

Pioneer

Руководство Пользователя



Электрическая хлебопечь /
Електрик нан пісіргіш
MC06

Уважаемый покупатель!

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ.....	7
ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	7
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА	8
ПАМЯТЬ НАСТРОЕК	8
ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА.....	8
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ.....	9
ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ.....	10
ЧИСТКА И УХОД	11
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА.....	11
ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ.....	13
ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ.....	13
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ	14
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ.....	18
ТАБЛИЦА ПРОГРАММ	19
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	19
ОШИБКИ, СВЯЗАННЫЕ С РЕЦЕПТУРОЙ.....	21
ЧИСТКА И УХОД	23
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.....	23
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	23
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	23
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	24
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	24
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	24
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	52

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

При эксплуатации печи соблюдайте следующие меры безопасности:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Хлебопечь должна быть заземлена. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подключается к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от хлебопечи, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от электросети.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако, если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и обеспечивает надежное заземление.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, пруда, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду или другие жидкости. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса печи, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к выходу хлебопечи из строя.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола.
- Устанавливайте хлебопечь на ровную устойчивую термостойкую поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг хлебопечи свободное пространство не менее 10 см со всех сторон.
- Не допускайте, чтобы работающая хлебопечь соприкасалась с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Не размещайте прибор рядом с горячей газовой или электрической плитой, не ставьте его в разогретую духовку.
- Не оставляйте и не используйте прибор слишком близко от источников тепла, например, радиаторов или печей отопления, нагревательных приборов и т.п.
- Во избежание возгорания запрещается накрывать чем-либо работающую хлебопечь, нагретый в хлебопечи воздух должен выходить свободно.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением от электросети выключите хлебопечь.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
- Перед чистой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы хлебопечь может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Не прикасайтесь к движущимся или вращающимся деталям прибора во время его работы.
- Никогда не включайте прибор без правильно

размещенной в нем формы для выпечки с ингредиентами.

- Не включайте пустую хлебопечь.
- Запрещается стучать по верху или краям формы для выпечки при вынимании, это может повредить форму.
- Запрещается класть металлическую фольгу и другие материалы в хлебопечь, т.к. это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать хлебопечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

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

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

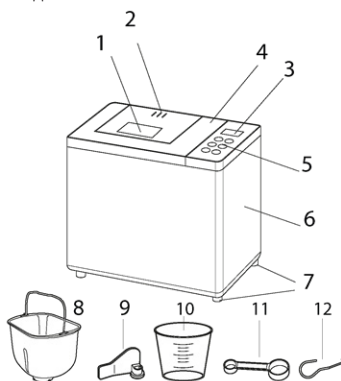
КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

УСТРОЙСТВО ХЛЕБОПЕЧИ

1. Смотровое окно
2. Вентиляционное отверстие
3. Дисплей
4. Крышка
5. Панель управления
6. Корпус
7. Антискользящие ножки
8. Форма для выпечки с антипригарным покрытием
9. Лопасть для замешивания теста
10. Мерный стакан

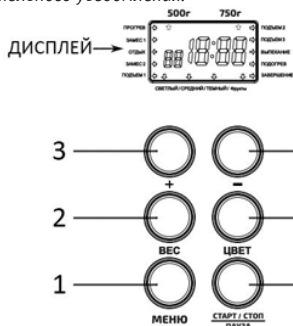
11. Мерная ложка
12. Крюк для извлечения лопасти



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ:

Оформление панели может быть изменено без предварительного уведомления.



МЕНЮ

Кнопка МЕНЮ служит для выбора программы приготовления. Последовательно нажимайте кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать нужную программу. В левой части дисплея при нажатии кнопки МЕНЮ будет циклически отображаться порядковый номер программы приготовления от «1» до «19».

№	Программа
1	Белый хлеб
2	Сладкий хлеб
3	Хлеб на закваске
4	Французский хлеб
5	Цельнозерновой хлеб
6	Быстрый хлеб
7	Выпечка без сахара
8	Мультизерновой хлеб

№	Программа
9	Молочный хлеб
10	Кекс
11	Тесто
12	Дрожжевое тесто
13	Джем
14	Выпечка
15	Йогурт
16	Безглютеновый хлеб
17	Рисовый пирог
18	Обжарка
19	Брожение

ВЕС

Кнопка ВЕС служит для выбора размера буханки. Последовательно нажимайте кнопку ВЕС, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный размер буханки: 500 г или 750 г. Учитывайте, что в зависимости от выбранного размера буханки время приготовления может меняться.

Функция выбора веса доступна при выполнении программ 1-9 и 16.

«+» и «-»

Кнопки «+» и «-» используются для изменения времени приготовления и отсрочки начала приготовления. Для программ 1-9, 11, 12, 16 эта функция доступна только для активации режима отсрочки.

Для программ 14, 15, 18, 19 функция доступна только для установки времени приготовления. Каждое нажатие кнопок позволяет увеличить или уменьшить время работы программы с шагом в 1, 5, 10 или 30 минут в зависимости от выбранной программы приготовления. В программах 10, 13, 17 данные кнопки не используются.

ЦВЕТ

Кнопка ЦВЕТ служит для выбора цвета корочки. Последовательно нажимайте кнопку ЦВЕТ, чтобы стрелка на дисплее указала на нужный цвет корочки: светлый, средний или темный. Данная функция доступна для программ 1-10, 14, 16.

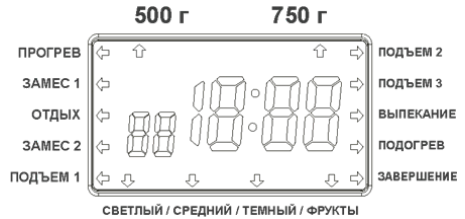
«СТАРТ/СТОП/ПАУЗА»

Кнопка СТАРТ/СТОП/ПАУЗА служит для запуска и остановки выбранной программы приготовления. Чтобы начать выполнение программы, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА первый раз. После этого хлебопечь подаст звуковой сигнал и печь начнет приготовление по выбранной программе.

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

Чтобы временно приостановить выполнение программы, кратко нажмите кнопку СТАРТ/СТОП/ПАУЗА. Обратный отсчет времени до завершения программы прекратится, изделие перейдет в режим паузы. Вы сможете добавить ингредиенты. Повторное нажатие кнопки продолжит процесс приготовления. После окончания процесса приготовления нажмите и удерживайте клавишу в течение 1 секунды для выключения прибора.

ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



В левой части цифрового дисплея отображается порядковый номер выбранной программы приготовления от 1 до 19.

Крупными цифрами в основном поле дисплея отображается время, оставшееся до окончания выполнения программы.

Стрелка в верхней части дисплея указывает на выбранный в данный момент размер буханки.

Аналогичная стрелка в нижней части дисплея указывает на выбранный цвет корочки.

Стрелка в левой или правой части дисплея отображает ход выполнения программы и указывает на выполняемую в данный момент операцию.

Стрелка-индикатор над надписью «ФРУКТЫ» появляется одновременно со звуковым сигналом при выполнении некоторых программ и указывает, что на этой стадии выполнения программы в тесто можно добавить дополнительные ингредиенты (фрукты или орехи).

ОТСРОЧКА НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Функция отсрочки приготовления доступна для программ 1-9, 11, 12, 16.

Сначала выберите программу приготовления,

установите нужный цвет корочки и размер буханки, а затем кнопками +/- установите время отсрочки. Каждое нажатие кнопки +/- изменяет время на 10 минут. Для быстрого изменения времени отсрочки приготовления нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Если вы «пропустили» нужное значение времени, нажимайте кнопку изменения времени в обратном направлении. Максимальное время отсрочки окончания приготовления, которое можно установить, - 15 часов.

Например, сейчас 20:30, а вам нужно, чтобы хлеб был готов утром в 7 часов, то есть через 10 часов и 30 минут. Выберите программу приготовления, установите нужный цвет корочки и размер буханки, затем нажимайте кнопки +/-, чтобы в правой части дисплея отобразилась индикация «10:30». После этого нажмите кнопку СТАРТ/СТОП, чтобы активировать программу. На дисплее начинает мигать индикатор. Когда подойдет время, устройство запустится, начнется обратный отсчет времени приготовления согласно выбранной программе. Утром в 7 часов в хлебопечи будет готовый хлеб.

ВНИМАНИЕ:

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

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

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

По окончании работы программ 1-9 и 16 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда (на дисплее останется номер программы и время 0:00). Режим автоматически отключается через 60 мин., по завершении раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции поддержания тепла нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп/Пауза» до звукового сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечи сразу после их приготовления.

ПАМЯТЬ НАСТРОЕК

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

В случае отсутствия питания более чем на 15 минут установки будут сброшены, и процесс приготовления не может быть возобновлен. Если в рецепте использовались молочные, мясные либо другие

скоропортящиеся продукты, отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Затем извлеките форму для выпечки, очистите ее и начните приготовление согласно рецепту заново, используя свежие ингредиенты. При очистке строго следуйте руководству раздела «Чистка и уход». Если используемые ингредиенты не были скоропортящимися, можно повторно запустить программу приготовления сначала (если процесс выпечки не начался) либо довести изделие до готовности с помощью программы «Выпечка» без замены продуктов. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.

ОКРУЖАЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРА

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Мерный стакан с насечками служит для изменения объема жидкости и порций муки. Полный стакан приблизительно соответствует 160 г муки.

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

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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Уберите остатки упаковочной бумаги. Снимите с поверхностей прибора все наклейки, кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Перед первым использованием проведите чистку прибора и комплектующих. См. раздел «Чистка и уход». Соберите прибор в рабочее состояние.

Установите программу Выпечка и прокалите пустую хлебопечь в течение 10 минут.

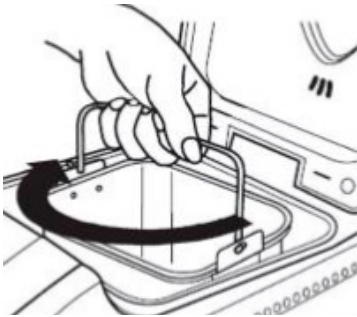
При первом включении хлебопечи из нее может выходить немного дыма и появиться характерный запах горелого. Это не является неисправностью и скоро прекратится.

Выключите хлебопечь и отсоедините ее от источника питания. После того, как она остынет, проведите чистку еще раз.

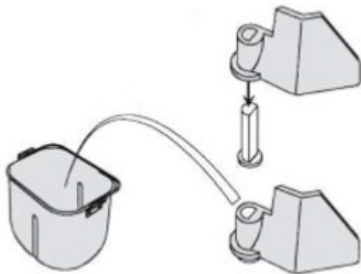
Тщательно просушите детали и соберите их так, чтобы прибор был готов к использованию.

КАК ВЫПЕКАТЬ ХЛЕБ

1. Поместите форму для выпечки на ее место и, удерживая ее за ручку, поверните по часовой стрелке с небольшим усилием для фиксации. Устанавливая или вынимая форму, не пытайтесь раскачивать ее внутри корпуса прибора. Повреждение формы в дальнейшем может привести к некорректной работе термодатчика и ухудшению качества выпечки.



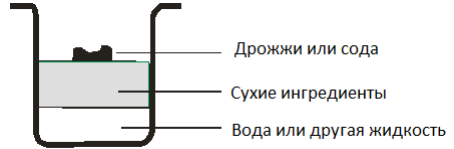
2. Зафиксируйте лопасть для замеса на оси для лопасти. Рекомендуется заполнить отверстие жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста под лопастью, что также способствует более легкому снятию хлеба с лопасти.



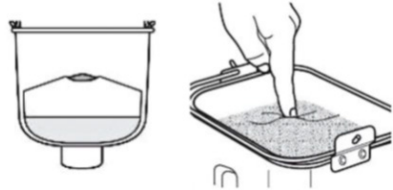
3. Положите ингредиенты в форму для выпечки. Придерживайтесь порядка, указанного в рецепте. Обычно сначала наливают воду или другие жидкие ингредиенты (молоко) и/или яйца. Вода должна иметь комнатную температуру (около 25-35°C), так как слишком высокая температура воды негативно скажется на подъеме теста. В случае использования режима отсрочки

приготовления применяйте только сухое молоко, иначе молоко может свернуться до начала приготовления. Сахар и соль добавляйте в жидкие ингредиенты строго в соответствии с рецептом.

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



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



6. Аккуратно закройте крышку и подключите вилку питания к электрической розетке. Прибор подаст звуковой сигнал, на дисплее появятся номер программы и таймер. По умолчанию установлены: вес выпечки 750 г / цвет корки – средний / программа - №1 «Белый хлеб».
7. Нажимая кнопку МЕНЮ, выберите нужную программу.
8. Нажимая кнопку ЦВЕТ, установите нужный цвет корочки. Данная функция доступна для программ 1-10 и 14,16.
9. Нажимая кнопку ВЕС, установите нужный размер буханки. Данная функция доступна для программ 1-9 и 16.
10. При необходимости кнопками +/- установите время отсрочки приготовления.
11. Убедитесь, что хлебопечь готова к работе (ингредиенты загружены, выбран номер программы, вес хлеба и цвет корочки, при необходимости установлено время отсрочки приготовления). Нажмите клавишу «Старт/Стоп/ Пауза» для запуска процесса приготовления (раздастся

звуковой сигнал, начнется обратный отсчет времени до завершения программы). Возможно, что во время выпекания из вентиляционных отверстий в крышке будет выходить пар. Так и должно быть.

ВНИМАНИЕ!

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

12. В ходе выполнения некоторых программ на дисплее появится индикатор «фрукты» (одновременно со звуковым сигналом). Если Вам необходимо добавить фрукты или орехи – откройте крышку и догрузите указанные ингредиенты в емкость для выпечки. Если такой необходимости нет – пропустите этот шаг.
13. После того, как процесс приготовления завершится, обратный отсчет закончится, на дисплее появятся цифры «0:00», раздастся звуковой сигнал.
14. Поддержание тепла. По окончании работы программ 1-9 и 16 после звукового сигнала автоматически включается режим поддержания температуры готового блюда (на дисплее останется номер программы и время 0:00). Режим автоматически отключается через 60 минут, по завершении раздастся звуковой сигнал. Для отключения функции поддержания тепла нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп/Пауза» до появления звукового сигнала. Для достижения наилучшего результата рекомендуется вынимать готовые продукты из хлебопечки сразу после их приготовления.
15. Нажмите клавишу «Старт/Стоп/Пауза» для выключения изделия. Отсоедините шнур питания от электросети.
16. Откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, немного поверните форму против часовой стрелки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечки.

ВНИМАНИЕ:

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

17. Дайте форме для выпечки остыть перед тем, как вынуть хлеб. Затем используйте антипригарную лопатку, чтобы аккуратно отделить края хлеба от стенок формы.

18. Переверните форму для выпечки дном вверх над чистой кухонной решеткой или доской и аккуратно потрясите, пока хлеб не выпадет на решетку или доску.
19. Дайте хлебу остыть около 20 минут перед нарезанием.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Конструкция хлебопечки предусматривает, что после извлечения выпечки из чаши в большинстве случаев лопасть для замешивания должна оставаться на оси внутри формы. Если этого не произошло, и она осталась в хлебе, то перед тем, как нарезать хлеб, с помощью крючка, поставляемого в комплекте, зацепите и вытащите из хлеба лопасть для замеса, скрытую на нижней стороне буханки. Это не является неисправностью.

Хлеб очень горячий, никогда не вынимайте лопасть руками.

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

ОСОБЫЕ УКАЗАНИЯ

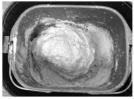
- Программа №10 «Кекс» предусматривает стадии замеса теста и выпечки. Затрат времени на подъем теста в данной программе не предусмотрено. При выборе этой программы Вам следует загрузить все ингредиенты в контейнер хлебопечки согласно рецепту. Если необходимо, Вы можете выбрать цвет корочки. Функции выбора веса, отсрочки и времени приготовления в данной программе недоступны.
- Программа №11 «Тесто» предусматривает только стадию замеса теста. Стадия подъема теста и выпекания в данной программе не предусмотрены. При включении этой программы Вам следует загрузить в контейнер хлебопечки ингредиенты согласно рецепту. Если необходимо, Вы можете выбрать время отсрочки, используя кнопки «+» и «-» на панели управления. Функции выбора веса, цвета корочки и времени недоступны.
- Программа №12 «Дрожжевое тесто» предусматривает стадии замеса и затраты времени на подъем теста. Выпекание в данной программе не предусмотрено. При включении этой программы Вам следует загрузить в контейнер хлебопечки ингредиенты согласно рецепту. Если необходимо, Вы можете выбрать время отсрочки, используя кнопки «+» и «-» на панели управления. Функции выбора веса, цвета корочки и времени недоступны.
- Программа №14 «Выпечка» предусматривает только стадию выпекания. Стадии замеса

и подъема теста не предусмотрены. При выборе этой программы Вам следует использовать готовое тесто. Если необходимо, Вы можете выбрать цвет корочки и время приготовления. Функции выбора веса и отсрочки в данной программе недоступны.

- Программа №15 «Йогурт» предусматривает поддержание определенной температуры в 36°C в течение заданного времени. Стадии замеса, подъема теста и выпекания в данной программе не предусмотрены. При включении этой программы Вам следует загрузить в контейнер хлебопечи ингредиенты согласно рецепту. Если необходимо, Вы можете выбрать время приготовления. Функции выбора веса, цвета корочки и отсрочки в данной программе недоступны.
- В программах № 13, №17, №18, №19 не предусмотрены функции выбора веса, цвета корочки и отсрочки (индивидуальное описание процессов см. таблицу «Описание процессов и температурный режим»).

ВНИМАНИЕ!

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



Избыток воды



Недостаток воды



Правильное соотношение

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

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

ЧИСТКА И УХОД

Отсоедините хлебопечь от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.

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

и очистки в посудомоечной машине.

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

Форма для выпечки

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

Лопасть для замеса

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

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

Крышка и смотровое окно

Протрите внутренние и внешние поверхности крышки слегка влажной тканью.

Корпус

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

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА

Хлебная мука

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

Обычная мука

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

Цельнозерновая мука

Цельнозерновую муку делают посредством перемалывания цельного зерна. Она содержит пшеничную шелуху и клейковину. Цельнозерновая мука более тяжелая и более питательная по сравнению с обычной мукой. Хлеб, приготовленный

из цельнозерновой муки, обычно более плотный и маленький по размеру. Многие рецепты предлагают смешивать цельнозерновую и хлебную муку для лучшего результата.

Темная пшеничная мука

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

Мука для торта

Обычная мука представляет собой смесь муки из мягких сортов пшеницы и муки с низким содержанием клейковины, что особенно важно для приготовления тортов. Мука для торта различных производителей имеет схожие свойства, но при этом абсорбционные свойства и соответственно результат могут отличаться в зависимости от места и условий произрастания пшеницы, процесса перемалывания и условий хранения. Попробуйте разные марки, представленные на местном рынке, и выберите ту, что лучше подходит для вас.

Кукурузная мука и овсяная мука

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

Сахар

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

Дрожжи

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

- 1 чайная ложка сухих активных дрожжей = $\frac{3}{4}$ чайной ложки быстрорастворимых дрожжей
- 1,5 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1 чайной ложке быстрорастворимых дрожжей
- 2 чайные ложки сухих активных дрожжей = 1,5 чайным ложкам быстрорастворимых дрожжей

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

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

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

Соль

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

Яйца

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать хлеб более питательным и объемным, яйца следует разбить и взбить в однородную массу.

Кулинарный жир, сливочное и растительное масло

Кулинарный жир может сделать хлеб мягче и продлить срок его хранения. Сливочное масло необходимо растопить или нарезать на мелкие кусочки перед использованием.

Разрыхлитель

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

Пищевая сода

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

Вода и другие жидкие ингредиенты

Вода является основным ингредиентом

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

ИЗМЕРЕНИЕ ОБЪЕМА ИНГРЕДИЕНТОВ

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

Измерение жидких ингредиентов

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

Измерение сухих ингредиентов

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

Последовательность добавления ингредиентов

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов. Обычно сначала кладутся жидкие ингредиенты, яйца, соль, сухое молоко и др. После этого добавляется мука. Когда вы кладете ингредиенты, мука не должна полностью пропитаться жидкостью. Дрожжи нужно класть только на сухую муку. Важно, чтобы дрожжи не соприкасались с солью. В некоторых программах после того, как тесто некоторое время будет замешиваться, вы услышите звуковой сигнал, который означает, что вам пора добавить в смесь дополнительные фруктовые ингредиенты. Если вы добавите фруктовые ингредиенты слишком рано, после длительного замешивания они могут утратить свой вкус. Когда вы используете функцию отсрочки начала приготовления на долгое время, никогда не добавляйте скоропортящиеся ингредиенты, такие, как яйца и фруктовые ингредиенты.

ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

1. Белый хлеб - используется для выпекания хлеба из пшеничной муки.
2. Сладкий хлеб - рекомендуется для выпекания сладкого хлеба. Отличается более длительной фазой подъема.
3. Хлеб на закваске - рекомендуется для выпекания хлеба на основе из закваски без добавления дрожжей.
4. Французский хлеб - используется для выпекания воздушного белого хлеба с хрустящей корочкой.
5. Цельнозерновой хлеб - используется для приготовления хлеба из муки, содержащей цельное зерно. Программа перед замешиванием разогревает ингредиенты, чтобы зерна впитали воду. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.
6. Быстрый хлеб - используется для ускоренного приготовления хлеба.
7. Выпечка без сахара - используется для приготовления выпечки без добавления сахара.
8. Мультизерновой хлеб - используется для приготовления хлеба из муки, содержащей несколько видов зерен.
9. Молочный хлеб - рекомендуется для выпекания хлеба с добавлением молока.
10. Кекс - рекомендуется для приготовления сладкой выпечки с различными добавками.
11. Тесто - используется для смешивания ингредиентов для теста. Программа осуществляется только для приготовления теста. Фазы выпечки при выполнении этой программы нет.
12. Дрожжевое тесто - используется для смешивания ингредиентов для теста с добавлением дрожжей. Программа без выпечки.
13. Джем - рекомендуется для приготовления домашнего варенья и джема.
14. Выпечка - рекомендуется для приготовления бисквитов, кексов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба.
15. Йогурт - используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта.
16. Безглютеновый хлеб - используется для выпекания хлеба из муки без глютена (рисовая, кукурузная, гречневая).
17. Рисовый пирог - используется для приготовления пирога из клейкого риса и рисовых лепешек.
18. Обжарка - используется для обжарки арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов.
19. Брожение - применяется для брожения теста по индивидуальным рецептам. Это процесс позволяет улучшить вкус и аромат готовой выпечки.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОГРАММ

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Стандартный рецепт

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	3 ч 06 мин	3 ч 11 мин
Ингредиенты		
Вода	160 мл	240 мл
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Мука	300 г	400 г
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Хлеб с медом и орехами

Вес выпечки	500 г	750 г
Ингредиенты		
Вода	260 мл	330 мл
Пшеничная мука	400 г	500 г
Соль	1+2/3 ч. ложки	2 ч. ложки
Сахар	1+2/3 ч. ложки	2 ст. ложки
Сухое молоко	1+2/3 ч. ложки	2 ст. ложки
Сливочное масло	1+2/3 ч. ложки	2 ст. ложки
Мед	1+2/3 ч. ложки	2 ст. ложки
Сухофрукты порубленные	40 г	60 г
Орехи порубленные	20 г	40 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

Сырный хлеб

Вес выпечки	500 г	750 г
Ингредиенты		
Вода	260 мл	330 мл
Пшеничная мука	400 г	500 г
Соль	1+2/3 ч. ложки	2 ч. ложки
Сахар	1+2/3 ч. ложки	2 ст. ложки
Растительное масло	1+2/3 ч. ложки	2 ст. ложки
Тертый сыр	4 ст. ложки	5 ст. ложек

Измельченный чеснок	1 ст. ложка	1¼ ст. ложки
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1½ ч. ложки

2. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	2 ч 54 мин	2 ч 59 мин
Ингредиенты		
Вода	160 мл	240 мл
Сахар	4 ст. ложки	6 ст. ложек
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	300 г	400 г
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	6 ч 34 мин	6 ч 44 мин
Ингредиенты		
Вода	160 мл	200 мл
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Растительное масло	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Соль	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Мука	275 г	350 г
Закваска	9 ст. ложек	11 ст. ложек

4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	3 ч 09 мин	3 ч 19 мин
Ингредиенты		
Вода	200 мл	260 мл
Сахар	1 ст. ложка	1 ст. ложка
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	300 г	400 г

Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
--------	------------	------------

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	3 ч 08 мин	3 ч 18 мин
Ингредиенты		
Вода	210 мл	280 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1 ч. ложка
Пшеничная мука	150 г	200 г
Цельнозерновая мука	150 г	200 г
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ст. ложки

6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	1 ч 33 мин	1 ч 38 мин
Ингредиенты		
Вода (40-50°C)	180 мл	240 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	1/2 ч. ложки
Мука	280 г	375 г
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Дрожжи	2 ч. ложки	3 ч. ложки

7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	3 ч 04 мин	3 ч 11 мин
Ингредиенты		
Вода	120 мл	180 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	3/4 ч. ложки	1 ч. ложка
Мука	280 г	375 г
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Ксилит	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки

Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
--------	------------	------------

8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	3 ч 00 мин	3 ч 07 мин
Ингредиенты		
Вода	120 мл	170 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Цельнозерновая мука	50 г	85 г
Овсяная мука	50 г	75 г
Пшеничная мука	200 г	250 г
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	2 ч 59 мин	3 ч 06 мин
Ингредиенты		
Вода	120 мл	180 мл
Масло	2 ст. ложки	2 ст. ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Мука	280 г	375 г
Соль	1/2 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

10. КЕКС

Время приготовления	1 ч 33 мин
Ингредиенты	
Яйцо	4 шт.
Масло сливочное	100 г
Сахар	150 г
Пшеничная мука	380 г
Соль	1 ч. ложка
Сода	3,5 г

11. ТЕСТО

Для этой программы недоступны функции выбора веса, цвета корочки и времени приготовления.

Стандартный рецепт

Время приготовления	23 мин
Ингредиенты	
Вода	280 мл
Растительное масло*	2 ст. ложки
Яйцо*	2 шт.
Соль*	1 ч. ложка
Сахар*	1 ст. ложка
Пшеничная мука	4 мерных стакана

*- можно увеличить по вкусу

Тесто для пельменей

Ингредиенты	
Вода	210 мл
Яйцо	1 шт.
Соль	1/2 ч. ложки
Пшеничная мука	450 г

Тесто для домашней лапши

Ингредиенты	
Вода	110 мл
Яйцо	3 шт.
Соль	1/2 ч. ложки
Пшеничная мука	450 г

Тесто для хвороста

Ингредиенты	
Молоко	130 мл
Ром (коньяк)	2 ст. ложки
Желтки яичные	3 шт.
Сметана	1 ст. ложка
Соль	1/2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Пшеничная мука	450 г

12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Для этой программы недоступны функции выбора веса, цвета корочки и времени приготовления.

Стандартный рецепт

Время приготовления	1 ч 24 мин
Ингредиенты	
Вода	240 мл

Растительное масло	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка
Мука	3 мерных стакана
Дрожжи	1 ст. ложка

Тесто для пиццы

Ингредиенты	
Вода	200 мл
Мало сливочное	1 ст. ложка
Соль	1 ч. ложка
Сахар	1 ст. ложка
Пшеничная мука	300 г
Сухие дрожжи	1/2 ч. ложки

Тесто для беляшей

Ингредиенты	
Молоко	320 мл
Маргарин	50 г
Яйцо	1 шт.
Растительное масло	1 ст. ложка
Соль	1 ч. ложка
Сахар	1/2 ст. ложки
Пшеничная мука	500 г
Сухие дрожжи	1¼ ч. ложки

Тесто ржаное

Ингредиенты	
Вода	400 мл
Яйцо	1 шт.
Соль	1/4 ч. ложки
Сахар	1½ ст. ложки
Пшеничная мука	150 г
Ржаная мука	260 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка
Сухие дрожжи	1¼ ч. ложки

Тесто для оладий

Ингредиенты	
Молоко	160 мл
Яйцо	1 шт.

Растительное масло	1 ст. ложка
Соль	¼ ч. ложки
Сахар	1½ ст. ложки
Пшеничная мука	150 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка
Изюм	1 ст. ложка

13. ДЖЕМ

Для этой программы недоступны функции отсрочки приготовления, выбора веса, цвета корочки и времени приготовления.

Время приготовления	1 ч 05 мин
Ингредиенты	
Сахар	300 г
Апельсин	600 г
Желатин	50 г

14. ВЫПЕЧКА

Все ингредиенты хорошо сбить миксером и выложить в форму.

Для этой программы недоступны функции отсрочки приготовления и выбора веса.

Доступны функции выбора времени приготовления и цвета корочки.

Ингредиенты	
Яйца	3 шт.
Сахар	½ мерного стакана
Пшеничная мука	½ мерного стакана
Растопленное сливочное масло	¾ ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка

15. ЙОГУРТ

Примечание: Время приготовления по умолчанию - 8 ч 00 мин. Доступна функция выбора времени приготовления. Недоступны функции отсрочки приготовления, выбора цвета корочки и веса.

Ингредиенты	
Молоко	350 мл
Йогурт	50 мл
Сахар	3 ст. ложки

16. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Вес выпечки	500 г	750 г
Время приготовления	2 ч 40 мин	2 ч 45 мин
Ингредиенты		

Вода	140 мл	190 мл
Масло	2 ст. ложки	2½ ст. ложки
Сахар	1+1/3 ст. ложки	1½ ст. ложки
Соль	2/3 ч. ложки	3/4 ч. ложки
Безглютеновая мука	1¼ мерного стакана	1½ мерного стакана
Кукурузная мука	¼ мерного стакана	½ мерного стакана
Яйцо	1 шт.	1 шт.
Сухие дрожжи	1½ ч. ложки	1½ ч. ложки

17. РИСОВЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты	
Клейкий рис	250 г
Вода или молоко	300 мл

СОВЕТЫ: Эта функция используется для обжарки арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов. В зависимости от объема орехов установите необходимое время. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Доступна функция выбора времени приготовления от 1 мин до 2 ч. 00 мин. (шаг 1 мин). Недоступны функции отсрочки приготовления, выбора цвета корочки и веса.

18. ОБЖАРКА

Ингредиенты	
Арахис	500 г
Соевые бобы	400 г

СОВЕТЫ:

Эта функция используется для обжарки арахиса, соевых бобов, миндаля и других орехов. В зависимости от объема орехов установите необходимое время. Время приготовления по умолчанию – 30 минут. Доступна функция выбора времени приготовления от 1 мин до 2 ч. 00 мин. (шаг 1 мин). Недоступны функции отсрочки приготовления, выбора цвета корочки и веса.

19. БРОЖЕНИЕ

Эта функция применяется для брожения теста по индивидуальным рецептам. Это процесс позволяет улучшить вкус и аромат готовой выпечки. Время приготовления по умолчанию - 30 минут. Доступна функция выбора времени от 10 мин до 4 ч. 00 мин. (шаг 5 минут). Недоступны функции отсрочки приготовления, выбора цвета корочки и веса.

Советы по приготовлению:

Приготовьте тесто по программе № 11 «Тесто». Затем включите программу №19 «Брожение», выберите желаемое время. По окончании работы программы

включите режим №14 «Выпечка», выберете необходимое время выпечки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ

«Чесночный хлеб»

Ингредиенты:

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

Описание приготовления:

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

«Тесто для пирожков на кефире»

Ингредиенты:

Мука пшеничная - 650 гр
Маргарин сливочный - 60 гр
Сахар-песок - 3 ст. л.
Сухие дрожжи - 7 гр
Соль - 1,5 ч. л.
Кефир - 250 мл
Масло растительное - 2 ст. л.
Яйцо - 2 шт
Разрыхлитель теста - 1 ч. л.

Описание приготовления:

1. В контейнер хлебопечки налейте необходимое количество предварительно подогретого до теплого состояния кефира.

2. Добавьте яйца.
3. Затем влейте необходимое количество растительного масла, а также предварительно растопленный маргарин.
4. Затем добавьте соль, необходимое количество просеянной пшеничной муки и разрыхлителя, сахар. В конце добавьте сухие дрожжи.
5. Чашу хлебопечки установите в прибор. На панели прибора установите программу №12 «Дрожжевое тесто». Закройте крышку хлебопечки и нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза».
6. По истечении времени приготовления хлебопечь издаст звуковой сигнал, который сообщит о готовности теста. Откройте крышку прибора. Аккуратно извлеките готовое тесто и приступайте к приготовлению пирожков по любимым рецептам.

«Соус клюквенный»

Ингредиенты:

Клюква — 3 стакан
Цедра одного апельсина
Сахар — 1 стакан
Сок апельсиновый — 0,5 стакана
Вино красное — 0,5 стакана

Описание приготовления:

1. В форму хлебопечки засыпьте клюкву, апельсиновую цедру, сахар, апельсиновый сок, красное вино и выберите программу №13 «Джем».
2. По окончании приготовления горячий соус разлейте в стерилизованные банки и храните в холодильнике.

«Малиновый джем»

Ингредиенты:

Малина - 500 гр
Сахар-песок - 130 гр
Лимонный сок - 1 ст. л.

Описание приготовления:

1. В форму хлебопечки положите малину, посыпьте сахарным песком и добавьте лимонный сок. Включите программу №13 «Джем».
2. По окончании приготовления джем разлейте в стерилизованные банки и храните в холодильнике.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	Вес (г)	Цвет корочки	Отсрочка	Замес 1	Отдых	Замес 2	Подъем 1	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Общее время	Температура			Подъем 1, 2, 3	Поддерж. жале 1	Выбор времени приготовления				
												Цвет корочки									
												Светл	Средн	Темн							
1. Белый хлеб	500	+	+	7 мин	1 мин	25 мин	58 мин	25 мин	50 мин	45 мин 50 мин	3 ч 06 мин 3 ч 11 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
2. Сладкий хлеб	500	+	+	6 мин	1 мин	24 мин	50 мин	25 мин	45 мин	48 мин 53 мин	2 ч 54 мин 2 ч 59 мин	99°C	108°C	117°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
3. Хлеб на закваске	500	+	+	10 мин	10 мин	22 мин	2 ч 30 мин	1 ч 35 мин	2 ч 30 мин	50 мин 1 ч 00 мин	6 ч 34 мин 6 ч 44 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
4. Французский хлеб	500	+	+	5 мин	5 мин	22 мин	58 мин	1 ч 25 мин	49 мин	48 мин 58 мин	3 ч 09 мин 3 ч 19 мин	117°C	126°C	132°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
5. Цельнозерновой хлеб	500	+	+	5 мин	3 мин	25 мин	50 мин	25 мин	49 мин	55 мин 1 ч 05 мин	3 ч 08 мин 3 ч 18 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
6. Быстрый хлеб	500	+	+	3 мин	–	17 мин	–	–	28 мин	45 мин 50 мин	1 ч 33 мин 1 ч 38 мин	111°C	120°C	129°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
7. Выпечка без сахара	500	+	+	5 мин	2 мин	20 мин	58 мин	1 ч 25 мин	49 мин	48 мин 55 мин	3 ч 04 мин 3 ч 11 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
8. Мультизерновой хлеб	500	+	+	5 мин	2 мин	22 мин	48 мин	1 ч 25 мин	53 мин	48 мин 55 мин	3 ч 00 мин 3 ч 07 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
9. Молочный хлеб	500	+	+	3 мин	1 мин	24 мин	48 мин	1 ч 25 мин	53 мин	48 мин 55 мин	2 ч 59 мин 3 ч 06 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	–				
	750																				
10. Коке	–	+	–	5 мин	–	18 мин	–	–	–	1 ч 10 мин	23 мин	101°C	104°C	107°C	–	–	–				
11. Тесто	–	–	+	3 мин	–	20 мин	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–				
12. Дрожжевое тесто	–	–	+	3 мин	–	20 мин	–	51 мин	10 мин	–	1 ч 24 мин	–	–	–	30°C +/-2°C	–	–				
13. Джем	–	–	–	–	–	5 мин	–	–	10 мин	50 мин	1 ч 05 мин	–	–	–	30°C +/-2°C	–	–				
14. Выпечка	–	+	–	–	–	–	–	–	–	10 мин	10 мин	105°C	115°C	123°C	–	–	10 мин – 1 ч 10 мин				
15. Йогурт	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	36°C	–	5,00 ч – 13,00 ч		
16. Безглютеновый хлеб	500	+	+	7 мин	3 мин	20 мин	10 мин	30 мин	1 ч 00 мин	30 мин 35 мин	2 ч 40 мин 2 ч 45 мин	106°C	109°C	112°C	–	+	–				
	750																				
17. Рисовый пирог	–	–	–	45 мин	–	15 мин	–	–	–	15 мин	1 ч 15 мин	–	–	–	–	–	–	–			
18. Обжарка	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	125°C	–	–	1 мин – 2,00 ч
19. Брожение	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	30 °C	–	–	10 мин – 4,00 ч

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности прибора, попробуйте самостоятельно разобраться в причине и устранить ее, воспользовавшись рекомендациями из таблицы ниже.

Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно разбирать и ремонтировать увлажнитель, обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.

Неисправность	Причины	Способы устранения
Изделие не начинает перемешивание муки.	Прибор отключен от электросети / не нажата кнопка «Старт/Стоп/Пауза».	Проверьте подключение к электросети / нажмите кнопку «Старт/Стоп/Пауза».
	Включен режим отложенного старта.	Проверьте информацию на индикаторе, действуйте в соответствии с руководством.
	Повреждение деталей.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Необычный звук при работе.	Наличие мелких твердых частиц ингредиентов.	
	Емкость для выпечки установлена неправильно.	Установите емкость для выпечки правильно.

Дым из-под крышки или из вентиляционных отверстий при выпекании.	Некоторые ингредиенты прилипли к нагревательному элементу или к внешней поверхности формы для выпечки.	Отключите хлебопечь от сети и почистите нагревательный элемент и/или форму для выпечки. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.
	При первом использовании: осталось масло на поверхности нагревательного элемента.	При первом использовании: не является неисправностью и скоро пройдет.
Хлеб просел посередине и влажный внизу.	Хлеб оставался в хлебопечи после выпекания и режима поддержания тепла слишком долго.	Вынимайте хлеб, не дожидаясь окончания режима поддержания тепла.
Очень сложно вынуть хлеб.	Лопасть для замеса плотно прилипла к оси в форме для выпечки.	В следующий раз перед использованием рекомендуется заполнить отверстие лопасти жароустойчивым маргарином, чтобы избежать налипания теста под лопасть и на ось.
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб.	Неправильно выбрана программа.	Правильно выбирайте программу.
	Во время выполнения программы была нажата кнопка «Старт/Стоп/Пауза».	Удалите все ингредиенты из формы. Перезапустите программу заново с новыми ингредиентами.
	Во время выполнения программы несколько раз открывали крышку.	Не открывайте крышку часто и без необходимости, только если нужно добавить ингредиенты. После добавления ингредиентов убедитесь, что крышка плотно закрыта.
	Во время выполнения программы надолго отключилось электричество.	Удалите все ингредиенты из формы. Перезапустите программу заново с новыми ингредиентами.
	Движение лопасти для замеса заблокировано.	Убедитесь, что движение лопасти не заблокировано попавшими зернышками или крупинками. Извлеките форму для выпечки и убедитесь, что ось вращается. Если это не так, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
LED-индикатор показывает «E00».	Температура изделия ниже -10°C.	Использование прибора допускается при температуре от -10°C до +50°C.
LED-индикатор показывает «E01».	Температура изделия выше +50°C.	Использование прибора допускается при температуре от -10°C до +50°C.
LED-индикатор показывает «EEE» или «ННН».	Дефект датчика.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОШИБКИ, СВЯЗАННЫЕ С РЕЦЕПТУРОЙ (а/б/с/г и другие символы см. расшифровку символов ниже в таблице)		
Хлеб поднимается слишком быстро.	Слишком много дрожжей, слишком мало муки, недостаточно соли, либо комбинация перечисленного.	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Мало или нет дрожжей.	a/b
	Старые или испорченные дрожжи.	e
	Слишком горячая жидкость.	c
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Дрожжи раньше времени вступили в контакт с жидкостью.	d
	Неправильно выбран тип муки или мука несвежая.	e
	Слишком много или слишком мало жидкости.	a/b/g
	Недостаточно сахара.	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и выходит за края формы.	Если вода мягкая, дрожжи ферментируются сильнее.	f
	Слишком много молока влияет на ферментацию дрожжей.	c
Хлеб оседает посередине во время выпекания.	Объем теста превышает объем формы для выпечки, и поэтому хлеб оседает.	a/f
	Ферментация происходит слишком быстро из-за слишком высокой температуры воды или формы или из-за повышенной влажности.	c/h/i
Хлеб очень тяжелый, его текстура слишком плотная.	Слишком много муки, или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Недостаточно дрожжей или сахара.	a/b
	Слишком много фруктов и/или цельнозерновой муки.	b
	Старая или залежавшаяся мука, теплая жидкость заставляет тесто подниматься слишком быстро, и буханка оседает во время выпекания.	e
	Нет соли или недостаточно сахара.	
	Слишком много жидкости.	
Хлеб не пропекается по центру.	Слишком много или недостаточно жидкости.	a/b/g
	Слишком высокая влажность в помещении.	h
	Рецепты содержат влажные ингредиенты, например йогурт.	g
Разломы корочки, или слишком грубая корочка, или слишком много отверстий.	Слишком много воды.	g
	Нет соли.	b

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

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед дальнейшим использованием всегда протирайте прибор и его детали насухо.

1. Откройте крышку и извлеките форму для выпечки, потянув ее за ручку вверх.
2. Снимите лопасть для замешивания. Если лопасть не снимается с оси, наполните форму для выпечки теплой водой и оставьте на некоторое время. Это размягчит налипшее тесто, и лопасть легко снимется.
3. Вымойте мерный стакан, мерную ложку, форму для выпечки и лопасть для замешивания в горячей мыльной воде, просушите.
 - Если внутренняя часть лопасти для замешивания сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.
4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус прибора влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полностью удалите моющее средство при помощи воды, иначе оно может повлиять на вкус выпечки.
5. Перед повторным использованием хлебопечи или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие.

ВНИМАНИЕ!

Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости.

Запрещается использовать при очистке хлебопечи и ее деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также растворители (бензин, ацетон, щелочи и т. п.). Хлебопечь и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

На форму для выпечки и лопасть для замешивания нанесено антипригарное покрытие, позволяющее избежать появления пятен и упрощающее извлечение хлеба. Чтобы избежать повреждения поверхности, следуйте приведенным ниже руководством:

- Не пользуйтесь металлическими или острыми приборами (например, ножом или вилкой) во время извлечения хлеба из емкости.
- Перед тем как разрезать буханку хлеба, убедитесь, что внутри нее нет лопасти для замешивания. Если лопасть находится внутри, дождитесь,

пока хлеб остынет, и только после этого извлеките лопасть специальным крючком.

- Будьте осторожны в обращении с лопастью для замешивания, поскольку она может быть горячей.
- Используйте мягкую губку во время очистки формы для выпечки и лопасти. Не используйте какие-либо абразивные вещества (например, чистящие порошки) или жесткие губки.
- Твердые, крупнозернистые или крупные ингредиенты (например, непросеянная мука, сахар, орехи или семена) могут повредить антипригарное покрытие емкости для приготовления. При использовании большого количества ингредиентов разделите их на небольшие части.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 600 Вт

Объем наполнения: соответствует весу хлеба

500/750 г

Габаритные размеры: 278 x 230 x 257 мм

Вес: 4,00 кг

Класс электробезопасности: Класс I

В соответствии с постоянным совершенствованием

технических характеристик и дизайна, производитель оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

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

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

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

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

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru



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

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

Сделано в Китае

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

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия,

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

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

СРОКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ

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

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. При наступлении гарантийного случая для осуществления гарантийного ремонта покупателю необходимо предъявить документы, подтверждающие покупку, а именно гарантийный талон, товарный или кассовый чек магазина-продавца, подтверждающего факт и дату заключения договора розничной купли-продажи. В случае отсутствия указанных документов

гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

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

- При отсутствии технического обслуживания, связанного с удалением солевых или минеральных отложений из ультразвуковых, соединительных элементов, резервуаров;
 - При отсутствии регулярного периодического обслуживания, требующей своевременной чистки, промывки узлов, блоков, резервуаров;
6. **Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с дефектами, возникшими вследствие:**
 - Нарушения правил и условий эксплуатации, транспортировки и хранения, изложенных в инструкции по эксплуатации;
 - механического, химического, термического или физического повреждения, воздействия излучения;
 - Воздействия агрессивных или нейтральных жидкостей, газов или иных токсичных, или биологических сред, а также любых иных факторов искусственного или естественного происхождения, кроме тех случаев, когда такое воздействие прямо допускается инструкцией по эксплуатации;
 - Попадания в Изделие посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых (тараканов, муравьев и т.д.);
 - Действия третьих лиц, обстоятельств непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
 - Внесения не санкционированных **Изготовителем** конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами (неправильная сборка, отсутствие комплектующих элементов, наличие характерных следов вскрытия);
 - Отклонениях параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
 - Использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях, в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций;
 - Нарушения, отсутствия, повреждения или изменения серийного номера, года выпуска, на изделии, в гарантийном талоне, или при их несоответствии;
 - Нарушения пломб или наклеек, установленных на изделии **Изготовителем** или авторизованным Изготовителем сервисным центром (касается только пломб и наклеек изготовителя);

ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГАРАНТИИ

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

ОГРАНИЧЕНИЕ ГАРАНТИИ

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

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

Құрметті сатып алушы!

Pioneer MC06 электр наубайханасын сатып алғаныңыз үшін рахмет. Дұрыс пайдаланған жағдайда ол Сізге ұзақ жылдар қызмет етеді.

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

Бұл нұсқаулықты одан әрі пайдалану үшін сақтаңыз.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ	31
ЖИНАҚТАУ.....	32
НАН МАШИНАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛҒЫСЫ	32
БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ	32
БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ	33
ПІСІРУДІҢ БАСТАЛУЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ.....	33
ЖЫЛУДЫ САҚТАУ	34
ПАРАМЕТРЛЕР ЖАДЫ.....	34
ҚОРШАҒАН ОРТА ТЕМПЕРАТУРАСЫ.....	34
ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР.....	34
БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА.....	34
НАНДЫ ҚАЛАЙ ПІСІРУГЕ БОЛАДЫ.....	35
ЕРЕКШЕ НҰСҚАУЛАР	36
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ.....	37
НАН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР.....	37
ИНГРЕДИЕНТТЕРДІҢ КӨЛЕМІН ӨЛШЕУ.....	38
АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ	39
ӘР ТҮРЛІ БАҒДАРЛАМАЛАР ҮШІН ҰСЫНЫЛАТЫН РЕЦЕПТТЕР	39
ҚОСЫМША РЕЦЕПТТЕР	43
БАҒДАРЛАМАЛАР КЕСТЕСІ.....	45
АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ	45
РЕЦЕПТУРАМЕН БАЙЛАНЫСТЫ ҚАТЕЛЕР.....	47
ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ	49
ҚАУІПСІЗ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ	49
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ.....	49
СӘЙКЕСТІК СЕРТИФИКАТЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	49
СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ.....	50
КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ.....	50
КЕПІЛДІК КАРТАСЫ	52

ЕСКЕРТПЕ:

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

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

Пешті пайдалану кезінде келесі қауіпсіздік шараларын сақтаңыз:

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

ыдыстарына немесе ылғал көздеріне жақын жерде пайдалануға тыйым салынады.

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

- орналастырылған пісірме табақсыз қоспаңыз.
- Бос нан пісіргішті қоспаңыз.
- Нанды алып тастаған кезде пісірме табақтың жоғарғы немесе шеттерін қағуға тыйым салынады, бұл пішінді зақымдауы мүмкін.
- Нан пісіргішке металл фольга мен басқа материалдарды салуға тыйым салынады, себебі бұл өртке немесе қысқа тұйықталуға әкелуі мүмкін.
- Өндіруші ұсынған аксессуарлардан басқа кез-келген аксессуарларды пайдалануға тыйым салынады.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдыруға тыйым салынады.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Балаларға сіздің бақылауыңызсыз нан пісіргішті пайдалануға рұқсат бермеңіз. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Бұл аспап физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға (балаларды қоса алғанда), сондай-ақ электрондық аспаптармен жұмыс істеу тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға, егер олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдар оларды қадағаламаса, пайдалануға арналмаған.

Аталған пайдалану және сақтау талаптарын сақтамау сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.

Өндіруші құралды дұрыс пайдаланбау, оны мақсатсыз пайдалану және осы жерде көрсетілген қауіпсіздік пен сақтық шаралары бұзылған жағдайда келтірілген зақым немесе залал үшін жауап бермейді.

ЖИНАҚТАУ

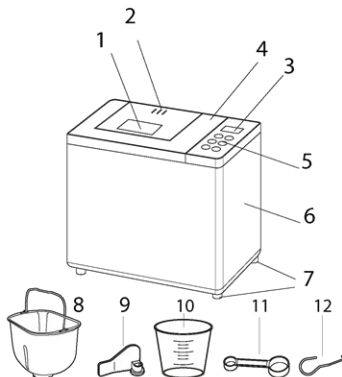
Қорапты ашып, барлық компоненттердің жарамды күйде екеніне көз жеткізіңіз:

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

НАН МАШИНАСЫНЫҢ ҚҰРЫЛҒЫСЫ

- Қарау терезесі
- Желдеткіш
- Дисплей
- Қақпақ
- Басқару тақтасы
- Корпус
- Сырғанауға қарсы аяқтар
- Жабыспайтын пісірме табақ

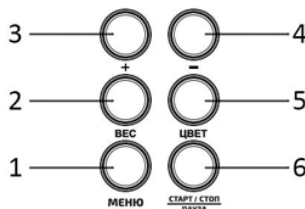
- Қамыр илеуге арналған қалақ
- Өлшеуіш шыныаяқ
- Өлшеуіш қасық
- Пышақты алуға арналған ілмек



БАСҚАРУ ТАҚТАСЫ

Ескерту:

Панельдің дизайны ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



МӘЗІР

Мәзір түймесі пісіру бағдарламасын таңдауға қызмет етеді. Қажетті бағдарламаны таңдау үшін Мәзір түймесін дәйекті түрде басыңыз. Дисплейдің сол жағында мәзір түймесін басқан кезде «1» - ден «19» - ға дейінгі пісіру бағдарламасының реттік нөмірі көрсетіледі.

№	Бағдарлама
1	Белый хлеб (Ақ нан)
2	Сладкий хлеб (Тәтті нан)
3	Хлеб на закваске (Ашытылған нан)
4	Французский хлеб (Француз наны)
5	Цельнозерновой хлеб (Тұтас дәнді нан)
6	Быстрый хлеб (Жылдам нан)
7	Выпечка без сахара (Қантсыз пісіру)

№	Бағдарлама
8	Мультизерновой хлеб (Мультизерналық нан)
9	Молочный хлеб (Сүт наны)
10	Кекс (Кекс)
11	Тесто (Қамыр)
12	Дрожжевое тесто (Ашытқы қамыры)
13	Джем (Джем)
14	Выпечка (Пісіру)
15	Йогурт (Йогурт)
16	Безглютеновый хлеб (Глютенсіз нан)
17	Рисовый пирог (Күріш бәліші)
18	Обжарка (Куыру)
19	Брожение (Ашыту)

САЛМАҚ

Салмақ түймесі нанның өлшемін таңдауға қызмет етеді. Дисплейдегі көрсеткі нанның қажетті мөлшерін көрсетуі үшін салмақ түймесін дәйекті түрде басыңыз: 500г немесе 750г. Нанның таңдалған мөлшеріне байланысты пісіру уақыты өзгеруі мүмкін екенін ескеріңіз.

Салмақты таңдау мүмкіндігі 1-9 және 16 бағдарламаларды орындау кезінде қол жетімді.

«+» ЖӘНЕ «-»

«+» Және «-» түймелері пісіру уақытын өзгерту және пісірудің басталуын кейінге қалдыру үшін қолданылады.

1-9, 11, 12, 16 бағдарламалар үшін бұл функция тек кейінге қалдыру режимін іске қосу үшін қол жетімді. 14, 15, 18, 19 бағдарламалар үшін функция тек пісіру уақытын орнату үшін қол жетімді. Түймелерді әр басу таңдалған пісіру бағдарламасына байланысты бағдарламаның жұмыс уақытын 1, 5, 10 немесе 30 минуттық қадаммен көбейтуге немесе азайтуға мүмкіндік береді.

10, 13, 17 бағдарламаларында бұл түймелер пайдаланылмайды.

ТҮСІ

Түс түймесі қыртыстың түсін таңдауға қызмет етеді. Дисплейдегі көрсеткі қыртыстың дұрыс түсін көрсетуі үшін түс түймесін дәйекті түрде басыңыз: ашық, орташа немесе қараңғы. Бұл функция 1-10, 14, 16 бағдарламалар үшін қол жетімді.

«СТАРТ/СТОП/ПАУЗА»

СТАРТ/СТОП/ПАУЗА (Бастау/тоқтату/кідірту) түймесі таңдалған пісіру бағдарламасын іске қосуға және тоқтатуға қызмет етеді. Бағдарламаны іске қосуды бастау үшін СТАРТ/СТОП/ПАУЗА түймесін бірінші рет басыңыз. Осыдан кейін нан пісіруші дыбыстық сигнал береді және пеш таңдалған

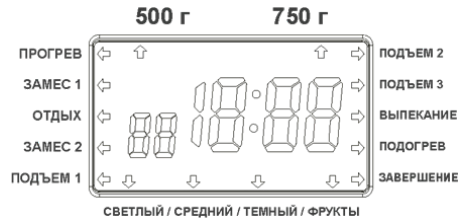
бағдарлама бойынша пісіруді бастайды.

Бағдарламаның орындалуын тоқтату үшін СТАРТ/СТОП/ПАУЗА түймесін шамамен 2 секунд басып тұрыңыз (дыбыстық сигнал шыққанша). Осыдан кейін пісіру процесін жалғастыру мүмкін болмайды – нан пісіру бағдарламаның бастапқы қондырғыларына оралады.

Бағдарламаны уақытша кідірту үшін СТАРТ/СТОП/ПАУЗА түймесін қысқаша басыңыз. Бағдарлама аяқталғанға дейінгі уақытты кері санау тоқтатылады, өнім кідірту режиміне өтеді. Сіз ингредиенттерді қоса аласыз. Пісіру процесін жалғастыру түймесін қайта басыңыз.

Пісіру процесі аяқталғаннан кейін құрылғыны өшіру үшін пернені 1 секунд басып тұрыңыз.

БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ДИСПЛЕЙІ



Сандық дисплейдің сол жағында таңдалған пісіру бағдарламасының реттік нөмірі 1-ден 19-ға дейін көрсетіледі.

Негізгі дисплей өрісіндегі Үлкен сандар бағдарлама аяқталғанға дейін қалған уақытты көрсетеді. Дисплейдің жоғарғы жағындағы көрсеткі қазіргі уақытта таңдалған бөлше өлшемін көрсетеді. Дисплейдің төменгі жағындағы ұқсас көрсеткі таңдалған қыртыстың түсін көрсетеді.

Дисплейдің сол немесе оң жағындағы көрсеткі бағдарламаның орындалу барысын көрсетеді және қазіргі уақытта орындалып жатқан әрекетті көрсетеді.

«ФРУКТЫ» («Жемістер») деген жазудың үстіндегі индикатор көрсеткісі кейбір бағдарламаларды орындау кезінде дыбыстық сигналмен бір уақытта пайда болады және бағдарламаны орындаудың осы кезеңінде қамырға қосымша ингредиенттерді (жемістер немесе жаңғақтар) қосуға болатындығын көрсетеді.

ПІСІРУДІҢ БАСТАЛУЫН КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ

Егер сізге нан пісіруді дереу бастау қажет болмаса, пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігін пайдалануға болады. Кейінге қалдыру уақыты + / - түймелерімен орнатылады. Кейінге қалдыру уақытын белгілеген кезде, нанның дайын болу уақытын белгілеңіз. Сіз орнататын

уақыт пісіру басталғанға дейін кейінге қалдыру уақытын және пісіру бағдарламасының жалпы орындалу уақытын қамтиды.

Пісіруді кейінге қалдыру мүмкіндігі 1-9, 11, 12.16 бағдарламалары үшін қол жетімді.

Алдымен пісіру бағдарламасын таңдап, қыртыстың түсін және нанның өлшемін орнатыңыз, содан кейін +/- түймелерімен кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз. + / - Батырмасын әр басу уақытты 10 минутқа өзгертеді. Пісіруді кейінге қалдыру уақытын жылдам өзгерту үшін тиісті түймені басып тұрыңыз. Егер сіз қажетті уақыт мәнін «өткізіп алсаңыз», уақытты өзгерту түймесін кері бағытта басыңыз. Максималды пісіру уақытын 15 сағатқа кешіктіруге болады.

Мысалы, сағат 20:30-да, ал сіз нанды таңертең сағат 7-де, яғни 10 сағат 30 минуттан кейін дайындауыңыз керек. Пісіру бағдарламасын таңдап, қыртыстың түсін және нанның өлшемін орнатыңыз, содан кейін дисплейдің оң жағында «10:30»жөрсеткішін көрсету үшін + / - түймелерін басыңыз. Содан кейін бағдарламаны іске қосу үшін СТАРТ/СТОП түймесін басыңыз. Дисплейде шам жыпылықтай бастайды. Уақыт келгенде, құрылғы іске қосылады, таңдалған бағдарламаға сәйкес пісіру уақытын кері санау басталады. Таңертең сағат 7-де нан пісіретін машинада дайын нан болады.

Назар аударыңыз:

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

ЖЫЛУДЫ САҚТАУ

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

1-9 және 16 бағдарламалардың жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигналдан кейін дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимі автоматты түрде қосылады (дисплейде бағдарлама нөмірі мен уақыты 0:00 қалады). Режим 60 минуттан кейін автоматты түрде өшеді, аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады. Жылуды сақтау функциясын өшіру үшін «Старт/Стоп/Пауза» түймесін дыбыстық сигналға дейін басып тұрыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін дайын өнімдерді пісіргеннен кейін бірден нан машинасынан алып тастау ұсынылады.

ПАРАМЕТРЛЕР ЖАДЫ

Нан пісіргіш тұрақты жаппен жабдықталған. Уақытша электр қуатын өшіру кезінде (15 минутқа дейін) барлық берілген параметрлер сақталады және кернеу берілген кезде бағдарламаның орындалуы тоқтау орнынан автоматты түрде жалғасады. Бұл жағдайда пісірудің жалпы уақыты электр қуатын өшіру уақытына артады. 15 минуттан артық қуат болмаған жағдайда, орнату қалпына келтіріледі және пісіру процесін қайта бастау

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

ҚОРШАҒАН ОРТА ТЕМПЕРАТУРАСЫ

Нан пісіргіш әр түрлі температурада жұмыс істей алады, бірақ өте жоғары температурада немесе керісінше өте төмен температурада дайындалған нанның дәмі мен мөлшері әр түрлі болады. Қоршаған ортаның оңтайлы температурасы 15°C-тан 34°C-қа дейін.

ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Ойықтары бар өлшеуіш шыныаяқ сұйықтық көлемін және ұн бөліктерін өзгертуге қызмет етеді. Толық стакан шамамен 160 г ұнға сәйкес келеді. Ингредиенттерді мөлшерлеу үшін екі көлемді (кіші және үлкен) өлшеуіш қасық қолданылады. Кішкентай көлем бір шай қасыққа, ал үлкен көлем бір ас қасыққа сәйкес келеді. Ілмек пісіруден илеу қалақтары алу үшін қолданылады. Нан машинасынан дайын нанды алып тастағанда, илеу пышағы өз осінен шығып, нанның ішінде қалуы мүмкін. Оны алу үшін жеткізілімге кіретін арнайы ілгекті пайдаланыңыз.

БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Құрылғыны қаптамадан алыңыз. Қалған орау қағазын алыңыз. Модельді және сериялық нөмірді көрсететін жапсырмадан басқа барлық жапсырмаларды құрылғының беттеріннен алыңыз. Өнімде сериялық нөмірдің болмауы сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.

Бірінші қолданар алдында құрылғы мен компоненттерді тазалаңыз. Тазалау және күтім бөлімін қараңыз. Құрылғыны жұмыс күйіне жинаңыз.

«Выпечка» («Пісіру») бағдарламасын орнатыңыз және бос нан пісіргішті 10 минут қайнатыңыз.

Нан пісіргішті алғаш қосқан кезде одан аздап түтін шығып, күйдірілген иіс пайда болуы мүмкін. Бұл ақаулық емес және жақын арада тоқтайды.

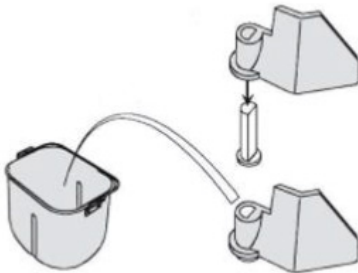
Нан пісіргішті өшіріп, оны қуат көзінен ажыратыңыз. Салқындағаннан кейін тазалауды тағы бір рет өткізіңіз. Бөлшектерді мұқият құрғатыңыз және құрылғы пайдалануға дайын болатындай етіп жинаңыз.

НАНДЫ ҚАЛАЙ ПІСІРУГЕ БОЛАДЫ

1. Пісіру табағын орнына қойып, оны тұтқадан ұстап, бекіту үшін аз күшпен сағат тілімен бұраңыз. Пішінді орнатқанда немесе алып тастағанда, оны құрылғының корпусының ішіне айналдыруға тырыспаңыз. Пішіннің зақымдануы болашақта жылу датчигінің дұрыс жұмыс істеуіне және пісіру сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін.



2. Илеу қалақшасын қалақ үшін оське бекітіңіз. Қамырдың пышақтың астына жабысып қалмас үшін тесікті ыстыққа төзімді маргаринмен толтыру ұсынылады, бұл сонымен қатар нанды пышақтан оңай алып тастауға көмектеседі.

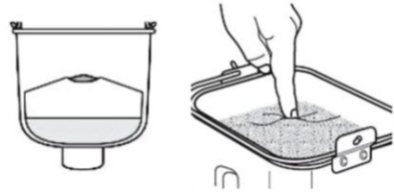


3. Ингредиенттерді пісірме табаққа салыңыз. Рецелпте көрсетілген тәртіпті ұстаныңыз. Әдетте алдымен су немесе басқа сұйық ингредиенттер (сүт) және/немесе жұмыртқа құйылады. Судың бөлме температурасы болуы керек (шамамен 25-35°C), өйткені судың тым жоғары температурасы қамырдың көтерілуіне теріс әсер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

Пісіруді кейінге қалдыру режимін қолданған жағдайда, тек құрғақ сүтті қолданыңыз, әйтпесе сүт пісіру басталғанға дейін қатып қалуы мүмкін. Сұйық Ингредиенттерге қант пен тұзды рецепт бойынша қатаң түрде қосыңыз. Қалған сұйық ингредиенттерді қосыңыз (бал, сироп, сірне және т.б.).



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



6. Қақпақты ақырын жауып, қуат ашасын электр розеткасына қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді, дисплейде бағдарлама нөмірі мен таймер пайда болады. Әдепкі бойынша: пісіру салмағы 750 г / Жер қыртысының түсі-средний (орташа) / бағдарлама- № 1 «Белый хлеб» (АҚ нан).
7. МЕНЮ түймесін басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
8. ЦВЕТ түймесін басу арқылы қыртыстың дұрыс түсін орнатыңыз. Бұл функция 1-10 және 14, 16 бағдарламалары үшін қол жетімді.
9. ВЕС түймесін басу арқылы нанның дұрыс өлшемін орнатыңыз. Бұл функция 1-9 және 16 бағдарламалар үшін қол жетімді.
10. Қажет болса, + / - түймелерімен пісіруді кейінге қалдыру уақытын орнатыңыз.
11. Нан пісіргіштің дайын екеніне көз жеткізіңіз (ингредиенттер жұктелген, бағдарлама нөмірі, нанның салмағы және қыртыстың түсі таңдалған, қажет болған жағдайда пісіруді кейінге қалдыру уақыты белгіленген). Пісіру процесін бастау үшін «Старт/Stop/ Пауза» (бастау/тоқтату/кідірту) пернесін басыңыз (дыбыстық сигнал естіледі, бағдарлама аяқталғанға дейін кері санақ басталады). Пісіру кезінде қақпақтағы желдеткіштен бу шығуы мүмкін. Солай болуы керек.

Назар аударыңыз!

Нан машинасын іске қосқаннан кейін ингредиенттерді араластыру басталады. Бағдарлама бірінші араластыру кезінде аралықты автоматты түрде

орната алады-2 минут. 2 минуттан кейін кідірту режимі қосылады, содан кейін қайта араластыру режимі қосылады. Егер кейбір ингредиенттер жеткіліксіз болса, мысалы, су-дыбыстық сигнал шығады.

12. Кейбір бағдарламаларды орындау барысында дисплейде «фрукты» (жемістер) индикаторы пайда болады (дыбыстық сигналмен бір уақытта). Егер сізге жемістер немесе жаңғақтар қосу қажет болса-қақпақты ашып, көрсетілген ингредиенттерді пісіру контейнеріне салыңыз. Егер мұндай қажеттілік болмаса, бұл қадамды өткізіп жіберіңіз.
13. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін кері санақ аяқталады, дисплейде «0:00» сандары пайда болады, дыбыстық сигнал шығады.
14. Жылуды сақтау. 1-9 және 16 бағдарламалардың жұмысы аяқталғаннан кейін дыбыстық сигналдан кейін дайын тағамның температурасын ұстап тұру режимі автоматты түрде қосылады (дисплейде бағдарлама нөмірі мен уақыты 0:00 қалады). Режим 60 минуттан кейін автоматты түрде өшеді, аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады. Жылуды сақтау функциясын өшіру үшін дыбыстық сигнал пайда болғанша «Старт/Стоп/Пауза» (бастау/тоқтату/кідірту) түймесін басып тұрыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін дайын өнімдерді пісіргеннен кейін бірден нан машинасынан алып тастау ұсынылады.
15. Өнімді өшіру үшін «Старт/Стоп/Пауза» пернесін басыңыз. Қуат сымын электр желісінен ажыратыңыз.
16. Қақпақты ашыңыз, содан кейін пеш қолғаптарын пайдаланып, пісірме табақтың тұтқасын мықтап ұстаңыз, табаны сағат тіліне қарсы сәл бұраңыз, табаны тігінен жоғары қарай ақырын тартыңыз және оны нан пісіргіштен шығарыңыз.

Назар аударыңыз:

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

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

Ескертпелер:

Нан пісіретін машинаның дизайны пісіруді ыдыстан шығарғаннан кейін, көп жағдайда илеу пышағы табаның ішіндегі осьте қалуы керек деп болжайды. Егер бұл орын алмаса және ол нанда қалса, онда нанды

кесер алдында, жинақта берілген ілгекті пайдаланып, нанның астыңғы жағында жасырылған илеу қалақшасын іліп, нанның шығарыңыз. Бұл қауау емес.

Нан өте ыстық, пышақты ешқашан қолыңызбен шығармаңыз.

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

БРЕКШЕ НҰСҚАУЛАР

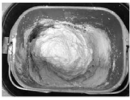
- №10 «Кекс» бағдарламасы қамыр илеу және пісіру кезеңдерін қарастырады. Бұл бағдарламада тестті көтеру үшін уақыт шығындары қарастырылмаған. Бұл бағдарламаны таңдағанда, рецепт бойынша барлық ингредиенттерді нан пісіретін контейнерге салу керек. Қажет болса, қыртыстың түсін таңдауға болады. Бұл бағдарламада салмақты таңдау, кейінге қалдыру және пісіру уақыты функциялары қол жетімді емес.
- №11 «Тесто» (қамыр) бағдарламасы қамырды илеу сатысын ғана қарастырады. Бұл бағдарламада қамырды көтеру және пісіру кезеңі қарастырылмаған. Бұл бағдарламаны қосқан кезде рецепт бойынша ингредиенттерді нан пісіретін контейнерге салу керек. Қажет болса, басқару тақтасындағы «+» және «-» түймелерін пайдаланып кейінге қалдыру уақытын таңдауға болады. Салмақты, қыртыстың түсін және уақытты таңдау мүмкіндіктері қол жетімді емес.
- №12 «Дрожжевое тесто» (ашытқы қамыры) бағдарламасы Илеу кезеңдерін және қамырды көтеруге кететін уақытты қарастырады. Бұл бағдарламада пісіру қарастырылмаған. Бұл бағдарламаны қосқан кезде рецепт бойынша ингредиенттерді нан пісіретін контейнерге салу керек. Қажет болса, басқару тақтасындағы «+» және «-» түймелерін пайдаланып кейінге қалдыру уақытын таңдауға болады. Салмақты, қыртыстың түсін және уақытты таңдау мүмкіндіктері қол жетімді емес.
- №14 «Выпечка» (пісіру) бағдарламасы тек пісіру кезеңін қарастырады. Қамырды илеу және көтеру кезеңдері қарастырылмаған. Бұл бағдарламаны таңдағанда, дайын қамырды пайдалану керек. Қажет болса, қыртыстың түсі мен пісіру уақытын таңдауға болады. Бұл бағдарламада салмақ таңдау және кейінге қалдыру функциялары қол жетімді емес.
- №15 «Йогурт» бағдарламасы белгілі бір уақыт ішінде 36°C температураны ұстап тұруды қамтамасыз етеді. Бұл бағдарламада илеу, қамырды көтеру және пісіру кезеңдері қарастырылмаған. Бұл бағдарламаны қосқан кезде рецепт бойынша ингредиенттерді нан пісіретін контейнерге

салу керек. Қажет болса, пісіру уақытын таңдауға болады. Бұл бағдарламада салмақты, қыртыстың түсін және кейінге қалдыру функциялары қол жетімді емес.

- Бағдарламаларда № 13, №17, №18, №19 салмақты таңдау, қыртыстың түсі және кейінге қалдыру функциялары қарастырылмаған (процестердің жеке сипаттамасы үшін «процестердің сипаттамасы және температура режимі»кестесін қараңыз).

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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



Артық су



Судың жетіспеушілігі



Дұрыс қатынас

Тым көп су қосылғанда, қамыр соншалықты жұмсақ болады, оны дөңгелектеу мүмкін емес және жабысқақ болады. Бұл жағдайда нан қатты және тегіс немесе өрескел бетімен және серпімді емес құрылымымен шығады.

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

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

Нан пісіргішті электр желісінен ажыратып, тазаламас бұрын суытыңыз.

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

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

Өлшеуіш шыныаяқ пен қасықты ыстық сабынды сумен жуыңыз, құрғатыңыз.

Пісіруге арналған табақ

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

Илеуге арналған қалақ

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

Пісіруге арналған табаны және илеу қалақшасын ыдыс жуғыш затпен жууға болады.

Қақпақ және қарау терезесі

Қақпақтың ішкі және сыртқы беттерін сәл дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Корпус

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

НАН ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ИНГРЕДИЕНТТЕР

Нан ұны

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

Кәдімгі ұн

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

Тұтас бидай ұны

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

Қара бидай ұны

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

Торт ұны

Кәдімгі ұн-бұл жұмсақ бидай ұны мен төмен

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

Жүгері ұны және сұлы ұны

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

Қант

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

Ашытқы

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

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

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

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

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

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

1. Жарты кесе жылы суды (30-40°C) өлшеуіш шыныаяққа құйыңыз.
2. Бір шай қасық қантты стаканға салып, араластырыңыз, содан кейін үстіне 2 шай қасық ашытқы құйыңыз.
3. Өлшеуіш шыныаяқты жылы Жерге шамамен 10 минут қойыңыз. Суға кедергі жасамаңыз.

4. Көбік толық стаканға дейін көтерілуі керек. Әйтпесе, ашытқы өлі немесе белсенді емес.

Тұз

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

Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның құрылымын жақсартып алады, нанды қоректік және көлемді етеді, жұмыртқаны сындырып, біртекті массаға айналдыру керек.

Пісіру майы, май және өсімдік майы

Пісіру майы нанды жұмсақ етіп, сақтау мерзімін ұзарта алады. Сары майды қолданар алдында еріту немесе кішкене бөліктерге кесу керек.

Пісіру ұнтағы

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

Пісіру содасы

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

Су және басқа сұйық ингредиенттер

Су-нан дайындаудың негізгі ингредиенті. Суды 20-25°C температурада қолданған дұрыс (бағдарламадан басқа Быстрый хлеб - Жылдам нан - ультра жылдам, - суды 45-50°C температурада пайдалану қажет болғанда). Суды жаңа сүтпен немесе 2% құрғақ сүт қосылған сумен алмастыруға болады, бұл нанның хош иісі мен қытырлақ түсін жақсартады. Кейбір рецептер нанға алма, апельсин немесе лимон сияқты дәм беру үшін шырын қосуды қамтиды.

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІҢ КӨЛЕМІН ӨЛШЕУ

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

Сұйық ингредиенттерді өлшеу

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

Құрғақ ингредиенттерді өлшеу

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

Ингредиенттерді қосу реті

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

АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Белый хлеб - АҚ нан-бидай ұнынан нан пісіру үшін қолданылады.
2. Сладкий хлеб - Тәтті нан-тәтті нан пісіруге ұсынылады. Ол ұзағырақ көтерілу кезеңімен ерекшеленеді.
3. Хлеб на закваске - Ашытқы наны-ашытқы қосылмаған ашытқы негізіндегі нанды пісіру үшін ұсынылады.
4. Французский хлеб - Француз наны-қытырлақ қыртысы бар үлпілдек АҚ нан пісіру үшін қолданылады.
5. Цельнозерновой хлеб - Тұтас дәнді нан-құрамында дәні бар ұннан нан жасау үшін қолданылады. Бағдарлама илеу алдында ингредиенттерді қыздырады, осылайша дәндер суды сіңіреді. Кейінге қалдыру мүмкіндігін пайдалану ұсынылмайды. Дәнді ұн нандары әдетте кішірек және тығызырақ болады.

6. Быстрый хлеб - Жылдам нан-нанды тездету үшін қолданылады.
7. Выпечка без сахара - Қантсыз пісіру-қант қоспай пісіру үшін қолданылады.
8. Мультизерновой хлеб - Көп дәнді нан-құрамында дәннің бірнеше түрі бар ұннан нан жасау үшін қолданылады.
9. Молочный хлеб - Сүт наны-сүт қосылған нан пісіруге ұсынылады.
10. Кекс - Кекстер-әр түрлі қоспалармен тәтті тоқаштар жасау үшін ұсынылады.
11. Тесто - Қамыр-қамырға арналған ингредиенттерді араластыру үшін қолданылады. Бағдарлама тек қамырды дайындау үшін жүзеге асырылады. Бұл бағдарламаны орындау кезінде пісіру кезеңі болмайды.
12. Дрожжевое тесто - Ашытқы қамыры-ашытқы қосылған қамыр ингредиенттерін араластыру үшін қолданылады. Пісіруге болмайтын бағдарлама.
13. Джем-үйдегі джем мен джем жасау үшін ұсынылады.
14. Выпечка - Пісіру-печенье, кекстер және басқа да дайын қамырдан жасалған бұйымдар жасау үшін, сондай-ақ пісірілмеген нанды дайындау үшін ұсынылады.
15. Йогурт-ашытқымен сүтті жылыту және табиғи йогурт жасау үшін қолданылады.
16. Безглютеновый хлеб - Глютенсіз нан-глютенсіз ұннан (күріш, жүгері, қарақұмық) нан пісіру үшін қолданылады.
17. Рисовый пирог - Күріш торты-глютинді күріш пен күріш торттарын жасау үшін қолданылады.
18. Обжарка - Қуыру-жержаңғақ, соя, Бадам және басқа жаңғақтарды қуыру үшін қолданылады.
19. Брожение - Ашыту-қамырды жеке рецепт бойынша ашыту үшін қолданылады. Бұл процесс дайын пісірудің дәмі мен дәмін жақсартуға мүмкіндік береді.

ӘР ТҮРЛІ БАҒДАРЛАМАЛАР ҮШІН ҰСЫНЫЛАТЫН РЕЦЕПТЕР

1. БЕЛЫЙ ХЛЕБ - АҚ НАН

Стандартты рецепт

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	3 сағат 6 мин	3 сағат 11 мин
Ингредиенттер		
Су	160 мл	240 мл
Қант	1 ас қасық	2 ас қасық
Май	2 ас қасық	2 ас қасық

Пайдаланушы нұсқаулығы

Тұз	½ шай қасық	½ шай қасық
Ұн	300 г	400 г
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық

Бал мен жаңғақ қосылған нан

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Ингредиенты		
Су	260 мл	330 мл
Бидай ұны	400 г	500 г
Тұз	1+2/3 шай қасық	2 шай қасық
Қант	1+2/3 шай қасық	2 ас қасық
Құрғақ сүт	1+2/3 шай қасық	2 ас қасық
Сары май	1+2/3 шай қасық	2 ас қасық
Бал	1+2/3 шай қасық	2 ас қасық
Кептірілген жемістер туралған	40 г	60 г
Жаңғақтар туралған	20 г	40 г
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	1½ шай қасық

Ірімшік наны

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Ингредиенттер		
Су	260 мл	330 мл
Бидай ұны	400 г	500 г
Тұз	1+2/3 шай қасық	2 шай қасық
Қант	1+2/3 шай қасық	2 ас қасық
Өсімдік майы	1+2/3 шай қасық	2 ас қасық
Үгітілген ірімшік	4 ас қасық	5 ас қасық
Ұсақталған сарымсақ	1 ас қасық	1¼ ас қасық
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық	1½ шай қасық

2. СЛАДКИЙ ХЛЕБ - ТӘТТИ НАН

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	2 сағат 54 мин	2 сағат 59 мин
Ингредиенттер		
Су	160 мл	240 мл
Қант	4 ас қасық	6 ас қасық

Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық	1/2 шай қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Ұн	300 г	400 г
Ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

3. ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ - АШЫТЫЛҒАН НАН

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	6 сағат 34 мин	6 сағат 44 мин
Ингредиенттер		
Су	160 мл	200 мл
Қант	1 ас қасық	1 ас қасық
Өсімдік майы	1 ас қасық	1 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық	3/4 шай қасық
Ұн	275 г	350 г
Ашытқы	9 ас қасық	11 ас қасық

4. ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ - ФРАНЦУЗ НАНЫ

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	3 сағат 09 мин	3 сағат 19 мин
Ингредиенттер		
Су	200 мл	260 мл
Қант	1 ас қасық	1 ас қасық
Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық	1/2 шай қасық
Құрғақ сүт	1 ас қасық	2 ас қасық
Ұн	300 г	400 г
Ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық

5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ - ДӘНДІ НАН

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	3 сағат 08 мин	3 сағат 18 мин
Ингредиенттер		
Су	210 мл	280 мл
Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық	1 шай қасық
Бидай ұны	150 г	200 г
Тұтас бидай ұны	150 г	200 г

Қант	2 ас қасық	3 ас қасық
Ашытқы	1 шай қасық	1 ас қасық

6. БЫСТРЫЙ ХЛЕБ - ЖЫЛДАМ НАН

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	1 сағат 33 мин	1 сағат 38 мин
Ингредиенттер		
Су (40-50°C)	180 мл	240 мл
Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық	1/2 шай қасық
Ұн	280 г	375 г
Қант	1 ас қасық	2 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Ашытқы	2 шай қасық	3 шай қасық

7. ВЫПЕЧКА БЕЗ САХАРА - ҚАНТСЫЗ ПІСІРУ

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	3 сағат 04 мин	3 сағат 11 мин
Ингредиенттер		
Су	120 мл	180 мл
Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	3/4 шай қасық	1 шай қасық
Ұн	280 г	375 г
Жұмыртқа	1 дана	1 дана
Ксилит	3 ас қасық	4 ас қасық
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық

8. МУЛЬТИЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ - КӨП ДӘНДІ НАН

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	3 сағат 00 мин	3 сағат 07 мин
Ингредиенттер		
Су	120 мл	170 мл
Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық	3/4 шай қасық
Тұтас бидай ұны	50 г	85 г
Сұлы ұны	50 г	75 г
Бидай ұны	200 г	250 г
Жұмыртқа	1 дана	1 дана

Ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық
--------	-------------	-------------

9. МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ - СҮТ НАНЫ

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	2 сағат 59 мин	3 сағат 06 мин
Ингредиенттер		
Су	120 мл	180 мл
Май	2 ас қасық	2 ас қасық
Қант	2 ас қасық	3 ас қасық
Ұн	280 г	375 г
Тұз	1/2 шай қасық	3/4 шай қасық
Жұмыртқа	1 шт.	1 шт.
Құрғақ сүт	2 ас қасық	3 ас қасық
Ашытқы	1 шай қасық	1 шай қасық

10. КЕКС - КЕКСТЕР

Пісіру уақыты	1 сағат 33 мин
Ингредиенттер	
Жұмыртқа	4 дана
Сары май	100 г
Қант	150 г
Бидай ұны	380 г
Тұз	1 шай қасық
Сода	3,5 г

11. ТЕСТО - ҚАМЫР

Бұл бағдарлама үшін салмақты, қыртыстың түсін және пісіру уақытын таңдау мүмкіндігі жоқ.

Стандартты рецепт

Пісіру уақыты	23 мин
Ингредиенттер	
Су	280 мл
Өсімдік майы*	2 ас қасық
Жұмыртқа*	2 дана
Тұз*	1 шай қасық
Қант*	1 ас қасық
Бидай ұны	4 өлшеуіш шыныаяқ

*- дәміне қарай көбейтуге болады

Тұшпара қамыры

Ингредиенттер	
Су	210 мл
Жұмыртқа	1 дана
Тұз	1/2 шай қасық
Бидай ұны	450 г

Үйдегі кеспе қамыры

Ингредиенттер	
Су	110 мл
Жұмыртқа	3 дана
Тұз	1/2 шай қасық
Бидай ұны	450 г

Қылшық ағашына арналған қамыр

Ингредиенттер	
Сүт	130 мл
Ром (коньяк)	2 ас қасық
Жұмыртқаның сарысы	3 дана
Қаймақ	1 ас қасық
Тұз	1/2 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Бидай ұны	450 г

12. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО - АШЫТҚЫ ҚАМЫРЫ

Бұл бағдарлама үшін салмақты, қыртыстың түсін және пісіру уақытын таңдау мүмкіндігі жоқ.

Стандартты рецепт

Пісіру уақыты	1 сағат 24 мин
Ингредиенттер	
Су	240 мл
Өсімдік майы	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	1 ас қасық
Ұн	3 өлшеуіш шыныаяқ
Ашытқы	1 ас қасық

Пицца қамыры

Ингредиенттер	
Су	200 мл
Аз кремді	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық

Қант	1 ас қасық
Бидай ұны	300 г
Құрғақ ашытқы	1/2 шай қасық

Бел арналған қамыр

Ингредиенттер	
Сүт	320 мл
Маргарин	50 г
Жұмыртқа	1 дана
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	1/2 ас қасық
Бидай ұны	500 г
Құрғақ ашытқы	1¼ шай қасық

Қара бидай қамыры

Ингредиенттер	
Су	400 мл
Жұмыртқа	1 дана
Тұз	1/4 шай қасық
Қант	1½ ас қасық
Бидай ұны	150 г
Қара бидай ұны	260 г
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Сухие дрожжи	1¼ ч. ложки

Құймақ қамыры

Ингредиенттер	
Сүт	160 мл
Жұмыртқа	1 дана
Өсімдік майы	1 ас қасық
Тұз	¼ шай қасық
Қант	1½ ас қасық
Бидай ұны	150 г
Құрғақ ашытқы	1 шай қасық
Мейіз	1 ас қасық

13. ДЖЕМ

Бұл бағдарлама үшін салмақты, қыртыстың түсін және пісіру уақытын таңдау мүмкіндігі жоқ.

Пісіру уақыты	1 сағат 05 мин
Ингредиенттер	
Қант	300 г

Апельсин	600 г
Желатин	50 г

14. ВЫПЕЧКА - ПІСІРУ

Барлық ингредиенттерді миксермен жақсылап шайқаңыз және қалыпқа салыңыз.

Бұл бағдарлама үшін пісіруді кейінге қалдыру және салмақ таңдау мүмкіндіктері жоқ.

Пісіру уақыты мен қыртыстың түсін таңдау мүмкіндіктері бар.

Ингредиенттер	
Жұмыртқа	3 дана
Қант	½ өлшеуіш шыныаяқ
Бидай ұны	½ өлшеуіш шыныаяқ
Еріген сары май	¾ ас қасық
Қант	1 ас қасық

15. ЙОГУРТ

Ескерту: әдепкі пісіру уақыты - 8 сағат 00 мин. пісіру уақытын таңдау мүмкіндігі бар. Пісіруді кейінге қалдыру, қыртыстың түсі мен салмағын таңдау мүмкіндіктері жоқ.

Ингредиенттер	
Сүт	350 мл
Йогурт	50 мл
Қант	3 ас қасық

16. БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ - ГЛЮТЕНСІЗ НАН

Пісіру салмағы	500 г	750 г
Пісіру уақыты	2 сағат 40 мин	2 сағат 45 мин
Ингредиенттер		
Су	140 мл	190 мл
Май	2 ас қасық	2½ ас қасық
Қант	1+1/3 ас қасық	1½ ас қасық
Тұз	2/3 шай қасық	3/4 шай қасық
Глютенсіз ұн	1¼ өлшеуіш шыныаяқ	½ өлшеуіш шыныаяқ
Жүгері ұны	¼ өлшеуіш шыныаяқ	½ өлшеуіш шыныаяқ
Жұмыртқа	1 дана	1 дана
Құрғақ ашытқы	1½ шай қасық	1½ шай қасық

17. РИСОВЫЙ ПИРОГ - КҮРІШ ТОРТЫ

Ингредиенттер	
Жабысқақ күріш	250 г

Су немесе сүт	300 мл
---------------	--------

Кеңестер:

А) жабысқақ күрішті 30 минут бұрын сумен жабыңыз.
Б) дәміне қарай қант, жаңғақ және т. б. қосыңыз.

Ескерту: әдепкі пісіру уақыты - 1 сағат 15 мин. пісіру уақытын таңдау, пісіруді кейінге қалдыру, қыртыстың түсі мен салмағын таңдау мүмкіндігі жоқ.

18. ОБЖАРКА - ҚУЫРУ

Ингредиенттер	
Жержаңғақ	500 г
Соя бұршақтары	400 г

Кеңестер:

Бұл функция жержаңғақ, соя, Бадам және басқа жаңғақтарды қуыру үшін қолданылады. Жаңғақтардың көлеміне байланысты қажетті уақытты белгілеңіз. Әдепкі пісіру уақыты-30 минут. Пісіру уақытын таңдау мүмкіндігі 1 минуттан 2 сағат 00 минутқа дейін қол жетімді. (1 мин қадам). Пісіруді кейінге қалдыру, қыртыстың түсі мен салмағын таңдау мүмкіндіктері жоқ.

19. БРОЖЕНИЕ - АШЫТУ

Бұл функция қамырды жеке рецепт бойынша ашыту үшін қолданылады. Бұл процесс дайын пісірудің дәмі мен дәмін жақсартуға мүмкіндік береді. Әдепкі пісіру уақыты-30 минут. 10 минуттан 4 сағат 00 минутқа дейінгі уақытты таңдау мүмкіндігі бар. (5 минуттық қадам). Пісіруді кейінге қалдыру, қыртыстың түсі мен салмағын таңдау мүмкіндіктері жоқ.

Пісіру бойынша кеңестер:

Қамырды №11 «Тесто» (қамыр) бағдарламасы бойынша дайындаңыз. Содан кейін №19 «Брожение» (Ашыту) бағдарламасын қосыңыз, қажетті уақытты таңдаңыз. Бағдарлама аяқталғаннан кейін №14 «Выпечка» (пісіру) режимін қосыңыз, қажетті пісіру уақытын таңдаңыз.

ҚОСЫМША РЕЦЕПТТЕР

«Сарымсақ наны»

Ингредиенттер:

Құрғақ ашытқы - 0,5 ас қасық
Бидай ұны - 600 гр.
Су немесе сүт-250 мл (су мен сүт қоспасын қолдануға болады)
Жұмыртқа - 1 дана
Қант - 2 шай қасық.
Тұз - 2 шай қасық.
Зәйтүн майы - 2 ас қасық. л.
Сарымсақ - 4 түйір

Орегано - 0,5 шай қасық.
Насыбайгүл - 0,5 шай қасық.

Пісіру сипаттамасы:

1. Бөлек ыдыста бірдей жылы сумен сұйылтылған жылы сүтті және ұсақталған ашытқыны араластырыңыз. Алдымен қақпақпен немесе сүлгімен жауып, жылы жерде 15 минутқа қалдырыңыз.
2. Жұмыртқа мен сарымсақ, зәйтүн майы, тұз, қант, дәмдеуіштерді қосыңыз.
3. Нан пісіретін ыдысқа қамыр қосыңыз, содан кейін еленген ұнды қосыңыз.
4. Нан пісіргішті қосыңыз, «Белый хлеб» (АҚ нан) режимін таңдаңыз, салмағын 900 г және қалаған қыртыстың түсін орнатыңыз. «Старт» (Бастау) түймесін басыңыз.
5. Нанның аяқталуын күтіңіз. Оны қалыптан абайлап алып тастаңыз және оны сүлгінің астына 30 минутқа қалдырыңыз.

«Айранға арналған пирог қамыры»

Ингредиенттер:

Бидай ұны - 650 гр.
Кремді Маргарин - 60 гр.
Түйіршіктелген қант - 3 ас қасық
Құрғақ ашытқы - 7 гр.
Тұз - 1,5 шай қасық.
Айран - 250 мл.
Өсімдік майы - 2 ас қасық
Жұмыртқа - 2 дана.
Қамырдың пісіру ұнтағы - 1 шай қасық.

Пісіру сипаттамасы:

1. Нан пісіретін контейнерге алдын ала қыздырылған айранның қажетті мөлшерін құйыңыз.
2. Жұмыртқаны қосыңыз.
3. Содан кейін өсімдік майының қажетті мөлшерін, сондай-ақ алдын ала еріген маргаринді құйыңыз.
4. Содан кейін тұз, еленген бидай ұны мен пісіру ұнтағының қажетті мөлшерін, қантты қосыңыз. Соңында құрғақ ашытқыны қосыңыз.
5. Нан машинасының ыдысын құрылғыға орнатыңыз. Бақылау тақтасында №12 бағдарламаны орнатыңыз «Дрожжевое тесто» (Ашытқы қамыры) Нан машинасының қақпағын жауып, «Старт/Стоп/Пауза» (бастау/тоқтату/кідірту) түймесін басыңыз.
6. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін нан пісіруші қамырдың дайындығы туралы хабарлайтын дыбыстық сигнал шығарады. Құрылғының қақпағын ашыңыз. Дайын қамырды ақырын алып тастаңыз және сүйікті рецепттеріңізге сәйкес пирогтарды дайындауды бастаңыз.

«Мүкжидек соусы»

Ингредиенттер:

Мүкжидек - 3 кесе
Бір апельсин қабығы,
Қант - 1 кесе
Апельсин шырыны - 0,5 кесе
Қызыл шарап - 0,5 кесе

Пісіру сипаттамасы:

1. Нан пісіретін табаға мүкжидек, апельсин қабығы, қант, апельсин шырыны, қызыл шарап құйып, №13 «Джем» бағдарламасын таңдаңыз.
2. Пісіру аяқталғаннан кейін ыстық тұздықты зарарсыздандырылған банкаларға құйып, тоңазытқышта сақтаңыз.

«Таңқурай джемі»

Ингредиенттер:

Таңқурай - 500 гр.,
Түйіршіктелген қант - 130 гр.,
Лимон шырыны - 1 ас қасық.

Пісіру сипаттамасы:

1. Нан пісіретін табаға таңқурай салыңыз, түйіршіктелген қант себіңіз және лимон шырынын қосыңыз. № 13 «Джем» бағдарламасын қосыңыз.
2. Пісіру аяқталғаннан кейін джемді зарарсыздандырылған банкаларға құйып, тоңазытқышта сақтаңыз.

БАҒДАРЛАМАЛАР КЕСТЕСІ

Бағдарлама	Салмағы (г)	Қарыстың түсі	Кейіне қалдыру	Завес 1 (Шеу 1)	Отлас 2 (Демалыс)	Завес 2 (Шеу 2)	Температура 1 (Көтеру)	Полымен 2 (Көтеру)	Температура 3 (Көтеру)	Выпекание (Пісіру)	Жылы уақыт	Температура			Полымен 1, 2, 3 (1, 2, 3 көтеру)	Толдырар және 1 (Бақылау сәтін 1)	Пісіру уақыты таңдау
												Қарыстың түсі (Сырт (Ашық түсі))	Сырт (Ашық түсі)	Сырт (Ашық түсі)			
1. Бейлі хлеб (Ақ нан)	500	+	+	7 мин	1 мин	25 мин	58 мин	25 мин	50 мин	45 мин	3 сағат 06 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	-
	750									50 мин	3 сағат 11 мин						
2. Сладкий хлеб (Татті нан)	500	+	+	6 мин	1 мин	24 мин	50 мин	25 мин	45 мин	48 мин	2 сағат 54 мин	99°C	108°C	117°C	30°C ±2°C	+	-
	750									53 мин	2 сағат 59 мин						
3. Хлеб на закваске (Ашытылған нан)	500	+	+	10 мин	10 мин	22 мин	2 ч 30 мин	1 сағат 35 мин	2 сағат 30 мин	50 мин	6 сағат 34 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	-
	750									1 сағат 00 мин	6 сағат 44 мин						
4. Французский хлеб (Француз наны)	500	+	+	5 мин	5 мин	22 мин	58 мин	1 сағат 25 мин	49 мин	48 мин	3 сағат 09 мин	117°C	126°C	132°C	30°C ±2°C	+	-
	750									58 мин	3 сағат 19 мин						
5. Цельнозерновой хлеб (Тұтақ ақыл нан)	500	+	+	5 мин	3 мин	25 мин	50 мин	25 мин	49 мин	55 мин	3 сағат 08 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	-
	750									1 сағат 05 мин	3 сағат 15 мин						
6. Быстрый хлеб (Жылдам нан)	500	+	+	3 мин	-	17 мин	-	-	28 мин	45 мин	1 сағат 33 мин	111°C	120°C	129°C	30°C ±2°C	+	-
	750									50 мин	1 сағат 38 мин						
7. Выпечка без сахара (Қантсыз пісіру)	500	+	+	5 мин	2 мин	20 мин	58 мин	1 сағат 25 мин	49 мин	48 мин	3 сағат 04 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	-
	750									55 мин	3 сағат 11 мин						
8. Мультизерновой хлеб (Мультизерновалық нан)	500	+	+	5 мин	2 мин	22 мин	48 мин	1 сағат 25 мин	53 мин	48 мин	3 сағат 00 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	-
	750									55 мин	3 сағат 07 мин						
9. Мясной хлеб (Сүт наны)	500	+	+	3 мин	1 мин	24 мин	48 мин	1 сағат 25 мин	53 мин	48 мин	2 сағат 59 мин	105°C	115°C	123°C	30°C ±2°C	+	-
	750									55 мин	3 сағат 06 мин						
10. Кекс	-	+	-	5 мин	-	18 мин	-	-	-	1 сағат 10 мин	3 сағат 33 мин	101°C	104°C	107°C	-	-	-
11. Тесто (Қалың)	-	-	+	3 мин	-	20 мин	-	-	-	-	23 мин	-	-	-	30°C	-	-
12. Дрожжевое тесто (Ашытық қалыңар)	-	-	+	3 мин	-	20 мин	-	51 мин	10 мин	-	1 сағат 24 мин	-	-	-	30°C +/±2°C	-	-
13. Джем	-	-	-	-	-	5 мин	-	-	10 мин	50 мин	1 сағат 06 мин	-	-	-	30°C +/±2°C	-	-
14. Выпечка (Пісіру)	-	+	-	-	-	-	-	-	-	10 мин	10 мин	105°C	115°C	123°C	-	-	10 мин – 1 сағат 10 мин
15. Йогурт	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,00 сағат – 13,00 сағат
16. Бездрожжевой хлеб (Глигозет нан)	500	+	+	7 мин	3 мин	20 мин	10 мин	30 мин	1 сағат 00 мин	30 мин	3 сағат 40 мин	106°C	109°C	112°C	-	+	-
	750									35 мин	2 сағат 45 мин						
17. Рыбный пирог (Қурып бөліні)	-	-	-	45 мин	-	15 мин	-	-	-	15 мин	1 сағат 15 мин	-	120°C	-	-	-	-
18. Обжарка (Жыру)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	125°C	-	-	-	1 мин – 2,00 сағат
19. Брожение (Ашыту)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10 мин – 4,00 сағат

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулық	Себебі	Жою әдісі
Нан пешінің жұмысындағы ақаулар		
Өнім ұнды араластырмайды.	Құрылғы электр желісінен ажыратылған /«Старт/Стоп/Пауза» батырмасы басылмаған.	Қуат қосылымын тексеріңіз/«Старт/Стоп/Пауза» түймесін басыңыз.
	Пісіруді кейінге қалдыру режимі қосылды.	Индикатордағы ақпаратты тексеріңіз, нұсқаулыққа сәйкес әрекет етіңіз.
	Бөлшектердің зақымдануы.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Жұмыс кезінде ерекше дыбыс.	Ингредиенттердің ұсақ бөлшектерінің болуы.	-
	Пісіру ыдысы дұрыс орнатылмаған.	Пісіру контейнерін дұрыс орнатыңыз.

Пісіру кезінде қақпақтың астынан немесе желдеткіш саңылаулардан түтін шығады.	Кейбір ингредиенттер Қыздыру элементіне немесе пісірме табақтың сыртқы бетіне жабысып қалды.	Нан пісіргішті желіден ажыратып, қыздыру элементін және/немесе пісіру табағын тазалаңыз. Өзіңізді күйдіріп алмау үшін абай болыңыз.
	Бірінші рет қолданған кезде: қыздыру элементінің бетінде май қалды.	Бірінші рет қолданған кезде: бұл ақаулық емес және жақын арада жойылады.
Нан ортасында батып, түбінде дымқыл болды.	Нан пісіргеннен кейін және жылуды сақтау режимінен кейін нан пісіргіште тым ұзақ болды.	Жылуды сақтау режимінің аяқталуын күтпестен нанды алыңыз.
Нанды алу өте қиын.	Илеу пышағы пісіру табағындағы оське мықтап жабысып қалды.	Келесі жолы қамырдың пышақтың астына және оське жабысып қалмас үшін пышақтың саңылауын ыстыққа төзімді маргаринмен толтырған жөн.
Біркелкі емес илеу және нашар пісірілген нан.	Бағдарлама дұрыс таңдалмаған.	Бағдарламаны дұрыс таңдаңыз.
	Бағдарламаны орындау кезінде «Старт/Стоп/Пауза» батырмасы басылды.	Барлық ингредиенттерді қалыптан алыңыз. Бағдарламаны жаңа ингредиенттермен қайта іске қосыңыз.
	Бағдарламаны орындау кезінде қақпақ бірнеше рет ашылды.	Ингредиенттерді қосу қажет болса, қақпақты жиі және қажетсіз ашпаңыз. Ингредиенттерді қосқаннан кейін қақпақтың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз.
	Бағдарламаны орындау кезінде электр қуаты ұзақ уақытқа өшіп қалды.	Барлық ингредиенттерді қалыптан алыңыз. Бағдарламаны жаңа ингредиенттермен қайта іске қосыңыз.
	Илеу пышағының қозғалысы бұғатталған.	Пышақтың қозғалысы дөңдермен немесе дөңдермен бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз. Пісіру табағын алыңыз және осыған айналғанына көз жеткізіңіз. Егер олай болмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
LED индикаторы "E00" көрсетеді.	Өнімнің температурасы -10°C-тан төмен.	Құрылғыны -10°C-тан +50°C-қа дейінгі температурада пайдалануға рұқсат етіледі.
LED индикаторы "E01" көрсетеді.	Өнімнің температурасы +50°C жоғары.	Құрылғыны -10°C-тан +50°C-қа дейінгі температурада пайдалануға рұқсат етіледі.

LED индикаторы "EEE" немесе "ННН"көрсетеді.	Сенсор ақауы.	Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
РЕЦЕПУРАМЕН БАЙЛАНЫСТЫ ҚАТЕЛЕР (a/b/c/f...таңбалардың транскрипциясын төменде қараңыз)		
Нан тым тез көтеріледі.	Тым көп ашытқы, тым аз ұн, тұз жеткіліксіз немесе тізімделгендердің тіркесімі.	a/b
Нан көтерілмейді немесе жеткіліксіз көтеріледі.	Ашытқы аз немесе жоқ.	a/b
	Ескі немесе бүлінген ашытқы.	e
	Тым ыстық сұйықтық.	c
	Ашытқы уақытынан бұрын сұйықтықпен байланысқа түскен.	d
	Ұнның түрі дұрыс таңдалмаған немесе ұн ескірген.	e
	Тым көп немесе тым аз сұйықтық.	a/b/g
Қамыр тым жоғары көтеріліп, қалыптың шетінен шығады.	Егер су жұмсақ болса, ашытқы көбірек ашытылады.	f
	Тым көп сүт ашытқының ашытуына әсер етеді.	c
Нан пісіру кезінде ортасында орналасады.	Қамырдың көлемі пісірме табақтың көлемінен асып түседі, сондықтан нан орналасады.	a/f
	Ашыту судың немесе пішіннің тым жоғары температурасына немесе жоғары ылғалдылыққа байланысты тым тез жүреді.	c/h/i
Нан өте ауыр, құрылымы тым тығыз.	Тым көп ұн немесе сұйықтық жеткіліксіз.	a/b/g
	Ашытқы немесе қант жеткіліксіз.	a/b
	Тым көп жемістер және / немесе бидай ұны.	b
	Ескі немесе сақталған ұн, жылы сұйықтық қамырдың тез көтерілуіне әкеледі, ал нан пісіру кезінде орналасады.	e
	Тұз жоқ немесе қант жеткіліксіз.	
Тым көп сұйықтық.		
Нан ортасында пісірлмейді.	Сұйықтық тым көп немесе жеткіліксіз.	a/b/g
	Бөлмедегі ылғалдылық тым жоғары.	h
	Рецепттерде йогурт сияқты дымқыл ингредиенттер бар.	g
Жер қыртысының ақаулары немесе тым өрескел қыртыс немесе тым көп тесіктер.	Тым көп су.	g
	Тұз жоқ.	b

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

ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

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

ҚАУІПСІЗ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



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

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

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

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қуат кернеуі: ~220-240 В, 50 Гц

Қуат тұтыну: 600 Вт

Толтыру көлемі: нанның салмағына сәйкес келеді 500/750 г

Жалпы өлшемдері: 278 x 230 x 257 мм

Салмағы: 4,00 кг

Электр қауіпсіздігі класы: I Класс

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

СӘЙКЕСТІК СЕРТИФИКАТЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Тауар сертификатталған.

Тауар нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес келеді:

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

KO TP 020/2011 «Электртехникалық құралдардың сыйымдылығы»

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

Жаңа сертификаттың көшірмесі болмаған жағдайда қораптағы біреуден көшірмесін сұраңыз қысым.

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

pioneer-bt.ru



Изготовитель\ Дайындаушы:

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

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

Сделано в Китае.\ Қытайда жасалған.

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

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область,г.

Электросталь, ул. Корнеева, д. 66, оф. 203

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

Өндіріс күні қаптамада көрсетілген немесе бұйым.

Бұйымның қызмет ету мерзімі – 3 жыл.

Кепілдік мерзімі – 1 жыл.

Кепілдік қызмет көрсету қоса берілген кепілдік талонға сәйкес жүзеге асырылады

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

СЕРВИСТІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

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

МЕРЗІМДЕР

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

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

1. Кепілдік жағдайы туындаған кезде кепілдік жөндеуді жүзеге асыру үшін сатып алушы сатып алуды растайтын құжаттарды, атап айтқанда кепілдік талонын, бөлшек саудада сатып алушы жасау фактісі мен күнін растайтын сатушының дүкенінен алынған қолма-қол ақшаны ұсынуға міндетті және сату шарты. Көрсетілген

құжаттар болмаған жағдайда кепілдік мерзімі тауар өндірілген күннен бастап есептеледі.

2. Бұл кепілдік толық, дұрыс және түсінікті толтырылған кепілдік талонын (Тауардың сериялық нөмірін, атауын, сатылған күнін көрсете отырып, сауда ұйымының мөрінің болуын, сатып алушының тауармен таныс екенін көрсететін қолын көрсете отырып) ұсынғанда ғана жарамды. осы кепілдік шарттары). Сатып алу кезінде кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеріңіз.
3. Кепілдік қызмет Өнімнің таза күйінде және рұқсатсыз ашу белгілерісіз болған жағдайда көрсетіледі.
4. Кепілдіктер мыналарға қолданылмайды:
 - Қосылу, конфигурациялау, орнату, техникалық және басқа профилактикалық қызмет көрсету үшін;
 - Шығын материалдарын, материалдарды/тазалалу өнімдерін пайдалану/алмастыру үшін;
 - Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес органикалық, тұзды, минералды шөгінділерді/қосылыстарды күтіп ұстау, жою, табиғи пайдаланудың басқа іздерін жою үшін;
 - Бұйымдардың керек-жарақтарында (тұғырлар, паллеттер, науалар, торлар, ыдыстар, себеттер, қақпақтар, шпательдер, науалар, қуыру панельдері, шашлыктар, шашлыктар және т. б.) егер оларды ауыстыру конструкцияда кезделсе немесе бұйымды бөлшектеуге байланысты болмаса;
 - Керек-жарақтарды (аксессуарларды) бекіту элементтеріне, шығыс материалдарына (ұстағыштар, қысқыштар және т. б.)
 - Дұрыс пайдалану барысында тез тозатын тораптар мен бөлшектердің табиғи тозуына. Тез тозатын бөлшектердің зақымдануы бөлшектердің ақауының немесе құрастыру сапасының салдары болған жағдайларды қоспағанда;
 - Қараңғылануға, сарғаюға, күйіп кетуге ұшыраған, тамақ дайындау процесіне қатысатын, температураның өзгеруіне ұшыраған корпустың элементтеріне, лак-бояу жабындарына, бұл өнімді пайдалану кезінде табиғи қартаю болып табылады және кепілдік жағдайы болып саналмайды.
5. Кепілдік техникалық қызмет көрсетудің болмауынан туындаған ақауларға қолданылмайды:

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

6. Кепілдік міндеттемелері мыналардың салдарынан ақаулары бар өнімдерге қолданылмайды:

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

КЕПІЛДІК БЕРУ ТӘРТІБІ

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

КЕПІЛДІКТІ ШЕКТЕУ

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

КЕПІЛДІК КАРТАСЫ

Изделие/Өнім	Электрическая хлебопечка Pioneer / Электрлік нан пісіргіш Pioneer		
Модель/ Үлгі	MC06		
Серийный номер / Сериялық нөмір / Serial Number			
Версия / Нұсқа Version	V1C06	Дата производства/ Өндірілген күні / Production Date	06.2024
Срок гарантии / Кепілдік мерзімі	12 месяцев	Дата продажи / Сату күні	
Фирма продавец / Сатушы компания			
Адрес фирмы продавца / Сатушы фирмасының мекенжайы			
Телефон фирмы продавца / Телефон фирмы продавца			
Печать фирмы продавца / Сатушы фирмасының мөрі	Подпись продавца / Сатушының қолы		

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.
Өнім тексерілді, нұсқауларға сәйкес аяқталды және механикалық зақымдары жоқ. Шағымдар жоқ. Мен кепілдік қызмет көрсету шарттарымен келісемін.

pioneer-bt.ru

Pioneer