

МУЛЬТИ ХЛЕБОПЕЧЬ

МОДЕЛЬ: SK-A1

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	2
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	5
ОПИСАНИЕ	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
ИНГРЕДИЕНТЫ	8
ПРОГРАММЫ И РЕЦЕПТЫ	11
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	20
ЧИСТКА	23

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	SK-A1
Номинальное напряжение, В	~ 220 - 240
Номинальная частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	600-720

2

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в промышленных целях.
- Используйте прибор только на ровной устойчивой горизонтальной термостойкой поверхности.
- Никогда не оставляйте работающий прибор при выходе из дома. Убедитесь, что прибор отсоединен от сети.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется. Не тяните за шнур.
- Перед перемещением прибора отключите его от сети и охладите.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Будьте особенно внимательны, если прибор эксплуатируется вблизи детей.
- Держите прибор на расстоянии 1 метра от легковоспламеняющихся предметов таких, как мебель, диванные подушки, постельные принадлежности, бумага, одежда, занавески и т.д.
- Никогда не используйте прибор в помещениях, где хранятся взрывчатые вещества или легковоспламеняющиеся жидкости (растворители, бензин, лаки, краски и т.д.)
- Не накрывайте прибор какими-либо предметами (одеяло, полотенце и др.) во избежание повреждения прибора или возникновения пожара.
- Не вставляйте в прибор посторонние предметы.
- Никогда не подвергайте прибор ударам или другому механическому воздействию.
- Если корпус прибора поврежден, отсоедините его от сети во избежание электрического шока и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только рекомендованные производителем аксессуары и запасные части.
- Никогда не эксплуатируйте прибор мокрыми руками.
- Никогда не эксплуатируйте прибор на влажной поверхности/полу.
- Никогда не пользуйтесь прибором в помещениях с повышенной влажностью (ванная комната и др.)
- Никогда не погружайте прибор или сетевой шнур в воду.

3

- Если прибор упал в воду, немедленно отсоедините его от сети. Не пользуйтесь прибором. Отнесите его в авторизованный сервисный центр.
- Никогда не эксплуатируйте прибор с туго натянутым сетевым шнуром.
- Перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, т.к. удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара.
- Никогда не эксплуатируйте поврежденный прибор или прибор с поврежденным сетевым шнуром/вилкой.
- Никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденной розеткой.
- Никогда не позволяйте сетевому шнуру перегибаться под острым углом и касаться горячих поверхностей.
- Никогда не эксплуатируйте прибор вблизи или на горячих поверхностях.
- Всегда отключайте прибор от сети перед его чисткой.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные, химические или алкоголь содержащие чистящие средства, полироль и т.д.
- Форма для выпекания имеет антипригарное покрытие. Не используйте твердые и острые предметы способные повредить ее поверхность. Применяйте специальные кухонные приборы предназначенные для подобной посуды.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Дайте прибору остыть перед чисткой.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- **ОСТОРОЖНО!** Корпус прибора нагревается во время работы. Во избежание ожогов, не касайтесь горячих поверхностей.
- При открытии крышки и во время работы будьте осторожны. От выпечки может исходить пар.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не превышайте количество ингредиентов, указанное в рецептах, т.к. тесто, вываливающееся при переполнении на нагревательный элемент, может воспламениться.
- Форма для выпечки имеет антипригарную поверхность. Не используйте для ее чистки жесткие, металлические и абразивные материалы.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном

сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно! В случае обнаружения сервисным центром вскрытия прибора, гарантия с прибора снимается.

- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности
- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю
- При эксплуатации прибора с нарушениями руководства по эксплуатации, описанными в данной инструкции, прибор снимается с гарантии и ремонт производится за счет владельца
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором или упаковкой.

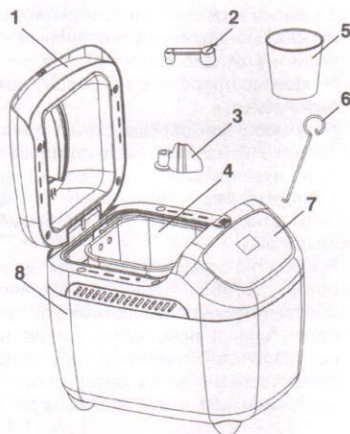
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките прибор из упаковки. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Сохраните упаковку для дальнейшего хранения прибора. Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой тканью.
- Перед первым подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.

При первых двух выпеканиях возможно появление запаха испаряющейся заводской смазки, что не нанесет вреда ни вам, ни хлебу, ни прибору. Через некоторое время смазка выгорит.

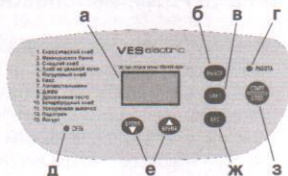
ОПИСАНИЕ

1. Крышка
2. Мерная ложечка на 2 веса
3. Лопатка для замешивания теста
4. Форма для выпечки
5. Мерный стаканчик
6. Крючок
7. Панель управления
8. Корпус



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- а) ЖК-дисплей
- б) кнопка выбора программы
- в) кнопка выбора цвета корочки
- г) индикатор работы
- д) индикатор включения
- е) кнопки таймера задержки
- ж) кнопка выбора веса выпечки
- з) кнопка начала/окончания работы



ПРОГРАММЫ

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. Классический хлеб | 7. Лапша/пельмени |
| 2. Французская булка | 8. Джем |
| 3. Сладкий хлеб | 9. Дрожжевое тесто |
| 4. Хлеб из цельной муки | 10. Бутербродный хлеб |
| 5. Йогуртовый хлеб | 11. Ускоренная выпечка |
| 6. Кекс | 12. Подогрев |
| | 13. Йогурт |

При отключении электроэнергии на промежуток времени до 30 минут прибор сохраняет текущие настройки. После возобновления электропитания прибор автоматически продолжит работу в заданном режиме.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Вставьте форму для выпечки в прибор и поверните её на 30°. Убедитесь, что она зафиксирована.
2. Пожалуйста, взвешивайте ингредиенты до того, как положить их в форму для выпечки. Закладывайте все ингредиенты в том порядке, в котором они указаны в рецепте. Используйте теплую (20°C - 28°C) воду.
3. Включите сетевой шнур в розетку. Автоматически будет выбрана базовая программа (классический хлеб, вес 680г, цвет корочки средний, программа рассчитана на 2 часа 53 минуты).
4. Для выбора программы используйте кнопку "ВЫБОР" на панели управления. На ЖК-дисплее отразится выбранная программа. Кнопка "ВЕС" позволяет выпекать изделие весом 450г/680г/900г. Используйте кнопку "ЦВЕТ" для выбора цвета корочки (светлый, средний, темный). Индикатор на ЖК-дисплее укажет на выбранный цвет. Если необходимо установить задержку начала процесса выпекания, используйте кнопки "ВРЕМЯ". Для начала выпекания нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП".
5. Когда изделие будет готово, звуковой сигнал прозвучит 12 раз, затем автоматически включится система поддержания температуры на 60 минут. Для отмены удерживайте кнопку "СТАРТ/СТОП" в течение 3 секунд.
6. Для отмены функции удерживайте кнопку "СТАРТ/СТОП" в течение 3 секунд.
7. Выньте готовое изделие и позвольте ему остыть. Если лопатка для замешивания теста осталась в запеченном изделии, что может происходить при выпекании плотного теста, то извлеките ее при помощи специального крючка.
8. Если Вы хотите испечь второе изделие сразу после готовности первого, необходимо дать прибору остыть до комнатной температуры, поскольку замес и ферментация оптимальны при более низких температурах, чем температура выпекания.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Все используемые ингредиенты должны иметь комнатную температуру (если не указано иное) и точную дозировку. Отмеряйте ингредиенты при помощи мерных ложек и мерного стаканчика, входящих в комплект прибора.

МУКА

Вес муки сильно зависит от её вида. В зависимости от качества муки, может меняться и получаемая выпечка. Храните муку в герметичной упаковке, поскольку она может реагировать на колебания температуры и влажности, впитывая или теряя влагу. Желательно использовать так называемую «сильную», «хлебную» или «пекарную» муку, а не муку стандартного типа. Добавление к тесту овсяной муки, отрубей, проростков пшеничного зерна, ржаной муки или цельных зёрен даёт более тяжёлый и менее пышный хлеб. На результаты влияет также то, насколько сильно просеяна мука. Чем больше в ней содержится частиц оболочки зёрен, тем меньше поднимается тесто, и тем плотнее получается хлеб.

ДРОЖЖИ

Дрожжи обеспечивают подъём теста. Используйте активные сухие дрожжи в пакетиках. Качество дрожжей может быть разным, они не всегда расширяются одинаково. Таким образом, качество хлеба может различаться в зависимости от используемых дрожжей. Старые дрожжи или неправильно хранившиеся дрожжи работают не так хорошо, как свежее открытые сухие дрожжи. Все пропорции в рецептах указаны для обезжиренных дрожжей. В случае, если используются свежие дрожжи, следует взять их в тройном (по весу) количестве и развести небольшим объемом тёплой слегка подсахаренной воды для более эффективного воздействия.

СОЛЬ

Соль придаёт вкус выпечке, и позволяет регулировать деятельность дрожжей. Она не должна соприкасаться с дрожжами. Благодаря соли, тесто получается твердым,

компактным, и поднимается не очень быстро. Соль также улучшает структуру теста.

ЖИРЫ И МАСЛО

Жиры придают хлебу пышность и вкус. Такой хлеб также дольше хранится. Излишек жиров замедляет подъём теста. Если используется сливочное масло, необходимо порезать его маленькими кусочками для более равномерного распределения в тесте или предварительно размягчить.

САХАР

Предпочтительнее использование сахарозы, сахара-сырца или мёда. Никогда не используйте сахар-рафинад или кусковой сахар. Сахар питает дрожжи, придаёт хлебу вкус и добавляет румяность корочке.

ВОДА

Вода насыщает и активирует дрожжи. Она также насыщает крахмал, содержащийся в муке, и обеспечивает образование мякиша. Воду можно заменить, частично или полностью, молоком или другими жидкостями. Жидкости должны быть комнатной температуры при их добавлении.

ЯЙЦА

Яйца обогащают тесто, улучшают цвет хлеба и способствуют образованию вкусного мякиша. Если используются яйца, то необходимо сократить количество жидких ингредиентов. Разбейте яйцо и добавьте жидкости до объема, указанного для жидкости в рецепте. Рецепты предусматривают использование среднего яйца в 50 граммов. Для более крупных яиц добавьте немного муки, для более мелких яиц уменьшите количество муки.

МОЛОКО

Можно использовать свежее или порошковое молоко. Если используется порошковое молоко, то необходимо добавить воды до указанного в рецепте объема. Если используется свежее

молоко, то его можно также разбавить водой до указанного в рецепте объема. Молоко обладает эффектом образования эмульсии, что позволяет обеспечивать более равномерные полости и более красивый вид мякиша.

ДОБАВКИ

- Можно использовать свои собственные рецепты, добавляя любые произвольные добавки. При этом необходимо учитывать следующее:
- строго соблюдать время, указываемое звуковым сигналом, для ввода добавок, в особенности самых нежных;
 - иметь в виду, что самые твердые зёрна (например, льняные зёрна или зёрна кунжута) можно добавлять в самом начале замешивания, чтобы облегчить пользование прибором (например, при ручной установке времени);
 - тщательно сливать влагу с очень влажных ингредиентов (оливок);
 - слегка обваливать в муке жирные ингредиенты для получения более однородного теста;
 - не использовать добавки в слишком большом количестве, так как это может повредить тесту.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, НАЧАЛО РАБОТЫ

1. Поставьте форму для выпечки в прибор и поверните ее на 30°, затем убедитесь, что она зафиксирована. Установите лопатку.
2. Взвешивайте ингредиенты до того, как положить их в форму для выпечки. Закладывайте все ингредиенты в том порядке, в котором они указаны в рецепте. Используйте теплую (20°C - 28°C) воду.
3. Включите сетевой шнур в розетку. Автоматически будет выбрана базовая программа (вес 680г, цвет корочки средний, программа рассчитана на 2 часа 53 минуты).
4. Для выбора программы нажмите кнопку "ВЫБОР" на панели управления. На ЖК-дисплее отразится выбранная программа. Кнопка "ВЕС" позволяет выпекать изделие весом 450, 680 или 900 грамм. Используйте кнопку "ЦВЕТ" для выбора цвета корочки (светлый, средний, темный). Индикатор на ЖК-дисплее укажет на выбранный цвет. Если необходимо установить

- таймер задержки выпечки, используйте кнопки "ВРЕМЯ". Для начала выпечки нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП".
5. Когда выпечка будет готова, звуковой сигнал прозвучит 12 раз и автоматически включится система поддержания температуры на 60 минут. Для отмены удерживайте кнопку "СТАРТ/СТОП" в течение 3 секунд.
 6. Выньте хлеб и лопатку для замешивания теста с помощью крючка.
 7. Порежьте хлеб, когда он остынет.

ПРОГРАММЫ И РЕЦЕПТЫ

1. КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Базовая программа. При включении прибора программа устанавливается автоматически. Идеально подходит для выпечки белого и ржаного хлеба.

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	140мл	250мл	310мл
Соль	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сахар	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Масло	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Белая мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того чтобы они не контактировали с водой и солью.

2. ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА

Эта программа немного дольше базовой из-за длительного замеса теста. Программа служит для приготовления более воздушного хлеба.

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	130мл	240мл	300мл
Соль	2/3 малой мерной ложки	1 1/4 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки
Сахар	1 1/2 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Масло	1/2 большой мерной ложки	1 большая мерная ложка	1 1/4 большой мерной ложки
Белая мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерного стаканчика	3 1/2 мерного стаканчика
Сухое молоко	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше

насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

КУЛИЧ

Программа "ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА" может также использоваться для выпечки куличей.

Ингредиенты	Вес 680г
Сухие дрожжи	2 чайные ложки
Мука	450г
Соль	1/2 чайной ложки
Сахар	6 столовых ложек
Ванилин	1 чайная ложка
Масло растительное	6 столовых ложек
Яйца	3 штуки (150г)
Вода	100мл
Яблоко	1 шт (среднее, около 130г)
Ликер	1 столовая ложка
Сухофрукты/цукаты	1 мерный стаканчик

Порядок приготовления

Поместите жидкие ингредиенты в форму для выпекания, затем добавьте туда же остальные ингредиенты кроме яблока и сухофруктов/цукатов. Закройте крышку и включите прибор на программе "ФРАНЦУЗСКАЯ БУЛКА" при весе 680г и светлом цвете корочки. По истечении некоторого времени ("2:30" на ЖК-дисплее) прибор издаст звуковой сигнал. После этого следует открыть крышку и засыпать в тесто сухофрукты/цукаты, а также очищенное и порезанное небольшими кубиками яблоко. Далее закрыть крышку для продолжения процесса приготовления.

3. СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	140мл	260мл	310мл
Сахар	2 1/2 большой мерной ложки	3 больших мерных ложки	4 больших мерных ложки
Соль	1/4 малой мерной ложки	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки
Масло	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 большой мерной ложки
Белая мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

4. ХЛЕБ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

Более тщательный замес теста с использованием данной программы позволяет выпекать хлеб с наименьшим количеством клейковины.

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	140мл	260мл	310мл
Сахар	2 1/2 большой мерной ложки	3 больших мерных ложки	4 больших мерных ложки
Соль	1/4 малой мерной ложки	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки
Масло	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 большой мерной ложки
Белая мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой ложки

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	140мл	240мл	300мл
Соль	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сахар	1 1/2 большой мерной ложки	2 большие мерные ложки	2 1/2 большой мерной ложки
Масло	1 1/2 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 большой мерной ложки
Цельная мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерного стаканчика	3 1/2 мерного стаканчика
Сухое молоко	1 2/3 большой мерной ложки	1 3/4 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/4 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

5. ЙОГУРТОВЫЙ ХЛЕБ

Выпечка имеет вкус йогурта.

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	50мл	100мл	110мл
Соль	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	2/3 малой мерной ложки

Сахар	1 1/2 большой мерной ложки	2 большие мерная ложка	2 1/2 большой мерной ложки
Масло	1 1/2 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Белая мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерного стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика
Йогурт	100г	150г	200г
Разрыхлитель	1/4 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

6. КЕКС

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	30мл	30мл	60мл
Сода	1 малая мерная ложка	1 малая мерная ложка	1 малая мерная ложка
Сахар	1/8 мерного стаканчика	1/8 мерного стаканчика	1/4 мерного стаканчика
Масло	1/8 мерного стаканчика	1/3 мерного стаканчика	1/2 мерного стаканчика
Белая мука	1 1/3 мерного стаканчика	1 3/4 мерного стаканчика	2 1/2 мерного стаканчика

Яйца	2 шт	3 шт	4 шт
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того, чтобы они не контактировали с водой и солью.

7. ЛАПША/ПЕЛЬМЕНИ

Данная программа используется для замешивания теста, необходимого для приготовления лапши или пельменей.

8. ДЖЕМ

ИЗ АПЕЛЬСИНОВ		ИЗ КЛУБНИКИ	
Фрукты	3шт	Ягоды	1 1/2 мерного стаканчика
Сахар	1 1/4 мерного стаканчика	Сахар	1 мерный стаканчик
Лимонный сок	1 малая мерная ложка	Лимонный сок	2 малых мерных ложки
Пектин	2 большие мерные ложки	Пектин	1 большая мерная ложка

Внимание! Вес должен в точности совпадать с весом в рецепте.

9. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Можно использовать различные ингредиенты для приготовления теста с помощью данной программы.

10. БУТЕРБРОДНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты	Вес 450г	Вес 680г	Вес 900г
Вода	90мл	200мл	280мл
Соль	1/3 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки
Сахар	1 1/2 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки	2 1/2 больших мерных ложки
Масло	1 1/2 большой мерной ложки	2 больших ложки	2 1/2 большой мерной ложки
Белая мука	2 мерных стаканчика	2 1/2 мерных стаканчика	3 1/2 мерных стаканчика
Сухое молоко	1 2/3 большой мерной ложки	1 2/3 большой мерной ложки	2 больших мерных ложки
Разрыхлитель	1/2 малой мерной ложки	1/2 малой мерной ложки	1 малая мерная ложка
Сухие дрожжи	1 малая мерная ложка	1 1/2 малой мерной ложки	1 1/2 малой мерной ложки
Яйца	1 шт (50г)	1 шт (50г)	1 шт (50г)

Порядок приготовления

Налейте воду в форму для выпекания, добавьте сахар, соль, масло, сухое молоко, разрыхлитель, сухие дрожжи. Лучше насыпать соль и сахар на дно формы для выпечки, сделать небольшую выемку в муке и засыпать туда дрожжи, для того,

чтобы они не контактировали с водой и солью.

11. УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА

Для того чтобы, ускорить процесс приготовления данной программой установлен фиксированный вес (680г) и цвет корочки (средний).

Ингредиенты	Вес 680г
Горячая вода (50°C-60°C)	185мл
Соль	1/4 малой мерной ложки
Сахар	2 больших мерных ложки
Масло	2 больших мерных ложки
Белая просеянная мука	1 2/3 мерного стаканчика
Сухое молоко	2 большие мерные ложки
Сухие дрожжи	2 1/2 малой мерной ложки

12. ПОДОГРЕВ

Программа используется для быстрого подогрева хлеба и получения хрустящей корочки.

13. ЙОГУРТ

Программа используется для приготовления йогурта.

Ингредиенты	550мл	1100мл
Цельное молоко	500мл	1000мл
Йогурт (нейтральный, без добавок)	50мл (50г)	100мл (100г)
Сахар	2 большие мерные ложки	4 большие мерные ложки

Порядок приготовления:

Сполосните чашу и протрите насухо. Смешайте все ингредиенты в отдельной емкости, затем поместите в чашу. Включите программу.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Устранение
Хлеб оседает посередине, нижняя корка слишком толстая	Оставили хлеб в режиме поддержания тепла на долгое время, испарилось слишком много воды	Вынимайте хлеб по готовности
Сложно вынуть хлеб	Лопатка для замешивания теста слишком плотно прилипла к оси в форме для выпечки	После того, как вынете хлеб, налейте небольшое количество горячей воды в форму для выпечки и оставьте на 10 минут, затем выньте лопатки для замешивания теста и промойте их

Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб	1. Неправильно выбрана программа	Выбирайте программу правильно
	2. Во время работы прибора несколько раз прерывали программу нажатием кнопки "СТАРТ/СТОП"	Нажмите кнопку "СТАРТ/СТОП" для того, чтобы позволить прибору закончить выбранную программу
	3. Несколько раз открывали крышку в начале приготовления, хлеб был сухим, корочка непропеченной	Старайтесь не открывать крышку во время последнего подъема теста
Неравномерное замешивание и плохо пропеченный хлеб (продолжение)	4. Слишком большое сопротивление движению лопатки для замешивания теста	Проверьте отверстие в лопатке, извлеките форму для выпечки и попробуйте понаблюдать за работой лопатки для замешивания вхолостую. Если видны неполадки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Во время нажатия кнопки "СТАРТ/СТОП" ЖК-дисплей показывает "Н: НН"	Температура формы для выпечки слишком высока, нельзя приступить к выпечке

Электромотор работает, но тесто не замешивается	Форма для выпечки неправильно зафиксирована, либо объем теста слишком большой	Проверьте, чтобы форма для выпечки была правильно зафиксирована, а тесто приготовлено с соблюдением пропорций
Объём теста настолько большой, что поднимается крышка	Слишком много дрожжей или муки, слишком высокая температура	Проверьте неполадки и устраните их в зависимости от причины
Теста слишком много, оно выходит за края формы	Слишком большое количество жидких ингредиентов, либо большое количество дрожжей	Сократите количество жидких ингредиентов или дрожжей
Хлеб не поднимается	Положили недостаточное количество дрожжей, либо дрожжи неактивны из-за слишком высокой температуры воды, если дрожжи перемешались с солью	Проверьте количество и активность дрожжей, увеличьте температуру в помещении
Сердцевина хлеба пустая	1. Скорость подъема теста и температура слишком высоки	Прибор должен работать при комнатной температуре
	2. Слишком много жидких ингредиентов	Сократите количество воды

Хлеб очень тяжёлый, его структура слишком плотная	1. Слишком много муки, недостаточно воды	Сократить количество муки, увеличить количество воды
	2. Слишком много фруктовых ингредиентов или цельнозерновой муки	Сократить количество фруктовых ингредиентов, добавить немного дрожжей
Сердцевина хлеба пустая при нарезании	1. Слишком много воды, не положили соль	Уменьшите количество воды или дрожжей. Проверьте наличие соли
	2. Температура воды слишком высокая	Проверьте температуру воды
К поверхности хлеба прилип сухой порошок	1. В хлебе слишком много клейких ингредиентов, таких как масло, бананы и т.д.	Либо исключите клейкие ингредиенты, либо измельчите их как можно сильнее
	2. Тесто плохо замешалось из-за нехватки воды	Проверьте количество воды и работу лопатки для замешивания теста

ЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть.
- Если лопатка для замешивания теста тяжело вынимается, налейте в форму для выпечки горячую воду. После того, как лопатка отмокнет, ее можно будет вынуть и очистить.
- Если отверстие в лопатке для замешивания теста забито мукой, необходимо залить её водой и почистить с помощью небольшой деревянной палочки.
- Вымойте мерный стаканчик, мерные ложки, форму для выпекания и лопатку для замешивания теста в мыльной воде,

затем ополосните и высушите.

- Протрите корпус прибора влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо. Не используйте для чистки жесткие, металлические и абразивные материалы.
ВНИМАНИЕ! Не помещайте корпус прибора в воду и другие жидкости. Не мойте прибор под струей воды.
 - Не мойте части прибора в посудомоечной машине.
- очистите и высушите прибор. Храните прибор в сухом, чистом месте, вдали от детей.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ