С теплом в каждый дом!

Kitfort



Хлебопечь КТ-314

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 9
Рецепты 16
Чистка и обслуживание 20
Уход и хранение 20
Устранение неполадок 21
Технические характеристики 24
Меры предосторожности 25

Мазмұны / қазақ тіліндегі нұсқасы KZ

Жалпы мәліметтер 28
Жинақтау 28
Нан пештің құрылғысы 29
Жұмысқа дайындық және пайдалану 33
Рецепттер 40
Тазалау және техникалық қызмет көрсету 44
Күтім және сақтау 44
Ақаулықтарды жою 45
Техникалық сипаттамалары 48
Сақтық шаралары 49

Общие сведения

Хлебопечь КТ-314 позволяет готовить различные виды хлеба, джем, йогурт и кексы, а также замешивать тесто. Корпус прибора сделан из пластика. В крышке есть прозрачное окно, через которое можно наблюдать за процессом приготовления.

С помощью 14 программ вы легко приготовите вкусную домашнюю выпечку, ржаной хлеб, сдобу, джем или десерты, замесите тесто для пирогов и пиццы. Вы можете начать приготовление в более позднее время, используя функцию отложенного старта, или, наоборот, воспользоваться программой ускоренной выпечки. У прибора есть функция 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 настройки приготовления сохраняются в памяти прибора на 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 тепла готовых блюд сохраняет выпечку свежей и горячей в течение одного часа после завершения работы любой программы.

Комплектация

1. Хлебопечь с формой для выпечки — 1 шт.
2. Лопатка — 2 шт.
3. Мерная ложка — 1 шт.
4. Мерный стакан — 1 шт.
5. Крюк для извлечения лопатки — 1 шт.
6. Дозатор — 1 шт.
7. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
8. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

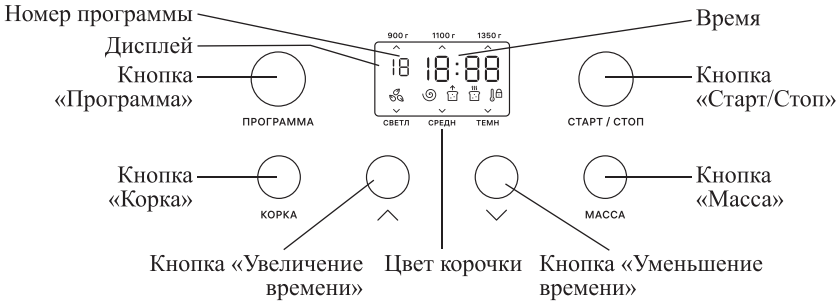
Устройство хлебопечи



Панель управления

1 КЛАССИЧЕСКИЙ	4 ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ	7 ТЕСТО	10 ДЖЕМ	13 ЙОГУРТ
2 БЫСТРЫЙ РЕЖИМ	5 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	8 ЗАПЕЧЬ	11 ЗАМЕСИТЬ	14 РУЧНОЙ РЕЖИМ
3 ФРАНЦУЗСКИЙ	6 КЕКС	9 СДОБНЫЙ	12 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ	

Названия программ



Кнопка «Программа» позволяет выбрать одну из программ приготовления:

1. Классический
2. Быстрый режим
3. Французский
4. Экспресс-режим
5. Цельнозерновой
6. Кекс
7. Тесто
8. Запечь
9. Сдобный
10. Джем
11. Замесить
12. Безглютеновый
13. Йогурт
14. Ручной режим

Номер программы отображается слева на ***дисплее***.

Кнопка «Корка» позволяет выбрать светлый, средний или темный цвет корочки. По умолчанию установлен цвет корочки «Средний». Стрелка на дисплее указывает на выбранный цвет корочки. Изменение цвета корочки влияет на время приготовления (чем дольше длится выпекание, тем темнее корочка).

Кнопка «Старт/Стоп» используется для запуска, приостановки или отмены программы. Для запуска или приостановки приготовления нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Для отмены выполнения программы зажмите кнопку на 2 секунды — устройство остановит работу.

Кнопка «Масса» позволяет установить вес выпечки во всех программах, кроме программ «Быстрый режим», «Замесить», «Экспресс-режим», «Кекс» и «Запечь». В программах «Тесто»,«Джем» и «Йогурт» выбор массы также не предусмотрен. При выборе веса на дисплее появится стрелка, указывающая на вес. При изменении веса выпечки изменяется время замеса, т.к. чем больше вес готового хлеба, тем больше ингредиентов требуется замесить.

Вес выпечки и цвет корочки можно устанавливать только перед началом приготовления.

Кнопками «Увеличение времени» и ***«Уменьшение времени»*** можно установить отсрочку старта. Максимальное время при выставлении отсрочки старта — 13 часов. Удерживая эти кнопки, можно быстро менять время. Шаг установки — 10 минут. Оставшееся время до завершения программы отображается на дисплее.

Звуковой сигнал

Хлебопечь издает звуковые сигналы в следующих ситуациях:

- при подключении устройства к сети электропитания;
- при нажатии любой из кнопок панели управления;
- когда будет необходимо добавить добавки в выпечку;
- при завершении приготовления.

Автоматические программы

1. ***Классический.*** Используется для выпекания обычного белого хлеба или ржаного хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки.
2. ***Быстрый режим.*** Используется для выпекания обычного белого хлеба, но быстрее. Разница во времени достигается сокращенным временем каждого этапа замеса и расстойки. Структура хлеба будет более плотная, чем у классического хлеба.
3. ***Французский.*** Используется для выпекания хлеба по-французски, который обладает воздушной структурой мякиша и хрустящей корочкой.
4. ***Экспресс-режим.*** Используется для выпекания обычного белого хлеба, но быстрее на 50 минут. Разница во времени достигается сокращенным временем каждого этапа замеса и расстойки и бóльшим количеством дрожжей. Структура хлеба будет более плотная, чем у классического хлеба, но более пышная, чем в быстром режиме.
5. ***Цельнозерновой.*** Используется для приготовления хлеба из муки на основе цельного зерна. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта, т.к. в теплой влажной среде зерна могут начать прорастать. Буханки из зерновой муки обычно меньшего размера и имеют более плотную структуру.
6. ***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, а также использовать разрыхлитель.
7. ***Тесто.*** Используется для приготовления дрожжевого теста из пшеничной муки для различных хлебобулочных изделий, например, булочек или пиццы. В этой программе тесто только замешивается и расстаивается, но не запекается.
8. ***Запечь.*** Программа рекомендуется для приготовления хлеба и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности непропеченного хлеба. В данной программе вы можете установить время до 60 минут (с шагом 1 минута).
9. ***Сдобный.*** Рекомендуется для выпекания сладкого хлеба с различными добавками, такими как орехи, изюм, сухофрукты, шоколад, кокосовая стружка.
10. ***Джем.*** Программа для приготовления варенья, джемов из свежих фруктов и мармелада. Если вы часто готовите варенье, мы рекомендуем вам приобрести другую форму для выпечки, которая будет использоваться исключительно для этой цели. Кислота, которая выделяется при варке фруктов, может со временем впитаться в форму для выпечки, а это, в свою очередь, может препятствовать извлечению хлеба из формы.
11. ***Замесить.*** Используется для смешивания ингредиентов.
12. ***Безглютеновый (ржаной).*** Программа позволяет выпекать хлеб из муки, которая не содержит глютен, например черный хлеб из ржаной муки. Буханки черного хлеба будут меньшего размера и более плотные.
13. ***Йогурт.*** Используется для нагрева молока с закваской и приготовления натурального йогурта при температуре около 38 °C. В данной программе вы можете установить время от 8 до 12 часов (с шагом 30 минут).
14. ***Ручной режим.*** В этой программе вы можете настроить время в каждой фазе приготовления — замешивании, подъеме, выпечке и поддержании тепла.

Таблица времени приготовления на каждой программе

Программа	1. Классический			2. Быстрый режим	3. Французский			4. Экспресс-режим	5. Цельнозерновой			6. Кекс
Цвет корочки	Светлая/Средняя/Темная			—	Светлая/Средняя/Темная			—	Светлая/Средняя/Темная			—
Вес выпечки	1350	1100	900	—	1350	1100	900	—	1350	1100	900	—
Общее время	3:06	3:00	2:53	2:40	3:58	3:49	3:40	2:10	3:51	3:45	3:38	1:50
Замес 1	11	11	10	11	19	18	17	11	11	11	10	6
Расстойка 1	11	11	11	11	36	36	36	11	21	21	21	5
Замес 2	14	13	12	13	18	15	12	8	18	18	16	10
Расстойка 2	23	23	23	10	30	30	30	—	36	36	36	9
Расстойка 3	32	32	32	35	40	40	40	20	50	50	50	—
Выпечка	95	90	85	80	95	90	85	80	95	90	85	80
Подогрев	60	60	60	60	60	60	60	—	60	60	60	60
Отложенный старт	13 часов			13 часов	13 часов			—	13 часов			13 часов

Программа	7. Тесто	8. Запечь	9. Сдобный			10. Джем	11. Замесить	5. Безглютеновый		
Цвет корочки	—	—	Светлая/Средняя/Темная			—	—	Светлая/Средняя/Темная		
Вес выпечки	—	—	1350	1100	900	—	—	1350	1100	900
Общее время	1:30	1:00	3:10	3:05	3:00	1:20	0:20	3:06	3:00	2:55
Замес-1	19	—	16	16	16		—	11	11	11
Расстойка-1	—	—	26	26	26	15	—	11	11	11
Замес-2	—	—	8	8	8	—	—	14	11	8
Расстойка-2	36	—	25	25	25		—	30	30	30
Расстойка-3	35	—	30	30	30	45	—	35	35	35
Выпечка	—	10–60	85	80	75	20	—	85	82	80
Отложенный старт	13 часов	13 часов	13 часов			—	—	13 часов		

Программа	13. Йогурт	14. Ручной режим
Цвет корочки	—	—
Вес выпечки	—	—
Общее время	8:00–12:00	2:50
Замес-1	—	0–8
Расстойка-1	—	25–60
Замес-2	—	5
Расстойка-2	—	5
Расстойка-3	—	0–60
Выпечка	—	0–80
Отложенный старт	—	13 часов

Использование программы 14 «Ручной режим»

В программе «Ручной режим» вы можете задать время каждого цикла.

1. Выберите программу 14 «Ручной режим».
2. Нажмите на кнопку «Корка». На дисплее отобразится название этапа (всего их 7) и время по умолчанию для каждого этапа. Нажмите кнопку «Вес», появится стрелка, указывающая на иконку цикла выбранного этапа и настройки по умолчанию для этого цикла.
3. Чтобы изменить время цикла, нажмите на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени».
4. Повторите шаги 2–3 для остальных циклов.
5. После того как время на всех циклах установлено, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
6. Таким образом можно настроить время циклов на 7 этапах.

Этот режим подходит для тех пользователей, которые знакомы с процессом выпечки хлеба и не боятся экспериментов.

Таблица настроек, доступных для изменения в ручном режиме

Цикл	Цикл (рус.)	Диапазон настройки
KNEAD1	Замес 1	0:00–0:08
RISE1	Расстойка 1	0:25–1:00
KNEAD2	Замес 2	0:00–0:05
RISE2	Расстойка 2	0:00–0:05
RISE3	Расстойка 3	0:00–1:00
BAKE	Выпекание	0:00–1:20
KEEP WARM	Подогрев	0:00–1:00

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием

Распакуйте хлебопечь и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус устройства мягкой сухой тканью. Промойте форму для выпечки, лопатку, крюк для извлечения лопатки, мерный стакан и ложку теплой водой со средством для мытья посуды, вытрите их 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.

Подключите хлебопечь к сети электропитания. Прозвучит звуковой сигнал, и хлебопечь перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся настройки приготовления по умолчанию: программа 1, время 3:06, вес 1100 грамм, средняя корочка.

Возьмите форму за ручку и установите в хлебопечь, поворачивая форму по часовой стрелке до фиксации.

Закройте крышку хлебопечи. Кнопкой «Программа» выберите программу 8 и запустите, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Прогрейте хлебопечь в течение примерно 10 минут. Выключите устройство, зажав кнопку «Старт/Стоп» на 2 секунды. Затем дайте устройству остыть и снова очистите форму для выпечки. Во время первого включения возможно появление характерного запаха или легкого дыма от сгорания технических смазок. Это не является дефектом.

Использование дозатора

1. Дозатор установлен с внешней стороны крышки. Снимите дозатор, нажав на кнопку снятия дозатора.
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.

Использование

1. Смажьте форму для выпечки маслом.
2. Установите лопатку на стержень в форме для выпечки.
3. Отмерьте ингредиенты согласно рецепту и загрузите их в форму для выпечки. Сначала добавьте жидкости, затем 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.
4. Возьмите форму с ингредиентами за ручку и установите ее в нагревательную камеру, поворачивая по часовой стрелке до фиксации.
5. Закройте крышку хлебопечи.
6. Выберите нужную программу с помощью кнопки «Программа», установите вес и цвет корочки с помощью кнопок «Масса» и «Корка». Вы можете отложить старт начала приготовления, как описано в разделе «Отложенный старт».
7. Для запуска программы нажмите на кнопку «Старт/Стоп» — прозвучит звуковой сигнал, и устройство начнет работу. На дисплее будет показан обратный отсчет времени приготовления.
8. Чтобы прервать на время выполнение программы (поставить на паузу), нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку «Старт/Стоп». Значение времени на дисплее начнет мигать. Повторное нажатие возобновит работу. Если в течение 10 минут после нажатия кнопки не будет выполнено никаких действий, приготовление продолжится.
9. Во время приготовления вы можете добавить в тесто дополнительные ингредиенты, например, цукаты или орехи. О том, что ингредиенты можно добавить, сообщит звуковой сигнал.
10. После завершения выпечки хлебопечь подаст звуковой сигнал, а затем включит режим поддержания тепла на 1 час. В режиме поддержания тепла на дисплее

будет отображаться время 0:00. Для отмены функции поддержания тепла держите нажатой кнопку «Старт/Стоп» 2 секунды до того момента, пока не прозвучат 2 звуковых сигнала.

11. Отключите хлебопечь от сети.
12. Откройте крышку хлебопечи. Используя кухонные рукавицы, возьмите форму с хлебом за ручку, поверните против часовой стрелки и вытащите форму из нагревательной камеры хлебопечи.
13. Переверните форму вверх дном и аккуратно потрясите над деревянной доской или блюдом для извлечения буханки.
14. Оставьте хлеб на 20 минут, чтобы он остыл перед нарезкой.

После извлечения хлеба из формы, лопатка может остаться на стержне в форме или в буханке. Чтобы вынуть лопатку из хлеба, используйте специальный крюк. Вставьте его в отверстие лопатки, чтобы крюк зацепился за край, и вытяните ее.



Если лопатка осталась на стержне в форме и не снимается, не шатайте перемешивающую лопатку из стороны в сторону, когда вынимаете ее из формы. Если лопатка не вынимается, залейте в форму теплую воду на полчаса, а затем аккуратно снимите лопатку со стержня.

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

Рекомендуется после выпекания хлеба дать остыть хлебопечке при комнатной температуре в течение 30 минут.

Отложенный старт

Вы можете отложить запуск работы хлебопечи на некоторое время.

1. Выберите программу, цвет корочки и вес продукта, как это описано в пункте 6 раздела «Использование».
2. Нажимайте на кнопки «Увеличение времени» и «Уменьшение времени» и установите время. Максимальная отсрочка старта — 13 часов.
3. Для подтверждения времени отложенного старта и запуска нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
4. Начнется отсчет времени. Когда время на таймере подойдет к 00:00, приготовление будет завершено, и начнется подогрев.

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 на 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы продолжится автоматически. Если электропитание отсутствует более 10 минут — настройки сбрасываются, и вам необходимо будет запустить программу заново.

Описание ингредиентов

Вода и другие жидкости (всегда добавляйте в первую очередь)

Вода является важным ингредиентом для приготовления хлеба. Используйте воду комнатной температуры (20–25 °С). Для некоторых рецептов может потребоваться молоко или другие жидкости с целью усиления вкуса хлеба. Никогда не используйте молочные продукты и «Отложенный старт», т.к. молочные продукты могут прокиснуть. Не используйте воду температурой выше 40 °С, т.к. температура 40 °С или выше убивает дрожжи.

Яйцо

Яйца улучшают текстуру хлеба, делают 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. Если хлеб плохо поднимается, уменьшите количество соли.

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.

Пшеничная мука делится на сорта:

- высший сорт — чистая и белая мягкая мука. Практически не содержит клетчатку, жиры, витамины, минералы. Получается из эндосперма зерна;
- первый сорт — отличается от муки высшего сорта наличием небольших вкраплений зерновых оболочек;
- второй сорт — идентична муке первого сорта, отличается наличием чуть большего количества вкраплений зерновых оболочек;
- обойная (она же цельнозерновая) — является самой полезной мукой. Богата минеральными веществами и витаминами. Рекомендуется для поддержания фигуры и положительно влияет на здоровье в целом.

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

Цельнозерновая мука

Цельнозерновая мука измельчается из всего пшеничного зерна и состоит из крупных частиц, в ее составе отруби, оболочки зерна и само зерно (все зерно перемалывается целиком, без разделения). Хлеб, приготовленный из такой муки, содержит больше клетчатки и питательных веществ. Цельнозерновая мука тяжелее, имеет крупный помол. Готовый хлеб из цельнозерновой муки 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.

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.

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 производят углекислый газ. Углекислый газ расширяет хлеб и делает 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 (примерно 250 мл) теплой воды (не выше 38 °C) в емкость;
- добавьте 1 чайную ложку (5 г) белого сахара в чашку и перемешайте, затем добавьте 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.

При использовании отсрочки старта дрожжи не следует смешивать с водой. Ни сухие, ни обычные. Дрожжи насыпайте в ямку в муке.

На подъем теста влияет активность дрожжей. На активность дрожжей влияет температура. Температура определяется окружающей средой и температурой жидкости в тесте. При смене сезона, например при включении и отключении отопления, температура в помещении может значительно измениться, это может сильно повлиять на скорость подъема теста. К примеру, тесто всегда выпекалось нормально, включили отопление, и тесто стало подниматься слишком сильно, в результате при выпечке оно оседает. В противоположном случае при отключении отопления температура в комнате упала на 5–8 градусов, теперь тесто не успевает подойти, и на автоматической программе выпекается неподнявшийся хлеб («подошва»).

На активность дрожжей также влияет их количество, качество и свежесть, условия хранения, мука, количество сахара, другие параметры. Поэтому при смене сезонов, при смене ингредиентов (другая мука, другие дрожжи) потребуется произвести небольшую подстройку рецепта. Подъем теста удобнее всего подстраивать именно количеством дрожжей.

Если хлеб получился чересчур плотным («подошва»), то это может говорить о том, что дрожжи испорчены. Проверьте, свежи и активны ли дрожжи.

При прочих равных, если тесто плохо поднимается: увеличьте количество дрожжей, увеличьте количество сахара, уменьшите количество соли. Увеличивать количество дрожжей или сахара можно прямо во время выполнения программы перед вторым замесом.

Чтобы хлеб дольше хранился и был более вкусным, применяйте опарный способ, делайте долгую расстойку, используйте закваски.

Советы

При замесе теста сахар не должен попадать на дно формы, т.к. он попадет под лопатку, и лопатка может поцарапать песчинками сахара антипригарное покрытие. Размешайте сахар в теплой воде и добавьте в воду полученный сироп. Для соли — идентично.

Для того чтобы избежать повреждения и отслоения антипригарного покрытия от формы и лопатки, нужно вовремя извлекать хлеб, не допускать выпадения конденсата на форме, не держать в форме жидкости длительное время, не варить варенье и не замачивать форму при мытье.

Если ингредиенты уложены неправильно (мука внизу, вода сверху), то при замесе на форме может остаться ободок из незамешанной муки или теста. Также в углу формы может остаться незамешанная мука. Чтобы этого избежать, рекомендуется лить сначала жидкость, затем насыпать муку.

Если на стенках формы не замешивается мука или кусочки теста, откройте крышку и пластиковой или деревянной лопаткой снимите эти кусочки и добавьте их в основной объем теста.

В рецепте необходимо учитывать полное количество жидкости. Если вы не хотите добавлять в тесто подсолнечное масло, его следует заменить равным количеством воды. Если, наоборот, вы хотите добавить в тесто больше масла, нужно настолько же уменьшить количество воды.

Если хлеб провалился, то требуется повторить расстойку. Избегайте сильных воздействий на хлебопечку. Не следует ее трясти, стучать по ней. Закрывайте крышку аккуратно. Любое механическое воздействие приведет к тому, что хлеб опустится.

После выпечки в горячем хлебе продолжают идти химические процессы, поэтому рекомендуется его вынимать из формы не сразу, а через полчаса. Нарезать и есть — тоже не сразу, а подождать. Если поторопиться, то при нарезке мякиш будет сминаться и прилипать к ножу, а хлеб будет выглядеть непропеченным.

Если тесто слишком высоко поднимается (выше границы формы), то верхушка может не пропечься, т.к. крышка имеет низкую температуру. В таком случае слегка стукните по тесту, оно опустится.

Если мука выплеснулась из формы, то поставьте приготовление на паузу, извлеките форму и удалите муку с нагревателя. Иначе мука будет подгорать во время нагрева и появится запах горелого.

Если хлеб не получился, не выбрасывайте его сразу. После приготовления хлеба не забудьте извлечь из него лопатку.

Если при замесе или расстойке теста вы видите, что оно плохо поднялось или плохо замешалось, то вы можете добавить недостающие ингредиенты и запустить программу заново, это абсолютно нормально. Длительное замешивание и расстойка сделают хлеб только вкуснее.

Рецепты

В рецептах используются следующие меры:
- 1 стакан = 250 мл;
- 1 столовая ложка (ст. л.) = 15 мл = 3 чайные ложки (ч. л.);
- 1 чайная ложка (ч. л.) = 5 мл.

В комплекте идет мерная ложка и мерный стакан. Все меры в рецептах описаны исходя из их емкости.

Для удобства измерения ингредиентов с помощью кухонных весов воду, масло, молоко и другие жидкости можно считать: 1 мл = 1 г.

Муку рекомендуется насыпать не по весу, а по объему (в стаканах), т.к. 1 мл муки примерно равен 0,6 г, что затрудняет преобразование стаканов или миллилитров муки в граммы. То же самое справедливо и для остальных сыпучих ингредиентов: соли, сахара, дрожжей, сухого молока и т.д.

Ингредиенты, отмеченные * — опциональные ингредиенты.

1. Классический

Ингредиенты/количество	**900 г**		**1100 г**		**1350 г**	
Вода	340 мл		430 мл		470 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г	5 ст. л.	60 г
Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Пшеничная мука	4 стакана	600 г	5 и ⅓ стакана	745 г	6,5 стакана	900 г
Дрожжи	1 ч. л.	4 г	1 ч. л.	4 г	1 ч. л.	4 г

2. Быстрый режим

Ингредиенты/количество	**900 г**	
Вода (40–50 °C)	340 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г
Соль	1,5 ч. л.	10 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Пшеничная мука	3,5 стакана	520 г
Дрожжи	2 ч. л.	6 г

3. Французский

Ингредиенты/количество	**900 г**		**1100 г**		**1350 г**	
Вода	330 мл		430 мл		470 мл	
Масло	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г	4 ст. л.	60 г
Соль	1 ч. л.	7 г	2 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Сахар	1,5 ст. л.	18 г	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г

Ингредиенты/количество	900 г		1100 г		1350 г	
Пшеничная мука	4 стакана	600 г	4 ⅗ стакана	745 г	5 ⅕ стакана	900 г
Дрожжи	1 ч. л.	5 г	1 ч. л.	5 г	1 ч. л.	5 г

4. Экспресс-режим

Ингредиенты/количество	900 г	
Вода (40–50 °C)	360 мл	
Масло	3 ст. л.	36 г
Соль	1 ч. л.	7 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Пшеничная мука	3,5 стакана	520 г
Дрожжи	2 ч. л.	6 г

5. Цельнозерновой

Ингредиенты/количество	900 г		1100 г		1350 г	
Вода	370 мл		440 мл		520 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	4 ст. л.	48 г	5 ст. л.	60 г
Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Цельнозерновая мука	2 стакана	300 г	2 ⅓ стакана	350 г	2 ⅔ стакана	420 г
Пшеничная мука	2 стакана	300 г	2 ⅓ стакана	350 г	2 ⅔ стакана	420 г
Сахар	1,5 ст. л.	18 г	4 ст. л.	48 г	4 ст. л.	48 г
Дрожжи	1 ч. л.	5 г	1 ч. л.	5 г	1 ч. л.	5 г

Примечание. При замесе теста только из ржаной муки «колобок» не образуется. Готовый ржаной хлеб выложите в полотенце и оставьте на 2 часа.

6. 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.

Ниже приведен рецепт шоколадного кекса.

Ингредиенты	Количество	
Яйца	2 шт.	120 г
Сахар	½ стакана	100 г
Соль	1 ч. л.	5 г
Растворимое какао	½ стакана	100 г

Ингредиенты	Количество	
Масло сливочное	3 ст. л.	40 г
Молоко	1/3 ст.	70 г
Пшеничная мука	2 стакана	290 г
Разрыхлитель	1 ч. л.	3 г
Ванилин	1/2 ч. л.	2 г
Лимонная кислота	1/2 ч. л.	2 г

Ниже приведен рецепт лимонного кекса.

Ингредиенты	Количество	
Яйца	6 шт.	270 г
Сахар	8 ст. л.	96 г
Размягченное сливочное масло	2 ст. л.	24 г
Пшеничная мука	1 стакан	250 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г
Лимон (сок и цедра)	1,5 ст. л.	10 г

7. Тесто

Ингредиенты	Количество	
Вода	270 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г
Соль	1 ч. л.	7 г
Мука	3 стакана	450 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г

8. Запечь

На этой программе вы можете регулировать время выпекания до 1 часа с шагом 1 минута. На этой программе нет замеса и расстойки теста.

9. Сдобный

Ниже приведен рецепт дрожжевого теста.

Ингредиенты/количество	900 г		1100 г	
Вода	360 мл		460 мл	
Масло сливочное или маргарин	2 ст. л.		3 ст. л.	
Соль	2 ч. л.	14 г	2,5 ч. л.	18 г
Пшеничная мука	3 ¾ стакана	520 г	5 стаканов	700 г

Ингредиенты/количество	900 г		1100 г	
Сахар	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г	1 ч. л.	3 г

10. Джем

При добавлении сахара заранее растворите его в теплой воде и только потом добавляйте в форму, иначе сахар может повредить антипригарное покрытие формы и лопатки.

Крахмал разведите в воде (взболтайте) и тонкой струйкой добавляйте в разогретый джем, иначе крахмал будет в комках и хлебопечь не сможет его размешать.

Ингредиенты	Количество	
Измельченные фрукты или ягоды	4 стакана	
Сахар	1 стакан	500 г
Лимонный сок	40 г	

11. Замесить

Ниже приведен рецепт дрожжевого теста.

Ингредиенты	Количество	
Вода	360 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г
Соль	1,5 ч. л.	10 г
Пшеничная мука	4 стакана	560 г
Сахар	2 ст. л.	24 г
Дрожжи	1 ч. л.	3 г

12. Безглютеновый хлеб

Ингредиенты/количество	900 г		1100 г		1350 г	
Вода	340 мл		380 мл		420 мл	
Масло	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г	4 ст. л.	48 г
Соль	1 ч. л.	7 г	1,5 ч. л.	10 г	2 ч. л.	14 г
Мука (ржаная)	4 стакана	600 г	4 ½ стакана	675 г	5 стаканов	750 г
Сахар	1,5 ст. л.	18 г	2 ст. л.	24 г	3 ст. л.	36 г
Дрожжи	1 ⅔ ч. л.	5 г	1 ⅔ ч. л.	5 г	1 ⅔ ч. л.	5 г

Примечание. При замесе теста только из ржаной муки «колобок» не образуется. Готовый ржаной хлеб выложите в полотенце и оставьте дозревать 2 часа.

13. Йогурт

Ингредиенты	Количество
Молоко	1000 мл
Натуральный йогурт	100 мл (или 1 пакетик закваски)

14. Ручной режим

В этом режиме вы можете экспериментировать и создавать хлеб по своим рецептам. Подробнее см. раздел «Использование программы 14 «Ручной режим».

Чистка и обслуживание

Очищайте хлебопечь после каждого использования.

Перед чисткой и обслуживанием хлебопечи отключите ее от сети и дайте остыть. Перед мытьем форму для выпечки и лопатку нужно извлечь из хлебопечи.

Форму для выпечки, мерную ложку, мерный стакан, крюк и лопатку мойте горячей водой с использованием неабразивной губки и мягкого средства для мытья посуды. Если лопатка не снимается, залейте форму теплой водой на 15 минут. Форма и лопатка имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить. Затем удалите остатки моющего средства с формы для выпечки и протрите форму и лопатку насухо.

Корпус, крышку и внутреннюю поверхность камеры протирайте влажной, а затем сухой тканью.

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

Прибор, а также любые его части не допускается мыть в посудомоечной машине. Высокое давление и химикаты, использующиеся в посудомоечных машинах, могут повредить антипригарное покрытие. Чаша и другие части прибора могут стать матовыми из-за высокого давления воды и абразивных моющих средств, использующихся в таблетках для посудомоечных машин.

Уход и хранение

Перед хранением очистите и высушите хлебопечь. Убедитесь, что все детали сухие и крышка закрыта.

Храните хлебопечь в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Хлебопечь не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Запах гари

Возможная причина	Решение
Ингредиенты попали в нагревательную камеру	Остановите программу и отключите прибор от сети питания. Дайте хлебопечи полностью остыть. Протрите стенки нагревательной камеры бумажным полотенцем. Почистите нагреватель нейловой щеткой (не входит в комплект) от обгоревших продуктов
Первое использование	Запах гари возможен при первом включении, это нормально

Лопатка не вращается, тесто не замешивается или замешивается плохо

Возможная причина	Решение
Лопатка не установлена должным образом	Выньте форму для выпечки из хлебопечи и убедитесь, что лопатка установлена правильно
Слишком много ингредиентов (слишком тугое тесто, мало жидкости)	Выключите прибор, а затем уменьшите количество ингредиентов или увеличьте количество жидкости. Вы можете извлечь тесто и разделить его на две части, приготовив отдельно

Хлеб высоко поднялся и уперся в крышку

Возможная причина	Решение
Вы добавили слишком много дрожжей	Уменьшите количество дрожжей на ¼ ч. л. при следующем приготовлении
	Откройте крышку и немного похлопайте по тесту столовой ложкой, оно осядет. Следите, чтобы тесто не поднималось до крышки

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 использованием: протирайте бумажными полотенцами или сухой мягкой тканью

Выпечка не поднялась

Возможная причина	Решение
Мало дрожжей	Увеличите количество дрожжей на ¼ ч. л.
Хлебопечь переставляли во время приготовления, при проверке подъема сильно хлопнули крышкой или на нее были оказаны иные механические воздействия	При механических воздействиях на прибор тесто может опускаться, в таком случае запустите программу заново для повторения расстойки теста
Дрожжи погибли	Избегайте контакта дрожжей с жидкостями и водой выше 40 °С до замешивания. Дрожжи не должны касаться масла, воды или соли
Хлебопечь установлена в прохладном помещении	Прохлада в помещении может снизить температуру в хлебопечи и повлиять на поднятие теста. Переставьте хлебопечь в теплое место
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	

Лопатка не вынимается из формы

Возможная причина	Решение
Лопатка была плохо очищена	Залейте форму водой на 15 минут. 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 лопаток (см. неисправность «Лопатка не вынимается из формы»)	Поскольку этот узел неразборный, требуется замена формы на новую

Во время работы слышно щелчки

Возможная причина	Решение
Срабатывает реле нагревателя	Это нормальное явление и не является неисправностью. Для включения или отключения нагревателя используется реле, при переключении оно издает негромкий щелкающий звук

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
HHH Совместно с пятикратным звуковым сигналом	Температура камеры слишком высока для начальных действий	Вероятно, вы запустили приготовление сразу после выпечки. Выключите хлебопечь и откройте верхнюю крышку. Дайте хлебопечи остыть в течение 10–20 минут перед перезапуском. На время остывания извлеките форму с ингредиентами, т.к. высокая температура может убить дрожжи
LLL Совместно с пятикратным звуковым сигналом	Температура в камере слишком низкая. Неисправен нагреватель или термостат. Цепь нагревателя разомкнута	Выключите хлебопечь и откройте крышку. Запустите приготовление заново. Если данные действия не помогли, то обратитесь в сервисный центр
EE0	Отсутствует сигнал с датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр

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 Гц
2. Мощность: 850 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость формы для выпечки: 3,8 л
5. Количество программ: 14
6. Покрытие формы для выпечки: антипригарное
7. Вес выпечки: 900/1100/1350 г
8. Отложенный старт: до 13 часов
9. Энергонезависимая память: 10 минут
10. Длина шнура: 0,6 м
11. Размер устройства: 375 × 279 × 314 мм
12. Размер упаковки: 482 × 308 × 340 мм
13. Вес нетто: 6,3 кг
14. Вес брутто: 7,2 кг

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

Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, 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 металличе-

скими предметами не является гарантийным случаем. Резкий перепад температуры может привести к отслоению антипригарного покрытия, это не является гарантийным случаем.

Попадание жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

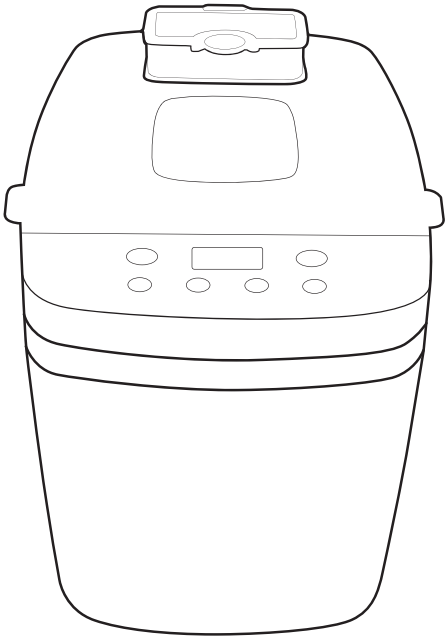
Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

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 шнур питания. Не тяните за 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. Используйте защитные прихватки при вынимании хлеба. Не засовывайте руки внутрь нагревательной камеры после того, как вынули хлеб.

13. Корпус прибора может нагреваться во время работы.
14. Форма для выпечки и лопатка 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. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.

Әр үйге жылулықпен!

Kitfort



КТ-314
нан пеші

KZ

Жалпы мәліметтер

КТ-314 нан пеші әртүрлі нан түрлерін, джем мен кекстерді, сондай-ақ қамырды дайындауға мүмкіндік береді. Құрылғының корпусы пластиктен жасалған. Қақпақта мөлдір терезе бар, ол арқылы пісіру процесін байқауға болады.

12 автоматты бағдарламаның көмегімен сіз үйдегі дәмді кондитерлік өнімдерді, қара бидай нанын, маффинді, джемді немесе десертті оңай дайындайсыз, пирог пен пицца қамырын илейсіз. Пісіруді кейінірек кешіктірілген бастау мүмкіндігін пайдаланып бастауға болады немесе керісінше, жеделдетілген пісіру бағдарламасын пайдалануға болады. Құрылғыда сіздің талғамыңызға сәйкес дайын өнімнің салмағын және қыртыстың түсін таңдау мүмкіндігі бар. Пісіру кезінде пісіруге қосымша ингредиенттерді қосу үшін қақпаққа автоматты диспенсер орнатылған.

Нан пеште тұрақты жады бар. Жұмыс кезінде қуат өшірілген кезде пісіру параметрлері құрылғының жадында 10 минутқа сақталады. Электр қуатын қалпына келтірген кезде бағдарламаны орындау автоматты түрде жалғасады. Егер қуат көзі 10 минуттан артық болмаса — параметрлер қалпына келтіріліп, бағдарламаны қайта іске қосу қажет болады.

Дайын тағамдардың температурасын ұстап тұру функциясы кез-келген бағдарлама аяқталғаннан кейін бір сағат ішінде пісіруді жаңа және ыстық ұстайды.

Жинақтау

1. Пісіруге арналған табасы бар нан пеш — 1 дана
2. Иық пышағы — 1 дана
3. Өлшеуіш қасық — 1 дана
4. Өлшеуіш шыныаяқ — 1 дана
5. Иық пышағын алуға арналған ілмек — 1 дана
6. Дозатор — 1 дана
7. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
8. Коллекциялық магнит — 1 дана*

*қосымша

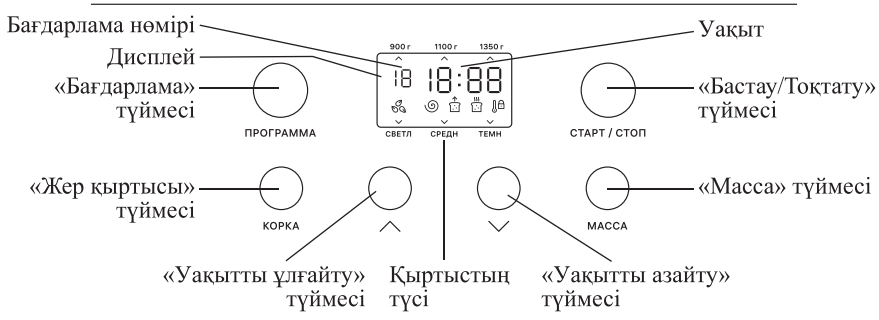
Нан пешін құрылғысы



Басқару тақтасы

1 КЛАССИЧЕСКИЙ	4 ЭКСПРЕСС-РЕЖИМ	7 ТЕСТО	10 ДЖЕМ	13 ЙОГУРТ
2 БЫСТРЫЙ РЕЖИМ	5 ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ	8 ЗАПЕЧЬ	11 ЗАМЕСИТЬ	14 РУЧНОЙ РЕЖИМ
3 ФРАНЦУЗСКИЙ	6 КЕКС	9 СДОБНЫЙ	12 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ	

Бағдарлама атаулары



«Бағдарлама» түймесі пісіру бағдарламаларының бірін таңдауға мүмкіндік береді:

1. Классикалық
2. Жылдам режим
3. Француз
4. Экспресс режимі
5. Дәнді дақылдар
6. Кекстер
7. Қамыр
8. Пісіру
9. Май
10. Джем
11. Илеу
12. Глютенсіз
13. Йогурт
14. Қол режимі

Бағдарлама нөмірі ***дисплейде*** көрсетіледі.

«Жер қыртысы» түймесі қыртыстың ашық, орташа немесе қою түсін таңдауға мүмкіндік береді. Әдепкі бойынша, қыртыстың түсі «Орташа» болып табылады. Дисплейдегі көрсеткі таңдалған қыртыстың түсін көрсетеді. Қыртыстың түсінің өзгеруі пісіру уақытына әсер етеді (пісіру неғұрлым ұзақ болса, қыртыс соғұрлым қараңғы болады).

«Бастау/тоқтату» түймесі бағдарламаны бастау, кідірту немесе болдырмау үшін қолданылады. Пісіруді бастау немесе кідірту үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз. Бағдарламаның орындалуын болдырмау үшін түймені 2 секунд басып тұрыңыз — құрылғы жұмысын тоқтатады.

«Масса» түймесі «Жылдам режим», «Илеу», «кекстер» және «пісіру» бағдарламаларынан басқа барлық бағдарламаларда 700 немесе 900 г пісіру салмағын орнатуға мүмкіндік береді. Салмақты таңдағанда, дисплейде салмақты көрсететін көрсеткі пайда болады. Пісіру салмағының өзгеруімен илеу уақыты өзгереді, өйткені дайын нанның салмағы неғұрлым көп болса, соғұрлым көп ингредиенттерді илеу қажет болады.

Пісіру салмағы мен қыртыстың түсін пісіру басталғанға дейін ғана орнатуға болады.

«Уақытты ұлғайту» және ***«Уақытты азайту» түймелерін*** іске қосуды кейінге қалдыруға болады. Басталуды кейінге қалдыру кезіндегі максималды уақыт — 13 сағат. Бұл түймелерді басып тұрып, уақытты тез өзгертуге болады. Орнату қадамы — 10 минут. Бағдарлама аяқталғанға дейінгі қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.

Дыбыстық сигнал

- құрылғыны қуат көзіне қосқан кезде;
- басқару тақтасының кез-келген батырмасын басқан кезде;
- пісіру қоспаларын қашан қосу керек;
- пісіру аяқталған кезде.

Автоматты бағдарламалар

1. ***Классикалық.*** Бидай мен қара бидай ұны қоспасынан кәдімгі ақ нан немесе қара бидай нанын пісіру үшін қолданылады.
2. ***Жылдам режим.*** Кәдімгі ақ нанды пісіру үшін қолданылады, бірақ 50 минутқа жылдамырақ. Уақыт айырмашылығы илеу мен тексерудің әр кезеңінің қысқартылған уақытына қол жеткізіледі. Нанның құрылымы классикалық нанға қарағанда тығыз болады.
3. ***Француз.*** Үгіндісі мен қытырлақ құрылымы бар француз стиліндегі нанды пісіру үшін қолданылады.
4. ***Экспресс режимі.*** Кәдімгі ақ нанды пісіру үшін қолданылады, бірақ 50 минутқа жылдамырақ. Уақыт айырмашылығы илеу мен тексерудің әр кезеңінің қысқартылған уақытына және ашытқының көп мөлшеріне қол жеткізіледі. Нанның құрылымы классикалық нанға қарағанда тығыз болады, бірақ жылдам режимге қарағанда жұмсақ болады.
5. ***Дәнді дақылдар.*** Тұтас дәнге негізделген ұннан нан жасау үшін қолданылады. Бастауды кейінге қалдыру функциясын қолдану ұсынылмайды, өйткені жылы, ылғалды ортада дәндер өніп шығуы мүмкін. Дәнді ұн нандары әдетте кішірек және құрылымы тығыз.
6. ***Кекстер.*** Ол әртүрлі қоспалары бар кекстер жасау үшін қолданылады. Бағдарламаға тез илеу, дәлелдеу және пісіру кіреді. Торт жақсы көтерілуі үшін, сондай-ақ пісіру ұнтағын пайдалану үшін жұмыртқаны қантпен шайқау арқылы қалыпқа салмас бұрын шайқау ұсынылады.
7. ***Қамыр.*** Бидай ұнынан ашытқы қамырын тоқаш немесе пицца сияқты әртүрлі пісірілген тағамдарға дайындау үшін қолданылады. Бұл бағдарламада қамыр тек иленеді және бұзылады, бірақ пісірілмейді.
8. ***Пісіру.*** Бағдарлама дайын қамырдан нан және басқа да өнімдерді дайындауға, сондай-ақ пісірілмеген нанның дайын болуына ұсынылады. Бұл бағдарламада уақытты 60 минутқа дейін орнатуға болады (1 минуттық қадаммен).
9. ***Май.*** Жаңғақтар, мейіз, кептірілген жемістер, шоколад, кокос үлпектері сияқты әртүрлі қоспалармен тәтті нан пісіру ұсынылады.
10. ***Джем.*** Джем, жаңа піскен жемістер мен мармелад кептелістерін дайындауға арналған бағдарлама. Егер сіз джемді жиі дайындайтын болсаңыз, біз сізге тек осы мақсатта қолданылатын басқа пісірме табаққа ақша салуды ұсынамыз. Жемістерді пісіру кезінде бөлінетін қышқыл уақыт өте келе пісірме табаққа сіңіп кетуі мүмкін. Бұл өз кезегінде нанды қалыптан шығаруға кедергі келтіруі мүмкін.
11. ***Илеу.*** Ингредиенттерді араластыру үшін қолданылады.
12. ***Глютенсіз (қара бидай).*** Бағдарлама қара бидай ұнынан жасалған қара нан сияқты глютенсіз ұннан нан пісіруге мүмкіндік береді. Қара нан нандары кішірек және тығыз болады.
13. ***Йогурт.*** Ол сүтті ашытқымен қыздыру және шамамен 38 °C температурада табиғи йогурт дайындау үшін қолданылады. Бұл бағдарламада уақытты 8-ден 12 сағатқа дейін орнатуға болады (30 минуттық қадаммен).
14. ***Қол режимі.*** Бұл бағдарламада сіз пісірудің әр кезеңінде уақытты реттей аласыз-илеу, көтеру, пісіру және жылуды сақтау.

Әр бағдарламада пісіру уақыты кестесі

Бағдарлама	1. Классикалық			2. Жылдам режим	3. Француз			4. Экспресс режимі	5. Дәнді дақылдар			6. Кекстер
Қыртыстың түсі	Ашық/Орташа/Қараңғы			—	Ашық/Орташа/Қараңғы			—	Ашық/Орташа/Қараңғы			—
Пісіру салмағы (г)	1350	1100	900	—	1350	1100	900	—	1350	1100	900	—
Жалпы уақыт	3:06	3:00	2:53	2:40	3:58	3:49	3:40	2:10	3:51	3:45	3:38	1:50
Илеу-1	11	11	10	11	19	18	17	11	11	11	10	6
Дәлелдеу-1	11	11	11	11	36	36	36	11	21	21	21	5
Илеу-2	14	13	12	13	18	15	12	8	18	18	16	10
Тексеру-2	23	23	23	10	30	30	30	—	36	36	36	9
Дәлелдеу-3	32	32	32	35	40	40	40	20	50	50	50	—
Пісіру	95	90	85	80	95	90	85	80	95	90	85	80
Жылыту	60	60	60	60	60	60	60	—	60	60	60	60
Кейінге қалдырылған бастау	13 сағат			13 сағат	13 сағат			—	13 сағат			13 сағат

Бағдарлама	7. Қамыр	8. Пісіру	9. Май			10.Джем	11. Илеу	12. Глютенсіз		
Қыртыстың түсі	—	—	Ашық/Орташа/Қараңғы			—	—	Ашық/Орташа/Қараңғы		
Пісіру салмағы	—	—	1350	1100	900	—	—	1350	1100	900
Жалпы уақыт	1:30	1:00	3:10	3:05	3:00	1:20	0:20	3:06	3:00	2:55
Илеу-1	19	—	16	16	16		—	11	11	11
Дәлелдеу-1	—	—	26	26	26	15	—	11	11	11
Илеу-2	—	—	8	8	8	—	—	14	11	8
Тексеру-2	36	—	25	25	25		—	30	30	30
Дәлелдеу-3	35	—	30	30	30	45	—	35	35	35
Пісіру	—	10–60	85	80	75	20	—	85	82	80
Кейінге қалдырылған бастау	13 сағат	13 сағат	13 сағат			—	—	13 сағат		

Бағдарлама	13. Йогурт	14. Қол режимі
Қыртыстың түсі	—	—
Пісіру салмағы	—	—
Жалпы уақыт	8:00–12:00	2:50
Илеу-1	—	0–8
Дәлелдеу-1	—	25–60
Илеу-2	—	5
Тексеру-2	—	5
Дәлелдеу-3	—	0–60
Пісіру	—	0–80
Кейінге қалдырылған бастау	—	13 сағат

14 «Қол режимі» бағдарламасын пайдалану

«Қол режим» бағдарламасында сіз әр циклдің уақытын белгілей аласыз.

1. 14 «Қол режим» бағдарламасын таңдаңыз.
2. «Жер қыртысы» түймесін басыңыз. Дисплейде бағдарламалардың нөмірі (барлығы 8) және әр бағдарлама үшін әдепкі уақыт көрсетіледі. «Салмақ» түймесін басыңыз, таңдалған бағдарламаның цикл белгішесін және сол цикл үшін әдепкі параметрлерді көрсететін көрсеткі пайда болады.
3. Цикл уақытын өзгерту үшін «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» батырмаларын басыңыз.
4. Қалған циклдар үшін 2–4 қадамдарды қайталаңыз.
5. Барлық циклдардағы уақыт орнатылғаннан кейін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.
6. Осылайша 8 бағдарламада цикл уақытын реттеуге болады.

Бұл режим нан пісіру процесімен таныс және эксперименттерден қорықпайтын пайдаланушылар үшін қолайлы.

Қол режимде өзгертуге болатын параметрлер кестесі

Цикл	Цикл (қаз.)	Теңшеу ауқымы
KNEAD1	Алдын ала қыздыру	0:00–0:08
RISE1	Тексеру 1	0:25–1:00
KNEAD2	Илеу 2	0:00–0:05
RISE2	Тексеру 2	0:00–0:05
RISE3	Тексеру 3	0:00–1:00
BAKE	Пісіру	0:00–1:20
KEEP WARM	Жылыту	0:00–1:00

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Бірінші қолданар алдында

Нан пеші орап, барлық орау материалын алыңыз. Құрылғының корпусын жұмсақ, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Пісіру табағын, күректі, ілгекті, стаканды және қасықты жылы сумен және ыдыс жуғыш затпен шайыңыз, оларды құрғатыңыз.

Нан пеші жоғары температураға ұшырауы мүмкін заттардан алыс, қатты, тегіс, көлденең бетке қойыңыз. Нан пеші үстелдің шетіне және қабырғаға жақын қоймаңыз.

Нан пеші қуат көзіне қосыңыз. Дыбыстық сигнал шығады және нан пеш күту режиміне өтеді. Дисплейде әдепкі пісіру параметрлері көрсетіледі: бағдарлама 1, уақыт 3:06, салмағы 1100 грамм, орташа қыртыс.

Пішінді тұтқадан ұстап, нан пешке орнатыңыз, пішінді бекітілгенге дейін сағат тілімен бұраңыз.

Нан пешің қақпағын жабыңыз. «Бағдарлама» батырмасымен 8-бағдарламаны таңдап, «Бастау/Тоқтату» батырмасын басу арқылы іске қосыңыз. Нан пеші шамамен 10 минут қыздырыңыз. «Бастау/Тоқтату» түймесін 2 секунд басып тұрып, құрылғыны өшіріңіз. Содан кейін құрылғыны суытып, пісірме табақты қайтадан тазалаңыз. Алғашқы қосу кезінде техникалық майлардың жануынан тән иіс немесе жеңіл түтін пайда болуы мүмкін. Бұл ақау емес.

Диспенсерді қолдану

1. Диспенсер қақпақтың сыртына орнатылған. Диспенсерді алу түймесін басу арқылы диспенсерді алыңыз.
2. Диспенсердің қақпағын ашып, ішіне жаңғақтарды, кептірілген жемістерді немесе пісіруге қосқыңыз келетін басқа ингредиенттерді салыңыз.
3. Диспенсердің қақпағын жабыңыз және оны бекітілгенге дейін төмен түсіріп, қақпаққа қайта орнатыңыз.
4. Нан пешің қақпағын жауып, пісіру бағдарламасын іске қосыңыз. Қажетті уақытта диспенсер жүктелген ингредиенттерді қамырға автоматты түрде қосады.

Пайдалану

1. Пісіру табағын маймен майлаңыз.
2. Араластырғыш күректі пісірме табаққа салыңыз.
3. Ингредиенттерді рецепт бойынша өлшеп, оларды пісірме табаққа салыңыз. Алдымен сұйықтықтарды, содан кейін қант пен тұзды, содан кейін ұнды қосыңыз. Ұнға кішкене құдық жасаңыз және оған ашытқы қосыңыз. Ашытқы тұзбен немесе сұйықтықпен жанаспайтынына көз жеткізіңіз. Ыңғайлы болу үшін таразыға бос пісірме табақты орнатуға болады, содан кейін олардың мөлшерін граммен өлшеу арқылы ингредиенттерді қосуға болады.
4. Ингредиенттері бар пішінді тұтқадан алыңыз және бекітілгенге дейін қыздыру камерасына орнатыңыз.
5. Нан пешің қақпағын жабыңыз.
6. «Бағдарлама» батырмасы арқылы қажетті бағдарламаны таңдап, «Масса» және «Қыртыс» батырмалары арқылы қыртыстың салмағы мен түсін орнатыңыз. Сіз «Кешіктірілген бастау» бөлімінде сипатталғандай пісіруді бастауды кейінге қалдыра аласыз.
7. Бағдарламаны іске қосу үшін «Бастау/Тоқтату» батырмасын басыңыз — дыбыстық сигнал шығады және құрылғы жұмыс істей бастайды. Дисплейде пісіру уақытының кері саны көрсетіледі.
8. Бағдарламаның орындалуын біраз уақытқа тоқтату үшін (кідірту) «Бастау/Тоқтату» түймесін 2 секунд басып тұрыңыз. Дисплейдегі уақыт мәні жыпылықтай бастайды. Қайта басу жұмысын жалғастырады. Егер түймені басқаннан кейін 10 минут ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, пісіру жалғасады.
9. Пісіру кезінде қамырға қантталған жемістер немесе жаңғақтар сияқты қосымша ингредиенттерді қосуға болады. Ингредиенттерді қосуға болатындығы туралы дыбыстық сигнал хабарлайды.
10. Пісіру аяқталғаннан кейін нан пісіруші дыбыстық сигнал береді, содан кейін жылуды сақтау режимін 1 сағатқа қосады. Жылуды сақтау режимі дисплейде 0:00 уақытын

көрсетеді. Жылуды сақтау функциясын болдырмау үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін 2 дыбыстық сигнал шыққанша 2 секунд басып тұрыңыз.

11. Нан пеші желіден ажыратыңыз.
12. Нан пешің қақпағын ашыңыз. Ас үй қолғаптарын пайдаланып, нан табасын тұтқасынан алыңыз да, оны нан пешің қыздыру камерасынан алыңыз.
13. Пішінді төңкеріп, нанды алу үшін ағаш тақтайшаның немесе ыдыстың үстінен ақырын шайқаңыз.
14. Нанды кесу алдында салқындату үшін 20 минутқа қалдырыңыз.

Нанды қалыптан шығарғаннан кейін, араластырғыш күрек қалыпта немесе нанда өзекте қалуы мүмкін. Наннан күректі алу үшін арнайы ілгекті пайдаланыңыз. Ілмек шетіне ілініп, оны тартып алу үшін оны араластырғыш күректің тесігіне салыңыз.



Егер күрек қалыпта өзекте қалса және алынбаса, оны қалыптан шығарған кезде араластырғыш күректі бүйірден екінші жағына шайқамаңыз. Егер күрек алынбаса, қалыпқа жарты сағат бойы жылы су құйыңыз, содан кейін күректі өзектен абайлап алыңыз.

Пісіруге арналған табаның жабыспайтын жабынына зақым келтірмеу үшін металл күрекдерді немесе қасықтарды пайдаланбаңыз. Силикон немесе ағаш құрылғыларды қолданыңыз.

Нан пісіргеннен кейін нан машинасын бөлме температурасында 30 минут суытып алу ұсынылады.

Кейінге қалдырылған бастау

Нан пешің жұмысын біраз уақытқа кейінге қалдыруға болады.

1. «Пайдалану» тарауының 6-тармақта сипатталғандай бағдарламаны, қыртыстың түсін және өнімнің салмағын таңдаңыз.
2. «Уақытты ұлғайту» және «Уақытты азайту» түймелерін басып, уақытты орнатыңыз. Басталудың максималды кейінге қалдырылуы — 13 сағат.
3. Кешіктірілген бастау және іске қосу уақытын растау үшін «Бастау/Тоқтату» түймесін басыңыз.
4. Уақыт басталады. Таймердегі уақыт 00:00-ге жақындағанда, пісіру аяқталады және қыздыру басталады.

Назар аударыңыз! Егер рецептте сүт немесе басқа тез бұзылатын өнімдер қолданылса, кешіктірілген бастауды қолданбаңыз.

Нанды кесу және сақтау

Кесу үшін электр кескішті немесе арнайы тісті нан пышағын пайдаланыңыз.

Нанды нан қорабында, қақпағы бар эмальданған кастрюльде немесе полиэтилен пакетте 3 күннен артық емес сақтаңыз. Кесілген нанды ауа өткізбейтін контейнерде тоңазытқышта 10 күннен артық емес сақтаңыз.

Жұмыс кезінде электр қуатын өшіру

Нан пеште тұрақты жады бар. Пісіру бағдарламасы жұмыс істеп тұрған кезде қуат өшірілген кезде параметрлер құрылғының жадында 10 минутқа сақталады. Электр қуатын қалпына келтірген кезде бағдарламаны орындау автоматты түрде жалғасады. Егер қуат көзі 10 минуттан артық болмаса — параметрлер қалпына келтіріліп, бағдарламаны қайта іске қосу қажет болады.

Ингредиенттердің сипаттамасы

Су және басқа сұйықтықтар (әрқашан алдымен қосыңыз)

Су нан дайындаудың маңызды ингредиенті болып табылады. Бөлме температурасындағы суды қолданыңыз (20–25 °C). Кейбір рецепттер нанның дәмін жақсарту үшін сүт немесе басқа сұйықтықтарды қажет етуі мүмкін. Ешқашан сүт өнімдерін қолданбаңыз және «Кешіктірілген бастау» өйткені сүт өнімдері қышқыл болуы мүмкін. 40 °C-тан жоғары суды пайдаланбаңыз, өйткені 40 °C немесе одан жоғары температура ашытқыны өлтіреді.

Жұмыртқа

Жұмыртқа нанның құрылымын жақсартады, оны қоректік және үлкен етеді. Пішінге салмас бұрын жұмыртқаны басқа сұйық ингредиенттермен шайқау керек.

Сары май және өсімдік майы

Май нанның дәмін жұмсартады және сақтау мерзімін ұзартады. Сұйықтыққа қоспас бұрын сары Майды еріту керек немесе кішкене бөліктерге кесу керек.

Қант

Қант ашытқы үшін «тағам» болып табылады, сонымен қатар нанға тәтті дәм мен қанық қызыл түс береді.

Тұз

Тұз нанның дәмін және қыртыстың түсін жақсарту үшін қажет. Ол ашытқының белсенділігін шектеу үшін де қолданылады. Егер сіз нанның жұмсақ болуын қаласаңыз, рецептте тұзды көп қолданбаңыз. Егер нан жақсы көтерілмесе, тұзды азайтыңыз.

Бидай ұны

Бидай ұны ашытқы нанының көптеген рецептерінде қолданылады. Оның құрамында глютен көп, сондықтан оны үлпілдек, ірі кеуекті нан жасау үшін пайдалануға болады.

Бидай ұны сорттарға бөлінеді:

- жоғары сорт — таза және ақ жұмсақ ұн. Құрамында талшықтар, майлар, дәрумендер, минералдар жоқ. Ол астықтың эндоспермінен алынады;
- бірінші сорт — жоғары сұрыпты ұннан астық қабықтарының ұсақ дақтарының болуымен ерекшеленеді;
- екінші сорт — бірінші сортты ұнға ұқсас, астық қабықтарының сәл көбірек дақтарының болуымен ерекшеленеді;
- тұсқағаз (ол тұтас бидай) — ең пайдалы ұн. Минералдар мен дәрумендерге бай. Фигураны сақтау үшін ұсынылады және жалпы денсаулыққа оң әсер етеді.

Пісіру ұнтағы жоқ 1 немесе 2 сортты ұн «жылдам» нанға жарайды.

Тұтас бидай ұны

Тұтас бидай ұны барлық бидай дәндерінен ұнтақталады және ірі бөлшектерден тұрады, оның құрамында Кебек, астық қабығы және дәннің өзі (барлық астық бөлінбестен толығымен ұнтақталады). Мұндай ұннан жасалған нанның құрамында талшықтар мен қоректік заттар көп. Тұтас бидай ұны ауыр, ұнтақталған. Дайын бидай наны әдетте кішірек және тығыз құрылымға ие.

Қара бидай ұны

Қара бидай ұны — жоғары талшықты ұнның бір түрі және тұтас бидай ұнына ұқсас. Үлпілдек нан алу үшін қара бидай мен бидай ұнының комбинациясын қолданыңыз.

Жүгері ұны

Бұл ұн дайын тағамдарға шектеулі қант қосқанда салмақ жоғалтуға арналған көптеген диеталардың бөлігі болып табылады. Оның құрамында талшық көп, сондықтан ол ұзақ қанықтылық сезімін қамтамасыз етеді және тәбетті төмендетеді. Жүгері немесе сұлы ұнын қосу нанның дәмін жақсартады.

Пісіру ұнтағы

Пісіру ұнтағы кекстер мен торттарды дайындау үшін қолданылады. Бұл сода, лимон қышқылы және ұн (крахмал) қоспасы. Пісіру ұнтағы қамырды көмірқышқыл газымен толтырады және пісіруді жұмсақ етеді.

Пісіру содасы

Пісіру содасының өзі пісіру ұнтағы болып табылады. 60 °С-тан жоғары температурада ол аздап көмірқышқыл газын шығарады. Сода таза күйінде қаймақ, айран, йогурт, жеміс пюресі немесе шырын сияқты қышқыл тағамдары бар қамырға қосылуы мүмкін. Егер рецептте қышқыл ингредиенттер болмаса, сода сірке суымен жақсы сөндіріледі. Ерімеген сода пісірілген тағамдарға сары-қоңыр немесе жасыл реңк пен жағымсыз дәм береді.

Ашытқы

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

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

Қолданар алдында ашытқының жарамдылық мерзімі мен сақтау мерзімін тексеріңіз. Ашытқыны тоңазытқышта сақтаңыз, әйтпесе саңырауқұлақтар жоғары температураға байланысты өледі.

Ашытқыңыздың жаңа және белсенді екенін тексеру үшін:

- контейнерге 1 кесе (шамамен 250 мл) жылы су құйыңыз (38 °С-тан жоғары емес);
- шыныаяққа 1 шай қасық (5 г) ақ қант қосып, араластырыңыз, содан кейін 1 ас қасық (15 мл) ашытқы қосыңыз;
- ашытқысы бар шыныаяқты жылы жерге 10 минутқа қойыңыз;
- жаңа белсенді ашытқы көпіршікті немесе «өсе» бастайды. Егер бұл болмаса, ашытқы өлі немесе белсенді емес.

Кейінге қалдыруды қолданған кезде ашытқыны сумен араластыруға болмайды. Құрғақ та, қарапайым да емес. Ашытқыны ұндағы шұңқырға құйыңыз.

Қамырдың көтерілуіне ашытқы белсенділігі әсер етеді. Ашытқының белсенділігіне температура әсер етеді. Температура қоршаған ортамен және қамырдағы сұйықтықтың температурасымен анықталады. Жыл мезгілі өзгерген кезде, мысалы, жылуды қосу және өшіру кезінде бөлме температурасы айтарлықтай өзгеруі мүмкін, бұл қамырдың көтерілу жылдамдығына қатты әсер етуі мүмкін. Мысалы, қамыр әрдайым қалыпты түрде пісіріліп, жылыту қосылды, ал қамыр тым көтеріле бастады, нәтижесінде пісіру кезінде ол шөгеді. Керісінше, жылыту өшірілген кезде бөлмедегі температура 5–8 градусқа төмендеді, енді қамырдың жақындауға уақыты жоқ, ал автоматты бағдарламада көтерілмеген нан («табан») пісіріледі.

Ашытқының белсенділігіне олардың саны, сапасы мен балғындығы, сақтау шарттары, ұн, қант мөлшері және басқа параметрлер де әсер етеді. Сондықтан, жыл мезгілдерін ауыстырған кезде, ингредиенттерді ауыстырған кезде (басқа ұн, басқа ашытқы) рецептті аздап түзету қажет болады. Қамырды көтеру ашытқы мөлшерімен ыңғайлы.

Егер нан тым тығыз болса («табан»), онда бұл ашытқының бұзылғанын көрсетуі мүмкін. Ашытқының жаңа және белсенді екенін тексеріңіз.

Барлығы тең, егер қамыр жақсы көтерілмесе: ашытқы мөлшерін көбейтіңіз, қант мөлшерін көбейтіңіз, тұз мөлшерін азайтыңыз. Екінші илеу алдында бағдарламаны орындау кезінде ашытқы немесе қант мөлшерін көбейтуге болады.

Нанды ұзағырақ сақтау және дәмді ету үшін қамыр әдісін қолданыңыз, ұзақ тексеру жасаңыз, ашытқыларды қолданыңыз.

Кеңестер

Қамырды илеу кезінде қант қалыптың түбіне түспеуі керек, өйткені ол күректің астына түседі, ал күрек қанттың құм түйіршіктерімен жабыспайтын жабынды сызып тастауы мүмкін. Қантты жылы суға араластырып, алынған сиропты суға қосыңыз. Тұз үшін — бірдей.

Қалып пен күрекден жабыспайтын жабынның зақымдалуын және қабыршақтануын болдырмау үшін нанды уақытында алып тастау керек, қалыпқа конденсаттың түсуіне жол бермеу керек, сұйықтық түрінде ұзақ уақыт ұстамау керек, Джем пісірмеу керек және жуу кезінде пішінді суламау керек.

Егер ингредиенттер дұрыс салынбаған болса (ұн түбінде, су үстінде), онда илеу кезінде пішінде иленбеген ұннан немесе қамырдан жасалған жиек қалуы мүмкін. Сондай-ақ, пішіннің бұрышында иленбеген ұн қалуы мүмкін. Бұған жол бермеу үшін алдымен сұйықтықты құйып, содан кейін ұн құйған жөн.

Егер пішіннің қабырғаларында ұн немесе қамыр бөліктері иленбесе, қақпақты пластиктен де, ағаш күрекмен де ашыңыз, бұл бөліктерді алып тастап, қамырдың негізгі бөлігіне қосыңыз.

Рецептте сұйықтықтың толық мөлшерін ескеру қажет. Егер сіз қамырға күнбағыс майын қосқыңыз келмесе, оны бірдей мөлшерде сумен ауыстыру керек. Егер сіз, керісінше, қамырға көбірек май қосқыңыз келсе, судың мөлшерін азайтуыңыз керек.

Егер нан сәтсіз болса, онда тексеруді қайталау қажет. Нан машинасына қатты әсер етпеңіз. Сіз оны шайқамауыңыз керек, оны ұрмаңыз. Қақпақты мұқият жабыңыз. Кез келген механикалық әсер нанның түсуіне әкеледі.

Ыстық нанға пісіргеннен кейін химиялық процестер жалғасады, сондықтан оны бірден емес, жарты сағаттан кейін қалыптан шығару ұсынылады. Кесу және жеу — бірден емес, күте тұрыңыз. Егер сіз асығыс болсаңыз, онда үгінділер ұсақталып, пышаққа жабысып қалады, ал нан пісірілмеген болып көрінеді.

Егер қамыр өте жоғары көтерілсе (пішін шекарасынан жоғары), онда үстіңгі жағы пісірілмеуі мүмкін, өйткені қақпақ төмен температураға ие. Бұл жағдайда қамырды аздап түртіңіз, ол төмендейді.

Егер ұн қалыптан шығып кетсе, онда дайындықты кідіртіңіз, пішінді алыңыз және ұнды жылытқыштан алыңыз. Әйтпесе, ұн қыздыру кезінде күйіп кетеді және күйген иіс пайда болады.

Егер нан жұмыс істемесе, оны бірден тастамаңыз. Нан пісіргеннен кейін, одан иық пышағын алуды ұмытпаңыз.

Егер сіз қамырды илеу немесе тексеру кезінде оның нашар көтерілгенін немесе нашар иленгенін көрсеңіз, онда сіз жетіспейтін ингредиенттерді қосып, бағдарламаны қайта бастауға болады, бұл өте жақсы. Ұзақ илеу және тексеру нанды тек дәмді етеді.

Рецепттер

Рецепттерде келесі шаралар қолданылады:
- 1 кесе = 250 мл;
- 1 ас қасық (ас қасық) = 15 мл = 3 шай қасық (шай қасық);
- 1 шай қасық (шай қасық) = 5 мл.

Жинақта өлшеуіш қасық пен өлшеуіш шыныаяқ бар. Рецепттердегі барлық шаралар олардың сыйымдылығына байланысты сипатталған.

Ингредиенттерді ас үй салмағымен өлшеуге ыңғайлы болу үшін суды, майды, сүтті және басқа сұйықтықтарды санауға болады: 1 мл = 1 г.

Ұнды салмағы бойынша емес, көлемі бойынша (стакандарда) құю ұсынылады, өйткені 1 мл ұн шамамен 0,6 г құрайды, бұл стакандарды немесе миллилитр ұнды грамға айналдыруды қиындатады. Қалған сусымалы ингредиенттер үшін де бірдей: тұз, қант, ашытқы, құрғақ сүт және т. б.

Белгіленген ингредиенттер * — қосымша ингредиенттер.

1. Классикалық

Ингредиенттер/саны	**900 г**		**1100 г**		**1350 г**	
Су	340 мл		430 мл		470 мл	
Май	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г	5 ас қасық	60 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	1,5 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г
Қант	1,5 ас қасық	18 г	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Бидай ұны	4 кесе	600 г	5 және ⅓ кесе	745 г	6,5 кесе	900 г
Ашытқы	1 шай қасық	4 г	1 шай қасық	4 г	1 шай қасық	4 г

2. Жылдам режим

Ингредиенттер/саны	**900 г**	
Су (40–50 °C)	340 мл	
Май	2 ас қасық	24 г
Тұз	1,5 шай қасық	10 г
Қант	2 ас қасық	24 г
Бидай ұны	3,5 кесе	520 г
Ашытқы	2 шай қасық	6 г

3. Француз

Ингредиенттер/саны	**900 г**		**1100 г**		**1350 г**	
Су	330 мл		430 мл		470 мл	
Май	3 ас қасық	36 г	4 ас қасық	48 г	4 ас қасық	60 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	2 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г

Ингредиенттер/саны	900 г		1100 г		1350 г	
Қант	1,5 ас қасық	18 г	1,5 ас қасық	18 г	2 ас қасық	24 г
Бидай ұны	4 кесе	600 г	4 ⅗ кесе	745 г	5 ⅕ кесе	900 г
Ашытқы	1 шай қасық	5 г	1 шай қасық	5 г	1 шай қасық	5 г

4. Экспресс режимі

Ингредиенттер/саны	900 г	
Су (40–50 °C)	360 мл	
Май	3 ас қасық	36 г
Тұз	1 шай қасық	7 г
Қант	2 ас қасық	24 г
Бидай ұны	3,5 кесе	520 г
Ашытқы	2 шай қасық	6 г

5. Дәнді дақылдар

Ингредиенттер/саны	900 г		1100 г		1350 г	
Су	370 мл		440 мл		520 мл	
Май	2 ас қасық	24 г	4 ас қасық	48 г	5 ас қасық	60 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	1,5 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г
Тұтас бидай ұны	2 кесе	300 г	2 ⅓ кесе	350 г	2 ⅔ кесе	420 г
Бидай ұны	2 кесе	300 г	2 ⅓ кесе	350 г	2 ⅔ кесе	420 г
Қант	1,5 ас қасық	18 г	4 ас қасық	48 г	4 ас қасық	48 г
Ашытқы	1 шай қасық	5 г	1 шай қасық	5 г	1 шай қасық	5 г

Ескерту. Қамырды илеу кезінде тек қара бидай ұнынан «колобок» пайда болмайды. Дайын қара бидай нанын сүлгімен салып, 2 сағатқа қалдырыңыз.

6. Кекстер

Кекстерді дайындау үшін алдымен жұмыртқаны қантпен қатты көбікке дейін шайқаңыз және бұл қоспаны пісірме табаққа қосыңыз. Содан кейін қалған тағамдарды қалыпқа салыңыз.

Төменде шоколадты кекстердің рецепті берілген.

Ингредиенттер	Саны	
Жұмыртқа	2 дана	120 г
Қант	½ кесе	100 г
Тұз	1 шай қасық	5 г
Еритін какао	½ кесе	100 г

Ингредиенттер	Саны	
Сары май	3 ас қасық	40 г
Сүт	⅓ ас қасық	70 г
Бидай ұны	2 кесе	290 г
Пісіру ұнтағы	1 шай қасық	3 г
Ванилин	½ шай қасық	2 г
Лимон қышқылы	½ шай қасық	2 г

Төменде лимон кекстерінің рецепті берілген.

Ингредиенттер	Саны	
Жұмыртқа	6 дана	270 г
Қант	8 ас қасық	96 г
Жұмсартылған сары май	2 ас қасық	24 г
Бидай ұны	1 кесе	250 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г
Лимон (шырын және дәм)	1,5 ас қасық	10 г

7. Қамыр

Ингредиенттер	Саны	
Су	270 мл	
Май	2 ас қасық	24 г
Тұз	1 шай қасық	7 г
Ұн	3 кесе	450 г
Қант	2 ас қасық	24 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г

8. Пісіру

Бұл бағдарламада пісіру уақытын 1 минуттық қадаммен 1 сағатқа дейін реттеуге болады. Бұл бағдарламада қамырды илеу және тексеру жоқ.

9. Май

Төменде ашытқы қамырының рецепті берілген.

Ингредиенттер/саны	900 г		1100 г	
Су	360 мл		460 мл	
Сары май немесе маргарин	2 ас қасық		3 ас қасық	
Тұз	2 шай қасық	14 г	2,5 шай қасық	18 г
Бидай ұны	3 ¾ кесе	520 г	5 кесе	700 г

Ингредиенттер/саны	900 г		1100 г	
Қант	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г	1 шай қасық	3 г

10. Джем

Қант қосылған кезде оны алдын ала жылы суда ерітіп, содан кейін ғана қалыпқа қосыңыз, әйтпесе қант қалып пен күректің жабыспайтын қабатын зақымдауы мүмкін.

Крахмалды суда сұйылтыңыз (шайқаңыз) және алдын ала қыздырылған джемге жұқа ағынмен қосыңыз. Әйтпесе, крахмал кесектерде болады және нан пісіруші оны араластыра алмайды.

Ингредиенттер	Саны	
Ұсақталған жемістер немесе жидектер	4 кесе	
Қант	1 кесе	500 г
Лимон шырыны	40 г	

11. Илеу

Төменде ашытқы қамырының рецепті берілген.

Ингредиенттер	Саны	
Су	360 мл	
Май	2 ас қасық	24 г
Тұз	1,5 шай қасық	10 г
Бидай ұны	4 кесе	560 г
Қант	2 ас қасық	24 г
Ашытқы	1 шай қасық	3 г

12. Глютенсіз нан

Ингредиенттер/саны	900 г		1100 г		1350 г	
Су	340 мл		380 мл		420 мл	
Май	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г	4 ас қасық	48 г
Тұз	1 шай қасық	7 г	1,5 шай қасық	10 г	2 шай қасық	14 г
Ұн (қара бидай)	4 кесе	600 г	4 ½ кесе	675 г	5 кесе	750 г
Қант	1,5 ас қасық	18 г	2 ас қасық	24 г	3 ас қасық	36 г
Ашытқы	1 ⅔ шай қасық	5 г	1 ⅔ шай қасық	5 г	1 ⅔ шай қасық	5 г

Ескерту. Қамырды илеу кезінде тек қара бидай ұнынан «колобок» пайда болмайды. Дайын қара бидай нанын сүлгімен салыңыз да, 2 сағат пісуге қалдырыңыз.

13. Йогурт

Ингредиенттер	Саны
Сүт	1000 мл
Табиғи йогурт	100 мл (немесе 1 қап ашытқы)

14. Қол режимі

Бұл режимде сіз рецепт бойынша тәжірибе жасап, нан жасай аласыз. Толығырақ «Қол режим» 14 бағдарламасын пайдалану тарауын қараңыз.

Тазалау және техникалық қызмет көрсету

Нан пеші әр қолданғаннан кейін тазалаңыз.

Нан пеші тазалап, күтіп ұстамас бұрын оны розеткадан ажыратып, суытыңыз. Пісіру табағын және күректі жуар алдында нан пешін алу керек.

Пісіруге арналған табаны, өлшеуіш қасықты, өлшеуіш шыныаяқты, ілгекті және күректі жұмсақ ыдыс жуғыш затпен ыстық сумен жуыңыз. Егер күрек шешілмесе, қалыпқа 15 минут жылы су құйыңыз. Қалып пен күрек жабыспайтын жабынға ие, сондықтан тазалау үшін өткір металл заттарды және агрессивті немесе абразивті жуғыш заттар мен шүберектерді пайдаланбаңыз. Есіңізде болсын, жабын оңай зақымдалады. Содан кейін пісіру табағынан жуғыш заттың қалдықтарын алып тастап, қалып пен күректі құрғатып сүртіңіз.

Камераның корпусын, қақпағын және ішін дымқыл, содан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Нан пеші суға батырмаңыз немесе оны су ағынының астында жууға болмайды.

Аспапты, сондай-ақ оның кез келген бөлігін ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Ыдыс жуғыш машиналарда қолданылатын жоғары қысым мен химиялық заттар жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін. Ыдыс жуғыш машинаның таблеткаларында қолданылатын су қысымы мен абразивті жуғыш заттардың әсерінен ыдыс пен құрылғының басқа бөліктері күңгірт болуы мүмкін.

Күтім және сақтау

Сақтау алдында нан пеші тазалап, құрғатыңыз. Барлық бөліктердің құрғақ екеніне және қақпақтың жабылғанына көз жеткізіңіз.

Нан пеші балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Ұзақ мерзімді сақтау үшін құрылғыны шаңнан қорғау үшін сөмкеге немесе қорапқа салыңыз.

Ақаулықтарды жою

Нан пеші қосылмайды, индикатор жанбайды

Мүмкін себеп	Шешім
Желіде кернеу жоқ	Желідегі кернеуді тексеріңіз

Жану иісі

Мүмкін себеп	Шешім
Ингредиенттер қыздыру камерасына түсті	Бағдарламаны тоқтатыңыз және құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Нан пеші толығымен суытыңыз. Қыздыру камерасының қабырғаларын қағаз сүлгімен сүртіңіз. Қыздырғышты күйдірілген өнімдерден нейлон щеткасымен тазалаңыз
Бірінші қолдану	Жану иісі бірінші рет қосылғанда мүмкін, бұл қалыпты жағдай

Араластырғыш иық пышағы айналмайды, қамыр иленбейді немесе нашар иленеді

Мүмкін себеп	Шешім
Араластырғыш күрек дұрыс орнатылмаған	Пісіру табағын нан пешдан алыңыз және күректің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз
Тым көп ингредиенттер (тым қатты қамыр, сұйықтық аз)	Ингредиенттерді азайтыңыз немесе сұйықтықты көбейтіңіз. Сіз қамырды алып тастап, оны бөлек пісіру арқылы екіге бөле аласыз

Нан жоғары көтеріліп қақпаққа тірелді

Мүмкін себеп	Шешім
Сіз тым көп ашытқы қостыңыз ба	Ашытқыны ¼ шай қасыққа азайтыңыз. келесі пісіру кезінде
	Қақпақты ашып, қамырды ас қасықпен аздап сүртіңіз, ол орнайды. Қамырдың қақпаққа дейін көтерілмеуін қадағалаңыз

Тексеру терезесінің ішкі жағында конденсация пайда болды

Мүмкін себеп	Шешім
Конденсация қамырды араластыру немесе көтеру кезінде пайда болуы мүмкін	Конденсация әдетте пісіру кезінде жоғалады. Қолдану арасында терезені тазалаңыз: қағаз сүлгімен немесе құрғақ, жұмсақ шүберекпен сүртіңіз

Пісіру көтерілмеді

Мүмкін себеп	Шешім
Ашытқы аз	Ашытқы мөлшерін ¼ шай қасыққа көбейтіңіз
Пісіру кезінде нан пеш қайта реттелді, көтерілуді тексеру кезінде қақпақты қатты ұрды немесе оған басқа механикалық әсерлер болды	Механикалық әсер ету кезінде қамыр батып кетуі мүмкін, бұл жағдайда қамырды тексеруді қайталау үшін бағдарламаны қайта бастаңыз
Ашытқы өлді	Ашытқыны илеу алдында 38 °С-тан жоғары сұйықтықтар мен сумен байланыста болудан аулақ болыңыз. Ашытқы майға, суға немесе тұзға тиіп кетпеуі керек
Нан пеш салқын бөлмеде орнатылған	Бөлмедегі салқындық нан пешің температурасын төмендетіп, қамырдың көтерілуіне әсер етуі мүмкін. Нан пеші жылы жерге қойыңыз
Қант қосылған жұмыртқалар жеткілікті ұрылмаған	Дәлелденген рецептке жүгініңіз. Дайын қамырды қолданыңыз. Пісіру бойынша ұсыныстарды орындаңыз
Қамыр пісіру ұнтағымен ұзақ уақыт тұрды	
Ингредиенттерді төсеу кезінде қателіктер жіберілді	

Араластырғыш күрек қалыптан шығарылмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Күректі нашар тазартылды	Пішінді 15 минут бойы сумен толтырыңыз. Содан кейін күректі абайлап алыңыз, ал оны бүйірден екінші жаққа шайқамаңыз (осылайша сіз пішіннің осіне май тығыздағышын зақымдайсыз), бірақ жоғары қарай тартыңыз

Күрек қамырды араластырмайды

Мүмкін себеп	Шешім
Қамыр тым салқын	Қамырға сұйықтық қосыңыз
Күректердің дұрыс алынбауына байланысты пішін осіндегі май тығыздағышы созылды (қараңыз) ақаулық «Араластырғыш күректерді қалыптан шығарылмайды»)	Бұл түйін бөлінбейтін болғандықтан, пішінді жаңасына ауыстыру қажет

Жұмыс кезінде шертулер естіледі

Мүмкін себеп	Шешім
Жылытқыш релесі іске қосылады	Қалыпты және ақау емес. Жылытқышты қосу немесе өшіру үшін реле қолданылады, ауысқан кезде ол жұмсақ шертетін дыбыс шығарады

Егер қандай да бір ақаулық болса, құрылғы өшіп, дисплейде қате туралы хабарды көрсетеді немесе дыбыстық сигнал бере бастайды. Келесі кесте қате кодын ашуға көмектеседі.

Қате коды	Мүмкін себеп	Шешім
HHH Бес реттік дыбыстық сигналмен бірге	Камераның температурасы бастапқы әрекеттер үшін тым жоғары	Сіз пісіргеннен кейін бірден пісіруді бастаған боларсыз. Нан пеші өшіріп, жоғарғы қақпақты ашыңыз. Нан пеші қайта іске қоспас бұрын 10–20 минут суытыңыз. Салқындату кезінде ингредиенттері бар пішінді алыңыз, өйткені жоғары температура ашытқыны өлтіруі мүмкін
LLL Бес реттік дыбыстық сигналмен бірге	Камерадағы температура тым төмен. Жылытқыш немесе термостат ақаулы. Жылытқыш тізбегі ашық	Нан пеші өшіріп, қақпағын ашыңыз. Пісіруді қайтадан бастаңыз. Егер бұл әрекеттер көмектеспесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
EE0	Температура сенсорынан сигнал жоқ	Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге электрондық пошта арқылы жіберіңіз info@kitfort.ru, сіздің мәселеңізді шешетін фотосуреттерді немесе бейне файлдарды қосу арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмір жапсырмасының суретін жіберіңіз.

Керек жарақтарды немесе аксессуарларды сатып алу туралы бізге жазыңыз osh@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220–240 В, 50 Гц
2. Қуаты: 850 Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: I
4. Пісіруге арналған ыдыстың сыйымдылығы: 3,8 л
5. Бағдарламалар саны: 14
6. Пісіру табағын жабу: жабыспайтын
7. Пісіру салмағы: 900/1100/1350 г
8. Кешіктірілген бастау: 13 сағатқа дейін
9. Тұрақты жад: 10 минут
10. Сымның ұзындығы: 0,6 м
11. Құрылғының өлшемі: 375 × 279 × 314 мм
12. Қаптама мөлшері: 482 × 308 × 340 мм
13. Таза салмағы: 6,3 кг
14. Жалпы салмағы: 7,2 кг

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

Өндіруші: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Қытай.

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

Шыққан елі: Қытай.

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

Өндірушінің сенім телефоны: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақыты бойынша дүйсенбі-жұма 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru

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

Арнайы кәдеге жарату қажет. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны ең қауіпсіз әдіспен кәдеге жарату керек, мысалы, оны кәдеге жарату үшін арнайы орындарға тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптама қорабының төменгі жағында көрсетілген.

Өндіруші осы өзгерістер туралы қосымша ескертусіз өз өнімін жетілдіру барысында бұйымның дизайнына, жинақталуына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Кепілдік шарттары

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

Абразивті жуғыш заттармен және қатты немесе металл заттармен тазалау салдарынан құрылғының Корпусы мен пісіруге арналған қалыптың жабыспайтын

жабынының зақымдануы кепілдік жағдай болып табылмайды. Температураның күрт төмендеуі жабыспайтын жабынның бөлінуіне әкелуі мүмкін.

Сұйықтықтардың, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, қуат сымына және басқару органдарына түсуі кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

1. Нан пеш тұрмыстық жағдайларда пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, саяжайларда, қонақүй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін қолдануға болады.
2. Нан пеші тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану дұрыс пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны электр розеткасына қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылатын қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Нан пеші су ағынының астында жууға болмайды.
5. Қуат сымын ұстап тұрып, құрылғыны көтермеңіз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде сымды тартпаңыз.
6. Желілік сымның ыстық беттерге тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
7. Желілік сым, штепсель немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс жинамау жұмыс 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 пешны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға нан пешмен ойнауға рұқсат бермеңіз.
9. Жақын жерде балалар мен үй жануарлары болған кезде құрылғының жұмысын бақылаңыз.
10. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін, сондай-ақ құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны өшіріп, ажыратыңыз.
11. Нан пеші белгіленген пісірме табақсыз қоспаңыз.
12. Пісіру кезінде нан пешің ыстық беттерін ұстамаңыз. Нанды алып тастаған кезде қорғаныс қолғаптарын қолданыңыз. Нанды алып тастағаннан кейін қолыңызды қыздыру камерасының ішіне салмаңыз.
13. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қызып кетуі мүмкін.

14. Пісіру табасы мен араластырғыш күрек пісіру кезінде қатты қызады. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар. Қолғаптарды қолданыңыз.
15. Нан пеші тек тұрақты көлденең бетке, үстелдің қабырғасы мен шетінен кемінде 10 см қашықтықта және жанғыш заттардан алыс жерде орнатыңыз.
16. Нан пеш жұмыс істеп тұрған кезде желдеткіш саңылауларды жаппаңыз.
17. Егер нан пештен қара түтін шықса-құрылғыны дереу өшіріңіз.
18. Нан пешің құлап кетуіне жол бермеңіз және оны соққыларға ұшыратпаңыз.
19. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.
20. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақатқа әкелуі мүмкін.
21. Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал ауыстыруы тиіс.
22. Сұйықтықтарды, ұнтақтарды және бөгде заттарды құрылғы корпусының ішіне, қуат сымына және басқару элементтеріне тигізбеңіз.

IM-4

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