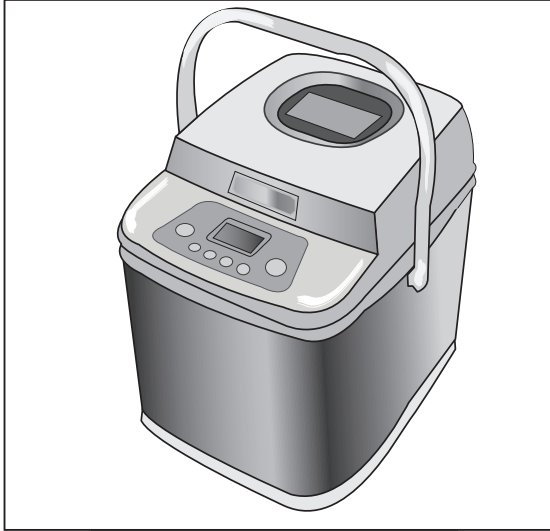


CE

Mod. 132

EAC



Ariete

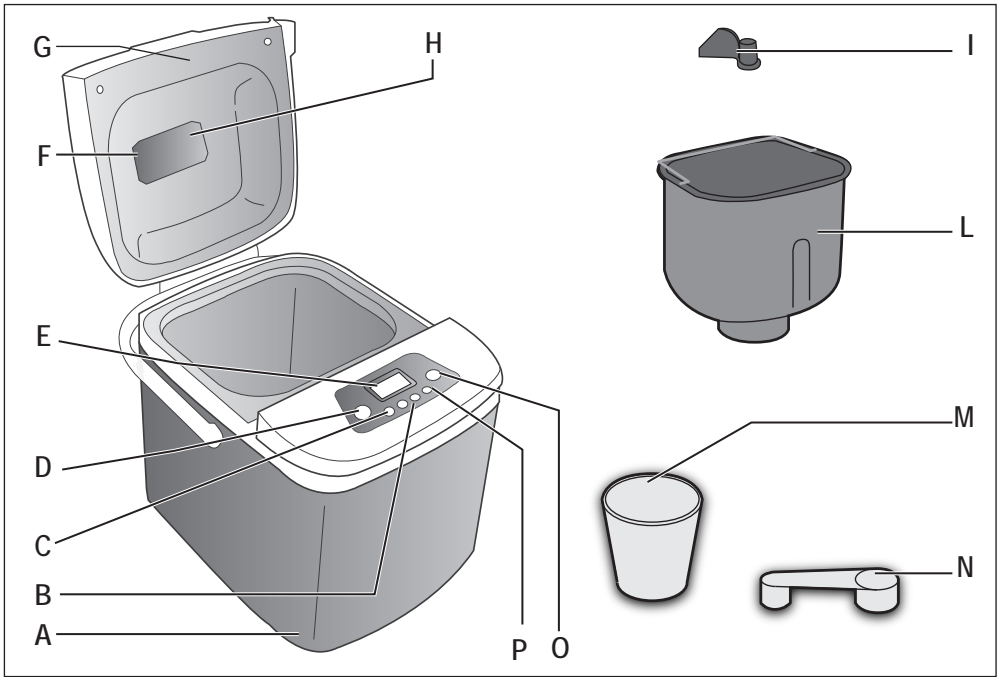


Fig. 1

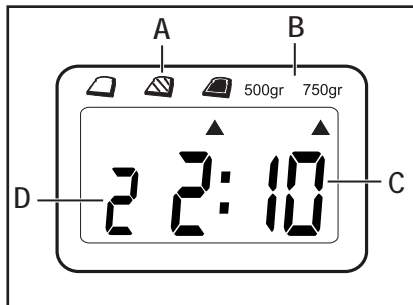


Fig. 2

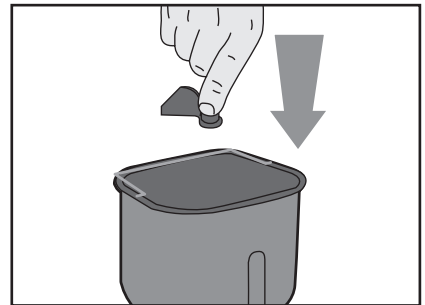


Fig. 3

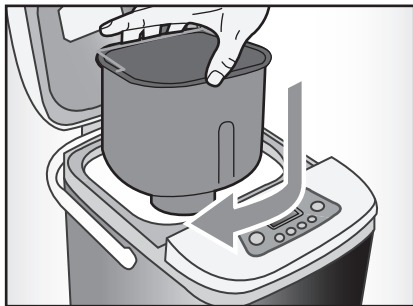


Fig. 4

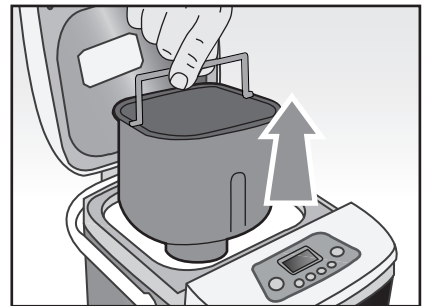


Fig. 5

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИЕЙ.

При использовании электроприборов необходимо выполнять соответствующие правила техники безопасности, среди которых:

- Убедиться, что напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети.
- Не оставлять без присмотра прибор, подключенный к электросети.
- Запрещается ставить прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Во время эксплуатации рекомендуется ставить прибор на горизонтальную, устойчивую и хорошо освещенную поверхность.
- Не разрешается подвергать прибор воздействию атмосферных факторов (дождь, солнце и т.д.).
- Следите за тем, чтобы электрический провод не соприкасался с нагретыми поверхностями.
- Прибор могут использовать дети старше 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта или умения пользоваться подобными устройствами, только в присутствии ответственного лица или после разъяснения им правил пользования прибором и опасностей, которым они могут подвергнуться во время использования прибора.
- Никогда не опускать прибор в воду или в другие жидкости
- Даже когда прибор не включен, необходимо вынуть штепсель из розетки перед тем, как вставить или убрать отдельные детали, а также для осуществления чистки.
- Прибор нельзя подключать к сети с помощью внешнего таймера или устройств, заказанных по интернету.
- Перед тем, как использовать прибор или манипулировать его выключателями, а также прикасаться к штепселю и проводам, убедитесь в том, что у Вас хорошо вытерты руки.
- Запрещено включать прибор, если в форме нет ингредиентов.
- Запрещается помещать в прибор алюминиевую фольгу или другие металлические предметы во избежание риска возгорания или короткого замыкания.
- Не дотрагиваться до нагретых поверхностей. Используйте рукавицы для печи.
- Рекомендуется оставлять вокруг прибора не менее 5 см свободного пространства для обеспечения вентиляции и стараться не перекрывать отверстия для выхода пара.

- Запрещается вставлять руки или пальцы в лоток во время работы прибора.
- Не держать прибор в непосредственной близости поверхностей, материалов или емкостей, могущих вызвать возгорание.
- Не разрешается использовать хлебопечку в качестве контейнера для хранения продуктов.
- Для поддержания контейнера в рабочем состоянии рекомендуется регулярно мыть и смазывать его.
- Вынимая вилку из электророзетки, не тянуть за провод.
- Запрещается использовать прибор, если шнур электропитания, вилка или сам прибор имеют повреждения; В этом случае необходимо отнести прибор в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Аппарат предназначен только для домашнего применения и не должен использоваться для промышленной и профессиональной целей.
- Любые, не разрешенные производителем модификации прибора могут привести к потере прибором гарантии и сделать небезопасным его использование потребителем.
- При подготовке прибора к утилизации рекомендуется отрезать шнур электропитания, чтобы полностью вывести его из строя.
- Во избежание несчастных случаев, не оставляйте упаковку от прибора в местах, доступных для детей.



Для правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/UE внимательно ознакомьтесь с имеющейся в комплекте прибора памяткой.

ХРАНИТЬ НАСТОЯЩУЮ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС 1)

A Корпус прибора	I Лопатка-мешалка
B Кнопка возрастания/убывания таймера	L Форма для выпечки
C Кнопка программирования веса	M Мензурка
D Кнопка программирования меню	N Мерная ложка
E Дисплей	O Кнопка включения/выключения
F Отверстия	P Кнопка регулировки степени окрашивания
G Крышка	корки
H Смотровое окошко	

ДИСПЛЕЙ (РИС 2)

- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| A | Окрашивание корки | C | Таймер |
| B | Вес | D | Выбранная программа |

НЕМНОГО О ХЛЕБОПЕЧКАХ

Этот прибор вам позволит сэкономить силы. Основное достоинство этого прибора состоит в том, что все действия по замесу, заквашиванию теста и выпечке хлеба осуществляются в одном месте. Ваша хлебопечка легко и с необходимой частотой испечет вам великолепный хлеб. Достаточно только следовать инструкциям и не забывать о некоторых основных правилах. Прибор не может думать за вас.

Он не может сказать вам, что вы забыли положить какой-нибудь ингредиент или положили неправильный ингредиент или отмеряли его неправильно. Тщательный выбор ингредиентов - это самый важный этап процесса хлебопечения.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

- 1) Помойте и высушите все части как описано в разделе "ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ".
- 2) Переключите печку в режим "Выпечка" и заставьте ее работать пустой в течение примерно 10 минут.
- 3) После того, как хлебопечка охладится, помойте ее еще раз.

Внимание

В течение первого цикла выпечки из прибора может выходить дым или чувствоваться легкий запах горелого. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезнет через несколько секунд.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 1) Тщательно вымойте и вытрите все части прибора.
- 2) Установите лопатку-мешалку (I) на штифт внутри формы (L) (Рис 3).
- 3) Отмерьте ингредиенты с помощью мерного стаканчика (M) или ложечки (N), входящих в комплект прибора, либо взвесьте их и положите в форму (L).
- 4) Установите форму на соответствующий штифт внутри прибора, поворачивая ее по часовой стрелке до окончательной блокировки (Рис 4).

Внимание

Очень важно последовательно выполнять все действия по добавлению ингредиентов, как это описано в рецепте. Основной порядок добавления ингредиентов: жидкие ингредиенты, вода, мука, яйцо и затем остальные продукты согласно рецепту. Добавляйте дрожжи в последний момент прямо внутрь всех ингредиентов. Старайтесь, чтобы дрожжи не смешивались с жидкими ингредиентами или солью.

- 5) Закройте крышку (G) и вставьте вилку в электророзетку. На дисплее (E) появится "3:00" с мигающим двоеточием. В печке автоматически устанавливается программа "1".
- 6) Нажимайте кнопку (D) до тех пор, пока не установится требуемая программа выпечки.
- 7) Нажмите кнопку (C) для выбора нужного веса изделия (500г, 750г). Для режимов 8-19 выбор веса изделия не предусмотрен.

- 8) Выберите нужную степень окрашивания корки (легкая, средняя или темная). Для программ 8-19 выбор степени окрашивания корки не предусмотрен.
- 9) В случае необходимости задайте значение таймера при помощи кнопок + или - (B). Выпечка начнется по истечении установленного времени. Если время начала работы не было установлено заранее, выпечка начнется сразу.

Будьте особенно внимательны, когда используете таймер со скоропортящимися ингредиентами (например, яйца, молочные продукты и т.д.).

- 10) Нажмите кнопку включения/ выключения (O). Хлебопечка издаст сигнал и начнет обработка ингредиентов (в режиме таймера обработка начинается по истечении установленного на таймере времени).

Во время выпечки из отверстия под крышкой (G) выходит пар: что является абсолютно нормальным явлением.

- 11) Если согласно заданной программе предусмотрено добавление ингредиентов (сухофрукты, семечки и др.), то хлебопечка издаст 10 коротких сигналов, которые предупредят о необходимости поднять крышку и добавить нужные ингредиенты. Время может быть разным, в зависимости от заданного режима.
- 12) Для остановки заданной программы нажмите кнопку включения/выключения (O) и держите ее нажатой в течение 3 секунд.
- 13) Когда на дисплее (E) появится время "0:00" - это значит, что процесс выпечки завершен. Хлебопечка 10 раз издаст короткий сигнал и автоматически перейдет в режим "В тепле" на 1 час. Символ ":" будет мигать (за исключением программы "замес").
- 14) Тесто будет находиться в тепле в течение 1 часа, после чего режим "В тепле" отключится. На дисплее появится символ (⊙). Для отключения режима "В тепле" до истечения 60 минут нажмите кнопку включения/выключения (O) и удерживайте ее в течение 3 секунд.
- 15) Выньте вилку из электросетки и откройте крышку (G)
- 16) Наденьте рукавицы для печи и крепко держась за ручку формы (L) поверните ее против часовой стрелки, чтобы разблокировать и вынуть форму.
- 17) Подождите пока хлеб остынет и только вынимайте его из формы при помощи лопатки с антипригарным покрытием, начиная с боков. В случае необходимости переверните форму на охлаждающую решетку или на какую-нибудь чистую поверхность, аккуратно потряхивая ее до тех пор, пока хлеб полностью не выйдет.

Внимание

Форма может очень сильно нагреваться. Обращайтесь с ней с большой осторожностью и всегда надевайте специальные защитные рукавицы.

Не рекомендуется использовать металлические приборы для выемки хлеба из формы (L), чтобы не повредить антипригарное покрытие.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Если отключение электричества продлится менее 10 минут, хлебопечка вновь продолжит свою работу, как только появится электричество. Если отключение длится более 15 минут, печка прекращает свою работу и на дисплее восстанавливаются настройки по умолчанию. В этом случае необходимо отключить печку от сети, дать остынуть, освободить форму, удалить оттуда ингредиенты, почистить и затем вновь запустить процесс.

Коды ошибки

В случае нарушения работы прибора на дисплее (E) могут появиться следующие коды ошибки:

-”Н:НН”: слишком высокая температура внутри формы.

- 1) Нажмите кнопку включения/ выключения (O) и держите ее в течение 3 секунд для остановки программы.
- 2) Вытащить вилку.
- 3) Открыть крышку и дать прибору остынуть в течение 10-20 минут.
- 4) Запустить программу заново.

-”E:EO”: сенсорный температурный датчик отключен или не работает.

Отнесите прибор в Авторизованный сервисный центр для проверки работы сенсорного датчика.

ТАЙМЕР

таймер, чаще всего, используется для выпекания хлеба ночью, чтобы к утру он был уже готов. Таймер позволяет откладывать выпечку хлеба до 15 часов. Не рекомендуется использовать для приготовления хлеба или замеса теста свежее молоко, йогурт, сыр, яйца, фрукты, лук или любые другие ингредиенты, которые могут испортиться, если их оставить на несколько часов в теплой и влажной атмосфере.

Определите время, когда вы хотите получить готовый хлеб, например, в 6 часов утра. Проверьте, в котором часу вы запускаете программу, например, в 9 часов. Посчитайте количество часов между этими двумя временными точками, в данном случае, это 9 часов. При каждом нажатии на кнопки возрастания/убывания (B) значение таймера будет либо увеличиваться либо уменьшаться на 10 минут.

Невозможно изменить предусмотренное программой время выполнения определенного действия.

ПЛОТНОСТЬ ТЕСТА ПРИ ЗАМЕСЕ

Наблюдайте за тестом в течение первых 5 минут замеса через соответствующее смотровое окошко (H). Должен сформироваться гладкий хлеб. В противном случае необходимо проверить еще раз использованные ингредиенты. Если возникнет необходимость открыть крышку (G), то лучше сделать это во время замеса или выдержки теста. Во всех остальных случаях это может повлиять на удачный результат готового хлеба.

Если тесто кажется клейким и прилипает к стенкам формы, насыпьте на него сверху ложечку муки. Если оно слишком сухое, налейте на него ложечку теплой воды. Можно с осторожностью удалить ингредиенты, прилипшие к стенкам прибора при помощи деревянной или пластмассовой лопатки.

Внимание

Не оставляйте дверцу открытой дольше, чем нужно. Подождите пока мука/вода не растворятся полностью в тесте и только потом добавляйте еще.

Закройте крышку (G) до окончания последнего этапа замеса теста, иначе хлеб не сможет подняться.

УБЕРИТЕ ХЛЕБ

Хлеб, который продают в магазинах, обычно содержит различные добавки (хлор, известь, краситель из горной смолы, сорбитол, соя и др.). В вашем хлебе не будет ни одного из этих веществ, поэтому у него будет меньший срок хранения и он будет выглядеть по-другому. Кроме того, у него будет другой запах, отличный от магазинного хлеба, и вкус, который должен иметь настоящий хлеб.

Его лучше есть свежим, но также можно хранить в течение двух дней при комнатной температуре, в полиэтиленовом пакете, предварительно удалив оттуда весь воздух.

Для заморозки домашнего хлеба сначала дайте ему остынуть, затем положите в полиэтиленовый пакет и удалите оттуда весь воздух, после чего запечатайте его и уберите в морозилку.

КАК ДОБАВЛЯТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ

- Соблюдайте порядок действий, указанный в рецепте.
- Подготовьте и отложите дополнительные ингредиенты (фрукты, орехи, изюм и др.) в сторону, чтобы добавить их во время второго замеса, после того, как прибор издаст 10 коротких сигналов.
- Сначала добавьте жидкие ингредиенты. Обычно это вода, но может быть также молоко и/или яйцо. Вода должна быть теплой (37°C), не горячая. Слишком холодная или слишком горячая вода может препятствовать подъему теста.
- Нельзя использовать молоко, когда работает таймер. Оно может свернуться прежде, чем начнется процесс выпечки хлеба.
- Добавьте сахар и соль согласно рецепту.
- Добавьте другие "жидкие" ингредиенты (мёд, сироп, мелассу и др.).
- Добавьте другие "твердые" ингредиенты (муку, сухое молоко, травы и специи).
- В случае использования таймера не представляется возможным добавить фрукты или орехи во время второго замеса, поэтому добавьте их сейчас.
- В последнюю очередь добавьте сухие дрожжи (или дрожжи в порошке/соду). Сверху добавьте другие ингредиенты - не кладите их прямо в воду, иначе процесс начнется слишком рано.
- При использовании таймера очень важно следить за тем, чтобы дрожжи (порошковые дрожжи/соду) не соприкасались с водой, в противном случае дрожжи начнут подниматься слишком рано и опустятся прежде, чем начнется процесс приготовления хлеба. В результате получится слишком твердый, грубый и плотный хлеб, похожий по качеству на неупотребимый в пищу кирпич. Рекомендуется сделать углубление в центре горки муки и в него положить дрожжи.

Мука

Очень важно, какой сорт муки вы используете. Самый важный элемент, содержащийся в муке - это белок под названием глютен, представляющий собой натуральное вещество, которое придает тесту консистенцию, позволяющую его формовать, а также удерживать двуокись углерода, содержащуюся в дрожжах. Приобретайте муку, на которой написано "Тип 0" или "Для выпечки хлеба" (сорт Манитоба). Последний имеет очень высокое содержание глютена.

Другие сорта муки для выпечки хлеба

Среди них можно назвать цельнозерновую муку и муку из других злаков.

Эти сорта являются прекрасным источником диетических пищевых волокон, но также отлич-

чаются более низким содержанием глютена по сравнению с белой мукой. Что означает, что буханки хлеба из цельнозерновой муки скорее всего получатся меньшего размера и более плотные по консистенции по сравнению с белым хлебом. В общих словах, если в рецепте заменить белую муку "типа 0" наполовину на цельнозерновую муку, то можно получить хлеб с ароматом цельнозернового хлеба и консистенцией белого.

Дрожжи

Дрожжи - это живой организм, который растет внутри теста. При контакте с влагой, пищевыми продуктами и теплом дрожжи растут и выделяют двуокись углерода в газообразном состоянии. От газа появляются пузырьки, которые остаются в тесте и способствуют его подъему. Из всех существующих видов дрожжей рекомендуем использовать сухие дрожжи на основе пива. Они обычно продаются в пакетиках и их не надо предварительно замачивать в воде. Существуют также дрожжи "быстрого действия" или "дрожжи для выпечки хлеба". Они представляют собой более "сильные" дрожжи, от которых тесто поднимается на 50% быстрее, чем от обычных дрожжей. Используйте их только в случае выбора настройки "БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА". Дрожжи в пакетиках очень чувствительны к влаге, поэтому их не рекомендуется хранить после открытия более суток. В качестве альтернативы можно использовать свежие пивные прессованные дрожжи в брикетах: 1 г сухих пивных дрожжей соответствует 3,5 г свежих пивных дрожжей.

ТАБЛИЦА СООТВЕТСТВИЯ ДОЗИРОВКИ СУХИХ И СВЕЖИХ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ

	Сухие		Свежее
1/4 пакетика	2 г	1 чайная ложечка	7 г
1/2 пакетика	4 г	2 чайные ложечки	13 г
3/4 пакетика	6 г	3 чайные ложечки	21 г
1 пакетик	7 г	3,5 чайные ложечки	25 г
1,5 пакетика	10 г	5 чайных ложечек	37 г
2 пакетика	14 г	7 чайных ложечек	50 г

Жидкие ингредиенты

Жидкими ингредиентами обычно считаются вода или молоко или их смесь. Вода делает корочку более хрустящей. Молоко делает ее более мягкой и более нежной консистенции. Существуют разные мнения насчет того, какой температуры должна быть вода. Вы можете сами выбрать нужную температуру по мере того, как освоитесь с прибором. Вода представляет собой второй важнейший ингредиент для выпечки хлеба. В общем, наиболее подходящая температура воды должна варьироваться между 20°C и 25°C. Но в случае с опцией супербыстрой выпечки хлеба для ускорения процесса температура воды должна варьироваться между 45°C и 50°C. Очень важно, чтобы вода была хорошего качества и лучше бутилированная, поскольку присутствующая в водопроводной воде известь может помешать достичь хорошего результата выпечки хлеба. Вместо воды можно использовать также свежее молоко или воду с сухим молоком 2% жирности, которое придает приятный вкус и улучшает цвет корочки. В некоторых рецептах упоминается даже фруктовый сок.

Низкое содержание жира

Не используйте различные масла, маргарин и подобные им продукты, имеющие низкий процент жирности. Подобные продукты содержат мало жира, тогда как рецептом предусмотрено его большее содержание, поэтому есть риск не получить желаемый результат.

Сахар

Сахар активирует и питает дрожжи, способствуя их разбуханию. Добавляет вкуса и консистенции, а также способствует образованию румяной корочки. Вместо сахара можно использовать мёд, сироп и мелассу, не забывая учитывать их количество в сумме всех добавляемых жидких ингредиентов. Не рекомендуется использовать искусственные подсластители, поскольку они не только не подпитывают дрожжи, а некоторые даже уничтожают их.

Соль

Соль помогает регулировать подъем дрожжей. Без соли хлеб может слишком сильно подняться, а затем быстро опасть. Кроме того, она добавляет вкуса.

Яйцо

Яйца придают вашему хлебу более богатый и питательный вкус, красивый цвет, форму и консистенцию. Яйца входят в категорию жидких ингредиентов, поэтому тщательно отмеряйте другие жидкие ингредиенты, если уже используете яйца. В противном случае тесто может получиться слишком жидким и не сможет подняться, как следует.

Травы и специи

Их можно добавлять в самом начале вместе с другими основными ингредиентами.

Травы и специи, такие, как корица, имбирь, орегано, петрушка и базилик, добавят вкуса и порадуют ваш взор. Их надо добавлять в небольшом количестве (1-2 ложечки), чтобы они не перекрыли вкус самого хлеба. Свежие травы, вроде чеснока и шнитт-лука, содержат достаточно жидкости, чтобы нарушить указанную в рецепте дозировку, поэтому внимательно следите за содержанием жидкости в тесте.

Дополнительные ингредиенты

Дополнительные ингредиенты можно добавлять только при запуске тех программ, где они предусмотрены.

Сухофрукты и орехи необходимо резать на мелкие кусочки, сыр - натирать, а шоколад - дробить на мелкие кусочки, а не комочки. Не рекомендуется добавлять ингредиентов больше, чем это указано в рецепте, в противном случае хлеб не сможет подняться, как следует. Осторожнее со свежими фруктами и орехами, поскольку они содержат жидкость (сок и масло). Поэтому их надо учитывать при расчете количества основных жидких ингредиентов.

ПРОГРАММЫ

- Растительное масло можно заменить на растопленное сливочное.
- Следуйте порядку добавления ингредиентов из соответствующей таблицы.
- Во всех рецептах предусмотрена возможность замены муки с высоким содержанием глютена на безглютеновую муку, а также подбора других ингредиентов для людей с непереносимостью глютена.

Базовая (1)

Вес	500г		750г	
Время	3:05		3:10	
Вода	210 мл		260 мл	
Масло	1+1/2 ложки	15 г	2 ложки	20 г
Соль	1/2 чайной ложечки	3 г	1 чайная ложечка	6 г
Сахар	1 чайная ложечка	15 г	2 ложки	30 г
Мука	2+1/3 стакана	320 г	3 стакана	420 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Быстрый хлеб (2)

Вес	500г		750г	
Время	2:05		2:10	
Вода	140 мл		190 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	33 г
Соль	2/3 чайной ложки	3 г	3/4 чайной ложки	4 г
Сахар	1 чайная ложечка	15 г	2 ложки	30 г
Мука	2 стакана	290 г	2+1/2 стакана	360 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Сладкий хлеб (3)

Вес	500г		750г	
Время	3:45		3:50	
Вода	120 мл		160 мл	
Масло	1+1/2 ложки	20 г	2 ложки	26 г
Соль	1/2 чайной ложечки	2 г	1/2 чайной ложечки	2 г
Яйцо	1 целое яйцо	60 г	1 целое яйцо	60 г
Сахар	2 ложки	30 г	3 ложки	45 г
Обезжиренное молоко	1/4 стакана	35 г	1/3 стакана	47 г
Белая мука	2 стакана	290 г	2+3/4 стакана	380 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Французский хлеб (4)

Вес:	500г		750г	
Время	4:05		4:10	
Вода	180 мл		260 мл	
Масло	1 чайная ложечка	10 г	1+1/2 ложки	15 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1+1/2 чайной ложечки	9 г
Сахар	1/2 чайной ложечки	8 г	1 чайная ложечка	15 г
Белая мука	2+1/4 стакана	300г	2+3/4 стакана	400г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Цельнозерновой хлеб (5)

Вес:	500г		750г	
Время	4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	38 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Тростниковый сахар	1 чайная ложечка	15 г	1+1/2 ложки	26 г
Белая мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Цельнозерновая мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Ржаной хлеб (6)

Вес:	500г		750г	
Время	4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	38 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Тростниковый сахар	1 чайная ложечка	15 г	1+1/2 ложки	23 г
Белая мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Ржаная мука	1 стакан	145 г	1+1/2 стакана	180 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Безглютеновый хлеб (7)

Вес:	500г		750г	
Время	3:25		3:30	
Вода	180 мл		220 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	33 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Сахар	1+1/2 ложки	23 г	2 ложки	30 г
Безглютеновая мука	1+3/4 стакана	255 г	2 стакана	290 г
Кукурузная мука	1/4 стакана	35 г	1/2 стакана	70 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Рисовый хлеб (8)

Вес:	500г		750г	
Время	3:00		3:05	
Вода	150 мл		190 мл	
Масло	2 ложки	26 г	2+1/2 ложки	38 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Яйцо	1 целое яйцо	60 г	1 целое яйцо	60 г
Сахар	1 чайная ложечка	15 г	2 ложки	30 г
Мука	2 стакана	290 г	2+1/2 стакана	360 г
Вареный рис	1/4 стакана		1/3 стакана	
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Булочки для сэндвичей (9)

Вес:	500г		750г	
Время	4:05		4:10	
Вода	210 мл		250 мл	
Масло	1/2 чайной ложечки	8 г	1 чайная ложечка	15 г
Соль	1 чайная ложечка	6 г	1 чайная ложечка	6 г
Сахар	1/2 чайной ложечки	3 г	1 чайная ложечка	6 г
Мука	2 стакана	290 г	2+1/2 стакана	360 г
Дрожжи	3/4 палочки свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 3/4 пакетика сухих дрожжей		1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей	

Тесто для сладостей (10)

Время	2:20
Подсолнечное масло	3 ложки
Яйцо	4 целых яйца
Сахар	130 г
Мука с дрожжами	150 г
Сухой заварной крем (по желанию)	2 чайные ложечки
Количество сахара можно менять в зависимости от индивидуальных вкусов	

Цельнозерновое тесто на 100 % (11)

Время	2:55
Сахар	1 чайная ложечка
Масло	2 ложки
Соль	1+1/2 чайные ложечки
Вода	250 мл
Цельнозерновая мука	400г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Цельнозерновое тесто на 70 % (11)

Время	2:55
Сахар	1 чайная ложечка
Масло	2 ложки
Соль	1+1/2 чайные ложечки
Вода	320 мл
Белая мука	175 г
Цельнозерновая мука	300г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Тесто для пиццы (12)

Время	0:45
Вода	170 мл
Соль	1 чайная ложечка
Оливковое масло	1 чайная ложечка
Белая мука	300г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Дрожжевое тесто (13)

Время	1:30
Вода	320 мл
Соль	1+1/2 чайной ложечки
Оливковое масло	2 ложки
Сахар	2 чайные ложечки
Белая мука	400г
Дрожжи	1 палочка свежих дрожжей (25 граммовая упаковка) или 1 пакетик сухих дрожжей

Функция Mix (14-15)

Время	15-30 минут (время регулируется)
Дрожжи	1+1/4 ложки
Белая мука	560 г
Масло	2 ложки
Соль	1 чайная ложечка
Вода	330 мл
Программа 14 рассчитана на 15 минут. Программа 15 является "расширенной" версией программы 14. Ее длительность может варьироваться вплоть до 30 минут. Время можно регулировать при помощи кнопок "+" и "-".	

Варенье (16)

Время	1:20
Мякоть фруктов	300г
Сахар	150 г
Лимонный сок	1/2 лимона
Рекомендуется подождать 20 минут перед тем, как добавлять сахар, который нужно засыпать постепенно	

Йогурт (17)

Время	8:00 (регулируется от 0:06 до 10:00)
Цельное молоко	1000 мл
Натуральный йогурт	100 мл (или 1 баночка йогурта)
Сахар	60 г

Размораживание (18)

Время	00:30 (время можно регулировать от 0:10 до 2:00)
В приборе поддерживается температура около 50°C для размораживания продукта. Время можно регулировать при помощи кнопок "+" и "-".	

Выпечка (19)

Время	01:00 (время регулируется от 0:20 до 2:00)
Для обычных выпечек. Температура поддерживается на уровне 150°C. Время можно регулировать при помощи кнопок "+" и "-".	

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание

Не рекомендуется погружать корпус прибора, штепсель и провод в воду или другие жидкости, для ухода за аппаратом использовать влажную ткань.

Даже когда прибор не включен, необходимо вынуть штепсель из розетки перед тем, как вставить или убрать отдельные детали, а также для осуществления чистки.

Дайте прибору остынуть и затем приступайте к его чистке.

Не рекомендуется использовать металлические приборы для выемки хлеба из формы (L), чтобы не повредить антипригарное покрытие.

- 1) Чистка формы осуществляется протирающими движениями с использованием влажной ткани.
- 2) Если лопатка-мешалка (I) не снимается со моторного вала, то залейте в форму как можно больше горячей воды и оставьте отмокать минут на 30. Затем аккуратно вытрите лопатку-мешалку увлажненной тканью.
- 3) Помойте мерный стаканчик (M), мерную ложечку (N) теплой водой с мылом.
- 4) Протрите все остальные поверхности прибора, снаружи и внутри, при помощи влажной ткани. В случае необходимости используйте жидкое моющее средство, не забывая тщательно споласкивать все после его применения, в противном случае остатки моющего средства могут повлиять на качество вашей выпечки.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕКОТОРЫХ ПРОБЛЕМ

⚠ В случае нарушения работы прибора, необходимо сразу его выключить.

Проблемы	Причины	Решения проблем
От прибора пахнет горелым.	На дне формы скопились мука или другие ингредиенты.	Выключите прибор и дайте ему полностью остыть. Удалите излишки муки или других ингредиентов со дна формы при помощи чистой ткани.
Ингредиенты не смешиваются должным образом.	Лоток или лопатка-мешалка смонтированы неправильно. Было положено слишком большое количество ингредиентов.	Убедитесь, что форма и лопатка-мешалка смонтированы правильно. Внимательно отмеряйте ингредиенты.
При нажатии кнопки включения высвечивается код ошибки "ННН".	Слишком высокая температура внутри прибора.	Дайте прибору остынуть в перерыве между программами. Выньте вилку из розетки, откройте крышку и достаньте форму. Дайте прибору остынуть в течение 15-30 минут перед запуском новой программы.
Смотровое окошко запотело.	Смотровое окошко может запотевать во время действия программ замеса и подъема теста.	Это нормальное явление. Протрите смотровое окошко после использования прибора.
Лопатка-мешалка остается в хлебе в момент его выемки из лотка.	Возможно была выбрана опция интенсивного окрашивания корки, из-за чего корка получилась слишком твердая.	Это нормальное явление. Когда хлеб остынет, извлеките лопатку-мешалку при помощи шпателя.
Тесто не замешивается как надо (например, мука собирается на стенках или в верхней части теста).	Лоток или лопатка-мешалка смонтированы неправильно. Было положено слишком большое количество ингредиентов. Была использована безглютеновая мука, из-за чего тесто получилось слишком жидким.	Убедитесь, что форма и лопатка-мешалка смонтированы правильно. Внимательно отмеряйте ингредиенты. Если тесто получилось слишком жидким, используйте шпатель для отделения его от стенок лотка. Если тесто получилось слишком сухим, добавляйте в него воду по ложке до тех пор, пока тесто не приобретет нужную консистенцию.

Проблемы	Причины	Решения проблем
Тесто слишком поднялось и давит на крышку.	Ингредиенты отмеряны неправильно. Не положили соль. Лопатка-мешалка не была вставлена в форму.	Аккуратно отмеряйте ингредиенты и внимательно следите за количеством дрожжей и соли. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки. Проверьте, установлена ли лопатка-мешалка.
Хлеб не поднимается.	Ингредиенты отмеряны неправильно. Дрожжи или мука были с истекшим сроком годности. Крышку открывали во время выполнения программы.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Проверьте срок годности дрожжей и муки. Следите за тем, чтобы добавляемые жидкие ингредиенты были комнатной температуры.
В верхней части хлеба образовалось отверстие.	Тесто поднялось слишком быстро. Было положено слишком много дрожжей или воды. Была выбрана неподходящая для этого рецепта программа.	Не рекомендуется открывать крышку во время выпечки хлеба. Выберите опцию более интенсивного окрашивания корки.
Корка слишком бледная.	Было положено слишком много сахара.	Немного уменьшите количество сахара. Выберите опцию более светлого окрашивания корки.
Хлеб.	Это нормально, когда некоторые буханки хлеба получаются не совсем симметричные, особенно те, что были сделаны из цельнозерновой муки. Было положено слишком много дрожжей или воды. Лопатка-мешалка сместилась в сторону внутри теста до его подъема и до выпечки хлеба.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Немного уменьшите количество воды или дрожжей.
Буханки имеют разную форму.	Это нормально. Форма буханки может меняться в зависимости от вида выпекаемого хлеба.	

Проблемы	Причины	Решения проблем
Буханка получилась полая или же в мякише есть дырки.	Тесто получилось слишком жидкое. В нем слишком много дрожжей. Не положили соль. Была добавлена слишком горячая вода.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Немного уменьшите количество воды или дрожжей. Проверьте положена ли соль. Используйте воду комнатной температуры.
Хлеб получился недопеченным или резиновым по консистенции.	Было добавлено слишком много жидких ингредиентов. Выла выбрана неправильная программа.	Внимательно отмеряйте ингредиенты. Проверьте, правильную ли вы выбрали программу.
Хлеб крошится при нарезке.	Хлеб слишком горячий	Дайте хлебу остынуть в течение 15-30 минут.
Буханка получилась тяжелая, очень плотной консистенции.	Было положено слишком много муки либо же она просрочена. Было налито недостаточно воды. Совершенно нормально, что хлеб из цельнозерновой муки получается более плотной консистенции по сравнению с обычным хлебом.	Внимательно отмеряйте ингредиенты.
Дно формы потемнело или покрылось пятнами.	Форму помыли в посудомоечной машине. Это нормальное явление и не влияет на качество материала.	

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 500Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае