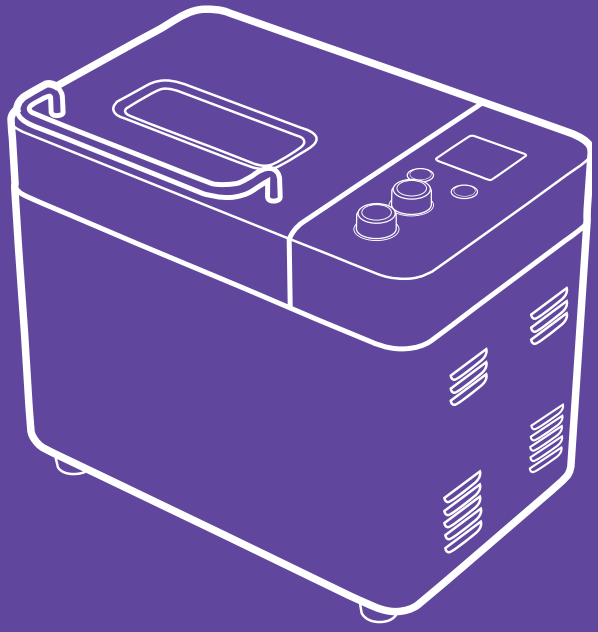
Я всему голова!

Kitfort



Хлебопечь КТ-304

RUS KZ

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87
(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)
info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)
info@kitfort.ru

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

Содержание / версия на русском языке RUS

Общие сведения 4
Комплектация 4
Устройство хлебопечи 5
Подготовка к работе и использование 7
Рецепты 14
Чистка и обслуживание 19
Уход и хранение 19
Устранение неполадок 19
Технические характеристики 22
Меры предосторожности 23

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 26
Жинақтау 26
Нан пешінің құрылғысы 27
Жұмысқа дайындық және пайдалану 29
Рецепттер 36
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 42
Күтім және сақтау 42
Ақаулықтарды жою 43
Техникалық сипаттамалары 45
Сақтық шаралары 46

Общие сведения

Хлебопечь КТ-304 позволяет готовить различные виды хлеба, джемы и десерты, йогурты, а также различные виды теста. Она имеет стильный металлический корпус и обладает всеми функциями для удобного и приятного процесса приготовления.

С помощью 15 автоматических программ вы легко приготовите вкусную домашнюю выпечку, ржаной хлеб, сдобу, йогурт, джем или десерты, замесите тесто для пирогов или пиццы. Вы можете начать приготовление в более позднее время, используя функцию отложенного старта, или, наоборот, воспользоваться программой ускоренной выпечки. Хлебопечь снабжена функцией выбора веса готового продукта и цвета корочки в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями. В крышку установлен автоматический дозатор для добавления в выпечку дополнительных ингредиентов во время приготовления.

Хлебопечь обладает энергонезависимой памятью. При отключении электропитания во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

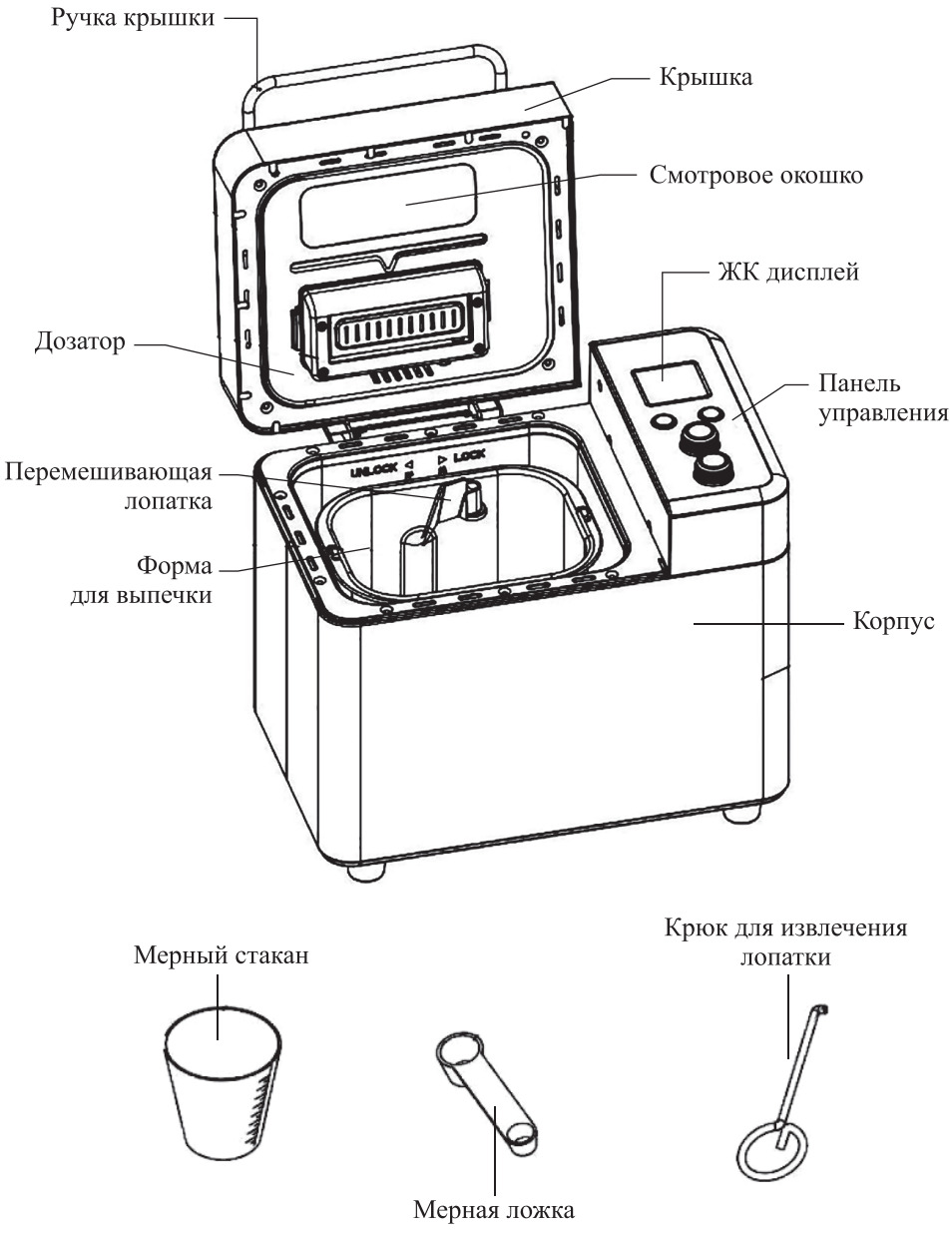
Функция поддержания температуры готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей в течение одного часа после завершения работы автоматической программы.

Комплектация

1. Хлебопечь — 1 шт.
2. Форма для выпечки с антипригарным покрытием — 1 шт.
3. Перемешивающая лопатка — 1 шт.
4. Дозатор — 1 шт.
5. Мерный стакан — 1 шт.
6. Мерная ложка — 1 шт.
7. Крюк для извлечения лопатки — 1 шт.
8. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
9. Коллекционный магнит — 1 шт.*

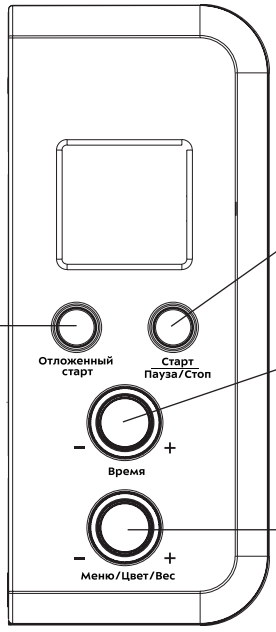
*опционально

Устройство хлебопечи



Панель управления

На панели управления расположены кнопки для включения устройства, регуляторы для задания параметров приготовления, а также ЖК дисплей.



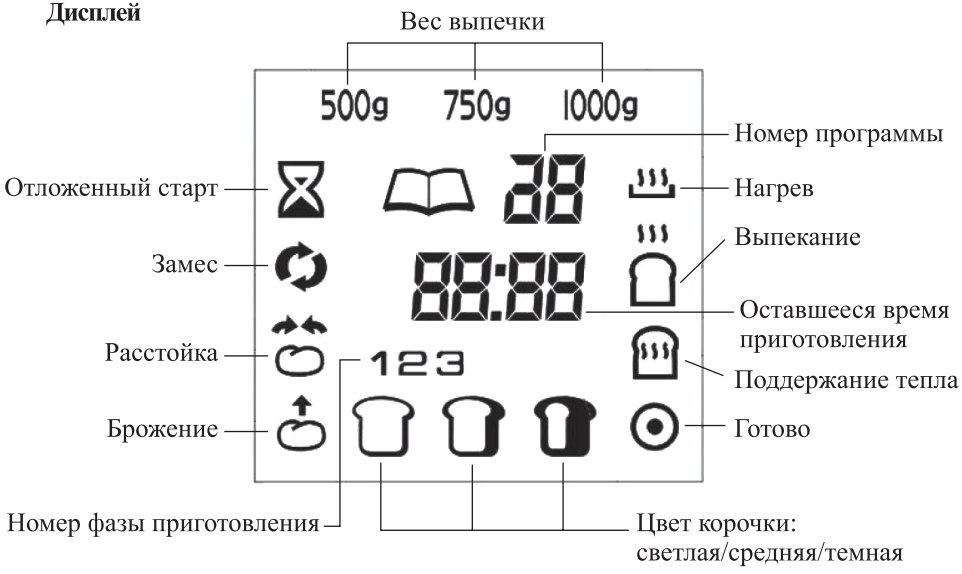
Включение режима отложенного старта

Запуск/остановка программы приготовления

Регулятор установки времени отложенного старта и фаз приготовления на программе 15

Регулятор выбора автоматической программы приготовления/ цвета корочки/ веса готового продукта

Дисплей



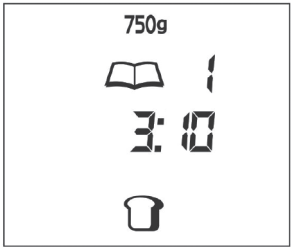
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Промойте форму для выпечки и лопатку теплой мыльной водой и вытрите насухо.

Установите хлебопечь на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от предметов, которые могут пострадать от повышенной температуры. Не ставьте хлебопечь близко к краю стола и вплотную к стенам.

Первое включение хлебопечи

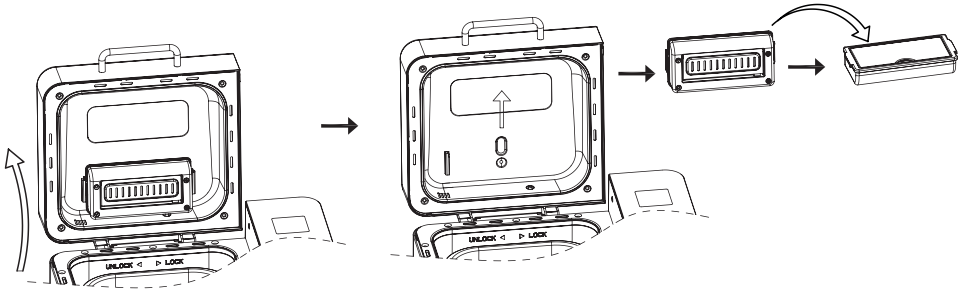


Подключите хлебопечь к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и хлебопечь перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: время 3:10, программа 1, вес 750 г, средняя корочка.

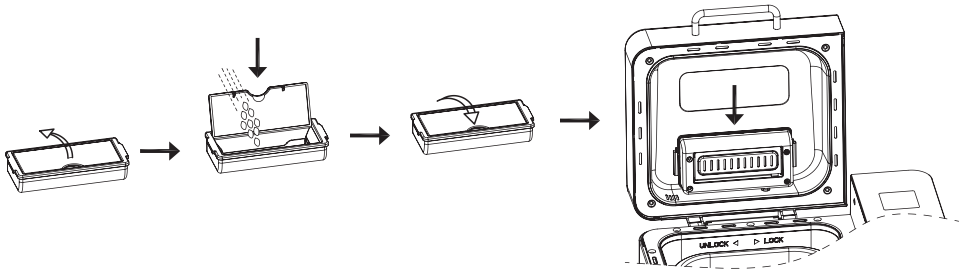
Установите форму для выпечки в камеру, закройте камеру крышкой, запустите программу 14 (см. раздел «Порядок действий при процессе приготовления») и прогрейте хлебопечь в течение примерно 10 минут. Затем дайте устройству остыть и снова очистите все детали. Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является заводским дефектом.

Использование дозатора

1. Откройте крышку хлебопечи. Дозатор установлен с внутренней стороны крышки. Снимите дозатор, потянув его вверх.



2. Откройте крышку дозатора и положите внутрь орехи, сухофрукты или другие ингредиенты, которые хотите добавить в выпечку.
3. Закройте крышку дозатора и установите его обратно на крышку, опустив вниз до фиксации.

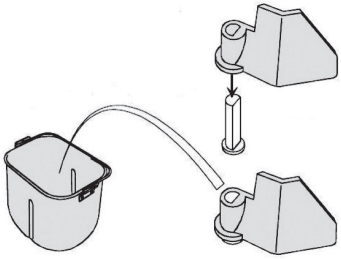


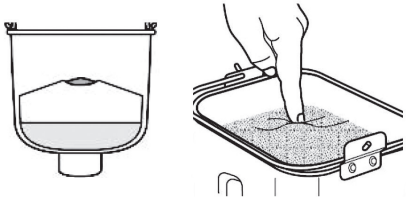
4. Закройте крышку хлебопечи и запустите программу для выпечки. В нужное время дозатор автоматически добавит загруженные ингредиенты в тесто.

Порядок действий при процессе приготовления

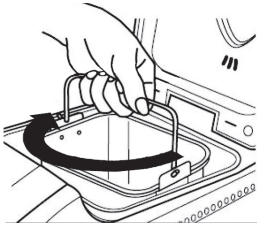
Внимание! Не пользуйтесь металлическими лопатками или ложками, чтобы не повредить антипригарное покрытие формы для выпечки. Используйте силиконовые или деревянные приборы, которые не оставляют царапин.

1. Установите перемешивающую лопатку на стержень в форму для выпечки.
2. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, сахар и соль, затем муку. Сделайте небольшое углубление в муке и добавьте в него дрожжи. Убедитесь, что дрожжи не вступают в контакт с солью или жидкостями. Для удобства вы можете установить пустую форму для выпечки на весы, а затем добавлять ингредиенты, измеряя их количество в граммах.

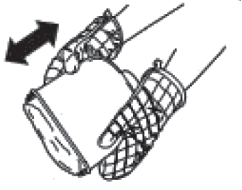




3. Если в процессе выпечки рецептом предусмотрено добавление орехов, изюма или других ингредиентов, загрузите их в дозатор.
4. Возьмите форму с ингредиентами за ручку, немного поверните ее против часовой стрелки, установите в нагревательную камеру хлебопечи и поверните по часовой стрелке до упора. Закройте крышку хлебопечи.



5. Выберите нужную программу, поворачивая регулятор «Меню/Цвет/Вес» на панели управления, или оставьте настройки по умолчанию для приготовления классического хлеба. В процессе выбора программы значок «Номер программы» будет мигать. После выбора программы нажмите на регулятор «Меню/Цвет/Вес» для подтверждения.
6. После подтверждения номера программы приготовления будет доступен выбор цвета корочки, на дисплее будет мигать значок выбранного цвета корочки. Поворачивайте регулятор «Меню/Цвет/Вес», пока на дисплее не начнет мигать нужный вам значок цвета корочки. Нажмите на регулятор «Меню/Цвет/Вес» для подтверждения.
7. После подтверждения цвета корочки можно выбрать вес готового продукта. Поворачивайте регулятор «Меню/Цвет/Вес», пока на дисплее не начнет мигать значок нужного веса.
   Примечание. На программах 10 и 13 доступен только выбор цвета корочки. На программах 8, 9, 11 и 12 ничего менять нельзя. На программе 14 можно настроить время приготовления и выбрать цвет корочки. Если вы выбрали программу 15, то вы можете настроить время для каждой фазы приготовления. Подробнее см. раздел «Настройки приготовления на программе 15».
8. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Начнется обратный отсчет времени приготовления. После запуска все кнопки, кроме «Старт/Стоп», становятся неактивными.
9. Если вы не загрузили продукты в дозатор, то добавьте их во время приготовления, когда услышите 5 звуковых сигналов (на программах 1–5 и 7).
10. Чтобы прервать на время выполнение программы, нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Значение времени на дисплее начнет мигать. Повторное нажатие возобновит работу. Если в течение 3 минут после нажатия кнопки не будет выполнено никаких действий, программа приготовления продолжится.
11. Для того чтобы полностью остановить процесс приготовления, нажмите на кнопку «Старт/Стоп» и держите ее нажатой около 3 секунд. После звукового сигнала хлебопечь отменит выполнение программы и вернется к настройкам по умолчанию.
12. После завершения выпечки хлебопечь подаст 10-кратный звуковой сигнал, а затем включит режим поддержания тепла на 1 час. В режиме поддержания тепла на дисплее будет отображаться время «0:00» и значок поддержания тепла. После окончания подогрева хлебопечь вернется в режим ожидания, а дисплей отобразит значок «Готово». Для отмены поддержания тепла держите нажатой кнопку «Старт/Стоп» около 3 секунд.
13. Отключите хлебопечь от сети.
14. Откройте крышку хлебопечи. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму с хлебом за ручку, поверните против часовой стрелки и выньте ее из нагревательной камеры хлебопечи.
15. Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над деревянной доской или блюдом для извлечения буханки.
16. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.



Примечание. После извлечения хлеба из формы перемешивающая лопатка может остаться на валу в форме или в буханке. Это зависит от консистенции готовой выпечки. Чтобы вынуть лопатку из хлеба, используйте специальный крючок.

Внимание! Не шатайте смешивающую лопатку из стороны в сторону, когда вынимаете ее из формы. Если лопатка не вынимается, залейте в форму воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопатку со стержня.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы хлебопечи на некоторое время.

1. Выберите номер программы, цвет корочки и вес продукта, как это описано в п. 5–7 раздела «Порядок действий при процессе приготовления».
2. Нажмите на кнопку «Отложенный старт».
3. Измените время приготовления, поворачивая регулятор «Время». Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 14 часов (шаг 10 мин). Обратите внимание, что это время до завершения приготовления, т. е. время отсрочки + время готовки на выбранной программе.
4. Для подтверждения времени приготовления и запуска нажмите на кнопку «Старт/Стоп».

Внимание! Не используйте отложенный старт, если в рецепте используются молочные или другие скоропортящиеся продукты.

Нарезка и хранение хлеба

Для нарезки используйте электрический резак или специальный зубчатый нож для хлеба.

Храните хлеб в хлебнице, эмалированной кастрюле с крышкой или в полиэтиленовом пакете не более 3 дней. Нарезанный хлеб храните в герметичном контейнере в холодильнике не более 10 дней.

Отключение электроэнергии во время работы

Хлебопечь обладает энергонезависимой памятью. При отключении электропитания во время работы программы приготовления настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 15 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново. Если тесто уже начало подниматься, то вам придется отказаться от автоматической программы приготовления и смешать ингредиенты заново.

Описание автоматических программ

1. **Классический хлеб.** Используется для выпекания белого хлеба из пшеничной муки.
2. **Французский хлеб.** Используется для приготовления воздушного белого хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительный замес и расстойку теста.
3. **Цельнозерновой хлеб.** Используется для приготовления хлеба из муки, содержащей цельное зерно. Программа перед замешиванием разогревает ингредиенты, чтобы зерна впитали воду. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и более плотные.
4. **Экспресс.** Используется для ускоренного приготовления белого хлеба. Чтобы экспресс-хлеб получился идеальным, загружайте в форму сначала жидкие ингредиенты, а затем сухие.
5. **Сдоба.** Рекомендуется для выпекания сладкого хлеба с различными добавками, такими как орехи, изюм, сухофрукты, шоколад, кокос. О времени добавления дополнительных ингредиентов сообщит звуковой сигнал. В связи с более продолжительной фазой подъема хлеб будет легким и воздушным.
6. **Хлеб для сэндвичей.** Рекомендуется для выпекания хлеба из пшеничной муки с добавлением сливочного масла для приготовления сэндвичей.
7. **Ржаной хлеб.** Программа позволяет выпекать черный хлеб из ржаной муки. Буханки черного хлеба меньшего размера и более плотные. Также программа подходит для приготовления хлеба из безглютеновой муки и смесей для выпечки.
8. **Смешивание.** Используется для смешивания ингредиентов на высокой скорости. Можно настроить время смешивания в зависимости от объема и типа ингредиентов.
9. **Йогурт.** Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта.
10. **Десерт.** Программа для замеса и выпекания продуктов с большим количеством белков и жиров.
11. **Тесто.** Используется для приготовления дрожжевого теста из пшеничной муки для пирогов. Программа без выпечки.
12. **Джем.** Программа для приготовления варенья, джемов из свежих фруктов и мармелада. Не допускайте кипения смеси в процессе приготовления. Если такое случится, прервите программу и дайте хлебопечи остыть.
13. **Кекс.** Используется для приготовления кексов с различными добавками. Программа включает быстрый замес, расстойку и выпекание. Рекомендуется взбивать яйца с сахаром венчиком перед загрузкой в форму, чтобы кекс лучше поднялся.
14. **Выпекание.** Программа рекомендуется для приготовления бисквитов, кексов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба.
15. **Свои настройки.** На этой программе вы можете настроить время в каждой фазе приготовления — замешивании, подъеме, выпечке и поддержании тепла.

Настройки приготовления на программе 15

На программе «Свои настройки» вы можете задать время для каждой фазы. Для этого после того, как вы выбрали программу 15, нажимайте на регулятор «Время» для выбора фазы приготовления, длительность которой вы хотите изменить. Фазы приготовления отображаются значками на дисплее. После того, как высветится нужная вам фаза, поворачивайте регулятор «Время» для установки времени приготовления на этой фазе. Для подтверждения снова нажмите на регулятор «Время». При этом вы перейдете к заданию длительности следующей фазы.

На этой программе вы также можете выбрать цвет корочки.

Таблица настроек приготовления на программе 15

Фаза приготовления	Время по умолчанию, мин	Регулируемое время, мин
Замес 1	15	0–30
Расстойка 1	3	0–30
Замес 2	20	0–30
Расстойка 2	10	0–30
Замес 3	0	0–25
Брожение 1	42	0–60
Брожение 2	40	0–60
Брожение 3	0	0–60
Выпекание	50	0–80
	Выбор цвета корочки	светлая/средняя/темная
Поддержание тепла	60	0–60

Описание ингредиентов

Вода и другие жидкости (всегда добавляйте в первую очередь)

Вода является важным ингредиентом для приготовления хлеба. Используйте воду комнатной температуры (20–25 °C). Для некоторых рецептов может потребоваться молоко или другие жидкости с целью усиления вкуса хлеба. Никогда не используйте молочные продукты с опцией «Отложенный старт».

Яйцо

Яйца могут улучшить текстуру хлеба, сделать его более питательным и крупным по размеру. Перед закладкой в форму яйцо нужно взбить с другими жидкими ингредиентами.

Сливочное и растительное масло

Масло смягчает вкус хлеба и продлевает срок его хранения. Сливочное масло должно быть растоплено или нарезано на мелкие кусочки перед добавлением в жидкость.

Сахар

Сахар является «пищей» для дрожжей, а также придает хлебу сладкий вкус и насыщенный румяный цвет.

Соль

Соль необходима для улучшения вкуса хлеба и цвета корочки. Она также используется для ограничения активности дрожжей. Не используйте слишком много соли в рецепте, если вы хотите, чтобы хлеб был пышнее.

Пшеничная мука

Пшеничная мука высшего сорта используется в большинстве рецептов дрожжевого хлеба. Она имеет высокое содержание глютена, поэтому ее можно использовать для приготовления пышного крупнопористого хлеба.

Мука 1 или 2 сорта, не содержащая разрыхлителя, подходит для «быстрого» хлеба.

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного ядра и состоит из крупных частиц, в ее составе отруби и оболочки зерна. Хлеб, приготовленный из такой муки содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, и готовый хлеб обычно меньше по размеру и имеет более плотную текстуру.

Ржаная мука

Ржаная мука является разновидностью муки с высоким содержанием клетчатки и аналогична цельнозерновой муке. Чтобы получить более пышный хлеб, используйте сочетание ржаной и пшеничной муки.

Кукурузная мука

Эта мука входит в состав многих диет для снижения веса при ограниченном добавлении сахара в готовые блюда. Она содержит много клетчатки, поэтому обеспечивает долгое чувство сытости и снижает аппетит. Добавление кукурузной или овсяной муки улучшает вкус хлеба.

Дрожжи

Дрожжи являются живым организмом и должны храниться в холодильнике. Для брожения дрожжам нужны углеводы, содержащиеся в сахаре и муке. Для хлеба используются как хлебопекарные дрожжи, так и сухие и быстрорастворимые дрожжи.

В процессе брожения дрожжи будут производить углекислый газ. Углекислый газ расширит хлеб и сделает внутреннее волокно более мягким и пористым.

Перед использованием проверьте срок годности и время хранения дрожжей. Храните дрожжи в холодильнике иначе грибок погибнет из-за высокой температуры.

Чтобы проверить, свежи и активны ли ваши дрожжи:

- налейте 1 стакан (237 мл) теплой воды (45–50 °C) в чашку;
- добавьте 1 чайную ложку (5 мл) белого сахара в чашку и перемешайте, затем 1 столовую ложку (15 мл) дрожжей;
- поместите чашку с дрожжами в теплое место на 10 минут;
- свежие активные дрожжи начнут пузыриться или «расти». Если этого не происходит, дрожжи мертвы или неактивны.

Разрыхлитель

Разрыхлитель используется для приготовления кексов и тортов. Это смесь соды, лимонной кислоты и муки (крахмала). Разрыхлитель наполняет тесто углекислым газом и делает выпечку пышной.

Пищевая сода

Пищевая сода сама по себе является разрыхлителем. При температуре выше 60 °C она выделяет немного углекислого газа. Соду в чистом виде можно добавлять в тесто, где есть кислые продукты, например сметана, кефир, йогурт, фруктовое пюре или сок. Если в рецепте нет кислых ингредиентов, соду лучше погасить уксусом. Неразложившаяся сода придает выпечке желто-коричневый или зеленоватый оттенок и неприятный привкус.

Рецепты

1. Классический хлеб

На этой программе также можно приготовить рисовый хлеб.

Классический хлеб	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	210 мл		260 мл		300 мл	
Масло	1 + ½ ст.л.	15 г	2 ст.л.	25 г	3 ст.л.	30 г
Соль	½ ч.л.	3 г	1 ч.л.	6 г	1 + ½ ч.л.	9 г
Сахар	2 ч.л.	16 г	2 + ½ ч.л.	20 г	3 ч.л.	24 г
Пшеничная мука	2 + ⅓ ст.	300 г	3 ст.	400 г	3 + ¾ ст.	500 г
Сухие дрожжи	½ ч.л.	3 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

Рисовый хлеб	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	150 мл		190 мл		220 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Соль	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л.	4 г	1 ч.л.	5 г
Сахар	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Яйца	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г
Вареный рис	¼ ст.	35 г	⅓ ст.	47 г	⅔ ст.	60 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г	2 + ½ ст.	360 г	3 ст.	400 г
Сухие дрожжи	⅔ ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

2. Французский хлеб

На этой программе также можно приготовить пшенично-ржаной хлеб.

Французский хлеб	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Время	4:05		4:10		4:15	
Вода	280 мл		300 мл		330 мл	
Масло	1 ст.л.	10 г	1 ст.л.	10 г	1 + ½ ст.л.	15 г
Соль	½ ч.л.	3 г	1 ч.л.	6 г	1 + ½ ст.л.	9 г
Сахар	⅓ ст.л.	8 г	¾ ст.л.	15 г	1 ст.л.	25 г
Пшеничная мука	3 ст.	450 г	3 + ¾ ст.	500 г	4 ст.	600 г
Сухие дрожжи	⅔ ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

Пшенично-ржаной хлеб	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Время	4:05		4:10		4:15	
Вода	180 мл		220 мл		250 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Соль	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л.	4 г	1 ст.л.	5 г
Сахар	¾ ст.л.	20 г	1 ст.л.	26 г	1 + ⅓ ст.л.	30 г
Пшеничная мука	1 + ⅔ ст.	240 г	2 ст.	300 г	2 + ¾ ст.	370 г
Ржаная мука	⅓ ст.	50 г	½ ст.	70 г	⅔ ст.	100 г
Сухие дрожжи	⅔ ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

3. Цельнозерновой хлеб

	500 г		**750 г**		**1000 г**	
Время	3:55		4:00		4:05	
Вода	180 мл		220 мл		250 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Соль	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л.	4 г	1 ст.л.	5 г
Сахар	¾ ст.л.	20 г	1 ст.л.	26 г	1 + ⅓ ст.л.	30 г
Пшеничная мука	1 + ⅔ ст.	240 г	2 ст.	290 г	2 + ¾ ст.	370 г
Цельнозерновая мука	⅓ ст.	50 г	½ ст.	70 г	⅔ ст.	100 г
Сухие дрожжи	⅔ ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 ч.л.	4 г

4. Экспресс

	500 г		**750 г**		**1000 г**	
Время	2:10		2:15		2:20	
Вода	140 мл		190 мл		230 г	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г	3 ст.л.	40 г
Соль	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л.	4 г	1 ст.л.	5 г
Сахар	1 ст.л.	26 г	1 + ⅓ ст.л.	33 г	1 + ½ ст.л.	40 г
Пшеничная мука	2 ст.	300 г	2 + ½ ст.	360 г	3 ст.	450 г
Сухие дрожжи	1 + ½ ч.л.	5 г	1 + ½ ч.л.	5 г	1 + ½ ч.л.	5 г

5. *Сдоба*

	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:35		3:40		3:45	
Вода	120 мл		160 мл		200 мл	
Масло	1 + ½ ст.л.	20 г	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г
Соль	⅓ ч.л.	2 г	½ ч.л.	3 г	⅔ ч.л.	4 г
Сахар	1 + ⅓ ст.л	30 г	1 + ⅔ ст.л.	45 г	2 + ½ ст.л.	65 г
Яйца	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г
Молоко	⅕ ст.	35 г	¼ ст.	50 г	⅓ ст.	65 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г	2 + ¾ ст.	380 г	3 ст.	450 г
Сухие дрожжи	½ ч.л.	1,5 г	½ ч.л.	1,5 г	½ ч.л.	2 г

6. *Хлеб для сэндвичей*

	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:25		3:30		3:35	
Вода	210 мл		250 мл		300 мл	
Масло	½ ст.л.	6 г	¾ ст.л.	10 г	1 ст.л.	13 г
Соль	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л.	4 г	1 ч.л.	5 г
Сахар	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л	5 г	1 ч.л.	8 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г	2 + ½ ст.	360 г	3 ст.	450 г
Сухие дрожжи	⅔ ч.л.	2 г	1 ч.л.	3 г	1 + ½ ч.л.	65 г

7. *Ржаной хлеб*

На этой программе также можно приготовить безглютеновый хлеб.
Внимание! При замесе теста только из ржаной муки «колобок» не образуется.
Готовый ржаной хлеб выложите в полотенце и оставьте дозревать на 2 часа.

Ржаной хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	230 мл		300 мл		350 мл	
Соль	⅓ ст.л.	8 г	2 ч.л.	10 г	1 + ⅓ ч.л.	18 г
Сахар	½ ст.л.	16 г	¾ ст.л.	20 г	1 ст.л.	25 г
Закваска «Аграм светлый» или «Аграм темный»	2 + ½ ч.л. или 1 ч.л.	8 г или 3 г	3 ч.л. или 1 + ⅓ ч.л.	10 г или 4 г	3 ч.л. или 1 + ⅓ ч.л.	10 г или 4 г
Ржаная мука	1 + ⅓ ст.	250 г	1 + ⅔ ст.	330 г	2 ст.	400 г
Сухие дрожжи	1 + ⅓ ч.л.	4 г	1 + ½ ч.л.	5 г	1 + ½ ч.л.	5 г

Безглютеновый хлеб	500 г		750 г		1000 г	
Время	3:05		3:10		3:15	
Вода	140 мл		190 мл		240 мл	
Масло	2 ст.л.	26 г	2 + ½ ст.л.	33 г	3 ст.л.	39 г
Соль	⅔ ч.л.	3 г	¾ ч.л.	4 г	1 ч.л.	5 г
Сахар	1 + ⅓ ст.л	30 г	1 + ½ ст.л.	38 г	2 ст.л.	50 г
Яйца	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г	1 шт.	60 г
Безглютеновая мука	1 + ¼ ст.	255 г	1 + ½ ст.	290 г	2 ст.	400 г
Кукурузная мука	¼ ст.	35 г	½ ст.	70 г	⅔ ст.	100 г
Сухие дрожжи	1 + ½ ч.л.	5 г	1 + ½ ч.л.	5 г	1 + ½ ч.л.	5 г

8. Смешивание

Смешивание различных ингредиентов в течение 15 минут.

9. Йогурт

Йогурт из готового йогурта		
Время	8:00	
Молоко	1000 мл	
Натуральный йогурт	1 уп.	125 г

10. Десерт

Рисовый десерт		
Время	1:40	
Молоко	200 мл	
Яйца	2 шт.	
Вареный рис	½ ст.	100 г
Сахар	½ ст.	100 г
Изюм	½ ст.	80 г

11. Тесто

Тесто из муки грубого помола		
Время	1:30	
Дрожжи	1 + ½ ч.л.	5 г
Мука цельнозерновая обойная грубого помола	2 + ½ ст.	600 г
Сахар	2 ч.л.	10 г
Соль	1 + ½ ч.л.	8 г
Масло	2 ст.л.	26 г
Вода	380 мл	

12. Джем

Джем		
Время	1:20	
Фруктовая мякоть	2 ст.	600 г
Лимонный сок	2 ст. л.	20 г
Сахар	—	300 г

13. Кекс

Для приготовления кексов сначала взбейте яйца с сахаром до стойкой пены и добавьте эту смесь в форму для выпечки. Затем положите в форму остальные продукты.

Шоколадный кекс		
Время	1:50	
Яйца	2 шт	120 г
Сахар	½ ст.	100 г
Соль	1 ч.л.	5 г
Растворимое какао	½ ст.	100 г
Масло сливочное	3 ст.л.	40 г
Молоко	⅓ ст.	70 г
Пшеничная мука	2 ст.	290 г
Разрыхлитель	1 ч.л.	3 г
Ванилин	½ ч.л.	2 г
Лимонная кислота	½ ч.л.	2 г

Лимонный кекс		
Время	1:50	
Яйца	3 шт.	150 г
Сахар	1 ст.	190 г
Размягченное сливочное масло	5 ст.л.	70 г
Пшеничная мука	2 + ⅓ ст.	320 г
Разрыхлитель	2 + ½ ч.л.	8 г
Лимон (сок и цедра)	1 шт.	—

14. Выпекание

Время выпечки по умолчанию — 30 минут, температура — 115 °C. При выборе светлой корочки температура выпекания будет 105 °C, при выборе темной корочки — 125 °C. На этой программе вы можете также регулировать время выпекания от 10 минут до 1 часа 30 минут с шагом в 5 минут.

Пример бисквита	**Ингредиенты хорошо взбить миксером**	
Время (выставить самостоятельно)	0:30	
Яйца	3 шт.	150 г
Сахар	½ ст.	75 г
Пшеничная мука	½ ст.	80 г
Растопленное сливочное масло (добавить в конце)	¾ ст.л.	10 г

15. Свои настройки

На этой программе вы можете экспериментировать и создавать хлеб по своим рецептам. Подробнее см. раздел «Настройки приготовления на программе 15».

Чистка и обслуживание

Чистите хлебопечь после каждого использования.

Перед чисткой и обслуживанием хлебопечи отключите ее от сети и дайте остыть. Форму для выпечки и перемешивающую лопатку мойте горячей водой с использованием средства для мытья посуды. Если лопатка не снимается, залейте форму с лопаткой водой на 1 час. Форма и лопатка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить. Корпус, крышку и внутреннюю поверхность камеры протирайте губкой, смоченной в теплой воде и средстве для мытья посуды. Затем удалите остатки моющего средства и протрите поверхности насухо.

Не погружайте хлебопечь в воду и не мойте ее под струей воды.

Прибор, а также любые его части, не допускается мыть в посудомоечной машине.

Уход и хранение

Перед уборкой на хранение очистите и высушите хлебопечь. Убедитесь, что все детали сухие и крышка закрыта.

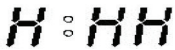
Храните хлебопечь в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

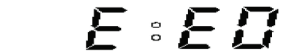
Устранение неполадок

Хлебопечь не работает

Возможная причина	Решение
Неисправна розетка	Включите прибор в исправную розетку
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Предупреждения на дисплее

Возможная причина	Решение
 Температура внутри формы для выпечки слишком высока	Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», отсоедините кабель питания, откройте верхнюю крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут перед перезапуском

Возможная причина	Решение
 Сбой в работе температурного датчика	Обратитесь в авторизованный сервис для проверки, ремонта или регулировки датчика

Запах гари

Возможная причина	Решение
Ингредиенты попали в нагревательную камеру	Нажмите кнопку на кнопку «Старт/Стоп» на 3 секунды, чтобы остановить программу и отключите прибор от сети питания. Дайте хлебопечи полностью остыть. Протрите стенки нагревательной камеры бумажным полотенцем

Перемешивающая лопатка не работает

Возможная причина	Решение
Смешивающая лопатка не установлена должным образом	Выньте форму для выпечки из хлебопечи и убедитесь, что лопатка установлена правильно
Слишком много ингредиентов	Уменьшите количество ингредиентов

Перемешивающая лопатка осталась в хлебе

Возможная причина	Решение
Лопатка может остаться в хлебе. Это зависит от консистенции теста	Выньте лопатку специальным крючком
Слишком много ингредиентов	Уменьшите количество ингредиентов

Хлеб высоко поднялся и уперся в крышку

Возможная причина	Решение
Вы добавили слишком много дрожжей	Уменьшите количество дрожжей на ¼ ч. л.

С внутренней стороны смотрового окошка образовался конденсат

Возможная причина	Решение
Конденсат может возникать во время смешивания или поднятия теста	Конденсат обычно исчезает во время выпечки. Чистите окошко в перерывах между пользованием

Выпечка не поднялась

Возможная причина	Решение
Яйца с сахаром были недостаточно взбиты	Обратитесь к проверенному рецепту. Используйте готовое тесто. Следуйте рекомендациям по приготовлению выпечки
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	

Смешивающая лопатка не вынимается из формы

Возможная причина	Решение
Не проверили чистоту лопатки и стержня перед приготовлением хлеба	Залейте форму водой на полчаса. Затем аккуратно извлеките лопатку, при этом не шатайте ее из стороны в сторону, так вы повредите сальник на оси формы, а тяните вверх. Всегда хорошо очищайте стержень и лопатку после выпечки

Лопатка не перемешивает тесто

Возможная причина	Решение
Тесто слишком крутое	Добавьте жидкость в тесто
Растянулся сальник на оси формы из-за неправильного извлечения лопатки (см. неисправность «Смешивающая лопатка не вынимается из формы»)	Поскольку этот узел неразборный, требуется замена формы на новую

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 565 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость формы для выпечки: 2,9 л
5. Количество программ: 15
6. Покрытие формы для выпечки: антипригарное
7. Вес выпечки: 500/750/1000 г
8. Отложенный старт: до 14 ч
9. Энергонезависимая память: 10 мин
10. Длина шнура: 1 м
11. Размер устройства: 350 × 247 × 300 мм
12. Размер упаковки: 390 × 305 × 350 мм
13. Вес нетто: 5,3 кг
14. Вес брутто: 6,1 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован: EAC

Производитель: Цзянмэнь Миелюкс Интелиджэнт энд Текнолэджи Ко., Лтд. Тунлэ Роуд #13, Танся Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение корпуса устройства и антипригарного покрытия формы для выпечки вследствие чистки абразивными моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия.

Меры предосторожности

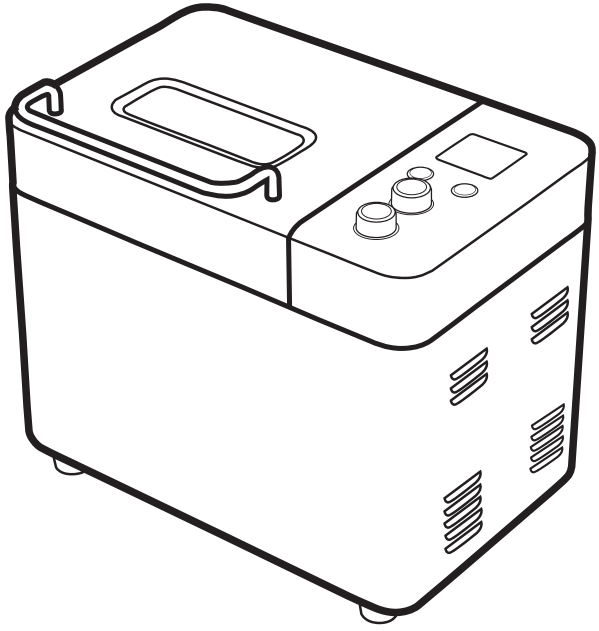
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Хлебопечь предназначена для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте хлебопечь только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости. Не мойте хлебопечь под струей воды.
5. Не переносите прибор, взявшись за сетевой шнур. Не тяните за сетевой шнур при отключении вилки от розетки.
6. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
7. Не используйте устройство, если сетевой шнур, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
8. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться хлебопечью только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с хлебопечью.
9. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети и домашние животные.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Не включайте хлебопечь без установленной формы для выпечки.
12. Не прикасайтесь к горячим поверхностям хлебопечи во время приготовления. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.
13. Корпус прибора может нагреваться во время работы.

14. Форма для выпечки и перемешивающий модуль сильно нагреваются во время готовки. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога. Используйте прихватки.
15. Устанавливайте хлебопечь только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов.
16. Не закрывайте вентиляционные отверстия во время работы хлебопечи.
17. Если из хлебопечи идет темный дым, немедленно выключите прибор.
18. Не допускайте падения хлебопечи и не подвергайте ее ударам.
19. Храните устройство в недоступных детям местах.
20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Мен бәріне басшымын!

Kitfort



КТ-304
нан пеші

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-304 нан пеші нанның әр түрлерін, джемдер мен десерттерді, йогурттарды, сондай-ақ қамырдың түр-түрін дайындауға мүмкіндік береді. Ол стильді металл корпусқа ие және ыңғайлы және жағымды дайындау процесі үшін барлық прогрессивті функцияларға ие.

15 автоматты бағдарламаның көмегімен сіз дәмді үй нан өнімдерін, қара бидай нанын, майқоспаны, йогурт, джем немесе десерттерді оңай дайындайсыз, бәліштерге немесе пиццаға қамыр илейсіз. Кейінге қалдырылған бастау функциясын қолдана отырып дайындауды кешірек уақытта бастай аласыз, немесе керісінше, жеделдетілген нан пісіру бағдарламасын пайдалана аласыз. Нан пеші дайын өнімнің салмағын және қыртыстың түсін сіздің талғамыңызға сәйкес таңдау функциясымен жабдықталған. Дайындау кезінде пісірілетін нанға қосымша ингредиенттерді қосу үшін қақпаққа автоматты дозатор орнатылған.

Нан пешінде энергияға тәуелсіз жады бар. Дайындау бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде электр қуатын өшіру кезінде теңшелімдер құрылғының жадында 10 минут ішінде сақталады. Электр қуат беруді жалғастырған кезде бағдарлама автоматты түрде жалғасады. Егер электр қуат беру 10 минуттан артық болмаса — теңшелімдер қалпына келтіріледі, және сізге бағдарламаны қайтадан іске қосу қажет болады.

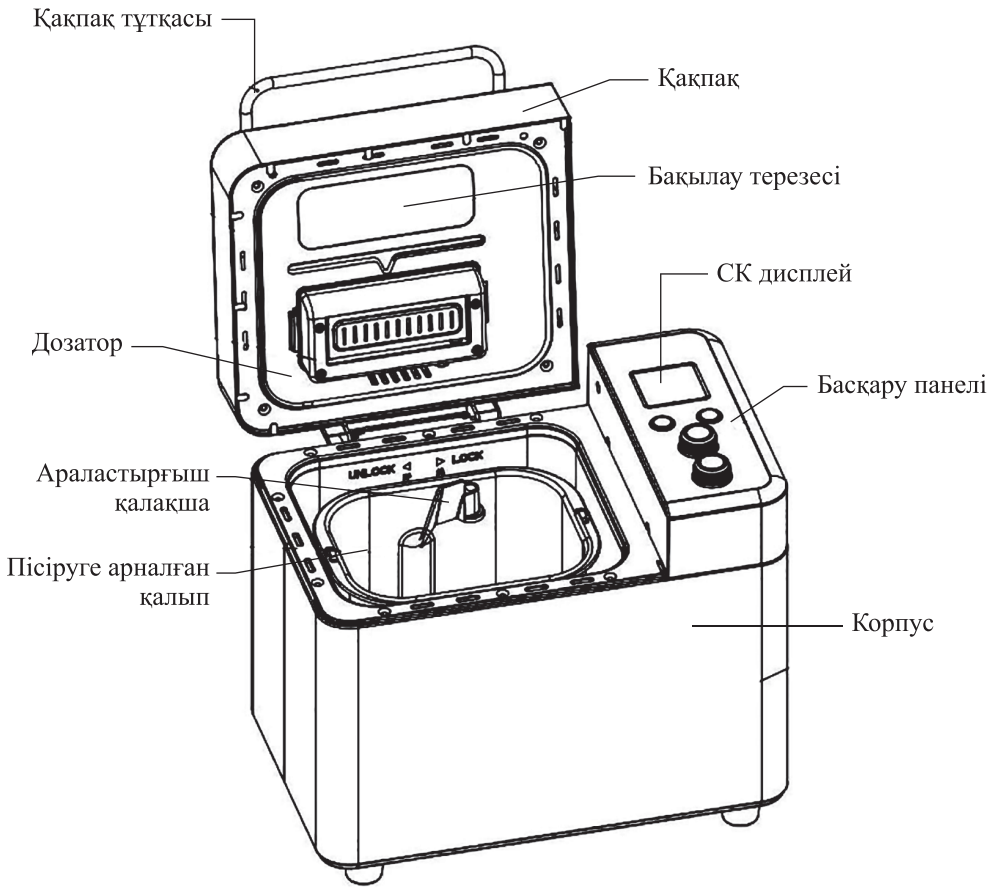
Дайын тағамдардың температурасын сақтап тұру функциясы автоматты бағдарлама жұмысын аяқтағаннан кейін бір сағат ішінде пісірілген нанды жаңа және ыстық сақтайды.

Жинақтау

1. Нан пеші — 1 дана
2. Күйікке қарсы жабыны бар пісіру қалыпы — 1 дана
3. Араластырғыш қалақша — 1 дана
4. Дозатор — 1 дана
5. Өлшеуіш стақан — 1 дана
6. Өлшеуіш қасық — 1 дана
7. Қалақшаны шығарып алуға арналған ілмек — 1 дана
8. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
9. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

Нан пешінің құрылғысы



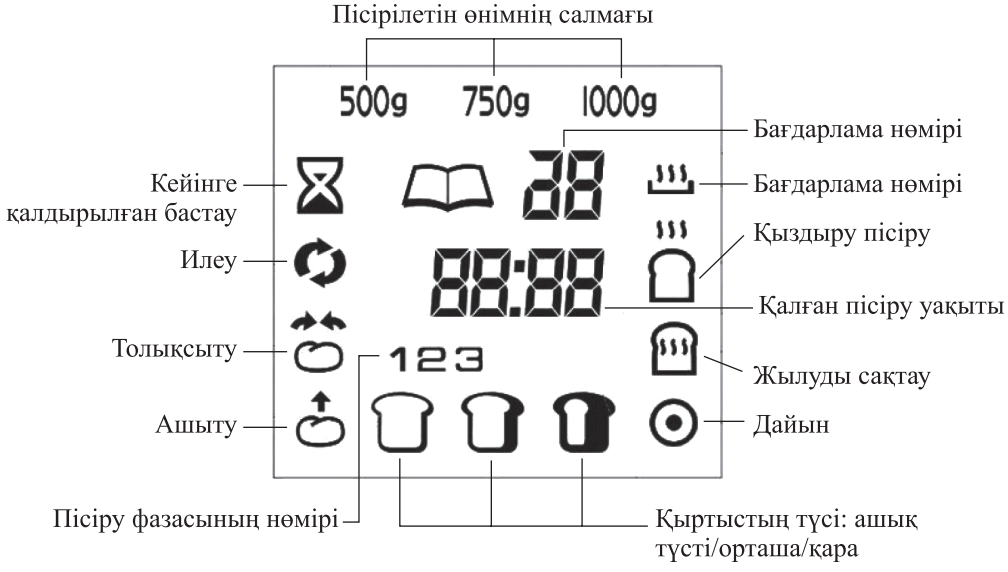


Басқару панелі

Басқару панелінде құрылғыны қосуға арналған түймелер, дайындау параметрлерін орнатуға арналған реттегіштер, сондай-ақ СК дисплейі бар.



Дисплей



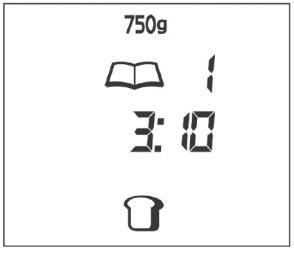
Жұмысқа дайындық және пайдалану

Жұмысқа дайындық

Нан пешін қаптамасынан шығарыңыз және бүкіл орау материалын алып тастаңыз. Құрылғының корпусын жұмсақ, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Пісіру қалыпын және қалақшаны жылы, сабынды сумен жуып, құрғатып сүртіңіз.

Нан пешін жоғары температура зиян келтіруі мүмкін заттардан алыс қатты, тегіс, көлденең бетке орнатыңыз. Нан пешін үстелдің шетіне жақын және қабырғаға тығыздап қоймаңыз.

Нан пешін бірінші рет қосу

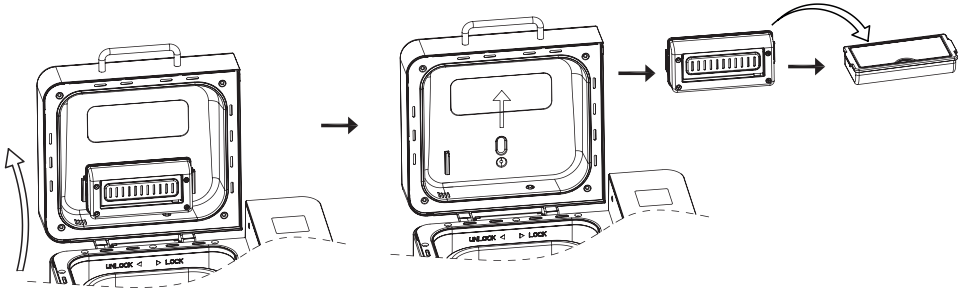


Нан пешін қуат көзіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал естіледі және нан пеші күту режиміне өтеді. Дисплейде әдепкі дайындық параметрлері көрсетіледі: уақыт 3:10, бағдарлама 1, салмағы 750 грамм, орташа қыртыс.

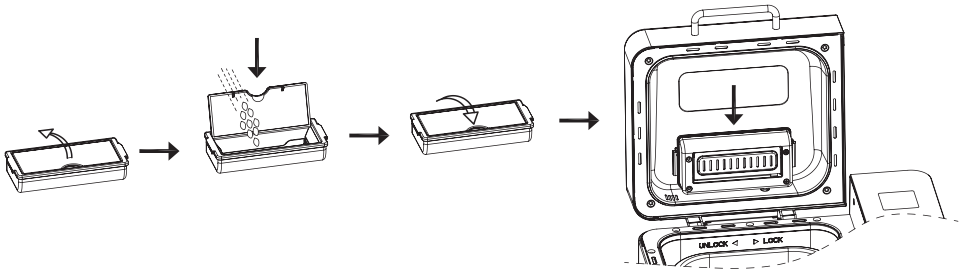
Пісіру қалыбын камераға орнатыңыз, камераны қақпақпен жабыңыз, 14-бағдарламаны іске қосыңыз («Дайындау барысында әрекеттер тәртібі» тарауын қар.) және нан пешін шамамен 10 минут қыздырыңыз. Содан кейін құрылғыны суытып, барлық бөлшектерді қайтадан тазалаңыз. Алғаш рет қосу кезінде техникалық майлағыштардың жануынан тән иіс немесе жеңіл түтін пайда болуы мүмкін. Бұл зауыттық ақау емес.

Дозаторды қолдану

1. Нан пешінің қақпағын ашыңыз. Дозатор қақпақтың ішкі жағынан орнатылған. Дозаторды жоғары қарай тартып алыңыз.



2. Дозатордың қақпағын ашып, ішіне жаңғақтарды, кептірілген жемістерді немесе пісіретін нанға қосқыңыз келетін басқа ингредиенттерді салыңыз.
3. Дозатордың қақпағын жабыңыз және оны бекітілгенге дейін төмен түсіріп, қақпаққа қайта орнатыңыз.

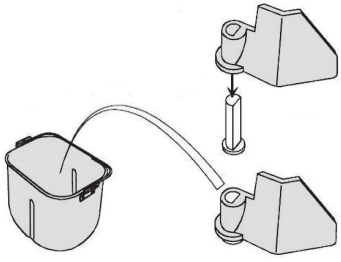


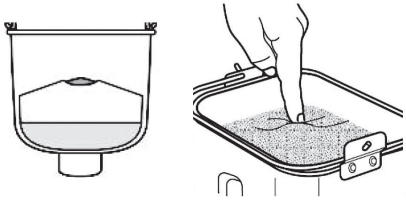
4. Нан пешінің қақпағын жауып, пісіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қажетті уақытта дозатор жүктелген ингредиенттерді қамырға автоматты түрде қосады.

Пісіру процесінде әрекет ету тәртібі

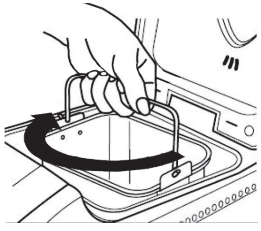
Назар аударыңыз! Пісіруге арналған қалыптың күйікке қарсы жабынына зақым келтірмеу үшін металл қалақшаларды немесе қасықтарды пайдаланбаңыз. Сызаттар қалдырмайтын силикон немесе ағаш құрылғыларды қолданыңыз.

1. Араластырғыш қалақшаны пісіру қалыбына өзекке орнатыңыз.
2. Ингредиенттерді рецептке сәйкес өлшеңіз және оларды пісіру қалыбына салыңыз. Алдымен сұйықтықтарды, қант пен тұзды, содан кейін ұнды қосыңыз. Ұнға кішкене ойық жасаңыз және оған ашытқы қосыңыз. Ашытқы тұзбен немесе сұйықтықпен жанаспайтынына көз жеткізіңіз. Ыңғайлы болу үшін сіз таразыға бос пісіру қалыбын орната аласыз, содан кейін ингредиенттерді қосып, олардың мөлшерін граммен өлшей аласыз.

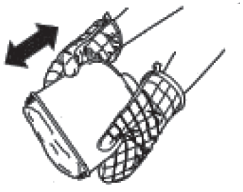




3. Егер пісіру процесінде рецептте жаңғақтарды, мейізді немесе басқа ингредиенттерді қосуды көзделсе, оларды дозаторға салыңыз.
4. Ингредиенттері бар қалыпты тұтқадан алыңыз, оны сағат тіліне қарсы сәл бұраңыз, нан пешінің қыздыру камерасына орнатыңыз және сағат тілімен тірелгенше бұраңыз. Нан пешінің қақпағын жабыңыз.



5. Басқару панеліндегі «Мәзір/Түс/Салмақ» реттегішін бұру арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз немесе классикалық нанды дайындау үшін әдепкі параметрлерді сақтаңыз. Бағдарламаны таңдау барысында «Бағдарлама нөмірі» белгішесі жыпылықтайды. Бағдарламаны таңдағаннан кейін растау үшін түймесін басыңыз «Мәзір/Түс/Салмақ» реттегішін басыңыз.
6. Пісіру бағдарламасының нөмірін растағаннан кейін қыртыстың түсін таңдау қол жетімді болады және дисплейде қыртыстың таңдалған түсі белгішесі жыпылықтайды. «Мәзір/Түс/Салмақ» реттегішін дисплей сізге қажет қыртыстың түс белгішесі жыпылықтай бастағанша бұраңыз. Растау үшін «Мәзір/Түс/Салмақ» реттегішін басыңыз.
7. Қыртыстың түсін растағаннан кейін дайын өнімнің салмағын таңдауға болады. «Мәзір/Түс/Салмақ» реттегішін дисплей қажетті салмақ белгішесі жыпылықтай бастағанша бұраңыз.
   Ескерту. 10 және 13 бағдарламаларда тек қыртыстың түсін таңдауға болады. 8, 9, 11 және 12 бағдарламаларында ештеңені өзгертуге болмайды. 14-бағдарламада сіз пісіру уақытын теңшей аласыз және қыртыстың түсін таңдай аласыз. Егер сіз 15 бағдарламасын таңдаған болсаңыз, онда сіз әр пісіру фазасы үшін уақытты теңшей аласыз. Толығырақ «15-бағдарламадағы пісіру теңшелімдері» тарауын қараңыз.
8. Бағдарламаны іске қосу үшін «Старт/Стоп» түймесін басыңыз. Пісіру уақытын кері санау басталады. Іске қосылғаннан кейін «Старт/Стоп» түймесінен басқа барлық түймелер белсенсіз болады.
9. Егер сіз өнімдерді дозаторға салмаған болсаңыз, онда оларды 5 дыбыстық сигналды естігенде (1–5 және 7 бағдарламаларында) пісіру кезінде қосыңыз.
10. Бағдарламаның орындалуын уақытша тоқтату үшін «Старт/Стоп» түймесін басыңыз. Дисплейдегі уақыт мәні жыпылықтай бастайды. Қайта басу жұмысты жалғастырады. Егер түймені басқаннан кейін 3 минут ішінде ешқандай әрекет орындалмаса, пісіру бағдарламасы жалғасады.
11. Пісіру процесін толығымен тоқтату үшін «Старт/Стоп» түймесін басып, оны шамамен 3 секунд басып тұрыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін нан пеші бағдарламаның орындалуын тоқтатады және әдепкі параметрлерге оралады.
12. Пісіру аяқталғаннан кейін нан пеші 10 мәрте дыбыстық сигнал береді, содан кейін 1 сағат бойы жылуды сақтау режимін қосады. Жылуды сақтау режимінде дисплейде «0:00» уақыты мен жылуды сақтау белгішесі көрсетіледі. Жылыту аяқталғаннан кейін нан пеші күту режиміне оралады, ал дисплей «Дайын» белгішесін көрсетеді. Жылуды сақтауды болдырмау үшін «Старт/Стоп» түймесін шамамен 3 секунд басып тұрыңыз.
13. Нан пешін желіден ажыратыңыз.
14. Нан пешінің қақпағын ашыңыз. Ас үй қолғаптарын пайдаланып, нан қалыбын тұтқасынан алыңыз, сағат тіліне қарсы бұраңыз және оны нан пешінің қыздыру камерасынан шығарыңыз.
15. Қалыпты төңкеріп, нанды алу үшін ағаш тақтайшаның немесе табақтың үстінен ақырын шайқаңыз.
16. Нанды кесу алдында суытып алу үшін 20 минутқа қалдырыңыз.



Ескерту. Нанды қалыптан шығарғаннан кейін араластырғыш қалақша қалыптағы білікте немесе нанда қалуы мүмкін. Бұл дайын нан бұйымының консистенциясына байланысты. Наннан қалақшаны суырып алу үшін арнайы ілгекті қолданыңыз.

Назар аударыңыз! Оны қалыптан шығарған кезде араластырғыш қалақшаны бір жағынан екінші жағына шайқамаңыз. Егер қалақша алынбаса, қалыпқа жарты сағатқа су құйыңыз, содан кейін қалақшаны өзектен абайлап алыңыз.

Кейінге қалдырылған бастау

Нан пешінің жұмысын біраз уақытқа кейінге қалдыруға болады.

1. «Пісіру процесі кезіндегі әрекет ету тәртібі» тарауының 5–7 тармақтарында сипатталғандай, бағдарлама нөмірін, қыртыстың түсін және өнімнің салмағын таңдаңыз.
2. «Кейінге қалдырылған бастау» түймесін басыңыз.
3. «Уақыт реттегішін» бұру арқылы пісіру уақытын өзгертіңіз. Басталуды кейінге қалдырудың максималды уақыты — 14 сағат (10 минуттық қадам). Назар аударыңыз, бұл пісіру аяқталғанға дейінгі уақыт, яғни кейінге қалдыру уақыты + таңдалған бағдарламада пісіру уақыты.
4. Дайындау және іске қосу уақытын растау үшін «Старт/Стоп» түймесін басыңыз.
   Назар аударыңыз! Егер рецептте сүт немесе басқа тез бүлінетін өнімдер қолданылса, кейінге қалдырылған бастауды қолданбаңыз.

Нанды кесу және сақтау

Кесу үшін электр кескішті немесе арнайы тісті нан пышағын пайдаланыңыз.

Нанды нан салғышта, қақпағы бар эмальданған кәстрөлге немесе полиэтилен пакетте 3 күннен артық емес сақтаңыз. Кесілген нанды қымтаулы контейнерге салып тоңазытқышта 10 күннен асырмай сақтаңыз.

Жұмыс істеп тұрған кезінде электр қуатын өшіру

Нан пешінде энергияға тәуелсіз жады бар. Дайындау бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде электр қуатын өшіру кезінде теңшелімдер құрылғының жадында 10 минут ішінде сақталады. Электр қуат беруді жалғастырған кезде бағдарлама автоматты түрде жалғасады. Егер электр қуат беру 15 минуттан артық болмаса — теңшелімдер қалпына келтіріледі, және сізге бағдарламаны қайтадан іске қосу қажет болады. Егер қамыр көтеріле бастаған болса, онда сіз автоматты пісіру бағдарламасынан бас тартып, ингредиенттерді қайтадан араластыруыңыз керек.

Автоматты бағдарламалардың сипаттамасы

1. **Классикалық нан.** Бидай ұнынан ақ нан пісіру үшін қолданылады.
2. **Француз наны.** Қытырлақ қыртысы бар үлпілдек ақ нан жасау үшін қолданылады. Қамырды ұзақ илеуді және толықсытуды қарастырады.
3. **Тұтас дәнді нан.** Тұтас дәнді ұннан нан жасау үшін қолданылады. Бағдарлама илеу алдында ингредиенттерді қыздырады, осылайша дәндер суды сіңіреді. Кейінге қалдырылған бастау функциясын пайдалану ұсынылмайды. Дәнді ұннан жасалған нан әдетте кішірек және тығызырақ болады.
4. **Экспресс.** Ақ нанды жедел дайындау үшін қолданылады. Экспресс нанды мінсіз ету үшін алдымен қалыпқа сұйық ингредиенттерді, содан кейін құрғақ өнімдерді салыңыз.
5. **Майқоспа.** Жаңғақтар, мейіз, кептірілген жемістер, шоколад, кокос жаңғағы сияқты әртүрлі қоспалармен тәтті нан пісіру үшін ұсынылады. Қосымша ингредиенттерді қосу уақыты туралы дыбыстық сигнал хабарлайды. Ұзақ көтерілу фазасына байланысты нан жеңіл және үлпілдек болады.
6. **Сэндвичтерге арналған нан.** Сэндвичтер жасау үшін сары май қосылған бидай ұнынан жасалған нан пісіру үшін ұсынылады.
7. **Қара бидай наны.** Бағдарлама қара бидай ұнынан қара нан пісіруге мүмкіндік береді. Қара нан бөлкелері кішірек және тығыздау болады. Сондай-ақ, бағдарлама глютенсіз ұн мен пісіру қоспаларынан нан жасауға жарамды.
8. **Араластыру.** Жоғары жылдамдықта ингредиенттерді араластыру үшін қолданылады. Араластыру уақытын ингредиенттердің көлемі мен түріне қарай теңшеуге болады.
9. **Йогурт.** Ашытқымен сүтті қыздыру және табиғи йогурт дайындау үшін қолданылады.
10. **Десерт.** Ақуыздар мен майлар мөлшері көп өнімдерді илеуге және пісіруге арналған бағдарлама.
11. **Қамыр.** Бәліштерге арналған бидай ұнынан ашытқы қамырын дайындау үшін қолданылады. Пісірусіз бағдарлама.
12. **Джем.** Жаңа піскен жемістерден тосап, джемдер және мармелад жасауға арналған бағдарлама. Пісіру барысында қоспаның қайнауына жол бермеңіз. Егер мұндай болса, бағдарламаны үзіп, нан пешін суытыңыз.
13. **Кекс.** Ол әртүрлі қоспалары бар кекстер жасау үшін қолданылады. Бағдарламаға тез илеу, толықсыту және пісіру кіреді. Кекс жақсы көтерілуі үшін қалыпқа салмас бұрын жұмыртқаны қантпен бұлғауышпен шайқау ұсынылады.
14. **Пісіру.** Бағдарлама бисквиттер, кекстер және дайын қамырдан жасалған басқа да бұйымдарды дайындау үшін, сондай-ақ жете пісірілмеген нанды жеткізу үшін ұсынылады.
15. **Өз теңшелімдері.** Бұл бағдарламада сіз пісірудің әр фазасында уақытты теңшей аласыз — илеу, көтеру, пісіру және жылуды сақтау.

15 бағдарламасында пісіру параметрлері

«Өз теңшелімдері» бағдарламасында сіз әр фаза үшін уақытты белгілей аласыз. Бұл үшін 15 бағдарламасын таңдағаннан кейін ұзақтығын өзгерткіңіз келетін дайындау фазасын таңдау үшін «Уақыт» реттегішін басыңыз. Пісіру фазалары дисплейдегі белгішелермен көрсетіледі. Қажетті фаза жарықпен көрсетілгеннен кейін, осы фазада дайындау уақыты орнату үшін «Уақыт» реттегіші бұраңыз. Растау үшін «Уақыт» реттегішін қайтадан басыңыз. Бұл ретте сіз келесі фазаның ұзақтығын тапсыруға көшесіз.

Бұл бағдарламада сіз қыртыстың түсін де таңдай аласыз.

15 бағдарламасында пісіру параметрлерінің кестесі

Пісіру фазасы	Әдепкі уақыт, мин	Реттелетін уақыт, мин
Илеу 1	15	0–30
Толықсыту 1	3	0–30
Илеу 2	20	0–30
Толықсыту 2	10	0–30
Илеу 3	0	0–25
Ашыту 1	42	0–60
Ашыту 2	40	0–60
Ашыту 3	0	0–60
Пісіру	50	0–80
	Қыртыстың түсін таңдау	ашық түсті/орташа/қара
Жылуды сақтау	60	0–60

Ингредиенттердің сипаттамасы

Су және басқа сұйықтықтар (үнемі бірінші кезекте қосыңыз)

Су нан дайындау үшін маңызды ингредиенті болып табылады. Бөлме температурасындағы (20–25 °C) суды қолданыңыз. Кейбір рецепттер нанның дәмін жақсарту мақсатында сүт немесе басқа сұйықтықтарды қажет етуі мүмкін. Ешқашан «Кейінге қалдырылған бастау» опциямен сүт өнімдерін пайдаланбаңыз.

Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның құрылымын жақсарта алады, оны қоректік және өлшемі бойынша ірілеу етеді. Қалыпқа салмас бұрын, жұмыртқаны басқа сұйық ингредиенттермен шайқап алу керек.

Сары май және өсімдік майы

Май нанның дәмін жұмсартады және сақтау мерзімін ұзартады. Сары майды сұйықтыққа қосар алдында ерітіп алу немесе ұсақ кесектерге турау керек.

Қант

Қант ашытқыға арналған «тағам» болып табылады, сонымен қатар нанға тәтті дәм мен бай қызарған түс береді.

Тұз

Тұз нанның дәмі мен қыртысының түсін жақсарту үшін қажет. Ол ашытқы белсенділігін шектеу үшін де қолданылады. Егер сіз нанның үлпілдек болуын қаласаңыз, рецептте тым көп тұз қолданбаңыз.

Бидай ұны

Жоғары сұрыпты бидай ұны ашытқы нанының көптеген рецептерінде қолданылады. Оның құрамында глютен мөлшері жоғары, сондықтан оны үлкен үлпілдек ірі кеуекті нан жасау үшін қолдануға болады.

Құрамында қопсытқышы жоқ 1 немесе 2 сұрыпты ұн «жылдам» нанға жарайды.

Тұтас дәнді ұн

Тұтас дәнді ұн бүкіл бидай ядросынан ұсақталады және ірі бөлшектерден тұрады, оның құрамында кебек пен дән қабықтары бар. Мұндай ұннан жасалған нанның құрамында жасұнық пен қоректік заттар көп. Тұтас дәнді ұн ауырлау болады, және дайын нан әдетте кішірек және құрылымы тығыз болады.

Қара бидай ұны

Қара бидай ұны жасұнық мөлшері жоғары ұнның бір түрі болып табылады және тұтас дәнді ұнға ұқсайды. Үлпілдек нан алу үшін қара бидай мен бидай ұнының қоспасын қолданыңыз.

Жүгері ұны

Бұл ұн дайын тағамдарға қант шектеулі мөлшерде қосылған кезде салмақ жоғалтуға арналған көптеген диеталардың құрамына кіреді. Оның құрамында жасұнық көп, сондықтан ол ұзақ уақытқа қанықтыру сезімін қамтамасыз етеді және тәбетті төмендетеді. Жүгері немесе сұлы ұнын қосу нанның дәмін жақсартады.

Ашытқы

Ашытқы тірі ағза болып табылады және оны тоңазытқышта сақтау керек. Ашыту үшін ашытқыға қант пен ұнның құрамындағы көмірсулар қажет. Нан үшін наубайханалық ашытқы да, құрғақ және жылдам еритін ашытқы да қолданылады.

Ашыту процесінде ашытқы көмірқышқыл газын шығарады. Көмірқышқыл газы нанды кеңейтіп, ішкі талшықты жұмсақ әрі кеуекті етеді.

Қолданар алдында ашытқының жарамдылық мерзімі мен сақтау уақытын тексеріңіз.

Ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз әйтпесе саңырауқұлақтар жоғары температурадан өледі.

Ашытқыңыздың жаңа және белсенді екенін тексеру үшін:

- шыныаяққа 1 стакан (237 мл) жылы су (45–50 °C) құйыңыз;
- шыныаяққа 1 шай қасық (5 мл) ақ қант қосып, араластырыңыз, содан кейін 1 ас қасық (15 мл) ашытқы қосыңыз;
- ашытқы бар шыныаяқты жылы жерге 10 минутқа қойыңыз;

- жаңа белсенді ашытқы көпіршете немесе «өсе» бастайды. Егер бұл болмаса, ашытқы өлі немесе белсенді емес.

Қопсытқыш

Қопсытқыш кекстер мен торттар жасау үшін қолданылады. Бұл сода, лимон қышқылы және ұн (крахмал) қоспасы. Қопсытқыш қамырды көмірқышқыл газымен толтырады және піскен нанды үлпілдек етеді.

Ас содасы

Ас содасының өзінен өзі қопсытқыш болып табылады. 60 °С-тан жоғары температурада ол аздап көмірқышқыл газын шығарады. Таза түрінде соданы қышқыл өнімдері бар қамырға қосуға болады. Мысалы, қаймақ, айран, йогурт, жеміс пюресі немесе шырын. Егер рецептте қышқыл ингредиенттер болмаса, оны сірке суымен араластырған дұрыс. Бөлінбеген сода піскен нанға сары-қоңыр немесе жасыл реңк пен жағымсыз дәм береді.

Рецепттер

1. Классикалық нан

Бұл бағдарламада күріш нанын да жасауға болады.

Классикалық нан	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Уақыт	3:05		3:10		3:15	
Су	210 мл		260 мл		300 мл	
Май	1 + ½ ас қасық	15 г	2 ас қасық	25 г	3 ас қасық	30 г
Тұз	½ шай қасық	3 г	1 шай қасық	6 г	1 + ½ шай қасық	9 г
Қант	2 шай қасық	16 г	2 + ½ шай қасық	20 г	3 шай қасық	24 г
Бидай ұны	2 + ⅓ ст.	300 г	3 ст.	400 г	3 + ¾ ст.	500 г
Құрғақ ашытқы	½ шай қасық	3 г	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	4 г

Күріш наны	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Уақыт	3:05		3:10		3:15	
Су	150 мл		190 мл		220 мл	
Май	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г	3 ас қасық	40 г
Тұз	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	4 г	1 шай қасық	5 г
Қант	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г	3 ас қасық	40 г

Күріш наны	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Жұмыртқа	1 дана	60 г	1 дана	60 г	1 дана	60 г
Пісірілген күріш	¼ ст.	35 г	⅓ ст.	47 г	⅔ ст.	60 г
Бидай ұны	2 ст.	290 г	2 + ½ ст.	360 г	3 ст.	400 г
Құрғақ ашытқы	⅔ шай қасық	2 г	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	4 г

2. Француз наны

Бұл бағдарламада бидай-қара бидай нанын да жасауға болады.

Француз наны	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Уақыт	4:05		4:10		4:15	
Су	280 мл		300 мл		330 мл	
Май	1 ас қасық	10 г	1 ас қасық	10 г	1 + ½ ас қасық	15 г
Тұз	½ шай қасық	3 г	1 шай қасық	6 г	1 + ½ шай қасық	9 г
Қант	⅓ ас қасық	8 г	¾ ас қасық	15 г	1 ас қасық	25 г
Бидай ұны	3 ст.	450 г	3 + ¾ ст.	500 г	4 ст.	600 г
Құрғақ ашытқы	⅔ шай қасық	2 г	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	4 г

Бидай-қара бидай наны	**500 г**		**750 г**		**1000 г**	
Уақыт	4:05		4:10		4:15	
Су	180 мл		220 мл		250 мл	
Май	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г	3 ас қасық	40 г
Тұз	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	4 г	1 ас қасық	5 г
Қант	¾ ас қасық	20 г	1 ас қасық	26 г	1 + ⅓ ас қасық	30 г
Бидай ұны	1 + ⅔ ст.	240 г	2 ст.	300 г	2 + ¾ ст.	370 г
Қара бидай ұны	⅓ ст.	50 г	½ ст.	70 г	⅔ ст.	100 г
Құрғақ ашытқы	⅔ шай қасық	2 г	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	4 г

3. Тұтас дәнді нан

	500 г		**750 г**		**1000 г**	
Уақыт	3:55		4:00		4:05	
Су	180 мл		220 мл		250 мл	
Май	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г	3 ас қасық	40 г
Тұз	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	4 г	1 ас қасық	5 г

	500 г		750 г		1000 г	
Қант	¾ ас қасық	20 г	1 ас қасық	26 г	1 + ⅓ ас қасық	30 г
Бидай ұны	1 + ⅔ ст.	240 г	2 ст.	290 г	2 + ¾ ст.	370 г
Тұтас дәнді ұн	⅓ ст.	50 г	½ ст.	70 г	⅔ ст.	100 г
Құрғақ ашытқы	⅔ шай қасық	2 г	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	4 г

4. Экспресс

	500 г		750 г		1000 г	
Уақыт	2:10		2:15		2:20	
Су	140 мл		190 мл		230 г	
Май	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г	3 ас қасық	40 г
Тұз	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	4 г	1 ас қасық	5 г
Қант	1 ас қасық	26 г	1 + ⅓ ас қасық	33 г	1 + ½ ас қасық	40 г
Бидай ұны	2 ст.	300 г	2 + ½ ст.	360 г	3 ст.	450 г
Құрғақ ашытқы	1 + ½ шай қасық	5 г	1 + ½ шай қасық	5 г	1 + ½ шай қасық	5 г

5. Майқоспа

	500 г		750 г		1000 г	
Уақыт	3:35		3:40		3:45	
Су	120 мл		160 мл		200 мл	
Май	1 + ½ ас қасық	20 г	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г
Тұз	⅓ шай қасық	2 г	½ шай қасық	3 г	⅔ шай қасық	4 г
Қант	1 + ⅓ ас қасық	30 г	1 + ⅔ ас қасық	45 г	2 + ½ ас қасық	65 г
Жұмыртқа	1 дана	60 г	1 дана	60 г	1 дана	60 г
Сүт	⅕ ст.	35 г	¼ ст.	50 г	⅓ ст.	65 г
Бидай ұны	2 ст.	290 г	2 + ¾ ст.	380 г	3 ст.	450 г
Құрғақ ашытқы	½ шай қасық	1,5 г	½ шай қасық	1,5 г	½ шай қасық	2 г

6. Сэндвичтерге арналған нан

	500 г		750 г		1000 г	
Уақыт	3:25		3:30		3:35	
Су	210 мл		250 мл		300 мл	
Май	½ ас қасық	6 г	¾ ас қасық	10 г	1 ас қасық	13 г
Тұз	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	4 г	1 шай қасық	5 г

	500 г		750 г		1000 г	
Қант	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	5 г	1 шай қасық	8 г
Бидай ұны	2 ст.	290 г	2 + ½ ст.	360 г	3 ст.	450 г
Құрғақ ашытқы	⅔ шай қасық	2 г	1 шай қасық	3 г	1 + ½ шай қасық	65 г

7. Қара бидай наны

Бұл бағдарламада глютенсіз нан пісіруге болады.

Назар аударыңыз! Қамырды тек қара бидай ұнынан илеу кезінде «дөңгелек» пайда болмайды.

Дайын қара бидай нанын сүлгіге қойыңыз да, 2 сағат пісіп жетілуге қалдырыңыз.

Қара бидай наны	500 г		750 г		1000 г	
Уақыт	3:05		3:10		3:15	
Су	230 мл		300 мл		350 мл	
Тұз	⅓ ас қасық	8 г	2 шай қасық	10 г	1 + ⅓ шай қасық	18 г
Қант	½ ас қасық	16 г	¾ ас қасық	20 г	1 ас қасық	25 г
«Аграм ақшыл» немесе «Аграм қара» ашытқысы	2 + ½ шай қасық немесе 1 шай қасық	8 г немесе 3 г	3 шай қасық немесе 1 + ⅓ шай қасық	10 г немесе 4 г	3 шай қасық немесе 1 + ⅓ шай қасық	10 г немесе 4 г
Қара бидай ұны	1 + ⅓ ст.	250 г	1 + ⅔ ст.	330 г	2 ст.	400 г
Құрғақ ашытқы	1 + ⅓ шай қасық	4 г	1 + ½ шай қасық	5 г	1 + ½ шай қасық	5 г

Глютенсіз нан	500 г		750 г		1000 г	
Уақыт	3:05		3:10		3:15	
Су	140 мл		190 мл		240 мл	
Май	2 ас қасық	26 г	2 + ½ ас қасық	33 г	3 ас қасық	39 г
Тұз	⅔ шай қасық	3 г	¾ шай қасық	4 г	1 шай қасық	5 г
Қант	1 + ⅓ ас қасық	30 г	1 + ½ ас қасық	38 г	2 ас қасық	50 г
Жұмыртқа	1 дана	60 г	1 дана	60 г	1 дана	60 г
Глютенсіз ұн	1 + ¼ ст.	255 г	1 + ½ ст.	290 г	2 ст.	400 г
Жүгері ұны	¼ ст.	35 г	½ ст.	70 г	⅔ ст.	100 г
Құрғақ ашытқы	1 + ½ шай қасық	5 г	1 + ½ шай қасық	5 г	1 + ½ шай қасық	5 г

8. Араластыру

15 минут бойы әртүрлі ингредиенттерді араластыру.

9. Йогурт

Дайын йогурттан йогурт жасау		
Уақыт	8:00	
Сүт	1000 мл	
Табиғи йогурт	1 қапт.	125 г

10. Десерт

Күріш десерті		
Уақыт	1:40	
Сүт	200 мл	
Жұмыртқа	2 дана	
Пісірілген күріш	½ ст.	100 г
Қант	½ ст.	100 г
Мейіз	½ ст.	80 г

11. Қамыр

Ірі тартылған ұннан иленген қамыр		
Уақыт	1:30	
Ашытқы	1 + ½ шай қасық	5 г
Ірі тартылған тұтас дәнді қара бидай ұны	2 + ½ ст.	600 г
Қант	2 шай қасық	10 г
Тұз	1 + ½ шай қасық	8 г
Май	2 ас қасық	26 г
Су	380 мл	

12. Джем

Джем		
Уақыт	1:20	
Жеміс жұмсағы	2 ст.	600 г
Лимон шырыны	2 ас қасық	20 г
Қант	—	300 г

13. Кекс

Кекстерді дайындау үшін алдымен жұмыртқаны қантпен қатты көбікке дейін шайқаңыз және бұл қоспаны пісіруге арналған қалыпқа қосыңыз. Содан кейін қалған өнімдерді қалыпқа салыңыз.

Шоколад кексі		
Уақыт	1:50	
Жұмыртқа	2 дана	120 г
Қант	½ ст.	100 г
Тұз	1 шай қасық	5 г
Еритін какао	½ ст.	100 г
Сары май	3 ас қасық	40 г
Сүт	⅓ ст.	70 г
Бидай ұны	2 ст.	290 г
Қопсытқыш	1 шай қасық	3 г
Ванилин	½ шай қасық	2 г
Лимон қышқылы	½ шай қасық	2 г

Лимон кексі		
Уақыт	1:50	
Жұмыртқа	3 дана	150 г
Қант	1 ст.	190 г
Жұмсартылған сары май	5 ас қасық	70 г
Бидай ұны	2 + ⅓ ст.	320 г
Қопсытқыш	2 + ½ шай қасық	8 г
Лимон (шырын және қабығы)	1 дана	—

14. Пісіру

Пісіру уақыты әдепкі бойынша 30 минут, ал температура 115 °C. Ақшыл қыртысты таңдағанда пісіру температурасы 105 °C, қаралау қыртысты таңдағанда — 125 °C болады. Бұл бағдарламада сіз пісіру уақытын 5 минуттық қадаммен 10 минуттан 1 сағат 30 минутқа дейін реттей аласыз.

Бисквит мысалы	Ингредиенттерді миксермен жақсылап шайқаңыз	
Уақыт (өздігінен қою)	0:30	
Жұмыртқа	3 дана	150 г
Қант	½ ст.	75 г
Бидай ұны	½ ст.	80 г
Қорытылған сары май (соңында қосыңыз)	¾ ас қасық	10 г

15. Өз теңшелімдері

Бұл бағдарламада сіз рецепттеріңіз бойынша тәжірибе жасап, нан жасай аласыз. Толығырақ «15 бағдарламасында пісіру параметрлері» тарауын қараңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Нан пешін әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Нан пешін тазалау және оған қызмет көрсету алдында оны желіден ажыратып, суытыңыз. Пісіруге арналған қалыпты және араластырғыш қалақшаны ыдыс жуғыш затты пайдаланып ыстық сумен жуыңыз. Егер қалақша шешілмесе, қалақша салынған қалыпты 1 сағатқа сумен толтырыңыз. Қалып пен қалақшаның күйікке қарсы жабыны бар, сондықтан тазалау үшін өткір металл заттарды және агрессивті немесе абразивті жуғыш заттар мен жөкелерді пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай бүлінеді.

Камераның корпусын, қақпағын және ішкі бетін жылы суға және ыдыс жууға арналған құралға малынған губкамен сүртіңіз. Содан кейін жуғыш құралдың қалдықтарын алып тастап, беттерін құрғатып сүртіңіз.

Нан пешін суға батырмаңыз немесе оны су ағыншасының астында жумаңыз.

Аспапты, сондай-ақ оның кез келген бөліктерін ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Күтім және сақтау

Сақтау үшін жинамас бұрын, нан пешін тазалап, құрғатыңыз. Барлық бөліктердің құрғақ екеніне және қақпақтың жабылғанына көз жеткізіңіз.

Нан пешін балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды жою

Нан пеші жұмыс істемейді

Мүмкін себеп	Шешім
Розетка ақаулы	Құрылғыны жұмыс істейтін розеткаға қосыңыз
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеудің бар-жоғын тексеріңіз

Дисплейдегі ескертулер

Мүмкін себеп	Шешім
H:HH Пісіру қалыбының ішіндегі температура тым жоғары	«Старт/Стоп» түймесін басыңыз, қуат кабелін ажыратыңыз, жоғарғы қақпақты ашыңыз және нан пешін қайта іске қоспас бұрын 10–20 минут суытыңыз
E:ED Температура датчигі дұрыс жұмыс істемей тұр	Датчикті тексеру, жөндеу немесе реттеу үшін авторландырылған сервиске хабарласыңыз

Ыс иісі

Мүмкін себеп	Шешім
Ингредиенттер қыздыру камерасына түсті	Бағдарламаны тоқтату және құрылғыны қуат көзінен ажырату үшін «Старт/Стоп» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Нан пешін толығымен суытыңыз. Қыздыру камерасының қабырғаларын қағаз сүлгімен сүртіңіз

Араластырғыш қалақша жұмыс істемейді

Мүмкін себеп	Шешім
Араластырғыш қалақша дұрыс орнатылмаған	Нан пешінен пісіру қалыбын алыңыз да, қалақшаның дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз
Тым көп ингредиенттер	Ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз

Араластырғыш қалақша нанда қалды

Мүмкін себеп	Шешім
Қалақша нанда қалуы мүмкін. Бұл қамырдың консистенциясына байланысты	Қалақшаны арнайы ілмекпен алыңыз
Тым көп ингредиенттер	Ингредиенттер мөлшерін азайтыңыз

Нан жоғары көтеріліп, қақпаққа тірелді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп ашытқы қостыңыз	Ашытқы мөлшерін ¼ шай қасыққа азайтыңыз

Бақылау терезесінің ішкі жағында конденсат пайда болды

Мүмкін себеп	Шешім
Конденсат қамырды араластыру немесе көтерілуі кезінде пайда болуы мүмкін	Конденсат әдетте пісіру кезінде жоғалады. Пайдалану арасындағы үзілістер кезінде терезені тазалаңыз

Нан көтерілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Қант пен жұмыртқа жеткілікті шайқалмаған	Тексерілген рецептке жүгініңіз. Дайын қамырды қолданыңыз. Нанды дайындау бойынша ұсыныстарды орындаңыз
Қамыр қопсытқышпен бірге ұзақ уақыт тұрды	
Ингредиенттер салу кезінде қателіктер жіберілді	

Араластырғыш қалақша қалыптан шығарылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Нан пісірер алдында қалақша мен өзектің тазалығын тексермедіңіз	Қалыпты жарты сағатқа сумен толтырыңыз. Содан кейін қалақшаны абайлап алыңыз, бұл ретте оны жан-жаққа шайқамаңыз, әйтпесе сіз қалыптың осіндегі тығыздаманы бұзасыз, жоғары қарай тартыңыз Пісіргеннен кейін әрқашан өзек пен қалақшаны жақсылап тазалаңыз

Қалақша қамырды араластырмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Қамыр тым қатты	Қамырға сұйықтық қосыңыз
Қалақшаның дұрыс алынбауына байланысты қалып осіндегі тығыздама созылып кетті («Араластырғыш қалақша қалыптан шығарылмайды» ақаулығын қараңыз)	Бұл торап жиналмалы болмағандықтан, қалыпты жаңасына ауыстыру қажет

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге info@kitfort.ru мекенжайға жазыңыз, мәселені тіркейтін фотосуреттер немесе видеофайлдар арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Шығын материалдарын немесе керек-жарақтарды сатып алу мәселелері бойынша бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 565 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіруге арналған ыдыстың сыйымдылығы: 2,9 л
5. Бағдарламалар саны: 15
6. Пісіру табағын жабу: жабыспайтын
7. Пісіру салмағы: 500/750/1000 г
8. Кешіктірілген бастау: 14 сағатқа дейін
9. Қуаттан тәуелсіз жад: 10 минут
10. Сымның ұзындығы: 1 м
11. Құрылғының өлшемі: 350 × 247 × 300 мм
12. Қаптама өлшемі: 390 × 305 × 350 мм
13. Таза салмағы: 5,3 кг
14. Жалпы салмағы: 6,1 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл
Кепілдік мерзімі: 1 жыл
Өнім сертификатталған: EAC

Өндіруші: Цзянмэнь Миелюкс Интелиджэнт энд Текнолэджи Ко., Лтд. Тунлэ Роуд #13, Танся Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь, Гуандун, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Шығарылған елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында талаптарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, литер П, үй-жай. 3-Н.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30–ға дейін), info@kitfort.ru

Қызмет көрсету орталықтарының мекенжайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

Кепілдік шарттары

Корпустың, аксессуарлардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық бүлінуі кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғы корпусының және пісіруге арналған қалыптың күйікке қарсы жабынының зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды. Температураның күрт ауытқуы күйікке қарсы жабынның ажырауына әкелуі мүмкін.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Нан пеші тұрмыстық жағдайларда пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалануға арналған басқа да ұқсас жерлерде пайдалануға болады.
2. Нан пешін тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген электр қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Нан пешін су ағынының астында жууға болмайды.
5. Желілік сымнан ұстап, құрылғыны тасымаңыз. Ашаны розеткадан ажыратқан кезде желілік сымын тартпаңыз.
6. Желілік сымның ыстық беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
7. Желілік сым, аша немесе аспаптың басқа бөлшектері бүлінген болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау пайдалану кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
8. Балаларға, физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға нан пешін олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға нан пешімен ойнауға рұқсат бермеңіз.
9. Жақын жерде балалар және үй жануарлары болған кезде аспаптың жұмысын бақылаңыз.

10. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны пайдаланғаннан кейін, сондай-ақ оны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе қызмет көрсетуді жүргізбес бұрын оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
11. Нан пешін орнатылған пісіру қалыбынсыз қоспаңыз.
12. Пісіру кезінде нан пешінің ыстық беттерін ұстамаңыз. Нанды алғаннан кейін қолыңызды қыздыру камерасының ішіне салмаңыз.
13. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қызып кетуі мүмкін.
14. Пісіру қалыбы мен араластырғыш модуль пісіру кезінде қатты қызады. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар. Қол ұстағыштарын қолданыңыз.
15. Нан пешін тек тұрақты көлденең бетке, қабырғадан және үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта және тез тұтанатын заттардан алыс жерде орнатыңыз.
16. Нан пеші жұмыс істеп тұрған кезде желдеткіш саңылауларды жаппаңыз.
17. Егер нан пешінен қара түтін шықса — құрылғыны дереу өшіріңіз.
18. Нан пешінің құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыға ұшыратпаңыз.
19. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
20. Өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақаттарға әкелуі мүмкін.
21. Сұйықтықтардың, ұнтақтардың және бөгде заттардың құрылғының корпусы ішіне, сым ағытпасының аймағына және басқару органдарына түсуіне жол бермеңіз.
22. Қуат сымы зақымдалған жағдайда қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, сервистік қызмет немесе ұқсас білікті персонал ауыстыруға тиіс.

IM-6

Kitfort

Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы подобрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.

Танысқаныма қуаныштымын, Kitfort!

Kitfort — үй, ас үй, сұлулық және денсаулыққа арналған тұрмыстық техниканы өндіруші компания.

Біздің басты ұранымыз «Әрқашан жаңа нәрсе!»
Бренд каталогында сіз жайлы өмір сүру үшін қажет нәрсенің бәрін таба аласыз: кофеқайнатқыштан бастап терезе жууға арналған роботқа дейін. Біз сіз үшін тамаша опцияны табу үшін ассортиментті үнемі жаңартып, кеңейтіп отырамыз!

Kitfort сапалы тауарларды ең жақсы бағамен ұсынып қана қоймайды, сонымен қатар сыйлықтармен, байқаулармен және әлеуметтік желілердегі қызықты мазмұнмен қуантады.

Подписывайтесь на наши соцсети и становитесь частью вселенной Kitfort

Біздің әлеуметтік желілерге жазылыңыз және Kitfort әлемінің бір бөлігі болыңыз

8 (800) 775–56–87
info@kitfort.ru