

# polaris

БУДЬ СОБОЙ! остальное - дело техники

WHITE  
NIGHT

ХЛЕБОПЕЧКА  
PBM 1501D



1. Основной
2. Французский
3. Из цельного зерна
4. Сладкий хлеб
5. Без глютена
6. Ржаной
7. Быстрая выпечка
8. Итальянская выпечка

750g 1000g 1250g

Таймер  
Разогрев  
Замес  
Пауза

Подъем  
Выпекание  
Подогрев  
Конец

- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.

МЕНЮ

РАЗМЕР  
БУХАНКИ

ЦВЕТ  
КОРОЧКИ

# WHITE NIGHT



хлебопечка  
PBM 1501D



блендер  
PTB 0203G



мультиварка-скороварка  
PPM 0124D



пароварка  
PFS 0308D



чайник  
PWK 1507CGD

Линия инновационной техники WHITE NIGHT от

**polaris**

<b>RUS</b>	Инструкция по эксплуатации . . . . .	4
<b>UKR</b>	Інструкція з експлуатації . . . . .	40
<b>KAZ</b>	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық . . . . .	76

**Хлебопечка бытовая электрическая  
POLARIS**

**Модель PBM 1501D**

**Инструкция по эксплуатации**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом.

## Оглавление

Общие указания по безопасности . . . . .	6
Специальные указания по безопасности данного прибора . . . . .	8
Сфера использования . . . . .	10
Описание прибора . . . . .	11
Комплектация . . . . .	12
Использование прибора . . . . .	14
Описание программ . . . . .	28
Чистка и уход . . . . .	31
Поиск и устранение неисправностей . . . . .	32
Технические характеристики . . . . .	36
Информация о сертификации . . . . .	36
ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО . . . . .	37

## Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- **Внимание!** Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, для чистки или при поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

### **Специальные указания по безопасности данного прибора**

- Включайте данный прибор только в источник переменного тока 230В.
- Устанавливайте хлебопечку на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.
- Следите, чтобы форма для выпечки была правильно установлена и не пользуйтесь прибором, если крышка не закрыта надлежащим образом.
- Не размещайте что-либо в пределах 10 см от прибора. Размещайте прибор на расстоянии не менее 10 см от стены, иных устройств или легковоспламеняющихся предметов.
- Не используйте прибор вне помещения, а также в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не размещайте прибор на плите, печи, или рядом с нагревательными приборами, даже



при наличии кухонной вытяжки.

- Не касайтесь хлебopечки, шнура питания или штепсельной вилки влажными руками и никогда не погружайте прибор в воду (или какую-либо другую жидкость). Для чистки используйте только влажную ткань. Если на прибор попала вода, следует немедленно отключить прибор от сети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра и не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Во время эксплуатации прибора, окно для обзора и форма для выпечки хлеба нагреваются до высоких температур. Кроме того, будьте осторожны, когда будете снимать лопасти из горячего хлеба.
- Не используйте форму для запекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева, не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора.
- Для того, чтобы загрузить ингредиенты, извлеките форму для выпечки хлеба из прибора, во избежание разлива жидкости и просыпания продуктов во внутрь камеры.
- Не используйте принадлежности или какие либо детали от других приборов или с хлебopечек других брендов.
- Не используйте переходники и электрические удлинители.
- Не сгибайте и не перекручивайте шнур питания, а также не следует обматывать его вокруг устройства во время эксплуатации прибора.

- Не допускайте свисания кабеля электропитания с края стола или стойки, а также не допускайте его прикосновения к горячей поверхности.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.
- Поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали и форму для выпечки хлеба для обеспечения правильной работы программ.
- Незамедлительно следует отключить прибор от сети, в случае:
  - если вы не пользуетесь прибором и после завершения эксплуатации прибора;
  - при поломке прибора;
  - при чистке прибора.

### **Сфера использования**

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

## Описание прибора и аксессуаров

1. Съемная крышка
2. Панель управления
3. Вентиляционные отверстия
4. Шнур электропитания
5. Окно для обзора
6. Лопасты для замеса теста (2 шт.)
7. Форма для выпечки
8. Мерный стакан
9. Мерная ложка
10. Крючок для извлечения лопастей
11. Дополнительные формочки для выпечки – 500 гр (2 шт.)
12. Диспенсер
13. Лопасты для замеса ржаного теста 2 шт
14. Термостойкие прихватки- 2 шт



Производитель оставляет за собой право в любое время применять технические или иные модификации.



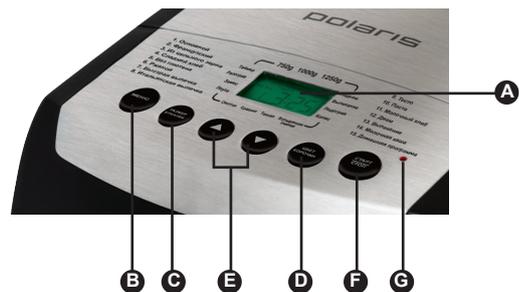
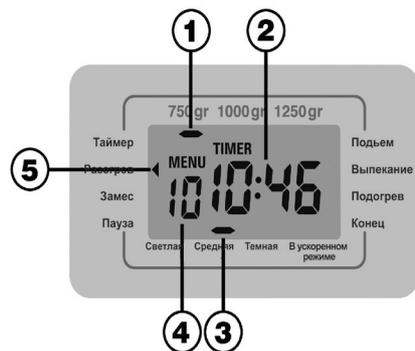
## Комплектация

1. Прибор
2. Форма для выпечки
3. Дополнительные формочки для выпечки – 500 гр (2 шт)
4. Мерная ложка
5. Мерный стакан
6. Термостойкие прихватки - 2 шт.
7. Шнур электропитания
8. Книга рецептов
9. Инструкция пользователя
10. Гарантийный талон

## Описание панели управления и ЖК дисплея ЖК ДИСПЛЕЙ

После подключения устройства к сети питания раздастся звуковой сигнал и включится светодиодный индикатор дисплея.

1. Размер хлеба: 750 -1000 -1250 гр.
2. Время выпечки по выбранной программе.
3. Цвет корки: светлый (легкое подрумянивание) – средний – темный (поджаристая корочка) – в ускоренном режиме
4. Выбор программы: 15 различных программ.
5. Текущий этап процесса выпечки.



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

**А) ЖК дисплей.**

**В) Меню.** При помощи кнопки «МЕНЮ» можно выбрать одну из 15 различных программ.

**С) Размер буханки.** Для программ 1,2,3,4,5,6,7,8 и 11 можно выбрать один из трех размеров хлеба, а именно: 750 гр, 1000 гр или 1250 гр. Выбранный размер хлеба отображается на жидкокристаллическом дисплее вместе с соответствующим временем выпечки.

**Д) Цвет корки.** Для программ 1,2,3,4,5,6,8 и 11 можно выбрать один из трех цветов корки, а именно: светлый, средний или темный. Выбранный цвет корки отображается на жидкокристаллическом дисплее. Кроме того, эту кнопку можно использовать для ускорения процесса выпечки по программам 1 и 2, используя режим «В УСКОРЕННОМ РЕЖИМЕ». При выборе режима «В УСКОРЕННОМ РЕЖИМЕ» время выпечки уменьшается на 1 час, за счет сокращения времени процесса подъема теста.

В данной модели предусмотрена возможность отключения звуковых сигналов. Для того чтобы отключить звуковые сигналы, нажмите и удерживайте кнопку «цвет корочки» в течение нескольких секунд.

*Примечание: Вы можете отключить звуковые сигналы только после запуска работы любой из программ хлебопечки.*

**Е) Таймер отложенного старта.** Таймер используется для задержки запуска выбранной программы. Данная функция применима к программам 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 и 15. Нажав на знак, можно увеличить или уменьшить время на 10 минут.

**Ф) Старт/Стоп.** Кнопка запуска и остановки программы.

**Г) Сигнальная лампочка.** Данная лампочка загорается красным цветом при включении хлебопечки в электросеть.

## Использование прибора

### Перед эксплуатацией прибора

Проверьте наличие всех комплектующих: хлебопечка, форма для выпечки хлеба, две лопасти для замешивания теста, мерный стакан, мерная ложка, крюк для съема лопастей и инструкция по эксплуатации с рецептами. Перед первым использованием прибора следует вымыть форму для выпечки хлеба, лопасти для замешивания теста, мерный стакан и мерную ложку в теплой воде с мягким моющим средством без каких либо абразивных средств, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Затем установите лопасти для замешивания теста в форму для выпечки хлеба, после установите форму в прибор. Если вы хотите разобрать прибор, следует повторить данную последовательность в обратном порядке.

*Окончательный результат зависит от нескольких факторов. Убедитесь в том, что ингредиенты свежие и комнатной температуры. Для получения оптимального результата предельно важно тщательно отмерить и взвесить все ингредиенты. Всегда придерживайтесь указанной дозировки ингредиентов.*

### 1 ИНГРЕДИЕНТЫ

**Мука:** Мука – это основной ингредиент хлеба. Мука, из которой пекут хлеб, должна иметь

высокое содержание клейковины, необходимой для поднятия теста. Всегда смотрите информацию на упаковке, подходит ли данная мука для выпечки хлеба. Вес различных видов муки сильно отличается, поэтому очень важно взвесить точное количество муки при помощи кухонных весов.

**Дрожжи:** Дрожжи – это основной и необходимый для приготовления хлеба продукт, благодаря дрожжам хлеб получается объемным. Рекомендуем использовать сухие дрожжи (мгновенного действия), т.к. этот сорт дрожжей дольше хранится и позволяет достичь лучших результатов при выпечке хлеба.

**Соль:** Соль обогащает муку и способствует улучшению процесса подъема клейковины в тесте.

**Сливочное/растительное масло:** Сливочное/растительное масло улучшает вкусовые качества хлеба и делает его более мягким. Данный ингредиент должен быть комнатной температуры.

**Сахар:** Сахар является питанием для дрожжей и, соответственно, играет важную роль при подъеме теста. Можно использовать рафинированный или коричневый сахар, а также мед или сироп. Сахар смягчает вкус хлеба, увеличивает его питательную ценность и продляет время его хранения.

**Вода:** Температура воды должна быть комнатной температуры: при более низкой температуре действие дрожжей будет менее эффективным, при более высокой температуре дрожжи могут потерять свою активность. Более теплая вода рекомендуется

только в случае, если выбрана программа «Быстрая выпечка».

**Молоко:** Молоко и различные молочные продукты улучшают вкусовые качества хлеба и ее питательную ценность, а также способствуют образованию румяной корочки. Количество молока следует вычесть из количества воды, указанного в рецепте.

*СОВЕТ: Не используйте свежее молоко или различные молочные продукты, если применяется программа «таймер отсрочки начала процесса» т.к. молочные продукты могут прокиснуть.*

**Прочие ингредиенты:** по некоторым рецептам следует добавлять сухие ингредиенты, такие как изюм, орехи, семечки подсолнечника, сухофрукты и т.п. Перед тем как добавить сухие ингредиенты, сначала следует их помыть в воде, а затем высушить. Всегда используйте свежие ингредиенты.

*СОВЕТ: Для того, чтобы улучшить вкус хлеба, добавьте такие ингредиенты как яйца, проростки пшеницы, пряности.*

**Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (в составе дрожжи):** Готовую сухую смесь следует выложить в форму для выпечки хлеба и добавить требуемое количество воды. Затем следует установить форму для выпечки в хлебопечку и выбрать в меню программу 1 - Основной т.е базовую программу для выпечки хлеба. Выберите вес хлеба в соответствии с содержанием смеси. В сухих смесях возможно не указано какое количество дрожжей включено в состав сухой смеси, поэтому, если вы новичок в домашней выпечке хлеба, рекомендуем вам начать с простого рецепта и полностью освоить его.



**Готовая сухая смесь для выпечки хлеба (без дрожжей):** В форму для выпечки хлеба сначала положите дрожжи, затем сухую смесь для выпечки хлеба, а затем налейте требуемое количество воды. Выберите программу в соответствии с содержанием смеси и сортом муки.

## **2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

- Убедитесь, в том, что все жидкие ингредиенты комнатной температуры (более теплая вода рекомендуется только в случае, если выбрана программа «Быстрая выпечка»).
- Используйте только сухие дрожжи, так как свежие дрожжи не всегда позволяют достичь желаемого результата.
- Если вы хотите использовать ржаную муку, то имейте в виду, что содержание белков в ржаной муке недостаточно для формирования клейковины, поэтому хлеб из ржаной муки менее объемный. Ржаную муку следует разбавить с пшеничной белой мукой, в пропорциях 30% пшеничной белой муки и 70% ржаной муки.

## **3 ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ДОЗИРОВКЕ**

- Чтобы выпечка удалась, рекомендуется взвесить муку, масло и прочие ингредиенты при помощи кухонных весов. В каждом рецепте приводится дозировка ингредиентов. Если у Вас нет кухонных весов, используйте мерный стаканчик и мерную ложку (при отмеривании ингредиентов не следует зачерпывать «с горкой», уровень ингредиентов должен быть

ровным «без горки», т.к. излишек ингредиента может нарушить пропорции рецепта, следует всегда снимать излишек сверху мерного стакана или мерной ложки.)

- никогда не добавляйте слишком большое количество ингредиентов:

\*Для легких и обычных сортов хлеба: 500 гр сухих ингредиентов + приблизительно 300 мл жидкости.

\*Для тяжелых сортов хлеба: 660 гр сухих ингредиентов + приблизительно 440 мл жидкости.

#### **4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ**

Должна соблюдаться последовательность добавления ингредиентов: в форму для выпечки сначала налейте воду, а затем следует засыпать муку так, чтобы мука полностью покрывала воду. При добавлении соли и дрожжей следует сделать два небольших углубления поверх муки в разных углах формы, так как дрожжи не должны соприкасаться с солью. Итак, в одно углубление насыпьте соли, а в другое углубление - дрожжи, затем заровняйте углубления. Также можете добавить сливочного масла и прочие ингредиенты (семечки и т.п.). в разные углы формы. Не забудьте добавить сахар, так как он значительно способствует подъему теста.

**ВНИМАНИЕ:** Убедитесь в том, что вы не разлили и не рассыпали ингредиенты.

**ВНИМАНИЕ:** Во избежание повреждений нагревательных элементов, поддерживайте в чистоте внутреннюю часть прибора, все детали и внешнюю часть формы для выпечки хлеба, перед тем как подключить прибор, проверьте не соприкасаются ли нагревательные

элементы с ингредиентами .

**ВНИМАНИЕ:** Во время загрузки ингредиентов, строго придерживайтесь пропорции, данных в рецепте.

## 5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Извлеките форму для выпечки хлеба из прибора.

Зафиксируйте лопасти для замешивания теста на оси для лопастей.

Положите ингредиенты в форму для выпечки как описано в пункте 4 «Последовательность добавления ингредиентов». Перед тем, как установить форму для выпечки в прибор, следует проверить внешнюю часть формы для выпечки, в чистом ли она состоянии.

Установите форму для выпечки в корпус прибора, проверьте плотно ли закреплена форма для выпечки. Перед тем как подключить прибор, проверьте, не соприкасаются ли нагревательные элементы с ингредиентами.

Закройте крышку прибора. Подключите прибор к сети питания. После подключения устройства к сети питания, раздастся звуковой сигнал, загорится красная контрольная лампочка и включится светодиодный индикатор ЖК дисплея.

Теперь следует выбрать программу!

## 6. ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Перед тем как установить программу, Вы должны решить, будете ли Вы использовать большую форму для выпечки или две маленькие формы. **Примечание:** вы не можете печь одновременно пирог и хлеб, вы можете испечь два хлеба, приготовленные из одного рецепта, или испечь два разных вида хлеба, которые можно испечь **по одной** программе. **Примечание:** если вы решили печь хлеб в двух маленьких формах, то **ВСЕГДА** устанавливайте две маленькие формочки вместе в прибор, для правильного распределения температур внутри прибора во время процесса выпечки. Максимальный выход хлеба по весу 600гр. – из каждой формочки.

Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

### «Выбор настроек»

**а. Программа:** Нажмите и выберите кнопку «МЕНЮ» выберите одну из 15 программ.

**а. Вес хлеба:** Для выбора веса (750 гр – 1000 гр – 1250 гр) используйте кнопку «РАЗМЕР БУХАНКИ ». В верхней части жидкокристаллического дисплея есть знак, указывающий какой вес был выбран. Применяется к программам 1,2,3,4,5,6,8 и 11.

**б. Цвет корки:** Нажмите на кнопку «Цвет корочки», чтобы выбрать цвет корки (светлый), (средний), (темный) и, возможно, (в ускоренном режиме)). На выбор указывает знак «линия» в нижней части жидкокристаллического дисплея. Применяется к программам 1,2,3,4,5,6,8 и 11

**с. Таймер (таймер отложенного старта):** Если требуется приостановить запуск программы, т.е., запустить процесс через несколько часов, то следует нажать на кнопки «стрелка». Максимально возможное время для установки – 15 часов. Применяется к программам 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 и 15. Последовательно нажимая на кнопку, установите фактическое время, т.е. время, когда хлеб должен быть готов и время выпекания по выбранной программе. например: сейчас 20:30 мин, а хлеб должен быть готов в 6:00 утра т.е.(через 9 ч. 30 мин.). Выбрана программа №3 (вес хлеба 1250 гр), потребуется для выпечки время 3 ч. 48 мин. Между 20:30 минут и 6:00 утра – 9 ч. 30 мин. Отнимите 3 ч. 48 мин. от 9 ч. 30 мин., получится 5 ч. 18 мин. Установите таймер на 5 ч. 20 мин. при помощи знака «стрелка».

**ВНИМАНИЕ:** Никогда не используйте такие ингредиенты, как молоко, яйца, сыр и т.д., в программе **Таймер (таймер отложенного старта)**, поскольку данные продукты могут испортиться или прокиснуть.

**d. Домашняя программа.** На данном режиме вы можете установить свои собственные настройки температуры на подъемах теста и выпекании и времени на каждом этапе работы хлебопечки. Выберите в меню программу 15 “Домашняя программа”. Затем с помощью стрелок управления установите время на каждом этапе.

**Используйте таблицу ниже:**

	Этап	запрограммированное время	единица измерения	диапазон выбора	шаг выбора
1	Предварительный нагрев	0	мин	0-60	1
2	Замес 1	10	мин	0-30	1
3	Выдержка	5	мин	0-40	1
4	Замес 2	30	мин	0-30	1
5	Подъем 1	30	мин	0-120	1
6	Обминка- выход газов	10	сек	0-59	1
7	Подъем 2	30	мин	0-180	1
8	Обминка - выход газов	10	сек	0-59	1
9	Подъем 3	50	мин	0-180	1
10	Выпекание	60	мин	0-90	1
11	Подогрев	60	мин	0-60	1
12	Выбор температуры на подъемах	35/40	градус	15-50	5
13	Выбор температуры на выпекании	130	градус	70-150	5

## Обзор программ, времени и опций.

программа	корочка	размер буханки	таймер	прогрев	замес 1	пауза	замес 2	подъем 1	обминка	подъем 2	обминка	подъем 3	выпекание	подогрев	общее время	диспенсер	
1 Основной	светлая	750g	15:00										53'	60min	3:23	3:01	
		1000g	15:00										56'	60min	3:26	3:04	
		1250g	15:00										60'	60min	3:30	3:08	
	средняя	750g	15:00		5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	53'	60min	3:23	3:01	
		1000g	15:00		5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	56'	60min	3:26	3:04	
		1250g	15:00		5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	60'	60min	3:30	3:08	
	темная	750g	15:00										53'	60min	3:23	3:01	
		1000g	15:00										56'	60min	3:26	3:04	
		1250g	15:00										60'	60min	3:30	3:08	
	в ускоренном режиме	750g	15:00		5'	5'	20'	15'	10''	9'	8''	40'	53'	60min	2:27	2:05	
		1000g	15:00		5'	5'	20'	15'	10''	9'	8''	40'	56'	60min	2:30	2:08	
		1250g	15:00		5'	5'	20'	15'	10''	9'	8''	40'	60'	60min	2:34	2:12	
2 французский	светлая	750g	15:00										56'	60min	3:36	3:14	
		1000g	15:00										60'	60min	3:40	3:18	
		1250g	15:00										65'	60min	3:45	3:23	
	средняя	750g	15:00		5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	56'	60min	3:36	3:14	
		1000g	15:00		5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	60'	60min	3:40	3:18	
		1250g	15:00		5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	65'	60min	3:45	3:23	
	темная	750g	15:00										56'	60min	3:36	3:14	
		1000g	15:00										60'	60min	3:40	3:18	
		1250g	15:00										65'	60min	3:45	3:23	
	в ускоренном режиме	750g	15:00		5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'	56'	60min	2:29	2:14	
		1000g	15:00		5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'	60'	60min	2:33	2:18	
		1250g	15:00		5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'	65'	60min	2:38	2:23	
Цельнозерновой	светлая	750g	15:00										53'	60min	3:24	3:02	
		1000g	15:00										56'	60min	3:27	3:05	
		1250g	15:00										60'	60min	3:31	3:09	
	средняя	750g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	60min	3:24	3:02	
		1000g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	60min	3:27	3:05	
		1250g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	60'	60min	3:31	3:09	
	темная	750g	15:00										53'	60min	3:24	3:02	
		1000g	15:00										56'	60min	3:27	3:05	
		1250g	15:00										60'	60min	3:31	3:09	
	в ускоренном режиме	750g	15:00		5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	53'	60min	2:38	2:16
		1000g	15:00		5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	56'	60min	2:41	2:19
		1250g	15:00		5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	60'	60min	2:45	2:23

4 Сладкий хлеб	светлая	750g	15:00	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	52'	60min	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60min	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60min	3:19	2:57	
	средняя	750g	15:00									52'	60min	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60min	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60min	3:19	2:57	
	темная	750g	15:00									52'	60min	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60min	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60min	3:19	2:57	
5 Без глютена	светлая	750g	15:00	5'	5'	20'					60'	63'	60min	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60min	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60min	2:38	2:16	
	средняя	750g	15:00									63'	60min	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60min	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60min	2:38	2:16	
	темная	750g	15:00									63'	60min	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60min	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60min	2:38	2:16	
6 Ржаной хлеб	светлая	750g	15:00	30'	5'	5'	15'	44'	10''	20'	10''	55'	53'	60min	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60min	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60min	3:54	3:07
	средняя	750g	15:00										53'	60min	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60min	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60min	3:54	3:07
	темная	750g	15:00										53'	60min	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60min	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60min	3:54	3:07
7 Быстрая выпечка	N/A	1250g	15:00		5'		12'			10''	15'	48'	60min	1:20	1:11	
8 Итальянская выпечка	светлая	750g	15:00	5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	52'	60min	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60min	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60min	3:38	3:16	
	средняя	750g	15:00									52'	60min	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60min	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60min	3:38	3:16	
	темная	750g	15:00									52'	60min	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60min	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60min	3:38	3:16	



9 Тесто	N/A	N/A	15:00		5'	5'	20'					60'		N/A	1:30	1:08									
10 Паста	N/A	N/A	N/A		3'		11'							N/A	0:14	N/A									
11 Молочный хлеб	светлая	750g	15:00	30'	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	53'	60min	3:44	2:52									
		1000g	15:00										56'	60min	3:47	2:55									
		1250g	15:00										60'	60min	3:51	2:59									
	средняя	750g	15:00										53'	60min	3:44	2:52									
		1000g	15:00										56'	60min	3:47	2:55									
		1250g	15:00										60'	60min	3:51	2:59									
	темная	750g	15:00										53'	60min	3:44	2:52									
		1000g	15:00										56'	60min	3:47	2:55									
		1250g	15:00										60'	60min	3:51	2:59									
	12 Джем	N/A	N/A										N/A		5'	10'						50'	N/A	1:05	N/A
	13 Выпекание	N/A	N/A										N/A									60'	N/A	1:00	N/A
	14 Молочная каша	N/A	N/A										N/A	Возможен выбор времени приготовления от 20-40 мин.								30'	60min	0:30	N/A
15 Домашняя программа	Предустановленное время - 3:35. Необходимое время устанавливается вручную.																								

## 7. ЗАПУСК ПРОГРАММЫ

- Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП», чтобы запустить процесс выпечки. Таймер начнет отсчет времени.

- Добавление дополнительных ингредиентов: для программ 1,2,3,4,6 и 8 через +/-20 мин. Прозвучит сигнал предупреждения о загрузке ингредиентов, ингредиенты следует добавить через дозатор.

**ВНИМАНИЕ:** если вы решили добавить ингредиенты в процессе эксплуатации прибора, запрещается отключать прибор, не нажимайте кнопку СТОП, так как остановится процесс

выпечки.

- В случае сбоя подачи электроэнергии в памяти прибора в течении 15 мин. сохраняется фаза программы, на которой произошел сбой в процессе выпечки при программе Таймер «таймер отложенного старта ». В случае сбоя подачи электроэнергии после первой фазы замешивания, процесс выпечки остановится полностью, поскольку достижение хорошего результата в данном случае невозможно.

**ВНИМАНИЕ: НИКОГДА не накрывайте хлебопечь полотенцем или другими материалами, не блокируйте вентиляционные отверстия, так как жар и пар должны выходить свободно. В случае, если вентиляционные отверстия перекрыты, прибор может задымиться, так как при подъеме теста форма ее увеличивается и может коснуться нагревательного элемента. В случае воспламенения оставьте крышку закрытой, немедленно нажмите кнопку СТОП и отсоедините прибор от электросети. НИКОГДА не тушите тлеющее тесто водой.**

## **8. ОКОНЧАНИЕ ПРОЦЕССА ВЫПЕЧКИ**

По окончании процесса выпечки раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится 0:00. Почти во всех программах предусмотрена опция «поддержание тепла», данная опция автоматически включается после окончания процесса выпечки и длится около часа.

По окончании процесса выпечки **НИКОГДА** не оставляйте в приборе испеченный хлеб

дольше чем на 1 час., поскольку хрустящие свойства корки хлеба могут ухудшиться. Через час после окончания процесса выпечки каждые 5 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Для извлечения из устройства хлеба, джема или теста сначала нажмите кнопку СТОП, отключите прибор от электросети, откройте крышку, затем, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы для выпечки, аккуратно потяните форму вертикально вверх и вытащите ее из хлебопечи. Затем извлеките из формы содержимое. Если вы пекли хлеб, положите его на решетку, чтобы он остыл.

*СОВЕТ: При необходимости используйте деревянную лопатку, чтобы отделить края хлеба от стенок формы. Затем переверните форму и слегка прихлопните по дну формы, чтобы извлечь хлеб.*

Извлеките лопасти для замешивания теста при помощи крючка. Если вы не смогли извлечь лопасти, попробуйте удалить их только после полного остывания хлеба. Если лопасти для замешивания теста застряли в форме для выпечки, то следует замочить форму в теплой воде и затем открутить их.

**ВНИМАНИЕ:** Можно запустить новую программу сразу же после окончания предыдущей. Однако существует вероятность, что на жидкокристаллическом дисплее после нажатия кнопки СТАРТ отобразятся знаки E01 или E00. Это обозначает, что температура устройства

еще слишком высока (+55°C). В данном случае **НЕМЕДЛЕННО** нажмите кнопку **СТОП**, отключите прибор от электросети, откройте крышку, извлеките форму для выпечки, заполненную ингредиентами и дайте прибору остыть.

## Описание программ

### 15 ПРОГРАММ:

- 1. Основной** = Базовая программа для выпечки хлеба.
- 2. Французский хлеб** = Программа для выпечки хлеба из пшеничной, богатой белками муки в французском стиле и дрожжевого белого хлеба с хрустящей коркой.
- 3. Цельнозерновой хлеб** = Программа для выпечки хлеба с высоким содержанием цельнозерновой муки. Данная программа устанавливает время отсрочки запуска выпечки, т.к. требуется более длительное время для процесса набухания измельченных зерен, злаков либо семян. Зерновой хлеб обычно получается менее объемным и более плотным.
- 4. Сладкий хлеб** = Программа для выпечки сладкого хлеба с повышенным содержанием сахара, изюма, шоколада и т.п.
- 5. Без глютена** = Специальная программа для выпечки хлеба из муки с низким содержанием клейковины. Выпекание хлеба без глютена значительно отличается от выпекания обычных сортов. Если вы печете данный хлеб по причинам, связанным со здоровьем,

проконсультируйтесь с врачом и четко следуйте инструкциям. Для данной программы мы рекомендуем использовать готовую мучную смесь «БЕЗ ГЛЮТЕНА». Бывают смеси с низким содержанием клейковины и смеси без содержания клейковины. Проконсультируйтесь у лечащего врача, какая из них больше вам подходит. Хлеб должен храниться в сухом и прохладном месте. Безглютеновый хлеб следует съесть в течение 2 (двух) дней. Если хлеб необходимо хранить в течение более длительного времени, его можно заморозить в морозильной камере. Мы не несем ответственности за вред в результате использования ингредиентов, в отношении которых не было получено разрешение от врача, а также за вред в результате несоблюдения инструкции, рецептуры, срока хранения и т.д.

**6. Ржаной** = Программа для выпечки хлеба с высоким содержанием ржи. Данная программа устанавливает время отсрочки запуска, т.к. требуется более длительное время для процесса набухания измельченных зерен ржи. Ржаной хлеб обычно получается менее объемным и более плотным.

**7. Быстрая выпечка** = Ускоренная программа выпечки. Данная программа сокращает время выпечки на 1 час 20 мин., за счет сокращения времени процесса выдержки и подъема теста. Хлеб такого сорта обычно получается менее объемным и более плотным.

**8. Итальянская выпечка** = Программа для приготовления легкого хлеба в итальянском стиле, преимущественно с оливковым маслом и пряностями (такими как орегано, тимьян).

**9. Тесто** = Программа для приготовления дрожжевого теста и теста для коржей и пиццы. Программа предусматривает замес теста, затем отстаивание теста для его подъема, без

запекания. После процесса замешивания из этого теста можно выпекать мучные изделия в обычной печи.

**10. Паста** = Программа для приготовления теста без подъема и выпечки для макаронных изделий, вафель, печенья, пирогов и т.п. Тесто только замешивается.

**11. Молочный хлеб** = Программа для выпекания хлеба с молоком или молочными продуктами.

**12. Джем** = Программа для обработки свежих фруктов и приготовления таких продуктов как яблочный мусс, джем и т.п. Указанные количества превышать нельзя, поскольку джем должен кипеть в пекарной камере до состояния готовности.

**13. Выпечка** = Программа только для выпекания. Кроме того, ее можно использовать для доведения до состояния готовности недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания из сырого теста. Данную программу можно последовательно использовать несколько раз подряд.

**14. Молочная каша** = Программа позволяет готовить вашу любимую молочную кашу из любого сорта крупы.

**15. Домашняя программа** – программа для ваших собственных рецептов.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПРИБОРА

- Отсоединить прибор от электросети и дайте ему остыть перед процедурой очистки.
- Протрите прибор изнутри и снаружи влажной тканью и вытрите насухо. НИКОГДА не погружайте прибор в воду или какую-либо другую жидкость.
- Лопасты для замешивания и форму для выпечки можно мыть теплой водой с добавлением моющего средства. НЕ используйте абразивные средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Форму для выпечки, лопасти для замешивания теста, мерную ложку и мерный стакан можно мыть в посудомоечной машине.
- НИКОГДА не используйте металлические щетки, агрессивные чистящие средства и такие жидкости как спирт, бензин, ацетон и т.п. для чистки прибора и его деталей.
- Перед тем как снова подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что прибор полностью сухой.
- Храните устройство в чистом, сухом и недоступном для детей месте. Не размещайте поверх устройства тяжелые предметы.





В хлебе много пустот	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы положили слишком много дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Возможно, вы добавили слишком много жидкости или жидкость слишком теплая. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.</li> </ul>
Хлеб опадает после подъема	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мука не очень высокого качества. Попробуйте другой тип муки, другого производителя или другую партию муки.</li> <li>• Избыток жидкости. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше.</li> <li>• Использовано слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• В процессе выпекания крышка была открыта долгое время. Не допускайте, чтобы в процессе выпекания крышка была открыта слишком долго.</li> <li>• Большая влажность в помещении. Помещение следует проветрить.</li> </ul>
Хлеб слишком объемный	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много воды/дрожжей. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку. Проверьте, возможно ингредиенты, которые вы загрузили содержат в своем составе жидкость.</li> <li>• Вода слишком теплая. Убедитесь, что вода не слишком теплая.</li> <li>• Возможно, вы положили мало муки. Рекомендуем взвесить муку, используя весы.</li> <li>• Возможно, вы положили слишком мало соли. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> </ul>
Почему хлеб такой легкий и вязкий?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Проверьте срок годности дрожжей (дрожжи следует хранить в холодильнике). Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Выньте хлеб / тесто из формы для выпечки хлеба и снова начните печь, используя свежие ингредиенты.</li> </ul>

Хлеб слишком сухой и слишком твердый	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком мало жидкости. Некоторые виды муки впитывают больше воды: попробуйте использовать на 10-20 мл воды больше.</li> <li>• Возможно, вы положили недостаточное количество дрожжей, или ваши дрожжи - старые. Используйте поставляемую мерную ложку. Проверьте срок годности дрожжей (храните их в холодильнике).</li> </ul>
Хлеб слишком темный	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много сахара. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Неверно выбран цвет корки. Перед выпечкой правильно выберите цвет корки.</li> </ul>
Хлеб недостаточно пропечен, влажный внутри	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много дополнительных ингредиентов, таких как орехи, масло, сухофрукты, сироп и т.д. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать мерную ложку.</li> <li>• Возможно, вы добавили непросушенный, слишком влажный изюм. Убедитесь, что сухофрукты, которые вы добавили хорошо высушены.</li> </ul>
Внешний вид хлеба мучнистый, нижняя часть хлеба и бока покрыты мукой.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы добавили слишком много муки или недостаточно жидкости. Посмотрите рецепт и отмерьте нужное количество, рекомендуется использовать весы или мерный стакан.</li> </ul>
Почему ингредиенты не смешиваются достаточно хорошо?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно закреплены лопасти. Установите лопасти для замешивания теста перед тем как загрузить ингредиенты.</li> <li>• Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Можно продолжать процесс выпечки, но, если замешивание уже началось, результаты могут оказаться неудовлетворительными.</li> </ul>
Хлеб не поднимается	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы выбрали программу ТЕСТО. Программа ТЕСТО не включает программу выпечки.</li> <li>• Возможно, произошел сбой в подаче электроэнергии. Если тесто уже поднялось, можно попробовать его испечь.</li> <li>• Возможно, вы забыли установить лопасти для замешивания теста. Устанавливайте лопасти для замешивания теста.</li> </ul>

Хлеб опал по бокам и влажный снизу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, вы оставили хлеб в форме после завершения процесса выпечки на длительное время. Извлекайте хлеб из устройства сразу же по окончании процесса выпечки.</li> </ul>
Дребезжат лопасти для замешивания теста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что лопасти для замешивания теста установлены в форму для выпечки надлежащим образом.</li> </ul>
В процессе выпечки ощущается запах горелого. Из отверстия для пара идет дым.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Возможно, на нагревательный элемент просыпаны ингредиенты. В процессе замешивания небольшое количество муки, изюма и т.д. могло попасть в пекарную камеру. Извлеките данные ингредиенты сразу же после остывания устройства.</li> </ul>
Лопасты для замешивания теста застряли в хлебе при попытке извлечь хлеб из хлебопекарной формы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тесто слишком жесткое. Дайте хлебу полностью остыть перед тем, как извлечь из него лопасти для замешивания теста. Некоторые виды муки впитывают больше воды; попробуйте в следующий раз использовать на 10-20 мл воды больше.</li> <li>• Под лопастями для замешивания теста накапливается слой. Очищайте лопатку для замешивания после каждого использования.</li> </ul>
Корка сморщенная и становится мягкой после остывания хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пар, скопившийся в хлебе, после выпечки достигает корки и размягчает ее. Попробуйте использовать на 10-20 мл воды меньше, чтобы снизить количество пара.</li> </ul>
Как добиться, чтобы корка была хрустящей?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чтобы добиться хрустящей корки, можно использовать программу «ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ» или выбрать ТЕМНЫЙ цвет корочки. Можно выпекать хлеб дополнительно в течение 10-15 мин. при 200°C.</li> </ul>
Не получается отрезать ровные куски	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хлеб еще слишком теплый. Перед разрезанием хлеба, дайте ему полностью остыть на решетке.</li> </ul>

### **Технические характеристики**

Питание: 220 - 240 Вт, 50 Гц

Потребляемая мощность: 890 Вт

Емкость формы: max 1250 гр

Емкость диспенсера: max 100 гр

Таймер: 15 час

Размеры (В\*Ш\*Г)см: 43,3\*25,8\*30,4 см

Вес: 12,66 кг

Аксессуары: мерная ложка, мерный стакан, дополнительные формочки для выпечки по 500 гр - 2 шт, термостойкие прихватки- 2 шт, крючок для извлечения лопасти

*Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.*

### **Информация о сертификации**

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.



**Расчетный срок службы изделия:** 3 года

**Гарантийный срок:** 1 год со дня покупки

**Производитель:**

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA

1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, г. Уилмингтон, штат Делавэр, 19801, США

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Хлебопечка бытовая электрическая

Модель: PBM 1501D

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия.

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC», в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации, с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у неуполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
  - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов внутрь изделия;

- Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
  - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
  - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами\*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом гарантийного талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
  6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

*\*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)*

Внимание:

По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы поможете сохранить окружающую среду.



**Хлібопічка побутова електрична  
POLARIS  
Модель PBM 1501D**

**Інструкція з експлуатації**

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою POLARIS. Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності і дизайну. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нового виробу нашої фірми.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Зберігайте інструкцію разом з гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою і пакувальним матеріалом.



## Оглавление

Загальні вказівки з безпеки . . . . .	42
Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу . . . . .	44
Сфера використання . . . . .	46
Опис приладу. . . . .	47
Комплектація. . . . .	48
Підготовка до роботи та використання. . . . .	50
Опис програм . . . . .	64
Чищення та догляд . . . . .	66
Можливі неполадки та способи їхнього усунення. . . . .	68
Технічні характеристики . . . . .	72
Інформація про сертифікацію . . . . .	72
ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ . . . . .	73

## Загальні вказівки з безпеки

- Прилад призначений виключно для побутового використання.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.
- Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Щоразу перед вмиканням приладу оглядайте його. При наявності ушкоджень приладу і шнуру живлення в жодному разі не вмикайте прилад в розетку.
- Прилад та шнур живлення повинні зберігатися поза межами дії високих температур, прямих сонячних променів та вологи.
- Не залишайте прилад працювати без нагляду! Якщо не користуєтеся приладом, завжди вимикайте його. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких наявні фізичні, нервові або психічні відхилення або бракує досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхній інструктаж щодо використання цього приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванн, рукомийників або інших ємностей, заповнених водою.
- У жодному разі не занурюйте прилад в воду або інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу негайно відключіть його від мережі.
- В разі падіння приладу в воду негайно відключіть його від мережі. При цьому в жодно-

му разі не занурюйте руки в воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідна його перевірка кваліфікованим спеціалістом.

- Вмикайте прилад тільки в джерело змінного струму ( $\sim$ ). Перед вмиканням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, що використовується в мережі.
- Будь-яке помилкове вмикання позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Прилад може вмикатися тільки в мережу з заземленням. Для забезпечення Вашої безпеки заземлення повинне відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
- Перед вмиканням приладу в мережу переконайтеся, що він знаходиться в вимкненому стані.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від ударів об гострі кути. По закінченні експлуатації, а також при чищенні або поломці приладу завжди вимикайте його з мережі.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за шнур живлення. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При вимиканні приладу з мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплекту, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте шнур електроживлення навколо приладу, тому що згодом це може привести до заломлення шнуру. Завжди гладко розправляйте шнур на час зберігання.
- Заміну шнура живлення можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці – співробітни-

ки сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.

- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен здійснюватися тільки кваліфікованими фахівцями сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися тільки оригінальні запасні частини.

### **Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу**

- Вмикайте даний прилад тільки в джерело змінного струму 230В.
- Встановлюйте хлібопічку на термостійку, суху та стійку поверхню, наприклад, на кухонний стіл чи стійку, щоб прилад не був нахилений та не ковзав.
- Слідкуйте, щоб форма для випічки була правильно встановлена і не користуйтеся приладом, якщо кришка не зачинена належним чином.
- Нічого не розмішуйте ближче ніж 10 см від приладу. встановлюйте прилад на відстані не менш ніж 10 см від стіни, інших приладів або предметів, що легко спалахують.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням, а також в безпосередній близькості від джерел підвищеного тепла чи в приміщеннях з високою вологістю.
- Не розташовуйте прилад на плиті, печі, чи поряд із нагрівальними приладами, навіть у разі наявності на кухні витяжки.
- Не торкайтесь хлібопічки, шнуру живлення чи штепсельної вилки вологими руками та ніколи не занурюйте прилад у воду (чи будь-яку іншу рідину). Для чищення використовуйте лише вологу тканину. Якщо на прилад потрапила вода, потрібно негайно вимкнути його із мережі електроживлення.

- Діти та люди з обмеженими можливостями не завжди усвідомлюють небезпеку, пов'язану з використанням електричних пристроїв. не дозволяйте користуватися хлібопічкою дітям та людям з обмеженими можливостями.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду та не переміщайте прилад під час експлуатації.
- Під час експлуатації приладу, оглядове віконце та форма для випікання хліба нагріваються до високих температур. Окрім того, будьте обережні, під час виймання лопаток із гарячого хліба.
- Не використовуйте форму для запікання хліба як контейнер для зберігання інгредієнтів.
- З ціллю запобігання перегріву, не включайте прилад без інгредієнтів або якщо кришка приладу не зачинена.
- Для завантаження інгредієнтів, вийміть форму для випікання хліба з приладу, щоб запобігнути розливанню рідини чи розсипанню продуктів в середину камери.
- Не використовуйте приладдя або будь-які деталі від сторонніх приладів чи з хлібопічок інших брендів.
- Не переносьте прилад, утримуючи його за мережевий шнур. Забороняється також від'єднувати прилад від мережі, тримаючи його за мережевий шнур. Під час вимикання приладу від мережі живлення тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не використовуйте перехідники та електричні подовжувачі.
- Не згинайте та не перекручуйте шнур живлення, а також не варто обмотувати його навколо приладу під час експлуатації.
- Не допускайте звисання шнура електроживлення з краю столу чи стійки, а також його

контакту з гарячими поверхнями.

- Не використовуйте прилад, що має механічні пошкодження, перевірте його придатність для подальшого безпечного використання в найближчому сервісному центрі.
- Не виймайте форму для випічки хліба під час роботи приладу та не відключайте прилад від електромережі під час експлуатації.
- Не блокуйте та не закривайте вентиляційний отвір під час експлуатації приладу.
- Підтримуйте чистою внутрішню частину приладу, всі деталі та форму для випікання хліба, для забезпечення правильної роботи програм.
- Прилад призначений винятково для побутового використання.
- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням, а саме для замішування тіста та випікання хліба.
- Забороняється експлуатація приладу, якщо ви не ознайомилися з даною інструкцією з експлуатації.
- Необхідно негайно вимкнути прилад із електромережі у випадку:
  - \*якщо ви не користуєтесь приладом і після завершення експлуатації приладу;
  - \*при поломці приладу;
  - \*при чищенні приладу.

### **Сфера використання**

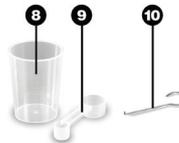
- Прилад призначений винятково для побутового використання.
- Прилад повинен використовуватись тільки за призначенням.

## Опис приладу та аксесуарів

1. Знімна кришка
2. Панель управління
3. Вентиляційний отвір
4. Шнур електроживлення
5. Оглядове вікно
6. Лопатки для замішування тіста (2 шт.)
7. Форма для випічки
8. Мірна склянка
9. Мірна ложка
10. Крючок для виймання лопатки
11. Додаткові формочки для випічки – 500 гр (2 шт.)
12. Диспенсер
13. Лопатки для замішування житнє тіста (2 шт.)
14. Термостійкі прихватки - 2 шт



Виробник залишає за собою право будь-коли вносити нові технічні застосування та інші модифікації.



## Комплектація

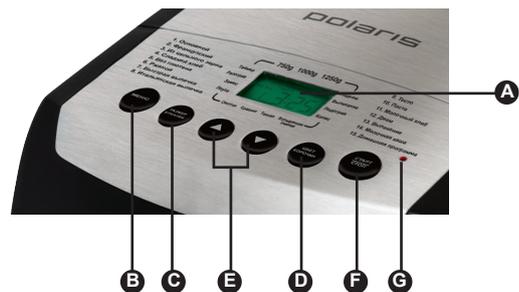
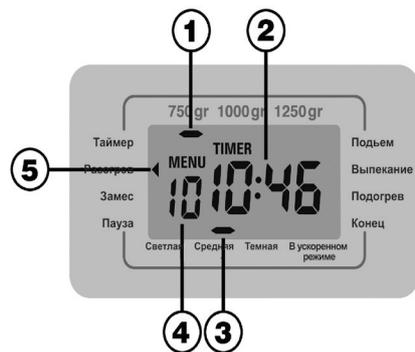
1. Прилад
2. Форма для випічки
3. Додаткові формочки для випічки – 500 гр (2 шт)
4. Мірна ложка
5. Мірна склянка
6. Термостійкі прихватки - 2 шт
7. Шнур електроживлення
8. Книга рецептів
9. Інструкція користувача
10. Гарантійний талон

## ОПИС ПАНЕЛИ УПРАВЛІННЯ ТА РК ДИСПЛЕЮ

### • РК ДИСПЛЕЙ

Після підключення приладу до мережі живлення прозвучить звуковий сигнал та включиться світловий індикатор РК дисплею.

1. Розмір буханки хліба: 750-1000-1250 гр.
2. Час випікання відповідно до обраної програми.
3. Колір скоринки: світлий (легке підрум'янення) – середній – темний (підсмажена скоринка) – у прискореному режимі
4. Вибір програми: 15 різноманітних програм.
5. Поточний етап процесу випічки.





## • ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

### **А. РК (рідкокристалічний) дисплей.**

**В. Меню.** За допомогою кнопки «МЕНЮ» можна вибрати одну з 15 різних програм

**С. Розмір буханки.** Для програм 1,2,3,4,5,6,7,8 та 11 можна вибрати один із трьох розмірів хліба, а саме: 750 гр, 1000 гр або 1250 гр. Вибраний розмір хліба відображається на рідкокристалічному дисплеї разом з відповідним часом випікання.

**Д. Колір скоринки.** Для програм 1,2,3,4,5,6,8 та 11 можна вибрати один із трьох кольорів скоринки, а саме: світлий, середній чи темний. Вибраний колір скоринки відображається на рідкокристалічному дисплеї. Окрім цього, цю кнопку можна використовувати для прискорення процесу випікання по програмі 1 та 2, використовуючи режим «У ПРИСКОРЕНОМУ РЕЖИМІ». При виборі режиму «У ПРИСКОРЕНОМУ РЕЖИМІ» час випікання зменшується на 1 годину, завдяки скороченню часу процесу підймання тіста.

У цій моделі передбачена можливість відключення звукових сигналів. Для цього, натисніть і утримуйте кнопку «Колір скоринки» протягом декількох секунд.

*Примітка: Ви можете відключити звукові сигнали лише після запуску роботи будь-якої програми хлібопічки.*

### **Е. Таймер відкладеного старту.**

Таймер використовується для затримки запуску обраної програми. Дана функція використовується з програмами 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 та 15. Натисненням на знак, можна збільшити чи зменшити час на 10 хвилин.

**Ф. Старт/Стоп.** Кнопка запуску та зупинки програми.

**Г. Сигнальна лампочка.** Дана лампочка засвічується червоним кольором при включенні хлібопічки в мережу електроживлення.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

### Перед експлуатацією приладу

Перевірте наявність всіх комплектуючих: хлібопічка, форма для випікання хліба, дві лопатки для замішування тіста, мірна склянка, мірна ложка, крюк для зняття лопаток та інструкція з експлуатації з рецептами. Перед першим використанням приладу необхідно, вимити форму для випікання хліба, лопатки для замішування тіста, мірну склянку та мірну ложку в теплій воді з пом'якшуючим мийним засобом без використання абразивних засобів, щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття. Після цього встановіть лопатки для замішування тіста в форму для випікання хліба, потім встановіть форму в прилад. Якщо ви хочете розібрати прилад, потрібно повторити дану послідовність в зворотному порядку.

*ЗАГАЛЬНЕ: Остаточний результат залежить від декількох факторів. Переконайтесь, що інгредієнти свіжі та кімнатної температури. Для того щоб отримати оптимальний результат дуже важливо ретельно відмірювати та зважувати всі інгредієнти. Завжди дотримуйтесь зазначених дозувань інгредієнтів.*

### 1 Інгредієнти

**Борошно:** Борошно – це основний інгредієнт хліба. Борошно з котрого печуть хліб повинно мати високий вміст клейковини, котра необхідна для того, щоб тісто добре підіймалося.

Завжди звертайте увагу на інформацію на упаковці, чи підходить дане борошно для випікання хліба. Вага різних видів борошна може сильно відрізнятись, тому дуже важливо зважувати точну кількість борошна, використовуючи для цього кухонні терези.

**Дріжджі:** Дріжджі – це основний і абсолютно необхідний для приготування хліба продукт. Завдяки дріжджам хліб виходить об’ємним. Рекомендуємо використовувати сухі дріжджі (швидкодіючі) тому, що цей сорт дріжджів довше зберігається та дає кращі результати при випіканні хліба.

**Сіль:** Сіль збагачує борошно та сприяє покращенню процесу підймання тіста.

**Вершкове/рослинне масло:** вершкове/рослинне масло поліпшує смак хліба та робить його більш м’яким. Даний інгредієнт повинен бути кімнатної температури.

**Цукор:** Цукор дає живлення для дріжджів та, відповідно, грає важливу роль в процесі підймання тіста. Можна використовувати рафінований чи коричневий цукор, а також мед або сироп. Цукор пом’якшує смак хліба, збільшуючи його харчову цінність та подовжує термін зберігання.

**Вода:** Температура води повинна бути кімнатною: при нижчій температурі дія дріжджів

буде менш ефективною, при більш високій температурі дріжджі можуть втратити свою активність (більш тепла вода рекомендується лише коли вибрана програма «Швидка випічка»).

**Молоко:** Молоко та інші молочні продукти поліпшують смак хліба, та його поживну цінність, а також сприяють утворенню рум'яної скоринки. Кількість доданого молока необхідно відняти від кількості води, зазначеної в рецепті. **ПОРАДА:** Не використовуйте свіже молоко чи інші молочні продукти у разі використання програми «таймер відстрочення початку процесу» тому, що молочні продукти можуть прокиснути.

**Інші інгредієнти:** в деяких рецептах можна додавати сухі інгредієнти, такі як родзинки, горіхи, соняшникове насіння, сухофрукти і т.п. Перед тим, як додавати сухі інгредієнти їх необхідно помити у воді та просушити. Завжди використовуйте свіжі інгредієнти. **ПОРАДА:** Для поліпшення смаку хліба можна додавати такі інгредієнти як яйця, зародки пшениці, спеції.

**Готова суха суміш для випікання хліба (до складу входять дріжджі):** Готову суху суміш належить висипати в форму для випікання хліба та додати необхідну кількість води. Потім встановіть форму для випікання в хлібопічку та виберіть в меню програму 1 - Основна, тобто базову програму для стандартного хлібного тіста. Виберіть вагу хліба відповідно до

кількості суміші. В сухих сумішах можливо не буде зазначено скільки саме дріжджів входить в її склад, тому, якщо ви новачок в домашній випічці хліба, рекомендуємо вам розпочати з простого рецепту та повністю опанувати його.

**Готова суха суміш для випікання хліба (без дріжджів):** Спочатку в форму для випікання хліба, положіть дріжджі, потім суху суміш для випікання хліба, а потім налейте необхідну кількість води. Виберіть програму в відповідності до кількості суміші та сорту борошна.

## **2 Приготування тіста**

-Переконайтесь, що всі рідкі інгредієнти кімнатної температури (використання більш теплої води рекомендується лише коли вибрана програма «Швидка випічка»).

-Використовуйте лише сухі дріжджі тому, що свіжі дріжджі не завжди дають можливість досягнути бажаного результату.

-У разі використання житнього борошна, слід пам'ятати, що вміст білків у ньому недостатній для формування клейковини, тому хліб із цього сорту борошна менш об'ємний. Житнє борошно варто розбавляти з пшеничним білим борошном, в пропорціях 30% пшеничного білого борошна та 70% житнього борошна.

## **3 Важливі рекомендації стосовно дозування**

- Для вдалого випікання, рекомендується зважувати борошно, масло та інші інгредієнти

за допомогою кухонних терезів. В кожному рецепті приводяться дозування інгредієнтів. Якщо у Вас немає кухонних терезів, використовуйте мірну склянку та мірну ложку (при відмірюванні інгредієнтів не слід зачерпувати «з гіркою», рівень інгредієнтів повинен бути рівним «без гірки». Лишок інгредієнтів може порушити пропорції рецепту, необхідно завжди знімати лишки з верху мірної склянки та мірної ложки.

**-НІКОЛИ** не додавайте надто велику кількість інгредієнтів:

\*Для легких та звичайних сортів хліба: 500 гр сухих інгредієнтів + приблизно 300 мл рідини.

\*Для важких сортів хліба: 660 гр сухих інгредієнтів + приблизно 440 мл рідини.

#### **4. Послідовність додавання інгредієнтів**

Необхідно дотримуватися певної послідовності додавання інгредієнтів: в форму для випікання налейте спочатку воду, потім засипте борошно таким, чином щоб воно повністю покривало воду. При додаванні солі та дріжджів потрібно зробити два невеликих заглиблення в борошні, в різних кутах форми тому, що дріжджі не повинні контактувати з сіллю. Отже в одне заглиблення засипте сіль, а в інше заглиблення дріжджі, далі розрівняйте поверхню. Так само можна додавати вершкове масло та інші інгредієнти (насіння і т.п.). в різних кутах форми. Не забудьте додати цукор, оскільки він сприяє підйманню тіста.

**УВАГА:** Переконайтесь в тому, що ви не розлили та не розсипали інгредієнти.

**УВАГА:** Щоб уникнути ушкоджень нагрівальних елементів, підтримуйте в чистоті внутрішню частину приладу, всі деталі, а також зовнішню поверхню форми для випікання хліба, перед

підключенням приладу, переконайтесь в тому, що нагрівальні елементи не торкаються інгредієнтів.

**УВАГА:** Під час завантаження інгредієнтів в хлібопічку, чітко дотримуйтесь пропорцій, заданих у рецепті.

### **5. Експлуатація приладу**

Вийміть форму для випікання хліба з приладу. Зафіксуйте лопатки для замішування тіста на осі для лопаток. Положіть інгредієнти в форму для випікання так як описано в пункті 4 «Послідовність додавання інгредієнтів». Перед встановленням форми для випікання в прилад, необхідно перевірити зовнішню поверхню форми для випікання, вона повинна бути чистою. Встановіть форму для випікання в корпус приладу, перевірте щільність кріплення форми для випікання. Перед підключенням приладу, переконайтесь в тому, що нагрівальні елементи не торкаються інгредієнтів.

Закрийте кришку приладу. Підключіть прилад до мережі живлення. Після підключення пристрою до мережі живлення, пролунає звуковий сигнал, засвітиться червона контрольна лампочка та вимкнеться світлодіодний індикатор РК дисплею.

Тепер слід вибрати програму!

## 6. Вибір програми

Перед установленням програми, Вам потрібно вирішити, чи будете Ви використовувати велику форму для випікання, чи дві маленькі форми. **Примітка:** одночасно не можна випікати пиріг і хліб, ви можете спекти два хліба, приготованих по одному рецепту, чи спекти два різних види хліба, котрі можні випікати **по одній** програмі.

**Примітка:** якщо ви вирішили спекти хліб в двох маленьких формах, то **ЗАВЖДИ** встановлюйте дві маленькі формочки разом в прилад, для правильного розподілу температури всередині приладу під час процесу випікання. Максимальний вихід хліба по масі 600 гр. – з кожної формочки.

Кожне натиснення кнопки підтверджується звуковим сигналом.

### «Вибір налаштувань»

а. **Програма:** Натисніть кнопку «МЕНЮ» виберіть одну з 15 програм.

б. **Вага хліба:** Для вибору ваги (750 гр – 1000 гр – 1250 гр) використовуйте кнопку «РОЗМІР БУХАНКИ». В верхній частині рідкокристалічного дисплею є знак, що показує, яка вага була вибрана. Використовується в програмах 1,2,3,4,5,6,8 та 11.

с. **Колір скоринки:** Натисніть кнопку «колір скоринки», щоб обрати колір скоринки (світлий), (середній), (темний) і, можливо, (у прискореному режимі). На вибір показує знак «лінія» в нижній частині рідкокристалічного дисплею. Використовується в програмах 1,2,3,4,5,6,8 та 11.



**d. Таймер (таймер відкладеного старту):** Якщо необхідно призупинити запуск програми, тобто, запустити процес через декілька годин, то слід натиснути на кнопки «стрілка». Максимально можливий час для встановлення – 15 годин. Використовується в програмах 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 та 15. Послідовно натискаючи кнопку встановіть фактичний час, тобто час, коли хліб повинен бути готовий та час випікання по вибраній програмі. наприклад: зараз 20:30, а хліб повинен бути готовий в 6:00 ранку тобто (через 9 г. 30 хв.). Вибрана програма №3 (вага хліба 1250 гр), необхідний для випікання час 3 г. 48 хв. Між 20:30 та 6:00 ранку – 9 г. 30 хв. Віднімаємо 3 г. 48 хв. від 9 г. 30 хв., отримуємо 5 г. 18 хв. Встановіть таймер на 5 г. 20 хв. використовуючи кнопку «стрілка».

**УВАГА:** Ніколи не використовуйте такі інгредієнти, як молоко, яйця, сир і т.п., в програмі **Таймер (таймер відкладеного старту)** оскільки такі продукти можуть зіпсуватися чи прокиснути.

**e. Домашня програма.** В даному режимі Ви можете встановлювати свої особисті налаштування температури під час підймання тіста та випікання, а також задавати час кожного етапу роботи хлібопічки. Виберіть в меню програму 15 “Домашня програма”. Потім за допомогою стрілок управління встановіть час кожного етапу. Використовуйте таблицю приведену нижче:

	Етап	запрограмо- ваний час	одиниці вимірювання	діапазон вибору	крок вибору
1	Попередній нагрів	0	хв	0-60	1
2	Заміс 1	10	хв	0-30	1
3	Витримка	5	хв	0-40	1
4	Заміс 2	30	хв	0-30	1
5	Підймання 1	30	хв	0-120	1
6	Обминання- вихід газів	10	сек	0-59	1
7	Підймання 2	30	хв	0-180	1
8	Обминання- вихід газів	10	сек	0-59	1
9	Підймання 3	50	хв	0-180	1
10	Випікання	60	хв	0-90	1
11	Підігрівання	60	хв	0-60	1
12	Вибір температури для підймання	35/40	градус	15-50	5
13	Вибір температури для випікання	130	градус	70-150	5

## Нижче приведені огляд програм, часу та опцій.

програма	Скоринка	Розмір буханки	Таймер	Прогрівання	Заміс 1	пауза	Заміс 2	Підймання 1	обмиання	Підймання 3	обмиання	Підймання 3	випікання	підігрів	Загальний час	диспенсер	
1 Основна	світла	750g	15:00										53'	60хв.	3:23	3:01	
		1000g	15:00										56'	60хв.	3:26	3:04	
		1250g	15:00										60'	60хв.	3:30	3:08	
	середня	750g	15:00											53'	60хв.	3:23	3:01
		1000g	15:00	5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'			56'	60хв.	3:26	3:04
		1250g	15:00											60'	60хв.	3:30	3:08
	темна	750g	15:00											53'	60хв.	3:23	3:01
		1000g	15:00											56'	60хв.	3:26	3:04
		1250g	15:00											60'	60хв.	3:30	3:08
	У прискореному режимі	750g	15:00											53'	60хв.	2:27	2:05
		1000g	15:00	5'	5'	20'	15'	10''	9'	8''	40'			56'	60хв.	2:30	2:08
		1250g	15:00											60'	60хв.	2:34	2:12
2 Французький	світла	750g	15:00										56'	60хв.	3:36	3:14	
		1000g	15:00										60'	60хв.	3:40	3:18	
		1250g	15:00										65'	60хв.	3:45	3:23	
	середня	750g	15:00											56'	60хв.	3:36	3:14
		1000g	15:00	5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'			60'	60хв.	3:40	3:18
		1250g	15:00											65'	60хв.	3:45	3:23
	темна	750g	15:00											56'	60хв.	3:36	3:14
		1000g	15:00											60'	60хв.	3:40	3:18
		1250g	15:00											65'	60хв.	3:45	3:23
	У прискореному режимі	750g	15:00											56'	60хв.	2:29	2:14
		1000g	15:00	5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'			60'	60хв.	2:33	2:18
		1250g	15:00											65'	60хв.	2:38	2:23
з цільного зерна	світла	750g	15:00										53'	60хв.	3:24	3:02	
		1000g	15:00										56'	60хв.	3:27	3:05	
		1250g	15:00										60'	60хв.	3:31	3:09	
	середня	750g	15:00											53'	60хв.	3:24	3:02
		1000g	15:00	5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'		56'	60хв.	3:27	3:05
		1250g	15:00											60'	60хв.	3:31	3:09
	темна	750g	15:00											53'	60хв.	3:24	3:02
		1000g	15:00											56'	60хв.	3:27	3:05
		1250g	15:00											60'	60хв.	3:31	3:09
	У прискореному режимі	750g	15:00											53'	60хв.	2:38	2:16
		1000g	15:00	5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'		56'	60хв.	2:41	2:19
		1250g	15:00											60'	60хв.	2:45	2:23

4	Солодкий хліб	світла	750g	15:00		5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	52'	60хв.	3:13	2:51	
			1000g	15:00										55'	60хв.	3:16	2:54	
			1250g	15:00										58'	60хв.	3:19	2:57	
	середня	світла	750g	15:00										52'	60хв.	3:13	2:51	
			1000g	15:00										55'	60хв.	3:16	2:54	
			1250g	15:00										58'	60хв.	3:19	2:57	
	темна	світла	750g	15:00										52'	60хв.	3:13	2:51	
			1000g	15:00										55'	60хв.	3:16	2:54	
			1250g	15:00										58'	60хв.	3:19	2:57	
5	Без глютену	світла	750g	15:00		5'	5'	20'					60'	63'	60хв.	2:33	2:11	
			1000g	15:00										65'	60хв.	2:35	2:13	
			1250g	15:00										68'	60хв.	2:38	2:16	
		середня	світла	750g										15:00	63'	60хв.	2:33	2:11
				1000g										15:00	65'	60хв.	2:35	2:13
				1250g										15:00	68'	60хв.	2:38	2:16
		темна	світла	750g										15:00	63'	60хв.	2:33	2:11
				1000g										15:00	65'	60хв.	2:35	2:13
				1250g										15:00	68'	60хв.	2:38	2:16
6	Житий хліб	світла	750g	15:00	30'	5'	5'	15'	44'	10''	20'	10''	55'	53'	60хв.	3:47	3:00	
			1000g	15:00										56'	60хв.	3:50	3:03	
			1250g	15:00										60'	60хв.	3:54	3:07	
		середня	світла	750g										15:00	53'	60хв.	3:47	3:00
				1000g										15:00	56'	60хв.	3:50	3:03
				1250g										15:00	60'	60хв.	3:54	3:07
		темна	світла	750g										15:00	53'	60хв.	3:47	3:00
				1000g										15:00	56'	60хв.	3:50	3:03
				1250g										15:00	60'	60хв.	3:54	3:07
7	Швидка випічка	N/A	1250g	15:00		5'		12'				10''	15'	48'	60хв.	1:20	1:11	
8	Італійська випічка	світла	750g	15:00		5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	52'	60хв.	3:32	3:10	
			1000g	15:00										55'	60хв.	3:35	3:13	
			1250g	15:00										58'	60хв.	3:38	3:16	
		середня	світла	750g										15:00	52'	60хв.	3:32	3:10
				1000g										15:00	55'	60хв.	3:35	3:13
				1250g										15:00	58'	60хв.	3:38	3:16
		темна	світла	750g										15:00	52'	60хв.	3:32	3:10
				1000g										15:00	55'	60хв.	3:35	3:13
				1250g										15:00	58'	60хв.	3:38	3:16

9 Тісто	N/A	N/A	15:00		5'	5'	20'					60'		N/A	1:30	1:08
10 Паста	N/A	N/A	N/A		3'		11'							N/A	0:14	N/A
11 Молочний хліб	світла	750g	15:00	30'	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	53'	60хв.	3:44	2:52
		1000g	15:00										56'	60хв.	3:47	2:55
		1250g	15:00										60'	60хв.	3:51	2:59
	середня	750g	15:00										53'	60хв.	3:44	2:52
		1000g	15:00										56'	60хв.	3:47	2:55
		1250g	15:00										60'	60хв.	3:51	2:59
	темна	750g	15:00										53'	60хв.	3:44	2:52
		1000g	15:00										56'	60хв.	3:47	2:55
		1250g	15:00										60'	60хв.	3:51	2:59
	12 Джем	N/A	N/A										N/A		5'	10'
13 Випікання	N/A	N/A	N/A									60'	N/A	1:00	N/A	
14 Молочна каша	N/A	N/A	N/A	Можна вибрати час приготування від 20 до 40 хв								30'	60хв.	0:30	N/A	
15 Домашня програма	За замовчування встановлений час - 3:35. Необхідний час встановлюється самостійно															

## 7. Запуск програми

-Натисніть кнопку «СТАРТ/СТОП», щоб розпочати процес випічки. Таймер почне відлік часу.  
 -Додавання додаткових інгредієнтів: для програм 1,2,3,4,6 і 8 через +/-20 хв. Прозвучить сигнал попереджувачий, що необхідно загрузити інгредієнти, їх варто добавляти через дозатор.

**УВАГА:** у разі, якщо ви вирішили добавити інгредієнти в процесі експлуатації приладу, забороняється вимикати прилад, не натискайте кнопку СТОП, так як в цьому випадку зупиниться процес випікання.

- У разі збою подачі електроенергії в пам'яті приладу протягом 7 хв. зберігатиметься фаза програми під час виконання котрої стався збій в процесі випікання при програмі Таймер «таймер відкладеного старту». У разі збою подачі електроенергії після першої фази замішування, процес випікання зупиняється повністю, оскільки досягнення хорошого результату в даному випадку неможливо.

**УВАГА: НІКОЛИ не накривайте хлібопічку рушником чи будь-якою іншою матерією, не блокуйте вентиляційний отвір, оскільки жар та пара повинні мати вільний вихід. У разі, якщо в вентиляційний отвір перекритий, може статися задимлення приладу, так як при підйманні тіста, об'єм його збільшується і може торкатися нагрівального елемента. У разі займання залиште кришку приладу зачиненою та негайно натисніть кнопку СТОП і від'єднайте прилад від електромережі. НІКОЛИ не гасіть тліюче тісто водою.**

#### **8. Завершення процесу випікання**

По закінченню процесу випікання прозвучить звуковий сигнал і на дисплеї висвітлиться: 0:00. Майже в усіх програмах передбачена опція «підтримання тепла», дана опція автоматично підключається після процесу випікання та триває близько години.

По закінченню процесу випікання **НІКОЛИ** не залишайте в приладі спечений хліб довше ніж на 1 годину, оскільки може погіршитися хрусткість скоринки хліба. Через годину після завершення процесу випікання кожні 5 хвилин буде лунати звуковий сигнал.

Для витягнення з приладу хліба, джему чи тіста спочатку натисніть кнопку STOP, відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку, потім, використовуючи рукавички, міцно візьміться за ручку форми для випікання, акуратно потягніть форму вертикально вгору і вийміть її з хлібопічки. Далі вийміть із форми вміст. Якщо Ви пекли хліб, положіть його на решітку, щоб він охолов.

*ПОРАДА: Використовуйте дерев'яну лопатку за необхідністю, щоб відокремити краї хліба від стінок форми. Після цього переверніть форму і трішки прихлопніть по дну, щоб вийняти хліб.*

Виймайте лопатки для замішування тіста за допомогою крючка. Якщо не вдалося вийняти лопатки, спробуйте видалити їх тільки після повного вихолодання хліба. У разі якщо лопатки для замішування тіста застрягли в формі для випікання, то слід замочити форму в теплій воді та пізніше відкрутити їх.

**УВАГА:** Можна запустити нову програму відразу ж після закінчення попередньої. Однак існує вірогідність, що на рідкокристалічному дисплеї після натискання кнопки СТАРТ відобразатимуться знаки E01 або E00. Які зазначають, що температура приладу ще надто висока (+55°C). У такому разі **НЕГАЙНО** натисніть кнопку СТОП, відключіть прилад від електромережі, відкрийте кришку, вийміть форму для випікання наповнену інгредієнтами і дайте приладу охолонути.

## СПИСОК ПРОГРАМ

15 ПРОГРАМ:

- 1. Основна** = Базова програма для стандартного хлібного тіста.
- 2. Французький хліб** = Програма для випікання хліба з пшеничного, багатого білками борошна в французькому стилі та дріжджового білого хлібу з хрусткою скоринкою.
- 3. Хліб із цільного борошна** = Програма для випікання хліба з високим вмістом цільного борошна. Дана програма встановлює час відстрочення запуску випічки тому, що необхідно більш тривалий час для набухання подрібнених зерен, злаків або насіння. Хліб із цільного борошна зазвичай виходить менш об'ємним та більш щільним.
- 4. Солодкий хліб** = Програма для випічки солодкого хлібу з підвищеним вмістом цукру, родзинок, шоколаду і т.п.
- 5. Без глютену** = Спеціальна програма для випічки хліба з борошна с низьким вмістом клейковини. Випікання хліба без глютену значно відрізняється від випікання інших сортів хліба. Якщо Ви випікаєте даний хліб в наслідок причин, пов'язаних зі здоров'ям, попередньо проконсультуйтеся з лікарем та чітко дотримуйтеся інструкцій. Для даної програми ми рекомендуємо використовувати готову суміш «БЕЗ ГЛЮТЕНУ». Існують різноманітні суміші з низьким вмістом клейковини та суміші без вмісту клейковини. Проконсультуйтеся з вашим лікарем, котра з них більш Вам підходить. Хліб повинен зберігатися в сухому та прохолодному



місці. Готовий безглютеновий хліб потрібно використати в їжу протягом 2 (двох) днів. У разі якщо хліб необхідно зберігати протягом більш тривалого часу, його можна заморозити в морозильній камері. Ми не несемо відповідальність за шкоду спричинену використанням інгредієнтів, котрі не були погоджені з лікарем, а також за шкоду спричинену в результаті недотримання даної інструкції, рецептури, терміну зберігання і т.п.

**6. Житній** = Програма для випікання хлібу з високим вмістом житнього борошна. Дана програма встановлює час відстрочення запуску тому, що необхідно більш тривалий час для набухання подрібнених зерен жита. Житній хліб зазвичай виходить менш об'ємним та більш щільним.

**7. Швидка випічка** = Програма прискореної випічки. Дана програма скорочує час випікання на 1 годину 20 хвилин, завдяки скороченню часу підймання тіста. Хліб за таких умов зазвичай виходить менш об'ємним та більш щільним.

**8. Італійська випічка** = Програма для приготування легкого хлібу в італійському стилі, переважно з оливковою олією та прянощами (такими як орегано, тім'ян).

**9. Тісто** = Програма для приготування дріжджового тіста і тіста для коржів та піци. Програма передбачає замішування тіста, потім відстоювання тіста для його підняття, без запікання. Після процесу замішування з нього можна випікати хлібобулочні вироби в звичайній печі.

**10. Паста** = Програма для приготування тіста без піднімання та випічки для макаронних виробів, вафель, печива, пирогів і т.п. Тісто тільки замішується.

**11. Молочний хліб** = Програма для випікання хліба з молоком або молочними продуктами.

**12. Джем** = Програма для обробки свіжих фруктів і приготування таких продуктів, як яблуневий мус, джем і т.п. Не можна перевищувати зазначені в інструкції кількості, оскільки джем повинен кипіти в пекарній камері до повної готовності.

**13. Випічка** = Програма лише для випікання. Крім того, її можна використовувати для допікання недостатньо пропеченого хліба чи для випікання з сирого тіста. Дану програму можна послідовно використовувати декілька разів підряд.

**14. Молочна каша** = Програма дає можливість готувати вашу улюблену молочну кашу з любого сорту крупи.

**15. Домашня програма** – програма для ваших особистих рецептів.

## **ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ**

- Відключіть прилад від електромережі і дайте йому охолонути перед процедурою чищення.  
- Протріть прилад зсередини та ззовні вологою тканиною і витріть його насухо. **НІКОЛИ** не занурюйте його у воду або будь-яку іншу рідину.

- Лопатки для замішування та форму для випікання можна мити теплою водою використовуючи мийні засоби. **НЕ** використовуйте абразивні засоби, щоб уникнути пошкоджень антипригарного покриття. Форму для випікання, лопатки для замішування тіста, мірну ложку та мірну склянку **НЕ МОЖНА** мити в посудомийній машині.

- НІКОЛИ не використовуйте металеві щітки, агресивні миючі засоби, а також такі рідини як спирт, бензин, ацетон і т.п. для чищення приладу та його деталей.
- Перед тим як знову підключити прилад до електромережі, переконайтесь в тому, що він повністю сухий.
- Зберігайте прилад в чистому, сухому, недоступному для дітей місці. Не кладіть важкі предмети на поверхню приладу.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина => рішення
<p>Хліб не підіймається</p> <p>Верхня частина хліба не рівна</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви використовували не підходящий вид дріжджів. Рекомендуємо використовувати сухі дріжджі (швидкодіючі), в такому разі не буде необхідності в приготуванні закваски.</li> <li>• Можливо, Ви поклали недостатню кількість дріжджів або дріжджі старі. Перевірте термін придатності дріжджів (зберігайте їх у холодильнику). Рекомендуємо використовувати мірну ложку, щоб точно відміряти необхідну кількість дріжджів.</li> <li>• Можливо, під час закладання інгредієнтів Ви не врахували те, що дріжджі не повинні торкатися солі. Дотримуйтесь послідовності додавання інгредієнтів. В послідовності завантаження можливо Ви не взяли до уваги, що спочатку слід завантажити рідкі інгредієнти.</li> <li>• Неправильні пропорції інгредієнтів. Можливо Ви поклали надто багато солі або дуже мало цукру. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку. Перевірте, можливо інгредієнти котрі Ви завантажили вже містять в своєму складі сіль і/або цукор.</li> <li>• Борошно поганого ґатунку, можливо невідповідна якість клейковини Вашого борошна або Ви використовуєте не хлібопекарне борошно. (Якість клейковини може змінюватися в залежності від температури, вологості, умов зберігання борошна та часу збирання врожаю). Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника чи іншу партію.</li> <li>• Тісто дуже тверде тому, що додано не достатньо рідини. Борошно з твердих сортів пшениці з високим вмістом білків вбирає більше води, ніж інші види борошна; спробуйте додати більше води на 10-20 мл.</li> </ul>
<p>В хлібі багато пустот</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви додали дуже багато дріжджів. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> <li>• Можливо Ви додали занадто багато рідини, або вона була дуже теплою. Деякі види борошна вбирають більше води; спробуйте наступного разу додати більше на 10-20 мл води.</li> </ul>

<p>Хліб опускається після підймання</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Борошно не дуже хорошої якості. Спробуйте інший тип борошна, іншого виробника чи іншу партію борошна.</li> <li>• Надлишок рідини. Спробуйте наступного разу додати менше на 10-20 мл води.</li> <li>• Використано надто мало солі. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> <li>• В процесі випікання кришка була відкрита протягом довгого часу. Не допускайте, щоб в процесі випікання кришка була відкрита надто довго.</li> <li>• Висока вологість в приміщенні. Приміщення необхідно провітрити.</li> </ul>
<p>Хліб надто об'ємний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви додали занадто багато води/дріжджів. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> <li>• Перевірте, можливо інгредієнти, котрі Ви завантажили містять в складі рідину. • Вода занадто тепла. Переконайтесь, що вода не занадто тепла.</li> <li>• Можливо, Ви поклали мало борошна. Рекомендуємо зважити борошно, використовуючи терези.</li> <li>• Можливо, Ви поклали надто мало солі. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> </ul>
<p>Чому хліб такий легкий та в'язкий?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви поклали недостатню кількість дріжджів або дріжджі старі. Перевірте термін придатності дріжджів (зберігайте їх у холодильнику). Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> <li>• Можливо, стався збій в подачі електроенергії. Вийміть хліб/тісто з форми для випікання хліба і знову розпочніть випікання, використовуючи свіжі інгредієнти.</li> </ul>

Хліб надто сухий та твердий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви додали мало рідини. Деякі види борошна вбирають більше води; спробуйте наступного разу додати більше на 10-20 мл води.</li> <li>• Можливо, Ви поклали недостатню кількість дріжджів або дріжджі старі. Використовуйте мірну ложку, яка поставляється з приладом. Перевірте термін придатності дріжджів (зберігайте їх у холодильнику).</li> </ul>
Хліб занадто темний	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви додали мало цукру. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> <li>• Невірно вибрано колір скоринки. Перед випіканням правильно виберіть колір скоринки.</li> </ul>
Хліб недостатньо пропечений, вологий всередині	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви додали багато додаткових інгредієнтів, таких як горіхи, масло, сухофрукти, сироп і т.д. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати мірну ложку.</li> <li>• Можливо, Ви додавали не просушені, надто вологі родзинки. Переконайтесь, що сухофрукти, котрі Ви додали, добре висушені.</li> </ul>
Зовнішній вигляд хліба борошністий, нижня частина хліба та боки покриті борошном.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви додали надто багато борошна чи недостатньо рідини. Подивіться ще раз рецепт і відміряйте необхідну кількість, рекомендуємо використовувати кухонні терези чи мірну склянку.</li> </ul>
Чому інгредієнти погано змішуються?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неправильно закріплені лопатки. Встановіть лопатки для замішування тіста перед тим як завантажити інгредієнти.</li> <li>• Можливо, стався збій в подачі електроенергії. Можна продовжити процес випікання, але, якщо замішування вже розпочалося, результат може виявитися незадовільним.</li> </ul>
Хліб не підіймається	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви вибрали функцію ТІСТО. Функція ТІСТО не вмикає програму випікання.</li> <li>• Можливо, стався збій в подачі електроенергії. Якщо тісто вже підійнялось, можна спробувати його спекти.</li> <li>• Можливо, Ви забули встановити лопатки для замішування тіста. Встановлюйте лопатки для замішування тіста.</li> </ul>

Хліб впалий з боків і вологий знизу	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо, Ви залишили хліб в формі після завершення процесу випікання на тривалий час. Вийміть хліб із приладу відразу ж після завершення процесу випікання.</li> </ul>
Дзинчать лопатки для замішування тіста	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Переконайтесь, що лопатки для замішування тіста встановлені в форму для випікання належним чином.</li> </ul>
У процесі випікання відчувається запах гарі. Із отвору для пари йде дим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Можливо на нагрівальний елемент розсипалися інгредієнти. У процесі замішування деяка кількість борошна, родзинок і т.п. могла попасти в камеру для випікання. Витягніть дані інгредієнти одразу після вихолодження пристрою.</li> </ul>
Лопатки для замішування тіста застрягли в буханці хліба при спробі витягання хліба з хлібопекарної форми.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тісто надто жорстке. Дайте хлібу повністю вихолонуть перш ніж, витягувати з нього лопатки для замішування тіста. Деякі види борошна вбирають більше води; спробуйте наступного разу додати більше води на 10-20 мл.</li> <li>• Під лопатками для замішування тіста накопичується шар тіста. Чистіть лопатку для замішування після кожного використання.</li> </ul>
Скоринка зморщена та стає м'якою після вихолодження хліба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пар, який накопичується в хлібі, після випікання досягає скоринки та пом'якшує її. Спробуйте додавати на 10-20 мл води менше, щоб зменшити кількість пари.</li> </ul>
Як отримати хрустку Скоринку?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Щоб отримати хрустку скоринку, можна використовувати функцію «Французька» або «ТЕМНА». Можна випікати хліб додатково протягом 10-15 хв. при 200оС або поставити в положення 6 для газу.</li> </ul>
Не вдається відрізати рівні шматочки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Хліб ще надто теплий. Перед розрізанням хліба, дайте йому повністю охолонуть на решітці.</li> </ul>

### **Технічні характеристики**

Живлення 220 - 240 Вт, 50 Гц

Споживана потужність 890 Вт

Місткість форми max 1250 гр

Місткість диспенсера max 100 гр

Таймер 15 годин

Розміри (В \* Ш \* Г) см 43,3\*25,8\*30,4 см

Вага 12,66 кг

Акcesуари: Мірна склянка, мірна ложка, додаткові формочки для випічки 500 гр - 2 шт., термостійкі прихватки - 2 шт.,крючок для виймання лопатки

*Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін і вдосконалень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розходження. Виробник сподівається, що користувач зверне на цю увагу.*

### **Інформація про сертифікацію**

Прилад сертифікований на відповідність вимогам УкрСЕПРО.



**Розрахунковий термін служби виробу:** 3 роки

**Гарантійний строк:** 1 рік від дня покупки

**Виробник:**

Texton Corporation LLC - ТОВ «Текстон Корпорейшн»

State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA

1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, г. Уилмингтон, штат Делавэр, 19801, США



## ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Хлібопічка побутова електрична  
Модель: PBM 1501D

Ця гарантія надається виробником на додачу до прав споживача, встановлених чинним законодавством, і жодною мірою не обмежує їх. Ця гарантія діє протягом 12 місяців з дати придбання виробу і забезпечує гарантійне обслуговування виробу у випадку виявлення дефектів, пов'язаних з матеріалами та роботою. У цьому випадку споживач має право, серед іншого, на безкоштовний ремонт виробу. Ця гарантія дійсна при дотриманні наступних умов:

1. Гарантійне зобов'язання поширюється на всі моделі, що випускаються компанією «Texton Corporation LLC» у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен бути придбаний винятково для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися в суворій відповідності до інструкції з експлуатації, з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Обов'язки виробника за цією гарантією виконуються продавцями - уповноваженими дилерами виробника і офіційними обслуговуючими (сервісними) центрами. Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані в продавців, не уповноважених виробником, які самостійно відповідають перед споживачем відповідно до законодавства.
4. Ця гарантія не поширюється на дефекти виробу, що виникли в результаті:
  - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів всередину виробу; Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з

- порушенням правил і вимог техніки безпеки;
  - Зношення деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим строком використання;
  - Ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами\*;
5. Ця гарантія дійсна по пред'явленню разом з оригіналом справжнього талона, оригіналом товарного чека, виданого продавцем, і виробу, у якому виявлені дефекти.
  6. Ця гарантія дійсна по пред'явленню разом з оригіналом справжнього талона, оригіналом товарного чека, виданого продавцем, і виробу, у якому виявлені дефекти.

З усіх питань гарантійного обслуговування виробів POLARIS звертайтеся до Вашого місцевого офіційного продавця POLARIS.

*\*Адреси авторизованих обслуговуючих центрів на сайті Компанії: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)*



**Тұрмыстық электірлі нанпісіргіш  
Polaris  
Моделі IM PBM 1501D**

**Пайдалану жөніндегі нұсқаулық**

POLARIS сауда белгісімен шығатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Біздің бұйымдар сапа, функционалдық және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес жасалған. Біздің фирмадан жаңа бұйым алғаныңызға риза болатыныңызға сенімдіміз.

Құралды пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз, онда Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат бар, сондай-ақ, құралды дұрыс пайдалану мен күтуге қатысты кеңестер берілген.

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен бірге, мүмкіндігінше, картон қорапта және орама материалымен бірге сақтаңыз.

**Мазмұны**

Қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқаулар . . . . .	78
Осы құралдың қауіпсіздігі бойынша арнайы нұсқаулар. . . . .	80
Пайдалану саласы . . . . .	82
Құралдың сипаттамасы. . . . .	83
Жинақталуы. . . . .	84
Құралды пайдалану. . . . .	86
Бағдарламалардың сипаттамасы . . . . .	100
Тазарту және күтім . . . . .	103
Ақауларды айқындап алу және жою. . . . .	104
Техникалық сипаттамасы . . . . .	108
Сертификаттау туралы ақпарат . . . . .	108
КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕ . . . . .	109

## Қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар

- Құрал тек қана тұрмыста пайдалануға арналған. Құралды тек мақсаты бойынша ғана пайдалану керек.
- Құралды пайдалануды бастамас бұрын пайдалану бойынша нұсқаулықпен мұқият танысыңыз.
- Әр кезде құралды қоспас бұрын оны қарап шығыңыз. Құралдың және желілік сымның ақауы болса, құралды розеткаға қосуға мүлдем болмайды.
- Құрал мен желілік сым ыстық ауаның тікелей күн көзіне және ылғалға ұшырамайтындай етіп, сақталуы керек.
- Жұмыс істеп тұрған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз! Егер Сіз құралды пайдалануды жалғастырмасаңыз, онда оны әрдайым сөндіріп қойыңыз. Құралды балалардың қолы жетпейтін жерге сақтаңыз.
- Аталмыш құрал құралды қолдануға қатысты қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның нұсқаулығы жүргізілген немесе қадағалау жүзеге асырылған кездерді есепке алмағанда, білімі мен тәжірибесі жоқ немесе жүйке жүйесінде немесе психикалық, физикалық ауытқулары бар тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) қолдануына арналмаған. Балалардың құралмен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Назар аударыңыз! Құралды ванна, шұңғылша немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың қасында пайдалануға болмайды.
- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа салуға мүлдем болмайды. Ылғал қолмен

құралды ұстауға болмайды. Құрал дымқылданса, бірден желіден ажыратыңыз.

- Құрал суға түсіп кеткен жағдайда, оны бірден желіден ажыратыңыз. Және бұл кезде қолды суға малуға болмайды. Құралды екінші мәрте пайдаланудың алдында оны білікті маман тексеріп шығуы керек.
- Құралды тек қана ауыспалы ток көзіне ғана қосыңыз (~). Қоспас бұрын, құралдың желіде қолданылатын кернеуге арналғанына көз жеткізіңіз.
- Кез келген ақау бола тұра құралды іске қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Құралды тек қана жерлендірілген желіге ғана қосады. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерлендіру бекітілген электр техникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. Қоректендірудің стандартты емес көздерін немесе қосу құрылғыларын пайдалануға болмайды.
- Құралды бөлмежайдан тысқары жерде пайдаланбаңыз. Құралды сүйір бұрыштарға соғылуынан сақтаңыз. Пайдаланып болғаннан кейін, тазартқанда немесе құрал сынып қалса әрдайым желіден ажыратыңыз.
- Құралды желілік сымнан ұстап тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ, желілік сымнан ұстап желіден ажыратуға тиым салынады. Құралды желіден ажыратқанда штепсельді ашадан ұстаңыз.
- Жинағына кірмейтін қосымша аксессуарларды пайдалану Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Пайдаланып болғаннан кейін, электрмен қоректендіру сымын құралды айналдыра

орауға болмайды, себебі, уақыт өте келе бұл сымның үзілуіне әкеп соғуы мүмкін. Қашанда сақтау үшін сымды жақсылап тарқатыңыз.

- Сымды тек қана білікті мамандар – қызмет көрсету орталығының қызметкері ғана ауыстыра алады. Біліктілігі жоқ тұлға тарапынан жасалған жөндеу қолданушыны қауіп-қатерге ұшыратуы мүмкін.
- Құралды өз бетіңізбен жөндеуге болмайды. Жөндеуді қызмет көрсету орталығының білікті мамандары ғана жүзеге асыруы керек.
- Құралды жөндеу үшін тек қана түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылады.

### **Осы құралдың қауіпсіздігі жөніндегі арнайы нұсқаулар**

- Құралды тек 230В айнымалы тоқтың көзіне қосыңыз.
- Нанпісіргішті құрғақ, тұрақты және қызуға төзімді жерге орнатыңыз, мысалы ас үйдегі үстел немесе ас үй сөреге орнатыңыз, құралды көлденең және сырғанайтын жерге қоймаңыз.
- Қалыптың дұрыс орнатылғанын қадағалаңыз, сонымен қатар, құралдың қақпағы дұрыс жабылмаған болса құралмен қолданбаңыз.
- Құралдың айналасынан кем дегенде 10 см кеңістік қалдыру қажет.
- Құралды бөлмежайдан тысқары жерде пайдаланбаңыз, сондай-ақ, жылу шығаратын аспаптардың жанына және ылғалдығы жоғары бөлме жайда қолданбаңыз.
- Құралды жылытқыш, ас үй пештері және жылу шығаратын басқа да құралдар сияқты от көздерінен алыс жерлерге орнату қажет, ас үйлік ауа сорғыш бар болғанның өзінде.



- Құралды суға немесе басқа сұйықтыққа салуға мүлдем болмайды. Ылғал қолмен құралды, желілік сымды немесе штепсельдің айырын ұстауға болмайды. Құралды тек қана сәл ылғал шүберекпен суртіңіз. Құралға су тисе, оны бірден желіден ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құралды бақылаусыз қалдырмаңыз және құрал электр желісіне қосылып тұрғанда оны көтермеңіз, жылжытпаңыз.
- Құралдың жұмыс барысында қарауға арналған терезе және нан пісіруге арналған қалып өте жоғарғы температураға дейін қызады, сондай-ақ, ыстық наннан қалақтарды шығарған кезде абай болыңыз.
- Нан пісіруге арналған қалыпты контейнер ретінде ингредиенттерді сақтау үшін қолданбаңыз.
- Құралды бос күйінде немесе құралдың қақпағы жабылмаған болса пайдаланбаңыз, керісінше жағдайда құрал күйіп кетуі мүмкін.
- Камераның ішіне сұйықтық не жемістер тағы сол сияқты басқа да ингредиенттер төгіліп, шашылмау үшін құралдан қалыпты шығарып, тек сосын өнімдерді ішіне салыңыз.
- Осы құралмен пайдалану үшін басқа құралдардың немесе басқа бренд нанпісіргіштерінің бөлшектерін және жабдықтарын қолданбаңыз.
- Жалғастырғыштарды, үшайырларды және/немесе электр ұзартқыштарды қолданбаңыз.
- Қоректендіру сымын майыстырмаңыз және байламаңыз, құралдың жұмыс барысында қоректендіру сымын құралды айналдыра орауға болмайды.
- Электр қоректендіру сымы үстел бетінен немесе сөреден салбырап түсуіне жол бермеңіз және құралдың ыстық сыртқы бетіне тимеуін қадағалаңыз.

- Жұмыс істеп тұрған құрылдан нан пісіруге арналған қалыпты шығармаңыз және жұмыс барысында құралды электр жүйесінен ажыратпаңыз.
- Құралдың жұмыс барысында ауа желдеткіш саңылауларын блоктауға және жабуға болмайды.
- Құралдың ішкі бөлшектерін тазалықта ұстаңыз, әр бөлшекті, нан пісіруге арналған қалыпты тазалап жуыңыз. Бұл құралдың дұрыс жұмыс істеуі үшін қажет.
- Егер келесі жағдайлар болып жатса, тез арада құралды желіден сөндіріңіз:
  - егер құралмен қолданбаған жағдайда және құралмен қолданып болғаннан кейін;
  - егер құрал бұзылып қалса;
  - егер құралды тазалау қажет болса.

### **Пайдалану саласы**

- Құрал тек қана тұрмыста қолдануға арналған.
- Құралды тек қана мақсаты бойынша пайдалануға болады.

## Құралдың сипаттамасы және аксессуарлар

1. Шешілетін қақпақ
2. Басқару панелі
3. Ауа желдеткіш саңылауы
4. Желілік сым
5. Қарауға арналған терезе
6. Нан илеуге арналған қалақтар (2 дана)
7. Пісіруге арналған қалып
8. Өлшеуіш стақан
9. Өлшеуіш қасық
10. Қалақтарды алуға арналған ілмек
11. Пісіруге арналған қосымша қалыптар -500гр (2 дана)
12. Диспенсер
13. Қара бидай нан илеуге арналған қалақтар (2 дана)
14. Термоберік асханалық қолғаптар – 2 дана

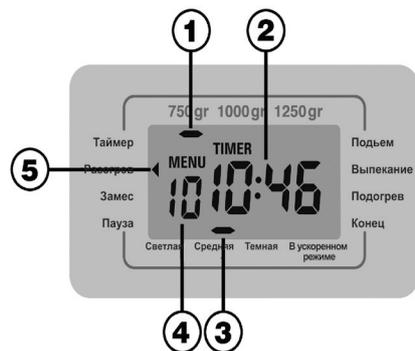


Өндіруші құралдың техникалық немесе одан да басқа модификациясын өзгертуге құқығы бар.



## Жинақталуы

1. Құрал
2. Пісіруге арналған қалып
3. Пісіруге арналған қосымша қалыптар 500гр.(2 дана)
4. Өлшеуіш қасық
5. Өлшеуіш стақан
6. Термоберік асханалық қолғаптар – 2 дана
7. Электр желілік сым
8. Рецептер кітабы
9. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық
10. Кепілдік талоны

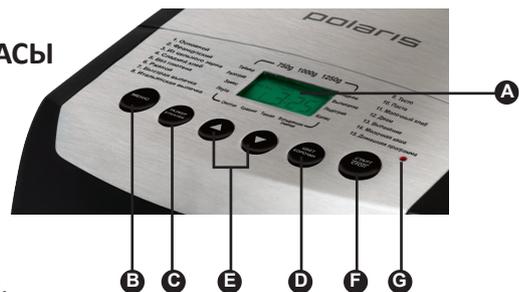


## СК ДИСПЛЕЙДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ СИПАТТАМАСЫ

### • СК ДИСПЛЕЙ

Құралды тоқ жүйесіне қосқаннан кейін дыбысты сигнал естіледі және СК дисплейдің жарықдиодты индикаторы қосылады.

- 1) Нанның салмағы: 750-1000-1250 гр.
- 2) Таңдалған бағдарлама бойынша нанның пісіру уақыты.
- 3) Нан қыртысының түсі: ақшыл(сәл қызғылт) – орташа – (қызырып піскен) – тез арада пісіруге арналған жылдам пісіру режимі.
- 4) Бағдарламаны таңдау: 15 әртүрлі бағдарламалар.
- 5) Ағымдағы пісіру процесінің кезеңі.



**• БАСҚАРУ ПАНЕЛІ****А) СК (сұйықкристаллды) дисплей****В) Мәзір «МЕНЮ»** батырмасын басу арқылы 15 түрлі бағдарламаның біреуін таңдаңыз.**С) Бөлке нанның салмағы** 1,2,3,4,5,6,7,8 және 11 бағдарламалары үшін нанның үш түрлі салмағының біреуін таңдауыңызға болады, олар: 750 гр, 1000 гр немесе 1250 гр. Таңдалған нанның салмағы және тиісті пісіру уақыты сұйықкристаллды дисплейде көрсетіледі.**Д) Нан қыртысының түсі** 1,2,3,4,5,6,8 және 11 бағдарламалары үшін нанның үш түрлі түсінің біреуін таңдауыңызға болады, олар: ақшыл, орташа немесе қызарып пісіру. Таңдалған нан түсі сұйықкристаллды дисплейде көрсетіледі. «ЖЫЛДАМ РЕЖИМІНДЕ» деген режимін қолдана отырып 1және 2 бағдарламаларында жылдам пісіру процесін пайдалануыңызға болады. «ЖЫЛДАМ РЕЖИМІНДЕ» деген режимін таңдаған жағдайда пісіру уақыты 1сағатқа азаяды, өйткені қамырдың көтерілу процесінің уақыты қысқарады.

Осы модельде дыбысты сигналдарды өшіру мүмкіндігі қарастырылған. Дыбысты сигналдарды өшіру үшін «қыртыс түсі» батырмасын бір неше секунд ішінде басып, ұстап тұрыңыз.

*ЕСКЕРТУ: Нан пісіргіштің кез келген бағдарламаларын іске қосқаннан кейін ғана дыбысты сигналдарды өшіре аласыз.*

**Е) Бастауды кейінге қалдыру таймері** Таймер таңдалған бағдарламаның іске қосылуын кейінге қалдыру үшін қолданылады. Бұл функция 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 және 15 бағдарламаларына лайықты. Белгіні басу арқылы пісіру уақытын 10 минутқа көбейтуге немесе азайтуға болады.

Пісіру уақытын ұзарту: мысалы: 13 бағдарламаны таңдаған жағдайда, таймер батырмасын басыңыз да «ПІСІРУ» режимі арқылы пісіру уақытын 1сағ-1,30сағатқа ұзартыңыз.

**Ғ) Бастау/ Тоқтату батырмасы** Бағдарламаны іске қосу және тоқтату батырмасы.**Г)Дабыл шамы** Бұл шам нанпісіргішті электр желіге қосқанда қызыл түсті болып жанады.

## ҚҰРАЛДЫ ПАЙДАЛАНУ

### Құралды пайдаланудан бұрын

Құралдың барлық жиынтықтарын тексеріңіз: нанпісіргіш, нан пісіруге арналған қалып, нан илеуге арналған қалақтар 2(екі) дана, өлшеуіш стақан, өлшеуіш қасық, қалақтарды алуға арналған ілмек және пайдалану жөніндегі нұсқаулық пен рецепттер. Алғаш рет құралмен қолданарда нан пісіруге арналған қалыпты, нан илеуге арналған екі қалақтарды, өлшеуіш стақанды, өлшеуіш қасықты, қалақтарды алуға арналған ілмекті жылу суға салып, жеңіл ыдыс жуғышпен жуып алыңыз. Құралды және оның жиынтықтарын тазарту үшін, сондай-ақ, құралдың күйге қарсы қабатқа зақым келтірмеуі үшін абразивті тазартқыштар мен агрессивті жуғыш заттарды қолданбаңыз.

Құралды жуып болғаннан кейін нан илеуге арналған қалақтарды қалыптың ішіне орнатыңыз, содан кейін қалыпты құралдың ішіне салып орнатыңыз. Егер құралды қайта бөлшектейтін болсаңыз, жоғарыда аталған қадамдарды керісінше орындау қажет.

*ЖАЛПЫ: Соңғы нәтиже бірнеше факторлардан тәуелді болады. Қолданылатын ингредиенттер жаңа піскен және бөлме температурасында болуы тиіс. Нанның керемет дәміне қол жеткізу үшін ингредиенттерді мұқият өлшеп салу қажет. Әрқашан рецепте көрсетілген күрделі қосындылардың мөлшері мен оларды салу тәртібін қатан қадағалаңыз.*

### 1.Ингредиенттер

**Ұн:** Ұн - бұл нанның негізгі ингредиенті. Нан пісірілетін ұнның құрамында жоғарғы мөлшерде желімтік болуы керек, өйткені желімтік қамырдың көтеруіліне қажет. Сіз таңдаған ұнның жарамдылығын білу үшін әрқашан орамада жазылған мәліметті қараңыз. Ұнның әртүрлі сұрыптарының салмақтары бір-бірінен айырықша, сондықтан ұнның нақты мөлшерін өлшеу үшін, асүйлік таразыны қолданың.

**Ашытқы:** Ашытқы - бұл нанды дайындауға арналған негізгі және өте маңызды өнім, ашытқының көмегімен нан жақсы көтеріліп, көлемді болып шығады. Құрғақ ашытқыны (тез әсерлі) қолдануға кеңес береміз, өйткені осындай сұрып ашытқысы ұзақ сақталады және нан піскенде артығырақ нәтижесін береді.

**Тұз:** Тұз ұнның құрылымын молайтады және қамырдағы желімтіктің көтерілуі процессін жақсартады.

**Сарымай/өсімдік майы:** Сарымай/өсімдік майы нанның құрылымын, дәмін жақсартып, нанды жұмсақ және құнарлы етеді. Бұл ингредиент бөлме температурасында болуы керек.

**Қант:** Қант ашытқының қорегі болып табылады, соған сәйкес қант қамырдың көтерілуіне маңызды өнім. Қант өнімдерді, сондай-ақ, шақпақ қантты, қоңыр түсті қантты, сонымен бірге бал не шәрбат қолдануыңызға болады. Қант нанның дәмін жұмсартып, қоректілік құндылығын үлкейтеді және оның сақтау мерзімін ұзартады.

**Су:** Судың температурасы бөлме температурасындай болуы керек: су температурасы төмен болған жағдайда ашытқының әсері тиімсіз болады, су температурасы жоғары болған жағдайда ашытқы өз белсенділігін жоғалтуы мүмкін (= Жылы суды «Жылдам пісіру»

бағдарламасы таңдалған жағдайда қолдануға ұсынылады).

**Сүт:** Сүт және сүт өнімдері нанның дәм сапасын оның қоректілік құндылықтарын жақсартады, одан басқа нан қыртысының қызарып пісуіне мүмкіндік береді. Рецептте көрсетілгендей сүт көлемін су көлемінен алу керек.

**КЕҢЕС:** Егер «Бастау процесін кейінге қалдыру таймер» бағдарламаны қолдансаңыз сүт және сүт өнімдерін қоспаңыз, өйткені сүт өнімдері ашып кетуі мүмкін.

**Басқа ингредиенттер:** Кейбір рецептер бойынша мейіз, жаңғақ, күнбағыс дәні, кептірілген жеміс тағы сол сияқты құрғақ ингредиенттер қосу керек. Құрғақ ингредиенттерді қосу алдында, оларды жуып кептіру қажет. Әрқашан жаңа піскен ингредиенттерді қолданыңыз.

**КЕҢЕС:** нанның дәмін жақсарту үшін жұмыртқа, бидай өскіндерін, дәмдеушілер сияқты ингредиенттерді қосыңыз.

**Нан пісіруге арналған дайын құрғақ қоспа(құрамында ашытқы бар):** Дайын құрғақ қоспаны нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз, содан кейін қажетті мөлшерде су қосыңыз. Нан пісіруге арналған қалыпты нанпісіргіштің ішіне орнатыңыз, содан мәзір батырмасын басып, мәзірден 1- бағдарлама «НЕГІЗГІ» стандартты нанға арналған базалық бағдарламаны таңдаңыз. Қоспаның құрамына сәйкес нанның салмағын таңдаңыз. Құрғақ қоспаның құрамында ашытқының мөлшері көрсетілмеуі мүмкін, сондықтан, егер сіз үйде нан пісіруді жаңадан бастасаңыз, онда біз сізге ең қарапайым рецепті қолданып, оны меңгеруіңізге кеңес береміз.



**Нан пісіруге арналған дайын құрғақ қоспа (ашытқысыз):** Нан пісірерде қалыпқа бірінші ашытқыны салыңыз, сосын құрғақ қоспаны қосыңыз, содан кейін қажетті мөлшерде суды құйыңыз. Қоспа мен ұнның сұрыпына сәйкес бағдарламаны таңдаңыз.

## **2. Қамырдың дайындалуы.**

- Барлық ингредиенттер бөлме температурасына сай екеніне көз жеткізіңіз (Жылы суды «Жылдам пісіру» бағдарламасы таңдалған жағдайда қолдануға ұсынылады).

- Тек қана құрғақ ашытқыны қолданыңыз, өйткені жаңа ашытқы әрдайым қалаған нәтижеңізге қол жеткізбейді.

- Егер сіз қара бидай ұнды қолданғыңыз келсе, әрқашанда есте сақтаныз, желімтіктің қалыптасуына қара бидай ұнының құрамындағы ақуыз тым аз, сондықтан қара бидай ұннан дайындалған нан, яғни оның көлемі кішірек болып шығады. 30% ақ бидай ұнын 70% қара бидай ұнымен пропорция бойынша араластырған жөн.

## **3. Мөлшерлеу бойынша маңызды ұсыныстар.**

-Егернанның пісіру нәтижесі жақсы болсын десеңіз, ұнды, майды және басқа ингредиенттерді асүйлік таразымен өлшеп салыңыз. Әр рецепте ингредиенттердің мөлшері көрсетілген. Егер сізде асүйлі таразы болмаса, онда өлшеуіш стақанды немесе өлшеуіш қасықты қолданыңыз (ингредиенттерді өлшегенде, ингредиенттердің деңгейі «төбесіз», яғни тегіс болу керек, өйткені артық ингредиенттер рецептің сәйкестігін бұзады, сонымен өлшеуіш

стақандағы немесе өлшеуіш қасықтағы артық ингредиенттерді алып тастау қажет).

-**Ешқашан** ингредиенттерді артық мөлшерде қоспаңыз:

\* жеңіл және жай нан сұрыптары үшін: 500гр құрғақ ингредиенттер және оған қоса 300 мл шамалы сұйықтық қосыңыз.

\* ауыр нан сұрыптары үшін: 660 гр құрғақ ингредиенттер және оған қоса 440 мл шамалы сұйықтық қосыңыз.

#### **4. Ингредиенттерді қосу реттілігі:**

Ингредиенттерді қосу реттілігін бұзбау керек: нан пісіруге арналған қалыпқа бірінші су құйыңыз, сосын судың бетін толығымен жабылатындай етіп ұн салыңыз. Тұз бен ашытқыны салар алдында, ескеріңіз, олар бір бірімен жанаспауы керек, сондықтан ұнның екі шетіне екі шұңқыр жасап, бір шұңқырға тұз, екіншісіне ашытқыны салыңыз, кейін шұңқырларды тегістеңіз. Сонымен қатар қалыптың басқа бұрыштарына сарымайды немесе басқа да ингредиенттерді (дән, мейіз т.с.с.) қосуыңызға болады. Қант қосуды ұмытпаңыз, өйткені қант қамырдың көтерілуіне анағұрлым әсерін тигізеді.

**ЕСКЕРТУ:** Ингредиенттерді төгіп, шашылмауына көз жеткізіңіз.

**ЕСКЕРТУ:** Құралды қосар алдында, құралдың қыздыру элементін зақымданудан сақтау үшін құрылғының ішкі бөлігін, барлық бөлшектерді, нан пісіруге арналған қалыпты және оның сыртқы бетін таза ұстаңыз, құралдың қыздыру элементтері ингредиенттерге тимеуін қадағалаңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Ингредиенттерді салу барысында міндетті түрде рецепт бойынша ұсынған пропорцияларды бұзбаңыз.

## **5. Құралды пайдалану**

Құралдың ішінен нан пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз.

Қамырды илеуге арналған қалақтарды өзектерге бекітіңіз.

Барлық ингредиенттерді нан пісіруге арналған қалыпқа салыңыз «Ингредиенттерді қосу реттілігі» бойынша 4-ші тармақта көрсетілген. Нан пісіруге арналған қалыпты құралға салар алдында, оның сыртқы бетінің тазалығын тексеріңіз.

Нан пісіруге арналған қалыпты құралдың ішіне орнатыңыз, сонымен қалыптың берік орнатылуын тексеріңіз.

Құралды қосар алдында, құралдың қыздыру элементтері ингредиенттерге тимеуін қадағалаңыз.

Құралдың қақпағын жабыңыз.

Құралды қорек жүйесіне қосыңыз. Құрал қорек жүйесіне қосылғанан кейін дауысты дабыл естіледі, қызыл бақылау шамы жанады және СК дисплейдің жарықдиодты индикаторы қосылады.

Енді бағдарламаны таңдауыңыз керек!

## **6. Бағдарламаны таңдау**

Бағдарламаны орнату алдында, үлкен немесе екі кіші қалыпты қолданатыныңызды шешуіңіз керек. **Ескерту:** Сіз бір уақытта нан мен бәлішті бірдей пісіре алмайсыз, бірақ бір рецепті бойынша екі нан пісіре аласыз немесе **бір бағдарлама бойынша** екі түрлі нан пісіруіңізге болады.

**Ескерту:** Егер сіз нанды екі кіші қалыптарда пісіруді шешсеңіз, онда **ӘРҚАШАН** екі кіші қалыптарды нанпісіргіштің ішіне бірге орнатыңыз, сонда пісіру процесі кезінде құралдың ішіндегі температура дұрыс таралады. Нанның максималды шығу салмағы 600гр. – әр қалыптың ішінен.

Батырманың әр басылуы дауысты дабылмен расталады.

#### **«Реттеулерді таңдау»**

**а. Бағдарлама:** «МЕНЮ» - МӘЗІР батырмасын басып 15 бағдарламаларының біреуін таңдаңыз.

**б. Нанның салмағы:** Нанның салмағын таңдау үшін (750 гр – 1000 гр – 1250 гр) «БӨЛКЕ НАННЫҢ САЛМАҒЫ» батырмасын қолданыңыз. Сұйықкристаллдың жоғарғы дисплейдің бөлігінде арнайы белгі бар, ол белгі нанның қай салмағы таңдалғанын көрсетеді. 1,2,3,4,5,6,8 және 11 бағдарламалары үшін қолданылады.

**с. Нан қыртысының түсі:** Қыртысының түсін таңдау үшін «Түс» батырмасын басыңыз, содан – (ақшыл(сәл қызғылт) – (орташа) – (қызарып піскен) - немесе (жылдам пісіру режимін) таңдаңыз. Сұйықкристаллдың төменгі дисплейдің бөлігінде «сызық» белгісі бар, ол белгі нанның қай түсі таңдалғанын көрсетеді. 1,2,3,4,5,6,8 және 11 бағдарламалары

үшін қолданылады.

**d. Таймер** (Бастауды кейінге қалдыру таймері) Егер бастау процесін кейінге қалдыру қажет болса, яғни, тек бірнеше уақыттан кейін ғана пісіру процесін бастау керек болғаны, онда «тіл» батырманы дәйекті түрде басып нақты уақытты орнатыңыз, сондай-ақ, нанның дайын болу уақытын, сонымен қатар бағдарлама бойынша пісіру уақытын орнатыңыз. Мысалы: қазір 20:30мин., ал нан таңғы 6:00 дайын болу керек, яғни 9сағ.30мин. кейін. Мысалы: №3 бағдарлама таңдалды (нанның салмағы 1250гр), нанның пісуіне 3сағ.48мин. уақыт қажет. Кешкі 20:30мин. пен таңғы 6:00 уақыт аралығында- 9 сағ. 30 мин. Содан 9сағ.30 минуттан 3сағ.48 минутты алып тастаңыз, шығады - 5сағ.18 мин. «Тіл» батырмасының көмегімен таймерді 5сағ.20 минутқа орнатыңыз. 1,2,3,4,5,6,7,8 ,9,11және 15 бағдарламаларына қолданылады. Максималды кейінге қалдыру уақыты – 15 сағат.

**ЕСКЕРТУ:** Таймер (Бастауды кейінге қалдыру таймері) бағдарламасында ешқашан сүт, ірімшік т.с.с ингредиенттерді қолданбаңыз, өйткені бұндай өнімдер бұзылып немесе ашып кетуі мүмкін.

**e. Үй бағдарламасы.** Бұл режимінде, қамырдың көтерліуі мен пісіруіне сәйкес сіз өзіңіз қалаған уақыт пен температураны әр пісіру кезеңінде реттей аласыз. Мәзір батырманы басып 15 бағдарламаны, яғни « Үй бағдарламаны» таңдаңыз. Содан кейін басқару тіл батырмасы арқылы әр кезеңнің уақытың орнатыңыз. Төменде көрсетілген кестені қолданыңыз:

	Кезең	Бағдарлама- ланған уақыт	өлшеу бірлігі	Таңдау ауқымы	Таңдау қадамы
1	Алдын –ала қыздыру	0	мин	0-60	1
2	Илеу 1	10	мин	0-30	1
3	Демдеу	5	мин	0-40	1
4	Илеу 2	30	мин	0-30	1
5	Көтерілу 1	30	мин	0-120	1
6	Басып илеу-газ шығару	10	сек	0-59	1
7	Көтерілу 2	30	мин	0-180	1
8	Басып илеу-газ шығару	10	сек	0-59	1
9	Көтерілу 3	50	мин	0-180	1
10	Пісіру	60	мин	0-90	1
11	Жылыту	60	мин	0-60	1
12	Көтерілу кезінде темпера- тураны таңдау	35/40	градус	15-50	5
13	Пісіру кезінде температу- раны таңдау	130	градус	70-150	5

## Төменде көрсетілген бағдарламаларды, уақыт пен опцияларды шолу.

Бағдарлама	Нан қыртысы	Бөлке нанның салмағы	Таймер	Алдын ала жылыту	Илеу 1	Үзіліс	Илеу 2	Көтерілу 1	обминанья	Көтерілу 2	обминанья	Көтерілу 3	Пісіру	жылыту	Жалпы уақыт	мөлшерлеуіш	
1 Негізгі	ақшыл	750g	15:00										53'	60мин.	3:23	3:01	
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:26	3:04	
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:30	3:08	
	орташа	750g	15:00			5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	53'	60мин.	3:23	3:01
		1000g	15:00			5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	56'	60мин.	3:26	3:04
		1250g	15:00			5'	5'	20'	34'	10''	26'	10''	60'	60'	60мин.	3:30	3:08
	Қызарып піскен	750g	15:00											53'	60мин.	3:23	3:01
		1000g	15:00											56'	60мин.	3:26	3:04
		1250g	15:00											60'	60мин.	3:30	3:08
	Жылдам режимі	750g	15:00											53'	60мин.	2:27	2:05
		1000g	15:00			5'	5'	20'	15'	10''	9'	8''	40'	56'	60мин.	2:30	2:08
		1250g	15:00											60'	60мин.	2:34	2:12
2 Французшаны	ақшыл	750g	15:00										56'	60мин.	3:36	3:14	
		1000g	15:00										60'	60мин.	3:40	3:18	
		1250g	15:00											65'	60мин.	3:45	3:23
	орташа	750g	15:00			5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	56'	60мин.	3:36	3:14
		1000g	15:00			5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	60'	60мин.	3:40	3:18
		1250g	15:00			5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	65'	60мин.	3:45	3:23
	Қызарып піскен	750g	15:00											65'	60мин.	3:45	3:23
		1000g	15:00											56'	60мин.	3:36	3:14
		1250g	15:00											60'	60мин.	3:40	3:18
	Жылдам режимі	750g	15:00											65'	60мин.	3:45	3:23
		1000g	15:00			5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'	56'	60мин.	2:29	2:14
		1250g	15:00			5'	3'	15'	15'	10''	16'	8''	39'	60'	60мин.	2:33	2:18
Тұтас дөңді нан	ақшыл	750g	15:00										53'	60мин.	3:24	3:02	
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:27	3:05	
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:31	3:09	
	орташа	750g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	53'	60мин.	3:24	3:02
		1000g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	56'	60мин.	3:27	3:05
		1250g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	60'	60мин.	3:31	3:09
	Қызарып піскен	750g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	53'	60мин.	3:24	3:02
		1000g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	56'	60мин.	3:27	3:05
		1250g	15:00		5'	5'	5'	15'	40'	10''	25'	10''	56'	60'	60мин.	3:31	3:09
	Жылдам режимі	750g	15:00		5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	53'	60мин.	2:38	2:16
		1000g	15:00		5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	56'	60мин.	2:41	2:19
		1250g	15:00		5'	5'	5'	15'	24'	10''	11'	10''	40'	60'	60мин.	2:45	2:23

4 Тәтті нан	ақшыл	750g	15:00	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	52'	60мин.	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60мин.	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60мин.	3:19	2:57	
	орташа	750g	15:00									52'	60мин.	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60мин.	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60мин.	3:19	2:57	
	Қызарып піскен	750g	15:00									52'	60мин.	3:13	2:51	
		1000g	15:00									55'	60мин.	3:16	2:54	
		1250g	15:00									58'	60мин.	3:19	2:57	
5 Глотенсіз	ақшыл	750g	15:00	5'	5'	20'					60'	63'	60мин.	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60мин.	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60мин.	2:38	2:16	
	орташа	750g	15:00									63'	60мин.	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60мин.	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60мин.	2:38	2:16	
	Қызарып піскен	750g	15:00									63'	60мин.	2:33	2:11	
		1000g	15:00									65'	60мин.	2:35	2:13	
		1250g	15:00									68'	60мин.	2:38	2:16	
6 Қара нан	ақшыл	750g	15:00	30'	5'	5'	15'	44'	10''	20'	10''	55'	53'	60мин.	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:54	3:07
	орташа	750g	15:00										53'	60мин.	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:54	3:07
	Қызарып піскен	750g	15:00										53'	60мин.	3:47	3:00
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:50	3:03
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:54	3:07
7 Жылдам пісіру	N/A	1250g	15:00		5'		12'			10''	15'	48'	60мин.	1:20	1:11	
8 Итальян наны	ақшыл	750g	15:00	5'	5'	20'	39'	10''	31'	10''	60'	52'	60мин.	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60мин.	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60мин.	3:38	3:16	
	орташа	750g	15:00									52'	60мин.	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60мин.	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60мин.	3:38	3:16	
	Қызарып піскен	750g	15:00									52'	60мин.	3:32	3:10	
		1000g	15:00									55'	60мин.	3:35	3:13	
		1250g	15:00									58'	60мин.	3:38	3:16	



9 Қамыр	N/A	N/A	15:00		5'	5'	20'						60'		N/A	1:30	1:08									
10 Паста	N/A	N/A	N/A		3'		11'								N/A	0:14	N/A									
11 Сүт өнімдері қосылған нан	ақшыл	750g	15:00	30'	5'	5'	20'	30'	10''	26'	10''	55'	53'	60мин.	3:44	2:52										
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:47	2:55										
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:51	2:59										
	орташа	750g	15:00										53'	60мин.	3:44	2:52										
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:47	2:55										
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:51	2:59										
	Қызарып піскен	750g	15:00										53'	60мин.	3:44	2:52										
		1000g	15:00										56'	60мин.	3:47	2:55										
		1250g	15:00										60'	60мин.	3:51	2:59										
	12 Джем	N/A	N/A										N/A		5'		10'						50'	N/A	1:05	N/A
	13 Пісіру	N/A	N/A										N/A										60'	N/A	1:00	N/A
	14 Сүтті ботқа	N/A	N/A										N/A	20-40 минут арасында тағамды әзірлеу уақытын таңдап қоюға мүмкіндік бар.								30'	60мин.	0:30	N/A	
15 Үй бағдарламасы	Алдын ала белгіленген уақыт - 3:35. Қажетті уақыт қолмен орнатылады.																									

## 7. Бағдарламаны бастау

-Пісіру процесін бастау үшін «СТОП/СТАРТ» - «БАСТАУ/ТОҚТАТУ» батырмасын басыңыз. Таймер пісіру уақытын есептей бастайды.

-Қосымша ингредиенттерді қосу: 1,2,3,4,6 және 8 бағдарламалары үшін 20 минуттан кейін қосу қажет. Дабыл дауыс естілгеннен кейін ингредиенттерді мөлшерлеуіш арқылы салу қажет.

**ЕСКЕРТУ:** Егер сіз ингредиенттерді құралдың жұмыс процесінде салуды шешсеңіз, «СТОП» - «ТОҚТАТУ» батырмасын баспаңыз, құралды сөндіруге тыйым салынады, өйткені пісіру процесі тоқтап қалады.

- Егер «Бастауды кейінге қалдыру таймері» бағдарламасы қосылып тұрған кезінде, электр қуатын беруін тоқтатқан болса, құралдың жадысында 15 мин бойы пісіру процесіндегі соңғы бағдарламаның кезеңі сақталады, яғни, егер де электр қуаты 15 минуттан кем уақытқа ауытқып кетсе, содан кейін сол 15 минуттың ішінде электр қуаты оралған сәтте бағдарлама сол бетімен жұмысын жалғастырып кете алады. Егер де, электр қуаты илеудің бірінші кезеңі аяқталғаннан кейін ауытқып кетсе, пісіру процесі толығымен тоқталады, өйткені бұндай жағдайда жақсы нәтиже алу мүмкін емес.

**ЕСКЕРТУ: ЕШҚАШАН нанпісіргішті орамалмен немесе басқа материалдармен жаппаңыз, ауа желдеткіш саңылауларын блоктамай ашып қойыңыз, өйткені ыстық пен бу еркін шығу керек. Егер ауа желдеткіш саңылаулары жабық болса, құрал түтіндеуі мүмкін, өйткені қамыр көтеріліп үлкееді, содан құралдың қыздыру элементіне тиуі мүмкін. Тұтандыру жағдайда құралдың қақпағын жабық күйде қалдырып, дереу ТОҚТАТУ батырмасын басыңыз да құралды электр жүйеден ажыратыңыз. Тұтанған қамырды ЕШҚАШАН сумен сөндірмеңіз.**

## **8. Пісіру процесінің аяқталуы**

Пісіру процесі аяқталғаннан кейін дыбысты дабыл естіледі және дисплейде 0:00 көрсетіледі. «Жылы күйде ұстау» опциясы барлық бағдарламаларда қарастырылған, бұл опция пісіру

процесі аяқталғаннан кейін автоматты түрде қосылады және бір сағатқа дейін жалғасады. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін **ЕШҚАШАН** құралдың ішінде піскен нанды 1 сағаттан артық қалдырмаңыз, өйткені нанның қытырлақ қыртысы өзінің ерекшелігін жоғалтады. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін әр 5 минут сайын дыбысты дабыл естіледі. Құралдан нанды, джемді немесе қамырды шығару үшін, бірінші **ТОҚТАТУ** батырмасын басыңыз, құралды электр жүйесінен ажыратыңыз, сосын құралдың қақпағын ашып, асханалық қолғаптарды киіп нан пісіруге арналған қалыптың тұтқасынан қатты ұстап, ақырындап қалыпты жоғарыға көтеріп нанпісіргіштен шығарып алыңыз. Содан кейін қалыптың ішіндегісін шығарып алыңыз. Егер сіз нан пісірген болсаңыз, нан ыстық болып шығады, оны тордың үстіне қойыңыз.

**КЕҢЕС:** Қажет болған жағдайда нанның қырын қалыптан бөлу үшін ағаш қалақшасын қолданыңыз. Сосын қалыпты аударып, астынан жай ғана ұрып нанды шығарып алыңыз. Ілмек арқылы илеуге арналған қалақтарды алып тастаңыз. Егер қалақтарды ала алмасаңыз, онда оларды нан суығаннан кейін алып көріңіз, ал егер қалақтар нан пісіруге арналған қалыптың ішінде тұрып қалса, ондай жағдайда қалыпты жылы суға салып, қалақтарды айналдырып шешіп алыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Алдағы өткен бағдарлама аяқталғаннан кейін, келесі жаңа бағдарламаны бастауға болады. **БАСТАУ** батырмасын басқаннан кейін, сұйықкристаллды дисплейдің бетінде E01

немесе E00 белгілері көрсетілуі мүмкін. Бұл белгі құралдың температурасы әлі жоғары екенін білдіреді (+55°C). Бұндай жағдайда **МІНДЕТТІ ТҮРДЕ «СТОП»** - ТОҚТАТУ батырмасын басып, құралды электр жүйесінен ажыратып, құралдың қақпағын ашып, ингредиенттер салынған пісіруге арналған қалыпты шығарыңыз, құрал суып тұра берсін.

## **БАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ**

### 15 БАҒДАРЛАМА:

- 1. Негізгі** = Стандартты жай нанның қамырын әзірлеу үшін базалық бағдарлама.
- 2. Француз наны** = Ақуызға бай бидай ұнынан француз стилінде және қытырлақ қыртысы бар ақ нан пісіру үшін арналған бағдарлама.
- 3. Тұтас дәнді нан** = Тұтас дәнді ұннан жасалатын нанды пісіруге арналған бағдарлама. Тұтас дәнді ұн қайта ұнтақталған бидайдан жасалған, оның құрамында ұсатылған дәннің кебектері мен ұрықтар бар, сондай-ақ, ұсатылған дәннің кебектері мен ұрықтарының бөртіну процесіне ұзақ уақыт қажет болғандықтан, осы бағдарлама әзірлеу процесін бастауды кейінге қалдыру үшін орнатылады. Тұтас дәнді ұннан пісірілген нан, әдетте көлемі жағынан кішірек және тығыз болып шығады.
- 4. Тәтті нан** = Нанның құрамына көп мөлшерде қант, мейіз, шоколад сияқты тағы басқа әр түрлі тәтті қоспаларды қосып тәтті нан пісіру үшін арналған бағдарлама.

**5. Глютенсіз** = Осы бағдарлама арқылы сіз нан құрамында аз мөлшерде желімтігі бар нанды пісіре аласыз. Глютенсіз нан пісіру процесі басқа жай нан пісіру процесінен анағұрлым өзгеше. Денсаулығыңызға байланысты желімтік ақуызы қосылмаған нан пісіретін болсаңыз, алдын-ала емдеуші дәрігермен кеңесіңіз. Бұл бағдарламаға арнайы «ГЛЮТЕНСІЗ» дайын ұннан жасалған қоспаны қолдануыңызға кеңес береміз. Нан пісіруге арналған глютенсіз дайын ұнды қоспалардың көптеген түрлері бар. Ол желімтіксіз немесе өз құрамында аз мөлшерде желімтігі бар дайын ұнды қоспалар. Қай түрі сізге жағымды екенін емдеуші дәрігерден сұрап кеңесіңіз. Дайын нанды құрғақ және салқын жерде сақтау қажет, сондай-ақ, глютенсіз нанды 2(екі) күннен артық сақтауға болмайды. Егер нанды ұзақ уақытқа сақтау керек болса, онда оны тоңазтқышқа салып қатырып қойыңыз. Өндіруші жауапты емес, егер сіз: дәрігердің рұқсатысыз денсаулыққа зиянды, сақтау мерзімі өткен ингредиенттерді пайдаланған жағдайда, осыған қоса, рецептті мен нұсқауларды бұзған жағдайда.

**6. Қара нан** = Қара бидай ұнынан жасалған қара нан пісіруге арналған бағдарлама. Қара ұн дәнінің бөрту процесіне ұзақ уақыт қажет болғандықтан, осы бағдарлама әзірлеу процесін бастауды кейінге қалдыру үшін орнатылады. Әдетте қара нанның көлемі жағынан кішірек және тығыз болып шығады.

**7. Жылдам пісіру** = Бұл бағдарлама бойынша қамырдың тұну процесі мен қамырдың көтерілу процесі айтарлықтай қысқартылған және көп уақыт алмайды, сонымен аталған процестердің уақытын қысқартып, нанды 1 сағ 20 мин уақыт арасында нан пісіріп алуға болады. Нанның көлемі жағынан кішірек және тығыз болып шығады.

**8. Итальян наны** = Италиялық стильдегі жеңіл нанды даярлау үшін арналған бағдарлама, зәйтүн майын, тұздық қоссаңыз артық болмайды (Мысалы: орегано, тимьян)

**9. Қамыр** = Шелпектің және пиццаның ашытылған қамырын дайындауға арналған бағдарлама. Осы бағдарлама бойынша (қамырды пісіру кезеңді қоспағанда), илеу, тұну, содан көтерілу режимдері қолданылады. Бұл бағдарламада одан кейінгі пісірусіз, тек илеу орын алады. Илеу процесінен кейін, ол қамырдан жай пеште әртүрлі ұнды тағамдарды дайындауға болады.

**10. Паста** = Бұл бағдарлама қамырды тек илеп шығару үшін қолданылады, сондай-ақ, осы бағдарламада қамырдың көтерілуі және пісірілуі кезеңдері қарастырылмаған, осындай қамырдан макаронды, вафель мен тәтті бәліштер сияқты т.б. тағамдар дайындауға арналған бағдарлама.

**11. Сүт өнімдері қосылған нан** = Нан құрамына сүт немесе сүт өнімдерін қосып пісіруге арналған бағдарлама.

**12. Джем** = Балғын жемістерді өңдеу үшін және алма мусс, джем сияқты тағамдарды дайындау үшін арналған бағдарлама. Аталған тағамдар сыртқа асып төгілмеуі үшін рецепт бойынша көрсетілген мөлшерден аспау қажет, себебі олар дайын болғанға дейін наубай камерасында қайнауы керек.

**13. Пісіру** = Тек пісіруге арналған бағдарлама, сонымен қатар бұл бағдарламаны піспей қалған нан тағамдарды және дайын қамырдан нан пісіру үшін қолдануыңызға болады. Бағдарламаны қайталап бірнеше рет пайдалануға болады.

**14. Сүтті ботқа** = әртүрлі сұрып жармасынан сіз өзіңіздің сүйікті сүтті ботқаны бұл бағдарлама арқылы пісіре аласыз.

**15. Үй бағдарламасы** = өзіңіздің жеке рецептiңіз бойынша пісіруге арналған бағдарлама. Реттеулердi орнату туралы V.бөлімнің б. тармағын қараңыз.

### **ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ҚҰРАЛДЫ ТАЗАЛАУ**

- Тазалау процедурасы алдында құралды электр жүйесінен ажыратып, суытып қойыңыз.
- Құралдың ішін және сыртын ылғалды шүберекпен тазалаңыз, сосын үстінен құрғақ шүберекпен сүртіңіз. ЕШҚАШАН құралды судың ішіне немесе қандай да бір сұйықтықтың ішіне салмаңыз.
- Нан илеуге арналған қалақтар мен нан пісіруге арналған қалыпты ыдыс жуғыш қосылған жылы сумен жусаңыз болады. Күйіктен қорғау қабатын зақымдамау үшін абразивті жуғыштарды қолданбаңыз. ЕШҚАШАН нан пісіруге арналған қалыпты, нан илеуге арналған қалақтарды, өлшеуіш қасық пен өлшеуіш стақанды ыдыс жуу машинасына салып жумаңыз.
- ЕШҚАШАН құралды және оның бөлшектерін тазалау үшін металл ысқыштарды, агрессиялы тазалауыш заттарды, одан басқа спирт, бензин, ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.
- Құралды электр желісіне қосар алдында, оның толық кепкеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды таза , құрғақ және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құралдың үстіне ауыр заттарды қоймаңыз.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ АЙҚЫНДАП АЛУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Мәселе	Себеп => шешім
Нан көтерілмейді	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сіз сәйкес емес ашытқы қолдануыңыз мүмкін.</li> </ul> <p>Құрғақ ашытқыны(тез әсерлі) қолдануға кеңес береміз, өйткені бұндай ашытқыға ұйытқы дайындау қажеттілігі жоқ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Қолданылған ашытқының көлемі жеткіліксіз немесе қолданылған ашытқы тым ескі.</li> </ul> <p>Ашытқының сақтау мерзімін тексеріңіз (ашытқыны тоңазтқышта сақтау қажет). Ашытқының нақты өлшемін білу үшін, өлшеуіш қасықты қолдануға кеңес береміз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Мүмкін сіз ингредиенттерді салғанда, ашытқы мен тұздың бір-бірімен жанаспауын ескермеген боларсыз.</li> </ul> <p>Ингредиенттерді салу реттілігін бұзбаңыз. Бұл реттілікте сіз мүмкін бірінші сұйық ингредиенттерді салу керек екенін ескермеген боларсыз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ингредиенттердің дұрыс емес сәйкестілігі. Көп мөлшерде тұз немесе аз мөлшерде қант салып қояуыңыз мүмкін.</li> </ul> <p>Рецепті қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз.</p>
Нанның үстіңгі бөлігі теріс емес	<p>Тексеріңіз, сіз салған ингредиенттердің құрамында қант немесе тұз болуы мүмкін.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ұнның сапасы нашар, мүмкін ұнның құрамындағы желімтіктің сапасы қолайсыз немесе сіз нан пісіруге арналған ұнды қолданбайсыз. (Желімтіктің сапасы температураға, ылғалға, сақтау жағдайына және астықтың жиналған уақыта байланысты).</li> </ul> <p>Ұнның басқа түрін, топтамасын немесе басқа өндірушінің ұнын қолданып көріңіз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Қамыр тым қатты, өйткені тиісті мөлшерде сұйықтық қолданылған жоқ.</li> </ul> <p>Қатты сұрыптан жасалған нан, ол ұнның құрамында суды көп сіңіретін көп мөлшерде протеин болады, сондықтан 10-20мл су қосыңыз.</p>
Нанның ішінде бос кеңістік көп	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ашытқы көп мөлшерде қосылған болар.</li> </ul> <p>Рецепті қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Көп мөлшерде сұйықтық қостыңыз немесе қосқан сұйықтығыңыз тым жылы болуы мүмкін.</li> </ul> <p>Ұнның кейбір түрлері көп мөлшерде су сіңіреді, сондықтан суды 10-20мл аз қолданып көріңіз.</p>



<p>Нан көтерілгеннен кейін түсіп қалады</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ұн жоғарғы сапалы емес.</li> <li>Ұнның басқа түрін, басқа өндірушінің немесе ұнның басқа топтамасын қолданып көріңіз.</li> <li>• Сұйықтықтың артық болуы. Суды 10-20мл аз қолданып көріңіз..</li> <li>• Тұз аз мөлшерде қосылған. Рецептті қарап тиісті мөлшерді ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз.</li> <li>• Пісірілу процесінде қақпақ ұзақ уақыт бойы ашық болды.</li> <li>Пісірілу процесінде қақпақ ұзақ уақыт бойы ашық қалмасын.</li> <li>• Бөлменің тым ылғалды болуы. Бөлмені желдетіп, ауаны тазартып алу қажет.</li> </ul>
<p>Нан тым көлемді</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Көп молшерде су/ашытқы қосуыңыз мүмкін.</li> <li>Рецепті қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз. Тексеріңіз, сіз салған ингредиенттердің құрамында сұйықтық болуы мүмкін.</li> <li>• Су тым жылы. Судың тым жылы емес екеніне көз жеткізіңіз.</li> <li>• Ұнды аз салуыңыз мүмкін. Ұнды таразыға салып өлшеуіңізге кеңес береміз.</li> <li>• Тұзды аз мөлшерде салуыңыз мүмкін. Рецепттіге қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз.</li> </ul>
<p>Неге нан жеңіл және жабысқақ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қолданылған ашытқының мөлшері жеткіліксіз немесе қолданылған ашытқа тым ескі</li> <li>Ашытқының сақтау мерзімін тексеріңіз (ашытқыны тоңазтқышта сақтау қажет). Ашытқының нақты өлшемін білу үшін, өлшеуіш қасықты қолдануға кеңес береміз.</li> <li>• Электр энергиясында ақаулар болуы мүмкін.</li> <li>Нан пісіруге арналған қалыптан нанды/қамырды шығарып алып, жаңа ингредиенттерді қолдана отырып, қайта пісіруді бастаңыз.</li> </ul>
<p>Нан тым құрғақ және қатты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сұйықтықты аз мөлшерде қосуыңыз мүмкін.</li> <li>Ұнның кейбір түрлері көп мөлшерде су сіңіреді, сондықтан суды 10-20мл көп қолданып көріңіз.</li> <li>• Қолданылған ашытқының мөлшері жеткіліксіз немесе қолданылған ашытқа тым ескі.</li> <li>Ашытқының сақтау мерзімін тексеріңіз (ашытқыны тоңазтқышта сақтау қажет). Ашытқының нақты өлшемін білу үшін, өлшеуіш қасықты қолдануға кеңес береміз.</li> </ul>

Нан тым қызарып піскен	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қантты көп мөлшерде қосуыңыз мүмкін. Рецептті қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз.</li> <li>• Нан қыртысының түсі дұрыс таңдалмаған. Пісірер алдында нан қыртысының түсін дұрыс таңдаңыз.</li> </ul>
Нан дұрыс піспеген және іші ылғалды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жаңғақ, май, кептірілген жидектер, шәрбат сияқты ингредиенттерді көп мөлшерде салуыңыз мүмкін. Рецептті қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш қасықты қолдануыңызға кеңес береміз.</li> <li>• Дұрыс кеппеген, ылғалды мейіз қосуыңыз мүмкін. Сіз қосқан кептірілген жидектер толық кептірілгеніне көз жеткізіңіз.</li> </ul>
Нанның сырт келбеті және астыңғы қабығы мен қыртысы ұнмен жабылған	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сіз көп мөлшерде ұн немесе аз мөлшерде су қосуыңыз мүмкін. Рецептті қарап тиісті мөлшерде ингредиенттерді өлшеп алыңыз, өлшеуіш стақанды қолдануыңызға кеңес береміз.</li> </ul>
Ингредиенттер неге жақсы иленбейді?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қалақтар дұрыс орнатылмаған. Ингредиенттерді салар алдында, илеуге арналған қалақтарды орнатыңыз.</li> <li>• Электр қуатын беруін тоқтатқан шығар. Илеу процесі басталса, пісіруді жалғастыруға болады, бірақ нәтиже қанағаттандырмауы мүмкін.</li> </ul>
Нан көтерілмейді	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сіз КАМЫР- функциясын таңдауыңыз мүмкін. КАМЫР-функциясында пісіру бағдарламасы жоқ. Электр энергиясында ақаулар болуы мүмкін. Егер қамыр көтерілсе, онда оны пісіріп көруге болады.</li> <li>• Қамырды илеуге арналған қалақтарды орнатуға ұмытып кетуіңіз мүмкін. Қамырды илеуге арналған қалақтарды орнатыңыз.</li> </ul>
Нан екі жаққа түсіп қалды және асты ылғалды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіру процесі аяқталғаннан кейін нанды қалыптың ішінде ұзақ уақыт қалдырып кетуіңіз мүмкін. Пісіру процесі аяқталғаннан кейін нанды сол сәтте шығарыңыз.</li> </ul>
Қамырды илеуге арналған қалақтар дырылдайды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қамырды илеуге арналған қалақтарды нан пісіруге арналған қалыптың ішіне тиісті тірде орнатылғанына көз жеткізіңіз.</li> </ul>

<p>Пісіру процесінде күйік иісі сезіледі. Бу шығатын саңылаулардан түтін шығады</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қыздыру элементінің үстіне ингредиенттер төгіліп қалуы мүмкін. Илеу процесінде наубай камерасына ұн, мейіз т.с.с.өнімдер кіріп кетуі мүмкін. Құрал суығаннан кейін міндетті түрде сол ингредиенттерден тазалап тастаңыз.</li> </ul>
<p>Қамыр илеуге арналған қалақтар нанды нан пісіру қалыптан шығару кезінде нанның ішінде қалып қалды</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қамыр тым қатты. Нанды суытып алып, сосын қамырды илеуге арналған қалақтарды нанның ішінен шығарып алыңыз. Ұнның кейбір түрлері көп мөлшерде су сіңіреді, сондықтан келесі жолы суды 10-20мл көбірек қолданып көріңіз.</li> <li>• Қамырды илеуге арналған қалақтардың астына қабаттасып қамыр жиналып қалады. Қамырды илеуге арналған қалақтарды әр қолданған сайын тазалап тұрыңыз.</li> </ul>
<p>Нан қыртысы кіржиген және тек суығанда жұм-сарады</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нанның ішінде жиналған бу нанның қыртысын жұмсартады. Бұдың мөлшерін азайту үшін, суды 10-20 мл аз көлемінде қолданып көріңіз</li> </ul>
<p>Нан қыртысы қытырлақ болуына қалай жетуге болады?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нанның қыртысы қытырлақ болу үшін, «Француз» немесе «ҚЫЗАРЫП ПІСКЕН» функциясын қолдануыңызға болады. Нанды 10-15 мин аралығында қосымша 200oC –та немесе газ пеште 6 сандық белгіге қойып пісіруге болады.</li> </ul>
<p>Нан бірдей тілім болып кесілмейді</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нан әлі жылы. Нанды кесер алдында, оны толығымен суытып алыңыз.</li> </ul>

### **Техникалық сипаттамалары**

Қуат көзі 220 - 240 Вт, 50 Гц

Тұтынылатын қуат 890 Вт

сыйымдылық тах 1250 гр

Диспенсер сыйымдылық тах 100 гр

Таймер 15 сағат

Мөлшері (В \* Ш \* Г) 43,3\*25,8\*30,4 см

Салмағы 12,66 кг

Аксессуарлар: Өлшеуіш стақан, Өлшеуіш қасық, Пісіруге арналған қосымша қалыптар 500гр - 2 дана, термоберік асханалық қолғаптар – 2 дана, Қалақтарды алуға арналған ілмек

*Ескертпе: Өзгерістер мен жетілдіруді енгізудің ұдайы үрдісінің орын алуынан, нұсқаулық пен бұйымның арасында қандай да бір айырмашылық байқалуы мүмкін. Өндіруші, тұтынушының бұған назар аударатынына үлкен үміт артады.*

### **Сертификаттау туралы ақпарат**

Құрал РФ нормативті құжаттарына сәйкестікке сертификатталған.



**Бұйымның есептік жарамдылық мерзімі:** 3 жыл

**Кепілдік мерзімі:** сатып алғаннан бастап 1 жыл

**Өндіруші:**

Texton Corporation LLC - «Текстон Корпорэйшн» ЖШҚ

State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA

1313 Н. Маркет Стрит, 5100бөлмежай, Уилмингтон қ, штат Делавэр, 19801, АҚШ

## КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕ

Бұйым: Тұрмыстық электірлі нанпісіргіш

Модель: PBM 1501D

Бұл кепілдік әрекеттегі заңдылықпен бекітілген тұтынушының құқығына қосымша ретінде өндірушімен берілген, және тұтынушының құқығын еш шектемейді.

Бұл кепілдік бұйымды сатып алған күннен 12 ай бойына әрекетте болады, және материалдар мен жұмыс істеуіне байланысты ақаулар табылған жағдайда кепілдік қызмет көрсетуді білдіреді.

Бұл жағдайда тұтынушы басқасын қоса алғанда, бұйымды тегін жөндетуге құқықты. Бұл кепілдік келесі шарттарды сақтағанда, жарамды:

1. Кепілдік міндеттеме «Texton Corporation LLC» компаниясы шығаратын барлық үлгілерге, кепілдік қызмет көрсетілетін елдердің барлығында жарамды (сатып алған жеріне қарамастан).
2. Бұйым тек қана тұрмыстық қажеттіліктерге пайдалану үшін сатып алынуы тиіс. Бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа, қауіпсіздік бойынша ережелер мен талаптарды сақтай отырып, пайдаланылуы тиіс.
3. Өндірушінің міндеттемесін осы кепілдік бойынша сатушылар – өндірушінің уәкілетті дилерлері және ресми қызмет көрсететін орталықтар орындайды. Бұл кепілдік өндіруші құзырлық бермеген сатушылардан сатып алынған бұйымдарға таралмайды, олар тұтынушы алдында заңға сәйкес, өздігінен жауап береді.
4. Бұл кепілдік келесі жәйттердің нәтижесінде пайда болған ақауларды жөндеуге таралмайды:
  - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер етулер, бөгде заттардың бұйымның ішіне түсіп кетуі;Зношення деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженням строком

- використання;
- Бұйымды тікелей мақсаты бойынша емес, дұрыс пайдаланбағанда, жинаққа кірмейтін, қосымша аксессуарларды пайдаланғанда, сондай-ақ, бұйымды техника қауіпсіздігі ережелері мен талаптарын бұза отырып, орнатқанда және пайдаланғанда;
  - Жарамдылық мерзімі шектеулі әрлеу бөлшектері, шам, батареялар, қорғаныс экрандары, қоқыс жинақтауыштар, белдіктер, қылшақтар тозғанда;
  - Авторланған сервистік орталықтар болып табылмайтын\*, тұлғалар немесе фирмалар өндірген бұйымдардың жөндеуі;
5. Осы талонның түпнұсқасымен, сатушы берген тауарлы чектің түпнұсқасымен және ақау табылған бұйыммен бірге көрсеткенде ғана жарамды болмақ.
6. Бұл кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттілік үшін пайдаланылатын бұйымдарға ғана жарамды, және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсатта қолданылатын бұйымдарға таралмайды.

POLARIS бұйымдарына кепілдік қызмет көрсету мәселелері бойынша Өзіңіздің жергілікті POLARIS ресми сатушыңызға хабарласыңыз.

*\* Авторланған қызмет көрсету орталықтарының мекен-жайлары Компания сайтында: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)*



рецепты для Вашей хлебопечки



**polaris**

**БУДЬ СОБОЙ!** остальное - дело техники

[www.polar.ru](http://www.polar.ru)