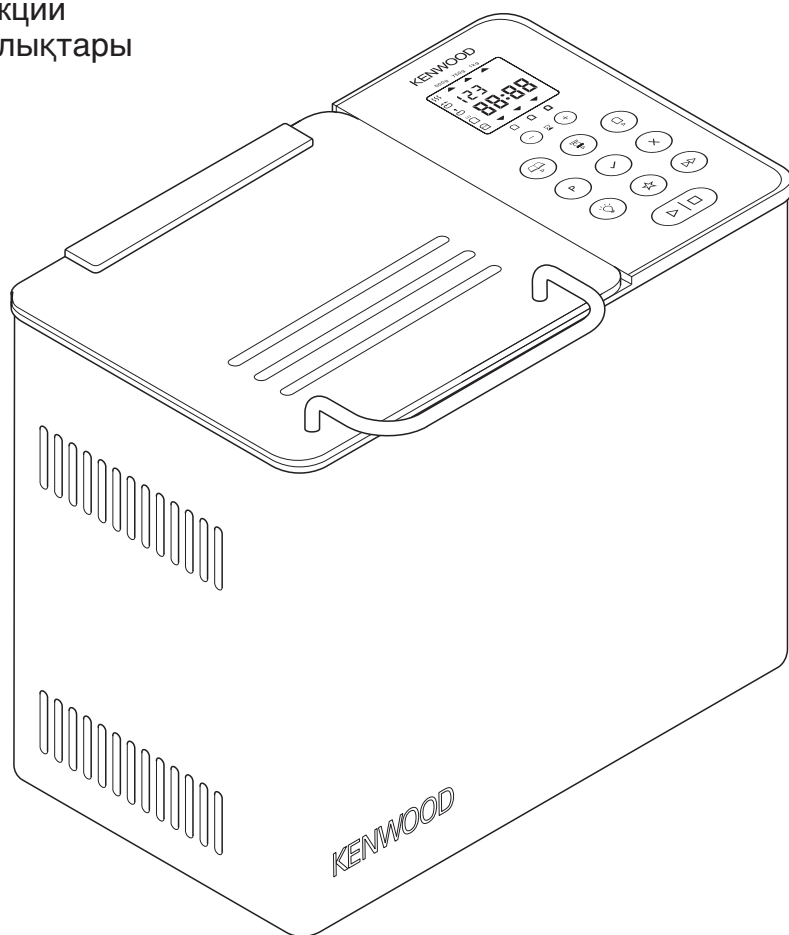


# KENWOOD

## BM450

Инструкции  
нұсқаулықтары



**EAC**

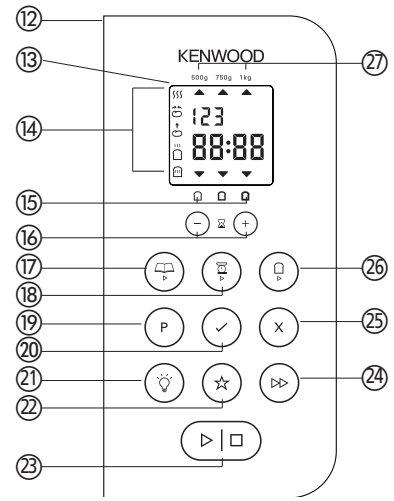
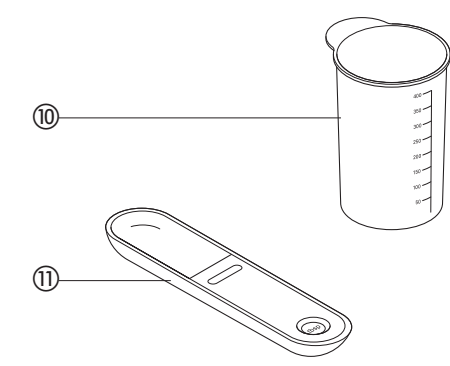
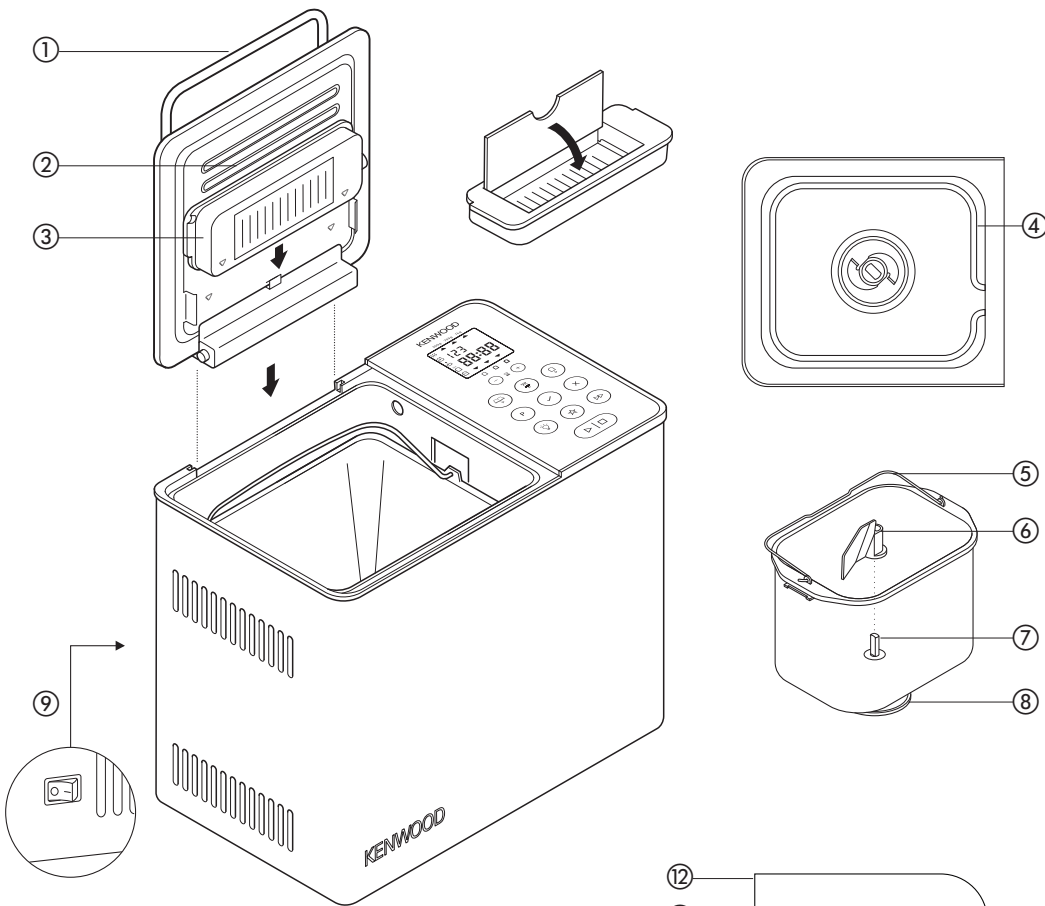
**Русский**

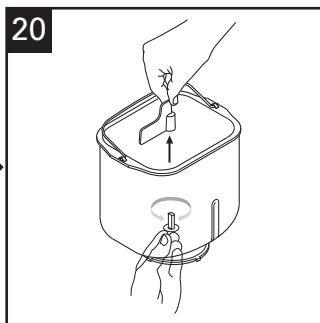
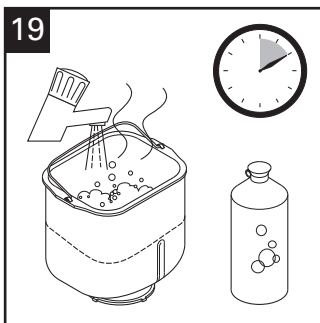
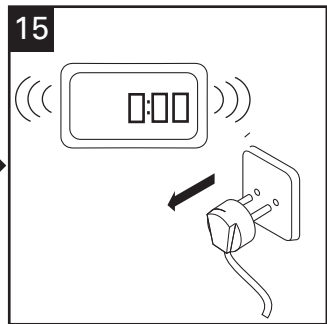
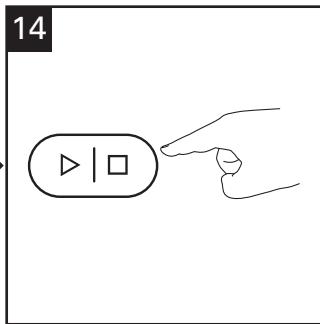
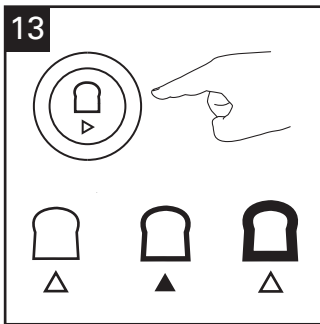
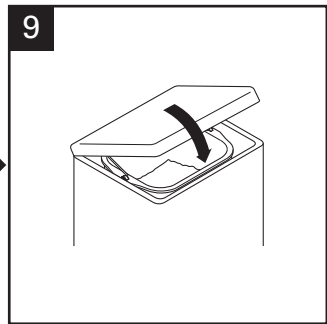
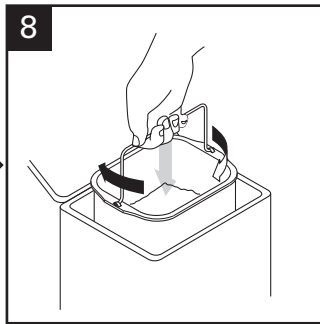
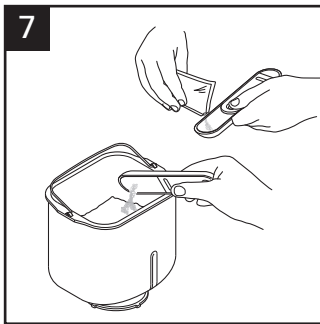
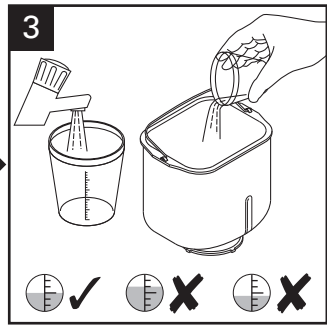
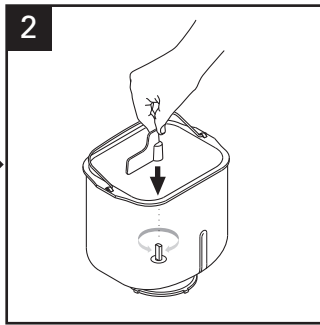
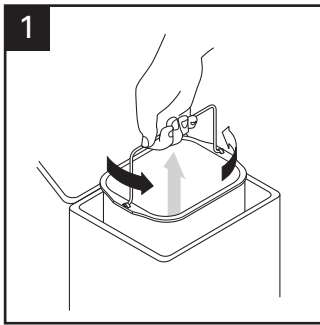
**3 - 26**

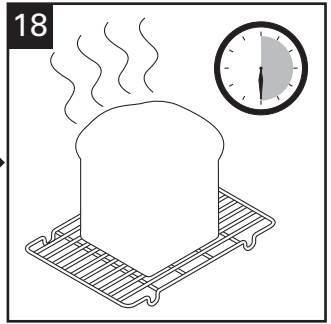
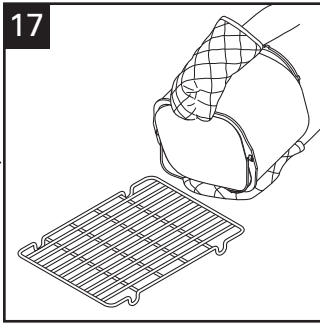
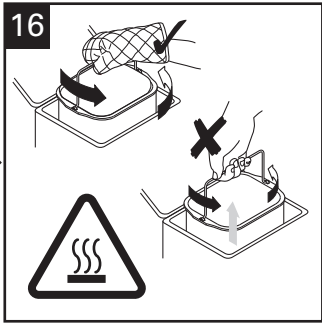
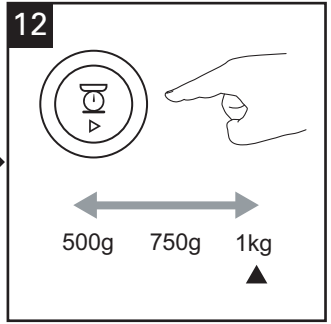
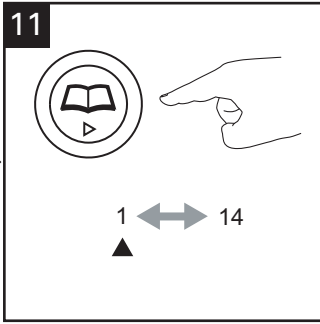
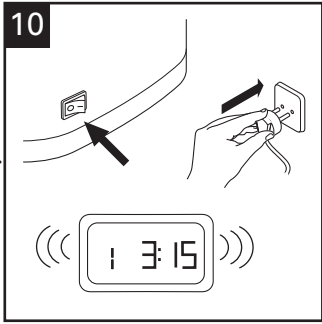
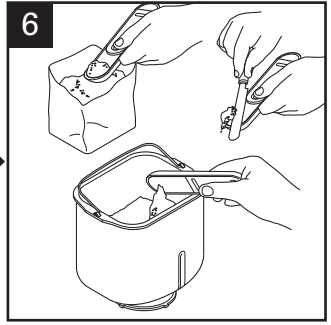
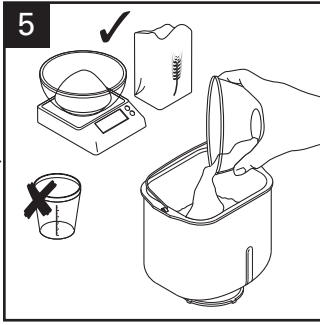
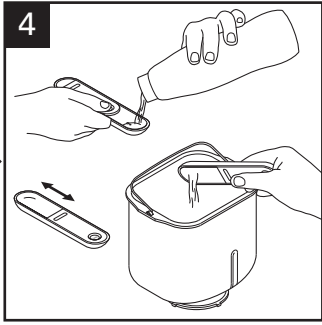
**Қазақша**

**27 - 46**









## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Снимите упаковку и удалите все этикетки.
- Не касайтесь горячих поверхностей. Внешние поверхности могут сильно нагреваться при эксплуатации печи. При извлечении горячего поддона с хлебом всегда используйте кухонные перчатки.
- Чтобы предотвратить проливание внутри камеры, всегда извлекайте поддон с хлебом из печи, прежде чем добавлять в него ингредиенты. Ингредиенты, попавшие в виде брызг на нагревательный элемент, могут загореться и привести к возникновению дыма.
- Не используйте данное устройство, если имеются видимые признаки повреждения сетевого шнура или если вы случайно уронили устройство.
- Не погружайте данное устройство, сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость.
- Не забывайте отсоединять вилку шнура из сети после применения данного устройства, а также перед установкой или снятием каких-либо деталей или очисткой.
- Не допускайте свисания сетевого шнура через край рабочей поверхности и не допускайте его касания горячих поверхностей, таких как конфорка газовой или электрической плиты.
- Данное устройство разрешается эксплуатировать только на плоской теплостойкой поверхности.
- Не помещайте руки внутрь камеры печи после извлечения поддона с хлебом, так как камера очень сильно нагревается.
- Не касайтесь движущихся частей внутри хлебопечки.
- Не кладите муки и дрожжей больше, чем указано в прилагающихся рецептах.
- Не устанавливайте хлебопечку на прямом солнечном свете, рядом с горячими бытовыми приборами или вытяжкой. Это может повлиять на внутреннюю температуру печи и снизить качество приготовляемого продукта.

- Не используйте данное устройство на улице.
- Запрещается включать хлебопечку без загрузки, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на боковой поверхности машины, чтобы обеспечить равномерную вентиляцию вокруг хлебопечки по время ее работы.
- Данный прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.
- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Дети старше 8 лет могут использовать, чистить и выполнять обслуживание прибора согласно Руководства пользователя при условии, что они находятся под присмотра лица, ответственного за их безопасность и были проинструктированы относительно правил эксплуатации и мер предосторожности.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, незнакомые с принципами работы устройства, должны эксплуатировать его под наблюдением или пройти инструктаж по технике безопасности.
- Дети не должны играть с устройством. Устройство и шнур питания следует хранить в местах, недоступных детям младше 8 лет.
- Перед чисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

### Перед подключением сетевого шнура к розетке

- Убедитесь, что электрическое питание соответствует указанному с нижней стороны хлебопечки.
- **ВНИМАНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.**
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

У хлебопечки Kenwood BM450 есть 15 стандартных программ и 5 дополнительных программ для вымешивания, подхода и выпекания хлеба разных сортов. В ней также предусмотрен автоматический дозатор, который добавляет ингредиенты в нужное время в процессе вымешивания.

### Перед использованием хлебопечки в первый раз

- Вымойте все части прибора (см. раздел "Уход и очистка").
- Установите крышку (см. раздел «Уход и очистка»).
- Установите автоматический диспенсер под крышку (см. раздел «Автоматический диспенсер»).

## Условные обозначения

- ① Ручка крышки
- ② Смотровое окно
- ③ Автоматический диспенсер
- ④ Нагревательный элемент
- ⑤ Ручка поддона для хлеба
- ⑥ Тестомешалка
- ⑦ Вал привода
- ⑧ Муфта привода
- ⑨ Выключатель питания
- ⑩ Мерная чашка
- ⑪ Двойная мерная ложка (1 чайная ложка и 1 столовая ложка)
- ⑫ Панель управления
- ⑬ Дисплей-индикатор
- ⑭ Индикатор выполнения программы
- ⑮ Индикатор цвета корочки (светлая, средняя, темная, в ускоренном режиме)
- ⑯ Кнопки таймера временной остановки
- ⑰ Кнопка "меню"
- ⑱ Кнопка "размер буханки"
- ⑲ Кнопка программы
- ⑳ Кнопка подтверждения
- ㉑ Подсветка
- ㉒ Кнопка «любимая программа»
- ㉓ Кнопка «пуск/стоп»
- ㉔ Кнопка "ускоренная выпечка"
- ㉕ Кнопка «отмена»
- ㉖ Кнопка "цвет корочки"
- ㉗ Индикаторы размера батона

### Как отмерить нужное количество ингредиентов (см. рис. 3 - 7)

Для получения наилучших результатов очень важно точно отмерить правильное количество ингредиентов.

- Всегда определяйте объем жидких ингредиентов при помощи прозрачной мерной чашки с градуированными отметками. Уровень жидкости должен точно соответствовать отметке на чашке на уровне глаз, не выше и не ниже (см. 3).
- Всегда используйте жидкости при комнатной температуре (20°C/68°F), если только вы не готовите хлеб по ускоренному 1-часовому циклу. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе рецептов.
- Всегда используйте мерную ложку, чтобы измерять небольшие объемы жидкости и сыпучих ингредиентов. Используйте подвижную линейку мерной ложки, чтобы выбрать нужный объем: 1/2 чайной ложки, 1 чайная ложка, 1/2 столовой ложки или 1 столовая ложка. Наполните мерную ложку до края и высыпьте содержимое (см. рис. 6).

## ⑨ Выключатель питания

Хлебопечка Kenwood снабжена выключателем питания ON/OFF, и не будет работать до тех пор, пока не будет нажат этот выключатель.


- Включите хлебопечку в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ⑨, расположенную на задней стенке. Вы услышите звуковой сигнал, и на экране дисплея появятся цифры 1 (3:15).
- После использования машины всегда выключайте питание и вынимайте вилку из розетки.


## ⑭ индикатор выполнения программы


Индикатор выполнения программы расположен на экране дисплея. Стрелка индикатора указывает на текущий этап выполнения рабочего цикла прибора:


Разогрев «». Разогрев используется только при приготовлении хлеба из обойной муки (30 минут), быстрой выпечки хлеба из обойной муки (5 минут) или выпечки из низкопротеиновой муки (8 минут), для того, чтобы подогреть ингредиенты перед первым замесом. **При разогреве вымешивание не производится.**






Замешивание  – Тесто находится на первой или второй стадии замешивания, либо обминается между циклами подъема. В течение последних 20 минут второго замешивания при установках (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) и (13) сработает автоматический диспенсер, и прозвучит звуковой сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.




Подъем теста . Тесто находится на 1-ой, 2-ой или 3-ей стадии подъема.

Выпечка . Буханка находится в последней стадии выпечки.

Постоянный подогрев . После окончания цикла выпечки хлебопечка автоматически переходит в режим "постоянный подогрев". Подогрев продолжается в течение 1 часа или до момента выключения хлебопечки. **Внимание! В режиме постоянного подогрева нагревательный элемент хлебопечки периодически включается и выключается. Степень накала нагревательного элемента регулируется в соответствии с целью режима.**

## Использование хлебопечки (смотрите рисунки)

- 1 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.
- 2 Установите тестомешалку.
- 3 Налейте воду в поддон для хлеба.
- 4 Добавьте остальные ингредиенты в поддон по порядку, указанному в разделе рецептов. Убедитесь, что все ингредиенты точно отмерены по весу, так как неправильные объемы могут ↓  
↑  
7 снизить качество хлеба.
- 8 Вставьте форму в камеру печи, разместив форму под углом к задней части устройства. Зафиксируйте форму, повернув ее кпереди.
- 9 Опустите рукоятку и закройте крышку.
- 10 Вставьте вилку в розетку и включите питание – устройство издает звуковой сигнал и перейдет по умолчанию в режим 1 (3:15).
- 11 Нажимайте кнопку "МЕНЮ"  до установки программы. По умолчанию хлебопечка настроена на выпечку буханки в 1 кг, со средним цветом корочки. **Внимание!** При использовании режима "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА"  просто нажимайте на кнопку, и программа запустится автоматически.
- 12 Выберите размер буханки, нажимая на кнопку "РАЗМЕР БУХАНКИ"  до индикации требуемого размера.

- 13 Выберите цвет корочки, нажимая на кнопку "ЦВЕТ КОРОЧКИ"  до индикации требуемого цвета (светлый, средний или темный).
- 14 Нажмите кнопку ПУСК/СТОП . Чтобы остановить или отменить программу, нажмите на кнопку ПУСК/СТОП  и удерживайте ее 2-3 секунды.
- 15 По окончании цикла запекания выньте сетевой шнур хлебопечки из розетки сети.
- 16 Выньте форму, держа ее за ручку и повернув к задней части пекарной камеры.  
**При работе с горячей формой всегда используйте рукавицы, а также не касайтесь автоматического диспенсера под крышкой, так как он тоже нагревается.**
- 17 Для остывания хлеба поместите его на решетку.
- 18 До разрезания хлеба дайте ему остыть в течение не менее 30 минут, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб резать трудно.
- 19 Сразу после использования, очистите форму и камеру вымешивания (см. раздел "Уход и очистка").



## Подсветка

- Кнопку ПОДСВЕТКА можно нажать в любой момент для просмотра статуса программы на дисплее или проверки состояния теста в камере.
- Подсветка камеры автоматически выключается через 60 секунд.
- Если лампочка подсветки перегорит, обратитесь в компанию KENWOOD или к авторизованному представителю KENWOOD для ее замены (см. раздел, посвященный обслуживанию).

## Автоматический диспенсер

Хлебопечка BM450 оснащена автоматическим диспенсером для добавления дополнительных ингредиентов непосредственно в тесто во время замешивания. Диспенсер обеспечивает своевременное и равномерное добавление ингредиентов.

### Установка автоматического диспенсера

- 1 Прикрепите диспенсер  к крышке, выровняв их по стрелкам .
- Диспенсер не станет на место и не зафиксируется, если он не будет установлен в правильную позицию.
- Хлебопечка может работать и без автоматического диспенсера, но при этом прозвучит звуковой сигнал, предупреждающий о ручном добавлении ингредиентов.
- 2 Засыпьте необходимые ингредиенты в диспенсер.

3 Автоматический диспенсер срабатывает приблизительно через 15 -20 минут после начала замешивания. При этом звучит сигнал, чтобы вы могли вручную добавить необходимые ингредиенты.

#### Полезные советы

Некоторые ингредиенты нельзя добавлять в автоматический диспенсер. Для достижения оптимального результата придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Не перегружайте диспенсер – добавляйте ингредиенты в том количестве, которое указано в прилагаемом рецепте.
- Регулярно чистите и высушивайте диспенсер, чтобы избежать налипания ингредиентов.
- Режьте ингредиенты крупно или обваляйте их в муке, чтобы они не приставали к стенкам диспенсера и свободно извлекались из него.

## Таблица использования автоматического диспенсера

Ингредиенты	Подходят для использования с автоматическим диспенсером	Комментарии
Сухие фрукты, например, кишмиш, изюм, вишня в сахаре	Да	Нарезать средними/крупными кусками – не крошить. Не использовать фрукты, вымоченные в сиропе и алкоголе. Слегка обвалить в муке, чтобы фрукты не прилипали. Мелкие кусочки могут прилипнуть к диспенсеру и не попасть в тесто.
Орехи	Да	Нарезать средними/крупными кусками – не крошить.
Крупные семена, например, подсолнечника и тыквы	Да	
Мелкие семена, например, мак, кунжут	Нет	Слишком мелкие семена могут выпасть через отверстия вокруг дверцы диспенсера. Лучше добавлять вручную или с другими ингредиентами.
Травы – свежие и сухие	Нет	Мелко нарезанные куски могут выпасть из диспенсера. Травы слишком легкие и могут не пройти из диспенсера . Лучше добавлять вручную или с другими ингредиентами.
Фрукты/овощи в масле/ томаты/маслины	Нет	Масло может привести к налипанию ингредиентов на стенки диспенсера. Можно использовать в диспенсере после тщательного высушивания.
Ингредиенты с высоким содержанием влаги, например, свежие фрукты	Нет	Могут прилипнуть к диспенсеру.
Сыр	Нет	Могут таять в диспенсере. Добавлять с другими ингредиентами непосредственно в форму.
Шоколад/шоколадная стружка	Нет	Могут таять в диспенсере. Добавлять вручную, когда прозвучит сигнал.

## Программы приготовления хлеба и теста

Программа	Общее время работы программы Средним цветом корочки	Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную *			Используйте огрева подогревания **	
		500g	750g	1Kg		
<b>1 Основной вариант</b>	Рецепты для приготовления белого или темного хлеба из муки	3:05	3:10	3:15	1Kg 2:55	60
<b>2 быстрая выпечка белого хлеба.</b>	Уменьшает срок приготовления белого хлеба примерно на 25 минут.	2:40	2:45	2:50	2:20	60
<b>3 Хлеб из цельного зерна</b>	Рецепты для приготовления хлеба из муки из цельного зерна или непросеянной муки 30-минутный предварительный разогрев	4:25	4:30	4:35	3:44	60
<b>4 быстрое приготовление хлеба из обойной муки.</b>	Используется при выпечке из обойной муки для быстрого приготовления хлеба. Не совместима с программой быстрого разогрева (5 минут) при приготовлении 100% хлеба из обойной муки	2:34	2:39	2:44	2:15	60
<b>5 Французский хлеб</b>	Машина готовит хлеб с более хрустящей коркой, этот режим подходит для приготовления батонов с низким содержанием жиров и сахара	3:32	3:36	3:40	3:13	60
<b>6 Сладкий хлеб</b>	Рецепты для приготовления хлеба с высоким содержанием сахара	3:19	3:22	3:25	2:59	60
<b>7 быстрая выпечка.</b>	Для выпечки из бездрожжевого (пресного) теста - 1 кг смеси	2:08				22
<b>8 Пирожное</b>	Хлеб и пирожные из бездрожжевого теста	1:22				22
<b>9 Без клейковины</b>	Данный режим предназначен для приготовления хлеба из муки без клейковины и хлеба смешанного состава, не содержащего клейковину. Максимум 500 г белой муки 8 минутный разогрев	-	2:54	2:59	-	60
<b>10 Тесто</b>	Тесто для ручного формирования и запекания в духовке.	1:30			1:14	-
<b>11 Домашнее тесто</b>	Увеличенный срок приготовления теста. Используется при приготовлении домашнего теста.	5:15			4:39	-

## Программы приготовления хлеба и теста

Программа	Общее время работы программы Средним цветом корочки	Работа автоматического диспенсера и сигнал добавления ингредиентов вручную *			Используйте огрева подогревания **
		500g	750g	1Kg	
<b>12 Джем</b>	Для приготовления джемов	750g	1Kg	500g	20
<b>13 Тесто для пиццы</b>	Рецепты теста для пиццы	1:25		-	-
<b>14 выпечка.</b>	Программа "только выпечка". Может также использоваться для разогрева или подсушивания ранее испеченного и охлажденного хлеба. Для остановки продолжительности работы, используйте кнопки таймера.	0:10 - 1:30		1:14	60
<b>кнопка "ускоренная выпечка"</b>	Позволяет выпечь хлеб в течение 1 часа. Требуется теплая вода, больше дрожжей и меньше соли.	0:58		-	60

\* Звуковой сигнал подается перед окончанием 2-го цикла перемешивания теста, предупреждая о необходимости добавления

ингредиентов, если это рекомендуется по рецепту.

\*\* В конце цикла запекания хлебопечка автоматически переходит в режим поддержания хлеба в теплом состоянии. Она остается в режиме поддержания хлеба в теплом состоянии до 1 часа или до тех пор, пока машина не будет выключена, в зависимости от того, что произойдет раньше.


## 16 Таймер задержки

Таймер задержки позволяет задерживать начало процесса приготовления хлеба до 15 часов.

Задержку нельзя использовать в режиме «УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА» или режимах (7) — (13).

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:** При использовании функции запуска с задержкой нельзя использовать скоропортящиеся ингредиенты, которые быстро теряют свои свойства при комнатной или более высокой температуре, такие как молоко, яйца, сыр, йогурт и т. д.

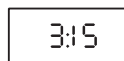
Чтобы использовать ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ, просто поместите ингредиенты на поддон для хлеба и зафиксируйте поддон в хлебопечке. Затем:

- Нажмите кнопку МЕНЮ , чтобы выбрать необходимую программу – отображается время цикла программы.
- Выберите нужный цвет корки и размер батона.
- После этого настройте таймер задержки.
- Нажмите и удерживайте кнопку (+) ТАЙМЕР, чтобы выставить нужное время. Если вы случайно превысите нужное значение, уменьшите его кнопкой (-) ТАЙМЕР.

При нажатии кнопки таймера время добавляется в 10-минутных интервалах. Вам не нужно рассчитывать разницу между выбранным временем программы и общим необходимым временем, поскольку хлебопечка автоматически включает установку времени цикла.

*Например:* нужно, чтобы хлеб был готов к 7 утра. Если в 10 часов вечера предыдущего дня в хлебопечку загружены необходимые ингредиенты в соответствии с рецептом, то суммарное время, которое необходимо установить на таймере задержки, будет равно 9 часам.

- Нажмите кнопку МЕНЮ, чтобы выбрать программу, например, 1, и нажатием кнопки (+) ТАЙМЕР установите значение «9:00» (время добавляется в 10-минутных интервалах). При превышении этого значения нажмите (-) ТАЙМЕР, чтобы установить «9:00».
- Нажмите на кнопку ПУСК/СТОП. Двоеточие (:) на дисплее начнет мигать. Таймер начнет обратный отсчет времени.
- Если вы ошиблись при установке времени или просто хотите изменить установленное время, нажмите и удерживайте кнопку ПУСК/СТОП до тех пор, пока дисплей не очистится. После этого можно установить новое время.



## 22 любимая программа \*

Функция «Любимая программа» позволяет программировать и сохранять до 5 ваших любимых программ.

### **Задать/Изменить программу**

- 1 Подключите прибор к сети и включите питание.
- 2 Нажимайте на кнопку FAVOURITE (Любимая программа), чтобы выбрать программу, которую вы хотите изменить, начиная от P1 до P5.
- 3 Нажмите кнопку (P) PROGRAM (Программа), чтобы начать процесс внесения изменений в программу.
- 4 Используйте кнопки DELAY TIMER (Таймер задержки включения) (-) и (+), чтобы изменить время, которое требуется для каждого этапа программы.
- 5 Нажмите кнопку CONFIRM (Подтвердить), чтобы сохранить внесенные изменения и переходите к следующему этапу программы.
- 6 Повторяйте шаги 3 - 5 до тех пор, пока все этапы программы не будут настроены. Индикатор статуса программы указывает, на какой этап программы вы перешли.
- 7 После того, как вы нажмете на кнопку CONFIRM (Подтвердить) последний раз и закончится этап нагревания прибора, прозвучит характерный сигнал и программа будет автоматически сохранена в памяти.
- 8 Если вы хотите вернуться к предыдущему этапу, нажмите кнопку CANCEL (Отменить), чтобы изменить временные показатели.

## Использование функции «Любимая программа»

- 1 Подключите прибор к сети и включите питание.
- 2 Нажмите на кнопку FAVOURITE (Любимая программа), чтобы выбрать программу, которую вы хотите от P1 до P5.
- 3 Нажмите кнопку START/STOP (Старт/Стоп) или выберите функцию таймера задержки включения прибора.

**P1 – P5 Этапы любимых программ**

Этап		Стандартные параметры	Доступные варианты минимального и максимального времени
1	Предварительный нагрев ⋈⋈⋈	0 мин.	0 – 60 мин.
2	Замешивание 1 ⋈⋈	3 мин.	0 – 10 мин.
3	Замешивание 2 ⋈⋈	22 мин.	0 – 30 мин.
4	Подъем 1 ⬆ ⋈	20 мин.	20 – 60 мин.
5	Замешивание 3 ⋈⋈	15 сек.	Не изменяется Если Подъем 2 установлен на 0, замешивание не будет осуществляться
6	Подъем 2 ⬆ ⋈	30 мин.	0 – 2 часа
7	Замешивание 4 ⋈⋈	15 сек.	Не изменяется Если Подъем 3 установлен на 0, замешивание не будет осуществляться
8	Подъем 3 ⬆ ⋈	50 мин.	0 – 2 часа
9	Выпекание ⋈⋈	60 мин.	0 – 1 ч. 30 мин.
10	Согревание ⋈⋈	60 мин.	0 – 60 мин.

## Защита от прерывания электропитания

Хлебопечка имеет защиту от прерывания электрического питания, действующую в течение 8 минут, в случае, если она была случайно отсоединена от сети во время работы. После подключения питания хлебопечка сразу же продолжит работу по действующей программе.

## Уход и очистка

- **Перед чисткой отключите хлебопечку от источника питания и дайте ей полностью остыть.**
- Не погружайте корпус хлебопечки или наружное основание поддона для хлеба в воду.
- Не используйте абразивные губки или металлические кухонные принадлежности.
- Используйте влажную тряпку для очистки наружных и внутренних поверхностей хлебопечки по мере необходимости.

### Форма

- Не мойте форму в посудомоечной машине.
- Производите очистку поддона для хлеба и тестомешалки **немедленно** после каждого использования. Заполнив поддон наполовину теплой мыльной водой, оставьте его для отмочания в течение 5-10 минут. Для снятия тестомешалки поверните ее по часовой стрелке и поднимите. Для завершения очистки протрите детали мягкой тряпкой, ополосните и высушите. Если тестомешалку не удастся вытащить через 10 минут, удерживайте вал привода с нижней стороны поддона и проверните тестомешалку вперед и назад до тех пор, пока она не освободится.

### Стеклопанельная крышка

- Снимите стеклянную крышку и помойте ее в теплой мыльной воде.
- **Не мойте крышку в посудомоечной машине.**
- Перед установкой крышки на хлебопечку полностью высушите ее.

### Автоматический диспенсер

- Снимите автоматический диспенсер с крышки и вымойте его в теплой мыльной воде. При необходимости почистите мягкой щеткой. Полностью высушите диспенсер перед установкой на крышку.



**Рецепты** (добавляйте ингредиенты в поддон в том порядке, в котором они перечислены в описании каждого рецепта)

## Простой белый хлеб

## Программа 1

Ингредиенты	500г	750г	1кг
Вода	245мл	300мл	380мл
Растительное масло	1 Столовая ложка	1½ Столовая ложка	1½ Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350г	450г	600г
Сухое обезжиренное молоко	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка	5 Чайная ложка
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка	1 Столовая ложка	4 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка

*Чайная ложка = чайной ложке вместимостью 5 мл*

*Столовая ложка = столовой ложке вместимостью 15 мл*

## Булочки «бриош» (используйте светлый цвет корочки)

## Программа 6

Ингредиенты	500г	750г	1кг
Молоко	130мл	200мл	280мл
Яйца	1	2	2
Масло, топленое	80г	120г	150г
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	350г	500г	600г
Соль	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка	1½ Чайная ложка
Сахар	30г	60г	80г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1 Чайная ложка	2 Чайная ложка	2½ Чайная ложка

## Хлеб из непросеянной муки

## Программа 3

<b>Ингредиенты</b>	<b>750г</b>	<b>1кг</b>
Яйцо	1 плюс 1 желток	2
Вода	См. пункт 1	См. пункт 1
Сок лимона	1 Столовая ложка	1 Столовая ложка
Мед	2 Столовая ложка	2 Столовая ложка
Непросеянная мука	450 г	540 г
Неотбеленная мука высшего сорта	50 г	60 г
Соль	2 Чайная ложка	2 Чайная ложка
Легкорастворимые сушеные дрожжи	1 Чайная ложка	1½ Чайная ложка

1 Перелейте яйцо/яйца в мерный стакан и добавьте достаточно воды для получения:

<b>Размер буханки</b>	<b>750г</b>	<b>1кг</b>
Жидкость до	310 мл	380 мл

2 Влейте в форму вместе с медом и лимонным соком.

## Быстрое приготовление белого хлеба **Кнопка "ускоренная выпечка"**

<b>Ингредиенты</b>	<b>1кг</b>
Вода молоко (32-35°C)	350мл
Растительное масло	1 Столовая ложка
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	600г
Сухое обезжиренное молоко	2 Столовая ложка
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	4 Чайная ложка
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	4 Чайная ложка

1 Нажмите кнопку "УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА" и программа запустится автоматически

## Хлебные булочки-«роллз»

## Программа 10

<b>Ингредиенты</b>	<b>1кг</b>
Вода	240мл
Яйцо	1
Неотбеленная мука для приготовления пшеничного хлеба	450г
Соль	1 Чайная ложка
Сахар	2 Чайная ложка
Масло	25г
Сухие дрожжи (легко перемешиваемый сорт)	1½ Чайная ложка
<b>Для верхнего слоя:</b>	
Яичный желток взбитый с 15 мл (1 стол. ложка) воды	1
Семена кунжута и мака для посыпания (по желанию)	

- 1 По окончании цикла переверните и выложите батон на слегка посыпанную мукой поверхность. Слегка прижмите батон и разделите его на 12 равных частей, придайте нужную форму руками.
- 2 После создания нужной формы оставьте приготовленные изделия на некоторое время для расстойки теста, затем запекайте в обычной духовке.

## Ингредиенты

Основной ингредиент для выпечки хлеба – мука, поэтому ее правильный выбор является ключевым условием получения вкусного хлеба.

### **Пшеничная мука обыкновенная**

Из пшеничной муки разных сортов получается самый лучший хлеб. Пшеница состоит из внешней пленки, которую часто называют отрубями, и внутреннего ядра, содержащего зародыш пшеницы и эндосперм, образующий при смешивании с водой клейковину. Клейковина растягивается, как резина, и выделяемые дрожжами в процессе ферментации газы улавливаются, в результате чего тесто поднимается.

### **Пшеничная мука высшего сорта**

В этих сортах муки удалены внешние отруби и зародыши, и оставлен только эндосперм, который и перемалывается для получения пшеничной муки высшего сорта. Важно использовать муку твердых сортов или пшеничную муку высшего сорта, потому что в них более высокое содержание протеинов, необходимых для образования клейковины. Не используйте обыкновенную пшеничную муку или готовую смесь муки с дрожжами для приготовления дрожжевого хлеба в вашей машине для выпекания хлеба. С такой мукой получаются буханки меньшего размера.

### **Мука грубого помола**

Мука грубого помола содержит отруби и зародыш пшеницы, что придает ей ореховый привкус, а хлеб из нее получается с более грубой и зернистой текстурой. Для такого хлеба нужно тоже использовать муку из твердых сортов пшеницы или хлебную муку грубого помола. Хлеб, испеченный из 100% муки грубого помола, будет более плотным, чем белый хлеб. Присутствующие в муке отруби препятствуют высвобождению клейковины, поэтому тесто из муки грубого помола поднимается медленнее. Используйте специальную программу для выпечки хлеба из пшеницы грубого помола, чтобы у теста было время подняться. Если вы хотите получить более легкую буханку, замените часть муки грубого помола пшеничной мукой высшего сорта. Вы можете быстро испечь хлеб из муки грубого помола, используя опцию быстрой выпечки из пшеничной муки грубого помола.

### **Темная мука твердых сортов**

Ее можно использовать в сочетании с белой мукой или в чистом виде. Она содержит примерно 80-90% зерен пшеницы, и потому хлеб получается более легким, но по-прежнему очень ароматным.

Попробуйте использовать эту муку в основном режиме выпечки белого хлеба, заменив 50% белой муки твердых сортов темной мукой твердых сортов. Возможно, вам понадобится добавить немного больше жидкости.

### **Мука для белого хлеба с добавлением солода**

Это сочетание белой муки, муки грубого помола и ржаной муки с добавлением обработанного солодом цельного зерна пшеницы придает хлебу особую текстуру, вкус и аромат. Используйте эту муку в чистом виде или в сочетании с белой мукой твердых сортов.

### **Другие виды муки**

В сочетании с пшеничной мукой высшего сорта и мукой грубого помола можно использовать и другие сорта муки, например, ржаную, чтобы выпекать традиционный хлеб, такой как пумперникель (вестфальский ржаной хлеб) или обычный ржаной хлеб. Даже небольшое количество заметно меняет вкус продукта. Не используйте ее в чистом виде, иначе получается липкое тесто и в результате плотный, тяжелый хлеб. Мука из других зерновых, и в частности из проса, ячменя, гречихи, кукурузы и овса, имеет низкое содержание протеина и, значит, не может дать достаточно клейковины, чтобы выпечь традиционный хлеб.

Такую муку можно успешно применять в малых количествах. Попробуйте заменить 10-20% пшеничной муки высшего сорта одним из этих сортов.

## **Соль**

Малое количество соли очень важно для выпечки хлеба, так как она способствует хорошему формированию теста и приданию вкуса готовому хлебу. Используйте столовую соль мелкого помола или морскую соль, но не соль крупного помола, которой лучше посыпать сверху вылепленные вручную булочки, чтобы сделать корочку хрустящей. Заменители соли с ее низким содержанием лучше не использовать, поскольку большинство из них не содержит натрия.

- Соль укрепляет структуру клейковины и делает тесто более эластичным.
- Соль препятствует росту дрожжей и не дает тесту слишком высоко подняться и затем оборваться.
- Слишком много соли не даст тесту как следует подняться.

## **Подсластители**

Используйте сорта белого или коричневого сахара, мед, экстракт солода, золотистый сироп, кленовый сироп, мелассу или патоку.

- Сахар и жидкие подсластители придают хлебу цвет, делают его корочку золотистой.
- Сахар впитывает влагу, улучшая тем самым сохранность хлеба.
- Сахар – это питание для дрожжей, хотя и не основное, потому что современные сорта сухих дрожжей усваивают естественные сахара и крахмалы, содержащиеся в муке. Тем не менее, именно сахар придает тесту дополнительную активность.
- Сладкий хлеб содержит умеренное количество сахара, тогда как дополнительную сладость ему придают фрукты, желе или глазурь. Для выпечки такого хлеба используйте режим «сладкий хлеб».
- Если сахар заменяется жидким подсластителем, общее содержание жидкости в рецепте нужно будет немного снизить.

## **Жиры и масла**

Часто для получения более мягкого мякиша в хлеб добавляют небольшое количество масла или кулинарного жира. Жирные ингредиенты также позволяют дольше сохранить хлеб свежим. Используйте сливочное масло, маргарин или даже топленый свиной жир в малых количествах – не более 25 г или 22 мл (1,5 ст. л.) растительного масла. При применении большего количества, когда запах становится более заметным, лучше всего использовать сливочное масло.

- Вместо сливочного масла можно использовать оливковое или подсолнечное, но тогда нужно уменьшить содержание жидкости на примерно 15 мл (3 ч. л.) соответственно. Подсолнечное масло – удачный вариант, если вас волнует уровень холестерина.
- Не используйте спреды с низким содержанием жира, поскольку в их составе содержится 40% воды и их свойства отличаются от свойств сливочного масла.

## **Жидкость**

Для выпечки хлеба жидкость необходима, и обычно используют воду или молоко. С водой корочка получается более хрустящей, чем с молоком. Воду часто смешивают с сухим обезжиренным молоком. Это имеет решающее значение для режима работы с таймером отложенной операции, так как свежее молоко портится. Для большинства программ годится вода из-под крана, однако для работы в режиме быстро, за 1 час, выпекания воду необходимо подогреть.

- В холодную погоду отмерьте необходимое количество воды и оставьте ее до использования на 30 минут при комнатной температуре. Так же поступайте с молоком из холодильника.
- В жидкость, используемую для выпечки, можно добавлять пахту, йогурт, сметану или мягкие сыры, например, рикотту, деревенский сыр или творог. Это делает мякиш более влажным, нежным. Пахта придает приятный слегка кисловатый привкус, похожий на вкус деревенского хлеба и хлеба из кислого теста.

- Для обогащения теста, улучшения цвета хлеба и придания клейковине должной структурированности и стабильности, необходимых для того, чтобы тесто поднялось, можно добавить яйца. Если вы используете яйца, снизьте соответственно количество жидкости. Положите яйцо в мерную чашку и долейте жидкость до уровня, требуемого рецептурой.

### **Дрожжи**

В продаже имеются как свежие, так и сухие дрожжи. Все рецепты данной брошюры были проверены с применением легкосмешиваемых сухих дрожжей быстрого действия, которые не нужно предварительно разводить в воде. Их помещают в углубление, проделанное в муке, чтобы сохранить их сухими и отделенными от жидкости до начала процесса смешивания.

- Для получения лучшего результата используйте сухие дрожжи. Применение свежих дрожжей не рекомендуется, поскольку с ними результат менее предсказуем, чем с сухими. Не используйте свежие дрожжи в режиме работы с таймером отложенной операции. Если вы хотите использовать свежие дрожжи, учтите:  
6 г свежих дрожжей = 1 ч. л. сухих дрожжей.  
Смешайте свежие дрожжи с 1 ч. л. сахара и 2 ст. л. воды (теплой). Оставьте на 5 минут, пока они не начнут пузыриться. Затем добавьте в форму к остальным ингредиентам. Для получения наилучших результатов количество дрожжей нужно тщательно выверить.
- Количество дрожжей должно соответствовать указанному в рецепте, поскольку слишком много дрожжей может привести к тому, что тесто излишне поднимется и перельется через край формы для хлеба.
- После открытия пакета содержащиеся в нем дрожжи должны быть использованы в течение 48 часов, если производителем не указано иное. Запечатайте упаковку после вскрытия. При необходимости вскрытые и вновь запечатанные пакеты можно хранить до следующего использования в морозильной камере.
- Используйте сухие дрожжи до истечения их срока годности, поскольку со временем их сила постепенно уменьшается.

- Можно приобрести дрожжи, специально изготовленные для применения в машинах для выпечки хлеба. Они также обеспечат хорошие результаты, однако вам может понадобиться уточнить дозировку.

## **По собственному рецепту**

После того, как вы попробовали выпекать хлеб с использованием предложенных рецептов, вы, вероятно, захотите приспособить несколько своих любимых рецептов, которыми пользовались при замешивании теста вручную. Для начала, выберите похожий рецепт в кулинарной книге, которая поставляется вместе с прибором, и используйте его в качестве основы.

Учтите, что вам понадобятся некоторые корректировки в процессе приготовления.

- Убедитесь, что вы взяли ингредиенты в количествах, нужных для машины. Не превышайте рекомендуемые максимальные объемы ингредиентов. При необходимости уменьшите их количество в вашем рецепте, чтобы привести количество муки и жидкости к цифрам, указанным в рецептах для машины.
- Всегда сначала помещайте в форму для выпечки хлеба жидкости. Отделяйте дрожжи от жидкости, добавляя их после муки.
- Замените свежие дрожжи легкосмешиваемыми сухими дрожжами. Примечание: 6 г свежих дрожжей = 1 ч. л. (5 мл) сухих дрожжей.
- Используйте обезжиренное сухое молоко и воду вместо свежего молока при выпечке в режиме с таймером отложенной операции.
- Если в ваш традиционный рецепт входят яйца, считайте их частью общего объема жидкости.
- Следите за тем, чтобы дрожжи в форме были отделены от жидкости, пока не начнется этап смешивания.
- Проверьте консистенцию теста в первые несколько минут смешивания. Для машины тесто должно быть немного более мягким, поэтому вам, возможно, понадобится добавить жидкость. Тесто должно быть достаточно влажным, чтобы постепенно слегка разойтись.

## Как вынимать, нарезать и хранить хлеб

- Для получения лучших результатов, как только буханка испеклась, немедленно выньте ее из машины и извлеките ее из формы, хотя машина может сохранять ее теплой до часа, если оставить буханку внутри.
- Наденьте кухонные рукавицы, чтобы вынуть форму из машины, даже если вы это делаете во время низкотемпературного цикла. Переверните форму и встряхните ее несколько раз, чтобы освободить готовый хлеб. Если он плохо вынимается, попробуйте постучать углом формы по деревянной поверхности или же поверните основание вала на дне формы для хлеба.
- Тестомешалка должна оставаться внутри формы во время извлечения хлеба, однако она может случайно оказаться внутри буханки. В этом случае извлеките ее до того, как начать нарезать хлеб, используя в качестве рычага жаростойкий пластмассовый инструмент. Не используйте металлические приспособления, поскольку они могут поцарапать покрытие тестомешалки, препятствующее прилипанию теста.
- Оставьте хлеб остывать не менее 30 минут на проволочной подставке, чтобы из него вышел пар. Горячий хлеб трудно нарезать.

### Хранение

Хлеб домашней выпечки не содержит консервантов, и потому его нужно употребить за 2-3 дня после выпечки. Если вы его не употребили сразу, заверните хлеб в фольгу или положите в пластиковый пакет и запечатайте.

- Хрустящий хлеб типа французского при хранении становится более мягким, поэтому, пока он не нарезан, лучше держать его открытым.
- Если вы хотите сохранить хлеб на несколько дней, держите его в морозильнике. Нарезьте хлеб до замораживания, чтобы было удобно брать нужное количество.

## Общие советы и маленькие хитрости

Результаты хлебопечения зависят от целого ряда различных факторов, и в частности от качества ингредиентов, тщательности их дозирования, температуры и влажности. Чтобы помочь вам добиться отличных результатов, предлагаем несколько полезных советов и маленьких хитростей.

Машина для выпечки хлеба не отделена от окружающей среды, и на ее работу влияет температура воздуха. В очень жаркие дни или если машина стоит в жаркой кухне, хлеб поднимается выше, чем при низкой окружающей температуре. Оптимальная температура помещения составляет 20°C/68°F -24°C/75°F.

- В очень холодные дни дайте воде из-под крана в течение 30 минут постоять при комнатной температуре и только после этого используйте ее. Так же поступайте с ингредиентами, хранившимися в холодильнике.
- Используйте все ингредиенты при комнатной температуре, если не указано иное. Исключение составляет работа в режиме быстрой, за 1 час, выпечки: здесь, по рецепту, нужно брать подогретые жидкости.
- Помещайте все ингредиенты в форму для выпечки хлеба в порядке, указанном в рецепте. Сохраняйте дрожжи сухими и изолируйте их от всех жидкостей, добавляемых в форму, до начала этапа смешивания.
- Точная дозировка – возможно, самое важное условие получения удачного хлеба. Большинство проблем связано с неточностью дозировки или с тем, что какой-то ингредиент не был добавлен. Используйте метрическую или британскую систему мер: нельзя одновременно применять обе. Пользуйтесь прилагаемыми мерными чашкой и ложкой.
- Всегда используйте только свежие ингредиенты с неистекшим сроком годности. Скоропортящиеся продукты – молоко, сыр, овощи и свежие фрукты – могут испортиться, особенно в теплом месте. Поэтому их можно применять только непосредственно перед выпечкой хлеба.

- Не добавляйте слишком много жира, поскольку он образует барьер между мукой и дрожжами, вследствие чего действие последних замедляется. В результате буханки могут получиться тяжелыми и слишком плотными.
- Нарезайте масло и другие жиры на мелкие кусочки до добавления в форму для хлеба.
- Замените часть воды фруктовым соком, например, апельсиновым, яблочным или ананасовым, если вы выпекаете хлеб с фруктовым ароматом.
- Жидкости, оставшиеся от приготовления овощей, тоже можно добавлять, заменяя ими часть воды. Вода от варки картофеля содержит крахмал, который является дополнительным источником питания для дрожжей. В результате получается хорошо подошедший, более мягкий хлеб, который хранится дольше.
- Такие овощи, как тертая морковь, кабачки-цуккини или готовое картофельное пюре можно добавить в тесто, чтобы усилить аромат. В этом случае вам понадобится снизить количество жидкости, потому что эти овощи содержат воду. Налейте для начала немного воды, проверьте тесто в самом начале перемешивания и добавьте воду при необходимости.
- Не превышайте количество ингредиентов, указанное в рецептах, поскольку вы можете повредить машину для выпечки хлеба.
- Если хлеб плохо поднимается, попробуйте заменить воду из-под крана кипяченой или питьевой. Если в вашей воде из-под крана высокое содержание хлора или фтора, она может повлиять на подъем теста. Такой же эффект может дать жесткая вода.
- Полезно проверять тесто примерно после 5 минут непрерывного вымешивания. Положите рядом с машиной эластичную резиновую лопатку: ею вы сможете соскрести налипшие, возможно, на стенки и углы формы ингредиенты. Не приближайте лопатку к тестомешалке, не мешайте ее движению. Проверяйте также, правильная ли консистенция у теста. Если тесто крошится, или если машина работает с заметным напряжением, добавьте немного муки.
- Не открывайте крышку во время циклов выдерживания теста или выпекания хлеба, так как тесто может из-за этого оборваться.



## Устранение проблем

Ниже описаны некоторые типичные проблемы, которые могут возникнуть при приготовлении хлеба в хлебопечке. Прочитайте о данных проблемах, их возможных причинах, а также действиях, которые нужно предпринять для устранения этих нарушений и успешного приготовления хлеба.

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА</b>		
1. Хлеб поднимается недостаточно высоко	<ul style="list-style-type: none"><li>• Хлеб из непросеянной муки будет ниже по высоте, чем обычный белый хлеб, из-за меньшего содержания белка, формирующего клейковину, в муке из цельного зерна.</li><li>• Недостаточное количество жидкости.</li><li>• Не добавили или добавили недостаточное количество сахара.</li><li>• Использовали неподходящий сорт муки.</li> <li>• Использовали неподходящий сорт дрожжей.</li> <li>• Добавили недостаточное количество дрожжей, или дрожжи были слишком старыми.</li><li>• Был выбран режим ускоренного приготовления хлеба.</li><li>• Дрожжи и сахар соприкасались друг с другом до начала цикла перемешивания теста.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Возможно, не требуется никаких специальных мер.</li> <li>• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li><li>• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.</li><li>• Возможно, вы использовали обычную белую муку специального хлебопекарного сорта, в которой содержится большее количество клейковины.</li><li>• Не используйте универсальную муку, пригодную для всех видов применения.</li><li>• Для получения наилучших результатов используйте только быстродействующие дрожжи "легко перемешиваемого сорта".</li><li>• Отмерьте рекомендуемое количество ингредиентов и проверьте их срок годности на упаковке.</li><li>• Данный цикл дает более короткие батоны. Это нормально.</li><li>• Убедитесь, что уложенные на поддон батоны не соприкасаются друг с другом.</li></ul>
2. Получаются плоские батоны, хлеб не поднимается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Не добавили дрожжи.</li><li>• Дрожжи были слишком старыми.</li><li>• Жидкость была слишком горячей.</li> <li>• Добавили слишком много соли.</li> <li>• Если был использован таймер, дрожжи намочили до начала процесса приготовления хлеба.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.</li><li>• Проверьте срок годности.</li><li>• Используйте жидкость при требуемой температуре, соответствующей используемой вами настройке приготовления хлеба.</li><li>• Используйте рекомендуемые количества ингредиентов.</li><li>• Разместите сухие ингредиенты по углам поддона и сделайте небольшое углубление в центре уложенных сухих ингредиентов для дрожжей, чтобы защитить их от жидкостей.</li></ul>


## Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>РАЗМЕР И ФОРМА БАТОНА</b>		
3. Вспученная верхняя часть - форма батона напоминает гриб.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Слишком много сахара.</li> <li>• Слишком много муки.</li> <li>• Недостаточное количество соли.</li> <li>• Теплая и влажная погода.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите содержание дрожжей на 1/4 чайной ложки.</li> <li>• Уменьшите содержание сахара на 1 чайную ложку.</li> <li>• Уменьшите содержание муки на 6-9 чайных ложек.</li> <li>• Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли.</li> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.</li> </ul>
4. Верхняя и боковые части оседают.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много жидкости.</li> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Высокая влажность и теплая погода могли стать причиной слишком быстрого подъема теста.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки в следующий раз или добавьте чуть больше муки.</li> <li>• Используйте количество, рекомендуемое в рецепте, или попробуйте более быстрый цикл в следующий раз.</li> <li>• Охладите воду или добавьте молока, взятого из холодильника</li> </ul>
5. Искривленная и узловатая верхняя часть - неровная поверхность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Недостаточное количество жидкости.</li> <li>• Слишком много муки.</li> <li>• Верхняя часть батончиков может не сохранить отличную форму, но это не повлияет на прекрасный аромат и вкус хлеба.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> <li>• Точно отмерьте количество муки.</li> <li>• Постарайтесь приготовить тесто при как можно лучших условиях.</li> </ul>
6. При запекании происходит сильное оседание батона.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, машина работала на сквозняке или подверглась толчкам или тряске во время подъема теста.</li> <li>• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба.</li> <li>• Недостаточное количество соли или ее отсутствие. (Соль способствует предотвращению слишком сильной расстойки теста.)</li> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Теплая и влажная погода.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Измените место расположения хлебобулочных изделий.</li> <li>• Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано для приготовления большого батона (макс. 1 кг).</li> <li>• Используйте рекомендуемое в рецепте количество соли.</li> <li>• Точно отмерьте количество дрожжей.</li> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки и дрожжей на 1/4 чайной ложки.</li> </ul>
7. Батон получился неровным, корочка с одной стороны.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тесто было слишком сухим, или не было условий для его равномерного подъема в поддоне.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> </ul>

## Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>СТРУКТУРА ХЛЕБА</b>		
8. Очень плотная структура.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много муки.</li> <li>• Недостаточное количество дрожжей.</li> <li>• Недостаточное количество сахара.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Точно отмерьте нужное количество.</li> <li>• Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями.</li> <li>• Точно отмерьте нужное количество.</li> </ul>
9. Хлеб имеет отверстия, грубую структуру и разрывы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не добавили соль.</li> <li>• Слишком много дрожжей.</li> <li>• Слишком много жидкости.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соберите все ингредиенты, как указано в рецепте.</li> <li>• Отмерьте точное количество дрожжей в соответствии с рекомендациями.</li> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайные ложки.</li> </ul>
10. Центр батона сырой, недостаточно пропеченный.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слишком много жидкости.</li> <li>• Во время работы произошло отключение электропитания.</li> <li>• Объем ингредиентов был слишком большой, и машина не смогла его обработать.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уменьшите содержание жидкости на 15 мл / 3 чайной ложки.</li> <li>• В случае если в процессе выпечки электроэнергия отключилась более, чем на 8 минут, необходимо извлечь недопеченную буханку из формы и начать процесс сначала, с новыми ингредиентами.</li> <li>• Снижьте объем ингредиентов до максимально допустимого количества.</li> </ul>
11. Хлеб недостаточно хорошо режется и очень липкий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разрезка производится, когда хлеб еще слишком горячий.</li> <li>• Используется неподходящий нож.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дайте батону остыть на проволочной подставке по крайней мере в течение 30 минут, чтобы из него вышел пар, прежде чем его резать.</li> <li>• Используйте хороший нож для резки хлеба.</li> </ul>
<b>ЦВЕТ И ТОЛЩИНА КОРКИ</b>		
12. Темный цвет корки / корка слишком толстая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использована настройка ТЕМНОГО цвета корки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз используйте настройку средней или светлой окраски корки.</li> </ul>
13. Батон подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность работы хлебопечки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> </ul>
14. Слишком светлая корка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выпечка хлеба производилась недостаточное количество времени.</li> <li>• В рецепте нет сухого или свежего молока.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличьте время приготовления.</li> <li>• Добавьте 15 мл / 3 чайной ложки сухого обезжиренного молока или вместо 50% объема воды добавьте соответствующий объем молока для получения более коричневой окраски.</li> </ul>
<b>ЗАТРУДНЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ПОДДОНОМ ДЛЯ ХЛЕБА</b>		
15. Не удается снять тестомешалку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следует добавить воду в поддон для хлеба и оставить тестомешалку для отмочания, затем ее можно будет снять.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следуйте указаниям по очистке после каждого применения. Возможно, вам потребуется слегка повращать тестомешалку после отмачивания, чтобы устранить заедание.</li> </ul>
16. Хлеб прилипает к поддону / его трудно извлечь встряхиванием.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Это может произойти после длительного периода эксплуатации машины.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слегка смажьте внутреннюю часть поддона для хлеба растительным маслом.</li> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> </ul>

## Устранение проблем (продолжение)

ЗАТРУДНЕНИЯ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНЫЕ РЕШЕНИЯ
<b>МЕХАНИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ МАШИНЫ</b>		
17. Хлебопечка не работает / тестомешалка не движется.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка не включена.</li> <li>• Неправильно установлен поддон для хлеба.</li> <li>• Выбран режим работы с таймером задержки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь в том, что выключатель питания  находится в положении ON.</li> <li>• Вы не произвели запуск хлебопечки.</li> <li>• Забыли установить тестомешалку в поддон.</li> </ul>
18. Ингредиенты не перемешаны.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенты попали внутрь печи.</li> <li>• Поддон протекает.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Объем ингредиентов превысил вместимость поддона для хлеба.</li> <li>• Убедитесь, что поддон зафиксирован на своем месте.</li> </ul>
19. Во время работы чувствуется горелый запах.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлебопечка не запустится до тех пор, пока обратный отсчет не достигнет установленного времени запуска программы.</li> <li>• После настройки программы при помощи панели управления нажмите кнопку запуска для включения хлебопечки.</li> <li>• Всегда проверяйте, чтобы тестомешалка была установлена на вал в нижней части поддона, прежде чем загружать ингредиенты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следите за тем, чтобы не пролить ингредиенты при их загрузке в поддон. Ингредиенты могут сгореть при попадании на нагревательное устройство и вызвать появление дыма.</li> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и работа с клиентами".</li> <li>• Не используйте больше ингредиентов, чем это рекомендовано в рецепте, и всегда точно отмеряйте объем ингредиентов.</li> </ul>
20. Машина была по ошибке отключена от сети, или произошло прерывание электропитания во время работы. Как можно спасти батон хлеба?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если машина находится в цикле перемешивания теста, извлеките все ингредиенты, удалите их в отходы и начните весь процесс заново.</li> <li>• Если машина находится в цикле подъема теста, извлеките тесто из поддона для хлеба, придайте нужную форму, поместите его в смазанный маслом противень для хлеба размером 23 x 12,5 см (9 x 5 дюймов), накройте сверху и оставьте для подъема теста до тех пор, пока оно не увеличится в два раза. Используйте настройку "только запекание" 14 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты в течение 30-35 минут или до покрытия батона золотисто-коричневой коркой.</li> <li>• Если машина находится в цикле запекания, используйте настройку "только запекание" 14 или запекайте батон в предварительно разогретой обычной духовке при температуре 200°C/400°F на отметке 6 газовой плиты, сняв верхний поддон духовки. Осторожно извлеките батон из машины и поместите его на нижний поддон духовки. Запекайте до появления золотистой коричневой корки.</li> </ul>	
21. На дисплее появляется надпись "E:01", и машину невозможно включить.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Камера печи недостаточно горячая.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неисправность работы хлебопечки. Ошибка датчика температуры.</li> </ul>
22. На дисплее появляется надпись "H:HH" + "E:EE", и работа с клиентами". машина не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выньте сетевой шнур из розетки сети и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• См. раздел "Техническое обслуживание и оставьте остывать в течение 30 минут.</li> </ul>

## Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.

Например: 1 сентября 2013 года = 13L35

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	BM450
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	780 Вт

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул.

Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76



### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

## қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Ыстық беткейлерді ұстамаңыз. Қолдану кезінде қол жетімді беткейлері ұстауға болады. Ыстық нан табасын алу үшін әрқашан пешке арналған қолғаптарды қолданыңыз.
- Пеш камерасында төгілуді болдырмау үшін, әрқашан ингредиенттерді қоспас бұрын құрылғыдан нан табасын алыңыз.  
Қызған затқа шашыраған ингредиенттердің күйіп, түтіннің иісін шығаруы мүмкін.
- Қуат беру сымының зақымдалған көрінетін белгісі болса немесе құрылғы байқаусызда құлап кеткен болса, бұл құрылғыны қолданбаңыз.
- Бұл құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны суға не кез келген басқа сұйықтыққа батырмаңыз.
- Бөліктерін салмас немесе алмас бұрын немесе тазаламас бұрын бұл құрылғыны әрқашан токтан ажыратыңыз.
- Электр тогы сымын жұмыс беткейінің шетінде салбыратып қоймаңыз немесе газ не электр сымының ыстық беткейлерге тиюіне мүмкіндік бермеңіз.
- Бұл құрылғыны тек тегіс тұрақты беткейлерде қолдануға болады.
- Нан табағын алғаннан кейін қолыңыздың пеш корпусына тықпаңыз, себебі ол қатты ыстық болуы мүмкін.
- Нанды пісіру құралындағы қозғалатын бөліктерін ұстамаңыз.
- Берілген рецептте көрсетілген максимум ұн және көтеру құралы мөлшерінен асырмаңыз.
- Нанды пісіру құралын тікелей күн көзіне, ыстық құрылғылардың жанына немесе жел өтіне қоймаңыз. Осы заттардың барлығы пештің ішкі температурасына әсер етіп, тағамның бұлінуі мүмкін.

- Бұл құрылғыны сыртта қолданбаңыз.
- Бос болғанда нанды пісіру құралын қоспаңыз, ол оны қатты зақымдауы мүмкін.
- Пеш корпусын қандай да бір затты сақтау үшін қолданбаңыз.
- Құрылғының жандарындағы желдеткіштерді бітемеңіз және жұмыс істеп тұрған кезде нан пісіргіштің айналасы жеткілікті түрде желдетілетінін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сырты таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен жұмыс істемеуге мақсатталмаған.
- Нанды пісіру құралының корпусын немесе нанды пісіру табағының сыртқы негізін суға батырмаңыз.
- 8 жастағы және одан үлкен балалардың олардың қауіпсіздігіне жауапты және құрылғыны қолдану бойынша нұсқау беретін және қауіптер туралы білетін адамның басшылығымен, берілген пайдаланушы нұсқауларына сәйкес осы құрылғыны пайдалануына, тазалауына және пайдаланушы әрекеттерін орындауына болады.
- Физикалық, сенсорлық немесе ойлау қабілеттері шектеулі немесе білімі аз адамдар осы құрылғыны қолданған кезде, оны қауіпсіз қолдану бойынша басшылық немесе нұсқау берілуі тиіс және ол қауіптер туралы білу керек.
- Балалар құрылғымен ойнамау керек және құрылғы мен сым 8 жастан кішкентай балалардың қолы жетпейтін жерде болу керек.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

### тоққа жалғамас бұрын

- Электр көзінің нанды пісіру құралының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.

### ● ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.

- Бұл құрылғы Электромагниттік сәйкестік бойынша ЕС-тің 2004/108/ЕС нұсқамасына және азық-түлікпен қолдануға арналған материалдар бойынша 27/10/2004 жылғы ЕС заңнамасының 1935/2004 нөміріне сәйкес келеді.

Kenwood BM450 нан пісіргішінде көптеген нан түрлерін илеу, көтеру және пісіру үшін орнатуға болатын 15 стандартты және 5 қосымша бағдарлама бар. Сонымен қатар, нан пісіргіште илеу кезеңінің тиісті уақытында ингредиенттерді қосатын автоматты диспенсер бар.

### нанды пісіру құралын алғаш рет қолданбас бұрын

- Барлық бөліктерін жуыңыз (күтім және тазалау бөлімін қараңыз).
- Қақпағын жабыңыз (күтім және тазалау бөлімін қараңыз).
- Автоматты тарату құралын қақпақтың астына салыңыз (автоматты тарату құралы бөлімін қараңыз).

## перне

- ① қақпақ тұтқасы
- ② қарау терезесі
- ③ автоматты тарату құралы
- ④ қыздыру құралы
- ⑤ пісіру табағының тұтқасы
- ⑥ араластырғыш
- ⑦ жетекші білік
- ⑧ жетекші жалғастырғыш
- ⑨ қосу/өшіру қосқышы
- ⑩ өлшеу стаканы
- ⑪ екі түрлі өлшеу қасығы:  
1 шай қасық және 1 ас қасық

- ⑫ басқару тақтасы
- ⑬ дисплей терезесі
- ⑭ бағдарлама күйі индикаторы
- ⑮ қыртыс түсі индикаторлары (ашық, орташа, қоңыр)
- ⑯ көшіктіру таймері түймелері
- ⑰ мөзір түймесі
- ⑱ бөлке өлшемі түймесі
- ⑲ бағдарлама түймесі
- ⑳ растау түймесі
- ㉑ қарау шамы
- ㉒ таңдаулы түймесі
- ㉓ бастау/тоқтату түймесі
- ㉔ жылдам пісіру түймесі
- ㉕ болдырмау түймесі
- ㉖ қыртыс түсі түймесі
- ㉗ бөлке өлшемі индикаторлары

### ингредиенттерді өлшеу жолы

#### (3-7 аралығындағы суреттерді қараңыз)

- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ингредиенттердің дәл өлшемін қолдану өте маңызды.
- Сұйық ингредиенттерді әрқашан бөліктелген белгілері бар берілген ашық өлшеу стаканында өлшеңіз.  
Сұйықтық стакандағы белгіге одан жоғары немесе төмен емес, тек көз деңгейінде жету керек (3-бөлімді қараңыз).
  - Нанды жылдам 1 сағат айналымын қолданып нан пісіріп жатпасаңыз, әрқашан 20°C бөлме температурасындағы сұйықтықтарды қолданыңыз.  
Рецепт бөлімінде берілген нұсқауларды орындаңыз.
  - Құрғақ және сұйық ингредиенттердің кішірек мөлшерлерін өлшеу үшін, әрқашан берілген өлшеу қасығын қолданыңыз. Келесі өлшемдер арасында таңдау үшін сырғытпаны қолданыңыз: 1/2 шай қасық, 1 шай қасық, 1/2 ас қасық немесе 1 ас қасық. Қасықты жоғарысына дейін және қажет деңгейге дейін толтырыңыз (6-бөлімді қараңыз).


## ⑨ қосу/өшіру қосқышы

Kenwood нан пісіру құралы ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышымен жабдықталған және «қосу» қосқышы басылмайынша жұмыс істемейді.

- Токқа жалғап, нанды пісіру құралының артқы жағындағы ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышын басыңыз (9), құрал дыбыс шығарады және 1 (3:15) мәні дисплей терезесінде көрсетіледі.
- Қолданғаннан кейін нанды пісіру құралын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.


## ⑭ бағдарлама күйі индикаторы


Бағдарлама күйі индикаторы дисплей терезесінде орналасқан және индикатор көрсеткісі нанды пісіру құралы жеткен айналым күйін көрсетеді: -



Алдын ала қыздыру  Алдын ала қыздыру мүмкіндігі алғашқы араластыру кезеңі басталмас бұрын ингредиенттерді жылыту үшін үлкен ұнтақты (30 минут), жылдам үлкен ұнтақты (5 минут), глютенсіз (8 минут) параметрлерінің басында ғана жұмыс істейді.

**Бұл кезеңде ешбір араластыру әрекеті орын алмайды.**






Араластыру  – Қамыр алғашқы немесе 2-ші араластыру кезеңінде немесе көтерілу кезеңі аралығында тұр. (1), (2), (3), (4), (5), (6), (9), (10), (11) және (13) параметріндегі 2-ші араластыру айналымының соңғы 20 минутында автоматты тарату құралы жұмыс істейді және қосымша ингредиенттерді қолмен қосуды ескертетін дыбыс шығады.




Көтерілу  қамыр 1-ші, 2-ші немесе 3- көтерілу айналымында.

Пісіру  бөлше соңғы пісіру айналымында. Жылы етіп ұстау  нанды пісіру құралы пісіру айналымының соңында автоматты түрде жылы ұстау режиміне өтеді. Ол қайсысы тезірек болса соған дейін, 1 сағат бойына немесе құрылғы өшірілмейінше, жылы ұстау режимінде болады. **Ескеріңіз: қыздыру құралы қосылады және өшеді, сондай-ақ, жылы ұстау айналымында арасында жанады.**

## Нанды пісіру құралын пайдалану

(көрсету тақтасын қараңыз)

- 1 Тұтқасынан ұстап нан табағын алыңыз және табаны пісіру корпусының артқы жағына қойыңыз.
- 2 Араластырғышты салыңыз.
- 3 Нан табасына су құйыңыз.
- 4 Ингредиенттердің қалғанын табаға рецептте көрсетілген тәртіпте қосыңыз. Барлық ингредиенттер салмағының мұқият өлшенгенін тексеріңіз, себебі дұрыс өлшемеу 7 нәтижесінде нашар нәтижелер беріледі.
- 8 Нан табасын құрылғының артқы жағындағы бұрышқа қою арқылы нан табасын пеш корпусына салыңыз. Одан кейін алдына қарай бұру арқылы табаны құлыптаңыз.
- 9 Тұтқасын түсіріп, қақпағын жабыңыз.
- 10 Токқа жалғап, құрылғыны қосыңыз, құрылғы дыбыс шығарады және әдепкі параметр 1 (3:15) көрсетіледі.
- 11 Қажетті бағдарлама таңдалмайынша, МӨЗІР түймесін  басыңыз. Нанды пісіру құралы әдепкі 1 кг және орташа қыртыс түсіне қосылады. Ескертпе: «ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» бағдарламасын  қолданып жатсаңыз, тек түймені басыңыз және бағдарлама автоматты түрде басталады.
- 12 Индикатор қажетті бөлше өлшеміне жылжымайынша, БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ түймесін  басу арқылы бөлше өлшемін таңдаңыз.

- 13 Индикатор қажетті қыртыс түсіне (ашық, орташа немесе қоңыр) жылжымайынша, ҚЫРТЫС түймесін  басу арқылы қыртыс түсін таңдаңыз.
- 14 БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін  басыңыз. Бағдарламаны тоқтату не болдырмау үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін  2 -3 секундқа басыңыз.
- 15 Пісіру айналымының соңында нанды пісіру құралын тоқтан ажыратыңыз.
- 16 Тұтқасынан ұстап нан табағын алыңыз және табаны пісіру корпусының артқы жағына қойыңыз. **Таба тұтқасы ыстық болатындықтан, әрқашан пешке арналған қолғаптарды қолданыңыз және ол да ыстық болуы мүмкін болғандықтан, қақпақтың астындағы автоматты тарату құралын да ұстамаңыз.**
- 17 Одан кейін салқындату үшін торына аударыңыз.
- 18 Бөліктеп кеспес бұрын, нанды салқындату үшін кемінде 30 минутқа қалдырыңыз, буының шығып болуына мүмкіндік беріңіз. Ыстық болса, нанды кесу қиын болады.
- 19 Қолданып болғаннан кейін нан табасы мен араластырғышты бірден тазалаңыз (күту және тазалау бөлімін қараңыз).



## қарау шамы

- ШАМ түймесін дисплей терезесінде бағдарлама күйін қарау және пісіру корпусындағы қамырдың күйін тексеру үшін кез келген уақытта басуға болады.
- Пісіру корпусының қарау шамы 60 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.
- Шам лампасы жұмыс істемей қалса, оны KENWOOD немесе өкілетті KENWOOD жөндеу маманы ауыстыру керек («қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз).

## автоматты тарату құралы

BM450 нан пісіру құралы араластыру айналымы кезінде қосымша ингредиенттерді тікелей қамырға түсіру үшін автоматты тарату құралымен жабдықталған. Бұл ингредиенттерінің қатты басылмауын немесе мыжылмауын және тегіс тараталуын қамтамасыз етеді.

**автоматты түрде тарату құралын салу және қолдану**

- 1 Туралау көрсеткілерін қолданып тарату құралын  қақпаққа салыңыз .

- Тарату құралы дұрыс айналма жолмен салынбайынша, қойылмайды және құлыптанбайды.
  - Қажет болса, нанды пісіру құралын тарату құралынсыз қолдануға болады, бірақ қолмен ескерту әлі де дыбысталады.
- 2 Тарату құралын қажетті ингредиенттермен толтырыңыз.
  - 3 Автоматты тарату құралы араластыру айналымының шамамен 15-20 минутынан кейін жұмыс істейді және ингредиенттерді қолмен қосу қажет кезде естілетін ескерту дыбысталады.

#### **кеңес пен маңызды мәліметтер**

Барлық ингредиенттер автоматты түрде тарату құралымен қолдануға қолайлы емес және ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз: -

- Тарату құралын шамадан тыс толтырмаңыз, берілген рецеттерде көрсетілген ұсынылатын мөлшерді қосыңыз.
- Ингредиенттерінің жабысып қалуын болдырмау үшін, тарату құралын тазалап және сүртіп қойыңыз.
- Ингредиенттерін үлкен етіп кесіңіз немесе жабысқақ болуын азайту үшін аздап ұн себіңіз, бұл оның ингредиенттерден бөлектелуінің алдын алуы мүмкін.

## автоматты тарату құралын пайдалану

<b>ингредиенттер</b>	<b>автоматты тарату құралымен пайдалануға қолайлы</b>	<b>аңғартпалар</b>
Құрғақ жеміс, мыс., кішміш, мейіз, аралас қабық және қанттағы шиіе	Иә	Үлкен етіп кесіңіз, тым кішкентай етіп кеспеңіз. Сиропқа немесе спиртке батырылған жемісті пайдаланбаңыз. Жемістің жабысуын тоқтату үшін аздап ұн себіңіз. Өте кішкентай етіп кесілген бөліктердің тарату құралына жабысып қалуы және қамырға қосылмауы мүмкін.
Жаңғақтар	Иә	Үлкен етіп кесіңіз, тым кішкентай етіп кеспеңіз.
Үлкен тұқымдар, мыс., көкнәр және күнжіт тұқымдары	Иә	
Кішкентай тұқымдар, мыс., көкнәр және күнжіт тұқымдары	Жоқ	Өте кішкентай тұқымдардың тарату құралы есігінің айналасына тесіктен түсіп қалуы мүмкін. Қолмен немесе басқа ингредиенттермен бірге қосқан жөн.
Көкөністер – балғын және кептірілген	Жоқ	Кішкентай етіп кесілген өлшеміне байланысты тарату құралынан түсіп қалуы мүмкін. Көкөністердің салмағы өте жеңіл және тарату құралынан түспеуі мүмкін. Қолмен немесе басқа ингредиенттермен бірге қосқан жөн.
Майдағы/Қызанақтағы/Зәйтүн майындағ жемістер/көкөністер	Жоқ	Май ингредиенттердің тарату құралына жабысып қалуын туғызуы мүмкін. Тарату құралына салмас бұрын, жақсы сырқылса және кептірілсе қолдануға болады.
Көп су мөлшері бар ингредиенттер, мыс., шикі жеміс	Жоқ	Тарату құралына жабысып қалуы мүмкін.
Сыр	Жоқ	Тарату құралында еріп кетуі мүмкін. Табаға басқа ингредиенттермен бірге қосыңыз.
Шоколад/Шоколад ұнтақтары	Жоқ	Тарату құралында еріп кетуі мүмкін. Ескерту дыбысталғанда қолмен қосыңыз.

## нан/қамыр бағдарламасы диаграммасы

бағдарлама	Жалпы бағдарлама уақыты Орташа қыртыс түсі	Автоматты тарату құралы жұмыс істейді және ингредиенттерді қолмен қосуға арналған ескерту			Жылы ұстау ***					
		500 г	750 г	1 кг						
<b>1 негізгі</b>	Ақ немесе қара нан ұны рецепттері	3:05	3:10	3:15						
<b>2 ақ жылдам</b>	Ақ айналымын шамамен 25 минутқа азайтады	2:40	2:45	2:50	2:20	2:25	2:30	2:50	2:55	60
<b>3 үлкен ұнтақты</b>	Үлкен ұнтақты немесе еленбеген ұн рецепттері: 30 минут алдын ала қыздыру	4:25	4:30	4:35	3:39	3:44	3:49	3:44	3:49	60
<b>4 жылдам үлкен ұнтақты</b>	Қоймадағы ұнмен қолдану және жылдамырақ үлкен ұнтақты бөлке үшін. Үлкен ұнтақты 100% бөлкелер үшін қолайлы емес 5 минут алдын ала қыздыру	2:34	2:39	2:44	2:15	2:20	2:25	2:20	2:25	60
<b>5 француз</b>	Қытырлақ қыртысты береді және май мен қанты аз бөлкелер үшін қолайлы	3:32	3:36	3:40	3:13	3:17	3:21	3:17	3:21	60
<b>6 дәмді</b>	Көп қантты нан рецепттері	3:19	3:22	3:25	2:59	3:02	3:05	3:02	3:05	60
<b>7 жылдам нан</b>	Ашытқысы жоқ майлы нандар - 1 кг қоспа		2:08					-		22
<b>8 торт</b>	Торт қоспалары - 500 г қоспа		1:22					-		22
<b>9 гюлетенсіз</b>	Гюлетенсіз ұн мен гюлетенсіз нан қоспаларын қолдануға арналған. Макс 500 г ұн салмағы: 8 минутқа алдын ала қыздыру	-	2:54	2:59	-	2:37	2:42	2:37	2:42	60
<b>10 қамыр</b>	Қолмен илеп, өз пешіңізде пісіруге арналған қамыр.		1:30					1:14		-
<b>11 Ауылдық қамыр</b>	Ауылдық қамырды дайындау үшін ұзақ қамыр айналымы		5:15					4:39		-
<b>12 джем</b>	Джем жасауға арналған		1:25					-		20
<b>13 пицца қамыры</b>	Пицца қамыры рецепттері		1:30					1:14		-

## нан/қамыр бағдарламасы диаграммасы

бағдарлама		Жалпы бағдарлама уақыты Орташа қыртыс түсі	Автоматты тарату құралы жұмыс істейді және ингредиенттерді қолмен қосуға арналған ескерту			Жылы ұстау ***
			500 г	750 г	1 кг	
<b>14 пісіру</b>	Тек пісіру мүмкіндігі. Әлдеқашан пісірілген және салқындатылған бөлкелерді қайта жылыту және қыртылдану үшін пайдалануға болады. Қажетті уақытты өзгерту үшін таймер түймелерін пайдаланыңыз.	0:10 - 1:30	500 г	750 г	1 кг	60
<b>жылдам пісіру түймесі</b>	Нан бөлкелерін 1 минутта дайындайды. Бөлкелерге жылы су, қосымша ашытқы және шамалы тұз қажет.	0:58	-	-	-	60


★ Рецептте ұсынылатын болса, ингредиенттерді қосу үшін 2-араластыру айналымының соңынан бұрын ескерту дыбысталады.  
 \*\*\* Пісіру айналымының соңында нан пісіру құралы жылы ұстау режиміне автоматты түрде өтеді. Ол қайсысы тезірек болса соған дейін, 1 сағат бойына немесе құрылғы өшірілмейінше, жылы ұстау режимінде болады.

## 16 кешіктіру таймері түймелері

Кешіктіру таймері нанды әзірлеу процесін 15 сағатқа дейін кешіктіруге мүмкіндік береді. Кешіктіріп бастауды «ЖЫЛДАМ ПІСІРУ» бағдарламасымен немесе (7) - (13) аралығындағы бағдарламалармен қолдану мүмкін емес.

**МАҢЫЗДЫ!** Осы кешіктіріп бастау функциясын қолданған кезде, жылдам бұзылатын ингредиенттерді қолданбау керек, мысалы, бөлме температурасында немесе жоғары температурада оңай бұзылатын сүт, жұмыртқа, сыр және йогурт, т.с.с. сияқты өнімдер.

**КЕШІКТИРУ ТАЙМЕРІН** қолдану үшін жай ғана ингредиенттерді нан табасына салып, табаны нан пісіру құралында құлыптаңыз. Одан кейін:

- **МӘЗІР** түймесін басыңыз  қажетті бағдарламаны таңдай аласыз, бағдарлама мерзімі көрсетіледі.
- Қажетті қыртыс түсі мен өлшемін таңдаңыз.
- Одан кейін кешіктіру таймерін орнатыңыз.
- (+) **ТАЙМЕР** түймесін басыңыз, қажетті жалпы уақыт көрсетілмейінше, баса беріңіз. Қажетті уақытты өткізіп алсаңыз, кері оралу үшін (-) **ТАЙМЕР** түймесін басыңыз. Таймер түймесі басылған кезде, уақыт 10 минуттық аралықтарда жылжытылады. Таңдалған бағдарлама уақыты мен қажетті жалпы сағат арасындағы айырмашылықты есептеудің қажеті жоқ, себебі нанды пісіру құралы тұру кезеңі уақытын автоматты түрде қосады. *Мысалы:* Пісірілген бөлке кешкі сағат 7-де керек. Нанды пісіру құралы қажетті рецепт ингредиенттерімен кешкі сағат 10-нан бұрын орнатылған болса, кешіктіру таймерінде орнатылатын уақыт - 9 сағат.

- Бағдарламаны таңдау үшін, **МӘЗІР** түймесін басыңыз, мыс., 1 және "09:00" деп көрсету үшін 10 минуттық уақыт аралығында жылжыту үшін (+) **ТАЙМЕР** түймесін қолданыңыз. 009:00' мәнін өткізіп алсаңыз, 009:00' мәніне қайтып оралу үшін жай ғана (-) **ТАЙМЕР** түймесін басыңыз.

- **БАСТАУ/ТОҚТАТУ** түймесін басыңыз және дисплей қос нүктесі (:)



3:15



09:00

жыпылықтайды. Таймер кері есепті бастайды.

- Қате жіберіп алсаңыз немесе орнатылған уақытты өзгертуді қаласаңыз, экран тазаланғанша, **БАСТАУ/ТОҚТАТУ** түймесін басыңыз. Одан кейін уақытты қайта орнатуға болады.



09:00

## 22 таңдаулы бағдарлама

Таңдаулы бағдарлама өз бағдарламаларыңыздың бесеуін жасауға және сақтауға мүмкіндік береді.

**өз бағдарламаңызды жасау/өзгерту үшін**

- 1 Токқа жалғап, қосыңыз.
- 2 P1 және P5 аралығында өзгертілетін бағдарламаны таңдау үшін **ТАҢДАУЛЫ** түймесін басыңыз.
- 3 Бағдарламаны өзгертуді бастау үшін (P) **БАҒДАРЛАМА** түймесін басыңыз.
- 4 Өрбір кезең үшін қажетті уақытты өзгерту үшін **КЕШІКТИРУ ТАЙМЕРІ** (-) және (+) түймелерін пайдаланыңыз.
- 5 Өзгертуді сақтап, бағдарламаның келесі кезеңіне жылжыту үшін **РАСТАУ** түймесін басыңыз.
- 6 Барлық кезеңдер қажетінше жоспарланғанша 3 және 5 аралығындағы кезеңді қайталаңыз. Бағдарлама күйі индикаторы бағдарламаның қайсы кезеңіне қол жеткізілгенін көрсетеді.
- 7 Жылы ұстау кезеңінен кейін соңғы рет **РАСТАУ** түймесі басылған кезде, дыбыс шығарылады және бағдарлама автоматты түрде сақталады.
- 8 Алдыңғы кезеңге қайтуды қаласаңыз, уақытты өзгерту үшін **БОЛДЫРМАУ** түймесін басыңыз.

## таңдаулы бағдарламаны пайдалану үшін

- 1 Токқа жалғап, қосыңыз.
- 2 P1 және P5 аралығындағы қажетті бағдарламаны таңдау үшін **ТАҢДАУЛЫ** түймесін басыңыз.
- 3 **БАСТАУ/ТОҚТАТУ** түймесін басыңыз немесе кешіктіру таймері функциясын таңдаңыз.

## P1 – P5 таңдау тетік бағдарлама кезеңдері

Кезең		Әдепкі параметр	Мин және макс қол жетімді уақытты өзгерту
1	Алдын ала қыздыру {{{	0 мин	0 – 60 мин
2	1-араластыру ⊙ ↑	3 мин	0 – 10 мин
3	2-араластыру ⊙ ↑	22 мин	0 – 30 мин
4	1-көтерілу ⊙ ↑	20 мин	20 – 60 мин
5	3-араластыру ⊙ ↑	15 сек	Өзгертілмейді Араластырғыш көтерілу 2-ден 0-ге орнатылғанда жұмыс істемейді
6	2-көтерілу ⊙ ↑	30 мин	0 – 2 сағ
7	4-араластыру ⊙ ↑	15 сек	Өзгертілмейді Араластырғыш көтерілу 3-ден 0-ге орнатылғанда жұмыс істемейді
8	3-көтерілу ⊙ ↑	50 мин	0 – 2 сағ
9	Пісіру ⊙ ↑	60 мин	0 – 1 сағ 30 мин
10	Жылы ұстау ⊙ ↑	60 мин	0 – 60 мин

## ТОКТЫҢ СӨНУІНЕН ҚОРҒАНЫС

Жұмыс істеп тұрған кезде, құрал абайсызда токтан ажыратылу жағдайына байланысты нанды пісіру құралында 8 минут тоқтың сөнуінен қорғаныс бар. Токқа тікелей қосылатын болса, құрылғы бағдарламаны жалғастырады.

## КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

- Нанды пісіру құралын токтан ажыратып, тазаламас бұрын толығымен салқындатыңыз.
- Нанды пісіру құралының корпусын немесе нанды пісіру табағының сыртқы негізін суға батырмаңыз.
- Абривіт жуатын губканы немесе метал құралдарды қолданбаңыз.
- Қажет болса, нан пісіру құралының сыртқы және ішкі беткейлерін тазалау үшін жұмсақ ылғал матаны қолданыңыз.

### нан табасы

- Нан табасын ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.
- Табаны жартылай жылы сабынды сумен толтыру арқылы әрбір қолданыстан кейін **бірден** нан табасы мен араластырғышты жуыңыз. 5 - 10

минутқа жібітіп қойыңыз. Араластырғышты алу үшін сағат тілімен бұраңыз да, көтеріңіз.

Тазалауды жұмсақ матамен аяқтаңыз, суын сырғытып, құрғатыңыз.

10 минуттан кейін араластырғышты алу мүмкін болмаса, білікті табаның астынан ұстаңыз да, араластырғыш алынбайынша алға және артқа қозғаңыз.

### әйнек қақпақ

- Әйнек қақпақты көтеріп, жылы сабынды сумен тазалаңыз.
- **Қақпақты ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.**
- Нанды пісіру құралына қайта салмас бұрын, қақпағының толығымен құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.

### автоматты тарату құралы

- Автоматты тарату құралын қақпақтан алыңыз да, оны жылы сабынды суда жуыңыз және қажет болса, тазалау үшін жұмсақ щетканы қолданыңыз. Қақпаққа қайта салмас бұрын, тарату құралының толығымен құрғақ болуы қамтамасыз етіңіз.

## Ингредиенттер (ингредиенттерді табаға рецептте көрсетілген тәртіпте қосыңыз)

### Негізгі ақ нан

### 1-бағдарлама

<b>Ингредиенттер</b>	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1 кг</b>
Су	245 мл	300 мл	380 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық	1½ ас қасық	1½ ас қасық
Жоғарғы сортты ағартылмаған нан ұны	350 г	450 г	600 г
Құрғақ майсыз сүт	1 ас қасық	4 шай қасық	5 шай қасық
Тұз	1 шай қасық	1½ шай қасық	1½ шай қасық
Қант	2 шай қасық	1 ас қасық	4tsp
Құрғақ ашытқыны оңай араластыру	1 шай қасық	1½ шай қасық	1½ шай қасық

шай қасық = 5 мл шай қасық

ас қасық = 15 мл ас қасық

### Бриошь наны (ашық қыртыс түсін пайдаланыңыз)

### 6-бағдарлама

<b>Ингредиенттер</b>	<b>500 г</b>	<b>750 г</b>	<b>1 кг</b>
Сүт	130 мл	200 мл	280 мл
Жұмыртқа	1	2	2
Май, ерітілген	80 г	120 г	150 г
Жоғарғы сортты ағартылмаған нан ұны	350 г	500 г	600 г
Тұз	1 шай қасық	1½ шай қасық	1½ шай қасық
Қант	30 г	60 г	80 г
Құрғақ ашытқыны оңай араластыру	1 шай қасық	2 шай қасық	2½ шай қасық

### Еленбеген ұннан жасалған нан

### 3-бағдарлама

<b>Ingredients</b>	<b>750 г</b>	<b>1 кг</b>
Жұмыртқа	1 plus 1 egg yolk	2
Су	1-пунктті қараңыз	1-пунктті қараңыз
Лимон шырыны	1 ас қасық	1 ас қасық
Бал	2 ас қасық	2 ас қасық
Еленбеген ұннан жасалған нан ұны	450 г	540 г
Жоғарғы сортты ағартылмаған нан ұны	50 г	60 г
Тұз	2 шай қасық	2 шай қасық
Құрғақ ашытқыны оңай араластыру	1 шай қасық	1½ шай қасық

1 Жұмыртқаны/жұмыртқаларды өлшеу стаканына салып, жеткілікті су қосыңыз: -

<b>Бөлше өлшемі</b>	<b>750 г</b>	<b>1 кг</b>
Сұйықтық	310 мл	380 мл

2 Бал мен лимон шырынын қосып нан табасына шашыңыз.

## Жылдам ақ нан

## Rapid Bake Button

<b>Ингредиенттер</b>	<b>1 кг</b>
Су, жылы (32-35°C)	350 мл
Өсімдік майы	1 ас қасық
Жоғарғы сортты ағартылмаған нан ұны	600 г
Құрғақ майсыз сүт	2 ас қасық
Тұз	1 шай қасық
Қант	4 шай қасық
Құрғақ ашытқыны оңай араластыру	4 шай қасық

1 ЖЫЛДАМ ПІСІРУ түймесін басыңыз, бағдарлама автоматты түрде басталады.

## Собалақ

## 10-бағдарлама

<b>Ингредиенттер</b>	<b>1 кг</b>
Су	240 мл
Жұмыртқа	1
Жоғарғы сортты ағартылмаған нан ұны	450 г
Тұз	1 шай қасық
Қант	2 шай қасық
Сары май	25 г
Құрғақ ашытқыны оңай араластыру	1½ шай қасық
<b>Бетіне:</b>	
15 мл (1 ас қасық) сумен араластырылған жұмыртқа сарысы	1
Күнжіт тұқымдары және көкнөр тұқымдары, себелеп салу үшін, қосымша	

- 1 Айналымның соңында қамырды аздап ұн сөбілген беткейге аударыңыз. Қамырды жайлап кері жағына айналдырып, 12 тең бөлікке бөліңіз және қолмен пішімдеңіз.
- 2 Пішімін жасап болғаннан кейін, қамырды соңғы рет иінің қандыру үшін қойып, одан кейін қалыпты пеште пісіріңіз.



## Ингредиенттер

Нан пісірудегі ең маңызды ингредиент - ұн, сондықтан дұрысын таңдау - сәтті бөлкенің кілті.

### бидай ұны

Бидай ұнынан ең жақсы бөлше нандар жасалады. Бидайда жиі кебек деп аталатын сыртқы қабығы және бидай өскіндері мен эндосперменен тұратын ішкі дәні болады. Ол сумен араластырған кезде глютенді түзетін эндоспермдегі ақуыз. Глютен иілімді сияқты созылады және ашыту кезінде ашытқы арқылы берілетін газ көмегімен қамырды көтереді.

### ақ ұн

Бұл эндосперм ақ ұнда езіп қалдырылған, сыртқы кебегі мен бидай өскіндері алынып тасталған ұн түрі. Қатты ақ ұнды немесе жоғарғы сортты ағартылмаған ұнды қолдану маңызды, себебі онда глютенді көтеру үшін қажетті жоғары ақуыз деңгейі бар. Тегіс ақ ұнды немесе өзі көтерілетін ұнды нан пісіру құралында ашытқымен көтерілетін нан жасау үшін қолданбаңыз, себебі төменгі сортты бөлкелер шығуы мүмкін.

Жоғарғы сортты ұнның бірнеше түрлері қол жетімді, жақсы сападағасын таңдаңыз, ең жақсы нәтижелер үшін ағартылмағаны дұрыс.

### еленбеген ұн

Еленбеген ұн ұнға жаңғақ дәмін беретін және үлкен дәнді құрылымды нан пісіретін кебек пен бидай өскіндерінен тұрады. Қайтадан қатты еленбеген немесе еленбеген нан ұнын қолдану керек. 100% еленбеген ұннан жасалған бөлкелер ақ бөлкелерге қарағанда тығызырақ болады. Ұндағы кебек глютеннің көтерілуін баяулатады, сондықтан еленбеген ұн қамыры баяуырақ көтеріледі. Нанның көтерілуіне уақыт беру үшін арнайы еленбеген ұн бағдарламаларын қолданыңыз.

Ашық түсті бөлкелер ұнын еленбеген ұнның бөлігін ақ нан ұнымен ауыстырыңыз. Жылдам үлкен ұнтақты параметрін қолданып жылдам еленбеген ұн бөлкелерін алуға болады.

### қатты қоңыр ұн

Мұны ақ ұнмен бірге немесе тек өзін қолдануға болады. Бұл бидай өскіндерінің шамамен 80-90%-ын қамтиды және сондықтан ол әлі де дәмге толы ашығырақ түсті бөлкелерді дайындайды. Қатты ақ ұнның 50%-ын қатты қоңыр ұнмен ауыстыру арқылы негізгі ақ нан айналымында осы ұнды қолданып көріңіз. Аздап қосымша сұйықтық қосу қажет болуы мүмкін.

### кебекті нан ұны

Құрылымын және дәмін қосатын ақ, еленбеген және қара бидай ұнын ұлттан жасалған үлкен дәнді дақылдармен біріктіру. Тек өзін немесе қатты ақ ұнмен бірге қолданыңыз.

### бидай емес ұн

Қара бидай сияқты басқа ұндарды памперникель немесе қара бидай наны секілді дәстүрлі нанды жасау үшін ақ және еленбеген нан ұнына қосуға болады. Тіптен кішкентай бөлігін қосу ерекше дәм қосады. Тек өзін қолданбаңыз, себебі жабысқақ қамыр тығыз ауыр бөлкелерді дайындайды. Тары, арпа, қарақұмық, жүгері және сұлы ұны сияқты басқа дәндердің ақуызы төмен және сондықтан дәстүрлі бөлше беру үшін жеткілікті глютен түзбейді. Бұл ұндарды кішкентай мөлшерде ғана сәтті пайдалануға болады.

Ақ нан ұнының 10-20%-ын осы ұндардың бірімен ауыстыруға болады.

### тұз

Тұздың кішкентай бөлігі қамырдың көтерілуі және дәмі үшін қамыр жасауда маңызды болып табылады. Қолмен пішімделетін дөңгелек нандарды жасаған кезде қыртылған құрылым беру үшін үстіне шашуға ыңғайлы үлкен ұнтақты тұзды емес, кішкентай ұнтақты тұзды немесе теңіз тұзын қолданыңыз. Төмен тұз ауыстырғыштарын натрийді қамтымайтындықтан қолданбаған жөн.

- Тұз глютен құрылымын күшейтеді және қамырды иілімді етеді.
- Тұз қатты көтеріліп кетуінің алдын алу үшін ашытқының көтерілуін баяулатады және қамырдың оралуы тоқтатылады.
- Тым көп тұз қамырдың жеткілікті түрде көтерілуін тоқтатады.

### тәттілендіргіштер

Ақ не қара қантты, балды, ұйытты сығындыны, алтын шербатты, үйеңкі шербатын, сірнені не сірне қоспасын пайдаланыңыз.

- Қант пен сұйық тәттілендіргіштер нанның түсіне әсер етеді, қыртысына қоңыр қызыл түсті қосады.
- Қант ылғалдығына әсер етеді, мөлшерін сақтауды жетілдіреді.
- Қант тағамды ашыту үшін беріледі, ол маңызды емес, себебі құрғақ ашытқының қазіргі түрлері табиғи қантпен қосыла алады және ұнда крахмал түзеді, ол қамырды жақсырақ етеді.
- Тәтті нанда жемісі, сілікпесі немесе қант сиропы қосылған қосымша тәтті дәмі бар қанттық жаңашыл деңгейі бар. Осы нандар үшін тәтті нан айналымын қолданыңыз.

- Қант үшін сұйық тәттілегішті қоссаңыз, онда рецепттің жалпы сұйықтық бөлігін аздап азайту қажет.

### **ет майлары мен майлар**

Жұмсағырақ қыртыс беру үшін нанға жиі ет майының не майдың кішкентай бөлігі қосылады. Бұл да бөлкенің балғындығын ұзартуға көмектеседі. Майдың, маргарин майының немесе тіптен шошқа майының кішкентай мөлшерін, 25 г (1 унция) немесе 22 мл (11/2 ас қасық) өсімдік майын қолданыңыз. Үлкенірек көлемді қолданатын рецептте дәмі көбірек білінеді, май ең жақсы нәтижелерді береді.

- Сары майдың орнына зәйтүн майын немесе күнбағыс майын қолдануға болады, сұйықтық мөлшеріне сәйкес 15 мл (3 шай қасық) етіп реттеңіз. Холестерин деңгейі туралы сенімді болмасаңыз, күнбағыс майы жақсы балама болып табылады.
- Майы аз қоспаларды қолданбаңыз, себебі олар 40% суды қамтиды және сары май сияқты бірдей сипаттарды бермейді

### **сұйықтық**

Кейбір сұйықтық түрі маңызды; әдетте су не сүт қолданылады. Су сүтке қарағанда қытырлақ қыртысты береді. Су жиі құрғақ майсыз сүтпен біріктіріледі. Жаңа сүт бұзылатындықтан, уақытты кешіктіру мүмкіндігін пайдаланған кезде мұны ескеру маңызды. Көптеген бағдарламалар үшін тікелей краннан алынған су жарайды, бірақ жылдам бір саған айналымы үшін оның жылы болуы керек.

- Өте салқын күндерде суды өлшеңіз де, қолданбас бұрын 30 минутқа бөлме температурасында қалдырыңыз. Сүтті тікелей тоңазытқыштан алып қолданып жатсаңыз да, соны жасаңыз.
- Ылғалдылықты, дәмді қыртысты беру үшін сұйықтықтың бөлігі ретінде ірімшікті, йогуртты, кілегейді және рикотта, коттедж және балғын сыр сияқты жұмсақ сырды қолдануға болады. Ірімшік ауылдық нандарда және қышқыл қамырда табылатын дәм сияқты емес, ұнамды, аздап қышқыл дәмді қосады.
- Қамырды құнарландыру, нанның түсін жетілдіру және көтерілу кезінде глютенге құрылымды және тұрақтылықты қосуға көмектесу үшін жұмыртқаны қосуға болады. Жұмыртқа қолданып жатсаңыз, сәйкесінше сұйықтық құрамын азайтыңыз. Жұмыртқаны өлшеу стаканына салып, рецепттегі дұрыс деңгейді қосу үшін сұйықтықпен толтырыңыз.

### **ашытқы**

Ашытқы балғын және құрғақ түрде қол жетімді. Осы кітаптағы барлық рецепттер оңай араластырылады, алдымен құрғақ ашытқыны суда езудің де қажеті жоқ. Ол құрғақ түрде сақталатын ұнда жақсы араласады және араластыру аяқталғанша сұйықтықтан бөлініп тұрады.

- Ең жақсы нәтижелерді алу үшін құрғақ ашытқыны қолданыңыз. Балғын ашытқыны қолдану ұсынылмайды, себебі ол құрғақ ашытқыға қарағанда өзгеше нәтижелерді береді. Кешіктіру таймерімен бірге балғын ашытқыны қолданбаңыз. Балғын ашытқыны қолданғыңыз келсе, келесілерді ескеріңіз: 6 г балғын ашытқы = 1 шай қасық құрғақ ашытқы Балғын ашытқыны 1 шай қасық қантпен және 2 ас қасық сумен (жылы) араластырыңыз. Көпіршіктенгенше, 5 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін табадағы ингредиенттердің қалғанына қосыңыз. Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ашытқы мөлшерін реттеу қажет болуы мүмкін.
- Рецепттегі мөлшерлерді қолданыңыз; тым көп мөлшері нанның қатты көтеріліп кетуін туғызып, нан табасының жоғарғы жағынан төгілуі мүмкін.
- Ашытқының бір қалтасы ашылғаннан кейін, өндіруші басқаша мерзімді көрсетпесе, оны 48 сағат ішінде қолдану керек. Қолданғаннан кейін қайта бітеп жауып қойыңыз. Қайта бітелген ашылған қалталарды қажет болғанша тоңазытқышта сақтауға болады.
- Көрсетілген мерзіміне дейін құрғақ ашытқыны қолданыңыз, себебі тиімділігі уақыт өте нашарлайды.
- Нан пісіру құрылғыларында қолдануға арналған, арнайы құрғақ ашытқыны табуға болады. Бұл да жақсы нәтижелерді береді, сондықтан ұсынылатын мөлшерді реттеу қажет болуы мүмкін.

## өз рецептеріңізді бейімдеу

Рецепттердің кейбірін пісіргеннен кейін, бұрын араластырылған және қолмен араластырылған өз таңдаулы рецепттеріңіздің кейбірін бейімдеуді қалауыңыз мүмкін. Рецепттіңізге ұқсас осы кітапшадағы рецепттердің бірін таңдау арқылы бастаңыз және оны нұсқаулық ретінде қолданыңыз.

Көмектесетін келесі нұсқауларды оқып шығыңыз және әрі қарай реттеулерді жасауға дайындаңыз.

- Нанды пісіру құралы үшін дұрыс мөлшердің қолданылатынын тексеріңіз. Ұсынылатын ең көп мөлшерден асырмаңыз. Қажет болса, нанды пісіру құралы рецепттеріндегі ұн мен сұйықтық мөлшерлерін сәйкестендіру үшін рецептті азайтыңыз.
- Әрқашан алдымен нан табасына сұйықтықты қосыңыз. Ұннан кейін қосу арқылы сұйықтықтан ашытқы бөліңіз.
- Балғын ашытқыны оңай араласатын құрғақ ашытқымен ауыстырыңыз. Ескертпе: 6 г балғын ашытқы = 1 шай қасық (5 мл) құрғақ ашытқы.
- Таймерді кешіктіру параметрін қолдансаңыз, балғын сүттің орнына құрғақ майсыз сүт пен суды қолданыңыз.
- Қалыпты рецептіңіз жұмыртқаны қолданатын болса, жалпы сұйықтық өлшемінің бөлігі ретінде жұмыртқаны қосыңыз.
- Араластыру басталғанша ашытқыны басқа ингредиенттерден бөлек ұстаңыз.
- Араластырудың алғашқы бірнеше минуты кезінде қамырдың қоюлығын тексеріңіз. Нанды пісіру құрылғыларына аздап жұмсақ қамыр қажет, сондықтан қосымша сұйықтықты қосу қажет болуы мүмкін. Тегіс болу үшін қамыр жеткілікті түрде ылғал болу керек.

## нанды алу, кесу және сақтау

- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, бөлке піскеннен кейін оны құрылғыдан алыңыз және дереу нан табасын айналдырыңыз, сондай-ақ, нанды пісіру құралы сіз айналада болмасаңыз, нанды 1 сағат бойына жылы ұстайды.
- Тіптен ол жылы ұстау айналымы кезінде болса да, нан табасын пеш қолғаптарын қолданып құрылғыдан алыңыз. Табаны жоғарысын төмен қаратып бұраңыз да, пісірілген нанды алу үшін бірнеше уақыт сілкіңіз. Нанды алу қиын болса, нан табасының бұрышын жайлап ағаш тақтаға ұрып көріңіз де, біліктің негізін нан табасының астына қарай бұраңыз.
- Араластырғыш нан шығарылған кезде нан табасының ішінде қалу керек, дегенмен абайсызда ол нан бөлкесінің ішінде қалып қоюы мүмкін. Ол болса, оны шығарып алу үшін ыстыққа төзімді пластикалық құралды қолданып, нанды кеспес бұрын алыңыз. Араластырғыштың жабысудан қорғайтын беткейін қырып жіберуі мүмкін болғандықтан, метал құралды қолданбаңыз.
- Нанды салқындату үшін кемінде 30 минутқа торда қалдырыңыз, буының шығып болуына мүмкіндік беріңіз. Ыстық болса, нанды кесу қиын болады.

### сақтау

Үйде жасалған нанда қосындылар жоқ, сондықтан оны пісіргеннен кейін 2-3 күнде жеп қою керек. Бірден желінбесе, жұқалтырға ораңыз немесе пластикалық қалтаға салып, аузын бітеңіз.

- Қытырлақ француз мәнеріндегі нанды сақтаған ол жұмсарады, сондықтан кесілмейінше оны бетін жаппай қалдырған жөн.
- Нанды бірнеше күнге сақтағыңыз келсе, оны тоңазытқышта сақтаңыз. Қажетті мөлшерді оңай алу үшін нанды тоңазытқышқа салмас бұрын кесіңіз.

## жалпы кеңестер мен маңызды мәліметтер

жалпы кеңестер мен маңызды мәліметтер Нанды пісіру құралының нәтижелері бірнеше факторларға тәуелді болады, мыс., ингредиенттердің мөлшері, мұқият өлшеу, температура және ылғалдылық. Сәтті нәтижелерді алуға көмектесу үшін, ештеңені нашарлатпайтын бірнеше кеңестер мен маңызды мәліметтер бар

Нанды пісіру құрылғысы бітелмеген құрылғы және оған температура әсер етеді. Өте ыстық күн болса немесе құрылғы ыстық ас үйде қолданылса, онда нанның салқын жерге қарағанда көбірек көтерілуі мүмкін. Оптималды бөлме температурасы 20°C және 24°C аралығында.

- Өте салқын күндерде қолданбас бұрын краннан алынған суды 30 минутқа бөлме температурасында қалдырыңыз. Тоңазытқыштан алынған ингредиенттерді де солай қалдырыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмеген болса, барлық ингредиенттерді бөлме температурасында қолданыңыз, мыс., жылдам 1 сағат айналымы үшін сұйықтық жылу болу керек.
- Рецептте ұсынылатын тәртіпте ингредиенттерді нан табасына қосыңыз. Араластыру басталмайынша, ашытқыны табаға қосылатын басқа сұйықтықтардан бөлек, құрғақ етіп ұстаңыз.
- Мұқият өлшеу сәтті бөлік үшін ең шешуші фактор болуы мүмкін. Көптеген проблемалар мұқият емес өлшеуге немесе ингредиенттердің қалып қалуына байланысты болады. Метрикалық немесе империялық өлшемдерді қолданыңыз; олар бірін-бірі ауыстырады. Берілген өлшеу стаканын және қасықты қолданыңыз.
- Өрқашан қолдану мерзіміне дейінгі балғын ингредиенттерді қолданыңыз. Сүт, сыр, көкөністер мен балғын жемістер сияқты жылдам бұзылатын ингредиенттердің әсіресе жылы жағдайларда бүлінуі мүмкін. Бұларды бірден дайындалатын нандарда қолдануға ғана болады.
- Ашытқы мен ұн арасында кедергі туғызатын, нәтижесінде ауыр кішкентай бөлке нанды беруі мүмкін ашытқы әрекетін баяулататын тым көп ет майын қолданбаңыз.
- Нан табасына салмас бұрын сары май мен басқа ет майларын кішкентай бөліктерге бөліңіз.
- Жемісті дәмді нанды жасаған кезде апельсин, алма немесе ананас сияқты жеміс шырындарын судың бөлігімен ауыстырыңыз.

- Өсімдікпен пісірілетін шырындарды сұйықтықтың бөлігі ретінде қосуға болады. Пісіретін картоптың суында крахмал бар, ол тағамның қосымша ашыту көзін береді және жақсы көтерілген, жұмсақ, ұзақ сақталатын бөлкені алуға көмектеседі.
- Ұсақталған сәбіз, кәдіш немесе пісірілген езілген картоп сияқты өсімдіктерді ұнға қосуға болады. Бұл тағамдар суды қамтитындықтан, рецепттегі сұйықтық мазмұнын азайту қажет. Аз судан бастап, қамырды тексеріңіз, араластыру басталғанда, қажет болса, тағы да қосыңыз.
- Нанды пісіру құрылғысына зақым келтіруіңіз мүмкін болғандықтан, берілген мөлшерден асырмаңыз.
- Нан жақсы көтерілмесе, крандағы суды бөтелкедегі сумен немесе қайнатылған және салқындалатын сумен ауыстырып көріңіз. Крандағы су ауыр хлорды және фторды қамтыса, ол нанның көтерілуіне әсер етуі мүмкін. Ауыр су да осы әсерді береді.
- Үздіксіз араластырудың шамамен 5 минутынан кейін қамырды тексерген дұрыс емес. Құрылғының жанындағы икемді резеңке қасықты қолданыңыз, ингредиенттердің кейбірі бұрыштарына жабысып қалса, оларды табаның жанынан қырып түсіруге болады. Араластырығыштың жанына қоймаңыз немесе оның қозғалысына кедергі жасамаңыз. Қамырдың қоюлығы дұрыстығын қарау үшін оны тексеріңіз. Қамыр қою немесе құрылғы ауыр жұмыс істеп жатқан сияқты болса, аздап тағы су құйыңыз. Қамыр табаның жандарына жабысып жатса және дөңгелек болып түзілмесе, аздап тағы ұн қосыңыз.
- Тұру немесе пісіру кезінде қақпақты ашпаңыз, ол нанның иіліміне әсер етуі мүмкін.

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Келесілер нанды пісіру құралында нан дайындап жатқанда туындауы мүмкін кейбір қалыпты проблемалар болып табылады. Ақаулықтарды, ықтимал себебі мен сәтті нанды жасап шығару үшін қажетті дұрыс әрекеттерді қарап шығыңыз.

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМІ
<b>БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ МЕН ПІШІМІ</b>		
1. Нан жеткілікті түрде көтерілмейді	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Еленбеген нандар ақ нандарға қарағанда кішірек болады, үлкен ұнтақты ұнда ақуыз түзетін глютен аз болады.</li> <li>• Сұйықтық жеткілікті емес.</li> <li>• Қант қосылмаған немесе жеткілікті түрде қосылмаған.</li> <li>• Ұнның дұрыс емес түрі қолданылған.</li> <li>• Ашытқының дұрыс емес түрі қолданылған.</li> <li>• Ашытқы жеткілікті түрде қосылмаған немесе тым ескі.</li> <li>• Жылдам нан айналымы таңдалған.</li> <li>• Ашытқы мен қант айналдыру айналымы басталмас бұрын бір-біріне қосылған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қалыпты жағдай, шешімі жоқ.</li> <li>• Сұйықтықты 15 мл/ 3 шай қасық мөлшеріне арттырыңыз.</li> <li>• Қосымша ингредиенттер рецептке көрсетілген.</li> <li>• Глютені көбірек қатты қоңыр ұнның орнына тегіс ақ ұнды қолданған болуыңыз мүмкін.</li> <li>• Барлық мақсаттағы ұнды қолданбаңыз.</li> <li>• Ең жақсы нәтижелер үшін тек жылдам әрекетті "оңай араласатын" ашытқыны қолданыңыз.</li> <li>• Ұсынылатын мөлшерді өлшеңіз және орамадағы жарамдылық мерзімін тексеріңіз.</li> <li>• Бұл айналым кішкентай бөлкелерді шығарады. Бұл қалыпты.</li> <li>• Олардың нан табасына қосылған кезде бөлек болуын тексеріңіз.</li> </ul>
2. Тегіс бөлкелер, көтерілмеген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ашытқы салынбаған.</li> <li>• Ашытқы тым ескі.</li> <li>• Сұйықтық тым ыстық.</li> <li>• Тым көп тұз қосылған.</li> <li>• Таймерді қолданып жатсаңыз, нанды жасау процесі басталғанша ашытқы ылғалданған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қосымша ингредиенттер рецептке көрсетілген.</li> <li>• Жарамдылық мерзімін тексеріңіз.</li> <li>• Нан параметрін қолдану үшін сұйықтықты дұрыс температурада қолданыңыз.</li> <li>• Ұсынылатын мөлшерді қолданыңыз.</li> <li>• Құрғақ ингредиенттерді табаның бұрыштарына қойыңыз және сұйықтықтан қорғау үшін ашытқыны құрғақ ингредиенттердің дәл ортасына салыңыз.</li> </ul>
3. Төбесі көтерілген - саңырауқұлақ сияқты ингредиенттер бар.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ашытқы тым көп.</li> <li>• Қант тым көп.</li> <li>• Ұн тым көп.</li> <li>• Тұз жеткіліксіз.</li> <li>• Жылы, ылғал ауа-райы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ашытқыны 1/4шай қасыққа азайтыңыз.</li> <li>• Қантты 1 шай қасыққа азайтыңыз.</li> <li>• Ұнды 6 - 9 шай қасыққа азайтыңыз.</li> <li>• Рецептке ұсынылатын тұз мөлшерін пайдаланыңыз.</li> <li>• Сұйықтықты 15 мл/3 шай қасық өлшеміне және ашытқыны ¼ шай қасыққа азайтыңыз.</li> </ul>
4. Жоғарысы және жандары түсіп кеткен.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтық тым көп.</li> <li>• Ашытқы тым көп.</li> <li>• Жоғары ылғалдылық пен жылы ауа райы қамырдың тым жылдам көтерілуін туғызуы мүмкін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Келесі жолы сұйықтықты 15 мл/3 шай қасық өлшеміне азайтыңыз немесе аздап қосымша ұнды қосыңыз.</li> <li>• Рецептке ұсынылатын мөлшерді қолданыңыз немесе келесі жолы жылдамырақ айналымды қолданып көріңіз.</li> <li>• Суды салқындату немесе сүтті тікелей тоңазытқыштан қолдану</li> </ul>

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМІ
<b>БӨЛКЕ ӨЛШЕМІ МЕН ПІШІМІ</b>		
5. Қисық, деңес тәрізді беті - тегіс емес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтық жеткілікті емес.</li> <li>• Ұн тым көп.</li> <li>• Бөлкелердің жоғарғы жағы барлық уақытта тамаша пішімде болмауы мүмкін, дегенмен бұл нанның тамаша дәміне әсер етпейді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтықты 15 мл/ 3 шай қасық мөлшеріне арттырыңыз.</li> <li>• Ұнды мұқият өлшеңіз.</li> <li>• Қамырдың ең жақсы ықтимал шартта жасалғанын тексеріңіз.</li> </ul>
6. Қысылған пісіру кезінде.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрылғы ауа жеткіліксіз орынға қойылған немесе көтерілу кезінде ұрылған не соғылған болуы мүмкін.</li> <li>• Нан табасының мөлшерінен асырылған.</li> <li>• Тұз жеткілікті мөлшерде қолданылмаған немесе қосылмаған. (тұз тұру кезінде қамырдың қатты көтерілмеуіне көмектеседі)</li> <li>• Ашытқы тым көп.</li> <li>• Жылы, ылғал ауа-райы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нанды пісіру құралының орнын ауыстырыңыз.</li> <li>• Үлкен бөлке (макс 1 кг) үшін ұсынылатын ингредиенттерден артық қолданбаңыз.</li> <li>• Рецептте ұсынылатын тұз мөлшерін пайдаланыңыз.</li> <li>• Ашытқыны мұқият өлшеңіз.</li> <li>• Сұйықтықты 15 мл/3 шай қасық өлшеміне және ашытқыны ¼ шай қасыққа азайтыңыз.</li> </ul>
7. Бөлкелердің соңғы жағы тегіс емес кішірек.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қамыр тым құрғақ және табада да көтерілуге мүмкіндік болмаған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтықты 15 мл/ 3 шай қасық мөлшеріне арттырыңыз.</li> </ul>
<b>НАН ҚҰРЫЛЫМЫ</b>		
8. Ауыр тығыз құрылым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ұн тым көп.</li> <li>• Ашытқы жеткілікті емес.</li> <li>• Қант жеткіліксіз.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мұқият өлшеңіз.</li> <li>• Ұсынылатын ашытқы мөлшерін ғана өлшеңіз.</li> <li>• Мұқият өлшеңіз.</li> </ul>
9. Ашық, қабатты, тесікті құрылым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тұз салынбаған.</li> <li>• Ашытқы тым көп.</li> <li>• Сұйықтық тым көп.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қосымша ингредиенттер рецептте көрсетілген.</li> <li>• Ұсынылатын ашытқы мөлшерін ғана өлшеңіз.</li> <li>• Сұйықтықты 15 мл/ 3 шай қасық мөлшеріне азайтыңыз.</li> </ul>
10. Бөлке ортасы шикі, жеткілікті түрде пісірілмеген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтық тым көп.</li> <li>• Жұмыс кезінде қуат өшкен.</li> <li>• Мөлшері тым көп және құрылғының шамасы келмейді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтықты 15 мл/ 3 шай қасық мөлшеріне азайтыңыз.</li> <li>• Жұмыс істеп тұрғанда қуат 8 минуттан аса болмаса, табадан пісірілмеген бөлкені алып, балғын ингредиенттермен қайтадан бастау қажет.</li> <li>• Мөлшерді рұқсат етілген максимум мөлшеріне дейін азайтыңыз.</li> </ul>
11. Нан дұрыс кесілмейді, қатты жабысқақ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қаттыс ыстық кезде кесілген.</li> <li>• Дұрыс пышақ қолданылмаған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кеспес бұрын буының шығарылуы үшін нанды кемінде 30 минутқа суытыңыз.</li> <li>• Жақсы нан пышағын қолданыңыз.</li> </ul>

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМІ
<b>ҚЫРТЫС ТҮСІ ЖӘНЕ ҚАЛЫҢДЫҒЫ</b>		
12. Қоңыр қыртыс түсі/ тым қалың.	• ҚОҢЫР қыртыс параметрі қолданылады.	• Келесі жолы орташа немесе жеңіл параметрді қолданыңыз.
13. Нан бөлкесі күйген.	• Нанды пісіру құралы дұрыс жұмыс істемейді.	• «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
14. Қыртыс тым ашық.	• Нан ұзақ уақытқа жеткілікті түрде пісірілмеген. • Рецептте сүт ұнтағы немесе жаңа сүт жоқ.	• Пісіру уақытын ұзартыңыз.  • 15 мл/3 шай қасық құрғақ майсыз сүтті қосыңыз немесе қоңырлануды беру үшін 50% суды сүтпен ауыстырыңыз.
<b>ТАБА АҚАУЛЫҚТАРЫ</b>		
15. Араластыру құралын алу мүмкін емес.	• Нан табасына суды қосу және оны алмас бұрын араластыру құралын суға батырып қойыңыз.	• Қолданғаннан кейін тазалау нұсқауларын орындаңыз. Бос ету үшін суға батырғаннан кейін араластыру құралын айналдыру қажет болуы мүмкін.
16. Нан табаға жабысқан/ шайқау қиын.	• Ұзақ уақытқа пайдаланылатын болса, туындауы мүмкін.	• Нан табасының ішін жайлап өсімдік майымен сүртіңіз. • «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
<b>ҚҰРЫЛҒЫ МЕХАНИЗМДЕРІ</b>		
17. Нан пісіру құралы жұмыс істемейді/Араластырғыш қозғалмайды.	• Нанды пісіру құралы қосылмайды • Табақ дұрыс салынбаған. • Кешіктіру таймері таңдалған.	• Қосу/өшіру қосқышының ☉ ҚОСУ қалпында болуын тексеріңіз. • Табаның орнына дұрыс салынғанын тексеріңіз. • Артқа есеп бағдарламаны бастау уақытына жетпейінше нанды пісіру құралы жұмысын бастамайды.
18. Ингредиенттер араласпаған.	• Нанды пісіру құралы басталмады.  • Араластырғышты табаға салуды ұмытқансыз.	• Басқару тақтасының бағдарламасын жасағаннан кейін нанды пісіру құралын қосу үшін бастау түймесін басыңыз. • Ингредиенттерді қоспас бұрын, араластырғыштың әрқашан табаның төменгі жағындағы білікте болуын тексеріңіз.
19. Жұмыс істеу кезінде күйген иіс шығады.	• Ингредиенттер пештің ішіне төгілген.  • Табадан төгіледі.  • Нан табасының мөлшерінен асырылған.	• Табаға қосқан кезде ингредиенттердің төгілмеуі үшін абай болыңыз. Ингредиенттер қыздыру құралында күйіп, түтін шығаруы мүмкін. • «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз. • Рецептте ұсынылғаннан көп ингредиенттерді қолданбаңыз және әрқашан ингредиенттерді мұқият өлшеңіз.

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

АҚАУЛЫҚ	ЫҚТИМАЛ СЕБЕП	ШЕШІМІ
<b>ТАБА АҚАУЛЫҚТАРЫ</b>		
<p>20. Құрылғы абайсызда тоқтан ажыратылған немесе қолдану кезінде қуат ажыратылған. Нанды қалай сақтауға болады?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрылғы айналдыру айналымында болса, ингредиенттерін алып тастап, қайтадан бастаңыз.</li> <li>• Құрылғы көтерілу айналымында болса, қамырды нан табасынан алып, май жағылған 23 x 12,5 см жіңішке бөлкелердің пішімін жасап, салыңыз да, өлшемі екі еселенгенше жауып қойыңыз.</li> </ul> <p>Тек пісіру 14 параметрін қолданыңыз немесе қызарып піскенше, 200°C/6-газ белгісінде алдын ала қыздырылған қалыпты пеште 30-35 минут пісіріңіз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Құрылғы пісіру айналымында болса, тек 14 пісіру параметрін қолданыңыз немесе 200°C/6-газ белгісінде алдын ала қыздырылған қалыпты пеште пісіріңіз және жоғарғы сәресін алып тастаңыз. Құрылғыдан табаны абайлап алыңыз да, оны пештегі төменгі торға салыңыз. Қызарып қоңыр болмайынша пісіріңіз.</li> </ul>	
<p>21. Дисплейде E:01 мәні көрсетіледі және құрылғы қосылмайды.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пеш корпусы тым ыстық.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Токтан ажыратыңыз және 30 минутқа салқындатыңыз.</li> </ul>
<p>22. H:HH және E:EE дисплейде көрсетіледі және құрылғы жұмыс істемейді.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нан пісіру құрылғысы жұмыс істемейді. Температура сенсоры қате</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.</li> </ul>



## ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТҰТЫНУШЫЛАРҒА КЕҢЕС

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.

Егер сізге келесілер бойынша көмек қажет болса:

- құрылғыны қолдануға
- жөндеу жұмыстарына байланысты
- құрылғыны сатып алған дүкенмен байланысыңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі. ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Үлгі	BM450
Кернеу	220 – 240 В
Герц	50/60 Гц
Ватт	780 Вт

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park,  
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импорттердің мекенжайы:

"Делонги" ААқ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы,  
көше Сущевская 27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



### ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВІНЕ СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАҒА АСЫРУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ.

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек. Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.





HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE