

# GALAXY LINE

Руководство по эксплуатации  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

RUS

KAZ



Хлебопечь  
Нан пісіргіш

GL2700

EAC

## С ЭТОЙ МОДЕЛЬЮ ПОКУПАЮТ:



GL0330

### ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Номинальная потребляемая мощность 2000 Вт
- Объем 1,5 л
- Двойная стенка из нержавеющей стали 18/10 и 410
- Скрытый нагревательный элемент
- Функция поддержания температуры (40, 60, 80, 90°C)
- Широкодиагональный LED-дисплей
- Автоотключение при закипании
- Автоотключение при отсутствии воды
- Указатель максимального и минимального уровня воды
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2951

### ВАФЕЛЬНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

- Мощность 1200 Вт
- Индикаторы нагрева и сети
- Антипригарное покрытие рабочей поверхности
- Пластиковый конус для скручивания вафель в рожок в комплекте
- Теплоизолированный корпус
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2214

### МИКСЕР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Мощность 250 Вт
- 5 скоростей + режим «TURBO»
- 2 насадки-венчика
- 2 насадки для замешивания теста
- Кнопка для извлечения насадок
- Книга рецептов
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц



GL2623

### МИНИ-ПЕЧЬ

- Мощность духовки 1600 Вт
- Объем 28 л
- 7 программ работы духовки
- Отсрочка приготовления до 24 ч
- Функция конвекции
- Дверца из жаропрочного стекла
- Внутренняя подсветка
- Внутренне покрытие из оцинкованной стали
- Четыре нагревательных элемента духовки (два верхних, два нижних)
- Электронное управление
- Цифровой дисплей
- Питание 220-240 В ~ 50 Гц

# СОДЕРЖАНИЕ / МАЗМҰНЫ

1 Общие указания	4
2 Технические требования	4
3 Комплектность	5
4 Требования безопасности	5
5 Функциональные элементы электроприбора	8
6 Подготовка к работе	9
7 Порядок работы	9
8 Техническое обслуживание	25
9 Правила хранения	26
10 Срок службы	27
11 Возможные неисправности и методы их устранения	28
12 Гарантии изготовителя	29
13 Прочая информация	31
1 Жалпы деректер	32
2 Техникалық талаптар	32
3 Жиынтықтылық	33
4 Қауіпсіздік талаптары	33
5 Электр құралының атқарымдық элементтері	36
6 Жұмысқа дайындау	37
7 Жұмыс тәртібі	37
8 Техникалық қызмет көрсету	47
9 Сақтау ережесі	49
10 Қызметтік мерзімі	49
11 Ықтимал ақаулықтар және оларды жою әдістері	50
12 Дайындаушының кепілдемесі	50
13 Өзге ақпарат	53

## Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за оказанное доверие и уверены, что Вы останетесь довольны покупкой. Техника GALAXY LINE разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

Перед использованием прибора мы настоятельно рекомендуем Вам внимательно ознакомиться со всеми пунктами настоящего руководства по эксплуатации.

При покупке прибора необходимо удостовериться в его работоспособности, отсутствии механических повреждений, проверить комплектацию и наличие штампа торгующей организации, даты продажи и подписи продавца с номером модели и серийным номером, точно соответствующим серийному номеру на корпусе прибора.

## Құрметті сатып алушы!

Біз Сізге артқан сеніміңіз үшін алғысымызды айтамыз және Сіздің сатып алған техникаңызға көңіліңіз толатындығына сенімдіміз. GALAXY LINE техникасы Сіздің үйіңізде жайлылық атмосферасы мен қолайлылықты орнату үшін жасалған. Құралды қолдану алдында біз Сізге аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың барлық тармақтарымен мұқият танысып шығуды ұсынамыз. Құралды сатып алу кезінде оның жұмысқа қабілеттілігіне, механикалық бүлінудердің жоқтығына көз жеткізу, сонымен қатар, сатушы ұйым мертабанының бар екендігін, сатылған күнін және сатушының қолтаңбасын, құралдың корпусындағы сериялық нөмірге дәл сәйкес келетін үлгінің нөмірі мен сериялық нөмірін және жиынтығын тексеру қажет.

# 1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Хлебопечь GALAXY LINE GL2700 (далее по тексту – хлебопечь, прибор, электроприбор, изделие) представляет собой современный многофункциональный электроприбор, способный заменить множество бытовых приборов. Хлебопечь способна замешивать тесто, выпекать хлеб и сдобу, делать йогурт, готовить молочные каши и джемы. 19 программ приготовления и книга рецептов в комплекте позволят Вам готовить разнообразную выпечку и десерты.



## Данный прибор соответствует требованиям:

Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. №768; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. №879.

Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 113.

Храните руководство по эксплуатации в течение всего срока службы изделия.

Приобретенное вами изделие может иметь некоторые отличия от настоящего руководства, не влияющие на его эксплуатацию.

# 2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Таблица 1

Наименование параметра	Значение
Номинальное напряжение	220-240 В ~
Номинальная частота	50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	600 Вт
Длина шнура питания	102 см
Класс защиты от поражения электрическим током	I

## 3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 2

Наименование	Количество
Хлебопечь	1 шт.
Контейнер для выпечки	1 шт.
Лопасть для замешивания	1 шт.
Мерный стаканчик	1 шт.
Ложка-дозатор	1 шт.
Крючок для извлечения лопасти для замешивания	1 шт.
Книга рецептов	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара	1 шт.

## 4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

**Безопасная и стабильная работа электроприбора гарантируется только при соблюдении следующих условий:**

4.1 Запрещается погружать в воду и другие жидкости корпус изделия или его отдельные части.

4.2 Перед подключением изделия к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям, указанным в настоящем руководстве по эксплуатации.

4.3 При отключении изделия от сети следует держаться за вилку, а не за шнур питания.

4.4 Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Не следует позволять детям контактировать с изделием, даже если он выключен и отключен от сети. Избегайте присутствия детей и животных рядом с работающим изделием.

4.5 Не используйте изделие для любых иных целей, кроме указанных в данном руководстве по эксплуатации. Эксплуатация, обслуживание и хранение изделия должны осуществляться строго в соответствии с данным руководством по эксплуатации.

4.6 Не используйте изделие, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

4.7 Всегда отключайте прибор от сети питания, если он оставлен без присмотра и перед сборкой, разборкой или чисткой. Также изделие нужно отключить от сети в случае любых неполадок и после окончания работы.

4.8 Необходимо следить за целостностью шнура питания и изделия. За-

прещается использовать изделие при наличии повреждений.

4.9 При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.

4.10 Неправильное обращение с изделием может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

4.11 Не прикасайтесь во время работы с изделием к заземленным предметам (например, трубопроводам, радиаторам отопления, газовым плитам, холодильнику).

4.12 Не добавляйте ингредиентов больше, чем указано в рецептах руководства по эксплуатации.

4.13 Не открывайте крышку во время приготовления хлеба, если рецепт не подразумевает добавления особых ингредиентов в соответствии с рецептом.

4.14 Размещайте прибор на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным. Расстояние до ближайших предметов должно быть не менее 20 см.

4.15 Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные решетки от скопившейся пыли.

4.16 Не включайте прибор, если контейнер пуст.

4.17 Избегайте контакта лопасти для замешивания с чем-либо, кроме ингредиентов в соответствии с рецептами.

4.18 Не используйте прибор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.

4.19 Не располагайте прибор на неустойчивых поверхностях или на ткани (например на скатерти) и на электроприборах (например на холодильнике).

4.20 Не вынимайте контейнер для выпечки и не отключайте от питания прибор во время его работы (если программа была остановлена во время её выполнения, работа будет прекращена до тех пор, пока прибор не будет перезапущен или не восстановится питание в течение нескольких минут).

4.21 Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора и контейнер для выпечки (для обеспечения корректной работы программ).

4.22 Во избежание возгорания ни в коем случае не накрывайте прибор во время работы.

4.23 Не допускайте свисания шнура питания со стола, а также его контакта с горячими поверхностями или острыми кромками мебели.

4.24 Не беритесь за вилку шнура питания мокрыми руками. Не пользуйтесь прибором в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте его воздействию влаги.

4.25 Держите шнур питания вдали от источника нагрева, масла и острых предметов.

4.26 Использование принадлежностей, не поставляемых в комплекте с изделием, может быть небезопасным и привести к поломке изделия.

4.27 Во избежание опасности, вызываемой случайным перезапуском термовыключателя, прибор не должен питаться через внешнее выключающее

устройство, такое как таймер, или быть подключен к сети, которая, как правило, включается и выключается коммунальными службами.

4.28 В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от электрической сети, вынув вилку из электрической розетки. При этом ни в коем случае не опускайте в воду руки. По вопросу дальнейшего использования прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

4.29 В случае явной или предполагаемой неисправности изделия следует обратиться в авторизованный сервисный центр для диагностики и ремонта изделия.

4.30 Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

4.31 При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

**ВНИМАНИЕ!** Прибор предназначен только для бытового использования.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять прибор людям в таком состоянии или в таких условиях!

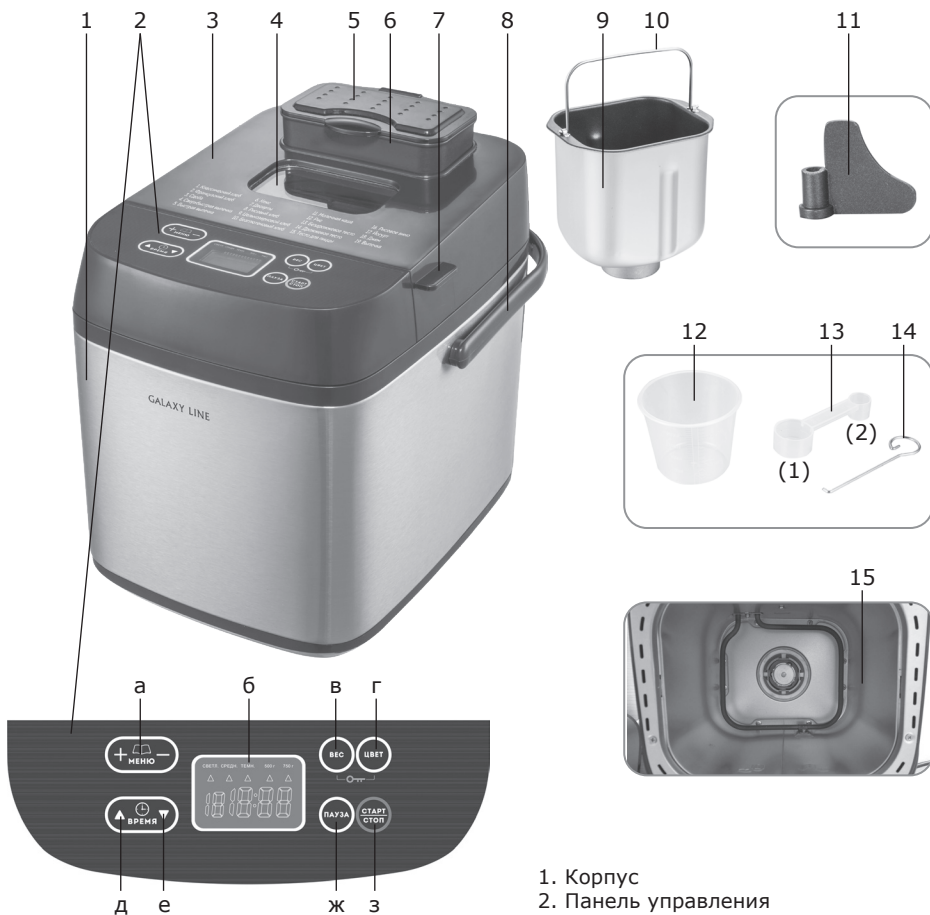
**ВНИМАНИЕ!** Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!



**Осторожно!  
Горячая  
поверхность!**

Поверхности прибора могут стать горячими в ходе использования!

# 5 ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОПРИБОРА



1. Корпус
  2. Панель управления
  3. Крышка
  4. Смотровое окно
  5. Крышка диспенсера
  6. Диспенсер для ингредиентов
  7. Ручка для открытия крышки
  8. Ручка для переноски
  9. Контейнер для выпечки
  10. Ручка контейнера для выпечки
  11. Лопасть для замешивания
  12. Мерный стаканчик
  13. Ложка-дозатор:
    - (1) столовая ложка для ингрдиента (ст. ложка)
    - (2) чайная ложка (ч. ложка)
  14. Крючок для извлечения лопасти для замешивания
  15. Нагревательная камера
- а) Кнопка выбора программы выпечки «МЕНЮ»
  - б) Дисплей
  - в) Кнопка установки веса «ВЕС» (500/750 г)
  - г) Кнопка выбора цвета корочки «ЦВЕТ» (светлый/средний/темный)
  - д) Кнопка увеличения времени отсрочки (времени приготовления) «▲»
  - е) Кнопка уменьшения времени отсрочки (времени приготовления) «▼»
  - ж) Кнопка «ПАУЗА»
  - з) Кнопка включения/выключения «СТАРТ/СТОП»



## 6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Осторожно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы. Проверьте целостность изделия и шнура питания. Проверьте комплектацию и убедитесь в отсутствии механических повреждений.

Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии).

Протрите корпус сначала влажной салфеткой, а затем сухой тканью. Извлеките контейнер из прибора следующим образом: снимите лопасть для замешивания со стержня, слегка сдвиньте контейнер для выпечки против часовой стрелки и потяните его на себя, взявшись за ручку. Промойте форму для выпечки и лопасть для замешивания теплой мыльной водой. Вытрите прибор и его детали насухо.

Перед включением убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла, мест, где возможно попадание на прибор воды, горячего жира и других загрязнений. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки есть достаточно места. Перед первым использованием перед выпечкой хлеба необходимо включить хлебопечку на 10 минут с пустым контейнером, затем дать остыть, извлечь контейнер и промыть еще раз.

**ВНИМАНИЕ!** Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок, использованных при консервации готового изделия. Это не является заводским дефектом.

## 7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

### 7.1 Сохранение установленных настроек при кратковременном отключении электроэнергии

В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении питания выполнение программы будет автоматически продолжено.

В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор переходит в режим ожидания.

Если в рецепте использовались скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте инструкциям раздела «Техническое обслуживание».

Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления (если процесс выпечки не начался). Контролируйте готовность изделия через смотровое окно, при необходимости прервите выполнение программы кнопкой **«Старт/Стоп»**. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

## 7.2 Поддержание температуры готовых блюд

Функция **«Поддержание температуры готовых блюд»** включается автоматически по завершении работы программы и может поддерживать температуру готового блюда до 1 часа. На дисплее будет отображаться значение “:”.

Подогрев предотвращает поглощение влаги и помогает сохранить изделие мягким в течение некоторого времени. Однако для достижения оптимального результата рекомендуется вынимать хлеб сразу по окончании процесса приготовления.

При необходимости подогрев можно отключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку **«Старт/Стоп»**.

Функция подогрева недоступна при использовании программ 7, 11-19.

## 7.3 Общий порядок действий при использовании автоматических программ

7.3.1 Лопасть для замешивания теста установите на стержень в контейнере для выпечки. Убедитесь в прочности соединения. Смажьте контейнер и лопасть маслом. (рис.1)

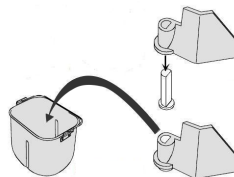


Рис. 1

7.3.2 Отмерьте необходимое количество ингредиентов согласно выбранному рецепту и поместите их в контейнер. При выпекании хлеба и приготовлении теста: подготовьте основные и дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и т. п.) согласно рецепту. Все продукты должны иметь комнатную температуру (25-35°C), если в рецепте не указано иное. Выложите основные ингредиенты в контейнер для выпечки хлеба в последовательности, указанной в рецепте.

7.3.3 Аккуратно вставьте контейнер для выпечки в нагревательную камеру хлебопечи. Форма должна соединиться с приводным валом ровно, без перекосов. Зафиксируйте контейнер, повернув его по часовой стрелке до упора. Закройте крышку со смотровым окном.

Дрожжи или разрыхлитель добавляйте в последнюю очередь. Эти компоненты не должны контактировать с жидкостями, иначе брожение начнется слишком рано: в результате получится жесткий, твердый и грубый хлеб. Дрожжи не должны соприкасаться с солью. Рекомендуется сделать ямку в горке муки и поместить дрожжи или разрыхлитель в нее.

**ВНИМАНИЕ!** Сначала помещайте в форму жидкие ингредиенты (воду, молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру, так как слишком высокая температура воды отрицательно скажется на подъеме теста. При использовании режима отсрочки приготовления применяйте только сухое молоко, в противном случае молоко может свернуться до начала приготовления.

7.3.4 Подключите хлебопечь к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания: на дисплее появятся номер программы (по умолчанию — 1) и время ее работы.

7.3.5 С помощью кнопки **«Меню»** выберите программу приготовления, ее номер появится на дисплее.

7.3.6 С помощью кнопки **«Вес»** установите значение веса готовой выпечки. По умолчанию установлено значение «750 г». Ориентируйтесь на указания в рецептах и количество ингредиентов в контейнере. Вес выпечки будет отображаться в верхней правой части дисплея. Возможность выбора веса продукта предусмотрена только в программах 1-3, 5, 8-10.

7.3.7 Чтобы выбрать желаемый цвет корочки изделия (светлая, средняя, темная), нажимайте кнопку **«Цвет»**. Цвет корочки будет отображаться в верхней левой части дисплея. По умолчанию установлено значение «Средняя». Возможность выбора цвета корочки предусмотрена только в программах 1-3, 5, 6, 8-10.

7.3.8 При необходимости измените время приготовления или установите время отсрочки приготовления с помощью кнопок **«▲»** и **«▼»**.

В случае использования программы с возможностью ручной регулировки времени приготовления первое нажатие кнопки **«Старт/Стоп»** после установки значения времени приведет к подтверждению введенных значений. Повторное нажатие кнопки **«Старт/Стоп»** запустит программу.

7.3.9 Добавление ингредиентов. Вы можете посыпать хлеб семечками, орехами или небольшими кусочками фруктов, а также добавить дополнительные ингредиенты в Ваше тесто.

Добавление ингредиентов доступно для программ 1-3, 5, 6, 8-10.

Добавьте ингредиенты в диспенсер для ингредиентов и закройте крышку. Ингредиенты будут автоматически добавлены в выпечку за некоторое время до окончания приготовления.

7.3.10 Нажмите кнопку **«Старт/Стоп»**. Таймер начнет обратный отсчет времени приготовления.

7.3.11 В течение первых 5 минут замешивания следите за внешним видом теста. Из него должен получаться круглый ровный комок. Если комок не формируется, ингредиенты смешаны неверно.

Для того чтобы временно остановить выполнение программы без сброса настроек, одновременно нажмите кнопку **«Пауза»**. Значение времени на дисплее начнет мигать. Для продолжения работы программы повторно нажмите кнопку **«Пауза»**.

Крышку хлебопечи можно открывать только во время замешивания (слышен звук работающего мотора). Во время подъема теста или выпекания открытие крышки приведет к снижению качества готового изделия.

7.3.12 Об окончании программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. После этого, в зависимости от выбранной программы, прибор перейдет в режим подогрева или в режим ожидания.

7.3.13 Для прерывания работы программы или режима подогрева нажмите и удерживайте кнопку **«Старт/Стоп»**.

7.3.14 По окончании приготовления отсоедините хлебопечь от электросети.

#### 7.4 Установка времени приготовления

В хлебопечи можно самостоятельно устанавливать время приготовления для программ 7, 11, 15-19. Для изменения времени приготовления после выбора программы нажимайте кнопки «▲» и «▼». Шаг изменения и возможный диапазон времени приготовления зависят от выбранной программы. Для быстрого изменения значения времени нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

#### 7.5 Отсрочка времени приготовления программы

Функция «**Отсрочка времени приготовления**» позволяет задать интервал времени, по окончании которого изделие будет готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 15 часов с шагом установки в 10 минут.

Данная функция доступна в программах 1-6, 8-10, 12-14.

Для изменения времени отсрочки приготовления, после выбора автоматической программы, веса и цвета нажимайте кнопки «▲» и «▼». Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального (минимального) значения установка времени продолжится с начала (с конца) диапазона.

Обратите внимание, что при установке времени отсрочки приготовления используются те же кнопки, что и при установке времени приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Не рекомендуется использовать функцию «**Отсрочки приготовления**», если рецепт содержит скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.). Устанавливать отсрочку приготовления можно после выбора программы, веса и цвета корочки.

**ВНИМАНИЕ!** Хлебопечь предназначена для выпечки хлеба в домашних условиях и приготовления блюд в соответствии с руководством по эксплуатации!

**ВНИМАНИЕ!** Указанные в руководстве по эксплуатации рецепты являются примерными и могут быть изменены, при этом необходимо следить, чтобы количество ингредиентов не превышало 750 г и 500 г соответственно.

#### 7.6 Функция блокировки

Для использования функции блокировки необходимо одновременно нажать кнопки «Вес» \ «Цвет» и удерживать в течение 3 секунд. Для снятия блокировки, снова нажмите и удерживайте кнопки «Вес» \ «Цвет» в течение 3 секунд.

## 7.7 Назначение и особенности автоматических программ приготовления

### 1) Программа «КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания классического белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 3

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:00	2:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч. ложки	0,5 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст. ложки	2 ст. ложки
4	Масло растительное	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч. ложка	0,8 ч. ложки

### 2) Программа «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ»

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 4

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	4:00	3:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч. ложки	0,5 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст. ложки	2 ст. ложки
4	Масло растительное	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч. ложка	0,8 ч. ложки

### 3) Программа «СДОБА»

Рекомендуется для выпекания сдобы. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 5

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:45	3:40
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч.ложки	0,5 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	6 ст.ложки	4 ст.ложки
4	Сухое молоко	2 ст.ложки	1,5 ст.ложки
5	Масло растительное	2 ст.ложки	1,5 ст.ложки
6	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч. ложка	0,8 ч. ложки

### 4) Программа «СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 6

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г
	Время (ч:мин)	1:00
	Ингредиенты	Объем
1	Вода (температура 40-50°C)	200 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст.ложки
4	Масло растительное	2 ст.ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	3,5 ч. ложки

**5) Программа****«БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА»**

Используется для ускоренного выпекания белого хлеба. Программа включает в себя замес с подогревом, расстойку теста и выпекание. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 7

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	2:00	1:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода (температура 40-50°C)	200 мл	150 мл
2	Соль (положить в угол)	0,7 ч. ложки	0,5 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст. ложки	2 ст. ложки
4	Масло растительное	2 ст. ложки	1,5 ст. ложки
5	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)	1,5 мерного стакана (210 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	3,5 ч. ложки	3,5 ч. ложки

**ВНИМАНИЕ!** Выбрав программы «СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА» и «БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА», вливайте в контейнер для выпечки воду температурой 40-50°C (температуру воды измеряйте кухонным термометром). Температура воды играет важную роль при приготовлении хлеба в данных программах: слишком низкая температура не позволит тесту подняться вовремя, а чрезмерно высокая приведет к гибели дрожжей.

**6) Программа «КЕКС»**

Рекомендуется для выпечки кексов с различными наполнителями. Программа включает в себя быстрый замес, расстойку и выпекание. Можно выбрать цвет корочки изделия. Возможность выбора веса изделия недоступна. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 8

Порядок	Время (ч:мин)	2:20
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	30 мл
2	Яйцо	3 шт
3	Сахар (положить в угол)	0,5 мерного стакана
4	Масло растительное	2 ст. ложки
5	Мука с разрыхлителем	2 мерных стакана (280 г)
6	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки

### 7) Программа «ДЕСЕРТЫ»

Рекомендуется для приготовления различных десертов. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час 20 минут. Возможность выбора веса изделия и цвета корочки недоступны.

Таблица 9

Порядок	Время (ч:мин)	1:20
	Ингредиенты	Объем
1	Яйцо	2 шт
2	Молоко	1 мерный стакан
3	Приготовленный рис	1,5 мерного стакана
4	Сахар	0,5 мерного стакана
5	Изюм	0,5 мерного стакана

### 8) Программа «РИСОВЫЙ ХЛЕБ»

Рекомендуется для приготовления рисового хлеба. Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 10

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	2:45	2:40
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	140 мл	110 мл
2	Масло растительное	2 ч.ложки	1,5 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	4 ст.ложки	3 ст.ложки
4	Соль (положить в угол)	¾ ч.ложки	½ ч. ложки
5	Приготовленный рис	70 г	50 г
6	Мука	1,7 мерного стакана (240 г)	1,3 мерного стакана (180 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки	1 ч. ложка



### 9) Программа «ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ»

Программа включает в себя замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 11

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:00	2:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	140 мл	110 мл
2	Масло растительное	2 ч.ложки	1,5 ч.ложки
3	Сахар (положить в угол)	4 ст.ложки	3 ст.ложки
4	Соль (положить в угол)	¾ ч.ложки	½ ч. ложки
5	Зерна злаков (например, кукуруза, предварительно вымоченная в воде в течение 2-3 часов)	70 г	50 г
6	Мука	1,7 мерного стакана (240 г)	1,3 мерного стакана (180 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки	1 ч. ложка

### 10) Программа «БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ»

Для выпекания хлеба из безглютеновой муки. Программа включает в себя подогрев ингредиентов, замес, расстойку теста и выпекание хлеба. Можно выбрать вес изделия и цвет корочки. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 12

Порядок	Кнопка «Вес»	750 г	500 г
	Время (ч:мин)	3:00	2:55
	Ингредиенты	Объем	Объем
1	Вода	180 мл	120 мл
2	Масло растительное	2,5 ч.ложки	2 ч. ложки
3	Сахар (положить в угол)	3 ст.ложки	2,5 ст.ложки
4	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка	½ ч.ложки
5	Кукурузный крахмал	1/3 мерного стакана (50 г)	1/4 мерного стакана (35 г)
6	Безглютеновая мука	1,7 мерного стакана (210 г)	1,5 мерного стакана (175 г)
7	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

**11) Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»**

Программа для варки каш на молоке и воде. Возможна регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 1 часа 50 минут. Время приготовления по умолчанию — 40 минут.

Таблица 13

Порядок	Время (ч:мин)	0:40
	Ингредиенты	Объем
1	Крупа	120 г
2	Вода	600 мл

**12) Программа «РИС»**

Программа для варки риса до готовности с помешиванием. В готовый рис можно добавить фарш или любые другие ингредиенты по вкусу, сформировать шарики, поджарить или потушить на сковороде и подавать в качестве гарнира.

Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 14

Порядок	Время (ч:мин)	1:20
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	250 мл
2	Рис (предварительно вымоченный в воде в течение 30 мин)	250 г

**13) Программа «БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

Программа для замеса и расстойки бездрожжевого теста без дальнейшего выпекания. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 15

Порядок	Время (ч:мин)	0:15
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	250 мл
2	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка
3	Масло растительное	3 ст.ложки
4	Мука	2,5 мерного стакана (350 г)

**14) Программа «ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО»**

Программа для замеса теста без дальнейшего выпекания. Ручная регулировка времени отсутствует.

Таблица 16

Порядок	Время (ч:мин)	1:30
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	220 мл
2	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка
3	Масло растительное	3 ст.ложки
4	Мука	2,2 мерного стакана (300 г)
5	Быстрорастворимые дрожжи (положить на сухую муку)	1 ч.ложка

### 15) Программа «ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ»

Рекомендуется для замеса теста для пиццы без расстойки и выпекания. Возможна регулировка времени в диапазоне от 8 минут до 45 минут с шагом установки в 1 минуту. Время приготовления по умолчанию — 8 минут.

Таблица 17

Порядок	Время (ч:мин)	0:08
	Ингредиенты	Объем
1	Вода	Необходимый объем
2	Соль (положить в угол)	1 ч.ложка
3	Масло растительное	3 ст.ложки
4	Мука	Необходимое количество

### 16) Программа «РИСОВОЕ ВИНО»

Программа предназначена для приготовления рисового вина. Возможна регулировка времени в диапазоне от 24 до 72 часов с шагом установки в 1 час. Время приготовления по умолчанию — 48 часов.

Таблица 18

Порядок	Время (ч:мин)	48:00
	Ингредиенты	Объем
1	Рис	500 г
2	Вода	200 мл
3	Винные дрожжи	5 г

#### Приготовление рисового вина:

1. Промойте рис и замочите его в чистой воде объемом 1,5 литра на 16 часов.
2. Проверьте рис. Если он будет легко крошиться в руке, слейте воду, промойте рис чистой водой и дайте воде стечь.
3. Приготовьте рис на пару до полуготовности и затем охладите его до 35°C.
4. Добавьте в рис винные дрожжи, холодную воду и перемешайте.
5. Выложите рис в контейнер, прижмите его ложкой и разровняйте.
6. Выберите программу «Рисовое вино».
7. Нажмите кнопку «Старт/Стоп».
8. По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Достаньте контейнер из прибора.
9. Процедите вино и уберите в холодильник. Не рекомендуется хранить вино дольше 2 недель.
10. Рисовое вино можно употреблять как напиток, так и в качестве ингредиента различных соусов.

### 17) Программа «ЙОГУРТ»

Программа для приготовления различных видов йогурта. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 8 часов.

Таблица 19

Порядок	Время (ч:мин)	8:00
	Ингредиенты	Объем
1	Молоко	600 мл
2	Закваска	60 мл

**Для приготовления йогурта можно использовать йогуртовую закваску или «живой» йогурт.**

1. Простерилизуйте емкость, в которой будет готовиться йогурт (пластиковый контейнер или стеклянные стаканчики).
2. Нагрейте молоко до 80-90°C, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
3. Смешайте до однородной массы 600 мл молока с размельченной йогуртовой закваской или 60 мл «живого» йогурта. Для определения количества закваски, необходимого для приготовления йогурта, следуйте инструкции, поставляемой в комплекте с закваской.
4. Разлейте йогуртовую массу в подготовленные емкости, не закрывайте их крышками.
5. Поместите емкости в хлебопечь и закройте ее крышкой.
6. Выберите программу «Йогурт» и запустите ее.
7. По истечении времени приготовления достаньте емкости с йогуртом из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.
8. По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.
9. Готовый йогурт впоследствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

**18) Программа «ДЖЕМ» («ВАРЕНЬЕ»)**

Используется для приготовления варенья, джемов, топингов к выпечке, вафлям и мороженому, кетчупов, всевозможных приправ. Возможна регулировка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 20 минут с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 40 минут.

Таблица 20

Порядок	Время (ч:мин)	0:40
	Ингредиенты	Объем
1	Фруктовая мякоть (размешать до состояния пюре, можно добавить немного воды)	3 мерных стакана
2	Кукурузный крахмал	0,5 мерного стакана
3	Сахар	1 мерный стакан

**19) Программа «ВЫПЕЧКА»**

Программа рекомендуется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропекшихся изделий. Стадия замеса и расстойки в данной программе отсутствуют. Возможна ручная регулировка времени в диапазоне от 20 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Время приготовления по умолчанию — 1 час.

**7.8 Извлечение готового хлеба**

7.8.1 Откройте крышку прибора. Используя кухонные перчатки, возьмите контейнер для выпечки за ручку и поверните его против часовой стрелки, затем извлеките из нагревательной камеры.

**ВНИМАНИЕ!** Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, контейнер и нагревательная камера очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячий контейнер с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

7.8.2 Переверните контейнер для выпечки вверх дном и извлеките готовый хлеб из формы, выложите его на решетку или блюдо. Оставьте на 20 минут, чтобы хлеб остыл.

7.8.3 После того как контейнер для выпечки и прибор остыли, произведите их очистку в соответствии с разделом «Хранение и техническое обслуживание».

Конструкция хлебопечи предусматривает, что после извлечения выпечки из контейнера лопасть для замешивания должна оставаться на валу внутри формы. Если этого не произошло и она осталась в хлебе, это не является дефектом. Удалите лопасть с помощью специального крючка, входящего в комплект.

## 7.9 Нарезка и хранение хлеба

7.9.1 Используйте электрический или специальный зубчатый нож, чтобы нарезать хлеб.

7.9.2 После того, как Вы извлекли готовый хлеб из хлебопечи, дайте ему остыть в течение 20 минут. Не следует нарезать горячий хлеб сразу после завершения процесса приготовления.

7.9.3 Хлеб, приготовленный в домашних условиях, не содержит консервантов, поэтому его следует употребить в течение 2-3 дней.

7.9.4 Храните хлеб в закрытой упаковке (в герметичном пластиковом мешке или пластиковом контейнере) при комнатной температуре не более 3 дней.

7.9.5 Для более длительного хранения, положите хлеб в чистый пластиковый пакет или оберните его фольгой и храните в холодильнике. Максимальный срок хранения хлеба в холодильнике 5-7 дней. Перед тем как убрать хлеб на хранение в холодильник, дайте ему полностью остыть.

Для хранения до 1 месяца поместите хлеб в закрытой посуде в морозильную камеру. Так как домашний хлеб не содержит консервантов, он может высохнуть и портиться быстрее, чем хлеб, изготовленный промышленным способом.

**ВНИМАНИЕ!** Для того, чтобы хлеб соответствовал ожиданиям, необходимо точно следовать рецепту. Обращайте внимание на срок годности и правильное хранение ингредиентов, которые Вы используете. Не следует открывать крышку хлебопечи, если это не предусмотрено рецептом. Если тесто слишком прилипает к боковым поверхностям контейнера, посыпьте стенки мукой. Если тесто слишком сухое, добавьте столовую ложку теплой воды. Удалить все ингредиенты, прилипшие к боковым сторонам контейнера, можно деревянной или пластиковой ложкой. Не используйте для этого металлические предметы — они могут повредить антипригарное покрытие формы.

## 7.10 Ингредиенты

**ВНИМАНИЕ!** Изготовитель данной хлебопечи не несёт ответственности за качество используемых Вами ингредиентов для выпечки!

Выбор ингредиентов является очень важным шагом при выпекании хлеба. Для того чтобы получить вкусный и полезный хлеб, необходимо использовать только самые лучшие ингредиенты.

### 7.10.1 Пшеничная мука

Для выпечки хлеба из белой муки лучше всего использовать муку с высоким содержанием белка, такую, как пшеничная мука высшего сорта. Не используйте для приготовления классического хлеба (программа 1) кондитерскую муку, муку для выпечки сдобы или муку с добавлением искусственных разрыхлителей.

Пшеничная мука высшего сорта – белая, мягкая, вырабатывается из зерна, прошедшего специальную подготовку для сохранения питательных веществ, витаминов и микроэлементов.

Пшеничная мука высшего сорта лучше хранится и обладает замечательными хлебопекарными качествами – получается отличный белый хлеб и хлебобулочные изделия.

В отличие от пшеничной муки, в муке из цельнозернового зерна содержится пшеничный росток и отруби, в результате чего тесто, приготовленное из такой муки, плохо поднимается. Хлеб, приготовленный из цельной муки, имеет более плотную текстуру и меньший размер. Если Вы хотите, чтобы хлеб из цельной муки получился более воздушным и объемным, рекомендуется использовать смесь белой муки высшего сорта и цельной муки.

### 7.10.2 Ржаная мука

Из ржаной муки Вы можете приготовить хлеб хорошего качества. Хлеб, приготовленный из ржаной муки, имеет меньший объем, он более темный, чем белый хлеб. Такой хлеб обычно получается менее пористым и воздушным, чем пшеничный хлеб, поэтому рекомендуется использовать смесь пшеничной и ржаной муки.

### 7.10.3 Цельная мука

Цельная мука (мука из цельного зерна, мука грубого помола, непросеянная мука) содержит отруби, которые делают текстуру хлеба более грубой. Хлеб, приготовленный из муки грубого помола, получается более плотным, так как отруби, содержащиеся в такой муке, препятствуют подъему теста. Поэтому для выпечки хлеба из цельной муки необходима специальная программа, более длительная по времени, чем программа для выпечки классического хлеба.

Хлеб с отрубями – это очень полезный и вкусный продукт, так как отруби поглощают вредные вещества, которые поступают в организм с пищей, впитывают аллергены, снижают уровень «вредного» холестерина и укрепляют иммунитет. Кроме того, хлеб с отрубями ценится, прежде всего, за достаточно высокое содержание белка. В нем много пищевых волокон, а также калия, фосфора и железа, витамина B1 и PP. В нем содержится много клетчатки и магния, что способствует хорошему пищеварению.

Кукурузную муку и толокно производят путем помола зерен кукурузы и овса и добавляют в качестве ингредиентов при выпечке диетического хлеба для улучшения аромата и структуры изделия.

#### **7.10.4 Дрожжи**

При приготовлении теста, в процессе брожения, дрожжи перерабатывают сахар, содержащийся в тесте, в углекислый газ. За счет выделения углекислого газа тесто поднимается, и хлеб получается воздушным и пышным. Для того чтобы тесто хорошо поднялось, очень важно соблюдать правильный температурный режим: если температура будет низкой, то тесто плохо поднимется, если же температура будет слишком высокой, то дрожжи потеряют свои свойства.

Для достижения наилучших результатов, рекомендуется использовать сухие дрожжи быстрого действия. Помните, что при загрузке ингредиентов дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью. Ингредиенты необходимо добавлять в том порядке, в каком они указаны в рецепте. Всегда кладите дрожжи в последнюю очередь.

После вскрытия упаковки храните дрожжи в холодильнике и используйте их как можно быстрее. Перед использованием дрожжи, которые хранились в холодильнике, необходимо довести до комнатной температуры, так как охлажденные дрожжи обладают низкой активностью.

#### **7.10.5 Соль**

Соль используется для подъема теста и придания хлебу необходимых вкусовых качеств. Соль укрепляет структуру хлеба, делает тесто более эластичным и не дает ему опуститься в процессе подъема. Рекомендуется использовать мелкую поваренную столовую соль. При добавлении соли в тесто, следует очень тщательно отмерять ее количество, так как избыток соли подавляет процесс брожения и препятствует подъему теста.

#### **7.10.6 Масло и жиры**

Масло и/или жиры добавляются в тесто для придания ему мягкости и для того, чтобы хлеб дольше оставался свежим. Масло также необходимо для улучшения качества хлеба, так как масло способствует удержанию влаги в хлебе. Если Вы используете масло для того, чтобы улучшить вкус хлеба, то рекомендуется использовать сливочное масло. Вы можете также использовать вместо сливочного масла маргарин или оливковое масло.

#### **7.10.7 Сахар и заменители сахара**

Сахар и его заменители используют в хлебопечении в следующих целях:

- для придания хлебу желаемого вкуса и аромата;
- для придания хлебу золотистой корочки, мягкости и нежной текстуры;
- для того чтобы хлеб дольше оставался свежим и не засыхал, так как сахар способствует поглощению и удержанию влаги;
- кроме того, сахар необходим для того, чтобы тесто хорошо поднялось, так как сахар является питательной средой для дрожжевых культур.

В качестве заменителей сахара Вы можете использовать: коричневый сахар, патоку, кленовый или кукурузный сироп, мед. Если Вы используете

жидкие заменители сахара, то количество жидкости в рецепте следует уменьшить, при этом объем жидкости, который Вы уменьшите, должен соответствовать объему жидкого заменителя сахара.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте искусственные заменители сахара или подсластители, не содержащие сахарозу!

### 7.10.8 Жидкости

При приготовлении теста обычно используются вода и/или молоко. При приготовлении хлеба в хлебопечи рекомендуется использовать воду или молоко комнатной температуры. При использовании молока, хлеб получается более сдобным и имеет более мягкую корочку, чем при использовании воды. При добавлении жидкости в тесто, нужно очень точно отмерять необходимое количество жидкости. Если Вы добавите больше жидкости чем указано в рецепте, то тесто опадет в процессе выпечки; если меньше, то тесто не поднимется. Если вы используете в рецепте сырые яйца, сократите количество жидких ингредиентов.

Разрыхлитель используется для сверхбыстрого приготовления хлеба и тортов. Разрыхлитель делает изделие воздушным и мягким, при этом времени на расстойку теста не требуется. В качестве разрыхлителя используют соду (для усиления эффекта — с лимонной или уксусной кислотой), пищевые добавки или специальные смеси.

Яйца улучшают аромат и цвет хлеба, делают его более мягким.

**ВНИМАНИЕ!** Не добавляйте в тесто свежее молоко, если Вы используете функцию отсрочки. В этом случае необходимо заменить свежее молоко сухим молоком, разведенным водой.

**ВНИМАНИЕ!** Если Вы используете функцию отсрочки времени приготовления, не закладывайте в хлебопечь скоропортящиеся продукты (такие как яйца, молоко, свежие овощи и фрукты и т.п.), так как такие ингредиенты могут испортиться.

### 7.11 Особенности дозировки и закладки ингредиентов

Необходимо четко соблюдать пропорции и строго следовать рецепту.

Используйте мерный стакан и ложку-дозатор, входящие в комплект.

Наполните мерный стакан жидкостью до соответствующей отметки. Проверьте дозировку, установив стакан на ровной поверхности. Тщательно очищайте стакан перед измерением другого вида жидкости.

Сухие ингредиенты не уплотняйте, насыпая их в ложку-дозатор.

Используя рецепты из кулинарных книг для других хлебопечей, ориентируйтесь на вес готового хлеба в 500 или 750 грамм. Не заполняйте рабочую емкость более чем на четверть или, в крайнем случае, не более чем на треть ее объема. В противном случае во время подъема тесто может перелиться через края формы в нагревательную камеру, попасть на нагревательный элемент и засорить привод, что, в свою очередь, приведет к поломке прибора.

Рекомендуемая последовательность закладки ингредиентов (если в рецепте не указано другое): жидкости (вода, молоко, масло, взбитые яйца



и т.д.) выливаются на дно емкости для выпечки, затем засыпаются сухие ингредиенты, сухие дрожжи добавляются в последнюю очередь. Следите за тем, чтобы мука не намокала полностью, кладите дрожжи только на сухую муку. Дрожжи также не должны контактировать с солью, так как последняя снижает активность дрожжей. Важно просеивать муку перед измерением, чтобы насытить ее воздухом, это гарантирует наилучший результат выпечки. Горку снимайте при помощи ножа.

**ВНИМАНИЕ!** Результат приготовления напрямую зависит от качества используемых ингредиентов, обратите внимание на срок годности!

### 7.12 Внешние условия

Внешние факторы, такие как, температура, влажность и т. п., могут повлиять на результат приготовления хлеба. Оптимальная температура помещения для приготовления выпечки в хлебопечи – 20-24°C.

Не рекомендуется размещать прибор на сквозняке и в помещении с повышенной влажностью.

## 8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

8.1 Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

8.2 Откройте крышку и поверните контейнер для выпечки против часовой стрелки и извлеките его, потянув вверх за ручку.

8.3 Вымойте мерный стаканчик, ложку-дозатор, контейнер для выпечки и лопасть для замешивания мягкой губкой в горячей мыльной воде. Запрещается мыть контейнер для выпечки в посудомоечной машине или использовать чистящие средства, которые могут повредить поверхность.

8.4 Перед установкой контейнера для выпечки убедитесь, что он полностью сухой.

8.5 Нагревательную камеру очистите влажной салфеткой и вытрите насухо.

8.6 В случае сильного загрязнения крышки, снимите и очистите ее с помощью влажной ткани, затем вытрите насухо (рис.1). Для снятия крышки, откройте ее под небольшим углом (примерно 45°) (рис.2).



рис.1



рис.2

Осторожно, не прилагая большого усилия, выньте левую петлю из паза корпуса, потянув крышку на себя с левой стороны (рис.3).

Затем выньте правую петлю, потянув крышку налево в бок. (рис.4)



рис.3



рис.4

Для установки крышки на место, вставьте правую петлю в паз на корпусе, а затем совместите левую петлю с пазом на корпусе и осторожно надавите, так чтобы петля вошла в паз до конца (рис.5).



рис.5

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание повреждений не прикладывайте чрезмерных усилий при снятии крышки.

## 9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

Хранить изделие необходимо при температуре окружающей среды от 0°C до +40°C и относительной влажности воздуха не более 80% в месте, недоступном для детей и животных.

Во избежание повреждений перевозите изделие только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения изделия при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;

- необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими. Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

### 9.1 Утилизация



Неправильная утилизация изделия наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправное изделие, а также отработанные элементы питания вместе с бытовыми отходами. Обра-

титесь для этих целей в специализированный пункт утилизации.

Адреса пунктов приема бытовых изделий, оборудования и отработанных элементов питания на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего населенного пункта.

## 10 СРОК СЛУЖБЫ

Данное изделие при соблюдении всех требований, указанных в настоящем руководстве, должно прослужить не менее 3-х лет.

Изготовитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации изделия в рамках личных нужд и соблюдений правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы изделия может значительно превысить указанный в настоящем руководстве.

Изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию и комплектацию изменения, не ухудшающие эксплуатационные качества изделия.

**Срок службы прибора составляет 3 года.**

# 11 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если прибор вышел из строя, не следует пытаться отремонтировать его самостоятельно. Настоятельно рекомендуется обратиться в авторизованный сервисный центр.

Таблица 21

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
<b>Прибор не включается</b>	Прибор не подключен к розетке.	Убедитесь, что вилка включена в розетку.
	Неисправна электрическая розетка.	Включите прибор в исправную розетку.
	В электросети нет тока.	Проверьте наличие напряжения в электросети.
<b>Прибор включился, но замеса не происходит</b>	Вы не установили лопасть для замешивания теста.	Очистите форму для выпечки, установите лопасть на дно формы и начните процесс заново.
<b>Запах сгоревших продуктов</b>	Какие-либо ингредиенты попали в нагревательную камеру.	Остановите процесс приготовления кнопкой «СТАРТ\СТОП», дайте прибору остыть, очистите внутреннюю камеру сухим бумажным полотенцем.
<b>На дисплее появилось значение «Н:НН»</b>	Внутри хлебопечи слишком высокая температура.	Отключите прибор от электросети. Откройте крышку прибора и подождите, пока температура внутри снизится до комнатной. Включите хлебопечь и запустите программу повторно.
<b>На дисплее появилось значение «Е:Е0»</b>	Сбой в работе температурного датчика.	Отключите прибор от электросети и подождите, пока он остынет. Включите хлебопечь в сеть и запустите программу повторно. Если сообщение повторяется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
<b>Хлеб слишком сильно поднялся</b>	Количество ингредиентов неверно отмерено. Не установлена лопасть для замешивания. Не добавлена соль.	Проверьте качество и количество используемых ингредиентов. Убавьте количество используемых дрожжей. Проверьте установлена ли лопасть для замешивания.
<b>Хлеб не поднимается</b>	Вы используете неподходящие дрожжи или неверно отмерено количество ингредиентов. Крышка открывалась в процессе выпечки.	Проверьте качество и количество используемых ингредиентов. Проверьте срок годности дрожжей. Жидкости должны быть комнатной температуры.
<b>Цвет корочки слишком темный</b>	Слишком много сахара в рецепте.	Убавьте количество сахара в рецепте. Выберите более светлый цвет корочки.

<b>Цвет корочки слишком светлый</b>	Крышка открывалась в процессе выпечки.	Выберите более темный цвет корочки. Не открывайте крышку, если это не предусмотрено рецептом.
<b>Хлеб опал в центре</b>	Тесто слишком быстро поднялось. Программа не подходит к рецепту. Использовано слишком много воды или дрожжей.	Не открывайте крышку в процессе выпечки. Попробуйте уменьшить количество воды на 10–20 мл. Выберите более темный цвет корочки.
<b>Хлеб не пропекся</b>	Использовано слишком много воды или дрожжей. Не добавлена соль. Слишком горячая жидкость.	Необходимо уменьшить воду или дрожжи. Используйте воду комнатной температуры. Проверьте количество ингредиентов.
<b>Смотровое окно с конденсатом</b>	Возможно выделение конденсата при замешивании и расстойке теста.	Нормальное явление. Вытирайте окно после каждого использования.
<b>Тесто не смешивается достаточно хорошо. Мука и другие ингредиенты остаются на стенках контейнера.</b>	Контейнер и лопасть для замешивания установлены неверно. Слишком много ингредиентов.	Убедитесь в том, что контейнер и лопасть верно установлены. Следите за процессом замешивания теста. Добавьте 1 ст. ложку воды в контейнер, если тесто не замешивается в круглый ровный комок.

## 12 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

**Обращаем Ваше внимание, что в течение гарантийного срока электроприбор будет принят на бесплатное сервисное обслуживание или ремонт при соблюдении следующих условий:**

Гарантийные обязательства осуществляются при наличии правильно заполненного гарантийного талона с указанием в нем даты продажи, серийного номера, печати (штампа) торгующей организации, подписи продавца. При отсутствии у Вас правильно заполненного гарантийного талона мы будем вынуждены отклонить Ваши претензии по качеству данного изделия. Во избежание недоразумений убедительно просим Вас перед началом работы с изделием внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации. Обращаем Ваше внимание на исключительно бытовое назначение изделия. Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание на дому у владельца.

Правовой основой настоящих гарантийных условий является действующее законодательство Российской Федерации, в частности, последняя редакция Федерального закона «О защите прав потребителей» и Гражданский кодекс Российской Федерации.

Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 24 месяца. Этот срок исчисляется со дня продажи через розничную сеть.

Наши гарантийные обязательства распространяются только на неисправ-

ности, выявленные в течение гарантийного срока, и обусловленные производственными, технологическими и конструктивными дефектами, т. е. допущенными по вине компании-изготовителя.

### **12.1 Гарантийные обязательства не распространяются на:**

12.1.1 Неисправности изделия, возникшие в результате:

- несоблюдения пользователем предписаний руководства по эксплуатации;
- механического повреждения, вызванного внешним или любым другим воздействием;
- применения изделия не по назначению;
- неблагоприятных атмосферных и внешних воздействий на изделие, таких как дождь, снег, повышенная влажность, нагрев, агрессивные среды, несоответствие параметров питающей электросети требованиям руководства по эксплуатации;
- использования принадлежностей, расходных материалов и запчастей, не предусмотренных технологической конструкцией данной модели, не рекомендованных или не одобренных производителем.

12.1.2 Изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации неуполномоченными на то лицами.

12.1.3 Неисправности, возникшие вследствие ненадлежащего обращения или хранения изделия, такие как:

- наличие ржавчины на металлических элементах изделия;
- обрывы и надрезы шнура питания;
- сколы, царапины, сильные потертости корпуса, пластиковых частей изделия и др.

12.1.4 Неисправности, возникшие в результате перегрузки изделия, повлекшие выход прибора из строя.

12.1.5 Изделия без читаемого серийного номера.

12.1.6 Расходные материалы, сменные детали, узлы, подлежащие периодической замене, а также аксессуары и комплектующие, поставляемые в комплекте с электроприбором.

12.1.7 К безусловным признакам перегрузки относятся:

- деформация или оплавление деталей и узлов изделия;
- потемнение или обугливание изоляции проводов.

Обращаем Ваше внимание, что доставка изделия в сервисный центр и из него осуществляется конечным потребителем (владельцем) или за его счет. Техническое освидетельствование прибора на предмет установления гарантийного случая производится только в авторизованном сервисном центре. Список сервисных центров можно узнать у продавца или на сайте [www.galaxy-tecs.ru](http://www.galaxy-tecs.ru).

**ВНИМАНИЕ!** При покупке изделия требуйте проверки комплектности и исправности, а также правильного заполнения гарантийного талона.

## 13 ПРОЧАЯ ИНФОРМАЦИЯ

**Импортер:** ООО «Омега»

**Адрес:** 432048, Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 14

**Изготовитель:** Бинланд Интернэшэнэл Ко., Лимитид

**Адрес:** №1, Хоуканг Индастри Зоун, Вест Инксиан Роуд, 315000, Нингбо, Китай

Сделано в КНР

**Дата изготовления указана на серийном номере лейбла (информационная табличка), расположенном на самом изделии. В соответствии со стандартом изготовителя серийный номер содержит - импортер и номер заказа / месяц год изготовления / порядковый номер изделия.**

# 1 ЖАЛПЫ ДЕРЕКТЕР

Нан пісіргіш GALAXY LINE GL2700 (ары қарай мәтін бойынша – нан пісіргіш, құрал, электр құралы, бұйым) - көптеген тұрмыстық құралдарды ауыстыруға қабілетті заманауи мультитатқарымдық құрылғыны білдіреді. Нан пісіргіш қамырды араластыруға, нанды және тоқашты пісіруге, йогурт жасауға, сүт ботқалары мен джемдерді дайындауға қабілетті болады. Дайындаудың 19 бағдарламасы мен рецепттер кітабы Сізге әртүрлі піспенандарды және десерттерді дайындауға мүмкіндік береді.

## **ЕАС** **Өнім Кедендік одақтың келесі техникалық регламенттеріне сәйкес болады:**

Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылдың 16 тамызындағы №768 Шешімімен бекітілген ТР ТС 004/2011 «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламентіне;

Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылдың 9 желтоқсанындағы №879 Шешімімен бекітілген ТР ТС 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» Кеден одағының техникалық регламентіне. Еуразиялық экономикалық комиссиясы кеңесінің 2019 жылдың 18 қазанындағы №113 шешімімен бекітілген Еуразиялық экономикалық одақтың ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» техникалық регламенті.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты бұйымның барлық қызметтік мерзімі ішінде сақтаңыз. Сіз арқылы сатып алынған бұйым осы нұсқаулықтан оның пайдаланылуына әсер етпейтін кейбір ерекшеліктерге ие болуы мүмкін.

# 2 ТЕХНИКАЛЫҚ ТАЛАПТАР

1 Кесте

<b>Параметрдің атауы</b>	<b>Мәні</b>
Номиналды кернеу	220-240 В ~
Номиналды жиілік	50 Гц
Номиналды тұтыну қуаты	600 Вт
Қуат беру баусымының ұзындығы	102 см
Электр тоғымен зақымдалудан қорғаныс класы	I



## 3 ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҚ

2 Кесте

Атауы	Саны
Нан пісіргіш	1 дана
Пісіруге арналған контейнер	1 дана
Араластыруға арналған қалақша	1 дана
Өлшеуіш кішкентай стақан	1 дана
Мөлшерлеуіш-қасық	1 дана
Араластыруға арналған қалақшаны шығарушы ілмек	1 дана
Рецептер кітабы	1 дана
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана
Тұтынушылық ыдыс	1 дана

## 4 ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

**Электр құралының қауіпсіз және тұрақты жұмысы на тек келесі шарттарды сақтаған кезде ғана кепілдік беріледі:**

4.1 Бұйымның корпусын және оның жекелей бөліктерін суға және басқа да сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.

4.2 Бұйымды қуат беру желісіне қосудың алдында желі параметрлерінің осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген мәндерге сәйкес екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз.

4.3 Бұйымды желіден ажырату кезінде қуат беру баусымынан емес ашадан ұстау керек.

4.4 Құрал физикалық, сенсорлық немесе ойлау қабілеттері төмендеген немесе оларда өмірлік тәжірибе мен білімдері болмаса, егер олар қарауда болмаса немесе оларға олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғалар арқылы құралды қолдану жөніндегі нұсқамалық жүргізілмесе, тұлғалармен балаларды қоса алғанда) қолданылуға арналмаған. Балалар құралмен ойнауына жол бермеу үшін қарауда болуы керк. Егер ол тіпті желіден ажыратылған болса да, балалардың бұйымға жанасуларына рұқсат бермеу керек. Жұмыс істеп тұрған бұйымның жанында балалар мен жануарлардың болуына жол бермеңіз.

4.5 Бұйымды осы нұсқаулықта аталғандардан басқа мақсаттар үшін қолданбау керек. Бұйыммен жұмыс істеу, сақтау және күтім жасау осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкес жүргізілуі керек.

4.6 Бұйымды егер жану немесе жарылыс қаупі бар болса, мәселен тез тұтанатын сұйықтықтардың немесе газдардың жанында қолданбаңыз.

4.7 Құралды егер ол қараусыз қалдырылған болса және құрастырудың, бөлшектеудің немесе тазалаудың алдында әрдайым желіден ажыратып отыру қажет. Сонымен бірге құралды кез келген ақаулықтар орын алған жағдайда және жұмыс аяқталғаннан кейін желіден ажырату қажет.

4.8 Қуат беру баусымының және бұйымның бүтіндігін қадағалау қажет.

Бұйымды бүлінулер болған кезде қолдануға тыйым салынады.

4.9 Қуат беру баусымы бүлінген кезде қауіптерге жол бермеу үшін оны дайындаушы немесе оның агенті, немесе аналогтік біліктік тұлға ауыстыруы керек. Қуат беру баусымын ауыстыру қолданыстағы тарифқа сай авторландырылған сервистік орталықта жүзеге асырылады.

4.10 Бұйымға қате қарау оның бұзылуына, қолданушыға немесе оның мүлгіне зиян тигізуге әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.11 Бұйымның жұмысы кезінде жерге тұйықталған заттарға жанаспаңыз (мәселен, құбыржолдарға, жылыту радиаторларына, газ плиталарына, тоңазытқышқа).

4.12 Ингредиенттерді пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілгеннен артық қоспаңыз.

4.13 Қақпақты егер рецептке сәйкес рецептке ерекше ингредиенттерді қосу керек болмаса нан дайындалып жатқан кезде ашпаңыз.

4.14 Құралды тегіс, орнықты жылуға төзімді бетке желілік резеткіге қолжетімділік еркін болатындай етіп орналастырыңыз. Жақын тұрған заттарға дейінгі қашықтық 20 см кем болмауы керек.

4.15 Желдеткіш саңылаулардың әрдайым таза болуларын қадағалаңыз. Жанына қандай да болмасын заттарды орналастырмаңыз. Желдеткіш саңылауларды жинақталған шаңдардан мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.

4.16 Егер контейнер бос болса, құралды іске қоспаңыз.

4.17 Араластыруға арналған қалақшаның рецепттерге сәйкес ингредиенттерден басқа ештеңемен жанасуына жол бермеңіз.

4.18 Құралды ашық ауада, жылу көздеріне тікелей жақын жерлерде немесе ылғалдылығы жоғары бөлмелерде қолданбаңыз.

4.19 Құралды орнықты емес беттерге немесе маталарға (мәселен орамалға) және электр құралдарына (мәселен тоңазытқышқа) орналастырмаңыз.

4.20 Ол жұмыс істеп тұрған кезде пісіруге арналған контейнерді шығармаңыз және құралды қуат беруші желіден ажыратпаңыз (егер бағдарлама оның орындалуы кезінде тоқтатылса, жұмыс құрал қайта іске қосылғанша немесе қуат беру бірнеше минуттың ішінде қалпына келгенше дейін тоқтатылатын болады).

4.21 Құрылғының және пісіруге арналған контейнердің ішкі бөлігін әрдайым тазалықта ұстаңыз (бағдарламаларды дұрыс жұмыспен қамтамасыз ету үшін).

4.22 Жануға жол бермеу үшін ешбір жағдайда құралды жұмыс істеп тұрған уақытында жаппаңыз.

4.23 Қуат беру баусымының үстелден салбырауына, сонымен бірге оның ыстық беттермен немесе жиһаздың өткір жиектеріне жанасуын болдырмаңыз.

4.24 Қуат беру баусымын су қолдармен ұстамаңыз. Құрылғыны асүйлік шұңғылшаға тікелей жақын жерде қолданбаңыз, оны ылғалдың әсеріне ұшыратпаңыз.

4.25 Қуат беру баусымын қызу көзінен, майдан және өткір заттардан алыс ұстаңыз.

4.26 Бұйыммен жиынтықта жеткізілмеген керек-жарақтарды қолдану қауіпті болуы және бұйымның істен шығуына әкеліп соқтыруы мүмкін.

4.27 Термоажыратқыштың кездейсоқ іске қосылуымен шақырылатын

қауіптерге жол бермеу үшін құралға таймер секілді сырттай сөндіруші құрылғы арқылы қуат берілмеу керек немесе әдетте, коммуналдық қызметтермен іске қосылатын және сөндірілетін желіге қосылмауы тиіс.

4.28 Құрал суға түсіп кеткен жағдайда ашаны электр розеткіден шығарумен оны тез арада электр желісінен ажыратыңыз. Бұл ретте ешбір жағдайда суға қолдарыңызды салмаңыз. Құралды одан әрі қолдану мәселесі бойынша авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

4.29 Өнімнің ақаулары анық немесе күдікті болған жағдайда, өнімді диагностикалау және жөндеу бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

4.30 Құралдар сыртқы таймерден немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.

4.31 Құралдың жұмысы кезінде қолжетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бұйым тек тұрмыстық қолдануға арналған.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Электр құралын алкогольдік немесе есірткілік масаю шарттарында, немесе ақиқатты объективті қабылдауға кедергі жасаушы басқа да шарттарда қолданбау керек, және құралды осындай күйдегі немесе шарттардағы адамдарға сеніп тапсырмау керек!

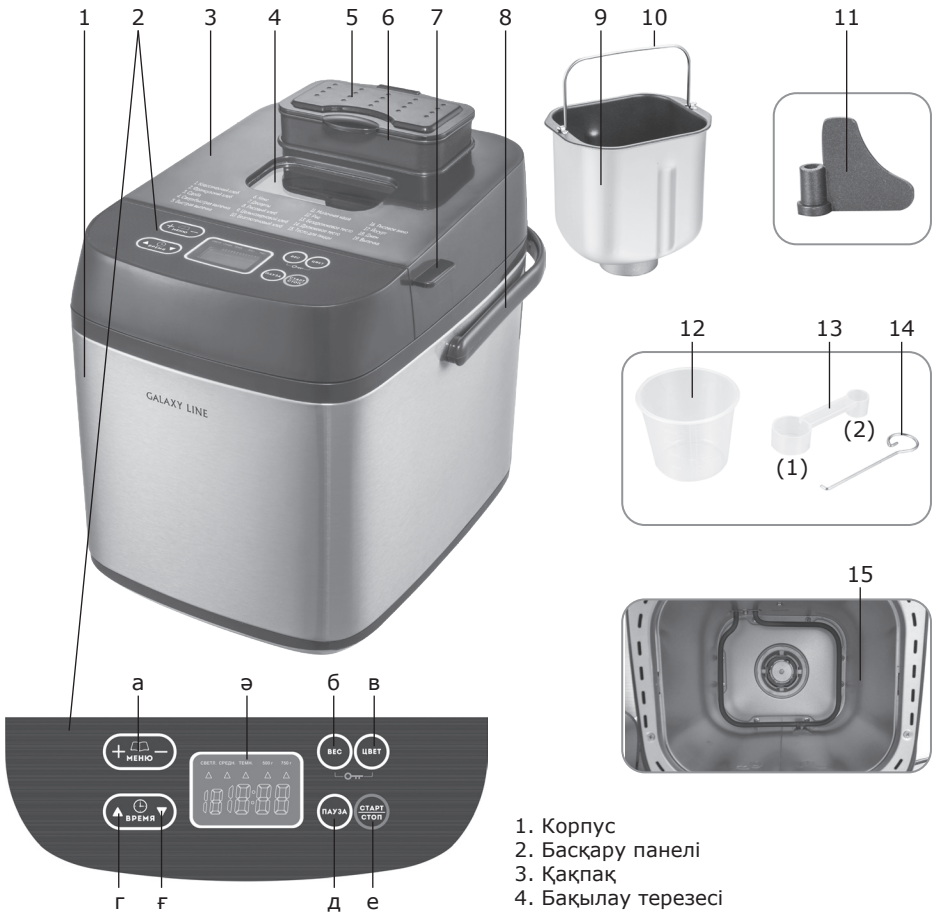
**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аталған пайдалану жөніндегі нұсқаулық барлық мүмкін болатын оқыс жағдайларды қарастыра алмайды. Қолданушыға электр құралымен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасы шараларын өздігінен сақтауы керек болады!



**Абайлаңыз!  
Ыстық бет!**

Құралдың беттері қолдану кезінде өте ыстық болулары мүмкін!

# 5 ЭЛЕКТР ҚҰРАЛЫНЫҢ АТҚАРЫМДЫҚ ЭЛЕМЕНТТЕРІ



- а) Пісіру бағдарламаларын таңдау батырмасы «МӨЗІР»  
 ә) Дисплей  
 б) Салмақты орнату батырмасы «САЛМАҚ» (500/750 г)  
 в) Қабықшаның түсін таңдау батырмасы «ТҮС» (ақшыл/орташа/қара)  
 г) Кейінге қалдыру уақытын ұлғайту батырмасы (дайындау уақыты) «▲»  
 ғ) Кейінгі қалдыру уақытын азайту батырмасы (дайындау уақыты) «▼»  
 д) «КІДІРІС» батырмасы  
 е) Іске қосу/ажырату батырмасы «БАСТАУ/ТОҚТАТУ»

1. Корпус  
 2. Басқару панелі  
 3. Қақпақ  
 4. Бақылау терезесі  
 5. Диспенсердің қапқағы  
 6. Ингредиенттерге арналған диспенсер  
 7. Қақпақты ашуға арналған тұтқа  
 8. Жылжытуға арналған тұтқа  
 9. Пісіруге арналған контейнер  
 10. Пісіруге арналған контейнердің тұтқасы  
 11. Араластыруға арналған қалақша  
 12. Өлшеуіш кішкентай стақан  
 13. Мөлшерлеуіш-қасық:  
 (1) ас қасық (ас қасық)  
 (2) шай қасық (шай қасық)  
 14. Араластыруға арналған қалақшаны шығарушы ілмек  
 15. Қыздырғыш камера

## 6 ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

Құралды барлық қаптаушы материалын (бар болған жағдайда) алып тастай отырып, қаптамадан шығарыңыз. Бұйымның және желілік кабелдің бүтіндігін тексеріңіз. Жиынтықты тексеріңіз және механикалық бүлінулердің жоқтығына көз жеткізіңіз. Ескертуші жапсырмаларды, жапсырмалар-көрсеткіштерді (бар болған кезде) міндетті түрде орындарында сақтаңыз. Корпусты алдымен дымқыл майлықпен, сосын құрғақ матамен сүртіңіз. Контейнерді құралдан келесі түрде алып шығыңыз: өстен араластыруға арналған қалақшаны шешіңіз, пісіруге арналған контейнерді өске аздап сағат тіліне қарсы жылжытыңыз және оның тұтқасынан ұстай отырып өзіңізге тартыңыз. Пісіруге арналған қалыпты және араластыруға арналған қалақшаны жылы сумен жуыңыз. Құралды және оның бөлшектерін құрғатып сүртіңіз.

Іске қосудың алдында құрылғының ішкі және сыртқы бөліктерінің бүлінулерге, сызаттарға және басқа да ақауларға ие емес екендіктеріне көз жеткізіп алыңыз. Құралды қатты тегіс көлденең бетке, жылу көздерінен, құралға судың, ыстық майдан және басқа да ластанулардың тиіп кетуі мүмкін болатын орындардан алыс жерге орнатыңыз. Орнату кезінде оның жанында декоративтік жабындардың, электрондық құралдардың және жоғары температурадан зақымдануы мүмкін басқа да заттардың болмауларын қадағалаңыз. Нан пісіргішті үстелдің жиегіне жақын, сонымен қатар қабырғаларға және басқа да құралдарға тығыз жақын қоймаңыз. Аспалы жиһаздың астында орналастыру кезінде қақпақты ашуға жеткілікті орын бар екендігіне көз жеткізіңіз. Нан пісірудің алдында нан пісіргішті 10 минутқа бос контейнермен іске қосу, сосын суыту, контейнерді шығару және тағы да жуу қажет болады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бірінші рет іске қосу кезінде сипаттық иістің немесе дайын бұйымды консервациялау кезінде қолданылған техникалық майлардың жануынан жеңіл түтіннің пайда болуы ықтимал болады. Бұл зауыттық ақау болып табылмайды.

## 7 ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

### 7.1 Электр энергиясының қысқа мерзімге ажыратылуы кезінде орнатылған теңшеулердің сақталуы

Жұмыс істеп тұрғанда электр энергиясы ажыратылған жағдайда дайындау бағдарламаларының теңшеулері құралдың жадысында 10 минуттай сақталатын болады. Электр қуат беру қайта жалғастырылған кезде бағдарламаны орындау автоматты түрде жалғастырылатын болады.

Қуат беру 10 минуттан аса уақыт болмаған кезде теңшеулер кетіп қалады. Электр желісіне қайта қосылған кезде құрал күту режиміне ауысады.

Егер рецептте тез бұзылатын өнімдер қолданылса, құралды электр желісінен ажыратыңыз, оны суытыңыз. Пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, оны тазалаңыз және жаңа ингредиенттерді қолданумен дайындауды қайта бастаңыз. Тазалау кезінде «Техникалық қызмет көрсету» бөліміндегі нұсқаулықтарды қатаң сақтаңыз.

Егер қолданылушы ингредиенттер тез бұзылатын болмаса, дайындау бағдарламасын қайтадан іске қосуға болады (егер пісіру процесі әлі басталмаса). Бұйымдардың дайын болуын байқау терезесі арқылы бақылаңыз, қажет болған кезде «Бастау/Тоқтату» (Старт/Стоп) батырмасымен бағдарламаны орындалуын тоқтатыңыз. Бағдарлама қайта іске қосылған жағдайда нанның дайындалу сапасы қалаған сапаға сәйкес болмауы мүмкін.

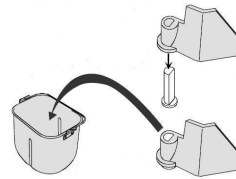
### 7.2 Дайын тағамдардың температурасын қолдау

«Дайын тағамдардың температурасын қолдау» атқарымы бағдарламаның жұмысы аяқталғаннан кейін автоматты түрде іске қосылады және дайын тағамның температурасын 1 сағатқа дейін қолдай алады. Дисплейде “:” мәні болады.

Қажет болған жағдайда «Бастау/Тоқтату» (Старт/Стоп) батырмасын басып және бірнеше секунд ұстай отырып ысыту жылытуды ажыратуға болады. Жылыту атқарымы 7,11-19 бағдарламаларын қолдану кезінде қолжетімсіз болады.

### 7.3 Автоматты бағдарламаларды қолдану кезіндегі әрекеттердің жалпы тәртібі

7.3.1 Қамырды араластыруға арналған қалақшаны пісіруге арналған контейнердің өзегіне орнатыңыз. Қосылыстың беріктігіне көз жеткізіңіз. Контейнер мен қалақшаға май жағыңыз. (1 сур.)



1 сур.

7.3.2 Қажетті ингредиенттерді таңдалған рецептке сай өлшеңіз және оларды контейнерге орналастырыңыз. Нан пісіру және қамыр дайындау кезінде: рецептке сай негізгі және қосымша ингредиенттерді (жемістер, жаңғақтар және мейіз және т.б.) дайындап алыңыз. Барлық өнімдер егер рецепте басқаша көрсетілмесе, бөлме температурасына (25-35°C) ие болулары керек. Негізгі ингредиенттерді рецепте көрсетілген жүйелілікпен нан пісіруге арналған контейнерге салыңыз.

7.3.3 Пісіруге арналған контейнерді нан пісіргіштің қыздырғыш камерасына абайлап қойыңыз. Қалып білік жетегімен дәл, қисаюсыз қосылуы керек. Контейнерді оны сағат тілі бойынша аяғына дейін бұрай отырып бекітіңіз. Қақпақты бақылау терезесімен жабыңыз. Ашытқыларды және қопсытқыштарды соңғы кезекте қосыңыз. Бұл компоненттер сұйықтықтарға жанаспаулары керек, әйтпесе ашу тым ерте басталады: нәтижесінде қатты, қатқыл және қою нан шығады. Ашытқылар тұзбен араласпаулары керек. Ұн төбешігінде шұңқыр жасау және ашытқы мен қопсытқышты сонда орналастыру ұсынылады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Алдымен қалыпқа сұйық ингредиенттерді (су, сүт) және/немесе жұмыртқаны орналастырыңыз. Су бөлмелік температураға ие болуы керек, себебі тым жоғары бөлме температурасы қамырдың көтерілуіне теріс әсерін тигізеді. Дайындаудың кейінге қалдыру режимін қолдану кезінде тек құрғақ сүтті қолданыңыз, кері жағдайда сүт дайындау басталғанға дейін іріп кетуі мүмкін. Ашытқыны және қопсытқышты соңғы

кезекте қосыңыз. Бұл компоненттер сұйықтықтарға жанаспаулары керек, әйтпесе ашу тым ерте басталады: соның нәтижесінде қатты және дөрекі нан алынады. Ашытқы тұзбен жанаспауы керек. Ұн төбешігінде кішкене шұңқыр жасау және ашытқыны және қопсытқышты оған орналастырыңыз.

7.3.4 Нан пісіргішті электр желісіне қосыңыз. Құрал дыбыстық сигнал береді және күту режиміне ауысады: дисплейде бағдарламаның нөмірі (әдепкі қалпы бойынша -1) және оның жұмыс уақыты пайда болады.

7.3.5 «Мәзір» (Меню) батырмасының көмегімен дайындау бағдарламасын таңдаңыз, оның нөмірі дисплейде пайда болады.

7.3.6 «Салмақ» (Вес) батырмасының көмегімен піскен дайын нанның салмақ мәнін орнатыңыз. Әдепкі қалпы бойынша «750 г» мәні орнатылған. Рецепттердегі нұсқауларға және контейнердегі ингредиенттердің санына бағдарланыңыз. Піскен нанның салмағы дисплейдің жоғарғы оң жақ бөлігінде бейнеленетін болады. Өнімнің салмағын таңдау мүмкіншілігі тек 1-3, 5, 8-10 бағдарламаларында ғана қарастырылған.

7.3.7 Қабықшаның қалаулы түсін (ақшыл, орташа, қара) таңдау үшін «Түс» (Цвет) батырмасын басыңыз. Піскен нанның түсі дисплейдің жоғарғы сол жақ бөлігінде бейнеленетін болады. Әдепкі қалпы бойынша «Орташа» мәні орнатылған. Қабықшаның түсін таңдау мүмкіншілігі тек 1-3, 5, 6, 8-10 бағдарламаларында ғана қарастырылған.

7.3.8 Қажет болған кезде «▲» және «▼» батырмаларының көмегімен дайындау уақытын өзгертіңіз немесе дайындауды кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. . Дайындау уақытын қолмен реттеу мүмкіншілігімен бағдарламаны қолданған жағдайда уақыт мәнін орнатқаннан кейін «Бастау/Тоқтату» батырмасын бірінші рет басу берілген мәндердің расталуына әкеліп соқтырады. «Бастау/Тоқтату» (Старт/Стоп) батырмасын қайта басу бағдарламаны іске қосады.

7.3.9 Ингредиенттерді қосу

Сіз нанға шекілдеуіктерді, жаңғақтарды немесе шағын кесектермен жемістерді себе аласыз, сонымен бірге Сіздің қамырыңызға қосымша ингредиенттерді қоса аласыз. Ингредиенттерді қосу 1-3, 5, 6, 8-10 бағдарламалары үшін қолжетімді. Ингредиенттерге арналған диспенсерге ингредиенттерді қосыңыз және қақпақты жабыңыз. Ингредиенттер дайындау аяқталғанша дейін бір уақыт бұрын піскен нанға автоматты түрде қосылатын болады.

7.3.10 «Бастау/Тоқтату» (Старт/Стоп) батырмасын басыңыз. Таймер дайындау уақытының кері санауы басталады.

7.3.11 Араластырудың алғашқы 5 минутында қамырдың сыртқы түрін қадағалаңыз. Одан дөңгелек тегіс түйір алынуы керек. Егер түйір шықпаса, ингредиенттер қате араластырылды деген сөз.

Бағдарламаны орындауды теңшеулерді тастаусыз уақытша тоқтату үшін «Кідіріс» (Пауза) батырмасына бір рет басыңыз. Дисплейдегі уақыт мәні жылтылдай бастайды. Бағдарлама жұмысын жалғастыру үшін «Кідіріс» (Пауза) батырмасына қайта басыңыз.

Нан пісіргіштің қақпағын тек араластыру кезінде ғана ашуға болады (жұмыс істеп тұрған мотордың дыбысы естіледі). Қамырдың көтерілуі немесе пісуі кезінде қақпақты ашу дайын бұйымның сапасының төмендеуіне әкеліп соқтырады.

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

7.3.12 Дайындау бағдарламасы аяқталғандығы туралы сізге дыбыстық сигнал хабарлайды. Осыдан кейін таңдалған бағдарламаға байланысты құрал жылыту немесе күту режиміне өтеді.

7.3.13 Бағдарламаның жұмысын немесе жылыту режимін тоқтату үшін «Бастау/Тоқтату» (Старт/Стоп) батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

7.3.14 Дайындау аяқталғаннан кейін нан пісіргішті электр желісінен ажыратыңыз.

### 7.4 Дайындау уақытын орнату

Нан пісіргішке 7, 11, 15-19 бағдарламалары үшін дайындау уақытын өз бетіңізше орната аласыз. Дайындау уақытын өзгерту үшін бағдарламаны таңдағаннан кейін «▲» және «▼» батырмаларын басыңыз. Өзгерту қадамы және дайындау уақытының ықтимал уақыты таңдалған бағдарламаға байланысты болады. Уақыт мәндерін тез өзгерту үшін керекті батырманы басыңыз және ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) мәндерге жеткен кезде дайындау уақыты ауқымның басынан (аяғынан) басталады.

### 7.5 Дайындау уақытын кейінге қалдыру бағдарламасы

«Дайындау уақытын кейінге қалдыру» атқарымы аяқталғаннан кезде нан дайын болуы керек уақыт аралықтарын беруге мүмкіндік береді (бағдарламаның жұмыс уақытын есепке ала отырып). Уақытты 10 минуттан 15 сағатқа дейінгі орнату қадамымен орнатуға болады. Аталған атқарым 1-6, 8-10, 12-14 бағдарламаларында қолжетімді болады.

Кейінге қалдырылған дайындау уақытын өзгерту үшін автоматты бағдарламаны, түсті және салмақты таңдағаннан кейін «▲» және «▼» батырмаларын басыңыз. Мәндерді тез өзгерту үшін қажетті батырманы басыңыз және ұстап тұрыңыз. Максималды (минималды) мәндерге жеткен кезде дайындау уақыты ауқымның басынан (аяғынан) басталады.

Кейінге қалдырылған дайындау уақытын орнату кезінде дайындау уақытын орнату кездегі батырмалардың қолданылатындығына назар аударыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер рецепт тез бұзылатын өнімдерден тұрса (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б.) «Дайындауды кейінге қалдыру» атқарымын қолдану ұсынылмайды. Дайындауды кейінге қалдыруды бағдарламаны, салмақты және қабықшаның түсін таңдаудан кейін орнатуға болады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Нан пісіргіш үй шарттарында нан пісіруге және пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес тағамдарды дайындауға арналған!

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсетілген рецепттер болжамды болып табылады және өзгертілулері мүмкін, бұл ретте ингредиенттер саны 750 және 500 г аспауларын қадағалау қажет. Джемді (тосабты) дайындағаннан кейін тез арада оны басқа ыдысқа ауыстырып құйыңыз және контейнерді жуыңыз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** «ӨТЕ ТЕЗ ПІСІРУ» ЖӘНЕ «ТЕЗ ПІСІРУ» бағдарламаларын таңдай отырып, пісіруге арналған контейнерге 40-50°C температурасындағы су құйыңыз (су температурасын асуылік термометрмен өлшеңіз) Су температурасы нанды аталған бағдарламаларда нанды пісіру кезінде аса маңызды рөлге ие болады: тым төмен температура қамырға уақытында көтерілуге мүмкіндік бермейді, ал аса жоғары температура ашытқылардың бүлінуіне әкеліп соқтырады.

## 7.6 Бұғаттау атқарымы

Бұғаттау атқарымын қолдану үшін «САЛМАҚ» \ «ТҮС» («Вес» \ «Цвет») батырмаларын бір уақытта басу және 3 секундтай ұстап тұру қажет. Бұғаттаудан шығару үшін «САЛМАҚ» \ «ТҮС» («Вес» \ «Цвет») батырмаларын қайта басыңыз және 3 секунд ұстап тұрыңыз.

## 7.7 Тағайындалуы және автоматты дайындау бағдарламаларының ерекшеліктері

3 Кесте

№	Бағдарламасы		ингредиенттер	көлемі	көлемі
1	КЛАССИКАЛЫҚ НАН	тәртібі	«Салмақ» батырмасы	750 г	500 г
			уақыты (с\мин)	3:00	2:55
		1	су	200 мл	150 мл
		2	тұз (бұрышқа салу)	0,7 шай қасық	0,5 шай қасық
		3	қант (бұрышқа салу) (бұрышқа салу)	3 ас қасық	2 ас қасық
		4	өсімдік майы	2 ас қасық	1,5 ас қасық
		5	ұн	2,2 өлшеуіш стақан /300 г	1,5 өлшеуіш стақан /210 г
6	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1 шай қасық	0,8 шай қасық		
2	ФРАНЦУЗ НАНЫ	тәртібі	«Салмақ» батырмасы	750 г	500 г
			уақыты (с\мин)	4:00	3:55
		1	су	200 мл	150 мл
		2	тұз (бұрышқа салу)	0,7 шай қасық	0,5 шай қасық
		3	қант (бұрышқа салу) (бұрышқа салу)	3 ас қасық	2 ас қасық
		4	өсімдік майы	2 ас қасық	1,5 ас қасық
		5	ұн	2,2 өлшеуіш стақан /300 г	1,5 өлшеуіш стақан /210 г
6	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1 шай қасық	0,8 шай қасық		

<b>3</b>	<b>ТОҚАШ</b>	<b>тәртібі</b>	<b>«Салмақ» батырмасы</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
			<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>3:45</b>	<b>3:40</b>
		<b>1</b>	су	200 мл	150 мл
		<b>2</b>	тұз (бұрышқа салу)	0,7 шай қасық	0,5 шай қасық
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	6 ас қасық	4 ас қасық
		<b>4</b>	құрғақ сүт	2 ас қасық	1,5 ас қасық
		<b>5</b>	өсімдік майы	2 ас қасық	1,5 ас қасық
		<b>6</b>	ұн	2,2 өлшеуіш стақан /300 г	1,5 өлшеуіш стақан /210 г
	<b>7</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1 шай қасық	0,8 шай қасық	

<b>4</b>	<b>ӨТЕ ТЕЗ ПІСІРУ</b>	<b>тәртібі</b>	<b>«Салмақ» батырмасы</b>	<b>750 г</b>
			<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>1:00</b>
		<b>1</b>	су ( температура 40-50 °С)	200 мл
		<b>2</b>	тұз (бұрышқа салу)	0,7 шай қасық
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	3 ас қасық
		<b>4</b>	өсімдік майы	2 ас қасық
		<b>5</b>	ұн	2,2 өлшеуіш стақан /300 г
	<b>6</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	3,5 шай қасық	

<b>5</b>	<b>ТЕЗ ПІСІРУ</b>	<b>тәртібі</b>	<b>«Салмақ» батырмасы</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
			<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>2:00</b>	<b>1:55</b>
		<b>1</b>	су ( температура 40-50 °С)	200 мл	150 мл
		<b>2</b>	тұз (бұрышқа салу)	0,7 шай қасық	0,5 шай қасық
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	3 ас қасық	2 ас қасық
		<b>4</b>	өсімдік майы	2 ас қасық	1,5 ас қасық
		<b>5</b>	ұн	2,2 өлшеуіш стақан /300 г	1,5 өлшеуіш стақан /210 г
	<b>6</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	3,5 шай қасық	3,5 шай қасық	

<b>6</b>	<b>КЕКС</b>	<b>тәртібі</b>	<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>2:20</b>
			<b>1</b>	су
		<b>2</b>	Жұмыртқа	3 дана
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	0,5 өлшеуіш стақан
		<b>4</b>	өсімдік майы	2 ас қасық
		<b>5</b>	Қопсытқышпен ұн	2 өлшеуіш стақан /280г
		<b>6</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1,5 шай қасық

<b>7</b>	<b>ДЕСЕРТТЕР</b>	<b>тәртібі</b>	<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>1:20</b>
		<b>1</b>	Жұмыртқа	2 дана
		<b>2</b>	сүт	1 өлшеуіш стақан
		<b>3</b>	дайындалған күріш	1,5 өлшеуіш стақан
		<b>4</b>	қант (бұрышқа салу)	0,5 өлшеуіш стақан
		<b>5</b>	мейіз	0,5 өлшеуіш стақан

<b>8</b>	<b>КҮРІШТІ НАН</b>	<b>тәртібі</b>	<b>«Салмақ» батырмасы</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
		<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>2:45</b>	<b>2:40</b>	
		<b>1</b>	су	140 мл	110 мл
		<b>2</b>	өсімдік майы	2 шай қасық	1,5 шай қасық
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	4 ас қасық	3 ас қасық
		<b>4</b>	тұз (бұрышқа салу)	3/4 шай қасық	1/2 шай қасық
		<b>5</b>	дайындалған күріш	70 г	50 г
		<b>6</b>	ұн	1,7 өлшеуіш стақан /240 г	1,3 өлшеуіш стақан /180 г
<b>7</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1,5 шай қасық	1 шай қасық		

<b>9</b>	<b>БҮТІН ДӘНДІ НАН</b>	<b>тәртібі</b>	<b>«Салмақ» батырмасы</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
		<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>3:00</b>	<b>2:55</b>	
		<b>1</b>	су	140 мл	110 мл
		<b>2</b>	өсімдік майы	2 шай қасық	1,5 шай қасық
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	4 ас қасық	3 ас қасық
		<b>4</b>	тұз (бұрышқа салу)	3/4 шай қасық	1/2 шай қасық
		<b>5</b>	Бидай дақылдары (алдын-ала суға 1-3 сағат бойы жібітілген)	70 г	50 г
		<b>6</b>	ұн	1,7 өлшеуіш стақан /240г	1,3 өлшеуіш стақан /180г
<b>7</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1,5 шай қасық	1 шай қасық		

<b>10</b>	<b>ГЛЮТЕНСІЗ НАН</b>	<b>тәртібі</b>	<b>«Салмақ» батырмасы</b>	<b>750 г</b>	<b>500 г</b>
		<b>уақыты (с\мин)</b>	<b>3:00</b>	<b>2:55</b>	
		<b>1</b>	су	180 мл	120 мл
		<b>2</b>	өсімдік майы	2,5 шай қасық	2 шай қасық
		<b>3</b>	қант (бұрышқа салу)	3 ас қасық	2,5 ас қасық
		<b>4</b>	тұз (бұрышқа салу)	1 шай қасық	1/2 шай қасық
		<b>5</b>	Жүгері крахмалы	1/3 өлшеуіш стақан /50 г	1/4 өлшеуіш стақан /35 г
		<b>6</b>	Глютенсіз ұн	1,7 өлшеуіш стақан /210 г	1,5 өлшеуіш стақан /175 г
<b>7</b>	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1,5 шай қасық	1,5 шай қасық		

11	СҮТ БОТҚАСЫ	тәртібі	уақыты (с\мин)	0:40
		1	Жарма	120 г
		2	су	600 мл

12	КҮРІШ	тәртібі	уақыты (с\мин)	1:20
		1	су	250 мл
		2	Күріш (алдын-ала суға 30 минут бойы жібітілген)	250 г

13	АШЫТҚЫЛЫ ҚАМЫР	тәртібі	уақыты (с\мин)	0:15
		1	су	250 мл
		2	тұз (бұрышқа салу)	1 шай қасық
		3	өсімдік майы	3 ас қасық
		4	ұн	2,5 өлшеуіш стақан /350 г

14	АШЫТҚЫ ҚАМЫР	тәртібі	уақыты (с\мин)	1:30
		1	су	220 мл
		2	тұз (бұрышқа салу)	1 шай қасық
		3	өсімдік майы	3 ас қасық
		4	ұн	2,2 өлшеуіш стақан /300 г
		5	Тез ерігіш ашытқылар (құрғақ ұнға салу)	1 шай қасық

15	ПИЦЦАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР	тәртібі	уақыты (с\мин)	0:08
		1	су	қажетті көлемде
		2	тұз (бұрышқа салу)	1 шай қасық
		3	өсімдік майы	3 ас қасық
		4	ұн	қажетті көлемде

16	КҮРІШ ШАРАБЫ	тәртібі	уақыты (с\мин)	0:48
		1	Күріш	500 г
		2	су	200 мл
		3	шарап ашытқылары	5 г

17	ЙОГУРТ	тәртібі	уақыты (с\мин)	8:00
		1	сүт	600 мл
		2	Ұйытқы	60 мл

18	ДЖЕМ (ТОСАП)	тәртібі	уақыты (с\мин)	0:40
		1	Жеміс жұмсағы (езбе жағдайына жеткенше дейін араластыру, біраз су қосуға болады)	3 өлшеуіш стақан
		2	Жүгері крахмалы	0,5 өлшеуіш стақан
		3	қант (бұрышқа салу)	1 өлшеуіш стақан

19	ПІСІРУ	Бағдарлама дайын қамырдан өнімдерді пісіру, сонымен қатар піспеген өнімдерді дайын күйге жеткізу үшін ұсынылады.
----	--------	--

## 7.8 Дайын нанды шығару

7.8.1 Асүйлік қолғаптарды қолдана отырып пісіруге арналған контейнерді тұтқасынан қолға алыңыз және оны сағат тіліне қарсы бұраңыз, содан кейін қыздырғыш камерадан шығарыңыз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Нан дайындау аяқталғаннан кейін контейнердің және қыздырғыш элементтің өте ыстық болатындығын есте сақтаңыз! Сақ болыңыз, күйіп қалуларға жол бермеу үшін асүйлік қолғаптарды қолданыңыз! Нанмен ыстық контейнерді дастарқанға, пластик немесе тұтануы немесе балқуы мүмкін болатын басқа да жылуға сезімтал беттерге қоймаңыз

7.8.2 Пісіруге арналған контейнерді түбімен жоғары аударыңыз және қалыптан дайын нанды шығарыңыз. 20 минутқа қалдырыңыз, нанның суынуын тосыңыз.

7.8.3 Пісіруге арналған контейнер мен құрал суығаннан кейін оларға тазалау жүргізіңіз. Нан пісіргіштің құрылымы контейнерден піскен нанды шығарғаннан кейін араластыруға арналған қалақшаның қалыптың ішіндегі білікте қалу керектегін қарастырады. Егер бұл жүзеге асырылмаса және ол нанда қалса, бұл ақау болып табылмайды. Қалақшаны жиынтыққа кіруші арнайы ілмектің көмегімен алып тастаңыз.

## 7.9 Нанды кесу және сақтау

7.9.1 Нанды кесу үшін тісті пышақты қолданыңыз.

7.9.2 Сіз дайын нанды нан пісіргіштен шығарғаннан кейін оны 20 минуттай суытыңыз. Ыстық нанды дайындау процесі аяқталғаннан кейін бірден тұрамау керек.

7.9.3 Нанды жабық қаптамада (саңылаусыз пластик қапта немесе пластик контейнерде) бөлме температурасында 3 күннен артық емес уақыт сақтау керек.

7.9.4 Нанды жабық қаптамада (герметикалық пластик қапшықта немесе пластик контейнерде) бөлме температурасында 3 күннен асырмай сақтаңыз.

7.9.5 Ұзағырақ мерзім сақтау үшін нанды таза пластик пакетке салыңыз немесе жұқалтырмен ораңыз және тоңазытқышта сақтаңыз. Нанды тоңазытқышта максималды сақтау мерзімі 5-7 күн. Нанды сақтауға тоңазытқышқа қоюдың алдында оны толықтай суытып алыңыз. 1 айға дейін сақтау үшін нанды жабық ыдыста мұздатқыш камераға орналастырыңыз. Үй наны консерванттардан тұрмайтындықтан, ол өнеркәсіптік тәсілмен дайындалған нанға қарағанда кебуі және тезірек бұзылуы мүмкін.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Нан күтулерге сәйкес болуы үшін рецептті ұстану керек. Сіз қолданатын ингредиенттердің жарамдылық мерзімі мен дұрыс сақталуына назар аударыңыз. Егер бұл рецептте қарастырылмаса, нан пісіргіштің қақпағын ашпау керек. Егер қамыр контейнердің бүйірлік беттеріне тым жабысса, қабырғаға ұн себіңіз. Егер қамыр тым құрғақ болса, бір ас қасық жылы су қосыңыз. Контейнердің бүйір жақтарына жабысып қалған барлық ингредиенттерді ағаш немесе пластик қасықпен кетіруге болады. Ол үшін металл заттарды қолданбаңыз – олар қалыптың күйкке қарсы жабынын бүлдіруі мүмкін.

## 7.10 Ингредиенттер

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аталған нан пісіргіштің дайындаушысы Сіз арқылы пісіру үшін қолданылушы ингредиенттердің сапасына жауапты болмайды!

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер Сіз дайындауды кейінге қалдыру атқарымын қолдансаңыз, нан пісіргішке тез бұзылатын өнімдерді (жұмыртқа, жаңа сауылған сүт, ет, ірімшік және т.б. секілді) салмаңыз, себебі мұндай ингредиенттер бұзылулары мүмкін.

## 7.11 Мөлшерлеу және ингредиенттерді салу ерекшеліктері

Пропорцияларды айқын сақтау және рецептті қатаң ұстану қажет. Жиынтыққа кіретін өлшегіш стақанды және мөлшерлеуіш-қасықты қолданыңыз. Өлшегіш стақанды тиісті белгіге дейін сұйықтықпен толтырыңыз. Стақанды тегіс бетке орната отырып, мөлшерлеуді тексеріңіз. Сұйықтықтың басқа түрін өлшеудің алдында стақанды әбден тазалаңыз. Құрғақ ингредиенттерді оларлы мөлшерлеуіш-қасыққа себе отырып, тығыздамаңыз. Басқа нан пісіргіштер үшін кулинарлық кітаптардан рецепттерді қолданумен дайын нанның 500 немесе 750 грамм салмағына бағытталаңыз. Жұмыс сұйықтығын төрттен бірден аса бөлігін немесе оның көлемінен үштен бір бөлігін толтырмаңыз. Кері жағдайда көтерілу кезінде қамыр қалыптың жиегі арқылы қыздырғыш камераға ағуы, қыздырғыш элементке тиіп кетуі және жетекті бітеуі мүмкін, бұл өз кезегінде құралдың бұзылуына әкеліп соқтырады. Ингредиенттерді салудың ұсынылатын жүйелілігі (егер рецептте басқаша көрсетілмесе): сұйықтықтар (су, сүт, май, көпіршітілген жұмыртқа және т.б.) пісіруге арналған ыдыстың түбіне құйылады, сосын құрғақ ингредиенттер себіледі, құрғақ ашытқылар соңғы кезекте қосылады. Ұнның толықтай су болмауын қадағалаңыз, ашытқыны тек құрғақ ұнға салыңыз. Ашытқылар да тұзбен қосылмаулары керек, себебі соңғысы ашытқылардың белсенділігін кемітеді. Оны ауамен тол-

тыру үшін ұнды өлшеудің алдында елеу маңызды, бұл пісірудің ең үздік нәтижесіне кепіл болады. Пышақтың көмегімен күйіктерді кетіріңіз.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Дайындау нәтижесі қолданылушы ингредиенттердің сапасына тікелей байланысты болады, жарамдылық мерзіміне назар аударыңыз!

### 7.12 Сыртқы шарттар

Температура, ылғалдылық және т.б. секілді сыртқы факторлар нанды дайындау нәтижесіне әсер етуі мүмкін. Нан пісіргіште нанды дайындау үшін бөлменің оңтайлы температурасы – 20-24°C. Құралды өтпе желге және ылғалдылығы жоғары бөлмелерге орналастыру ұсынылмайды.

## 8 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

8.1 Құралдың электр желісінен ажыратылғанына және толықтай суығандығына көз жеткізіңіз.

8.2 Қақпақты ашыңыз және піскен нан өнімдеріне арналған контейнерді сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны тұтқасынан жоғары тарта отырып, шығарыңыз.

8.3 Өлшегіш кішкентай стақанды, қасық-мөлшерлегішті, піскен нан өнімдеріне арналған контейнерді, араластыруға арналған қалақшаны жұмсақ ысқышпен ыстық сабынды суда жуыңыз. Піскен нан өнімдеріне арналған контейнерді ыдыс-аяқ жуатын машинада жууға немесе бетті бүлдіруі мүмкін тазартқыш құралдарды қолдануға тыйым салынады.

8.4 Піскен нан өнімдеріне арналған контейнерді орнатудың алдында оның толықтай суық екендігіне көз жеткізіңіз.

8.5 Қыздырғыш камераны дымқыл майлықпен тазалаңыз, сосын құрғатып сүртіңіз.

8.6 Қақпақтың қатты ластануы жағдайында, оны шешіңіз және дымқыл шүберектің көмегімен тазалаңыз, сосын құрғатып сүртіңіз (1 сур.).

Қақпақты шешу үшін оны шағын бұрышпен (шамамен 45°) ашыңыз (2 сур.).



1 сур.



2 сур.

Абайлап, үлкен күш салусыз, қақпақты өзіңізге сол жақтан тарта отырып, сол жақ ілгекті корпустың ойығынан шығарыңыз (3 сур.).

Сосын қақпақты сол жақ бүйірге тарта отырып, оң жақ ілгекті шығарыңыз (4 сур.).



3 сур.



4 сур.

Қақпақты орнына орнату үшін оң жақ ілгекті корпустағы ойыққа қойыңыз, сосын сол жақ ілгекті корпустағы ойықпен үйлестіріңіз және ілгектер ойықтарға аяғына дейін кіретіндей етіп абайлап қысыңыз (5 сур.).



5 сур.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бүлінулерді болдырмау үшін қақпақты шешу кезінде шамадан тыс күш салмаңыз.



## 9 САҚТАУ ЕРЕЖЕСІ

Бұйымды 0°C-тан +40°C-қа дейінгі қоршаған ортаның температурасы кезінде және 80%-дан аспайтын ауаның салыстырмалы ылғалдылығында сақтау керек. Бүлінудерді болдырмау үшін бұйымды тек зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз. Тасымалдаудан немесе төмендетілген температурада сақтаудан кейін бұйымды оны бөлме температурасында кем дегенде екі сағаттай ұстау керек. Бұйымды тиеу, түсіру және сақтау кезінде пайдалану жөніндегі нұсқаулықта мазмұндалғандардан басқа келесі талаптарды басшылыққа алу керек:

- бұйымның бүлінуіне және/немесе оның қаптамасының бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін елеулі механикалық жүктемелерге бұйымды ұшыратуға тыйым салынады;

- бұйымның қаптамасына судың және басқа да сұйықтықтардың тиіп кетулерін болдырмау қажет. Пайдалануда болған бұйымды теріс температурада тасымалдаудың немесе сақтауға берудің алдында бұйымда судың жоқтығына көз жеткізу қажет. Бұйымның барлық беттері құрғақ болулары керек. Бұйымды температураның елеулі айырмаларынан және тікелей күн сәулелерінен қорғаңыз.

### 9.1 Кәдеге жарату



Бұйымды қате кәдеге жарату қоршаған ортаға орны толғысыз зиян келтіреді. Ақаулы бұйымды сонымен бірге пайдаланылған қуат беру элементтерін тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Осы мақсаттар үшін мамандандырылған кәдеге жарату орталығына жүгініңіз. Сіз тұрмыстық бұйымдарды, жабдықтарды және пайдаланылған қуат беру элементтерін қайта өңдеуге қабылдаушы бекеттердің мекенжайларын Сіздегі елді мекендегі муниципалдық қызметтен ала аласыз.

## 10 ҚЫЗМЕТТІК МЕРЗІМІ

Аталған бұйым осы нұсқаулықта көрсетілген барлық талаптарды сақтау кезінде кем дегенде 3 жыл жұмыс істеуі керек. Дайындаушы сатып алушылардың назарын бұйымды жеке мақсаттар аясында пайдалану кезінде және осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген қолдану ережелерінің сақталуы бұйымның осы нұсқаулықта аталған қызметтік мерзімін айтарлықтай ұзартуы мүмкін екендігіне аудартады. Дайындаушы өзіне құрылымына және жиынтықтылауға бұйымның пайдаланушылық қасиетін нашарлатпайтын өзгерістерді енгізу құқығын қалдырады.

**Құралдың қызметтік мерзімі 3 жылды құрайды.**

# 11 БЫҚТИМАЛ АҚАУЛЫҚТАР ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ӘДІСТЕРІ

Егер электр құралы істен шықса, оны өздігіңізден жөндеуге тырыспаңыз. Міндетті түрде авторландырылған сервистік орталыққа баруды ұсынамыз.  
4 Кесте

Ақаулық	Жою тәсілі
<b>Құрал іске қосылмайды.</b>	Ашаның резеткіге қосылғандығына көз жеткізіңіз. Құралды қалыпты резеткіге қосыңыз. Электр желісінде кернеудің болуын тексеріңіз.
<b>Құрал іске қосылды, бірақ илемейді.</b>	Нан пісіруге арналған қалыпты тазалаңыз, қалақшаны қалытың түбіне орнатыңыз және процесті қайта бастаңыз.
<b>Өртенген өнімдердің иісі.</b>	Дайындау процесін «БАСТАУ\ТОҚТАТУ» батырмасының бөмбегімен тоқтатыңыз, құралды суытыңыз, ішкі камераны құрғақ қағаз орамалмен тазалаңыз.
<b>Дисплейде «H:HH» мәні пайда болды.</b>	Құралды электр желісінен ажыратыңыз. Құралдың қақпағын ашыңыз және іштегі температура бөлмелікке дейін төмендегенше тоса тұрыңыз. Нан пісіргішті іске қосыңыз және бағдарламаны қайта іске қосыңыз.
<b>Дисплейде «E:E0» мәні пайда болды.</b>	Құралды электр желісінен ажыратыңыз және ол суығанша дейін тоса тұрыңыз. Нан пісіргішті желіге қосыңыз және бағдарламаны қайта іске қосыңыз. Егер хабарлама қайталанса авторландырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.
<b>Нан өте күшті көтерілді.</b>	Қолданылушы ингредиенттердің сапасы мен мөлшерін тексеріңіз. Қолданылушы ашытқының мөлшерін азайтыңыз. Араластыруға арналған қалақшаның орнатылғанын тексеріңіз.
<b>Нан көтерілмейді.</b>	Қолданылушы ингредиенттердің сапасы мен мөлшерін тексеріңіз. Ашытқының жарамдылық мерзімін тексеріңіз. Сұйықтықтар бөлме температурасында болуы керек.
<b>Қабықшалардың түсі тым қара.</b>	Рецепттегі қант мөлшерін азайтыңыз. Қабықшалардың ақшылдау түсін таңдаңыз.
<b>Қабықшалардың түсі тым ақшыл.</b>	Қабықшалардың қаралау түсін таңдаңыз. Егер бұл рецепт арқылы қарастырылмаса қақпақты ашпаңыз.
<b>Нан ортаға құлап қалды.</b>	Пісіру процесінде қақпақты ашпаңыз. Суды 10-20 мл азайтып көріңіз. Қабықшалардың қаралау түсін таңдаңыз.
<b>Нан піспей қалды.</b>	Судың немесе ашытқының мөлшерін азайту қажет. Бөлме температурасындағы суды қолданыңыз. Ингредиенттердің мөлшерін тексеріңіз.
<b>Бақылау терезесі конденсатпен.</b>	Қалыпты құбылыс. Терезені әрбір қолданғаннан кейін сүртіңіз.
<b>Қамыр жеткілікті түрде жақсы араластырылмайды Ұн және басқа да ингредиенттер контейнердің қабырғаларында қалып қояды.</b>	Контейнердің және қалақшаның дұрыс орнатылғандарына көз жеткізіңіз. Қамырды араластру процесін қадағалаңыз. Егер қамыр дөңгелек тегіс түйірге иленбесе контейнерге 1 ас қасық су қосыңыз.

## 12 ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДЕМЕСІ

**Сіздің назарыңызды барлық кепілдікті мерзімнің ішінде электр құралы келесі шарттардың сақталуы кезінде тегін сервистік қызмет көрсетуге немесе жөндеуге қабылданатын болатындығына аудартамыз:**

Кепілдікті міндеттеме онда сатылған күні, сериялық нөмірі, сатушы ұйымның мөрі (мөртабаны), сатушының қолы көрсетілген дұрыс толтырылған кепілдік талоны болған кезде жүзеге асырылады. Сізде дұрыс толтырылған кепілдік талоны болмаған кезде біз Сіздің аталған бұйымның сапасы бойынша наразылықтарыңыздан бас тартуға мәжбүр боламыз. Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін Сізден бұйыммен жұмысты бастауды алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысып шығуды өтінеміз.

Сіздің назарыңызды бұйымның тек тұрмыстық тағайындалуына аударамыз. Кепілдік шарттары иегердің үйінде мезгілдік техникалық қызмет көрсетуді қарастырмайды.

Осы кепілдікті шарттардың құқықтық негізі қолданыстағы Ресей Федерациясының заңнамасы, атап айтқанда, «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Федералдық Заңның соңғы редакциясы және Ресей Федерациясының Азаматтық кодексі болып табылады.

Бұйымның пайдаланудың кепілдікті мерзімі 24 айды құрайды. Бұл мерзім бөлшек сауда желісі арқылы сатып алынған күннен бастап есептеледі. Біздің кепілдікті міндеттемелер тек кепілдікті мерзімнің ішінде анықталған және өндірістік технологиялық және конструктивтік ақаулармен шарттас, яғни компания-дайындаушы арқылы жол берілген ақауларға ғана таралады.

### 12.1 Кепілдікті міндеттемелер келесілерге таралады:

12.1.1 Келесінің нәтижесінде орын алған ақаулықтар:

- қолданушының пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың ұйғарымдарын сақтамауы;
- сыртқы немесе кез келген басқа әсерлерден шақырылған механикалық бүлінулер;
- бұйымды тағайындалуы бойынша қолданбау,
- бұйымға жаңбыр, қар, жоғары ылғалдылық, қызу, агрессивтік орталар, қуат беруші электр желісі параметрлерінің пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкессіздігі секілді жағымсыз атмосфералық және сыртқы әсерлер;
- аталған үлгінің технологиялық конструкциялары арқылы қарастырылмаған, өндіруші арқылы ұсынылмаған немесе мақұлданбаған керек-жарақтарды, шығын материалдарын және косалқы бөлшектерді қолдану.

12.1.2 Ашуға, жөндеуге немесе түрлендіруге оларға уәкілетті емес тұлғалар арқылы ұшыраған бұйымдар.

12.1.3 Бұйымды лайықсыз сақтаудың немесе қараудың салдарында пайда болған ақаулықтар:

- бұйымның металл элементтерінде тоттардың болуы;
- қуат беру баусымының үзілулері мен кесіктері;

- сызаттар, жарықшақтар, корпустың күшті үйкелістері, бұйымның пластик бөліктері және бас.

12.1.4 Бұйымның асқын жүктелуінің нәтижесінде пайда болған, құралдың істен шығуына әкеліп соқтырған ақаулықтар.

12.1.5 Сериялық нөмірі оқылмайтын бұйым.

12.1.6 Мезгілдік ауыстыруға жататын шығын материалдары, алынбалы бөлшектер, тораптар, сонымен бірге электр құралымен жиынтықта жеткізілетін керек-жарақтар және толымдаушылар.

12.1.7 Асқын жүктелулердің мінсіз белгілеріне жататындар:

- сымдарды оқшаулағыштардың қарауы немесе күйі;

- бұйымның бөлшектері мен тораптарының деформациялануы мен балқуы.

Сіздің назарыңызды бұйымды сервистік орталыққа және одан жеткізудің соңғы тұтынушы (иегері) арқылы немесе оның қаражатының есебінен жүзеге асырылатындығына аудартамыз.

Құралға кепілдік жағдайды орнату бойынша техникалық куәландыру тек авторландырылған сервистік орталықта ғана жүргізіледі. Сервистік орталықтардың тізімін сатушыдан немесе **www.galaxy-tecs.ru**. сайтынан білуге болады.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Бұйымды сатып алу кезінде жиынтықтылығы мен дұрыстығын тексеруді, сонымен қатар кепілдік талонның дұрыс толтырылуын талап етіңіз.

## 13 ӨЗГЕ АҚПАРАТ

**Импорттаушы:** «Омега» ЖШҚ

**Мекен-жай:** 432048, Ресей, Ульяновск қ., Локомотивная көш., 14

**Дайындаушы:** Бинланд Интернэшнэл Ко., Лимитид

**Мекен-жай:** №1, Хоуканг Индастри Зоун, Вест Инксиан Роуд, 315000,

Нингбо, Қытай

ҚХР жасалған

**Дайындалған күні бұйымның өзінде орналасқан лейблдың (ақпараттық тақтайша) сериялық нөмірінде орналасқан. Дайындаушының стандартына сәйкес сериялық нөмір - импорттаушыдан және тапсырыс нөмірінен / дайындалған жылы мен айынан / бұйымның реттік нөмірінен тұрады.**