	Қабық түсі	Салмағы (г)	Жалпы уақыт (сағатпен)
НЕГІЗГІ (1)	Ақшыл Орташа Қоңыр	500	2:53
		750	3:00
ФРАНЦУЗ БАГЕТІ (2)	Ақшыл Орташа Қоңыр	500	3:40
		750	3:50
ТҰТАС ДӨНДІ (3)	Ақшыл Орташа Қоңыр	500	3:32
		750	3:40
ЖЫЛДАМ РЕЖИМ (4)	Ақшыл Орташа Қоңыр	-	1:40
КУЛИЧ (5)	Ақшыл Орташа Қоңыр	500	2:50
		750	2:55
ЖЕДЕЛДЕТІЛГЕН (6)	Ақшыл Орташа Қоңыр	-	0:58
АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ (7)	Ақшыл Орташа Қоңыр	-	0:58
ҚАМЫР (8)	-	-	1:30
ТОСАП (9)	-	-	1:20
КЕКС (10)	-	-	2:50
СЭНДВИЧ (11)		500	2:55
		750	3:00
НАН ПІСІРУ (12)	Ақшыл Орташа Қоңыр	-	1:00
ЙОГУРТ (13)	-	-	8:00 (әзірлеу уақытының ауқымы 6-дан 12 сағатқа дейін, белгілеу қадамы 30 минут)

Қабық түсін таңдау (батырма 13)

Сіз дайын нан қабығының үш түсінің біреуін таңдай аласыз.

- Батырманы (13) басып қажетті қабық түсу таңдалады, таңдалған қабық түсі дисплейде (14) таңбамен (21) көрсетіледі.

Ескерту: берілген қызмет 8, 9, 10, 11, 13 бағдарламалары үшін қолжетімсіз.

Старт/стоп (батырма 15)

- Батырманы (15) басып таңдалған автоматты бағдарламаны бастау жүзеге асырылады, осы кезде дисплейде (14) уақыттың санды көрсетілімдеріндегі (25) бөлестін нүктелер жанып-сөніп тұрады.
- Батырманы (15) қайталап басып «пауза» режимі іске қосылады, осы кезде дисплейде (14) қалған жұмыс істеу уақытының санды көрсетілімдері (25) жанып-сөнеді. Бағдарламаның жұмыс істеуін жалғастыру үшін батырманы (15) тағы да басыңыз.
- Автоматты бағдарламаны лақтырып тастау. Автоматты бағдарламаны лақтырып тастау үшін батырманы (15) басыңыз және үш секунд бойы ұстап тұрыңыз, осы кезде дыбыстық сигнал шығады және белгіленген бағдарлама лақтырып тасталады.
- Автоматты бағдарлама жұмыс істеген уақытта басқару тақтасындағы (2) қалған батырмалар бөгеттеледі.

Кейінге қалдыру уақытын белгілеу батырмалары (16, 17)

Сіз автоматты бағдарламаның қандай уақытта аяқталатынын алдын-ала бағдарламалай аласыз.

- Басқару тақтасындағы (2) батырмалармен қажетті автоматты бағдарламаны (12), қабық түсін (13) және салмағын (18) таңдаңыз.
- Осыдан кейін батырмаларды «-» (16) және «+» (17) қайталап басып кейінге қалдыру уақытын белгілеңіз (назар аударыңыз, кейінге қалдыру уақытын белгілеген уақытта автоматты бағдарламаның жұмыс істеу уақытын есепке алыңыз). Кейінге қалдыру уақыты дисплейде (14) санды мәндермен (25) көрсетіледі.

Ескерту: максималды кейінге қалдыру уақыты – 13 сағат, баптау қадамы - 10 минут.

Мысал:

Егер қазір 20:00 болса, Сіз «1» «НЕГІЗГІ» автоматты бағдарламасын белгіледіңіз және жаңа піскен нан келесі күні таңғы 7-де дайын

болғанын қалайсыз, кейінге қалдыру уақытын батырмалармен (16, 17) 8 сағатқа белгілеңіз («1» «НЕГІЗГІ» бағдарламасының жұмыс істеу уақыты - 3 сағат).

- Кейінге қалдыру уақытын белгілегеннен кейін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басыңыз, дисплейде (4) қалған жұмыс істеу уақытының көрсетілімдеріндегі (25) бөлестін нүктелер жанып-сөніп тұрады және автоматты бағдарламаның іске қосылуына дейінгі уақыттың кері санағы басталады.
- Кейінге қалдыруды болдырмау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басыңыз және үш секунд бойы ұстап тұрыңыз, осы кезде дыбыстық сигнал шығады.

Ескерту:

- Кейінге қалдыру қызметі «жеделдетілген» (6), «аса жылдам режим» (7), «тосап» (9), «нан пісіру» (12), «йогурт» (13) режимдері үшін қолжетімсіз.
- Сүт, жұмыртқа, жемістер және т.с.с. тез бүлінетін тағамдар пайдаланылған кезде кейінге қалдыру қызметін пайдаланбаңыз.

Нанның салмағын таңдау (батырма 18)

Салынған құрамдас бөліктердің көлеміне байланысты батырмамен (18) Сіз нанның салмағын таңдай аласыз – 500 гр. немесе 750 гр.

Ескерту: нанның салмағы нан пісіру уақытының ұзақтығын анықтайды («Автоматты бағдарламалардың жұмыс істеу уақыты» кестесін қар.).

ДИСПЛЕЙ (14)

Дисплейде (14) Сіз бүкіл нан пісіру процесін бақылай аласыз, нан пісіретін пеш жұмыс істеген кезде, келесі таңбалар көрсетіледі:

- (19) – қамырдың көтерілуі
- (20) – қамырды араластыру
- (21) – қабық түсін таңдау
- (22) – салмағын таңдау
- (23) – нан пісіру процесі
- (24) – ысыту қызметі
- (25) – жұмыс істеу/кейінге қалдыру уақытының санды мәндері
- (26) – эзірлеу бағдарламасының нөмірі

Нан пісіретін пеш жұмысының циклдері

Нан пісіретін пеш келесі әрекеттерді жүзеге асырады:

ҚАЗАҚША

1. Біркелкі масса алуға дейінгі қамырды илеу. Қамырды илеу процесі дисплейде (14) таңбамен (20) көрсетіледі.
2. Қамырдың көтерілуі - процесс дисплейде (14) таңбамен (19) көрсетіледі.
3. Нан пісіру – процесс дисплейде (14) таңбамен (23) көрсетіледі.
4. Ысыту - дисплейде (14) таңбамен (24) көрсетіледі. Дайын нан пісірудің автоматты бағдарламасы аяқталғаннан кейін жылы күйінде 60 минут бойы сақталады. Егер Сізге нанды шығару қажет болса, ысыту қызметін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басып ұстап тұрыңыз.

Ескерту:

- *Ешқашан қақпақты (3) нанды әзірлеу процесінде ашпаңыз, температура кенет өзгерген кезде қамыр түсіп және қайтпадан көтерілмеуі мүмкін.*
- *Нанды әзірлеу процесін қақпақтағы (3) қарайтын саңылау (4) арқылы бақылауға болады.*

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТІҢ ҚОСЫМША

ҚЫЗМЕТТЕРІ

Құрамдас бөліктерді қосу

- Құрылғы қамырды илеу процесінде құрамдас бөліктерді (жемістердің, жаңғақтардың және т.с.с. бөліктерін) автоматты қосуға арналған контейнермен (5) жабдықталған.
- Құрамдас бөліктерді автоматты бағдарлама іске қосылғанға дейін контейнерге (5) жүктеңіз.
- Автоматты бағдарламаның жұмысы процесінде контейнердің (5) төменгі қақпағы ашылады және құрамдас бөліктер қамырға қосылады.

Ескерту: жұмыс процесінде құрамдас бөліктерді қосу қызметі 8, 9, 12 бағдарламалары үшін қолжетімсіз.

Жады

- Жұмыс процесінде электр энергиясының апатты сөнуі кезінде ұзақтығы 10 минут жад қызметі іске қосылады.
- Электрқорегі 10 минут ішінде қалпына келгенде, нан пісіретін пеш белгіленген бағдарламаны ол тоқтатылған кезден бастап орындауды жалғастырады.
- Электрқорегі 10 минуттан аса болмаған жағдайда азық-түлікті қайтадан жүктеу және құрылғыны бағдарламалауды жүргізу қажет.

НАН ПІСІРЕТІН ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ

Нан пісіретін пешті іске қосу алдында, құрылғының жұмыс істеу кернеуі электржелісінің кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

Ескерту: алғашқы пайдалану кезінде қыздырғыш элементтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.

- Қақпақты (3) ашыңыз және нан пісіретін қалып (7) және қалақ (8) орнына орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Ескерту: қалақты (8) орнату алдында оны амргаринмен немесе өсімдік майымен майлау ұсынылады, бұл оның жаңа піскен наннан шығарылуын оңайлатады.

- Құрамдас бөліктерді қалыпқа (7) әзірлеу әдісінде сипатталған кезектілікпен салыңыз. Өдетте құрамдас бөліктер келесі кезектілікпен салынады:

1. сұйықтықтар;
2. сусымалы құрамдас бөліктер (қант, тұз, ұн);
3. ашытқы және қопсықыш.

Ескерту: ашытқы сұйықтықтармен және тұзбен қамыр араластырылғанға дейін жанаспауы керек. ұнда шағын ойық жасаңыз және оған ашытқыны салыңыз.

- Төгілген тағамдарды немесе сұйықтықтарды қалыптың (7) сыртқы бетінен жойыңыз.

- Қақпақты (3) жабыңыз

- Контейнерге (5) араластыру процесінде автоматты қосылатын қажетті құрамдас бөліктерді (жемістердің, жаңғақтардың және т.с.с. бөліктерін) салыңыз.

- Желілік баудың айыртетігін ашалыққа салыңыз, осы кезде дыбыстық сигнал шығады, дисплейде (14) келесі таңбалар көрсетіледі:

- қабықтың пісуінің орташа дәрежесі (таңба 21)
- салмағы 750 гр., таңба (22)
- бағдарлама нөмірі 1, таңба (26)
- бағдарламаның жұмыс істеу уақыты 3:00 сағат (25)

- «МӨЗІР» батырмасын (12) қайталап басып қажетті автоматты бағдарламаны таңдаңыз.

- Батырманы (13) қайталап басып қабық түсін таңдаңыз.

- Батырманы (18) қайталап басып қалыпқа (7) салынған құрамдас бөліктердің көлеміне байланысты «НАННЫҢ САЛМАҒЫН» таңдаңыз.

- «-»(16) және «+»(17) батырмаларын басып әзірлеуді кейінге қалдыру уақытын белгілеңіз.

Ескерту: егер белгіленген бағдарламаның жұмысын дереу бастағыңыз келсе, кейінге қалдыру уақытын белгілеуді өткізіңіз.

- Автоматты бағдарламаны бастау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басыңыз, осы кезде дисплейде (14) бағдарламаның жұмыс істеу уақытының санды мәндерінің (25) бөлетін нүктелері жанып-сөніп тұрады және автоматты бағдарламаның қалған жұмыс істеу уақытының кері санағы басталады.
- Қамырды илеу процесінде контейнердің (5) төменгі қақпағы автоматты ашылады, қосымша құрамдас бөліктер қамырға қосылады.
- Нанды өзірлеу процесін қақпақтағы (3) қарайтын саңылаудан (4) бақылауға болады.
- Бағдарламаның аяқталуы туралы дыбыстық сигналдар хабарлайды.
- Автоматты бағдарлама аяқталғаннан кейін ысыту қызметі іске қосылады, дисплейде (14) таңба (24) көрсетіледі, ысыту қызметінің жұмыс істеу уақыты 60 минут.
- Ысыту қызметі сөнгеннен кейін дыбыстық сигнал шығады, дисплейде (14) бағдарлама баптаулары «1» «НЕГІЗГІ» көрсетіледі.
- Ысыту қызметін болырмау үшін «СТАРТ/СТОП» батырмасын (15) басып ұстап тұрыңыз.
- Желілік баудың айыретігін ашалықтан шығарыңыз.
- Термотөзімді асулік қолғаптарды киіңіз, қақпақты (3) ашыңыз, қалыптың (7) қолсабынан ұстаңыз, оны сағат ітілне қарсы бұраңыз және нан пісіретін пештен шығарыңыз.
- Қалыпқа салқындауға шамамен 10 минут уақыт беріңіз.
- Асүйлік пластик қалақты пайдаланып, нанды қалып (7) қабырғаларынан бөліңіз.
- Нанды шығару үшін қалыпты (7) төңкеріңіз және оны сақтықпен сілкіңіз.
- Нанды турау алдында қалақты (8) ілгек (11) көмегімен шығарыңыз.
- Нанды өткір нан турайтын пышақпен тураңыз.

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР

Құрамдас бөліктер

Ұн

Ұнның қасиеттері оның сұрыпымен ғана емес, сонымен қатар дәнді өсіру жағдайларымен, өңдеу және сақтау әдісімен де байланысты. Нанды әртүрлі өндірушілер мен маркаларынан пісіріп көріңіз және Сіздің талаптарыңызға жауап беретінін табыңыз. Нан пісіретін ұнның

негізгі түрлері – бидай және қара бидай ұны. Бидай ұны анағұрлым кең қолданысты табады, бұл бидай ұнынан жасалған өнімдердің ұнамды дәмдік қасиеттерімен және жоғары тағамдық құндылығымен түсіндіріледі.

Нан пісіретін ұн

Нан пісіретін (тазартылған) ұн дәннің тек ішкі бөлігінен жасалады, балауыздың максималды көлемінен құралады, ол нан жұмсағының иілгіштігін қамтамасыз етеді және нанның көтерілмеуіне жол бермейді. Нан пісіретін ұннан жасалған нан анағұрлым үлпілдек болады.

Тұтас дәнді (ерекше тартылған) ұн

Тұтас дәнді (ерекше тартылған) ұнды бидайдың тұтас дәндерін қабығымен тарту жолымен алады. Ұнның бұл сұрыбы жоғары тағамдық құндылығымен ерекшеленеді. Тұтас дәнді нан көлемі кішірек боып шығады. Нанның тұтынушылық қасиеттерін жақсарту үшін тұтас дәнді ұнды нан пісіретін ұнмен араластырады.

Жүгері және сұлы ұны

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

Қант

Қант нанды қосымша дәмдік реңдермен байытады және нанға сарғыш түс береді. Қант ашытқының өсуіне құнарлы орта болып табылады. Нанға тазартылған қантты ғана емес, қоңыр қантты да, сонымен бірге қант ұнтағын да қосыңыз.

Ашытқы

Ашытқының өсуі көмірқышқыл газының бөлінуімен сүйемелденеді, ол кеуекті нан жұмсағының құрылуына көмектеседі. Ұн мен қант ашытқының өсуіне құнарлы орта болып табылады. Жаңа сығымдалған немесе тез көтерілетін құрғақ ашытқыны пайдаланыңыз. Жаңа сығымдалған ашытқыны жылы сұйықтықта (суда, сүтте және т.с.с.) ерітіңіз, тез көтерілетін ашытқыны ұнға қосыңыз (ол алдын-ала белсендірілуді, яғни суды қосуды қажет етпейді). Орамдағы ұсныстарға жүгініңіз немесе келесі пропорцияларды сақтаңыз:

1 шай қасық тез көтерілетін құрғақ ашытқы = 1,5 шай қасық жаңа сығымдалған ашытқыға тең.

ҚАЗАҚША

Ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз. Жоғары температура кезінде ашытқы өледі, және қамыр жаман көтеріледі.

Тұз

Тұз нанға қосымша дәм мен түс береді, бірақ ашытқының өсуін баяулатады. Тұздың тым үлкен көлемін пайдаланбаңыз. Әрқашан ұсақ тұзды пайдаланыңыз (ірі тұз пішіннің күйікке қарсы қабатын бүлдіруі мүмкін).

Жұмыртқа

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

Жануар және өсімдік майы

Жануар және өсімдік майы нанды жұмсақ қылады және оның сақталу мерзімін ұлғайтады. Сары майды қосқанға дейін, оны кішкентай бөліктерге тураңыз немесе оның еруіне уақыт беріңіз.

Нан пісіретін ұнтақ және сода

Сода және нан пісіретін ұнтақ (қопсытқыш) қамырдың көтерілуіне қажет уақытты қысқартады. «АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМІНДЕ» нанды пісіру кезінде қопсытқышты немесе соданы пайдаланыңыз. Соданы алдын-ала лимон қышқылымен және ұнның кішкентай бөлігімен араластыру қажет (5 г ас содасын, 3 г лимон қышқылы және 12 г ұн). Ұнтақтың бұл көлемі (20 г) 500 г ұнға есептелген. Соданы сөндіру үшін сірке суын пайдаланбаңыз, бұл нанның жұмсағын біркелкі емес және анағұрлым йлғалды қылады. Нан пісіретін ұнтақты (қопсытқышты) дайындау әдісіндегі белгілеулерді орындап, жай ғана пішінге салыңыз.

Нанды пісірген кездегі олқылықтар және оларды келешекте жою бойынша ұсыныстар.

Қамыр тым тез көтеріледі	Ашытқының, ұнның тым көп көлемі немесе тұздың жеткіліксіз көлемі
Нан көтерілмейді	Ашытқының жеткіліксіз көлемі
	Ескі немесе белсенді емес ашытқы
	Ашытқы сұйық құрамдас бөліктермен немесе тұзбен илеуге дейін жанасты
	Ұнның сұрыбы қате таңдалды, не болмаса ұн сапасыз
	Қанттың жеткіліксіз көлемі
Қамырдың қарқынды көтерілуі, қамыр нан пісіруге арналған пішіннің сыртына шығып жатыр	Жұмсақ су ашытқының анағұрлым белсенді өсуіне әкеледі
	Ашытқының немесе ұнның артық көлемі
	Қамырдың аса көп көлемі

Су

Су температурасы нанды пісірген кезде маңызды орын алады. Судың оптималды температурасы 20-25°C, АСА ЖЫЛДАМ РЕЖИМ үшін – 45-50°C. Сонымен қатар Сіз суды сүтпен алмастыра немесе табиғи шырынның біршама көлемін қосып нанның дәмін байыта аласыз.

Сүт өнімдері

Сүт өнімдері нанның тағамдық құндылығын және дәмін жақсартады. Нанның жұмсағы анағұрлым әдемі және дәмді болып шығады. Жаңа сауылған сүт өнімдерін немесе құрғақ сүтті пайдаланыңыз.

Жеміс-жидек

Джем жасау үшін жаңа жұлынған және сапалы жеміс-жидекті пайдаланыңыз.

МӨЛШЕРЛЕУ

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

- Асүйлік таразыны немесе жеткізілім жинағына кіретін өлшейтін стакан (9) мен қасықты (10) пайдаланыңыз.
- Өлшейтін стаканды (9) сұйықтықпен сәйкес белгіге дейін толытырыңыз. Стаканды (9) тұзу бетке қойып, мөлшерлеуді тексеріңіз.
- Басқа түрлі сұйықтықтарды өлшеу алдында стаканды (9) жақсылап тазартыңыз.
- Құрғақ құрамдас бөліктерді өлшейтін стаканға (9) салғанда тығыздамаңыз.
- Ұнды өлшеу алдында ауамен қанықтыру үшін себу маңызды, бұл нанның ең жақсы нәтижесіне кепілдік береді.

Нанның ортасы көтерілмеді	Ашытқының өсуі сұйықтықтың жоғары температурасынан немесе оның аса көп көлемінен сапасыз Ұнның көлемі аса көп не болмаса сұйықтықтың жетіспеушілігі
Нанның жұмсағы тығыз, іртіктер	Ашытқының және қанттың жеткіліксіз көлемі Жемістердің, дәндердің және т.с.с. аса көп көлемі Сапасыз ұн Пайдаланылып жатқан сұйықтықтың аса жоғары температурасы қамырдың жылдам өсуіне және нанның көтерілмеуіне әкеледі Тұзы жоқ немесе қанттың жеткіліксіз көлемі Ұнның жетіспеушілігі
Нан ортасы піскен жоқ	Сұйықтықтың және сұйық құрамдас бөліктердің (мысалы, йогурттың) үлкен көлемін пайдалану Сұйық құрамдас бөліктердің аса көп көлемі
Нанның жұмсағы ірі дөңді	Тұзы жоқ Суы тым ыстық Қамырдың аса үлкен көлемі
Нанның қабығы піспеген	Ұнның аса үлкен көлемі (әсіресе егер сіз ақ нан пісірсеңіз) Ашытқыны аса көп көлемі немесе тұздың жетіспеуі Қанттың аса көп көлемі Қанттан өзге тәтті құрамдас бөліктер
Туралған нан бөліктерінің жұмсағы дөңді және біркелкі емес	Сіз турау алдында нанды суытпадыңыз (артық ылғал булануға үлгермеді)

КЕЙБІР ДАЙЫНДАУ ӘДІСТЕРІ «НЕГІЗГІ»

Құрамдас бөліктер/көлемі	500 г	750 г
Су	165 мл	270 мл
Өсімдік майы	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	0,75 шай қасық	1 шай қасық
Қант	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	2,5 өлшейтін стакан	3 өлшейтін стакан
Құрғақ ашытқы	0,5 шай қасық	1 шай қасық

«ФРАНЦУЗ БАГЕТІ»

Құрамдас бөліктер/көлемі	500 г	750 г
Су	165 мл	270 мл
Өсімдік майы	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1,5 шай қасық
Қант	1 шай қасық	1,5 ас қасық
Ұн	2,5 өлшейтін стакан	3 өлшейтін стакан
Құрғақ ашытқы	0,5 шай қасық	0,75 шай қасық

ҚАЗАҚША

«ТҮТАС ДӘНДІ»

Құрамдас бөліктер/көлемі	500 мл	750 г
Су	165 мл	260 мл
Өсімдік майы	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық	1 шай қасық
Қабығы сыдырылған ұн	0,75 өлшейтін стакан	1 өлшейтін стакан
Ұн	0,75 өлшейтін стакан	2 өлшейтін стакан
Қоңыр қант	1 ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ сүт	1,5 ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ ашытқы	0,5 шай қасық	0,75 шай қасық

«ТОСАП»

Құрамдас бөліктер	Көлемі
Құлпынай	3 өлшейтін стакан
Қант	2,5 өлшейтін стакан
Лимон шырын	1 ас қасық

1. Шынышқымен қант қосылған құлпынайды езіңіз, лимон қышқылын қосыңыз, араластырыңыз.
2. Қоспаны қалыпқа (7) салыңыз және «ТОСАП» бағдарламасын іске қосыңыз.

«КЕКС»

Құрамдас бөліктер	Көлемі
Бидай ұны	165 г
Қант	140 г
Сары май	30 г
Жұмыртқа	2-3 дн.
Қопсытқыш	1 шай қасық
Үлкен алма (қышқыл дұрыс)	1 дн.

1. Жұмыртқаны қантпен бұлғаңыз, қоспаны қалыпқа (7) құйыңыз.
2. Жұмсартылған майды, ұнды және қопсытқышты қосыңыз.
3. Ұсақ труалған алмаларды контейнерге (5) жүктеңіз.
4. «КЕКС» бағдарламасын белгілеп пісіріңіз.

ТАЗАЛАНУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Нан пісіретін пешті сөндіріңіз, желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және нан пісіретін пешкесалқындауға уақыт беріңіз.
- Корпусы (1) мен қақпағын (3) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Қақпақтан (3) контейнерді (5) шығарыңыз, оны жуыңыз және құрғатыңыз.
- Нан пісіретін қалыпты (7), қалақты (8), өлшейтін стаканды (9), қасықты (10) және ілгекті (11) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз.

Ескерту:

- Егер қалақ (8) осьтен шешілмесе, қалыпты (7) жылы сумен толтырыңыз және 30 минут бойы күтіңіз.
- Қалыпты (7) және қалақты (8) ыдыс жуатын машинада да жууға болады.
- Қалыпты (7) және қалақты (8) нан пісіретін пешке орнатқанға дейін жақсылап құрғатыңыз.
- Нан пісіретін пештің ішкі бетінің ластануы болған кезде ластануларды жойыңыз және бетін сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.
- Нан пісіретін пештің корпусын, желілік бауды және желілік баудың айыртетігін суға немесе басқа сұйықтықтарға матырмаңыз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға салып қойғанға дейін оны тазалауды жүргізіңіз және оның толық құрғауын күтіңіз.

- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

АҚАУЛЫҚ	СЕБЕБІ	ЖОЙЫЛУЫ
Нан пісіретін пеш іске қосылмайды. Дисплейде «ННН» таңбалары көрсетіледі	Құрылғы бұған дейінгі нанды пісіруден кейін салқындаған жоқ	Нан пісіретін пешті сөндіріңіз, желілік баудың айырететігін ашалықтан шағыраңыз. Нан пісіретін қалыпты шығарыңыз және нан пісіретін пешке бөлме температурасында салқындауға уақыт беріңіз
Егер нан пісіретін пешті іске қосқанда дисплейде «LLL» таңбалары көрсетілсе	Нан пісіретін пештің ішіндегі температура өте төмен	Нан пісіретін пешті сөндіріңіз, желілік баудың айырететігін ашалықтан шағыраңыз. Нан пісіретін қалыпты шығарыңыз және нан пісіретін пешке бөлме температурасына дейін ысуға 10-нан 20 минутқа дейін уақыт беріңіз
Егер нан пісіретін пешті іске қосқанда дисплейде «e0» таңбалары көрсетілсе	Температуралық бергіш бұзылған	Бұл ақаулық жағдайында туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
Қақпақтың (3) желдетіс саңылауларынан түтін шықса	Құрамдас бөліктер қыздырғыш элементке түсті	Құрылғыны сөндіріңіз, желілік баудың айырететігін ашалықтан шығарыңыз. Қақпақты ашыңыз, қалыпты шығарыңыз, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз. Дымқыл матамен жұмыс камерасының қабырғаларын және қыздырғыш элементті сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз
Дайын нан көтерілмеді, нанның төменгі жағы дымқыл	Нан пісірілгеннен кейін ұзақ уақыт бойы нан пісіретін пеште қалды	Бұл дайындау әдісі бойынша нанды пісірген кезде, нан пісіп болғанда құрылғыны сол уақытта сөндіріңіз
Нан пісіретін қалыптың қабырғаларына жабысып қалды	Нанның төменгі жағы араластыруға арналған қалаққа жабысып қалды	Орнату алдында қалақты маргаринмен немесе өсімдік майымен жағыңыз
Нанның құрылымы біркелкі емес немесе нан дұрыс піспеді	Қате режим таңдалған	Нан пісірудің мүмкін бағдарламаларын қарап шығыңыз, басқа автоматты бағдарламаны таңдаңыз
	Жұмыс процесінде «СТАРТ/СТОП» батырмасының кездейсоқ басылуы	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Жұмыс істеу уақытында қақпақтың жиі ашылуы	Қақпақты тек шұғыл жағдайларда және автоматты бағдарламаның жұмыс істеуінің алғашқы сатысында ғана ашыңыз
	Жұмыс уақытындағы электр энергиясының ұзақ сөнуі	Қажет құрамдас бөліктерді қайталап салыңыз және нанды пісіруді ең басынан бастаңыз
	Қалақ қозғалысы бөгеттелген	Қалыпты шығарыңыз және жетектің айналатынын тексеріңіз. Ақаулық жағдайында туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

ҚАЗАҚША

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

Нан пісіретін пеш – 1 дн.

Нан пісіретін қалып– 1 дн.

Араластыруға арналған қалақ – 1 дн.

Өлшейтін стакан – 1 дн.

Өлшейтін қасық – 1 дн.

Ілгек – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Электрқорегі: 230 В ~ 50 Гц

Максималды тұтынатын қуаты: 500 Вт

Өндіруші аспаптың сипаттамаларын алдында хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Аспаптың қызмет ету мерзімі 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

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

EAC

ХЛІБОПІЧКА VT-1999 ST

Домашня хлібопічка призначена для випікання хліба, кексів, приготування джему та йогурту.

ОПИС

1. Корпус
2. Панель управління
3. Кришка
4. Оглядове вікно
5. Контейнер для автоматичного додавання інгредієнтів
6. Ручка
7. Форма для випічки
8. Лопать для замішування тіста
9. Мірна склянка
10. Мірна ложка
11. Гачок для витягування лопаті

Панель управління:

12. Кнопка вибору автоматичної програми «МЕНЮ»
13. Кнопка вибору кольору скоринки «КОЛІР СКОРИНОЧКИ»
14. Дисплей
15. Кнопка увімкнення/вимкнення «СТАРТ/СТОП»
16. Кнопка зменшення часу відстрочення «-»
17. Кнопка збільшення часу відстрочення«+»
18. Кнопка устанавлення ваги «ВАГА ВИПІЧКИ»

Дисплей (14):

19. Символ розстоювання (піднімання) тіста
20. Символ замішування тіста
21. Символ вибору кольору скоринки
22. Символ вибору ваги випічки
23. Символ випікання
24. Індикатор режиму підігрівання
25. Цифрові показання решти часу роботи/ часу відстрочення
26. Номер програми випікання

УВАГА!

Для додаткового захисту в ланцюзі живлення доцільно встановити пристрій захистного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 МА. Для устанавлення ПЗВ зверніться до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням хлібопічки уважно прочитайте інструкцію та зберігайте її протягом всього терміну експлуатації. Використовуйте

пристрій лише за його прямим призначенням, як викладено у цій інструкції. Неправильне поводження з хлібопічкою може призвести до її поломки, заподіяння шкоди користувачу або його майну.

- Перед увімкненням у мережу переконайтеся, що робоча напруга хлібопічки відповідає напрузі в електромережі.
- Мережний шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Щоб уникнути пожежі або ураження електричним струмом при підмиканні хлібопічки до електричної розетки, не використовуйте перехідники.
- Розміщайте пристрій на рівній стійкій теплостійкій поверхні так, щоб доступ до мережної розетки був вільним. Відстань до найближчих предметів має бути не менше 20 см.
- Щоб уникнути спалаху у жодному випадку не накривайте хлібопічку під час роботи.
- Не встановлюйте пристрій на інші побутові прилади і скатерті.
- Не розташовуйте прилад поряд з джерелами відкритого полум'я, легкозаймистими речовинами і під прямими сонячними променями.
- Не допускайте звисання мережного шнура зі столу, а також контакту мережного шнура з гарячими поверхнями або гострими кромками кухонних меблів.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- Завжди вимикайте хлібопічку перед її складанням, розбиранням та чищенням.
- Ніколи не використовуйте хлібопічку без встановленого контейнера для автоматичного додавання інгредієнтів. Поводьтеся з контейнером обережно, щоб уникнути його пошкодження.
- Ніколи не залишайте працюючу хлібопічку без нагляду.
- У разі неправильного використання пристрою (наприклад, при невиконанні рекомендацій), можливе підгоряння хліба та виникнення диму. У цьому випадку вимкніть пристрій, витягніть вилку мережного шнура з розетки. Перед чищенням витягніть форму для випікання та дочекайтеся повного остигання пристрою.
- Забороняється поміщати у робочу камеру сторонні предмети.

УКРАЇНЬСКА

- Під час роботи не відкривайте та не залишайте кришку хлібопічки відкритою.
 - Під час роботи не торкайтеся гарячих поверхонь хлібопічки.
 - Не закривайте вентиляційні отвори на кришці хлібопічки.
 - Не опускайте руки всередину робочої камери хлібопічки під час роботи автоматичної програми.
 - Виймаючи готовий хліб, беріться за ручку форми для випікання, попереду надягнувши термостійкі кухонні рукавиці.
 - Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття форми для випікання, виймаючи хліб, не стукайте по дну та краях форми, не використовуйте металеві предмети, а переверніть форму та витрушуйте з неї готовий хліб.
 - Вимикайте пристрій з мережі перед чищенням або у разі, якщо Ви ним не користуєтесь.
 - При вимкненні вилки мережного шнура з розетки не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку мережного шнура рукою.
 - Не беріться за вилку мережного шнура мокрими руками.
 - Не користуйтеся пристроєм у безпосередній близькості від кухонної раковини, не піддавайте його впливу вологи.
 - Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте мережний шнур, вилку мережного шнура, корпус хлібопічки у воду або у будь-які інші рідини. Якщо пристрій упав у воду: - не торкайтеся пристрою, негайно витягніть вилку мережного шнура з розетки, і лише після цього дістаньте пристрій з води. Зверніться до авторизованого центру сервісного для огляду або ремонту пристрою за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
 - Здійснійте нагляд за дітьми, щоб не допустити використання пристрою як іграшки.
 - З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.
- Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою.
- Небезпека задусення!**
- Не дозволяйте дітям торкатися пристрою та мережного шнура під час роботи пристрою.
 - Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними і розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструковані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
 - Періодично перевіряйте цілісність мережного шнура та вилки мережного шнура.
 - Забороняється використовувати хлібопічку при пошкодженні мережного шнура або вилки мережного шнура, якщо пристрій працює з перебоями, після його падіння або іншого пошкодження.
 - Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з розетки та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
 - Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
 - Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою не викидайте його разом з побутовими відходами, передайте пристрій у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.
 - Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

- Витягніть пристрій з упаковки та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Візьміться за контейнер для автоматичного додавання інгредієнтів (5) та вийміть його з кришки (3).

- Відкрийте кришку (3), узявшись за ручки (6).
- Підніміть та візьміться за ручку форми для випікання (7), поверніть ручку проти годинникової стрілки та вийміть форму (7).
- Промийте контейнер (5), форму (7), лопать (8), мірну склянку (9), мірну ложку (10) та гачок (11) теплою водою з використанням нейтрального мийного засобу, потім ретельно просушіть.
- Протріть корпус хлібопічки (1) та кришку (3) м'якою, злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Установіть форму для випікання (7) на місце та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору, встановіть лопать для замішування тіста (8) на вісь у формі для випікання (7).
- Закрийте кришку (3) та установіть у неї контейнер (5).
- Установіть пристрій на рівній, сухій, термостійкої та стійкій поверхні. Відстань до найближчих поверхонь має бути не менше 20 см.
- Хлібопічка готова до використання.

Примітка:

- *Хлібопічка призначена для роботи у широкому діапазоні температур, але надмірно висока або низька температура у приміщенні впливає на процес піднімання тіста і, отже, на розмір та щільність хліба. Найоптимальніша температура у приміщенні – від +15°C до +34°C.*

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ (2)

Натисненням кнопок на панелі управління (2) Ви можете вибрати необхідну автоматичну програму, встановити час відстрочення приготування, а на дисплеї (14) контролювати весь процес випікання.

Кожне натиснення кнопок панелі управління супроводжується звуковим сигналом.

Автоматичні програми (кнопка 12) «МЕНЮ»

Натисненням на кнопку (12) Ви можете вибрати автоматичну програму, номер програми відображається на дисплеї (14) символом (26).

Всього передбачено 13 автоматичних програм:

1. «ОСНОВНИЙ»

Включає всі стадії приготування хліба: замішування тіста, розстоювання (піднімання) тіста та випікання, Ви також можете додавати необ-

хідні інгредієнти, помістивши їх у контейнер (5), щоб поліпшити смак готової випічки.

2. «ФРАНЦУЗЬКИЙ БАГЕТ»

Приготування хліба займає триваліший час, хліб виходить з крупною ніздрюватою м'якушкою та хрусткою скориночкою.

3. «ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ»

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

4. «ШВИДКИЙ РЕЖИМ»

Випікання хліба відбувається швидше, ніж у програмі «ОСНОВНИЙ», але хліб, як правило, менше за об'ємом і з щільнішою текстурою.

5. «ПАСКА»

Додайте до солодкого тіста розпушувач або соду та приготуйте ароматну випічку.

6. «ПРИСКОРЕНИЙ»

Випікання у найкоротші терміни. Як правило, хліб менше і з щільнішою текстурою в порівнянні з програмою «ШВИДКИЙ РЕЖИМ». Використовуйте для випікання розпушувач або харчову соду. Якщо під час початкового замішування сухі інгредієнти скупчуються в кутах форми (7), увімкніть режим паузи, натиснувши кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», за допомогою пластикової кухонної лопатки замісіть тісто. Увімкніть програму, натиснувши кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».

7. «НАДШВИДКИЙ РЕЖИМ»

Приготування хліба за одну годину. Використовуйте для випікання розпушувач або харчову соду. Хліб отримується меншого розміру і з найщільнішою м'якушкою.

Увага! Вибравши автоматичні програми 7 та 8, вливайте у форму для випікання (7) воду, температура якої 48-50°C (точність температури води вимірюйте кухонним термометром). Температура води грає вирішальну роль при швидкому та надшвидкому приготуванні хліба: дуже низька температура не дозволить тісту піднятися вчасно, а надмірно висока призведе до загибелі дріжджів.

8. «ТІСТО»

Хлібопічка замішує тісто та дає йому піднятися. Використовуйте тісто для подальшого приготування домашньої випічки (пиріжків, піци і т.ін.).

9. «ВАРЕННЯ»

Приготуйте ароматне домашнє варення, джем або конфітор. Фрукти для приготування

УКРАЇНЬСКА

варення, джему або конфітуру попередньо наріжте.

10. «КЕКС»

Програма для приготування солодкої випічки. Під час роботи програми передбачений режим додавання додаткових інгредієнтів, які можуть поліпшити якість та аромат випічки.

11. «САНДВІЧ»

Програма для випікання хліба з легкою текстурою та тонкою скоринкою.

12. «ВИПІКАННЯ»

Хлібопічка працює як звичайна електрична духовка. Програма виключає режими замішування та піднімання тіста. Програма використовується для випікання вже готового тіста або додаткового підрум'янювання випеченого хліба.

13. «ЙОГУРТ»

Тільки слабкий нагрів, Ви можете самостійно встановлювати час приготування йогурту від 6 до 12 годин з кроком в 30 хвилин (час, встановлений за умовчанням: 8 годин).

Час роботи автоматичних програм

Програма	Колір скориночки	Вага (г)	Загальний час (у годинах)
ОСНОВНИЙ (1)	Світла	500	2:53
	Середня Темна	750	3:00
ФРАНЦУЗЬКИЙ БАГЕТ (2)	Світла	500	3:40
	Середня Темна	750	3:50
ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ (3)	Світла	500	3:32
	Середня Темна	750	3:40
ШВИДКИЙ РЕЖИМ (4)	Світла Середня Темна	-	1:40
ПАСКА (5)	Світла	500	2:50
	Середня Темна	750	2:55
ПРИСКОРЕНИЙ (6)	Світла Середня Темна	-	0:58
НАДШВИДКИЙ РЕЖИМ (7)	Світла Середня Темна	-	0:58
ТІСТО (8)	-	-	1:30
ВАРЕННЯ (9)	-	-	1:20
КЕКС (10)	-	-	2:50
САНДВІЧ (11)	-	500	2:55
	-	750	3:00
ВИПІКАННЯ (12)	Світла Середня Темна	-	1:00
ЙОГУРТ (13)	-	-	8:00 (діапазон установа- чення часу приготування від 6 до 12 годин, крок установа-чення 30 хвилин)

Вибір кольору скориночки (кнопка 13)

Ви можете вибрати один з трьох кольорів скоринки готового хліба.

- Натисненням на кнопку (13) вибирається необхідний колір скоринки, вибраний колір скоринки відображається на дисплеї (14) символом (21).

Примітка: ця функція недоступна для програм 8, 9, 10, 11, 13.

Старт/стоп (кнопка 15)

- Натисненням кнопки (15) здійснюється запуск вибраної автоматичної програми, при цьому на дисплеї (14) розділові крапки у цифрових показаннях часу (25) блимають.
- Повторним натисненням кнопки (15) вмикається режим «пауза», при цьому на дисплеї (14) цифрові показання решти часу роботи (25) блимають. Для продовження роботи програми ще раз натисніть кнопку (15).
- Скидання автоматичної програми. Для скидання автоматичної програми натисніть та утримуйте кнопку (15) протягом трьох секунд, при цьому прозвучить звуковий сигнал і встановлена програма скинеться.
- Під час роботи автоматичної програми інші кнопки на панелі управління (2) блокуються.

Кнопки встановлення часу відстрочення (16, 17)

Ви можете заздалегідь запрограмувати, до якого часу автоматична програма буде завершена.

- Кнопками панелі управління (2) виберіть потрібну автоматичну програму (12), колір скоринки (13) та вагу (18).
- Після цього повторними натисненнями кнопок (16) «-» та (17) «+» установіть час відстрочення (зверніть увагу, під час встановлення часу відстрочення ураховуйте час роботи автоматичної програми). Час відстрочення відобразатиметься на дисплеї (14) цифровими значеннями (25).

Примітка: максимальний час відстрочення – 13 годин, крок настроювання – 10 хвилин.

Приклад:

Якщо зараз 20:00, Ви встановили автоматичну програму «1» «ОСНОВНИЙ» і хочете, щоб свіжоспечений хліб був готовий до 7 години ранку наступного дня, встановіть час відстрочення

кнопками (16, 17) на 8 годин (час роботи програми «1» «ОСНОВНИЙ» – 3 години).

- Після встановлення часу відстрочення натисніть на кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», на дисплеї (4) розділові крапки у показаннях решти часу роботи (25) блимають, і почнеться зворотний відлік часу до увімкнення автоматичної програми.
- Для скасування відстрочення натисніть та утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП» протягом трьох секунд, при цьому прозвучить звуковий сигнал.

Примітка:

- Функція відстрочення недоступна для програм «прискорений» (6), «надшвидкий режим» (7), «варення» (9), «випікання» (12), «йогурт» (13).
- Не використовуйте функцію відстрочення при використанні швидкопсувних продуктів, таких як молоко, яйця, фрукти і т.ін.

Вибір ваги випічки (кнопка 18)

Залежно від кількості закладених інгредієнтів кнопкою (18) Ви можете вибрати вагу випічки – 500 г або 750 г.

Примітка: вага випічки визначає тривалість часу випікання (див. таблицю «Час роботи автоматичних програм»).

ДИСПЛЕЙ (14)

На дисплеї (14) Ви можете контролювати весь процес випікання, під час роботи хлібопічки відображаються наступні символи:

- (19) – піднімання тіста
- (20) – замішування тіста
- (21) – вибір кольору скоринки
- (22) – вибір ваги
- (23) – процес випікання
- (24) – функція підігрівання
- (25) – цифрові значення часу роботи/відстрочення
- (26) – номер програми приготування

Цикли роботи хлібопічки

Хлібопічка виконує наступні дії:

1. Замішування тіста до отримання однорідної маси. Процес замішування тіста відображається на дисплеї (14) символом (20).
2. Піднімання тіста – процес відображається на дисплеї (14) символом (19).
3. Випікання – процес відображається на дисплеї (14) символом (23).

УКРАЇНЬСКА

4. Підігрівання – на дисплеї (14) відображається символ (24). Готовий хліб підтримуватиметься теплим протягом 60 хвилин після завершення автоматичної програми випікання. Якщо Вам необхідно вийняти хліб, вимкніть функцію підігрівання натисненням та утриманням кнопки (15) «СТАРТ/СТОП».

Примітка:

- Ніколи не відкривайте кришку (3) у ході приготування хліба, при різкій зміні температури тісто може впасти та вже не підніметься.
- Процес приготування хліба можна контролювати через оглядове вікно (4) у кришці (3).

Додаткові функції хлібопічки

Додавання інгредієнтів

- Пристрій обладнаний контейнером (5) для автоматичного додавання інгредієнтів (шматочки фруктів, горіхи і т.д.) у ході замішування тіста.
- Завантажте інгредієнти у контейнер (5) до увімкнення автоматичної програми.
- У ході роботи автоматичної програми нижня кришка контейнера (5) відкриється, і інгредієнти будуть додані у тісто.

Примітка: функція додавання інгредієнтів у ході роботи недоступна для програм 8, 9, 12.

Пам'ять

- При аварійному вимкненні електроенергії під час роботи хлібопічки активується функція пам'яті тривалістю до 10 хвилин.
- При відновленні електроживлення протягом 10 хвилин хлібопічка продовжить роботу встановленої програми з моменту, коли робота програми була припинена.
- У разі відсутності електроживлення більше 10 хвилин необхідно заново завантажити продукти, здійснити установаження та увімкнення автоматичної програми.

ВИКОРИСТАННЯ ХЛІБОПІЧКИ

Перед увімкненням у мережу переконайтеся, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі в електромережі.

Примітка: при першому використанні можливе з'явлення запаху від нагрівального елемента, це допустимо.

- Відкрийте кришку (3) та переконайтеся, що форма для випікання (7) та лопать (8) встановлені на місце.

Примітка: перед установаженням лопаті (8) її бажано змазати маргарином або рослинною олією, це полегшить її витягування з свіжоспеченого хліба.

- Помістіть інгредієнти у форму (7) у тій послідовності, яка описана у рецепті. Звичайно інгредієнти поміщаються в наступній послідовності:
 1. рідини;
 2. сипкі інгредієнти (цукор, сіль, борошно);
 3. дріжджі і розпушувач.

Примітка: дріжджі не мають стикатися з рідинами або сіллю до замішування тіста. Зробіть невелике заглиблення у борошні та помістіть у нього дріжджі.

- Просиплені продукти або пролиті рідини видаліть з зовнішньої поверхні форми (7).
- Закрийте кришку (3).
- Помістіть у контейнер (5) необхідні інгредієнти, які будуть автоматично додані у ході замішування (шматочки фруктів, горіхи і т.ін.).

Вставте вилку мережевого шнура у розетку, при цьому прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (14) відобразяться наступні символи:

- середня ступінь засмаження скоринки (символ 21)
- вага 750 г, символ (22)
- номер програми 1, символ (26)
- час роботи програми 3:00 години (25)
- Повторними натисненнями кнопки (12) «МЕНЮ» виберіть необхідну автоматичну програму.
- Повторними натисненнями кнопки (13) виберіть колір скоринки.
- Повторними натисненнями кнопки (18) виберіть «ВАГА ВИПІЧКИ» залежно від кількості поміщених у форму для випікання (7) інгредієнтів.
- Установіть час відстрочення приготування натисненнями кнопок (16) «-» та (17) «+».

Примітка: пропустіть установаження час відстрочення, якщо хочете почати роботу встановленої програми негайно.

- Для запуску автоматичної програми натисніть кнопку (15) «СТАРТ/СТОП», при цьому на дисплеї (14) розділові крапки цифрових значень часу роботи програми (25) блиматимуть і почнеться відлік решти часу роботи автоматичної програми.
- У ході замішування тіста автоматично відкриється нижня кришка контейнера (5), додаткові інгредієнти будуть додані у тісто.

- Процес приготування хліба можна контролювати через оглядове вікно (4) у кришці (3).
- Про завершення програми повідомлять звукові сигнали.
- Після завершення автоматичної програми увімкнеться функція підігрівання, на дисплеї (14) відобразиться символ (24), час роботи функції підігрівання – 60 хвилин.
- Після вимкнення функції підігрівання прозвучить звуковий сигнал, на дисплеї (14) відобразяться настройки програми «1» «ОСНОВНИЙ».
- Для скасування функції підігрівання натисніть та утримуйте кнопку (15) «СТАРТ/СТОП».
- Витягніть вилку мережного шнура з розетки.
- Надягніть термостійкі кухонні рукавиці, відкрийте кришку (3), візьміться за ручку форми (7), поверніть її проти годинникової стрілки та вийміть з хлібопічки.
- Дайте формі охолонути приблизно хвилин 10.
- Відділіть випічку від стінок форми (7), використовуючи пластикову кухонну лопатку.
- Для витягування хліба переверніть форму (7) та обережно потрясіть її.
- Перед нарізкою хліба витягніть лопать (8) за допомогою гачка (11).
- Хліб ріжте гострим хлібним ножем.

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Інгредієнти

Борошно

Властивості борошна визначаються не лише сортом, але і умовами вирощування зерна, способом оброблення та зберігання. Пробуйте пекти хліб з муки різних виробників та марок і знайдіть ту, яка задовольняє ваші потреби. Пшеничне та житнє борошно є основними видами хлібопекарського борошна. Пшеничне борошно знаходить ширше застосування, що обумовлене приємними смаковими властивостями та високою харчовою цінністю виробів з пшеничного борошна.

Хлібопекарське борошно

Хлібопекарське (рафіноване) борошно, що складається лише з внутрішньої частини зерна, містить максимальну кількість клейковини, яка забезпечує еластичність м'якушки та запобігає опаданню хліба.

Випічка з хлібопекарського борошна виходить пишнішою.

Цільнозернове борошно (обійне)

Цільнозернове (обійне) борошно отримують через перемелювання цілих зерен пшениці разом з оболонкою. Цей сорт борошна відрізняється підвищеною харчовою цінністю. Цільнозерновий хліб звичайно виходить меншого розміру. Для поліпшення споживчих властивостей хліба цільнозернове борошно часто змішують з хлібопекарською.

Кукурудзяне та вівсяне борошно

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

Цукор

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

Дріжджі

Зростання дріжджів супроводжується виділенням вуглекислого газу, який сприяє утворенню пористого м'якуша. Борошно та цукор є живильним середовищем для зростання дріжджів. Додайте свіжі пресовані або швидкодіючі сухі дріжджі. Свіжі пресовані дріжджі розчиняйте у теплій рідині (воді, молоці і т.ін.) швидкодіючі дріжджі додайте у борошно (не вимагають попередньої активації, тобто додавання води). Дотримуйтеся рекомендацій на упаковці або дотримуйтеся наступних пропорцій:

- 1 чайна ложка швидкодіючих сухих дріжджів дорівнює 1,5 чайної ложки свіжих пресованих дріжджів.
- Зберігайте свіжі дріжджі у холодильнику. Висока температура вбиває дріжджі, і у цьому випадку тісто піднімається погано.

Сіль

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

УКРАЇНЬСКА

Яйця

Яйця покращують структуру та об'єм випічки, збагачують смак. Перед додаванням у тісто яйця слід ретельно збивати.

Тваринні і рослинні жири

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

Пекарний порошок і сода

Сода та пекарський порошок (розпушувач) укорочують час, необхідний для піднімання тіста. Використовуйте розпушувач або соду при випіканні у «НАДШВИДКОМУ РЕЖИМІ». Соду необхідно заздалегідь змішати з лимонною кислотою та невеликою кількістю муки (5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти та 12 г борошна). Ця кількість порошка (20 г) розрахована на 500 г борошна. Не використовуйте для гасіння соди оцет, це робить м'якушку менш однорідною і вологішою. Пекарський порошок (розпушувач) просто засипте у форму, дотримуючись вказівок у рецепті.

Вода

Температура води грає важливу роль при випічці хліба. Оптимальна температура води становить 20-25 °С, для «НАДШВИДКОГО

РЕЖИМУ» – 45-50 °С. Можна замінити воду молоком або збагатити смак хліба, додавши деяку кількість натурального соку.

Молочні продукти

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

Фрукти і ягоди

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

ДОЗУВАННЯ

Секрет доброго хліба не лише в якості інгредієнтів, але і в чіткому дотриманні їх пропорцій.

- Використовуйте кухонні ваги, мірну склянку (9) та ложку (10).
- Наповніть мірну склянку (9) рідиною до відповідної відмітки. Перевірте дозування, встановивши стакан (9) на рівній поверхні.
- Ретельно очищайте мірну склянку (9) від залишків попереднього інгредієнта.
- Сухі інгредієнти не ущільнюйте, насилаючи їх у мірну склянку (9).
- Важливо перед використанням просівати борошно через сито для насичення її повітрям, це гарантує найкращий результат випікання.

Таблиця дефектів при випіканні хліба та рекомендації щодо їх усунення надалі.

Тісто піднімається дуже швидко	Надмірна кількість дріжджів, муки або недостатня кількість солі
Хліб не піднімається	Недостатня кількість дріжджів
	Старі або неактивні дріжджі
	Дріжджі зіткнулися з рідкими інгредієнтами або сіллю до замішування
	Неправильно вибраний сорт муки, або борошно неякісне
	Недостатня кількість цукру
М'яка вода приводить до активнішого зростання дріжджів	
Інтенсивне піднімання тіста, тісто виходить за межі форми для випікання	Зайва кількість дріжджів або муки
	Надмірна кількість тіста
Хліб опав у центрі	Ріст дріжджів проходить неякісно із-за високої температури рідини або її надмірної кількості
	Надмірна кількість борошна або нестача рідини

Щільна м'якушка, клубки	Недостатня кількість дріжджів та цукру
	Надмірна кількість фруктів, цільних зерен і т.ін.
	Неякісне борошно
	Надмірна температура рідини призводить до швидкого росту дріжджів і раннього опадання тіста
	Немає солі або недостатня кількість цукру
	Нестача борошна
Хліб не пропікся у центрі	Використання великої кількості рідини і рідких інгредієнтів (наприклад, йогурту)
	Надмірна кількість рідких інгредієнтів
Грубозерниста м'якушка	Немає солі
	Дуже гаряча вода
	Надмірна кількість тіста
Непропечена поверхня хліба	Надмірна кількість борошна (особливо якщо ви печете білий хліб)
	Надмірна кількість дріжджів або нестача солі
	Надмірна кількість цукру
	Інші солодкі інгредієнти, окрім цукру
М'якушка нарізаних шматочків зерниста та нерівномірна	Ви не остудили хліб перед нарізанням (зайва волога не встигла випариться)

ДЕЯКІ РЕЦЕПТИ «ОСНОВНИЙ»

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г
Вода	165 мл	270 мл
Рослинна олія	1,5 столові ложки	2 столові ложки
Сіль	0,75 чайної ложки	1 чайна ложка
Цукор	1,5 столові ложки	2 столові ложки
Борошно	2,5 мірні склянки	3 мірні склянки
Сухі дріжджі	0,5 чайної ложки	1 чайна ложка

«ФРАНЦУЗЬКИЙ БАГЕТ»

Інгредієнти/к-ть	500 г	750 г
Вода	165 мл	270 мл
Рослинна олія	1,5 столові ложки	2 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	1,5 чайні ложки
Цукор	1 чайна ложка	1,5 столові ложки
Борошно	2,5 мірні склянки	3 мірні склянки
Сухі дріжджі	0,5 чайної ложки	0,75 чайної ложки

УКРАЇНЬСКА

«ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ»

Інгредієнти/к-ть	500 мл	750 г
Вода	165 мл	260 мл
Рослинна олія	1,5 столові ложки	2 столові ложки
Сіль	1 чайна ложка	1 чайна ложка
Борошно обдирне	0,75 мірної склянки	1 мірна склянка
Борошно	0,75 мірної склянки	2 мірні склянки
Коричневий цукор	1 столова ложка	2 столові ложки
Сухе молоко	1,5 столові ложки	2 столові ложки
Сухі дріжджі	0,5 чайної ложки	0,75 чайної ложки

«ВАРЕННЯ»

Інгредієнти	Кількість
Полуниця	3 мірні склянки
Цукор	2,5 мірні склянки
Лимонний сік	1 столова ложка

1. Вилкою розімніть полуницю з цукром, додайте лимонний сік, перемішайте.
2. Покладіть суміш у форму (7) та увімкніть програму «ВАРЕННЯ».

«КЕКС»

Інгредієнти	Кількість
Пшеничне борошно	165 г
Цукор	140 г
Масло вершкове	30 г
Яйце	2-3 шт.
Розпушувач	1 чайна ложка
Яблуко велике (бажано кисле)	1 шт.

1. Збийте яйця з цукром, влийте суміш у форму (7).
2. Додайте розм'якшене масло, муку і розпушувач.
3. Дрібно нарізані яблука завантажте у контейнер (5).
4. Випікайте, встановивши програму «КЕКС».

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть хлібопічку, витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки та дайте хлібопічці остигнути.
- Протріть корпус (1) та кришку (3) злегка вологою тканиною, після чого витріть досуха.
- Вийміть контейнер (5) з кришки (3), промийте його та просушіть.
- Форму для випікання (7), лопать (8), мірну склянку (9), ложку (10) та гачок (11) про-

мийте теплою водою з нейтральним мийним засобом.

Примітка:

- Якщо лопать (8) не знімається з осі, наповніть форму (7) теплою водою та почекайте близько 30 хвилин.
- Форму (7) та лопать (8) можна мити у посудомийній машині.
- Ретельно просушіть форму (7) та лопать (8), перш ніж встановлювати їх у хлібопічку.
- При наявності забруднень внутрішньої поверхні хлібопічки видаліть забруднення та протріть поверхню злегка вологою тканиною, після чого витріть насухо.
- Не занурюйте корпус хлібопічки, мережний шнур та вилку мережного шнура у воду або будь-які інші рідини.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати пристрій на зберігання, здійсніть його чищення та дочекайтеся його повного висихання.

- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ
Хлібопічка не вмикається. На дисплеї відображаються символи «ННН»	Хлібопічка ще не охолочила після попереднього випікання	Вимкніть хлібопічку та вийміть вилку мережного шнура з розетки. Вийміть форму для випікання та дайте хлібопічці охолонути до кімнатної температури
Якщо при увімкненні хлібопічки на дисплеї відображаються символи «LLL»	Температура всередині хлібопічки дуже низька	Вимкніть хлібопічку та вийміть вилку мережного шнура з розетки. Відкрийте кришку хлібопічки, витягніть форму для випікання та дайте пристрою прогрітися до кімнатної температури від 10 до 20 хвилин.
Якщо при увімкненні хлібопічки на дисплеї відображаються символи «ee0»	Несправний температурний датчик	У разі цієї несправності зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру
Дим з вентиляційних отворів кришки (3)	Інгредієнти попали на нагрівальний елемент	Вимкніть пристрій, вийміть вилку мережного шнура з розетки. Відкрийте кришку, вийміть форму, дайте пристрою остигнути. Вологою тканиною протріть стінки робочої камери та нагрівальний елемент, після чого витріть насухо
Готовий хліб опав, нижня частина хліба волога	Після випікання хліб залишався у хлібопічці занадто довго	Випікаючи хліб за цим рецептом, вимикайте пристрій відразу після випікання хліба
Хліб прилипнув до стінок форми для випікання	Нижня частина хліба прилипла до лопатей для замішування	Перед установленням змазуйте лопаті маргарином або рослинною олією
Структура хліба неоднорідна або хліб не вийшов	Вибраний невірний режим	Перегляньте всі доступні програми випікання, виберіть іншу автоматичну програму
	Випадкове натиснення кнопки «СТАРТ/СТОП» у ході роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти та почніть випікання з початку
	Часте відкриття кришки під час роботи	Відкривайте кришку тільки у крайніх випадках та на початковій стадії роботи автоматичної програми
	Тривале вимкнення електроенергії під час роботи	Заново закладіть необхідні інгредієнти і почніть випічку спочатку
	Рух лопаті заблокований	Витягніть форму і перевірте, чи обертається привід. У разі несправності зверніться до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру

УКРАЇНЬСКА

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Хлібopічка – 1 шт.
Форма для випікання – 1 шт.
Лопать для замішування – 1 шт.
Мірна склянка – 1 шт.
Мірна ложка – 1 шт.
Гачок – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 230 В ~ 50 Гц
Максимальна споживальна потужність:
500 Вт

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

Термін служби пристрою – 3 роки

Гарантія

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



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

НАН БЫШЫРГЫЧ МЕШИ VT-1999 ST

Үй нан бышыргыч меши нанды, кекстерди бышыруу, джем жана йогурт жасатуу үчүн арналган.

СЫПАТТАМА

1. Корпус
2. Башкаруу панели
3. Капкагы
4. Шыкаалоочу терезеси
5. Ингредиенттерди автоматикалык түрдө кошуу үчүн контейнери
6. Тутка
7. Бышыруу формасы
8. Камыр журуу үчүн лопасть
9. Өлчөмдүү чынысы
10. Өлчөмдүү кашыгы
11. Лопастты чыгаруу үчүн илгичи

Башкаруу панели:

12. «МЕНЮ» автоматикалык программаны таңдоо баскычы
13. «КЫРТЫШТЫН ӨҢҮ» кыртыштын өңүн таңдоо баскычы
14. Дисплей
15. «СТАРТ/СТОП» өчүрүү/күйгүзүү баскычы
16. «-» кечиктирүү мөөнөтүн азайтуу баскычы
17. «+» кечиктирүү мөөнөтүн көбөйтүү баскычы
18. «НАНДЫН САЛМАГЫ» салмагын коюу баскычы

Дисплей (14):

19. Камырдын көтөрүлүү (көбүү) белгиси
20. Камырды журуу белгиси
21. Кыртыштын өңүн таңдоо белгиси
22. Нандын салмагын таңдоо белгиси
23. Кактап бышыруунун белгиси
24. Жылытуу режиминин белгиси
25. Калган иштөө убактысын/кечиктирүү мөөнөтүнүн цифралуу көрсөткүчтөрү
26. Кактап бышыруу программасынын номери

КӨҢҮЛ БУРУҢУЗ!

Кошумча коргонуу үчүн электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 мА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аспабын орнотулушу максатка ылайыктуу. Аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Нан бышыргыч мешин пайдалануудан мурун ушул колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүп, аны кызмат мөөнөтү бүткүчө сактап алыңыз. Шайманды

тике дайындоо боюнча гана, ушул колдонмодо жазылганга ылайыктуу колдонуңуз. Нан бышыргыч мешин туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келүү мүмкүн.

- Мешти электр тармагына туташтыргандан мурун шаймандын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабдылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Өрт же ток уруунун коркунучун жоюу үчүн нан бышыргыч мешин электр розеткасына туташтырганда кошуучу түзүлмөлөрдү колдонбоңуз.
- Шайманды тегиз, бекем турган ысыкка чыдамдуу беттин үстүндө электр розеткасы тосулбагандай кылып орнотуңуз. Меш менен башка буюмдардын аралыгы 20 см. кем болбо зарыл.
- Өрт коркунучун жоюу үчүн нан бышыргыч меш иштеп турган учурунда үстүн эч качан жаппаңыз.
- Шайманды башка турмуш-тиричилик аспаптардын жана дасторкондордун үстүнө орнотпоңуз.
- Шайманды ачык от булактарынын, жеңил жалындап кетүүчү заттардын жанында жана тике күн нурунун астында орнотпоңуз.
- Электр шнуру столдун кырынан арта салынып же ысык нерселерди жана ашкана эмеректин учтуу кырларын тийип турганына жол бербейиз.
- Шайманды имараттардын сыртында колдолонбоңуз.
- Нан бышыргыч мешти кураштыруу, ажыратуу жана тазалоонун алдында ар дайым өчүрүп туруңуз.
- Нан бышыргыч мешти автоматикалык түрдө ингредиенттерди кошуу үчүн контейнери ордуна орнотулбаганда эч качан иштетпеңиз. Контейнердин бузулуулары пайда болбоо үчүн аны акырындык менен колдонуңуз.
- Иштеп турган мешти эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Шайманды туура эмес колдонгондо (мисалы, рекомендацияларды колдонбогондо) нан күйүп, түтүн пайда болуу мүмкүн. Ошол учурда шайманды өчүрүп, кубаттануучу сайгычын электр розеткасынан чыгарып алыңыз. Тазалоодон мурун бышыруу формасын чыгарып, шайман толугу менен муздаганына чейин күтүңүз.

КЫРГЫЗ

- Иштөө камерасына башка буюмдарды салууга тыюу салынат.
- Меш иштеп турган учурларда капкагын ачпай, ачык калтырбаңыз.
- Шайман иштеп турган учурда анын ысык беттерине тийбеңиз.
- Нан бышыргыч мештин үстүндөгү вентиляциялоо тешиктерин жаппаңыз.
- Автоматикалык программасы иштеп турган учурда мештин иштөө камерасынын ичине колуңузду салбаңыз.
- Даяр нанды чыгарганда, алдын ала ысыка чыдамдуу туткуч колгабын кийип, бышыруу формасын туткасынан кармаңыз.
- Бышыруу форманын күйүүгө каршы катмары бузулбоо үчүн, нанды чыгарганда форманын түбүн жана четтерин какпай, металл буюмдарды колдонбой, форманы көмкөрүп бышкан нанды силкип чыгарыңыз.
- Шайманды тазалоодон мурун жана иштетпей турганда аны электр тармагынан ажыратыңыз.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан чыгарганда шнурду кармап тартпай, сайгычынан колуңуз менен кармаңыз.
- Кубаттуучу сайгычты суу колуңуз менен тийбеңиз.
- Шайманды ашкана раковинанын тикеден-тике жакынчылыгында колдонбой, ага нымдуулуктун таасирине жол бербейиз.
- Ток урбоо үчүн электр шнурун, кубаттануучу сайгычын жана мештин корпусун сууга же башка суюктуктарга салбаңыз. Шайман сууга түшкөн болсо: - шайманды тийбеңиз, электр шнурунун сайгычын токтоосуз розеткадан чыгарыңыз, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот. Шайманды текшерүү жана оңдоо үчүн тейлөө талонундагы же www.vitek.ru сайтында байланыш адрестери бар автордоштурулган тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Шайманды оюнчук катары колдонбоо үчүн балдарга көз салыңыз.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

Көңүл буруңуздар! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербейиз! Тумчуктуруунун коркунучу бар!

- Шайман иштеп турган учурларда балдарга аспапты жана электр шнурун тийүүгө уруксат бербейиз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (ошонун ичинде

- балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Электр шнурунун жана кубаттануучу сайгычынын абалын мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Электр шнурунда же кубаттануучу сайгычында бузулуулар бар болсо, шайман иштеп-иштебей турса, анын кулап түшкөнүнөн же башка бузулуулар пайда болгондон кийин шайманды иштетүүгө тыюу салынат.
- Шайманды өз алдынча оңдогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.
- Шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Айлана чөйрөнү сактоо максатында шаймандын кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин аны турмуштук калдыктары менен чогуу ыргытпай, утилизациялоо үчүн адистештирилген пунктуна тапшырыңыз.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген кургак салкын жеринде сактаңыз.

АСПАП ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИК КОЛДОНУУГА ГАНА АРНАЛГАН

БИРИНЧИ КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА

Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

- Шайманды таңгактан чыгарып, анын иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кандай чаптамаларды сыйрып алыңыз.
- Шаймандын бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо шайманды колдонбоңуз.
- Ингредиенттерди автоматикалык түрүндө кошуу контейнерин (5) кармап, аны капкактан (3) ажыратыңыз.
- Туткаларын (6) кармап капкакты (3) ачыңыз.
- Бир аз көтөрүп бышыруу формасынын (7) туткасын кармап, тутканы саат жебесинин багытына каршы бурап форманы (7) чыгарыңыз.

- Контейнерди (5), форманы (7), лопаcтты (8), өлчөмдүү чынысын (9), өлчөмдүү кашыгын (10) жана илгичин (11) нейтралдуу жуучу каражатты колдонуп жылуу сууга жууңуз, андан кийин жакшылап кургатып алыңыз.
- Нан бышыргыч мештин корпусун (1) жана капкагын (3) жумшак бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, кургатып сүртүңүз.
- Бышыруу формасын (7) ордуна коюп, саат жебесинин багыты боюнча токтогонго чейин бурап, камыр журуучу лопаcтти (8) бышыруу формасынын ичиндеги огуна (7) коюңуз.
- Капкакты (3) жабып, үстүнө контейнерин (5) орнотуңуз.
- Шайманды тегиз, бекем турган ысыкка чыдамдуу беттин үстүндө орнотуңуз. Меш менен башка буюмдардын аралыгы 20 см. кем болбоо зарыл.
- Нан бышыргыч меш иштөөгө даяр.

Эскертүү:

- Нан бышыргыч меш температуранын чоң диапазонунда иштөөгө ылайыкташтырылган, бирок имараттагы өтө жогору же төмөн температурасы камырдын көбөйүү процессине, ал аркылуу нандын чоңдугуна жана коюлуугуна таасир эткизет. Имараттагы эң оптималдуу температурасы +15-тен +34°C-ка чейин.

БАШКАРУУ ПАНЕЛИ (2)

Башкаруу панелиндеги (2) баскычтарын басып сиз керектүү автоматикалык программаны таңдап, кечиктирүү убактысын коюп, бышыруунун бүткүл процессин дисплейде (14) көзөмөлдөп турсаңыз болот.

Башкаруу панелиндеги баскычтарды ар бир басканы үн белгиси менен белгиленет.

Автоматикалык программалары (12 баскычы) «МЕНЮ»

Баскычты (12) басып сиз автоматикалык программаны таңдасаңыз болот, программанын номери дисплейде (14) белгиси (26) менен көрсөтүлөт.

Болгону 13 автоматикалык программасы каралга:

1. «НЕГИЗГИ»

Нан бышыруунун болгон стадиялары: камыр журуу, камырдын көтөрүлүү (көбүү) жана кактап бышыруу стадиялары каралган, сиз даяр нандын даамын өркүндөтүү үчүн керектүү ингредиенттерди контейнерге (5) салып кошсоңуз дагы болот.

2. «ФРАНЦУЗ БАГЕТИ»

Нанды бышыруу узунураак убакытты алат, нан чоң тешиктүү жумшагы жана кырсылдаган кыртышы бар болуп бышат.

3. «БҮТҮН ДАН НАНЫ»

Майда жана одуракай салдырылган ундан пайдалуу нанды бышырыңыз. Бул нандын түрүн бышырганда кийинкиге жылдыруу функциясын колдонбогонду рекомендациялайбыз, себеби бул ылайыксыз натыйжаларга алып келүү мүмкүн.

4. «ТЕЗ РЕЖИМИ»

Нан бышыруу «НЕГИЗГИ» режимине карата батыраак өтөт, бирок адатынча нандын текстурасы коюраак болуп, көлөмү азыраак болот.

5. «КУЛИЧ»

Таттуу камырга көбүрткүч же сода кошуп жыттуу таттуу нанды бышырыңыз.

6. «ТЕЗДЕТИЛГЕН»

Эң кыска мөөнөтүндө бышыруу. Адаттагыдай, «ТЕЗ РЕЖИМИНЕ» карата нан кичиреек жана текстурасы коюураак болуп бышат. Камырга көбүрткүч же сода кошуңуз. Алгачкы камыр журуунун убагында кургак ингредиенттери форманын (7) бурчтарында топтолуп турган болсо, «СТАРТ/СТОП» баскычы (15) менен тыным режимин коюңуз, пластик ашкана күрөгү менен камырды жууруп алыңыз. «СТАРТ/СТОП» баскычын (15) басып программаны иштетиңиз.

7. «ӨТӨ ТЕЗ РЕЖИМИ»

Нанды бир сааттын ичинде бышыруу. Камырга көбүрткүч же сода кошуңуз. Нан кичине жана жумшагы эң коюу болуп бышат.

Көңүл буруңуз! 7 жана 8 автоматикалык программаларын таңдаганда бышыруу формасына (7) 48-50°C температурасындагы сууну коюңуз (суунун температурасынын тууралыгын ашкана термометри менен аныктаңыз). Нанды тез жана өтө тез бышырганда суунун температурасынын критикалык мааниси бар: суунун өтө төмөн температурасы камыр убактылуу көбөйүүсүнө жол бербей, өтө жогору температурасы ачыткынын өлүмүнө алып келет.

8. «КАМЫР»

Нан бышыргыч меш камырды жууруп көбөйүүсүнө шарт түзөт. Андан улам камырды тамактарды (пирожок, пицца ж.б.) жасоого пайдаланыңыз.

9. «ВАРЕНЬЕ»

Жыттуу үй варенье, джем же конфитюрду жасаңыз. Варенье, джем же конфитюрду жасоо үчүн мөмө-жемиштерди алдын ала кесип алыңыз.

10. «КЕКС»

Таттуу нанды жасоо программасы. Программанын иштөө убагында нандын сапатын жана жытын өркүндөткөн кошумча ингредиенттерди салуусу каралган.

КЫРГЫЗ

11. «СЭНДВИЧ»

Жеңил текстурасы жана жука кыртышы бар нанды бышыруу программасы.

12. «КАКТАП БЫШЫРУУ»

Нан бышыргыч меши жөнөкөй elektrik меш катары иштейт. Программага камыр журуу жана камырдын көтөрүлүү режимдери кирбейт.

Программа даяр камырды бышырганга же бышкан нанды кошумча кызартуу үчүн колдонулат.

13. «ЙОГУРТ»

Бир аз гана жылытуу, сиз йогурт жасалуу мөөнөтүн 30 минута коюлгандын кадамы менен 6 сааттан 12 саатка чейин өзүңүз койсоңуз болот (жарыяланбас коюлган мөөнөт: 8 саат).

Автоматикалык программалардын иштөө убактысы

Программа	Кыртыштын өңү	Салмак (г)	Жалбы убакыт (саат)
НЕГИЗГИ (1)	Агыш	500	2:53
	Орточо Кызарган	750	3:00
ФРАНЦУЗ БАГЕТИ (2)	Агыш	500	3:40
	Орточо Кызарган	750	3:50
БҮТҮН ДАН НАНЫ (3)	Агыш	500	3:32
	Орточо Кызарган	750	3:40
ТЕЗ РЕЖИМИ (4)	Агыш Орточо Кызарган	-	1:40
КУЛИЧ (5)	Агыш	500	2:50
	Орточо Кызарган	750	2:55
ТЕЗДЕТИЛГЕН (6)	Агыш Орточо Кызарган	-	0:58
ӨТӨ ТЕЗ РЕЖИМИ (7)	Агыш Орточо Кызарган	-	0:58
КАМЫР (8)	-	-	1:30
ВАРЕНЬЕ (9)	-	-	1:20
КЕКС (10)	-	-	2:50
СЭНДВИЧ (11)	-	500	2:55
	-	750	3:00
КАКТАП БЫШЫРУУ (12)	Агыш Орточо Кызарган	-	1:00
ЙОГУРТ (13)	-	-	8:00 (коюлуучу убакыттын диапозону 6 сааттан 12 саатка чейин, коюлуунун кадамы 30 минут)

Кыртыштын өңүн таңдоо (13 баскыч)

Даяр нандын өңүн үч өңүнөн таңдасаңыз болот.

- Баскычты (13) басып кыртыштын керектүү өңүн таңдаңыз, таңдалган өң дисплейде (14) белгиси (21) менен көрсөтүлөт.

Эскертүү: Бул функция 8, 9, 10, 11, 13 программаларына кирбейт.

Старт/стоп (15 баскычы)

- Баскычты (15) басканы автоматикалык программасын баштайт, ошондо дисплейдеги (14) сааттын цифралуу көрсөткүчтөгү (25) бөлгүч чекиттери үлпүлдөп баштайт.
- Баскычты (15) кайрадан басканда «тыным» режими иштетилет, ошондо дисплейдеги (14)

калган иштөө мөөнөттүн көрсөткүчтөрү (25) үлпүлдөп баштайт. Программанын ишин улантуу үчүн баскычты (15) дагы бир жолу басыңыз.

- Автоматикалык программаны токтотуу. Автоматикалык программаны токтотуу үчүн баскычты (15) үч секунданын ичинде басып туруңуз, ошондо үн белгиси чыгып, программа токтоп калат.
- Автоматикалык программалары иштеп турган учурда башкаруу панелиндеги (2) башка баскычтары тосмолонуп калат.

Кечиктирүү мөөнөтүн коюу баскычтары (16, 17)

Сиз автоматикалык программасы кайсы убакытта бүткөнүн алдын ала аныктасаңыз болот.

- Башкаруу панелиндеги (2) керектүү автоматикалык программасын (12), кыртыштын өңүн (13) жана салмагын (18) таңдаңыз.
- Андан кийин (16) «-» жана (17) «+» баскычтарын улам басып кечиктирүү мөөнөтүн койсоңуз болот (көңүл буруңуз, кечиктирүү мөөнөтүн койгондо программанын иштөө мөөнөтүн эске алыңыз). Кечиктирүү мөөнөтү дисплейде (14) цифралуу көрсөткүчтөрү аркылуу (25) көрсөтүлөт.

Эскертүү: кечиктирүүнүн максималдуу мөөнөтү – 13 саат, таңдоо кадамы - 10 минут.

Мисалы:

Азыр 20:00 болсо, сиз «1» «НЕГИЗГИ» автоматикалык программасын коюп, нан эртеси күнү эртең мененки саат 7 даяр болууну кааласаңыз, кечиктирүү мөөнөтүн (16, 17) баскычтары менен 8 саатка коюңуз («1» «НЕГИЗГИ» программасынын иштөө убактысы - 3 саат).

- Кечиктирүү мөөнөтүн койгондон кийин «СТАРТ/СТОП» (15) баскычын басыңыз, дисплейдеги (4) калган мөөнөттүн көрсөткүчүндөгү (25) бөлгүч чекиттери үлпүлдөп, автоматикалык программасы иштеп баштаганга чейин калган убакыт артка саналып баштайт.
- Кечиктирүү режимин өчүрүү үчүн «СТАРТ/СТОП» (15) баскычын үч секунданын ичинде басып туруңуз, ошондо үн белгиси пайда болот.

Эскертүү:

- Кечиктирүү функциясы «тездетилген» (6), «өтө тез режим» (7), «варенье» (9), «кактап бышыруу» (12), «йогурт» (13) программаларында каралбаган.

- Сүт, жумуртка, мөмө-жемиштер ж.б. бат бузулуучу азыктарды колдонгондо кечиктирүү функциясын иштетпеңиз.

Нандын салмагын таңдоо (баскыч 18)

Баскыч (18) аркылуу салынган азыктардын салмагына байланыштуу даяр нандын салмагын таңдасаңыз болот – 500 гр. же 750 гр.

Эскертүү: даяр нандын салмагы бышыруу мөөнөтүн аныктайт («Автоматикалык программалардын иштөө убактысы» таблицаны караңыз).

ДИСПЛЕЙ (14)

Дисплей (14) аркылуу сиз бышыруунун толук процессин көзөмөлдөп турсаңыз болот, нан бышыргыч мештин иштеп турган учурунда төмөнкүдөй белгилери көрсөтүлөт:

- (19) – камыр көтөрүлүү
- (20) – камырды журуу
- (21) – кыртыштын өңүн таңдоо
- (22) – салмактын тандалышы
- (23) – бышыруу процесси
- (24) – жылытуу функциясы
- (25) – иштөө/кечиктирүү мөөнөтүнүн цифралуу көрсөткүчтөрү
- (26) – бышыруу программасынын номери

Нан бышыргыч мештин иштөө циклдери

Нан бышыргыч меш төмөнкүдөй кыймыл-аракеттерди жасайт:

1. Камырды бир тектүү болгонуна чейин журуу. Камыр журуу процесси дисплейде (14) белгиси (20) менен көрсөтүлөт.
2. Камыр көтөрүлүү - процесс дисплейде (14) белгиси (19) менен көрсөтүлөт.
3. Кактап бышыруу – процесс дисплейде (14) белгиси (23) менен көрсөтүлөт.
4. Жылытуу - дисплейде (14) белгиси (24) көрсөтүлөт. Автоматикалык бышыруу программасы бүткөндөн кийин даяр нанды 60 минутанын ичинде жылытып турат. Нанды чыгаруу зарыл болсо, «СТАРТ/СТОП» баскычын (15) басып кармап жылытуу функциясын өчүрүңүз.

Эскертүү:

- Нан бышыруу процесстин учурунда эч качан капкакты (3) ачпаңыз, температура бат төмөндөгөнүнөн улам камыр кичирейип, кайрадан көтөрүлбөй калуу мүмкүн.
- Нан бышыруу процессин капкагындагы (3) шыкалоочу терезеси (4) аркылуу көзөмөлдөп турсаңыз болот.

КЫРГЫЗ

Нан бышыргыч мештин кошумча функциялары

Ингредиенттерди кошуу

- Шайман камыр журуу убагында ингредиенттерди (мөмө кесимдерин, жаңгактарды ж.б.) автоматикалык түрдө кошуу үчүн контейнери (5) менен жабдылган.
- Ингредиенттерди контейнерге (5) автоматикалык программа иштеп баштагандан мурун салыңыз.
- Автоматикалык программасы иштеп турган убагында контейнердин (5) капкагы ачылып, ингредиенттер камырга кошулуп калат.

Эскертүү: 8, 9, 12 программалары үчүн иштөө процессинде ингредиенттерди кошуу функциясы каралбаган.

Эске тутуу

- Нан бышыргыч мештин иштөө убагында жарык өчүп калса 10 минутага чейинки эске тутуу функциясы активдештирилет.
- Электр жарыгы 10 минутанын ичинде кайрадан күйсө, нан бышыргыч меши программасы токтогон жеринен коюлган программага ылайыктуу ишин улантат.
- Электр кубаты 10 минутадан ашык берилбей турса, азыктарды кайрадан салып, автоматикалык программаны жаңыдан коюп иштетүү зарыл.

НАН БЫШЫРГЫЧ МЕШТИ КОЛДОНУУ

Нан бышыргыч мешти электр тармагына кошуудан мурун анын иштөө чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшериниз.

Эскертүү: шайманды биринчи жолу колдонгондо жылытуучу элементинен башкача жыт чыгуу мүмкүн, бул нормалдуу кубулуш.

- Капкагын (3) ачып, бышыруу формасы (7) менен лопасти (8) өз жайларына орнотулганын текшерип алыңыз.

Эскертүү: лопасти (8) орноткондун алдында аны маргарин же өсүмдүк майы менен майлаганы жакшы болот эле, бул аны даяр нандан чыгаруусун жеңилдетет.

- Ингредиенттерди рецептте жазылган ирети боюнча формасына (7) салыңыз. Адатынча ингредиенттер төмөнкү ирети боюнча салынат:
 1. суюктуктар;
 2. чубурма ингредиенттер (шекер, туз, ун);
 3. ачыткы жана көбүрткүч.

Эскертүү: ачыткы камырды журуудан мурун суюктуктарга же тузга аралашпаганы зарыл.

Ундун ичинде кичинекей чуңкурду жасап, анын ичине ачыткыны салыңыз.

- Чачылган азыктарды же төгүлгөн суюктуктарды форманын (7) тышкы жагынан сүртүп алыңыз.
- Капкакты (3) жабыңыз
- Керектүү ингредиенттерди (мөмө кесимдерин, жаңгактарды ж.б.) контейнердин (5) ичине салыңыз, алар камыр журуу процессинде автоматикалык түрдө камырга кошулат.
- Электр шнурунун сайгычын розеткага сайыңыз, ошол учурда үн белгиси чыгып, дисплейде (14) төмөнкүдөй көрсөткүчтөрү пайда болот:
 - Кыртышынын орточо кызарганы (21 белгиси)
 - 750 гр. салмактын белгиси (22)
 - 1 программанын номери, (26) белгиси
 - Программанын иштөө мөөнөтү 3:00 саат (25)
- «МЕНЮ» баскычын (12) улам басып керектүү автоматикалык программасын таңдаңыз.
- Баскычты (13) улам басып кыртышынын өңүн таңдаңыз.
- Баскычты (18) улам басып бышыруу формасына (7) ингредиенттердин көлөмүнө карата «НАНДЫН САЛМАГЫН» таңдаңыз.
- «-» (16) жана «+» (17) баскычтарын басып кечиктирүү мөөнөтүн коюңуз.

Эскертүү: коюлган программасы ошол саатта башталганын кааласаңыз, кечиктирүү мөөнөтүн койбоңуз.

- Автоматикалык программасын иштетүү үчүн «СТАРТ/СТОП» баскычын (15) басыңыз, ал убакытта дисплейдеги (14) программанын иштөө мөөнөттүн цифралуу көрсөткүчүндөгү (25) бөлгүч чекиттери үлпүлдөп, автоматикалык программанын калган мөөнөтү артка саналып баштайт. .
- Камыр журуу процессинде контейнердин (5) түпкү капкагы ачылып, кошумча ингредиенттери камырдын ичине аралашып калат.
- Нан бышыруу процессин капкагындагы (3) шыкалоочу терезеси (4) аркылуу көзөмөлдөп турсаңыз болот.
- Программа бүткөнүн үн белгиси белгилейт.
- Автоматикалык программасы бүткөндөн кийин жылытуу функциясы иштетилет, дисплейде (14) белгиси (24) көрсөтүлөт, жылытуу функциясынын иштөө мөөнөтү 60 минут.
- Жылытуу функциясы өчкөндөн кийин үн белгиси чыгып, дисплейде (14) «1» «НЕГИЗГИ» программасынын ырасталышы көрсөтүлөт.
- Жылытуу функциясын токтоо үчүн «СТАРТ/СТОП». Баскычын (15) басып кармап туруңуз

- Электр шнурунун сайгычын розеткасынан чыгарыңыз.
- Ысыка чыдамдуу ашкана колгабын кийип, капкакты (3) ачып, форманын (7) капкагын кармап, аны саат жебесинин багытына каршы бурап мештен чыгарыңыз.
- Формасы муздаганга 10 минутага жакын мөөнөттүн бериңиз.
- Нанды форманын (7) капталынан пластик ашкана күрөгү менен ажыратыңыз.
- Нанды чыгаруу үчүн форманы (7) көмкөрүп акырын силкип туруңуз.
- Нанды кесүүдөн мурун лопастты (8) илгичи (11) менен чыгарып алыңыз.
- Нанды учтуу нан бычагы менен туурап алыңыз.

МААНИЛҮҮ РЕКОМЕНДАЦИЯЛАРЫ

Ингредиенттер

Ун

Ундун сыпаты анын сорту менен гана эмес, данды өстүрүү шарттары, анын иштетүү жана сактоо эрежелери менен аныкталат. Нанды ар кандай иштетүүчү жана маркаларынан нан бышырып көрүп, сиздин керектериңизге ылайык болгонун табыңыз. Буудай жана кара буудайдын уну нан бышыруучу ундун негизин түзөт. Буудай уну кененирөөк колдонулат, бул буудай ундан жасалган азыктардын жагымдуу даамына жана жогору азыктандыруу баалуулугуна байланыштуу.

Нан бышыруучу ун

Нан бышыруучу (рафинадалган), дандын ички бөлүгүнөн гана жасалган унунда клейковинанын максималдуу көлөмү бар болуп, ал жумшактын ийкемдүүлүгүн камсыз кылып, нандын кичирейүүсүнө жол бербейт. Нан бышыруучу ундан жасалган нан барпайган болуп бышат.

Бүтүн дан (кара буудайдын) уну

Бүтүн дан (кара буудайдын) уну буудайдын бүтүн дандарын кабыгы менен тартуу аркылуу жасалат. Бул ундун түрү жогорулатылган азыктандыруу баалуулугу бар. Бүтүн дан наны адаттагыдай кичирээк болуп бышат. Нандын керектөө сыпаттамасын жакшыртуу үчүн бүтүн нан унун көп учурларда нан бышыруучу уну менен кошуп пайдаланышат.

Жүгөрү жана сулу уну

Нандын текстурасын жакшыртуу жана кошумча даамын келтирүү үчүн буудай же кара буудай унуна жүгөрү же сулу унун кошуңуз.

Шекер

Шекер нанды кошумча даамы менен байытып, алтын сымал түсүн берет. Шекер ачыткынын өсүү үчүн азыктандыруучу чөйрө болот. Нанга рафинадалган гана эмес, күрөң шекерди жана шекер пудрасын кошсоңуз болот.

Ачыткы

Ачыткынын өсүшү нандын жумшагын көңдөйлүү кылууга жардам берген көмүркычкыл газы пайда болуу менен өтөт. Ун менен шекер ачыткынын өсүшүнө азыктандыруучу чөйрөө болот. Жаңы ныкталган же бат көбүрүүчү кургак ачыткыны кошуңуз. Жаңы ныкталган ачыткысын жылуу суусундуктун (суу, сүт ж.б.) ичине эритип, бат көбүрүүчү ачыткыны унга кошуңуз (кошумча активациялоо, башка сөз менен айтканда суу кошуу талап кылбайт). Таңагындагы рекомендацияларын колдонуп же төмөнкү пропорцияларды сактаңыз:

- Бат көбүрүүчү ачыткынын 1 чай кашыгы = жаңы ныкталган ачыткынын 1,5 чай кашыгы.
- Жаңы ачыткыны муздаткычта сактаңыз. Жогору температурасы ачыткыны өлтүрөт, ошол учурда камыр начар көтрүлөт.

Туз

Туз нанга кошумча даам жана түс берип, ачыткынын көбөйүүсүн басаңдатат. Өтө көп тузду салбаңыз. Ар дайым майда тарттырылган тузду пайдаланыңыз (ири туз бышыруу формасындагы күйүүдөн коргоо катмарын бузуу мүмкүн).

Жумуртка

Жумуртка нандын структурасын жана көлөмүн жакшыртып, даамын байытат. Камырга кошунун алдында жумуртканы жакшылап чалуу зарыл.

Мал жана өсүмдүк майы

Мал жана өсүмдүк майлары нанды жумушак кылып, сактоо мөөнөтүн узартат. Каймак майын кошуунун алдында аны кичирөөк кубиктерге кесип, бир аз эригенге убакыт берүү зарыл.

Көбүрткүч жана сода

Сода жана нан бышыруучу күкүмү (көбүрткүч) камыр көтөрүлүү мөөнөтүн кыскартат. ӨТӨ ТЕЗ РЕЖИМИНДЕ бышырганда сода же көбүрткүчтү колдонуңуз. Соданы алдын ала лимон кычкылтеги жана бир аз ун менен (5 г азык содасы, 3 г лимон кычкылдыгы менен 12 г ун) аралаштыруу зарыл. Күкүмдүн бул көлөмү (20 г) 500 г унга ылайык. Содага сиркеи кошлоңуз, ал нандын жумшагын бир калыптуу эмес жана нымдуураак кылат.

КЫРГЫЗ

Нан бышыруучу күкүмүн (көбүрткүчүн) рецептке ылайык түрүндө формага салыңыз.

Суу

Нан бышырганда суунун температурасы маанилүү ролун ойнойт. Суунун оптималдуу температурасы 20-25°C, «ӨТӨ ТЕЗ РЕЖИМИНДЕ» 45-50°C түзөт. Сууну сүткө алмаштырып же даамын байыртуу үчүн бир аз табигый ширени кошсоңуз боло.

Сүт азыктары

Сүт азыктары нандын азыктандыруу баалуулугун жана даамын жакшыртат. Жумшагы коозураак жана эңсөтөрдик болот. Жаки сүт азыктарды же кургак сүттү пайдаланыңыз.

Мөмө-жемиштер жана бөрүлөр

Джемди жасоо үчүн жаңы сыпаттуу мөмө-жемиштерди жана бөрүлөрүн алабыз.

ДОЗАЛОО

Жакшы нандын сыры ингрениеттердин сапатында гана эмес, алардын тараптык чен-өлчөмүн сактоодо дагы жашырылган.

- Ашкана таразаны, өлчөмдүү чынысы (9) менен кашыгын (10) колдонуңуз.
- Өлчөмдүү чынысын (9) ылайыктуу белгисине чейин суюктук менен толтуруңуз. Чынысын (9) тегиз беттин үстүнө коюп, өлчөмүн текшерип алыңыз.
- Өлчөмдүү чынысын (9) мурунку ингредиенттин калганынан кылдаттык менен тазалап туруңуз.
- Кургак ингредиенттерди чынысына (9) төккөндө тыгыздатпаңыз.
- Унду пайдалануунун алдында абага байыртуу үчүн элеп туруу маанилүү болуп, бышыруунун эң мыкты натыйжасын камсыз кылат.

Нан бышыруунун кемчиликтери жана аларды андан ары жоюу боюнча рекомендациялардын таблицасы.

Камыр өтө тез көтөрүлөт	Ачыткы, уну өтө көп же тузу аз
Нан көтөрүлбөйт	Ачыткы аз
	Эски же иштебеген ачыткы
	Ачыткы камыр журуудан мурун суюк ингредиенттери же туз менен аралашып кетүү
	Ундун сорту туура эмес тандалган же ундун сапаты начар
	Шекери аз
Жумшак суу ачыткы активдүү түрдө өсүүгө алып келет	
Камыр интенсивдүү түрдө көтөрүлүп, бышыруу формасынан ашып кетүү	Ачыткы же уну өтө көп
	Ашыкча камыр салынган
Нан ортосунда кичирейип калды	Суунун температурасы жогору болгонунан же өтө көп суюктук куюлган себептен ачыткы сапатсыз түрдө көбөйөт
	Уну көп же суюктугу аз
Нандын жумшагы өтө коюу, бүдүрлүү	Ачыткысы же шекери аз
	Мөмө-жемиши, бүтүн даны ж.б, өтө көп.
	Сапатсыз ун
	Суунун өтө жогору температурасы ачыткынын өтө бат өсүшүнө жана камыр бат кичирейгенине алып келет
	Тузу жок же шекери аз
Уну аз	
Нан ортосунда бышпай калды	Суюктугу же суюк ингредиенттери (мисалы, йогурт) көп
	Суюк ингредиенттери өтө көп
Жумшагы бүдүрлүү	Тузу жок
	Суу өтө ысык
	Камыры өтө көп

Нандын үстү бышпаган	Уну көп (айрыкча ак нан жасаганда)
	Ачыткысы көп же тузу аз
	Шекери көп
	Шекерден тышкары башка таттуу ингредиенттери бар
Нандын кесимдеринин жумшагы бүдүрлүү жана текши эмес	Нанды муздатпай кесүү (ашыкча нымдуулугу бууланып чыга элек)

КЭЭ БИР РЕЦЕПТЕРИ «НЕГИЗГИ»

Ингредиенттер/көлөмү	500 г	750 г
Суу	165 мл	270 мл
Өсүмдүк майы	1,5 чоң кашык	2 чоң кашык
Туз	0,75 чай кашык	1 чай кашык
Шекер	1,5 чоң кашык	2 чоң кашык
Ун	2,5 өлчөмдүү чынысы	3 өлчөмдүү чынысы
Кургак ачыткы	0,5 чай кашык	1 чай кашык

«ФРАНЦУЗ БАГЕТИ»

Ингредиенттер/көлөмү	500 г	750 г
Суу	165 мл	270 мл
Өсүмдүк майы	1,5 чоң кашык	2 чоң кашык
Туз	1 чай кашык	1,5 чай кашык
Шекер	1 чай кашык	1,5 чай кашык
Ун	2,5 өлчөмдүү чынысы	3 өлчөмдүү чынысы
Кургак ачыткы	0,5 чай кашык	0,75 чай кашык

«БҮТҮН ДАН НАНЫ»

Ингредиенттер/көлөмү	500 мл	750 г
Суу	165 мл	260 мл
Өсүмдүк майы	1,5 чоң кашык	2 чоң кашык
Туз	1 чай кашык	1 чай кашык
Өзгөчө тартылган уну	0,75 өлчөмдүү чынысы	1 өлчөмдүү чынысы
Ун	0,75 өлчөмдүү чынысы	2 өлчөмдүү чынысы
Күрөң шекер	1 чоң кашык	2 чоң кашык
Кургак сүт	1,5 чоң кашык	2 чоң кашык
Кургак ачыткы	0,5 чай кашык	0,75 чай кашык

«ВАРЕНЬЕ»

Ингредиенттери	Көлөмү
Кулпунай	3 өлчөмдүү чынысы
Шекер	2,5 өлчөмдүү чынысы
Лимон ширеси	1 чоң кашык

1. Кулпунай менен шекерди вилка менен зип аралаштырып, лимон ширесин кошуп аралаштырып салыңыз.
2. Аралашманы формага (7) салып «ВАРЕНЬЕ» программасын иштетипиз.

КЫРГЫЗ

«КЕКС»

Ингредиенттери	Көлөмү
Буудай уну	165 г
Шекер	140 г
Каймак майы	30 г
Жумуртка	2-3 даана
Көбүрткүч	1 чай кашык
Чоң алма (кычкыл болуу артык)	1 даана

1. Жумуртканы шекер менен чалып, аралашманы формага (7) куюңуз.
2. Жумшарган майын, унду, көбүрткүчтү кошуңуз.
3. Майда тууралган алманы контейнерге (5) салыңыз.
4. «КЕКС» программасын коюп бышырыңыз.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Нан бышыргыч мешти өчүрүп, кубаттануучу сайгычын розеткасынан чыгарып, мешти муздатып алыңыз.
- Корпусу (1) менен капкагын (3) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Капкагынан (3) контейнерин (5) чыгарып, жууп, кургатып алыңыз.
- Бышыруу үчүн формасын (7), лопасти (8), өлчөмдүү чынысын (9), кашыгын (10) жана илгичин (11) нейтралдуу жуучу каражат менен жылу сууга жууп алыңыз.

Эскертүү:

- *Лопасть (8) огуна ажырабай турса, форманы (7) жылуу суу менен толтуруп 30 минутага жакын күтүп туруңуз.*
- *Формасы (7) менен лопасти (8) идиш жуучу аспапта жууса болот.*
- Формасы (7) менен лопасти (8) нан бышыргыч мештин ичине салуудан мурун кылдаттык менен кургатып алыңыз.
- Нан бышыргыч мештин ичи кирдеп калса, кирди кетирип, ички бетин бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, андан кийин кургатып сүртүңүз.
- Нан бышыргыч мештин корпусун, электр шнурун жана кубаттуучу сайгычын сууга же ар кыл башка суюктуктарга салбаңыз.

САКТОО

- Шайманды сактоого алып салуунун алдында аны тазалап, толугу менен кургатып алыңыз.
- Шайманды балдар жетпеген кургак салкын жеринде сактаңыз.

БУЗЛУУЛАРДЫ ЖОЮУ

БУЗЛУУ	НЕГИЗИ	ЖОЮУ ЖОЛУ
Меш иштебейт. Дисплейде «ННН» белгилери көрсөтүлөт	Мурунку бышыруудан кийин меш муздай элек	Мешти өчүрүп, кубаттануучу сайгычын розеткадан чыгарыңыз. Бышыруу үчүн формасын чыгарып мешти үй температурасына чейин муздатыңыз
Мешти иштеткенде дисплейде «LLL» белгилери пайда болот	Меш ичиндеги температурасы өтө төмөн	Мешти өчүрүп, кубаттануучу сайгычын розеткадан чыгарыңыз. Мештин капкагын ачып, бышыруу формасын чыгарып, мешти үй температурасына чейин жылыганга 10-20 минута убакытты бериңиз
Мешти иштеткенде дисплейде «e0» белгилери пайда болот	Температура билгизгичи бузулган	Бул бузулуу пайда болгондо автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборунан кайрылыңыз
Капкактын (3) вентиляциялоо тешиктеринен түтүн чырат	Ингредиенттер жылытуучу элементтин үстүнө төгүлгөн	Мешти өчүрүп, кубаттануучу сайгычын розеткадан чыгарыңыз. Капкагын ачып, бышыруу формасын чыгарып, аспапты муздатып алыңыз. Иштөө камерасынын кырларын, жылытуучу элементин бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, кургатып сүртүңүз

БУЗУЛУУ	НЕГИЗИ	ЖОЮУ ЖОЛУ
Даяр нан кичирейип, түбү нымдуу болду	Бышкандан кийин нан мештин ичинде ашыкча мөөнөткө калды	Бул рецепти боюнча нанды бышырганда шайманды нан бышырып бүткөндөн кийин токтоосуз өчүрүңүз
Нан бышыруу формасынын кырларына жабышып калды	Нандын түбү камыр журуу лопастарына жабышып калды	Лопасттарды орноткондун алдында маргарин же өсүмдүк майы менен майлап туруңуз
Нандын структурасы бирдей эмес же нан жакшы болбой калды	Туура эмес режими таңдалган	Бышыруу программаларын карап, башка автоматикалык программасын таңдаңыз
	Иштөө убагында «СТАРТ/СТОП» баскычы кокустан басылып кетүү	Керектүү ингредиенттерин кайрадан салып, бышыруу программасын жаңыдан баштатыңыз
	Иштөө убагында капкагын улам-улам ачуу	Капкагын эң чоң керектикте же автоматикалык программасынын биринчи стадиясында гана ачыңыз
	Иштөө убагында электр кубаттуулугу көп убакытка чейин өчүү	Керектүү ингредиенттерин кайрадан салып, бышырууну жаңыдан баштатыңыз
	Лопасттын кыймылдоосу тосмолонгон	Форманы ыгарып, иштеткич айланып турганын текшерип алыңыз. Бузулуу пайда болсо, автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Нан бышыргыч меши – 1 даана.
 Бышыруу формасы – 1 даана.
 Камыр журуу үчүн лопасть – 1 даана.
 Өлчөмдүү чынысы – 1 даана.
 Өлчөмдүү кашыгы – 1 даана.
 Илгич – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Кубаттандыруу чыңалуусу: 230 В ~ 50 Гц
 Максималдуу иштетүүчү кубаттуулугу: 500 Вт

Өңдүрүүчү шаймандардын мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт.

Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.



GB

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

RUS

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

KZ

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

UA

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

KG

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнине (алтынчы айында) өндүрүлгөн.



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