

# **gorenje**



**BM 1600 WG**

**Нан пеші**

**Пайдалану жөніндегі басшылық  
KZ**



## **Маңызды ескертулер**

**Аспапты қолданысқа енгізбес бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.**

1. Нұсқаулықты, кепілдік парағын, сонымен қатар мүмкіндігінше ішкі қаптамасы бар қорапты сақтап қойыңыз.
2. Аспап коммерциялық қолдануға емес, тек жеке қолдануға ғана арналған.
3. Аспап қолданылмайтын кезде, оған қосымша бөлшектерді орнату, оны тазалау кезінде, сонымен қатар ақаулар туындаған кезде әрқашан ашаны розеткадан ажыратыңыз. Аспапты алдын ала өшіріп алыңыз. Шнурдан емес, ашадан тартыңыз.
4. Балаларды электрлік аспапқа байланысты қауіптерден қорғау үшін оларды ешқашан аспаптың жанында қараусыз қалдырмаңыз. Сондықтан аспапты орнататын жерді таңдау кезінде балалардың оларға қатынай алмауын қадағалаңыз. Шнурдың аспаптан салбырап тұрмағанына көз жеткізіңіз.
5. Аспап пен шнурдың бүлінбеуін жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Бүлінулер болған кезде аспапты қолдануға тыйым салынады.
6. Аспапты өз бетіңізше жөндеуге тыйым салынады! Авторлық құқығы бар сервис орталығына хабарласыңыз.
7. Ашасы бүлінген аспапты қолданбаңыз. Бүлінген ашаны бірдей жаңасына ауыстыруы тиіс авторлық құқығы бар сервис орталығына жүгініңіз.
8. Аспап пен шнурды жылу көзінен, тікелей түсетін күн сәулесінен, ылғалдан, өткір заттардан және т.б. алыста ұстаңыз. Аспап кабелінің ыстық заттарға тиіп тұрмауын қадағалаңыз.
9. Аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз! Аспапты қолданбайтын кезде, тіпті ұзақ уақытқа болмаса да, оны өшіріп қойыңыз.
10. Тек түпнұсқа керек-жарақтарды ғана қолданыңыз.

11. Аспапты ғимараттан тыс қолданбаңыз.
12. Аспапты суға және басқа да сұйықтыққа салуға, сонымен қатар дымқыл беттерге орналастыруға тыйым салынады. Аспапты дымқыл немесе су қолмен ұстауға тыйым салынады.
13. Аспапқа сұйықтық немесе дымқыл тиген жағдайда оны тез арада розеткадан ажыратыңыз. Аспаптағы суға қолыңызды тигізбеңіз.
14. Аспап аспапта көрсетілген мақсатына сай ғана қолданылуы тиіс.
15. Аспапты бүлінген розеткаға тығуға тыйым салынады.
16. Аспаптың кез келген қозғалмалы немесе айналып тұратын бөлшектеріне қол тигізуге тыйым салынады.
17. Аспапты тегіс, қатты бетке орналастырыңыз. Қабырға мен аспап арасындағы қашықтық кемінде 5 сантиметр болуы тиіс.
18. Агрессивті тазалау құралдарын қолданбаңыз.
19. Илейтін қалақты қолданып болған соң бірден жуыңыз.
20. Ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз. Тұтқалар мен ұстағыштарды қолданыңыз.
21. Бұл аспапты 8 жастан асқан балалар қолдана алады; физикалық, сезімталдық және ақыл-ой қабілеттері шектелген адамдар; құрылғымен жұмыс жасау тәжірибесі жоқ және оны қалай қолдану керегін білмейтін адамдар тек бақылаумен және қауіпсіз қолдануды және оған байланысты қауіптерді қамтамасыз ететін адамдардың бақылауымен және басшылығымен ғана қолдана алады.
22. Балалардың аспаппен ойнамауын қадағалаңыз.
23. Тазалауды және қызмет көрсетуді 8 жасқа толмаған балалар орындамауы не болмаса ересектердің бақылауымен жасауы тиіс.
24. Нанды алу үшін пісірмеге арналған қалыптың жоғарғы бөлігінен немесе жиегінен соқпаңыз, өйткені бұл қалыпты бүлдіруі мүмкін.
25. Аспапқа металл фольга және басқа да материалдар салуға тыйым салынады. Өрт немесе қысқаша тұйықталу қауіпі!
26. Аспапты сүлгімен және басқа да материалдармен жабуға тыйым салынады, өйткені бұл аспаптан жылу мен будың еркін шығуына кедергі келтіреді. Беті жабылған немесе жанғыш материалдармен байланысқа түсетін аспап өртке себеп болуы мүмкін.
27. Аспап сыртқы таймерге және сыртқы қашықтықтан басқару блогына жалғауға арналмаған.
28. Шу деңгейі:  $L_c < 68$  дБ (А).

Бұл аспап Электрлік және электронды жабдықтардың қалдықтарын қолдану туралы 2012/19/EU еуропа деректемесіне сәйкес таңбаланған (WEEE). Осы деректеме ЕО барлық елдерінде қолданылатын электрлік және электронды жабдықтардың қалдықтарын жинау және кедеге жарату бойынша талаптарды анықтайды.

## Алғаш қолданар алдында

Пісіруге арналған қалыпты тексеріңіз және оның ішін тазалаңыз. Өткір заттарды қолданбаңыз және қырмаңыз! Пісіруге арналған қалыптың күйге қарсы жабыны бар. Қалыпқа май жағыңыз және пеште 10 минут қыздырып алыңыз. Жағымсыз иіс пайда болған жағдайда бөлмені желдетіп алыңыз. Қалыпты қайта тазалаңыз. Араластыратын қалақты пісіруге арналған қалыптағы оське орнатыңыз.

## Электр желісіне жалғау

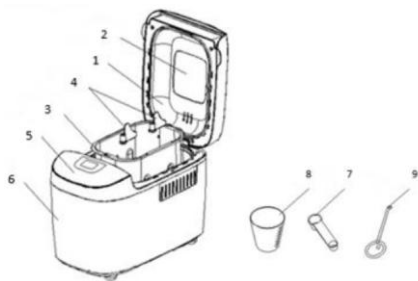
Аспапты 230 В ~ 50 Гц есептелген, тиісті тәсілмен орнатылған қауіпсіз розеткаға ғана қосады.

Аспапты электрлік розеткаға қосқаннан кейін дыбысты сигнал беріледі және дисплей экранында «3:00» жазбасы пайда болады. «3» және «00» сандары арасындағы қос нүкте тұрақты жыпылықтамайды.

Аспап жұмыс жасауға дайын, әдепкі қалпы бойынша 1-бағдарлама орнатылған, бірақ бағдарламаны орындау әлі де басталған жоқ.

## Функциялары және пайдалану

### Аспап сипаттамасы



1. Қақпақ
2. Қарау терезесі
3. Пісіруге арналған қалып
4. Араластыратын қалақ
5. Басқару панелі
6. Корпус
7. Өлшейтін қасық
8. Өлшейтін стакан
9. Ілмек

## Басқару панелі

(Трафареттік жазбалардың мазмұны алдын ала хабарлаусыз өзгертілуі мүмкін.)



## Старт/стоп (Start/stop)

Таңдалған бағдарламаны іске қосу және тоқтату үшін қолданылады.

Бағдарламаны іске қосу үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз. Қысқа дыбысты сигнал беріледі және уақыт дисплейіндегі екі нүкте жыпылықтай бастайды, содан соң бағдарламаны орындау басталады. Бағдарламаны іске қосқаннан кейін **START/STOP** батырмасынан басқа барлық батырмалар белсенді болмайды.

Бағдарламаны орындауды тоқтату үшін **START/STOP** батырмасын басып, шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз. Дыбысты сигнал берілгеннен кейін бағдарлама өшеді.

## Үзіліс

Егер бағдарлама басталғаннан кейін **START/STOP** батырмасы басылса, бағдарламаны орындау уақытша тоқтатылады, бірақ баптау аспап жадына сақталады және дисплейде бағдарлама уақыты жыпылықтайды. Бағдарламаны орындауды жалғастыру үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз.

## Мәзір (Menu)

Бағдарламаны таңдауға арналған. Бағдарлама әр басқан сайын өзгереді (қысқа дыбысты сигнал беріледі). Батырмаларды үзіп-үзіп басқан кезде СК-дисплейде 16 бағдарлама циклімен көрсетіледі. Бағдарламаны таңдаңыз. Төменде мәзірдің 16 бағдарламасы сипатталған.

1. **Қарапайым нан (Basic)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, қарапайым нанды пісіру. Дәмді күшейту үшін қосымша ингредиенттер қосыңыз.
2. **Француз пісірмесі (French)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, нанды айтарлықтай ұзақ көтерілдіріп пісіру. Бұл режимде піскен нанның қабығы қытырлақ және жұмсағы үлгілдік болады.
3. **Бүтін дәнді нан (Whole wheat)** Бүтін дәнді ұннан қамыр дайындау және оның көтерілуі, нан пісіру. Стартты кейінге қалдыру функциясын қолдану ұсынылмайды, өйткені бұл пісірме сапасын нашарлатуы мүмкін.
4. **Тәтті пісірме (Sweet)** Қамырды араластыру және көтерілдіру, тоқаштар пісіру. Дәмді күшейту үшін қосымша ингредиенттер қосыңыз.
5. **Экспресс-пісірме (Ultra Quick)** Өте қысқа уақытта қамырды дайындау, оның көтерілуі және нанды пісіру. Бұл режимде піскен нанның өлшемі «Жылдам пісіру» бағдарламасында дайындалған нанға қарағанда кішкене әрі жұмсағы қаттырақ болады.
6. **Глютенсіз пісірме (Gluten free)** Қамырды дайындау және оның көтерілуі, глютенсіз нан пісіру.
7. **Жылдам пісірме (Quick)** Бұл бағдарлама үшін **LOAF** (Бөлке) және **TIME** (Стартты кейінге қалдыру) функцияларын қолдану ұсынылмайды. Қамырды дайындау және оның көтерілуі, нанды «Қарапайым нан» бағдарламасына қарағанда, барынша қысқа мерзімде пісіру. Бұл режимде піскен нанның әдетте өлшемі кішкентай және жұмсағы тығыз болады.
8. **Торт (Cake)** Қамыр дайындау, оның көтерілуі және соданы немесе қопсытқышты қолданып пісіру.
9. **Араластыру (Kneading)** Ұн мен басқа да ингредиенттерді араластыру.
10. **Қамыр (Dough)** Қамыр дайындау және пісірмей көтерілу. Қамырды алып, бөліш, орама, пицца және т.б. пісіру үшін қолданыңыз.
11. **Пастаға арналған қамыр (Pasta dough)** Араластыру.
12. **Йогурт (Yogurt)** Йогурт дайындау.
13. **Джем (Jam)** Тосап пен конфитюр дайындау. Жемістерді пісіруге арналған қалыпқа салмас бұрын оларды төрт бұрыштап турап алыңыз.
14. **Пісіру (Bake)** Қамырды дайындамай және көтерілдірмей, тек пісіру. Сондай-ақ өзіңіздің баптауларыңызбен ұзақ уақыт бойы пісіру үшін қолданылады.
15. **Үй наны 1 (Home made 1)** Қамырды дайындау, оның көтерілуі, пісіру және қыздыру кезеңдері үшін пайдаланушыға параметрлерін тағайындауға мүмкіндік береді.
16. **Үй наны 2 (Home made 2)** Қамырды дайындау, оның көтерілуі, пісіру және қыздыру кезеңдері үшін пайдаланушыға параметрлерін тағайындауға мүмкіндік береді.

## ҮЙ НАНЫ (HOME MADE)

- a) Экрандағы **HOME MADE (Үй наны)** батырмасын басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз. Экранда **KNEAD 1 (1-араластыру)** жазбасы пайда болады. Содан соң **+** және **-** батырмаларымен минутпен уақытты орнатыңыз, **HOME MADE (Үй наны)** батырмасын басу арқылы осы кезең үшін тағайындалған уақытты растаңыз.
- b) Экранда **RISE 1 (1-көтерілу)** жазбасы пайда болады. Содан соң **+** және **-** батырмаларымен уақытты минутпен орнатыңыз. Егер батырманы басылған күйінде ұстап тұрса, уақыт жылдамырақ көбейеді. **HOME MADE (Үй наны)** батырмасын басу арқылы тағайындалған уақытты растаңыз.
- c) Басқа да кезеңдерді орнатыңыз. Бағдарламалауды аяқтағаннан кейін орнатулар мәзірінен шығу үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз.
- d) Жұмысты іске қосу үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз.

## ТҮС (COLOUR)

Бұл батырмамен қабығының түсі таңдалады: **ақшыл (LIGHT)**, **орташа (MEDIUM)** немесе **күңгірт (DARK)**. **RAPID (Жылдам)** функциясы бағдарламаны қысқартады.

## БӨЛКЕ (LOAF SIZE)

Осы батырманы басу арқылы бөлке өлшемі таңдалады. Жұмыс циклінің жалпы ұзақтығы бөлке өлшеміне байланысты өзгеруі мүмкін.

## СТАРТТЫ КЕЙІНГЕ ҚАЛДЫРУ ("+", "-")

Егер аспап кейінірек қосылуы керек болса, осы батырмамен кідіру ұзақтығы орнатылады. **+**, **-** батырмасын басу арқылы нан дайын болуы тиіс уақытты орнатыңыз. Кейінге қалдыру уақыты дайындау бағдарламасының ұзақтығынан, яғни кейінге қалдыру уақыты өткен кезде нан дайын болатын уақыттан тұруы тиіс. Алдымен бағдарлама мен нан түсін таңдаңыз, содан соң стартты кейінге қалдыру уақытын арттыру үшін **+**, **-** батырмасын басыңыз. Батырманы әр басу 10 минут қосады. Стартты кейінге қалдырудың максималды уақыты 15 сағатты құрайды.

**Мысал** Ағымдағы уақыт 20.30, нанның келесі күні таңғы 7.00 сағатта пісуін қалайсыз. Стартты кейінге қалдыру уақыты 10 сағат 30 минутты құрауы тиіс. Бағдарламаны, бөлке өлшемін таңдаңыз және содан соң 10:30 уақыты орнатылғанға дейін **+**, **-** батырмасын басыңыз. **START/STOP** батырмасын басу арқылы стартты кейінге қалдыруды іске қосыңыз. Дисплейде нүктелер жыпылықтайды және уақытты санау жүреді. Таңғы 7.00 сағатта сізді балғын ыстық нан күтіп тұрады. Егер нанды нан пешінен бірден алмаса, ол тағы 1 сағат қыздырылып тұрады.

**Назар аударыңыз!** *Стартты кейінге қалдыруды қолдану кезінде жылдам бұзылатын өнімдерді қолданбаңыз, мысалы, жұмыртқа, балғын сүт, жеміс-жидек, пияз.*

## Қыздыру

Пісіруден кейін суып қалмау үшін бір сағат ішінде нан автоматты түрде қыздырыла алады. Қыздыру бағдарламасын орындау кезінде нанды шығарып алу үшін алдымен **START/STOP** батырмасымен бағдарламаны өшіріп алыңыз.

## Жады

Егер нан дайындау кезінде қорек өшіп қалған болса, электр энергиясын беру 10 минут ішінде қалпына келтірілген жағдайда бағдарлама **START/STOP** батырмасын баспай-ақ автоматты түрде жалғаса береді. Егер қорек 10 минуттан артық уақытқа үзілсе, деректер жадыға сақталмайды, сондықтан пісірмеге арналған ескі ингредиенттерді лақтырып, жаңаларын салу және қамырды қайта илеп, нан пешін қайта іске қосу қажет болады.

Дегенмен, егер қамыр қоректі өшірген кезде көтерілуді бастамаса, **START/STOP** батырмасын басу арқылы бағдарламаны басынан бастап орындауды іске қосуға болады.

## Қоршаған температура

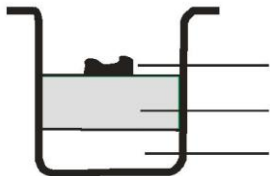
Аспап температуралардың ауқымды диапазонында жұмыс жасауға есептелген, бірақ өте жылы және өте суық бөлмеде пісірілген нандар өлшемі бойынша өзгеше болуы мүмкін. Бөлме температурасының ұсынылатын диапазоны — 15° және 34°C аралығында.

## Дисплейдегі ескертулер

1. **START/STOP** батырмасын басқаннан кейін дисплейде «**H HH**» көрсетілсе, бөлмедегі температура өте жоғары. Бұл жағдайда бағдарламаны орындауды тоқтатыңыз. Қақпақты ашып, аспапты 10-20 минут суытып алыңыз.
2. **START/STOP** батырмасын басқаннан кейін дисплейде «**LLL**» көрсетілсе («Пісіру» бағдарламасынан басқа), бөлмедегі температура өте төмен (5 дыбысты сигнал). **START/STOP** батырмасымен сигналды өшіріңіз. Қақпақты ашыңыз және бөлме температурасына дейін қызуы үшін аспапты 10-20 минутқа қойыңыз.
3. **START/STOP** батырмасын басқаннан кейін дисплейде «**E E0**» немесе «**E E1**» көрсетілсе, температуралық датчик бұзылған. Сервис орталығына хабарласыңыз.

## Нан пісіру

1. Пісірмеге арналған қалыпты жұмыс күйіне орнатыңыз. Қамырдың араластыратын қалаққа жабысып қалмауы және пісіргеннен кейін қалақты наннан оңай бөліп алу үшін қалақты орнатпас бұрын оған жылуға төзімді маргарин жағып жіберіңіз.
2. Ингредиенттерді пісіруге арналған қалыпқа рецептте көрсетілген тәртіппен салыңыз. Алдымен суды және басқа да сұйықтықтарды құйып алу, содан соң қант, тұз және ұн қосу ұсынылады, ал ашытқы мен қопсытқыш ең соңында себіледі.



Ашытқылар немесе қопсытқыш

Құрғақ ингредиенттер (ұн, қант және т.б.)

Су немесе басқа да сұйықтық

**Ескертпе** Ұн мен ашытқының максималды мөлшері рецептте көрсетілген.

3. Ұнның бетінде сәл ғана шұңқыр жасап алып, оған ашытқыны себіңіз, бұл ретте ашытқының сұйықтықпен және тұзбен араласпауын қадағалаңыз.
4. Қақпақты ақырын жабыңыз және желілік шнурды электр желісінің розеткасына қосыңыз.
5. **MENU** (Мәзір) батырмасын басу арқылы қажетті бағдарламаны таңдаңыз.
6. **COLOR** (Түс) батырмасын басу арқылы қабығының қажетті түсін таңдаңыз.
7. **LOAF** (Бөлке) батырмасын басу арқылы бөлкенің қажетті өлшемін (1125, 1350 немесе 900 г) таңдаңыз.
8. "+, -" (Стартты кейінге қалдыру) батырмасын басу арқылы стартты кейінге қалдыруға орнатыңыз. Егер нан пешін бірден іске қосу қажет болса, бұл қадамды өткізіп жіберуге болады.
9. Аспапты іске қосу үшін **START/STOP** батырмасын басыңыз.



10. **1-7** бағдарламаларын орындау кезінде дыбысты сигнал беріледі. Ол ингредиенттерді қосу қажеттілігін көрсетеді. Қақпақты ашыңыз және ингредиенттерді салыңыз. Пісіру процесінде қақпақтағы саңылаулар арқылы бу шығатын болады. Бұл қалыпты құбылыс.
11. Пісіру аяқталғаннан кейін ретімен он дыбысты сигнал беріледі. Бағдарламаны аяқтау және нанды алу үшін **START/STOP** батырмасын басып, 2 секунд ұстап тұрыңыз. Қақпағын ашыңыз және қармауыштар көмегімен пісіруге арналған қалыпты сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз және оны аспаптан шығарып алыңыз.

**Ескертпе** Пісірмеге арналған қалып пен нан өте ыстық болуы мүмкін! Абай болыңыз.

12. Нанды алмас бұрын пісірмеге арналған қалыпты суытып алыңыз. Содан соң күюге қарсы жабыны бар қалақ көмегімен нанды пісірмеге арналған қалыптан ақырын босатып алыңыз.
13. Пісірмеге арналған қалыпты торға немесе таза асхана үстеліне төңкеріп, нан бөлініп түскенге дейін ақырын сілкіп жіберіңіз.
14. Кесу алдында нанды шамамен 20 минут суытып алыңыз. Нанды жеміс жидектерге арналған пышақпен немесе қарапайым асхана пышағымен емес, электрлік кескішпен немесе нанға арналған пышақпен кесу ұсынылады, өйткені нанның пішімі өзгеруі мүмкін.
15. Егер бағдарламаны аяқтау сәтінде аспапты өшірмесе және **START/STOP** батырмасын баспаса, нан бір сағат бойы автоматты түрде қыздырылып тұрады, содан соң 10 дыбысты сигнал беріледі.
16. Аспап қолданылмаған кезде немесе пісіруді аяқтағаннан кейін желілік шнурды розеткадан ажыратыңыз.

**Ескертпе** Нанды кеспес бұрын одан араластыратын қалақты ілмек көмегімен алып тастаңыз. Нан ыстық, сондықтан араластыратын қалақты жалаң қолмен ұстамаңыз.

**Кеңес** Егер нанды толығымен тауыса алмасаңыз, оны бүтін пластик пакетте немесе нан сауытта сақтаңыз. Бөлме температурасында нан үш күн бойы сақталады. Барынша ұзақ сақтау үшін нанды пластик пакетке немесе ыдысқа салып, тоңазытқышқа қойыңыз. Мұндай сақтау кезінде нан 10 күн бойы жарамды. Үйде пісірілген нанды сақтау мерзімі дүкеннен сатып алынған нанды сақтау мерзімінен аз.

## Рецепттер

Аңыз

ас қ. = ас қасық

Құрғақ ашытқы (1 пакет — 7 г) = ашытқы (1 қаптама — 25 г)

ш. қ. = шай қасық

<b>1. ҚАРАПАЙЫМ НАН</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	420 мл	480 мл	560 мл
Тұз	2 ш. қ.	3 ш. қ.	3 ш. қ.
Қант	2 ас. қ.	4 ас. қ.	4 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	4 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	700 г	840 г	980 г
Ашытқы	5 г	6 г	7 г

<b>2. ФРАНЦУЗ ПІСІРМЕСІ</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	420 мл	480 мл	560 мл
Тұз	2 ш. қ.	3 ш. қ.	3 ш. қ.
Қант	2 ас. қ.	2 ас. қ.	2 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	4 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	700 г	840 г	980 г
Ашытқы	5 г	6 г	7 г

<b>3. БҮТІН ДӘНДІ НАН</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	420 мл	480 мл	560 мл
Тұз	2 ш. қ.	3 ш. қ.	3 ш. қ.
Қант	2 ас. қ.	2 ас. қ.	2 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	4 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	700 г	840 г	980 г
Ашытқы	5 г	6 г	7 г

<b>4. ТӘТТИ ПІСІРМЕ</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	410 мл	460 мл	540 мл
Тұз	1 ш. қ.	1,5 ш. қ.	2 ш. қ.
Қант	5 ас. қ.	6 ас. қ.	7 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	4 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	700 г	840 г	980 г
Ашытқы	5 г	6 г	7 г

<b>5. ЭКСПРЕСС-ПІСІРМЕ</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	520 мл	/	/
Тұз	2 ш. қ.	/	/
Қант	2 ас. қ.	/	/
Өсімдік майы	3 ас. қ.	/	/
Ұн	840 г	/	/
Ашытқы	7 г	/	/

<b>6. ГЛЮТЕНСІЗ ПІСІРМЕ</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	500 мл	560 мл	640 мл
Тұз	2 ш. қ.	2 ш. қ.	3 ш. қ.
Қант	3 ас. қ.	3 ас. қ.	4 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	3 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	700 г	800 г	900 г
Ашытқы	5 г	6 г	7 г

<b>7. ЖЫЛДАМ ПІСІРМЕ</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	430 мл	520 мл	610 мл
Тұз	2 ш. қ.	2 ш. қ.	3 ш. қ.
Қант	3 ас. қ.	3 ас. қ.	4 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	3 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	700 г	840 г	980 г
Ашытқы	7 г	8 г	9 г

<b>8. ТОРТ</b>	<b>1125 г</b>	<b>1350 г</b>	<b>1600 г</b>
Су	30 мл	30 мл	30 мл
Жәйсе	7	8	10
Қант	8 ас. қ.	9 ас. қ.	10 ас. қ.
Өсімдік майы	3 ас. қ.	3 ас. қ.	4 ас. қ.
Ұн	420 г	560 г	700 г
Ашытқы	6 г	7 г	8 г

<b>9. АРАЛАСТЫРУ</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>
Су	330 мл	/	/
Тұз	1 ш. қ.	/	/
Өсімдік майы	3 ас. қ.	/	/
Ұн	560 г	/	/

<b>10. ҚАМЫР</b>			
Су	610 мл	/	/
Тұз	3 ш. қ.	/	/
Қант	2 ас. қ.	/	/
Өсімдік майы	3 ас. қ.	/	/
Ұн	890 г	/	/
Ашытқы	5 г	/	/

<b>11. ПАСТАҒА АРНАЛҒАН ҚАМЫР</b>			
Су	30 мл	/	/
Жұмыртқа	10	/	/
Тұз	1 ш. қ.	/	/
Өсімдік майы	3 ас. қ.	/	/
Ұн	1000 г	/	/

<b>12. ЙОГУРТ</b>			
Қаймағы алынбаған сүт	1800 мл	/	/
Йогурт	180 мл	/	/

<b>13. ДЖЕМ</b>			
Жемістер	900 г	/	/
2:1 желе түзетін қант	500 г	/	/

## Ақаулықтарды іздеу және жою

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ШЕШІМІ
Нан көтеріледі, содан соң басылып қалады.		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Су/сүт 1-2 ш. қ-қа азырақ, салқындау сұйықтықты қолданыңыз.</li> <li>— Тұз ¼ ас қ-қа көбірек.</li> <li>— Ұн 1-2 ас қ-қа көбірек, түрі сәйкес келетін балғын ұнды қолданыңыз</li> <li>— Ашытқы ⅛-¼-ға аз, түрі сәйкес келетін балғын ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Нан өте биік көтеріледі.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ашытқысы көп.</li> <li>— Ұны көп немесе ұнның түрі сай келмейді.</li> <li>— Тұзы аз.</li> <li>— Сұйықтық ашытқымен илеу алдында араласады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Су/сүт 1-2 ш. қ-қа азырақ, салқынырақ сұйықтықты қолданыңыз.</li> <li>— Тұз ¼ ас қ-қа көбірек.</li> <li>— Қант немесе бал ½ ас қ-қа аз.</li> <li>- Ұн 1-2 ас қ-қа аз.</li> <li>- Ашытқы ⅛-¼-ға аз, дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Нан жеткілікті көтерілмейді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ашытқысы аз.</li> <li>— Ашытқы ескі немесе ашытқы түрі сай келмейді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Су/сүт 1-2 ас қ-қа көп.</li> <li>- Тұз ¼ ш. қ-қа аз.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Сұйықтық көп немесе аз.</li> <li>— Қамыр көтеріліп жатқан кезде қақпағы ашылған.</li> <li>— Ұнның сай келмейтін түрі немесе ескі ұн қолданылған.</li> <li>— Қосылған сұйықтық өте салқын немесе ыстық болған.</li> <li>— Қан қосылмаған.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Қант немесе бал <math>\frac{1}{2}</math> ас қ-қа көп.</li> <li>— Түрі сай келетін балғын ұнды қолданыңыз.</li> <li>— Ашықты <math>\frac{1}{8}</math>-<math>\frac{1}{4}</math>-ға көп, түрі сәйкес келетін балғын ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Нан аласа және ауыр.		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Түрі сай келетін балғын ұнды қолданыңыз.</li> <li>— Ашытқы қосыңыз, түрі сәйкес келетін балғын ашытқыны қолданыңыз, дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Қабығы ақшыл.		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Қант немесе бал <math>\frac{1}{2}</math> ас қ-қа көп.</li> <li>— Дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Нан толықтай піспеген.		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Нан қатты пісіп кеткен.		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Қант немесе бал <math>\frac{1}{2}</math> ас қ-қа аз.</li> <li>— Дұрыс баптауды таңдаңыз.</li> </ul>
Қоспа араласпайды.		<ul style="list-style-type: none"> <li>— Пісірмеге арналған қалыпты және араластыруға арналған пышақты білікке дұрыс орнатқан жөн.</li> </ul>
Т.д-нен жоғары биіктікте		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Су/сүт 1-2 ас қ-қа аз.</li> <li>— Қант немесе бал <math>\frac{1}{2}</math> ас қ-қа аз.</li> <li>- Ашытқы <math>\frac{1}{8}</math>-<math>\frac{1}{4}</math> ш. қ-қа аз.</li> </ul>
Нан көтерілмеген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ашытқы қосуды ұмытқансыз немесе ескі не көгеріп кеткен ашытқы қосқансыз.</li> <li>— Тұзбен немесе ыстық ингредиенттермен байланысу салдарынан ашытқы әсері әлсіз.</li> <li>— Сұйықтық ашытқымен илеу алдында араласады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ашытқыны қаптамасын ашқаннан кейін 48 сағат ішінде қолданған жөн. Жарамдылық мерзімі өтіп кеткен ашытқыларды қолданбаңыз.</li> <li>— Ингредиенттерді рецептте көрсетілген тәртіппен және алдымен сұйықтықты, соңында ашытқыны қосыңыз.</li> <li>— Ингредиенттер жылы болуы тиіс.</li> </ul>

Бүтін дәнді нан көтерілмей қалды.	— Бұл бүтін дәнді нан үшін қалыпты; бұл нанның құрылымы тығыз болып келеді.	— Текстурасы барынша жеңіл болуы үшін рецепте көрсетілгеннен 50% мөлшерінде бүтін дәнді ұнды қолданыңыз.
Бүтін дәнді нанның беті тегіс емес және жарылған.	— Бұл нан пешінде дайындалған бүтін дәнді нан үшін қалыпты жағдай; араластыру, көтерілу және пісу кезіндегі глютен әсері.	— Қамырдың көтерілу уақыты қысқартылған «Бүтін дәнді нанды жылдам пісіру» бағдарламасын қолданыңыз. — Сыртқы түрі нанның дәмі мен сапасына әсер етпейді.
Нанның ортасында үлкен тесік бар немесе нанның қабығы жарылып кеткен.	— Сұйықтық ашытқымен илеу алдында араласады.	— Ингредиенттерді рецепте көрсетілген тәртіппен және ашытқыны соңында қосыңыз. — «Стартты кейінге қалдыру» функциясын қолдану кезінде ашытқының ыдыстың ортасында екеніне көз жеткізіңіз.
Нан тығыз, түйіртпектері бар.	— Сұйықтығы көп. — Ашытқысы аз. — Ұны көп. — Ингредиенттері ескі немесе ұн түрі сай келмейді.	— Сұйықтық 1-2 ас қ-қа аз, дәл өлшем ыдыстарын қолданыңыз. — Ашытқы ¼ ш. қ-қа көп. — Ұн мөлшерін азайтыңыз. — Балғын ингредиенттерді қолданыңыз.
Нан дымқыл, тесіктері бар.	— Сұйықтығы көп. — Тұзы аз.	— Дәл өлшем ыдыстарын қолданыңыз. — Ылғалдық жоғары болған кезде сұйықтықты азырақ қосыңыз. — Шығару сериясына байланысты ұн суды әртүрлі сіңіруі мүмкін.
Қабығының астында ауа көпіршігі пайда болды.	— Қамыр дұрыс араласпаған.	— Мұндай жағдай болып тұрады. Егер бұл жиі қайталанса, 1 ас. қ. сұйықтық қосыңыз.
<b>Start/stop</b> батырмасын басқан кезде дисплейде «Н:НН» көрсетіледі.	— Нан пешіндегі температура нан пісіру үшін өте жоғары.	— <b>Start/stop</b> батырмасын басып, аспапты электр желісінен ажыратыңыз. Пісірмеге арналған қалыпты алып, аспаптың салқындауы үшін қақпағын ашық күйде қалдырыңыз.

## Арнайы нұсқаулар

### 1. Жылдам пісірме

Ашытқысыз нан жылу мен сұйықтық әсерінен белсенеді бола түсетін қопсытқышты немесе соданы қосу арқылы дайындалады. Жылдам пісірменің жоғары сапасына қол жеткізу үшін алдымен табаның түбіне су құю, содан соң құрғақ ингредиенттерді (ұн, қант, тұз) салыңыз. Жылдам пісірмеге арналған қамырды басудың бастапқы сатысында құрғақ ингредиенттер қалыптың бұрыштарына жиналып қалуы мүмкін. Ұнның жиналып қалмауы үшін қамырды тұрақты араластырып тұру қажет.

## Тазалау және сақтау

Аспапты тазалауды бастамас бұрын оны электр желісінен ажыратыңыз.

1. *Пісірмеге арналған қалып* Іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Өткір заттарды және абразивтік құралдарды қолданбаңыз. Пісірмеге арналған қалыпты ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.
2. *Илеу қалағы* Егер илеу қалағын осьтен ағытып алу мүмкін болмаса, пісірмеге арналған қалыпқа су құйыңыз.
3. *Қақпақ және қарау терезесі* Қақпақ пен аспап ішінен және сыртынан дымқыл шүберекпен тазартылады.

Бұл аспап ЕО төмен вольтты жабдықтардың радиотолқындарын басу және қауіпсіздік жөніндегі директиваларына сәйкес келеді, қауіпсіздік саласындағы қолданыстағы талаптарды сақтай отырып дайындалған.

## Қоршаған ортаны қорғау

Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмаңыз. Оны одан әрі жою үшін мамандандырылған жерге жіберіңіз. Осылайша қоршаған ортаны қорғауға көмектесесіз.

## Кепілдік және сервистік қызмет көрсету

Қосымша ақпарат алу үшін немесе қандай да бір мәселелер туындаған жағдайда Пайдаланушыларды қорғау орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірлері кепілдік міндеттемелерінде көрсетілген). Авторлық құқығы бар сервис орталықтарының мекенжайлары мен телефон нөмірлері “Кепілді міндеттемелер” кітапшасында немесе кепілдік талонында көрсетілген.

***Тек үйде қолдануға арналған!***



Импорттаушы: «Горенье БТ» ЖШҚ,  
119180, Мәскеу, Якиманская жағ., 4, 1-құр.

**ГОРЕНЬЕ КОМПАНИЯСЫ АСПАПТЫ ҚОЛДАНУ КЕЗІНДЕ БАРЫНША  
ЛӘЗЗАТ АЛУДЫ ТІЛЕЙДІ!**

**Өндіруші өзгерістер енгізуге құқылы!**